

MUM 81../82..

de Gebrauchsanleitung
en Operating instructions
fr Notice d'utilisation
it Istruzioni per l'uso
nl Gebruiksaanwijzing
da Brugsanvisning
no Bruksanvisning
sv Bruksanvisning
fi Käyttöohje
es Instrucciones de uso

pt Instruções de serviço
el Οδηγίες χρήσης
tr Kullanma talimatı
pl Instrukcja obsługi
hu Használati utasítás
bg Указания за употреба
ru Инструкция
по эксплуатации
ar تعليمات الاستخدام



BOSCH

de	2
en	8
fr	15
it	22
nl	29
da	36
no	43
sv	49
fi	57
es	63
pt	72
el	79
tr	87
pl	95
hu	102
bg	109
ru	118
ar	136

Dieses Gerät ist für den Haushalt und nicht für den gewerblichen Einsatz bestimmt. Gerät nur bestimmungsgemäß und für haushaltsübliche Verarbeitungsmengen und -zeiten benutzen. Vorgeschriebene Höchstmengen nicht überschreiten. Bitte lesen Sie die Gebrauchsanleitung aufmerksam durch und bewahren Sie diese sorgfältig auf.

Bei Weitergabe des Gerätes an Dritte Gebrauchsanleitung mitgeben.

Das Gerät ist wartungsfrei.

Die Gebrauchsanleitung beschreibt verschiedene Ausführungen.

Sicherheitshinweise

⚠ Stromschlag-Gefahr!

Gerät nur gemäß Angaben auf dem Typenschild anschließen und betreiben.

Nur zur Verwendung in geschlossenen Räumen.

Nur benutzen, wenn Zuleitung und Gerät keine Beschädigungen aufweisen.

Kinder vom Gerät fern halten.

Gerät nicht ohne Aufsicht betreiben.

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

Zuleitung nicht über scharfe Kanten oder heiße Flächen ziehen.

Wenn die Anschlußleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden. Reparaturen am Gerät nur durch unseren Kundendienst vornehmen lassen.

Nicht in rotierende Teile greifen.

Das Gerät kann nur betrieben werden, wenn nicht genutzte Antriebe mit den Antriebschutzdeckeln (11, 12, 13) bedeckt sind.

Schwenkarm nicht verstellen, während das Gerät eingeschaltet ist. Vollständigen Stillstand des Antriebs abwarten.

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

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

Das Gerät nur mit Originalzubehör benutzen.

Bei Gebrauch des Zubehörs die beigelegten Gebrauchsanleitungen beachten.

Lieferumfang

Bild 16

MUM81..

Grundgerät mit Edelstahl-Schüssel; Rührbesen, Schlagbesen, Knethaken

MUM82..

Grundgerät mit Kabelaufroll-Automatik, Edelstahl-Schüssel; Rührbesen, Schlagbesen, Knethaken; Mixer

Auf einen Blick

Bild 1, 2

Bitte Bildseiten hinten ausklappen

- 1 Entriegelungstaste
- 2 Antriebe für Zubehör/Werkzeuge
- 3 Drehschalter
- 4 Deckel
- 5 Nachfüllöffnung mit kleinem Deckel
- 6 Edelstahl-Rührschüssel
- 7 Rührbesen
- 8 Schlagbesen
- 9 Knethaken mit Abdeckkappe
- 10 Mixer
- 11 Werkzeugantriebsschutzdeckel
- 12 Antriebsschutzdeckel
- 13 Mixerantriebsschutzdeckel

Antriebe für Zubehör/Werkzeuge

Antriebe

Bild 2

- 2a Antrieb für Mixer und Multimixer
- 2b Antrieb für Rührbesen, Schlagbesen, Knethaken; heruntergeklappt für Fleischwolf
- 2c Antrieb für Getreidemühle (Stahl), Durchlaufschnitzler und Zitruspresse












Arbeitspositionen

⚠ Achtung!

Gerät nur betreiben, wenn Werkzeug/Zubehör nach dieser Tabelle am richtigen Antrieb und in der richtigen Position angebracht und in Arbeitsstellung ist.

Das Gerät kann nur betrieben werden, wenn nicht genutzte Antriebe mit den Antriebschutzdeckeln (11, 12, 13) bedeckt sind.

Der Schwenkarm muss in jeder Arbeitsposition eingerastet sein.

Position	Antrieb		
1	2b		
2	2c		
3	2a		
4	2c		
5	2b		
6	2b		<ul style="list-style-type: none"> – Einsetzen/Abnehmen von Schlag-, Rührbesen und Knehtaken – Zugeben großer Verarbeitungsmengen

Sicherheitssysteme

Einschaltssicherung

Siehe Tabelle „Betriebspositionen“

Das Gerät lässt sich in **Pos. 1–4** nur einschalten:

- wenn die Schüssel eingesetzt und bis zum Anschlag gedreht wurde oder
- der Werkzeugantriebsschutzdeckel (**11**) aufgesetzt ist.

In **Pos. 5** lässt sich das Gerät nur einschalten, wenn der Fleischwolf mit Adapter richtig angebracht ist (siehe Gebrauchsanleitung zu Fleischwolf).

In **Pos. 6** lässt sich das Gerät nicht einschalten, wenn ein Werkzeug eingesetzt ist.

Wiedereinschaltssicherung

Bei Stromunterbrechung bleibt das Gerät eingeschaltet, aber der Motor läuft danach nicht wieder an.

Überlastsicherung

Schaltet der Motor während der Benutzung selbstständig ab, ist der Überlastungsschutz aktiviert. Mögliche Ursachen:

- sehr große Verarbeitungsmengen,
- zu lange Nutzungsdauer.

Zum Verhalten bei Aktivierung eines Sicherheitssystems siehe „Hilfe bei Störungen“.

Bedienen

⚠ Achtung!

Gerät nur mit Zubehör/Werkzeug in Arbeitsstellung betreiben.

Das Gerät kann nur betrieben werden, wenn nicht genutzte Antriebe mit den Antriebsschutzdeckeln (11, 12, 13) bedeckt sind. Beim Aufsetzen des

Werkzeugantriebsschutzdeckels auf richtige Lage achten (**Bild 2a**).

Gerät nicht leer betreiben. Gerät und Zubehörteile keinen Hitzequellen aussetzen.

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

Vorbereiten

- Grundgerät auf glatten und sauberen Untergrund stellen.
- Kabel herausziehen (**Bild 3**).
Bei Geräten mit Kabelaufroll-Automatik:
 - Kabel in einem Zug bis zur gewünschten Länge (max. 110 cm) herausziehen und langsam loslassen; das Kabel ist arretiert.
 - Kabel-Arbeitslänge vermindern: Leicht am Kabel ziehen und bis zur gewünschten Länge aufrollen lassen. Dann erneut leicht am Kabel ziehen und langsam loslassen; das Kabel ist arretiert.
- Netzstecker einstecken.

⚠ Achtung!

Kabel beim Einschieben nicht verdrehen.

Bei Geräten mit Kabelaufroll-Automatik Kabel nicht von Hand einschieben. Wenn sich das Kabel verklemmt, Kabel ganz herausziehen und dann aufrollen lassen.

Einstellen der Arbeitsposition **Bild 4**

- Entriegelungstaste (**1**) drücken und Schwenkarm bewegen.
- Schwenkarm bis zum Einrasten auf die gewünschte Position bewegen.

Einstellen der Arbeitsstufe **Bild 5**

- Drehschalter (**3**) auf gewünschte Stufe drehen.

0/off	= Stopp/Aus
M	= Momentschaltung Drehschalter festhalten. Der Antrieb arbeitet mit höchster Drehzahl.
Stufen 1–4	= Arbeitsgeschwindigkeit (1 = langsam, 4 = schnell) Zwischenstufen sind gekennzeichnet.

Rührbesen, Schlagbesen, Knethaken

Rührbesen (7)

zum Rühren von Teigen, z.B. Rührteig

Schlagbesen (8)

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

Knethaken (9)

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

- Drehschalter auf gewünschte Stufe stellen.

Unsere Empfehlung:

- Rührbesen:
zuerst einrühren bei Stufe 1, dann Stufe 3 oder 4
- Schlagbesen:
Stufe 4, unterrühren auf Stufe 1
- Knethaken:
zuerst einrühren bei Stufe 1, kneten bei Stufe 2

Zutaten nachfüllen

- Gerät am Drehschalter ausschalten.
 - Deckel abnehmen.
 - Entriegelungstaste drücken und Schwenkarm in Position 6 bringen.
 - Zutaten einfüllen
- oder
- Zutaten durch die Nachfüllöffnung im Deckel nachfüllen.

Nach der Arbeit

- Gerät am Drehschalter ausschalten.
 - Netzstecker ziehen.
 - Deckel abnehmen.
- Tipp:** Dazu Entriegelungstaste **(1)** gedrückt halten und Deckel abnehmen.
- Entriegelungstaste drücken und Schwenkarm in Position 6 bringen.
 - Werkzeug aus dem Antrieb nehmen.
 - Schüssel entnehmen.
 - Alle Teile reinigen, siehe „Reinigen und Pflegen“.

Wichtiger Hinweis zur Verwendung des Schlagbesens Bild 9

- Der Schlagbesen sollte den Schüsselboden beinahe berühren, um die Zutaten optimal zu vermischen. Bei kleinen Verarbeitungsmengen soll der Schlagbesen den Boden **leicht** berühren. Wenn nicht, die Höheneinstellung des Schlagbesens folgendermaßen anpassen:
- Netzstecker ziehen.
 - Entriegelungstaste drücken und Schwenkarm in Position 6 bringen.
 - Schlagbesen bis zum Einrasten in den Antrieb einstecken.
 - Schlagbesen festhalten und Mutter mit beiliegendem Schlüssel lösen (Schlüssel am Boden).
 - Höhe des Schlagbesens durch Drehen des Besens auf optimale Höhe einstellen:
 - nach links drehen: Anheben
 - nach rechts drehen: Absenken



Verletzungsgefahr durch rotierende Werkzeuge



Während des Betriebes nie in die Schüssel greifen. Nur mit aufgesetztem Deckel (4) arbeiten!

Werkzeug nur bei Stillstand des Antriebes wechseln – nach dem Ausschalten läuft der Antrieb kurze Zeit nach und bleibt in der Werkzeugwechselposition stehen.

Schwenkarm erst nach Stillstand des Werkzeugs bewegen.

Das Gerät kann nur betrieben werden, wenn nicht genutzte Antriebe mit den Antriebschutzdeckeln (11, 12, 13) bedeckt sind.

Arbeiten mit der Schüssel und den Werkzeugen

Bild 6

- Entriegelungstaste **(1)** drücken und Schwenkarm in Position 6 bringen.
- Je nach Verarbeitungsaufgabe Rührbesen, Schlagbesen oder Knethaken bis zum Einrasten in den Antrieb einstecken.

Hinweis:

Abdeckkappe des Knethakens **(9)** nach dem Einrasten über den Antrieb drücken **(Bild 10)**.

- Schüssel einsetzen:
 - nach vorne geneigte Schüssel aufsetzen und dann abstellen
 - gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen

Hinweis:

Aussparung der Schüssel muss in Formteil des Grundgerätes stecken **(Bild 6a)**.

- Die zu verarbeitenden Zutaten in die Schüssel einfüllen.
- Entriegelungstaste **(1)** drücken und Schwenkarm in Position 1 bringen.
- Deckel aufsetzen.

- Entriegelungstaste **(1)** drücken und Schwenkarm in Position 1 bringen. Höhe des Schlagbesens überprüfen, wenn erforderlich korrigieren.
- Wenn die Höhe korrekt eingestellt ist, Entriegelungstaste **(1)** drücken und Schwenkarm in Position 6 bringen.
- Schlagbesen festhalten und Mutter mit beiliegendem Schlüssel festziehen.

Mixer

Wenn der Mixer nicht zum Lieferumfang Ihres Gerätes gehört, können Sie ihn als Sonderzubehör nachkaufen.

⚠	Verletzungsgefahr durch scharfe Messer/rotierenden Antrieb	⚠
<p><i>Nie in den aufgesetzten Mixer greifen! Mixer nur bei Stillstand des Antriebes abnehmen/aufsetzen! Den Mixer niemals leer betreiben. Mixer arbeitet nur mit aufgesetztem und verriegeltem Deckel.</i></p>		

⚠	Verbrühungsgefahr	⚠
<p><i>Beim Verarbeiten von heißem Mixgut tritt Dampf durch den Trichter im Deckel aus. Maximal 0,5 Liter heiße oder schäumende Flüssigkeit einfüllen.</i></p>		

Arbeiten mit dem Mixer

Bild 7

- Entriegelungstaste **(1)** drücken und Schwenkarm in Position 3 bringen.
- Mixerantriebsschutzdeckel abnehmen.
- Antriebsschutzdeckel **(11 und 12)** müssen angebracht sein. Auf richtige Lage achten **(Bild 2a)**!
- Mixer aufsetzen (Markierung am Gerät und am Mixer beachten) und gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.
- Zutaten einfüllen.
 - Maximalmenge an flüssigen Zutaten = 1,25 Liter;
 - Maximalmenge an schäumenden oder heißen Flüssigkeiten = 0,5 Liter;
 - Optimale Verarbeitungsmenge an festen Zutaten = 150 Gramm.
- Deckel aufsetzen und im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen. Die Nase am Mixerdeckel muss bis zum Anschlag im Schlitz am Mixergriff sitzen!
- Drehschalter auf gewünschte Stufe stellen.

! Wichtiger Hinweis !

Ohne den aufgesetzten Werkzeugantriebsschutzdeckel (11) und aufgesetztem und verriegeltem Mixerdeckel schaltet das Gerät nicht ein. Mixerdeckel beim Arbeiten am Rand festhalten.

Zutaten nachfüllen

Bild 8

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

Nach der Arbeit

- Gerät am Drehschalter ausschalten.
- Netzstecker ziehen.
- Mixer im Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.

Tipp: Mixer am besten sofort nach Gebrauch reinigen.

Reinigen und Pflegen

Grundgerät reinigen

⚠	Stromschlag-Gefahr	⚠
<p><i>Grundgerät niemals in Wasser tauchen und nie unter fließendes Wasser halten. Keinen Dampfreiniger verwenden.</i></p>		

⚠ Achtung!

Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden.

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

Schüssel und Werkzeug reinigen

Schüssel und Werkzeuge sind spülmaschinenfest. Kunststoffteile in der Spülmaschine nicht einklemmen, da bleibende Verformungen während des Spülvorgangs möglich sind!

Mixer reinigen

⚠ Verletzungsgefahr durch scharfe Messer ⚠

Mixermesser nicht mit bloßen Händen berühren. Zum Reinigen Bürste benutzen.

⚠ Achtung!

Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden. Mixer nicht in der Spülmaschine reinigen. Mixer nicht im Wasser liegen lassen.

Mixer am besten sofort nach Gebrauch reinigen. So trocknen Rückstände nicht an, und der Kunststoff wird nicht angegriffen (z. B. durch ätherische Öle in Gewürzen).

- Deckel des Mixers in der Spülmaschine reinigen.
- Mixer unter fließendem Wasser reinigen.

Tipp: Wasser mit etwas Spülmittel in den aufgesetzten Mixer geben (ca. halb voll). Für wenige Sekunden den Mixer einschalten (Stufe M). Spülwasser ausschütten und Mixer mit klarem Wasser ausspülen.

Hilfe bei Störungen

⚠ Verletzungsgefahr ⚠

Vor Behebung einer Störung den Netzstecker ziehen.

Der Schwenkarm muss in jeder Arbeitsposition eingerastet sein.

Versuchen Sie als Erstes das aufgetretene Problem an Hand der Hinweise aus folgender Tabelle zu beseitigen.

Störung	Abhilfe
Werkzeug bleibt nicht in Werkzeugwechselposition stehen.	<ul style="list-style-type: none"> • Gerät auf 0/off stellen und wieder einschalten. Nach einigen Sekunden ausschalten.
Gerät läuft nicht an/ Wiedereinschaltssicherung ist aktiv	<ul style="list-style-type: none"> • Stromversorgung überprüfen. • Netzstecker überprüfen. • Gerät auf 0/off stellen und dann zurück auf gewünschte Stufe stellen. • Schwenkarm kontrollieren. Richtige Position? Eingerastet?

Störung	Abhilfe
Gerät läuft nicht an/ Wiedereinschaltssicherung ist aktiv	<ul style="list-style-type: none"> • Mixer bzw. Schüssel bis zum Anschlag festdrehen. • Mixerdeckel aufsetzen und bis zum Anschlag festdrehen. • Antriebsschutzdeckel an nicht genutzten Antrieben anbringen.
Mixer beginnt nicht zu arbeiten oder bleibt während der Benutzung stehen, der Antrieb „brummt“.	<p>Das Mixermesser ist durch eine der Zutaten blockiert.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gerät abschalten und Netzstecker ziehen. • Mixer abnehmen und das Hindernis entfernen. • Mixer wieder aufsetzen. • Gerät einschalten.
Gerät schaltet während der Benutzung ab.	<p>Die Überlastsicherung ist aktiviert.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gerät abschalten und Netzstecker ziehen. • Gerät ca. 15 Minuten abkühlen lassen, um den Überlastungsschutz zu deaktivieren. • Gerät wieder einschalten. Sollte der Motor dann nicht starten, das Gerät längere Zeit (mindestens 1 Stunde) abkühlen lassen.

!	Wichtiger Hinweis	!
	Sollte sich die Störung nicht beseitigen lassen, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.	

Hinweise zur Entsorgung



Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (waste electrical and electronic equipment – WEEE) gekennzeichnet. Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

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

Anwendungsbeispiele

Schlagsahne

200 g–1500 g

- Sahne 1½ bis 4 Minuten auf Stufe 4 (je nach Menge und Eigenschaften der Sahne) mit dem Schlagbesen verarbeiten.



Eiweiß

2 bis 12 Eiweiß

- Eiweiß 2 bis 6 Minuten auf Stufe 4 mit dem Schlagbesen verarbeiten.



Biskuitteig

Grundrezept

3 Eier

3–4 EL heißes Wasser

150 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

150 g Mehl

50 g Stärkemehl

evtl. Backpulver

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



Höchstmenge: 2 x Grundrezept

Rührteig

Grundrezept

3–4 Eier

200–250 g Zucker

1 Prise Salz

1 Päckchen Vanillezucker oder Schale von ½ Zitrone

200–250 g Butter oder Margarine (Raumtemperatur)

500 g Mehl

1 Päckchen Backpulver

150 ml Milch

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



Höchstmenge: 2½ x Grundrezept

Mürbeteig

Grundrezept

125 g Butter (Raumtemperatur)

100–125 g Zucker

1 Ei

1 Prise Salz

etwas Zitronenschale oder Vanillezucker

250 g Mehl

evtl. Backpulver

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

Ab 500 g Mehl:

Zutaten mit dem Knethaken ca. ½ Minute auf Stufe 1, dann ca. 3–4 Minuten auf Stufe 2 kneten.

Höchstmenge: 4 x Grundrezept

Hefeteig

Grundrezept

500 g Mehl

1 Ei

80 g Fett (Raumtemperatur)

80 g Zucker

200–250 ml lauwarme Milch

25 g frische Hefe oder 1 Päckchen

Trockenhefe

Schale von ½ Zitrone

1 Prise Salz

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

Höchstmenge: 3 x Grundrezept

Nudelteig

Grundrezept

500 g Mehl

250 g Eier (ca. 5 Stück)

nach Bedarf 2–3 EL (20–30 g) kaltes Wasser

- Alle Zutaten ca. 3 bis 5 Minuten auf Stufe 2 zu einem Teig verarbeiten.

Höchstmenge: 1,5 x Grundrezept

Honig-Brotaufstrich

200 g Butter (aus dem Kühlschrank)

800 g Honig (Raumtemperatur)

- Butter in kleine Stücke zerteilen und in den Mixer geben.
- Honig dazugeben und 15 Sekunden auf Stufe 4 mixen.



Vollkorn-Weizenmischbrot

Grundrezept

325 g frisch gemahlenes Weizen-Vollkornmehl

325 g weißes Mehl Type 405

100 g Roggenmehl Type 630

75 g flüssiger Natursauerteig

½ EL Kümmel

½ EL Brotgewürz

½ EL Salz

1 ½ Päckchen Trockenhefe

450–500 ml warmes Wasser

- Alle Zutaten ca. ½ Minute auf Stufe 1 kneten, dann ca. 3 Minuten auf Stufe 2 zu einem Teig verarbeiten.
- Teig bis zur Verdoppelung der Menge gehen lassen und nochmal ca. 1 min. auf Stufe 2 kneten.
- Teig in eine gefettete Kastenform füllen und erneut gehen lassen, dann backen.

Tipp: Statt frisch gemahlenes Weizen-Vollkornmehl kann auch frisch gemahlenes Dinkelmehl genommen werden.

Höchstmenge: 2 x Grundrezept

Zubehör/Sonderzubehör

Weiteres Sonderzubehör kann auch einzeln nachgekauft werden. Das Zubehör ist für MUM81 und MUM82 verwendbar.

Bild 11

Durchlaufschnitzler mit 3 Scheiben; zusätzlich erhältlich grobe Reibscheibe, feine Reibscheibe, Pommes frites-Scheibe, Asia-Gemüse-Scheibe, Kartoffelpuffer-Scheibe

Bild 12

Fleischwolf (zur Befestigung am Gerät wird ein Adapter benötigt); zusätzlich erhältlich Fruchtpressen-Vorsatz (a), Reibe-Vorsatz (b) und Spritzgebäck-Vorsatz (c); Lochscheiben Ø 3 und 6 mm; Wurststopfer

Bild 13

Zitruspresse

Bild 14

Getreidemühle mit Stahlmahlwerk

Bild 15

Multi-Mixer

Erhältliches Sonderzubehör ist auch auf der Verpackung abgebildet.



This appliance is designed for domestic and not industrial use.

Use the appliance for processing normal quantities of food for domestic use. Do not exceed the stipulated maximum quantities. Please read the operating instructions carefully and keep them in a safe place.

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

The appliance is maintenance-free.

These operating instructions refer to various models.

Safety instructions

⚠ Risk of electric shock!

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

Only use indoors.

Do not use the appliance if the power cord or appliance is damaged.

Keep children away from the appliance.

Do not leave the running appliance unattended.

Always pull out the mains plug after using the appliance, before cleaning the appliance, before leaving the room or if a fault occurs.

Do not place the power cord over sharp edges or hot surfaces.

To prevent injury, a damaged power cord must be replaced by the manufacturer or his customer service or a similarly qualified person. Only our customer service may repair the appliance

Keep hands clear of rotating parts.

The appliance cannot be operated unless unused drives have been covered with the drive covers (11, 12, 13).

Do not adjust the swivel arm while the appliance is switched on. Wait until the drive has come to a standstill.

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

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

Use the appliance with original accessories only.

When using the accessories, follow the enclosed operating instructions.

Standard accessories

Fig. 16

MUM81..

Base unit with stainless steel bowl; stirrer, whisk, kneading hook

MUM82..

Base unit with automatic cord winder, stainless steel bowl; stirrer, whisk, kneading hook; blender

Overview

Figs. 1, 2

Please fold out the illustrated back pages

- 1 Release button
- 2 Drives for accessories/tools
- 3 Rotary switch
- 4 Lid
- 5 Feed tube with small cover
- 6 Stainless steel stirring bowl
- 7 Stirrer
- 8 Whisk
- 9 Kneading hook with cover
- 10 Blender
- 11 Tool drive cover
- 12 Drive cover
- 13 Blender drive cover

Drives for accessories/tools

Drives Fig. 2

- 2a** Drive for blender and multi-blender
- 2b** Drive for stirrer, whisk, kneading hook; folded down for mincer
- 2c** Drive for mill (steel), continuous-feed shredder and citrus press












Operating positions

⚠ Attention!

Before operating the appliance, attach the tool/accessory to the correct drive and in the correct position and place in the operating position according to this table.

The appliance cannot be operated unless unused drives have been covered with the drive covers (11, 12, 13).

The swivel arm must be engaged in every operating position.

Position	Drive		
1	2b		
2	2c		
3	2a		
4	2c		
5	2b		
6	2b		<ul style="list-style-type: none"> – Insert/remove whisk, stirrer or kneading hook – Add large quantities of ingredients

Safety systems

Start lock-out

See “Operating positions” table

The appliance can be switched on in **pos. 1–4** only:

- when the bowl has been inserted and rotated as far as possible or
- the tool drive cover (**11**) has been attached.

In **pos. 5** the appliance cannot be switched on unless the mincer and adapter have been attached correctly (see mincer operating instructions).

In **pos. 6** the appliance cannot be switched on if a tool has been inserted.

Restart lock-out

If the power is interrupted, the appliance remains switched on but the motor does not start running again when the power is restored.

Overload protection

If the motor switches itself off while the appliance is being used, the overload protection feature has been activated.

Possible causes:

- very large amounts of ingredients,
- appliance operated too long.

If a safety system is activated, see “Troubleshooting”.

Operating the appliance

⚠ Attention!

Do not operate the appliance without an accessory/tool in the operating position.

The appliance cannot be operated unless unused drives have been covered with the drive covers (11, 12, 13). Ensure that the tool drive cover is attached correctly (Fig. 2a).

Do not operate the appliance empty. Do not expose appliance or accessories to heat sources.

- Before using the appliance and accessories for the first time, clean them thoroughly, see “Cleaning and servicing”.

Preparation

- Place the base unit on a smooth and clean worktop.
- Pull out the power cord (Fig. 3).
If the appliance features an automatic cord winder:
 - Pull out the cord in one go to the required length (max. 110 cm) and slowly release; the cord is locked.
 - Reducing the cord length:
Pull gently on the cord and allow it to roll up to the required length. Then gently pull the cord again and slowly release; the cable is locked.
- Re-insert the mains plug.

⚠ Attention!

Do not twist the cord when inserting it.

If the appliance features an automatic cord winder, do not insert the cord manually.

If the cord jams, pull out the cord all the way and then allow it to wind up.

Setting the operating position Fig. 4

- Press the Release button (1) and move the swivel arm.
- Move the swivel arm until it engages in the required position.

Selecting the setting Fig. 5

- Rotate the switch (3) to the required setting.

O/off	= Stop/Off
M	= Pulse switch
	Hold rotary switch.
	The drive operates at maximum speed.
Settings 1–4	= Operating speed
	(1 = slow, 4 = fast)
	Intermediate settings are indicated.

Stirrer, whisk, kneading hook

Stirrer (7)



for stirring dough, e.g. cake mixture

Whisk (8)

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

Kneading hook (9)

for kneading heavy dough and for folding in ingredients which are not to be cut (e.g. raisins, chocolate chips)

	Risk of injury from rotating tools	
<p><i>While the appliance is running, keep hands clear of the bowl. Attach the cover (4) before operating the appliance!</i></p> <p><i>Do not change tools until the drive has come to a standstill – when the appliance is switched off, the drive continues running briefly and stops in the tool change position. Do not move the swivel arm until the tool has come to a standstill.</i></p> <p><i>The appliance cannot be operated unless unused drives have been covered with the drive covers (11, 12, 13).</i></p>		

Working with the bowl and the tools Fig. 6

- Press the Release button (1) and move the swivel arm to position 6.
- Depending on the processing task, insert the stirrer, whisk or kneading hook until it locks into position.

Note:

After engaging the kneading hook (9), press the cover over the drive (Fig. 10).

- Insert the bowl:
 - Tilt the bowl forwards and then set it down
 - Rotate the bowl as far as possible in an anti-clockwise direction

Note:

The recess in the bowl must fit into the moulded part on the base unit (Fig. 6a).

- Put the ingredients to be processed into the bowl.
- Press the Release button (1) and move the swivel arm to position 1.
- Attach the cover.
- Move the rotary switch to the required setting.

Our recommendation:

- Stirrer:
first stir in at setting 1, then setting 3 or 4
- Whisk:
setting 4, mix in at setting 1
- Kneading hook:
first stir in at setting 1, knead at setting 2

Adding more ingredients

- Switch off the appliance with the rotary switch.
- Remove the cover.
- Press the Release button and move the swivel arm to position 6.
- Add ingredients
- or
- Add more ingredients through the feed tube in the cover.

After work

- Switch off the appliance with the rotary switch.
- Pull out the mains plug.
- Remove the cover.
Tip: To do this, hold down the release button **(1)** and remove the cover.
- Press the Release button and move the swivel arm to position 6.
- Take the tool out of the drive.
- Remove the bowl.
- Clean all parts, see “Cleaning and servicing”.

Important information concerning the use of the whisk **Fig. 9**

The whisk should almost touch the bottom of the bowl to ensure that the ingredients are optimally mixed. If small amounts of ingredients are to be processed, the whisk should *lightly* touch the bottom of the bowl. If not, adjust the height of the whisk as follows:

- Pull out the mains plug.
- Press the Release button and move the swivel arm to position 6.
- Insert the whisk into the drive until the whisk locks into position.
- Hold the whisk and loosen the nut with the enclosed wrench (wrench on base).
- Set the whisk to the optimum height by rotating the whisk:
 - rotate to left: raise
 - rotate to right: lower
- Press the Release button **(1)** and move the swivel arm to position 1.
Check the height of the whisk and, if required, correct.

- When the height has been set correctly, press Release button **(1)** and move the swivel arm to position 6.
- Hold the whisk and tighten the nut with the enclosed wrench.

Blender

If the blender is not included with your appliance, you can purchase one as an optional accessory.

**Risk of injury from sharp blades/rotating drive**

*Never place hands in the attached blender!
Do not remove/attach the blender until the drive is at a standstill!
Never operate the blender empty.
Blender will not work unless the cover has been attached and locked.*

**Risk of scalding**

When blending hot liquids, steam escapes through the funnel in the cover. Add maximum 0,5 litres of hot or frothing liquid.

Working with the blender **Fig. 7**

- Press the Release button **(1)** and move the swivel arm to position 3.
- Remove the blender drive cover.
- Drive covers **(11)** and **(12)** must be attached. Ensure that they are attached properly (**Fig. 2a!**)
- Attach the blender (note mark on the appliance and on the blender) and rotate as far as possible in an anti-clockwise direction.
- Add ingredients.
 - Maximum amount of liquid ingredients = 1.25 litres;
 - Maximum amount of frothing or hot liquids = 0.5 litres;
 - Optimum processing amount of solid ingredients = 150 grams.
- Attach the cover and as far as possible in a clockwise direction.
The lug on the blender cover must be fully located in the slot in the blender handle!
- Move the rotary switch to the required setting.

!	Important information	!
<p>The appliance will not switch on unless the tool drive cover (11) is attached and the blender cover is attached and locked. When working, hold the blender cover by the edge.</p>		

Adding more ingredients **Fig. 8**

- Switch off the appliance with the rotary switch.
 - Remove the cover and add ingredients
- or
- take out the funnel on the blender cover and gradually add solid ingredients via the feed tube
- or
- pour in liquid ingredients through the funnel.

After work

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

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

Cleaning and servicing

Cleaning the base unit

⚠	Risk of electric shock	⚠
<p><i>Never immerse the base unit in water and never clean under running water. Do not use a steam cleaner.</i></p>		

⚠ Attention!

Do not use abrasive cleaning agents.

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

Cleaning the bowl and tools

The bowl and tools are dishwasher-safe. Do not wedge plastic parts in the dishwasher, as they could be permanently deformed during the washing process!

Cleaning the blender

⚠	Risk of injury from sharp blades	⚠
<p><i>Do not touch blender blades with bare hands. Use a brush for cleaning.</i></p>		

⚠ Attention!

Do not use abrasive cleaning agents. Do not clean the blender in the dishwasher. Do not leave the blender in water.

It is recommended to clean the blender immediately after use. This will prevent residue from drying on and attacking the plastic (e. g. by essential oils in herbs).

- Clean the blender cover in the dishwasher.
- Clean the blender under running water.

Tip: Pour water with a little washing-up liquid into the attached blender (approx. half full). Switch on the blender for several seconds (setting M). Pour out the water and rinse out the blender with clear water.

Troubleshooting

⚠	Risk of injury	⚠
<p><i>Before eliminating a fault, pull out the mains plug.</i></p>		

The swivel arm must be engaged in every operating position.

First try to eliminate the problem with the aid of the information in the following table.

Fault	Remedial action
Tool does not stop in the tool change position.	<ul style="list-style-type: none"> • Switch appliance to 0/off and switch on again. Switch off after several seconds.
Appliance does not start/restart lock-out is active	<ul style="list-style-type: none"> • Check the power supply. • Check the mains plug. • Switch appliance to 0/off and then back to the required setting.
	<ul style="list-style-type: none"> • Check swivel arm. Correct position? Engaged?

Fault	Remedial action
Appliance does not start/restart lock-out is active	<ul style="list-style-type: none"> • Screw on blender or bowl as far as possible. • Attach the blender cover and screw on as far as possible. • Attach drive cover to unused drives.
Blender does not start working or stops during use, the drive is humming.	<p>The blender blade is blocked by one of the ingredients.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Switch off the appliance and pull out the mains plug. • Detach the blender and remove the obstruction. • Re-attach the blender. • Switch on the appliance.
Appliance switches off during use.	<p>The overload protection feature has been activated.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Switch off the appliance and pull out the mains plug. • Leave the appliance to cool down for approx. 15 minutes in order to deactivate the overload protection. • Switch on the appliance again. <p>If the motor still does not start, leave the appliance to cool down for a longer period (at least 1 hour).</p>

! Important information !

If the fault cannot be eliminated, please contact customer service.

Waste disposal information



This appliance has been identified in accordance with the European directive 2002/96/EG on Waste Electrical and Electronic Equipment – WEEE). The directive specifies the framework for an EU-wide valid return and recycling of old appliances.

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

Application examples

Whipped cream

200 g–1500 g

- Whip cream with the whisk for 1 ½ to 4 minutes at setting 4 (depending on the quantity and properties of the cream).



Egg white

2 to 12 egg whites

- Beat egg white with the whisk for 2 to 6 minutes at setting 4.



Sponge mixture

Basic recipe

3 eggs

3–4 tbs. hot water

150 g sugar

1 packet vanilla sugar

150 g flour

50 g cornflour

Baking powder if required

- Beat the ingredients (except flour and cornflour) with the whisk for approx. 4–6 minutes at setting 4 until frothy.
- Rotate switch to setting 1 and spoon in the sifted flour and cornflour within approx. ½ to 1 minute.

Maximum quantity: 2 x basic recipe



Cake mixture

Basic recipe

3–4 eggs

200–250 g sugar

1 pinch of salt

1 packet of vanilla sugar or peel from ½ lemon

200–250 g butter or margarine (room temperature)

500 g flour

1 packet of baking powder

150 ml milk

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

Maximum quantity: 2 ½ x basic recipe



Short pastry

Basic recipe

125 g butter (room temperature)

100–125 g sugar

1 egg

1 pinch of salt

A little lemon peel or vanilla sugar

250 g flour

Baking powder if required

- Mix all ingredients with the stirrer for approx.

½ minute at setting 1, then for approx.

2–3 minutes at setting 3.

From 500 g flour:

Knead the ingredients with the kneading hook

for approx. ½ minute at setting 1, then for

approx. 3–4 minutes at setting 2.

Maximum quantity: 4 x basic recipe



Yeast dough

Basic recipe

500 g flour

1 egg

80 g fat (room temperature)

80 g sugar

200–250 ml lukewarm milk

25 g fresh yeast or 1 packet of dried yeast

Peel of ½ lemon

1 pinch of salt

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

Maximum quantity: 3 x basic recipe



Pasta dough

Basic recipe

500 g flour

250 g eggs (approx. 5x)

2–3 tbs. (20–30 g) cold water as required

- Process all ingredients for approx. 3–5 minutes at setting 2 until a dough forms.

Maximum quantity: 1.5 x basic recipe



Honey spread

200 g butter (from the refrigerator)

800 g honey (room temperature)

- Cut butter into small pieces and put into the blender.
- Add honey and blend for 15 seconds at setting 4.



Standard/optional accessories

Other optional accessories can also be purchased individually. The accessories can be used for MUM81 and MUM82.

Fig. 11

Continuous-feed shredder with 3 discs; also available coarse grating disc, fine grating disc, chipper disc, Asiatic vegetable disc, potato fritter disc.

Fig. 12

Mincer (an adapter is required for attachment to the appliance); also available fruit press attachment (a), grater attachment (b) and Viennese whirl attachment (c); perforated discs Ø 3 and 6 mm; sausage pusher

Fig. 13

Citrus press

Fig. 14

Mill with steel grinding unit

Fig. 15

Multi-blender

Optional accessories are also illustrated on the package.

Guarantee

The guarantee conditions for this appliance are as defined by our representative in the country in which it is sold. Details regarding these conditions can be obtained from the dealer from whom the appliance was purchased. The bill of sale or receipt must be produced when making any claim under the terms of this guarantee.

Subject to changes.

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

Utilisez cet appareil uniquement pour des quantités de préparations culinaires courantes et pour des durées de service normales. Ne dépassez pas les quantités maximales prescrites.

Veillez lire la notice d'utilisation attentivement et conservez-la soigneusement.

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

Cet appareil ne requiert pas d'entretien.

La notice d'utilisation vaut pour différents modèles.

Consignes de sécurité

⚠ *Risque d'électrocution !*

Ne branchez et ne faites fonctionner l'appareil que conformément aux indications figurant sur la plaque signalétique.

N'utilisez cet appareil que dans des locaux fermés.

N'utilisez pas l'appareil s'il est défectueux ou si son câble d'alimentation est endommagé. Cet appareil n'est pas un jouet.

Éloignez systématiquement les enfants.

Ne laissez jamais fonctionner l'appareil sans surveillance.

Débranchez la fiche mâle de la prise de courant après chaque utilisation, avant chaque nettoyage, lorsque vous quittez la pièce et en cas de panne.

Veillez à ce que le cordon de branchement ne frotte pas sur des arêtes vives ou des surfaces très chaudes.

Afin d'écartier tout danger, seul le fabricant ou son service après-vente ou une personne détenant une qualification équivalente est habilité à remplacer un cordon de branchement endommagé. Les réparations sur l'appareil sont réservées à notre service après-vente.

Ne touchez pas les pièces en rotation.

L'appareil ne fonctionne que si les entraînements non utilisés sont recouverts avec les couvercles (11, 12, 13) les protégeant.

Ne déplacez pas le bras pivotant lorsque l'appareil est allumé. Attendez jusqu'à l'arrêt complet de l'entraînement.

Ne changez les accessoires qu'une fois l'entraînement à l'arrêt – une fois éteint, l'appareil continue de fonctionner quelques secondes.

Ne plongez jamais l'appareil de base dans l'eau ou ne le nettoyez pas sous l'eau du robinet.

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

Lorsque vous utilisez les accessoires, respectez les notices d'utilisation ci-jointes.

Étendue des fournitures **Figure 16**

MUM81..

Appareil de base avec bol en acier inoxydable ; Fouet mixeur, fouet batteur, crochet malaxeur

MUM82..

Appareil de base avec enroulement automatique du cordon, bol en acier inoxydable ; fouet mixeur, fouet batteur, crochet malaxeur ; mixeur

Vue d'ensemble

Figure 1, 2

Veillez déplier les volets illustrés situés en fin de notice

- 1** Touche de déverrouillage
- 2** Entraînements des accessoires
- 3** Interrupteur rotatif
- 4** Coiffe
- 5** Ouverture pour ajout d'ingrédients, avec petit couvercle
- 6** Bol mélangeur en acier inoxydable
- 7** Fouet mixeur
- 8** Fouet batteur
- 9** Crochet malaxeur avec capuchon
- 10** Mixeur
- 11** Couvercle protégeant l'entraînement des accessoires
- 12** Couvercle protégeant le mécanisme d'entraînement
- 13** Couvercle protégeant l'entraînement du mixeur

Entraînements des accessoires

Entraînements

Figure 2

- 2a** Entraînement pour mixeur et multimixeur
- 2b** Entraînement pour fouet mixeur, fouet batteur, crochet malaxeur ; en position rabattue : pour hachoir à viande
- 2c** Entraînement pour moulin à céréales (acier), accessoire râpeur/éminceur et presse-agrumes












Positions de travail

⚠ Attention !

Ne faites fonctionner l'appareil qu'uniquement si les accessoires selon ce tableau se trouvent sur l'entraînement correct, sur la position correcte et en position de travail.

L'appareil ne fonctionne que si les entraînements non utilisés sont recouverts avec les couvercles (11, 12, 13) les protégeant.

Le bras pivotant doit enclencher dans chaque position de travail.

Position	Entraînement		
1	2b		
2	2c		
3	2a		
4	2c		
5	2b		
6	2b		<ul style="list-style-type: none"> – Mise en place/enlèvement du fouet batteur, du fouet mixeur et du crochet malaxeur – Ajout de fortes quantités d'aliments

Systèmes de sécurité

Sécurité anti-enclenchement

Voir le tableau «Positions de service»

L'appareil se met en marche sur les positions 1 à 4 uniquement:

- après avoir mis le bol en place et l'avoir tourné jusqu'à la butée ou
- après avoir monté le couvercle (11) protégeant l'entraînement des accessoires.

L'appareil se met en marche en position 5 uniquement lorsque le hachoir à viande avec adaptateur est correctement placé (voir la notice d'utilisation du hachoir à viande).

L'appareil refuse de s'allumer en position 6 lorsqu'un accessoire se trouve en place.

Sécurité anti-réenclenchement

En cas de coupure de courant, l'appareil reste en position allumée mais le moteur ne redémarre pas une fois le courant revenu.

Sécurité anti-surcharge

Si le moteur s'éteint tout seul pendant l'utilisation, ceci signifie que la protection anti-surcharge s'est activée. Causes possibles :

- Trop fortes quantités d'aliments,
- Trop longue durée d'utilisation.

Pour savoir comment procéder si le système de sécurité s'active, voir «Dérangements et remèdes»

Utilisation

⚠ Attention !

Faites fonctionner l'appareil uniquement avec ses accessoires en position de travail.

L'appareil ne fonctionne que si les entraînements non utilisés sont recouverts avec les couvercles les protégeant (11, 12, 13).

Lorsque vous mettez en place le couvercle protégeant l'entraînement des accessoires, veillez à ce qu'il se trouve en position correcte (Figure 2a).

Ne faites pas fonctionner l'appareil à vide.

N'exposez pas l'appareil et ses accessoires à des sources de chaleur.

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

Préparatifs

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

- Sortez le cordon de son rangement (Figure 3).

Sur les modèles à enrouleur automatique :

- Tirez continuellement le cordon jusqu'à sortir la longueur voulue (1,10 mètres maxi.) puis relâchez-le lentement. Le cordon s'immobilise sur la longueur voulue.
- Pour réduire la longueur du cordon : Tirez légèrement sur le cordon, puis laissez-en la longueur voulue s'enrouler. Ensuite, tirez à nouveau légèrement sur le cordon, puis relâchez-le lentement. Le cordon s'immobilise sur la longueur voulue.
- Branchez la fiche mâle dans la prise de courant.

⚠ Attention !

Ne tordez pas le cordon, lorsque vous le rentrez.

Sur les modèles à enrouleur automatique, ne rentrez pas le cordon à la main. Si le cordon se coince en route, sortez-en la longueur maximum puis laissez-le à nouveau s'enrouler.

Réglage de la position de travail**Figure 4**

- Appuyez sur la touche de déverrouillage **(1)**, puis faites tourner le bras pivotant.
- Amenez le bras pivotant sur la position voulue jusqu'à ce qu'il enclante.

Réglage des vitesses de travail**Figure 5**

- Amenez l'interrupteur rotatif **(3)** sur la position voulue.

O/off	=	Stop/Arrêt
M	=	Marche momentanée

Retenez l'interrupteur rotatif. L'entraînement tourne à la vitesse la plus élevée.

Positions	=	Vitesse de travail
1 à 4	=	(1 = lente, 4 = rapide)

Les positions intermédiaires sont marquées.

Fouet mixeur, fouet batteur, crochet malaxeur**Fouet mixeur (7)**

Pour pétrir les pâtes, par ex. de la pâte levée

Fouet batteur (8)

Pour battre des œufs en neige, la crème et pour battre les pâtes légères, par ex. pâte à biscuit.

Crochet malaxeur (9)

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

**Risque de blessure avec les pièces en rotation !**

Lorsque l'appareil fonctionne, ne mettez jamais les mains dans le bol. Utilisez-le uniquement avec le couvercle (4) en place ! Changez les accessoires uniquement lorsque l'appareil est au repos – une fois l'appareil éteint, le mécanisme d'entraînement continue de tourner un certain temps puis s'immobilise sur la position de changement des accessoires. Tournez le bras pivotant seulement après que l'appareil s'est immobilisé. L'appareil ne fonctionne que si les entraînements non utilisés sont recouverts avec les couvercles (11, 12, 13) les protégeant.

Travailler avec le bol et les accessoires**Figure 6**

- Appuyez sur la touche de déverrouillage **(1)** et amenez le bras pivotant sur la position 6.
 - Suivant besoins, enfoncez le fouet mixeur, le fouet batteur ou le crochet malaxeur jusqu'à ce qu'il enclante dans l'entraînement.
- Remarque :**
Appuyez sur le capuchon du crochet malaxeur **(9)** après avoir fait enclanter le crochet sur l'entraînement (**figure 10**).
 - Mis en place du bol :
 - Présentez le bol incliné vers l'avant puis posez-le.
 - Tournez le bol en sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.

Remarque :

L'évidement du bol doit pénétrer dans la pièce moulée de l'appareil de base (**Figure 6a**).

- Versez les ingrédients à préparer dans le bol.
- Appuyez sur la touche de déverrouillage **(1)** et amenez le bras pivotant sur la position 1.
- Mettez le couvercle en place.
- Réglez l'interrupteur rotatif sur la position voulue.

Un conseil :

- Fouet mixeur :
mélangez d'abord à la vitesse 1, puis à la vitesse 3 ou 4
- Fouet batteur :
vitesse 4, incorporation d'ingrédients à la vitesse 1
- Crochet malaxeur :
commencez par incorporer les ingrédients à la vitesse 1, puis malaxez à la vitesse 2

Rajouter des ingrédients

- Éteignez l'appareil par l'interrupteur rotatif.
 - Retirez le couvercle.
 - Appuyez sur la touche de déverrouillage et amenez le bras pivotant sur la position 6.
 - Versez les ingrédients
- ou
- Rajoutez les ingrédients par l'ouverture pour ajout ménagée dans le couvercle.

Après le travail

- Éteignez l'appareil par l'interrupteur rotatif.
- Débranchez la fiche mâle de la prise de courant.
- Retirez le couvercle.

Conseil : pour cela, maintenez la touche de déverrouillage enfoncée **(1)** et retirez le couvercle.

- Appuyez sur la touche de déverrouillage et amenez le bras pivotant sur la position 6.
- Détachez l'accessoire de l'entraînement.
- Retirez le bol.
- Nettoyez toutes les pièces, voir «Nettoyage et entretien».

Information importante sur l'utilisation du fouet batteur **Figure 9**

Le fouet batteur devrait presque toucher le fond du bol afin que les ingrédients soient parfaitement mélangés. En présence de petites quantités, le fouet batteur doit **légèrement** toucher le fond. Si ça n'est pas le cas, réglez la hauteur du fouet batteur de la manière suivante :

- Débranchez la fiche mâle de la prise de courant.
- Appuyez sur la touche de déverrouillage et amenez le bras pivotant sur la position 6.
- Enfoncez le fouet batteur jusqu'à ce qu'il encrante dans l'entraînement.
- Tenez fermement le fouet batteur et desserrez l'écrou avec la clé ci-jointe (Clé contre le fond).
- Réglez la hauteur du fouet batteur en tournant ce dernier jusqu'à parvenir sur une hauteur optimale.

- Pour abaisser le fouet : tournez à droite
- Pour hausser le fouet : tournez à gauche
- Appuyez sur la touche de déverrouillage **(1)** et amenez le bras pivotant sur la position 1. Vérifiez la hauteur du fouet batteur et corrigez-la si nécessaire.
- Une fois la hauteur correctement réglée, appuyez sur la touche de déverrouillage **(1)** et amenez le bras pivotant sur la position 6.
- Tenez fermement le fouet batteur et ajustez l'écrou avec la clé ci-jointe.

Mixeur

Si le mixeur n'a pas été livré d'origine avec votre appareil, vous pouvez l'acheter comme accessoire en option.



Risque de blessure avec les lames tranchantes du mixeur / l'entraînement en rotation !



*N'introduisez jamais les doigts dans le mixeur en place ! Ne posez/retirez le mixeur qu'une fois le mécanisme d'entraînement immobilisé !
Ne faites jamais tourner le mixeur à vide.
Le mixeur ne fonctionne qu'une fois son couvercle en place et verrouillé !*



Risque de vous ébouillanter !



Lorsque vous travaillez des produits chauds, de la vapeur sort par l'entonnoir du couvercle. Ne versez pas plus de 0,5 litre maximum de liquide chaud ou moussant.

Utilisation du mixeur**Figure 7**

- Appuyez sur la touche de déverrouillage **(1)** et amenez le bras pivotant sur la position 3.
- Retirez le couvercle protégeant l'entraînement du mixeur.
- Mettez en place les couvercles protégeant le mécanisme d'entraînement **(11 et 12)**. Vérifiez si la position est correcte **(Figure 2a)**!
- Mettez le mixeur en place (tenez compte du repère sur l'appareil et sur le mixeur) et faites-le tourner en sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.

- Versez les ingrédients.
 - Quantité maximum d'ingrédients liquides = 1,25 litre;
 - Quantité maximum de liquides chauds ou moussants = 0,5 litre ;
 - Quantité optimale préparable d'ingrédients fermes = 150 grammes.
- Posez le couvercle et tournez-le jusqu'à la butée dans le sens des aiguilles d'une montre. La saillie du couvercle doit pénétrer jusqu'à la butée dans la fente que présente la poignée du mixeur !
- Réglez l'interrupteur rotatif sur la position voulue.

! Remarque importante !

L'appareil ne démarre qu'une fois le couvercle de protection de l'entraînement des accessoires (11) mis en place et qu'une fois le couvercle du mixeur en place et verrouillé. Pendant le travail, tenez le couvercle du mixeur par le bord.

Rajouter des ingrédients Figure 8

- Éteignez l'appareil par l'interrupteur rotatif.
- Retirez le couvercle et ajoutez les ingrédients ou
- Enlevez l'entonnoir du couvercle du mixeur et versez progressivement les ingrédients fermes par l'ouverture pour ajout ou
- Ajoutez les ingrédients liquides par l'entonnoir.

Après le travail

- Éteignez l'appareil par l'interrupteur rotatif.
- Débranchez la fiche mâle de la prise de courant.
- Tournez le mixeur dans le sens des aiguilles d'une montre puis retirez-le.

Un conseil: il est préférable de nettoyer le mixeur immédiatement après utilisation.

Nettoyage et entretien

Nettoyage de l'appareil de base



Risque d'électrocution !



*Ne plongez jamais l'appareil de base dans l'eau et ne le passez jamais sous l'eau du robinet.
Ne le nettoyez jamais avec un nettoyeur à vapeur.*

⚠ Attention !

N'utilisez jamais de détergents récurants.

- Débranchez la fiche mâle de la prise de courant.
- Essayez l'appareil de base et les couvercles de protection du mécanisme d'entraînement avec un chiffon humide. Si nécessaire, utilisez en peu de liquide pour la vaisselle.
- Séchez ensuite l'appareil en le frottant.

Nettoyage du bol mélangeur et des accessoires

Le bol mélangeur et les accessoires peuvent aller au lave-vaisselle.

Ne coincez pas les pièces en matière plastique dans le lave-vaisselle car elles risqueraient de se déformer de façon irréversible pendant le lavage !

Nettoyage du mixeur



Risque de blessure avec les lames tranchantes !



Ne touchez pas les lames du mixeur avec les mains nues. Nettoyez-les avec une brosse.

⚠ Attention !

N'utilisez jamais de détergents récurants.

Ne lavez pas le mixeur au lave-vaisselle.

Ne laissez pas le mixeur tremper dans l'eau.

Il est préférable de nettoyer le mixeur immédiatement après utilisation. Ainsi, aucun résidu ne reste collé dessus et le plastique n'est pas attaqué (par ex. par des huiles essentielles présentes dans les épices).

- Nettoyez le couvercle du mixeur au lave-vaisselle.
- Nettoyez le mixeur sous l'eau du robinet.

Un conseil: Versez un peu d'eau additionnée de produit à vaisselle dans le mixeur en place (approx. rempli à moitié). Faites fonctionner le mixeur pendant quelques secondes (position M). Jetez l'eau de nettoyage puis rincez le mixeur à l'eau claire.

Dérangements et remèdes



Risque de blessure !



Avant de supprimer tout dérangement, débranchez la fiche mâle de la prise à courant.

Le bras pivotant doit encranter dans chaque position de travail.

Essayez d'abord de supprimer le dérangement à l'aide des remarques qui se trouvent dans le tableau suivant.

Dérangement	Remède
Les accessoires ne restent pas en position de changement.	<ul style="list-style-type: none"> • Amenez l'appareil sur la position 0/off puis rallumez-le. Éteignez l'appareil au bout de quelques secondes.
L'appareil ne démarre pas/ La sécurité anti-réenclenchement s'est activée.	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifiez l'alimentation électrique. • Vérifiez la fiche mâle. • Amenez l'appareil sur la position 0/off et puis ramenez-le sur la position souhaitée. • Contrôlez le bras pivotant. Position correcte ? Encranté ?
L'appareil ne démarre pas/ La sécurité anti-réenclenchement s'est activée.	<ul style="list-style-type: none"> • Faites tourner le mixeur ou le bol jusqu'à la butée. • Mettez le couvercle en place et faites-le tourner jusqu'à la butée. • Posez les couvercles de protection sur les entraînements non utilisés.

Dérangement	Remède
Le mixeur ne démarre pas ou s'arrête pendant l'utilisation. Le moteur «bourdonne».	L'un des ingrédients bloque la lame du mixeur. <ul style="list-style-type: none"> • Éteignez l'appareil et débranchez la fiche mâle de la prise de courant. • Enlevez le mixeur et retirez l'obstacle. • Remettez le mixeur en place. • Allumez l'appareil.
L'appareil s'éteint pendant son utilisation.	La protection anti-surcharge est activée. <ul style="list-style-type: none"> • Éteignez l'appareil et débranchez la fiche mâle de la prise de courant. • Laissez l'appareil refroidir environ 15 minutes pour que la protection anti-surcharge se désactive à nouveau. • Rallumez ensuite l'appareil. Si ensuite le moteur devait ne pas redémarrer, laissez-le refroidir plus longtemps (environ 1 heure).



Remarque importante !



Si vous n'arrivez pas à résoudre le dérangement, veuillez s.v.p. vous adresser à notre service après-vente.

Remarques concernant la mise au rebut



Cet appareil est estampillé conforme à la directive européenne 2002/96/CE sur les appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Cette directive sert de cadre à la reprise et au recyclage des appareils usagés sur tout le territoire de l'Union Européenne.

Pour connaître les consignes actuelles relatives à la mise au rebut, renseignez-vous auprès de votre revendeur ou de votre municipalité.

Exemples d'utilisation

Crème Chantilly

200g à 1500g



- Travaillez la crème avec le fouet batteur pendant 1 ½ à 4 minutes (suivant la quantité et les propriétés de la crème) sur la position 4.

Blanc d'œuf

2 à 12 blancs d'œufs



- Travaillez les blancs d'œufs avec le fouet batteur pendant 2 à 6 minutes sur la position 4.

Pâte à biscuit

Recette de base



3 œufs

3 à 4 c. à soupe d'eau très chaude

150 g de sucre

1 sachet de sucre vanillé

150 g de farine

50 g de fécule

éventuellement de la levure chimique

- Battez les ingrédients (sauf la farine et la fécule) env. 4 à 6 minutes avec le fouet batteur sur la position 4, jusqu'à ce que vous obteniez une mousse ferme.
- Réglez l'interrupteur rotatif sur la position 1 et, en ½ à 1 minute environ, incorporez par cuillerées la farine et la fécule que vous aurez préalablement passé au tamis.

Quantité maximale: 2 fois la recette de base.

Pâte levée

Recette de base



3 à 4 œufs

200 à 250 g de sucre

1 pincée de sel

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

200–250 g de beurre ou de margarine

(à la température ambiante)

500 g de farine

1 sachet de levure chimique

150 ml de lait

- Mélangez tous les ingrédients avec le fouet mixeur pendant env. ½ minute sur la position 1, puis env. 3 à 4 minutes sur la position 4.

Quantité maximale: 2 fois et demie la recette de base.

Pâte brisée

Recette de base



125 g de beurre

(à la température ambiante)

100 à 125 g de sucre

1 œuf

1 pincée de sel

un peu de zeste de citron ou du sucre vanillé

250 g de farine

éventuellement de la levure chimique

- Travaillez tous les ingrédients avec le fouet mixeur pendant env. ½ minute sur la position 1, puis env. 2 à 3 minutes sur la position 3.

A partir de 500 g de farine :

Pétrissez les ingrédients avec le crochet malaxeur pendant env. ½ minute sur la position 1, puis env. 3 à 4 minutes sur la position 2.

Quantité maximale: 4 fois la recette de base.

Pâte à la levure de boulanger

Recette de base



500 g de farine

1 œuf

80 g de matière grasse (à la température ambiante)

80 g de sucre

200 à 250 ml de lait tiède

25 g de levure de boulanger fraîche ou

1 sachet de levure.

Le zeste d'un demi-citron

1 pincée de sel

- Travaillez tous les ingrédients avec le crochet malaxeur pendant env. ½ minute sur la position 1, puis env. 3 à 6 minutes sur la position 2.

Quantité maximale: 3 fois la recette de base.

Pâte à pâtes italiennes

Recette de base



500 g de farine

250 g d'œufs (5 œufs environ)

2 à 3 cuillères à soupe (20 à 30 g) d'eau froide, selon le besoin

- Travaillez tous les ingrédients pendant 3 à 5 minutes environ sur la position 2 jusqu'à obtention d'une pâte

Quantité maximale : une fois et demie la recette de base



Pâte tartinable au miel

200 g de beurre (sorti du réfrigérateur)
800 g de miel (à la température ambiante)

- Coupez le beurre en petits morceaux et versez-les dans le mixeur.
- Rajoutez le miel et mélangez pendant 15 secondes sur la position 4.

Accessoires d'origine / Accessoires en option

Vous pouvez également vous procurer les accessoires en option individuellement. Ces accessoires s'utilisent sur les modèles MUM81 et MUM82.

Figure 11

Accessoire râpeur/éminceur avec 3 disques ; Accessoires en option disque à râper/concasser épais, disque à râper/concasser très fin, disque à pommes frites, disque pour légumes «asiatiques», disque à râpées de pommes de terre.

Figure 12

Kit hachoir à viande (sa fixation sur l'appareil nécessite un adaptateur) ; Accessoires supplémentaires disponibles : kit pour coulis de fruits et légumes (a), embout à râper (b) et embout à gâteaux secs (c) ; disques ajourés de Ø 3 et 6 mm ; accessoire pour remplir les saucisses.

Figure 13

Presse-agrumes

Figure 14

Moulin à céréales, avec meules en acier

Figure 15

Multimixeur

Les accessoires en option proposés sont également illustrés sur l'emballage.

Garantie

Les conditions de garantie applicables sont celles publiées par notre distributeur dans le pays où a été effectué l'achat. Le revendeur chez qui vous vous êtes procuré l'appareil fournira les modalités de garantie sur simple demande de votre part. En cas de recours en garantie, veuillez toujours vous munir de la preuve d'achat.

Sous réserve de modifications.

Questo apparecchio è destinato all'uso domestico e non all'attività professionale. Usare l'apparecchio solo per l'impiego previsto e per quantità di alimenti e tempi usuali per la famiglia. Non superare le quantità massime prescritte.

Leggere con attenzione interamente e conservare con cura queste istruzioni per l'uso!

In caso di cessione dell'apparecchio a terzi, consegnare unitamente questo libretto d'istruzioni.

L'apparecchio non richiede manutenzione.

Le istruzioni per l'uso descrivono diversi modelli.

Istruzioni di sicurezza

⚠ **Pericolo di scossa elettrica!**

Nel collegamento e nell'uso dell'apparecchio, rispettare i dati della targhetta d'identificazione. Usare solo in ambienti chiusi.

Usare solo se il cavo di alimentazione e l'apparecchio non presentano danni.

Tenere i bambini lontano dall'apparecchio.

Sorvegliare l'apparecchio durante l'uso.

Dopo ogni uso, prima della pulizia, prima di allontanarsi dall'apparecchio oppure in caso di guasto, estrarre la spina di alimentazione.

Non tirare il cavo di alimentazione su spigoli vivi né metterlo a contatto con superfici calde.

Al fine di evitare pericoli, se il cavo di alimentazione di questo apparecchio subisce danni, deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio assistenza clienti o da persona in possesso di simile qualificazione.

Fare eseguire le riparazioni all'apparecchio solo dal nostro servizio assistenza clienti.

Non toccare parti in rotazione.

L'apparecchio può essere messo in funzione solo se gli ingranaggi non utilizzati sono coperti con i coperchi di sicurezza ingranaggi (11, 12, 13).

Non spostare il braccio oscillante quando l'apparecchio è in funzione. Attendere l'arresto completo dell'ingranaggio.

Sostituire l'utensile solo quando l'ingranaggio è completamente fermo – dopo lo spegnimento l'ingranaggio gira ancora brevemente per inerzia.

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

Usare l'apparecchio solo con gli accessori originali.

Per l'uso degli accessori osservare le accluse istruzioni.

Fornitura MUM81..

Figura 16

Apparecchio base con ciotola impastatrice di acciaio inox; frusta, sbattitore, braccio impastatore

MUM82..

Apparecchio base con avvolgicavo automatico; ciotola impastatrice di acciaio inox, frusta, sbattitore, braccio impastatore; frullatore

Guida rapida

Figura 1, 2

Si prega di aprire le pagine con figure posteriori.

- 1 Pulsante di sblocco
- 2 Ingranaggi per accessori/utensili
- 3 Interruttore rotante
- 4 Coperchio
- 5 Apertura di aggiunga ingredienti con coperchio piccolo
- 6 Ciotola impastatrice di acciaio inox
- 7 Frusta
- 8 Sbattitore
- 9 Braccio impastatore con coperchio
- 10 Frullatore
- 11 Coperchio di sicurezza ingranaggio utensile
- 12 Coperchio di sicurezza ingranaggio
- 13 Coperchio di sicurezza ingranaggio frullatore

Ingranaggi per accessori/utensili

Ingranaggi

Figura 2

- 2a Ingranaggio per frullatore e multimixer
- 2b Ingranaggio per frusta, sbattitore, braccio impastatore; abbassato, per tritacarne
- 2c Ingranaggio per macina per cereali (acciaio) sminuzzatore continuo e spremiagrumi












Posizioni di lavoro

⚠ Attenzione!

Usare l'apparecchio solo se l'utensile/accessorio secondo la seguente tabella è applicato all'ingranaggio indicato nella posizione corretta ed è in posizione di lavoro.

L'apparecchio può essere messo in funzione solo se gli ingranaggi non utilizzati sono coperti con i coperchi di sicurezza ingranaggi (11, 12, 13).

Il braccio oscillante deve essere arrestato in ogni posizione.

Posizione	Ingranaggio		
1	2b		
2	2c		
3	2a		
4	2c		
5	2b		
6	2b		<ul style="list-style-type: none"> - Montare/smontare sbattitore, frusta e braccio impastatore - Aggiungere grandi quantità di alimenti

Sistemi di sicurezza

Sicurezza d'accensione

Vedi tabella «Posizioni di funzionamento»

L'apparecchio può essere acceso nelle pos. 1–4 solo:

- se la ciotola impastatrice è stata applicata e ruotata fino all'arresto oppure
- il coperchio di sicurezza ingranaggio utensile (11) è applicato.

Nella pos. 5 l'apparecchio può essere acceso solo se il tritacarne con l'adattatore è stato applicato correttamente (vedi istruzioni per l'uso del tritacarne).

Nella pos. 6 l'apparecchio non può essere acceso se è montato un utensile.

Blocco di riaccensione

In caso d'interruzione dell'energia elettrica, l'apparecchio resta inserito, ma il motore dopo l'interruzione non si riavvia.

Sicurezza di sovraccarico

Se durante l'uso il motore si spegne automaticamente, si è attivata la protezione contro i sovraccarichi. Cause possibili:

- quantità di alimenti eccessive,
- durata d'uso troppo lunga.

Per il comportamento in caso di attivazione di un sistema di sicurezza vedi «Rimedio in caso di guasto».

Uso

⚠ **Attenzione!**

Usare l'apparecchio solo con l'utensile/accessorio in posizione di lavoro.

L'apparecchio può essere messo in funzione solo se gli ingranaggi non utilizzati sono coperti con i coperchi di sicurezza ingranaggi (11, 12, 13). Nell'applicazione del coperchio di sicurezza ingranaggi utensili prestare attenzione alla posizione corretta (figura 2a). Non fare funzionare l'apparecchio a vuoto. Non esporre apparecchio ed accessori a fonti di calore.

- Pulire con cura l'apparecchio e gli accessori prima di usarli la prima volta, vedi «Pulizia e cura».

Preparazione

- Disporre l'apparecchio base su una superficie liscia e pulita.
- Estrarre il cavo (figura 3). Solo apparecchi con avvolgicavo automatico:
 - estrarre il cavo con un solo movimento continuo fino alla lunghezza desiderata (max. 110 cm) e rilasciarlo lentamente; il cavo si arresta.
 - Ridurre la lunghezza di lavoro del cavo: tirare un poco il cavo e lasciarlo riavvolgere fino alla lunghezza desiderata. Tirare poi di nuovo un poco il cavo e rilasciarlo lentamente; il cavo si arresta.
- Inserire la spina d'alimentazione.

⚠ **Attenzione!**

Non torcere il cavo durante il riavvolgimento. Negli apparecchi con avvolgicavo automatico non introdurre il cavo con la mano. Se il cavo si blocca, estrarlo completamente e poi lasciarlo riavvolgere.

Regolazione della posizione di lavoro

Figura 4

- Premere il tasto di sblocco (1) e muovere il braccio oscillante.
- Muovere il braccio oscillante fino all'arresto nella posizione desiderata.

Regolazione del grado di lavoro

Figura 5

- Disporre l'interruttore rotante (3) sul grado desiderato.
 - 0/off = stop/spento
 - M = funzionamento «pulse» mantenere in posizione l'interruttore rotante. L'ingranaggio lavora alla velocità massima.
 - Gradi 1–4 = Velocità di lavoro (1 = lenta, 4 = veloce) I gradi intermedi sono indicati.

Frusta, sbattitore, braccio impastatore

Frusta (7)

Per mescolare paste, per es. pasta fluida miscelata.

Sbattitore (8)

Per montare albumi d'uovo, panna e paste leggere, per es. pasta biscotto.

Braccio impastatore (9)

Per impastare paste consistenti e per mescolare in esse ingredienti, che non devono essere sminuzzati (per es. uva passa, scaglie di cioccolato).

⚠	Pericolo di ferite da utensili in rotazione	⚠
<p>Non introdurre mai le mani nella ciotola durante il funzionamento. Lavorare solo con il coperchio (4) applicato!</p> <p>Sostituire l'utensile solo quando l'ingranaggio è fermo – dopo lo spegnimento l'ingranaggio gira ancora un poco per inerzia e si ferma nella posizione di sostituzione utensile. Muovere il braccio oscillante solo quando l'utensile si è fermato.</p> <p>L'apparecchio può essere messo in funzione solo se gli ingranaggi non utilizzati sono coperti con i coperchi di sicurezza ingranaggi (11, 12, 13).</p>		

Lavoro con la ciotola impastatrice e con gli utensili

Figura 6

- Premere il pulsante di sblocco (1) e portare il braccio oscillante nella posizione 6.
- A seconda del compito di lavorazione, inserire fino all'arresto nell'ingranaggio la frusta, lo sbattitore o il braccio impastatore.

Avvertenza:

Dopo l'arresto del braccio impastatore (9) spingere il coperchio sull'ingranaggio (figura 10).

- Applicare la ciotola impastatrice:
 - sovrapporre la ciotola impastatrice inclinata verso avanti e poi abbassarla
 - ruotarla in senso antiorario fino all'arresto.

Avvertenza:

La nicchia della ciotola deve entrare nel pezzo sagomato dell'apparecchio base (figura 6a).

- Introdurre nella ciotola gli ingredienti da lavorare.
- Premere il pulsante di sblocco (1) e portare il braccio oscillante nella posizione 1.
- Applicare il coperchio.
- Ruotare l'interruttore rotante sul grado desiderato

Il nostro consiglio:

- Frusta:
 - miscelare prima al grado 1, poi grado 3 o 4.
- Sbattitore:
 - grado 4, aggiungere e mescolare al grado 1
- Braccio impastatore:
 - mescolare prima al grado 1, impastare al grado 2

Aggiungere ingredienti

- Spegner l'apparecchio con l'interruttore rotante.
 - Togliere il coperchio.
 - Premere il pulsante di sblocco e portare il braccio oscillante nella posizione 6.
 - Aggiungere gli ingredienti.
- oppure
- aggiungere gli ingredienti attraverso l'apertura di aggiunta nel coperchio.

Dopo il lavoro

- Spegner l'apparecchio con l'interruttore rotante.
- Estrarre la spina di alimentazione.
- Togliere il coperchio.

Consiglio: a tal fine mantenere premuto il pulsante di sblocco (1) e rimuovere il coperchio.

- Premere il pulsante di sblocco e portare il braccio oscillante nella posizione 6.
- Estrarre l'utensile dall'ingranaggio.
- Rimuovere la ciotola impastatrice.
- Lavare tutte le parti, vedi «Pulizia e cura».

Avvertenza importante per l'impiego dello sbattitore**Figura 9**

Per mescolare nel modo migliore gli ingredienti, lo sbattitore deve essere quasi a contatto con il fondo della ciotola impastatrice. Nella lavorazione di piccole quantità, lo sbattitore deve toccare **leggermente** il fondo. In caso contrario adattare la regolazione in altezza come segue:

- Estrarre la spina di alimentazione.
- Premere il pulsante di sblocco e portare il braccio oscillante nella posizione 6.
- Inserire lo sbattitore nell'ingranaggio fino all'arresto.
- Mantenere fermo lo sbattitore ed allentare il dado con la chiave a corredo (chiave sul fondo).
- Regolare l'altezza ottimale mediante rotazione dello sbattitore:
 - rotazione verso sinistra: sollevare
 - rotazione verso destra: abbassare
- Premere il pulsante di sblocco (1) e portare il braccio oscillante nella posizione 1. Controllare l'altezza dello sbattitore, se necessario correggerla.
- Quando l'altezza è correttamente regolata, premere il pulsante di sblocco (1) e portare il braccio oscillante nella posizione 6.
- Mantenere fermo lo sbattitore e stringere il dado con la chiave a corredo.

Frullatore

Se il frullatore non è compreso nella fornitura dell'apparecchio, può essere acquistato come accessorio speciale.



Pericolo di ferite da lame taglienti/ingranaggio in rotazione



Non introdurre mai le mani nel frullatore applicato! Rimuovere/applicare il frullatore solo quando l'ingranaggio è fermo. Non fare mai funzionare il frullatore a vuoto. Il frullatore funziona solo con il coperchio applicato e bloccato.



Pericolo scottature



Nella lavorazione di prodotti ad alta temperatura, dall'apertura nel coperchio fuoriesce vapore. Introdurre massimo 0,5 litri di liquido bollente o liquido che forma schiuma.

Lavorare con il frullatore Figura 7

- Premere il pulsante di sblocco **(1)** e portare il braccio oscillante nella posizione 3.
- Rimuovere il coperchio di sicurezza dell'ingranaggio frullatore.
- I coperchi di sicurezza ingranaggi **(11 e 12)** devono essere applicati.
Attenzione alla posizione corretta **(figura 2a)**!
- Applicare il frullatore (osservare il riferimento sull'apparecchio e sul frullatore) e ruotarlo in senso antiorario fino all'arresto.
- Introdurre gli ingredienti.
 - Quantità massima di ingredienti liquidi = 1,25 litri;
 - Quantità massima di ingredienti che formano schiuma o bollenti = 0,5 litri
 - Quantità ottimale di lavorazione per ingredienti solidi = 150 grammi.
- Applicare il coperchio e ruotarlo in senso orario fino all'arresto. Il nasello sul coperchio del frullatore deve raggiungere l'arresto nella fessura del manico del frullatore.
- Ruotare l'interruttore rotante sul grado desiderato

! **Avvertenza importante** !

L'apparecchio non si accende se il coperchio di sicurezza utensile (11) non è applicato ed il coperchio del frullatore non è applicato e bloccato.

Durante il funzionamento mantenere fermo sul bordo il coperchio del frullatore.

Aggiungere ingredienti Figura 8

- Spegner l'apparecchio con l'interruttore rotante.
- Rimuovere il coperchio ed introdurre gli ingredienti
oppure
- estrarre il bicchierino dosatore dal coperchio del frullatore e aggiungere un poco alla volta gli ingredienti solidi attraverso l'apertura di aggiunta
oppure
- introdurre gli ingredienti liquidi attraverso l'apertura.

Dopo il lavoro

- Spegner l'apparecchio con l'interruttore rotante.
- Estrarre la spina di alimentazione.
- Ruotare il frullatore in senso orario e rimuoverlo.

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

Pulizia e cura

Pulizia dell'apparecchio base

⚠ **Pericolo di scossa elettrica** ⚠

Non immergere mai l'apparecchio base in acqua e non metterlo sotto acqua corrente. Non usare pulitrici a getto di vapore.

⚠ **Attenzione!**

Non usare prodotti per pulizia abrasivi.

- Estrarre la spina di alimentazione.
- Pulire l'apparecchio base ed i coperchi di sicurezza ingranaggi con un panno umido. Se necessario usare un poco di detersivo per piatti.
- Asciugare infine l'apparecchio.

Pulire la ciotola impastatrice e l'utensile

Ciotola impastatrice ed utensili sono lavabili in lavastoviglie.

Non incastrare le parti di plastica nella lavastoviglie, poiché questo durante il lavaggio potrebbe causare deformazioni permanenti!

Pulire il frullatore

⚠ **Pericolo ferite da lame taglienti** ⚠

Non toccare a mani nude le lame del frullatore. Per la pulizia usare una spazzola.

⚠ **Attenzione!**

Non usare prodotti per pulizia abrasivi.

Non lavare il frullatore in lavastoviglie.

Non lasciare il frullatore in acqua.

Pulire il frullatore preferibilmente subito dopo l'uso. Così i residui non si seccano e non attaccano la plastica (per es. a causa di oli essenziali nelle spezie).

- Lavare il coperchio del frullatore in lavastoviglie.
- Lavare il frullatore sotto acqua corrente.

Consiglio: introdurre acqua con un poco di detersivo per piatti nel frullatore montato (riempire ca. a metà). Accendere il frullatore per qualche secondo (grado M). Versare l'acqua di lavaggio e sciacquare il frullatore con acqua pulita.

Rimedio in caso di guasto



Pericolo ferite



Prima di riparare un guasto, estrarre la spina d'alimentazione.

Il braccio oscillante deve essere arrestato in ogni posizione.

Cercare innanzi tutto di eliminare il guasto seguendo le istruzioni della tabella seguente:

Guasto	Rimedio
L'utensile non si ferma nella posizione di cambio di utensile.	<ul style="list-style-type: none"> • Disporre l'interruttore su 0/off ed accenderlo di nuovo. • Spegnerlo dopo alcuni secondi.
L'apparecchio non si avvia/è attivo il blocco di riaccensione	<ul style="list-style-type: none"> • Controllare l'alimentazione elettrica. • Controllare la spina di alimentazione. • Disporre l'interruttore su 0/off e poi indietro sul grado desiderato. • Controllare il braccio oscillante. Posizione corretta? Braccio in arresto?
L'apparecchio non si avvia/è attivo il blocco di riaccensione	<ul style="list-style-type: none"> • Ruotare il frullatore o la ciotola impastatrice fino all'arresto. • Applicare il coperchio del frullatore e ruotarlo fino all'arresto. • Applicare il coperchio di sicurezza ingranaggio sugli ingranaggi non utilizzati.
Il frullatore comincia a non funzionare o si ferma durante l'uso, l'ingranaggio «ronza».	<p>La lama del frullatore è bloccata da uno degli ingredienti.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Spegner l'apparecchio ed estrarre la spina d'alimentazione. • Rimuovere il frullatore e togliere l'ostacolo. • Applicare di nuovo il frullatore. • Accendere l'apparecchio.

Guasto	Rimedio
L'apparecchio si spegne durante l'uso.	<p>La sicurezza di sovraccarico si è attivata.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Spegner l'apparecchio ed estrarre la spina d'alimentazione. • Per disattivare la sicurezza di sovraccarico, lasciare raffreddare l'apparecchio per 15 minuti. • Accendere di nuovo l'apparecchio. <p>Se il motore non si accende, lasciare raffreddare l'apparecchio per un tempo più lungo (almeno 1 ora).</p>



Avvertenza importante



Se non fosse possibile eliminare il guasto, rivolgersi al servizio assistenza clienti.

Avvertenze per la rottamazione



Questo apparecchio è contrassegnato secondo la Direttiva europea 2002/96/CE – (Rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche RAEE). La direttiva fornisce il quadro per un recupero e riciclaggio degli apparecchi dimessi valido in tutta l'Europa.

Informarsi sulle attuali vie per la rottamazione presso il proprio rivenditore specializzato o presso la propria amministrazione comunale.

Esempi d'impiego

Panna montata

da 200g a 1500 g

- Lavorare la panna con lo sbattitore da 1½ a 4 minuti al grado 4 (a seconda della quantità e delle proprietà della panna)



Albume

da 2 a 12 albumi

- Lavorare l'albume con lo sbattitore da 2 a 6 minuti al grado 4.



Pasta biscotto

Ricetta base

3 uova

3-4 cucchiaini acqua calda

150 g zucchero

1 bustina zucchero vanigliato

150 g farina

50 g fecola

eventualmente lievito in polvere

- Montare gli ingredienti (tranne farina e fecola) con lo sbattitore per ca. 4-6 minuti al grado 4.

- Disporre l'interruttore rotante sul grado 1 e mescolare farina e fecola passate al setaccio, 1 cucchiaino per volta, in un tempo da ca. ½ a 1 minuto.



Quantità massima: 2 volte la ricetta base

Pasta fluida miscelata

Ricetta base

3-4 uova

200-250 g zucchero

1 pizzico sale

1 bustina zucchero vanigliato o buccia di

½ limone

200-250 g di burro o margarina

(a temperatura ambiente)

500 g farina

1 bustina lievito in polvere

150 ml latte

- Mescolare tutti gli ingredienti con la frusta per ca. ½ minuto al grado 1, poi ca. 3-4 minuti al grado 4.



Quantità massima: 2½ volte la ricetta base

Pasta frolla

Ricetta base

125 g burro

(a temperatura ambiente)

100-125 g zucchero

1 uovo

1 pizzico sale

un poco di buccia di limone o zucchero

vanigliato

250 g farina

eventualmente lievito in polvere

- Mescolare tutti gli ingredienti con la frusta per ca. ½ minuto al grado 1, poi ca. 2-3 minuti al grado 3.

Da 500 g di farina:

Mescolare tutti gli ingredienti con la frusta per ca. ½ minuto al grado 1, poi ca. 3-4 minuti al grado 2.

Quantità massima: 4 volte la ricetta base



Pasta con lievito per dolce:

Ricetta base

500 g farina

1 uovo

80 g burro (a temperatura ambiente)

80 g zucchero

200-250 ml latte tiepido

25 g di lievito fresco o 1 pacchetto di lievito secco

Buccia di ½ limone

1 pizzico sale

- Mescolare tutti gli ingredienti con il braccio impastatore per ca. ½ minuto al grado 1, poi ca. 3-6 minuti al grado 2.

Quantità massima: 3 volte la ricetta base



Pasta

Ricetta base

500 g farina

250 g uova (ca. 5 pezzi)

secondo necessità 2-3 cucchiaini (20-30 g) di acqua fredda

- lavorare tutti gli ingredienti da 3 a 5 minuti circa al grado 2 in una pasta.

Quantità massima: 1,5 x ricetta base



Companatico al miele spalmabile

200 g burro (dal frigorifero)

800 g miele (a temperatura ambiente)

- Tagliare il burro a pezzetti e metterlo nel frullatore
- Aggiungere il miele e frullare per 15 secondi al grado 4.



Accessori/accessori speciali

Altri accessori speciali possono essere anche acquistati in seguito, singolarmente. Gli accessori possono essere impiegati con MUM81 e MUM82.

Figura 11

Sminuzzatore continuo con 3 dischi; disponibili in aggiunta disco grattugia grosso, disco grattugia fine, disco patatine fritte, disco verdura Asia, disco frittelle di patate

Figura 12

Tritacarne (per il fissaggio all'apparecchio è necessario un adattatore); sono disponibili inoltre adattatore spremifrutta (a), adattatore grattugia (b) e adattatore per pasticcini di pasta miscelata iniettata (c); dischi forati Ø 3 e 6 mm; insaccatore per salsicce

Figura 13

Spremiagrumi

Figura 14

Macina per cereali con sistema di macina in acciaio

Figura 15

Multimixer

Gli accessori speciali disponibili sono raffigurati anche sulla confezione.

Garanzia

Per questo apparecchio sono valide le condizioni di garanzia pubblicate dal nostro rappresentante nel paese di vendita. Il rivenditore, presso il quale è stato acquistato l'apparecchio, è sempre ben disposto a fornire a richiesta informazioni a proposito. Per l'esercizio del diritto di garanzia è comunque necessario presentare il documento di acquisto

Con riserva di modifiche.

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

Gebruik het apparaat uitsluitend voor verwerkingshoeveelheden en -tijden die gebruikelijk zijn in het huishouden. De voorgeschreven maximumhoeveelheden niet overschrijden.

Lees de gebruiksaanwijzing a.u.b. zorgvuldig en bewaar deze goed.

Overhandig ook de gebruiksaanwijzing als u het apparaat doorgeeft aan derden.

Dit apparaat is onderhoudsvrij.

De gebruiksaanwijzing beschrijft verschillende modellen.

Veiligheidsvoorschriften

⚠ **Gevaar van een elektrische schok!**

Het apparaat uitsluitend aansluiten en gebruiken volgens de gegevens op het typeplaatje.

Alleen voor gebruik binnenshuis.

Gebruik het apparaat uitsluitend indien het aansluitsnoer en het apparaat geen beschadigingen vertonen.

Houd kinderen uit de buurt van het apparaat.

Het apparaat alleen onder toezicht gebruiken.

Trek de stekker altijd uit het stopcontact na gebruik van het apparaat, voordat u het apparaat reinigt, wanneer u het vertrek verlaat of indien er storing optreedt.

Leid het aansluitsnoer niet langs scherpe randen of hete oppervlakken.

Wanneer het aansluitsnoer van het apparaat beschadigd raakt, moet om gevaren te vermijden het snoer worden vervangen door de fabrikant, de klantenservice of een andere gekwalificeerde persoon. Reparaties aan het apparaat mogen uitsluitend worden uitgevoerd door onze klantenservice.

Niet in draaiende onderdelen grijpen.

Het apparaat kan alleen worden gebruikt wanneer niet-gebruikte aandrijvingen zijn afgedekt met aandrijvingsbeschermdeksels (11, 12, 13).

De draaiarm niet verstellen wanneer het apparaat is ingeschakeld. Wacht tot de aandrijving geheel stilstaat.

Hulpstukken alleen wisselen wanneer de aandrijving stilstaat – na het uitschakelen loopt de aandrijving nog even na.

Het basisapparaat niet in water dompelen of onder stromend water reinigen.

Het apparaat alleen gebruiken met origineel toebehoren.

Bij gebruik van het toebehoren de bijgevoegde gebruiksaanwijzingen in acht nemen.

Leveringsomvang

afb. 16

MUM81..

Basisapparaat met roestvrijstalen kom;
roergarde, klopgarde, kneedhaak

MUM82..

Basisapparaat met automatische
snoeropwikkeling, roestvrijstalen kom;
roergarde, klopgarde, kneedhaak; mixer

In één oogopslag

afb. 1, 2

De pagina's met afbeeldingen uitklappen

a.u.b.

- 1 Ontgrendelknop
- 2 Aandrijvingen voor toebehoren/hulpstukken
- 3 Draaischakelaar
- 4 Deksel
- 5 Vulopening met klein deksel
- 6 Roestvrijstalen kom
- 7 Roergarde
- 8 Klopgarde
- 9 Kneedhaak met afdekking
- 10 Mixer
- 11 Aandrijvingsbeschermdeskel hulpstukken
- 12 Aandrijvingsbeschermdeskel
- 13 Aandrijvingsbeschermdeskel mixer












**Aandrijvingen voor toebehoren/
hulpstukken****Aandrijvingen**

afb. 2

- 2a Aandrijving voor mixer en multimixer
- 2b Aandrijving voor roergarde, klopgarde, kneedhaak;
neergeklapt voor vleesmolen
- 2c Aandrijving voor graanmolen (staal),
doorloopsnijder en citruspers

Bedrijfsposities**⚠ Attentie!**

Het apparaat *alleen* gebruiken wanneer het hulpstuk/toebehoren volgens deze tabel is aangebracht op de juiste aandrijving en in de juiste positie, en op de bedrijfsstand staat. Het apparaat kan *alleen* worden gebruikt wanneer niet-gebruikte aandrijvingen zijn afgedekt met aandrijvingsbeschermdesels (11, 12, 13). De draaiarm moet in elke bedrijfspositie zijn vastgeklikt.

Positie	Aandrijving		
1	2b		
2	2c		
3	2a		
4	2c		
5	2b		
6	2b		<ul style="list-style-type: none"> - Aanbrengen / verwijderen van klop- en roergarde en kneedhaak - Toevoegen van grote verwerkingshoeveelheden

Veiligheidssystemen**Inschakelblokkering****Zie tabel „Bedrijfsposities”**

Het apparaat kan in **pos. 1–4** alleen worden ingeschakeld:

- wanneer de kom is aangebracht en tot aan de aanslag is gedraaid of
- het aandrijvingsbeschermdeskel voor hulpstukken (**11**) is aangebracht.

In **pos. 5** kan het apparaat alleen worden ingeschakeld wanneer de vleesmolen met adapter correct is aangebracht (zie de gebruiksaanwijzing van de vleesmolen). In **pos. 6** kan het apparaat niet worden ingeschakeld wanneer een hulpstuk is aangebracht.

Beveiliging tegen opnieuw inschakelen

Bij een stroomstoring blijft het apparaat ingeschakeld, maar na de stroomstoring gaat de motor niet opnieuw lopen.

Overbelastingsbeveiliging

Als de motor zichzelf tijdens het gebruik uitschakelt, is de overbelastingsbeveiliging geactiveerd. Mogelijke oorzaken:

- zeer grote verwerkingshoeveelheden,
- te lange gebruiksduur.

Wat u moet doen indien een veiligheids-systeem wordt geactiveerd, zie "Hulp bij storingen".

Bedienen

⚠ **Attentie!**

Het apparaat alleen met het toebehoren/hulpstuk in de bedrijfsstand gebruiken.

Het apparaat kan alleen worden gebruikt wanneer niet-gebruikte aandrijvingen zijn afgedekt met aandrijvingsbeschermdoksel (11, 12, 13). Bij het aanbrengen van het hulpstuk-aandrijvingsbeschermdoksel op de juiste positie letten (afb. 2a).

Het apparaat niet zonder ingrediënten gebruiken. Apparaat en toebehoren niet blootstellen aan warmtebronnen.

- Het apparaat en het toebehoren grondig reinigen voordat u deze voor het eerst gebruikt, zie „Reiniging en onderhoud”.

Vorbereiden

- Het basisapparaat op een vlakke en schone ondergrond zetten.
- Het snoer afwikkelen (afb. 3). Bij apparaten met een automatische snoeropwikkeling:
 - Het snoer in één keer tot de gewenste lengte uittrekken (max. 110 cm) en langzaam loslaten; het snoer is gearreëerd.
 - Het snoer inkorten: Kort aan het snoer trekken en tot de gewenste lengte laten opwickelen. Dan opnieuw kort aan het snoer trekken en langzaam loslaten; het snoer is gearreëerd.
- De stekker in het stopcontact steken.

⚠ **Attentie!**

Het snoer niet draaien bij het opwickelen.

Bij apparaten met een automatische snoeropwikkeling het snoer niet met de hand inschuiven. Wanneer het snoer klemzit: het snoer geheel afwikkelen en dan laten opwickelen.

Instellen van de bedrijfspositie afb. 4

- Ontgrendelknop (1) indrukken en de draaiarm draaien.
- De draaiarm op de gewenste positie zetten en laten vastklikken.

Instellen van de bedrijfsstand afb. 5

- Draaischakelaar (3) op de gewenste stand draaien.

O/off	= stop/uit
M	= momentschakeling

Draaischakelaar vasthouden. De aandrijving werkt op het hoogste toerental.

Standen	= werksnelheid
1-4	(1 = langzaam, 4 = snel)

tussenliggende standen zijn gemarkeerd.

Roergarde, kloggarde, kneedhaak

Roergarde (7)

voor het roeren van deeg, bijv. roerdeeg

Kloggarde (8)

voor het kloppen van eiwit, slagroom en dun deeg, bijv. biscuitdeeg

Kneedhaak (9)

voor het kneden van dik deeg en het doorroeren van ingrediënten die niet fijn gemaakt moeten worden (bijv. rozijnen, chocolaatjes)



Verwondingsgevaar door roterende hulpstukken



Tijdens het gebruik niet in de kom grijpen. Altijd werken met aangebracht deksel (4)! Hulpstukken alleen vervangen bij stilstaande aandrijving – na het uitschakelen loopt de aandrijving nog even na en blijft dan staan op de hulpstukwisselpositie. De draaiarm pas bewegen wanneer het hulpstuk stilstaat. Het apparaat kan alleen worden gebruikt wanneer niet-gebruikte aandrijvingen zijn afgedekt met aandrijvingsbeschermdoksel (11, 12, 13).

Werken met de kom en de hulpstukken

afb. 6

- Ontgrendelknop (1) indrukken en de draaiarm op positie 6 zetten.
- Afhankelijk van de uit te voeren taak de roergarde, slaggarde of kneedhaak in de aandrijving steken tot deze vastklikt.

N.B.:

De afdekking van de kneedhaak (9) na het vastklikken over de aandrijving drukken (afb. 10).

- Kom aanbrenge(n):
 - de kom schuin naar voren houden en aanbrenge(n)
 - tegen de klok in tot aan de aanslag draaien

N.B.:

De uitsparing in de kom moet in het uitstekende deel van het basisapparaat steken (afb. 6a).

- De ingrediënten in de kom doen.
- Ontgrendelknop **(1)** indrukken en de draaiarm op positie 1 zetten.
- Deksel aanbrenge(n).
- Draaischakelaar op de gewenste stand zetten.

Ons advies:

- Roergarde: eerst roeren op stand 1, daarna op stand 3 of 4
- Kloggarde: stand 4, doorroeren op stand 1
- Kneedhaak: eerst roeren op stand 1, kneden op stand 2

Ingrediënten toevoegen

- Apparaat uitschakelen met de draaischakelaar.
- Deksel verwijderen.
- Ontgrendelknop indrukken en de draaiarm op positie 6 zetten.
- Ingrediënten toevoegen of
- ingrediënten toevoegen via de vulopening in het deksel.

Na het werk

- Apparaat uitschakelen met de draaischakelaar.
- Stekker uit het stopcontact trekken.
- Deksel verwijderen.
Tip: Daartoe ontgrendelknop **(1)** ingedrukt houden en het deksel verwijderen.
- Ontgrendelknop indrukken en de draaiarm op positie 6 zetten.
- Hulpstuk uit de aandrijving trekken.
- Kom verwijderen.
- Alle onderdelen reinigen, zie „Reiniging en onderhoud”.

Belangrijke aanwijzing over het gebruik van de kloggarde**afb. 9**

Om de ingrediënten optimaal te mengen, dient de kloggarde de bodem van de kom bijna te raken. Bij kleine hoeveelheden dient de kloggarde de bodem **licht** te raken. Als dit niet het geval is, past u de hoogte-instelling van de kloggarde als volgt aan:

- Stekker uit het stopcontact trekken.
- Ontgrendelknop indrukken en de draaiarm op positie 6 zetten.
- Kloggarde in de aandrijving steken tot deze vastklikt.
- Kloggarde vasthouden en de moer losdraaien met de bijgevoegde sleutel (sleutel op de bodem).
- De optimale hoogte van de kloggarde instellen door de garde te draaien:
 - naar links draaien: hoger instellen
 - naar rechts draaien: lager instellen
- Ontgrendelknop **(1)** indrukken en de draaiarm op positie 1 zetten. De hoogte van de kloggarde testen en indien nodig corrigeren.
- Wanneer de hoogte goed is ingesteld, op de ontgrendelknop **(1)** drukken en de draaiarm op positie 6 zetten.
- Kloggarde vasthouden en de moer vastdraaien met de bijgevoegde sleutel.

Mixer

Als de mixer niet bij uw apparaat is geleverd, kunt u deze als extra toebehoren aanschaffen.



Verwondingsgevaar door scherpe messen/roterende aandrijving!



*Nooit in de aangebrachte mixer grijpen!
De mixer alleen aanbrenge(n)/verwijderen bij stilstaande aandrijving!
De mixer nooit zonder ingrediënten gebruiken. De mixer werkt alleen wanneer het deksel is aangebracht en vergrendeld.*



Risico van brandwonden



Bij het verwerken van hete ingrediënten komt er stoom uit de trechter in het deksel. Vul de kom met maximaal 0,5 liter hete of schuimende vloeistof.

Werken met de mixer

afb. 7

- Ontgrendelknop **(1)** indrukken en de draaiarm op positie 3 zetten.
- Het beschermdeksel van de mixeraandrijving verwijderen.
- Aandrijvingsbeschermdeksels **(11 en 12)** moeten zijn aangebracht. Op de juiste positie letten **(afb 2a)**!
- Mixer aanbrengen (markeringen op het apparaat en op de mixer in acht nemen) en tegen de klok in tot aan de aanslag draaien.
- Ingrediënten toevoegen.
 - maximumhoeveelheid vloeibare ingrediënten = 1,25 liter;
 - maximumhoeveelheid schuimende of hete vloeistoffen = 0,5 liter;
 - optimale verwerkingshoeveelheid van vaste ingrediënten = 150 gram.
- Deksel aanbrengen en met de klok mee tot aan de aanslag draaien. De uitstulping van het mixerdeksel moet tot aan de aanslag in de opening van de mixerhandgreep steken!
- Draaischakelaar op de gewenste stand zetten.

! Attentie!

Zonder aangebracht beschermdeksel van de hulpstukaandrijving (11) en aangebracht en vergrendeld mixerdeksel schakelt het apparaat niet in. Houd het mixerdeksel aan de rand vast tijdens het mixen.

Ingrediënten toevoegen

afb. 8

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

Na het werk

- Apparaat uitschakelen met de draaischakelaar.
- Stekker uit het stopcontact trekken.
- Mixer met de klok mee draaien en verwijderen.

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

Reinigen en onderhoud**Basisapparaat reinigen****Gevaar van een elektrische schok!**

Het basisapparaat nooit in water dompelen of onder stromend water houden. Geen stoomreiniger gebruiken.

⚠ Attentie!

Geen schurende reinigingsmiddelen gebruiken.

- Stekker uit het stopcontact trekken.
- Basisapparaat en aandrijvingsbeschermdeksel afvegen met een vochtige doek. Indien nodig een beetje afwasmiddel gebruiken.
- Daarna het apparaat afdrogen.

Kom en hulpstukken reinigen

De kom en de hulpstukken kunnen in de afwasautomaat worden gereinigd. Kunststof onderdelen niet vastklemmen in de afwasautomaat, omdat ze dan onherstelbaar vervormd kunnen raken!

Mixer reinigen**Verwondingsgevaar door scherpe messen**

Het mixermes niet met de blote handen aanraken. Gebruik een borstel voor de reiniging.

⚠ Attentie!

Geen schurende reinigingsmiddelen gebruiken.

De mixer niet in de afwasautomaat reinigen.

De mixer niet in water laten liggen.

- U kunt de mixer het best direct na gebruik reinigen. Resten kunnen dan niet aankoeken en de kunststof wordt niet aangetast (b.v. door etherische olie in kruiden).
- Het deksel van de mixer kan wel in de afwasautomaat worden gereinigd.
 - Reinig de mixer onder stromend water.

Tip: Doe een afwassopje in de aangebrachte mixer (ca. half vol). Schakel de mixer enkele seconden in (stand M). Afwassopje weggieten en de mixer uitspoelen met schoon water.

Hulp bij storingen



Verwondingsgevaar



Trek de stekker uit het stopcontact voordat u een storing verhelpt.

De draaiarm moet in elke bedrijfspositie zijn vastgeklikt.

Probeer eerst het probleem te verhelpen aan de hand van de aanwijzingen in de onderstaande tabel.

Storing	Oplossing
Hulpstuk blijft niet in de hulpstukwissel positie staan.	<ul style="list-style-type: none"> Apparaat op 0/off zetten en opnieuw inschakelen. Na enkele seconden uitschakelen.
Apparaat start niet/beveiliging tegen herinschakeling is actief	<ul style="list-style-type: none"> Stroomvoorziening controleren. Netstekker controleren. Apparaat op 0/off zetten en dan opnieuw op de gewenste stand zetten. Draaiarm controleren. Juiste positie? Vastgeklikt?
Apparaat start niet/beveiliging tegen herinschakeling is actief	<ul style="list-style-type: none"> Mixer/kom tot aan de aanslag vastdraaien. Mixerdeksel aanbrengen en tot aan de aanslag vastdraaien. Beschermdeksels aanbrengen op niet-gebruikte aandrijvingen.
Mixer werkt niet of blijft tijdens het gebruik stilstaan, de aandrijving „bromt”.	<p>Het mixermes is geblokkeerd door de ingrediënten.</p> <ul style="list-style-type: none"> Apparaat uitschakelen en de stekker uit het stopcontact trekken. Mixer van het apparaat nemen en de hindernis verwijderen. Mixer weer aanbrengen. Apparaat inschakelen.

Storing

Oplossing

Het apparaat schakelt uit tijdens het gebruik.

De overbelastingsbeveiliging is geactiveerd.

- Apparaat uitschakelen en de stekker uit het stopcontact trekken.
- Apparaat ca. 15 minuten laten afkoelen om de overbelastingsbeveiliging te deactiveren.
- Apparaat weer inschakelen. Als de motor dan niet start, dient u het apparaat langer (minstens een uur) te laten afkoelen.



Attentie!



Neem contact op met de klantenservice als de storing niet kan worden verholpen.

Afvoer van het oude apparaat



Dit apparaat is geclassificeerd volgens de Europese richtlijn 2002/96/EG over oude elektrische en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Deze richtlijn vormt voor de gehele EU een kader voor de terugname en recycling van oude apparaten.

Voor actuele informatie over de afvoer van het oude apparaat kunt u terecht bij de vakhandel of bij uw gemeente.

Toepassingsvoorbeelden

Slagroom

200 g–1500 g

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



Eiwit

Eiwit van 2 tot 12 eieren

- Eiwit 2 tot 6 minuten kloppen met de klopgarde op stand 4.



Biscuitdeeg*Basisrecept*

3 eieren

3–4 eetlepels heet water

150 g suiker

1 pakje vanillesuiker

150 g meel

50 g aardappelmeel

eventueel bakpoeder

- De ingrediënten (behalve het meel en het aardappelmeel) ca. 4 tot 6 minuten tot schuim kloppen met de klopgarde op stand 4.
- De draaischakelaar op stand 1 zetten en het gezeefde meel en aardappelmeel in ca. ½ tot 1 minuut er lepel voor lepel doorroeren.

Maximumhoeveelheid: 2 x basisrecept**Gistdeeg***Basisrecept*

500 g meel

1 ei

80 g vet (kamertemperatuur)

80 g suiker

200–250 ml lauwe melk

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

snuffe zout

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

Maximumhoeveelheid: 3 x basisrecept**Pastadeeg***Basisrecept*

500 g meel

250 g eieren (ca. 5 stuks)

naar wens 2–3 EL (20–30 g) koud water

- Alle ingrediënten ca. 3 tot 5 minuten op stand 2 tot deeg kneden.

Max. hoeveelheid: 1,5 x het basisrecept**Roerdeeg***Basisrecept*

3–4 eieren

200–250 g suiker

snuffe zout

1 pakje vanillesuiker of de schil van ½ citroen

200–250 g boter of margarine

(kamertemperatuur)

500 g meel

1 pakje bakpoeder

150 ml melk

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

Maximumhoeveelheid: 2½ x basisrecept**Honing als broodbeleg**

200 g boter (uit de koelkast)

800 g honing (kamertemperatuur)

- Boter in kleine stukken verdelen en in de mixer doen.
- Honing toevoegen en 15 seconden mixen op stand 4.

**Toebehoren/extra toebehoren**

Ander extra toebehoren is afzonderlijk verkrijgbaar. Het toebehoren is geschikt voor MUM81 en MUM82.

Afb. 11

Doorloopsnijder met 3 schijven; verkrijgbaar extra toebehoren: grove maalschijf, fijne maalschijf, patates-fritesschijf, Asia-groenteschijf, aardappel koekjesschijf

Afb. 12

Vleesmolen (voor bevestiging op het apparaat is een adapter nodig); afzonderlijk verkrijgbaar fruitpers-hulpstuk (a), maalhulpstuk (b) en sprithulpstuk (c); ponsschijven Ø 3 en 6 mm; worstvuller

Zandtaartdeeg*Basisrecept*

125 g boter (kamertemperatuur)

100–125 g suiker

1 ei

snuffe zout

stukje citroenschil of vanillesuiker

250 g meel

eventueel bakpoeder

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

Bij meer dan 500 g meel:

De ingrediënten ca. ½ minuut kneden met de kneedhaak op stand 1, daarna ca. 3–4 minuten op stand 2.

Maximumhoeveelheid: 4 x basisrecept

Afb. 13
citruspers

Afb. 14
graanmolen met stalen maalwerk

Afb. 15
multimixer
Verkrijgbaar extra toebehoren is afgebeeld op de verpakking.

Garantie

Voor dit apparaat gelden de garantievoorwaarden die worden uitgegeven door de vertegenwoordiging van ons bedrijf in het land van aankoop. De leverancier bij wie u het apparaat hebt gekocht geeft u hierover graag meer informatie. Om aanspraak te maken op de garantie hebt u altijd uw aankoopbewijs nodig.

Wijzigingen voorbehouden.

Maskinen er et husholdningsapparat og ikke beregnet til erhvervsmæssig brug. Benyt kun apparatet til de fastlagte formål og til de mængder og -tider, som er almindelige i husholdningen. Overskrid ikke de foreskrevne max. mængder. Læs venligst brugsanvisningen grundigt igennem og opbevar den et sikkert sted til senere brug.

Giv brugsanvisningen videre til en senere ejer. Apparatet er vedligeholdelsesfrit. Brugsanvisningen beskriver forskellige modeller.

Sikkerhedshenvisninger

⚠ Fare for elektrisk stød!

Apparatet må kun tilsluttes og benyttes iht. angivelserne på typeskiltet. Det må kun bruges i lukkede rum. Apparatet må ikke tilsluttes lysnettet, hvis ledningen eller apparatet er behæftet med fejl. Hold børn væk fra apparatet.

Apparatet må kun bruges under opsyn. Efter brugen, før rengøring, før rummet forlades eller ved fejl tages stikket ud af stikkontakten.

Ledningen må ikke trækkes hen over skarpe kanter eller varme flader.

Hvis tilslutningsledningen til dette apparat er beskadiget, skal den udskiftes af fabrikanten, fabrikantens serviceværksted eller lignende, kvalificeret person for at undgå fare.

Apparatet må kun repareres af fabrikantens servicepersonale.

Stik ikke fingrene ind i roterende dele.

Apparatet kan kun bruges, hvis ikke brugte drevudtag er beskyttet med beskyttelseslåg (11, 12, 13).

Forsøg ikke at indstille svingarmen, mens apparatet er tændt. Vent til drevudtaget står helt stille.

Udskift kun redskab, når apparatet står stille – apparatet kører kort efter, at det er slukket (efterløb).

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

Apparatet må kun bruges med originalt tilbehør.

Tilbehør skal bruges iht. bestemmelserne i vedlagte brugsanvisninger.

Leveringen omfatter MUM81..

Fig. 16

Grundmodel med skål af stål; røreris, piskeris og æltekrog

MUM82..

Grundmodel med automatisk ledningsoprul, skål af stål, røreris, piskeris, æltekrog og blender

Overblik

Billede 1, 2

Klap siderne med illustrationerne ud, inden du begynder at læse

- 1 Sikkerhedsknap
- 2 Drevudtag til tilbehør/redskab
- 3 Greb
- 4 Låg
- 5 Påfyldningsåbning med lille låg
- 6 Røreskål af stål
- 7 Røreris
- 8 Piskeris
- 9 Dejkrug med beskyttelsesklappe
- 10 Blender
- 11 Låg til drevudtag til redskab
- 12 Låg til drevudtag
- 13 Låg til drevudtag til blender

Drevudtag til tilbehør/redskab

Drevudtag

Billede 2

- 2a Drevudtag til blender og multiblender
- 2b Drevudtag til røreris, piskeris og æltekrog; klappet ned til kødhakker
- 2c Drevudtag til kommølle (stål), hurtignitser og citruspresse












Arbejdspositioner

⚠ Bemærk!

Apparatet må kun bruges, hvis redskab/tilbehør er anbragt rigtigt efter denne tabel og befinder sig i arbejdsposition.

Apparatet kan kun bruges, hvis ikke brugte drevudtag er beskyttet med beskyttelseslåg (11, 12, 13).

Svingarmen skal være faldet i hak i enhver arbejdsposition.

Position	Drevudtag		
1	2b		
2	2c		
3	2a		
4	2c		
5	2b		
6	2b		<ul style="list-style-type: none"> – Isætning/udtagning af røreris, piskeris og æltekrog – Tilsætning af store mængder

Sikkerhedssystemer

Sikring

Se tabel „Arbejdspositioner“

Apparatet kan kun tændes i **pos. 1–4**:

- hvis skålen er sat rigtigt i og drejet helt i hak eller
- låg til drevudtag til redskab (**11**) er sat på.

I **Pos. 5** kan apparatet kun tændes, hvis kødhakkeren er anbragt rigtigt med adapter (se brugsanvisning til kødhakker).

I **Pos. 6** kan apparatet ikke tændes, hvis der er sat et redskab i.

Indkoblingssikring

Ved strømsvigt forbliver apparatet tændt, men motoren kører ikke videre, når strømmen vender tilbage.

Overbelastningssikring

Slukker motoren automatisk, mens den er i brug, er overbelastningssikringen slået fra. Mulige årsager:

- meget store mængder,
- for lang tid i brug.

Værd at vide hvis sikkerhedssystemet aktiveres (se „Hjælp i tilfælde af fejl“).

Betjening

⚠ Bemærk!

Apparatet må kun bruges, når tilbehør/redskab befinder sig i arbejdsposition.

Apparatet kan kun bruges, hvis ikke brugte drevudtag er beskyttet med beskyttelseslåg (11, 12, 13). Kontrollér, at låget til drevudtag til redskab anbringes rigtigt (**Billede 2a**).

Tænd ikke for apparatet, hvis det er tomt. Udsæt ikke maskine og tilbehørsdele for varmekilder.

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

Forberedelse

- Stil grundmodellen på en glat, ren flade.
- Træk ledningen ud (**Billede 3**).
Ved modeller med automatisk ledningsoprul:
 - Træk ledningen i et træk ud i den ønskede længde (max. 110 cm) og slip den langsomt; ledningen er fastlåst.
 - Ledningens arbejdslængde reduceres: ved at trække let i ledningen og rulle den op, til den ønskede længde er nået. Træk igen let i ledningen og slip den langsomt; ledningen er fastlåst.
- Sæt stikket i.

⚠ Bemærk!

Ledningen må ikke drejes, når den skubbes ind på plads.

Ledningen må ikke skubbes manuelt ind på plads, hvis apparatet er udstyret med automatisk ledningsoprul. Hvis ledningen kommer til at sidde i klemme, trækkes ledningen ud, før den rulles op igen.

Indstilling af arbejdsposition Billede 4

- Tryk på sikkerhedsknappen (1) og bevæg svingarmen.
- Bevæg svingarmen, til den falder i hak i den ønskede position.

Indstilling af arbejdsstrin Billede 5

- Drej grebet (3) hen på det ønskede trin.
 - 0/off = stop/slukket
 - M = momentfunktion
drej grebet hen på M og slip når apparatet skal stoppe.
Drevudtaget arbejder med højeste hastighed.
 - Trin 1–4 = arbejdshastighed
(1 = langsom, 4 = hurtig)
mellemlinjer er markeret.

Røreris, piskeris, æltekrog

Røreris (7)

bruges til at røre dej (f.eks. mørdej)

Piskeris (8)

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

Æltekrog (9)

bruges til at ælte tung dej og iblanding af ingredienser, som ikke skal finhakkedes (f.eks. rosiner, tynde chokoladeblade)



Kvæstelsesfare som følge af roterende redskaber



Stik aldrig hånden ned i skålen, når apparatet er i gang. Arbejd altid med påsat låg (4)! Udskift kun redskab, når apparatet står stille – apparatet kører kort efter, at det er slukket (efterløb) og bliver stående i den position, hvor redskabet skiftes. Bevæg først svingarmen, når redskabet står stille. Apparatet kan kun bruges, hvis ikke brugte drevudtag er beskyttet med beskyttelseslåg (11, 12, 13).

Arbejde med skål og redskaber Billede 6

- Tryk på sikkerhedsknappen (1) og stil svingarmen i position 6.
- Isæt det ønskede redskab (røreris, piskeris eller æltekrog).

Bemærk:

- Når dejkrogens beskyttelseskappe (9) er klikket i, trykkes den hen over drevet (**billede 10**).
- Sæt skålen på plads:
 - vip skålen fremad og sæt den på plads
 - drej den mod venstre indtil stop.
- Bemærk:**
Skålens udskæring skal sidde fast i grundmodellens udskæring (**Billede 6a**).
- Kom ingredienserne i skålen.
- Tryk på sikkerhedsknappen (1) og stil svingarmen i position 1.
- Sæt låget på.
- Stil grebet på det ønskede trin.

Anbefaling:

- Røreris:
 - Ingredienserne røres forsigtigt sammen på trin 1, herefter trin 3 eller 4
- Piskeris:
 - Trin 4, ingredienserne røres sammen på trin 1
- Æltekrog:
 - Ingredienserne røres forsigtigt sammen på trin 1, herefter æltes på trin 2

Påfyldning af flere ingredienser

- Sluk for apparatet med grebet.
- Tag låget af.
- Tryk på sikkerhedsknappen og stil svingarmen i position 6.
- Påfyld ingredienserne eller
- påfyld ingredienserne gennem åbning i låget.

Efter arbejdet

- Sluk for apparatet med grebet.
- Træk stikket ud.
- Tag låget af.
- Tip:** Dette gøres ved at holde åbningstasten (1) trykket ned og tage låget af.
- Tryk på sikkerhedsknappen og stil svingarmen i position 6.
- Tag redskabet ud.
- Tag skålen af.
- Vask de enkelte dele af, „Rengøring og pleje“.

Vigtig henvisning mht. brug af piskeris**Billede 9**

Piskeriset skal næsten berøre skålens bund, for at ingredienserne blandes godt. Ved små mængder skal piskeriset berøre bunden **let**. Hvis dette ikke er tilfældet, indstilles piskeriset i højden på følgende måde:

- Træk stikket ud.
- Tryk på sikkerhedsknappen og stil svingarmen i position 6.
- Sæt piskeriset rigtigt fast i drevudtaget.
- Hold fast i piskeriset og løsne møtrikken med vedlagte nøgle (nøgle ved bund).
- Indstil piskeriset i den optimale højde ved at dreje riset:
 - venstredrejning: løftning
 - højredrejning: sænkning
- Tryk på sikkerhedsknappen (1) og stil svingarmen i position 1. Kontrollér piskerisets højde og korriger den efter behov.
- Når højden er indstillet rigtigt, trykkes på sikkerhedsknappen (1) og svingarmen stilles i position 6.

- Hold fast i piskeriset og spænd møtrikken med vedlagte nøgle.

Blender

Følger blenderen ikke med apparatet, kan den købes som tilbehør.



Kvæstelsesfare som følge af skarpe blenderknive/ roterende drev



Stik aldrig hånden ned i blenderen. Blenderen skal være sat rigtigt på og låget være strammet helt fast, når der arbejdes med blenderen. Brug ikke blenderen, hvis den er tom. Blenderen arbejder kun med påsat og fastdrejet låg.



Fare for forbrænding



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

Arbejde med blenderen**Billede 7**

- Tryk på sikkerhedsknappen (1) og stil svingarmen i position 3.
- Tag låg til drevudtag til blender af.
- Lågene (11 og 12) skal være sat på. Kontrollér, at alle delene sidder rigtigt (**Billede 2a**)!
- Sæt blenderen på (overhold markeringen på apparatet og blenderen) og drej den helt mod venstre.
- Påfyld ingredienserne.
 - Max. mængde flydende konsistens = 1,25 liter;
 - Max. mængde skummende eller varm væske = 0,5 liter;
 - Optimal mængden fast konsistens = 150 gr.
- Sæt låget på og drej det helt mod højre. Næsen på blenderlåget skal sidde i fordybningen på blendergrebet!
- Stil grebet på det ønskede trin.



Vigtige råd



Apparatet tænder kun, hvis låget (11) og det påsatte og fastdrejede blenderlåg er sat på. Hold fast i blenderlåget, når blenderen er fyldt helt op.

Påfyldning af flere ingredienser Billede 8

- Sluk for apparatet med grebet.
- Tag låget af og påfyld ingredienserne eller
- fjern tragten fra blenderlåget og påfyld ingredienserne lidt ad gangen eller
- påfyld flydende ingredienser gennem tragten.

Efter arbejdet

- Sluk for apparatet med grebet.
- Træk stikket ud.
- Drej blenderen mod højre og tag den af.

Tip: Det anbefales at rengøre blenderen straks efter brug.

Rengøring og pleje

Rengøring af motorenhed

⚠	Fare for stød	⚠
<p><i>Dyp aldrig grundmodellen i vand og hold den aldrig ind under rindende vand. Brug ikke nogen damprensere.</i></p>		

⚠ Bemærk!

Der må ikke benyttes skurende rengøringsmidler.

- Træk stikket ud.
- Tør grundmodel og låg af med en fugtig klud. Kom en smule opvaskemiddel i rengøringsvandet efter behov.
- Tør apparatet af med en tør klud.

Rengøring af skål og redskab

Skål og redskaber kan sættes i opvaske-maskinen.

Plastdele må ikke klemmes fast i opvaske-maskinen, da de kan blive deformeret under opvasken!

Rengøring af blender

⚠	Kvæstelsesfare som følge af skarpe blenderknive	⚠
<p><i>Berør ikke blenderknivene med de bare fingre. Benyt altid en børste, når de skal rengøres.</i></p>		

⚠ Bemærk!

Der må ikke benyttes skurende rengøringsmidler. Blenderen må ikke sættes i opvaske-maskinen. Blenderen må ikke lægges i blød i vand.

Det anbefales at rengøre blenderen straks efter brug. Derved undgås, at noget klæber sig fast og at plastmaterialet angribes (f.eks. æteriske olier i krydderier).

- Sæt blenderlåget i opvaskemaskinen.
- Rengør blenderen under rindende vand.

Tip: Fyld den påsatte blender med vand tilsat en smule opvaskemiddel (ca. halv fuld). Tænd for blenderen og lad den køre i et par sekunder (trin M). Hæld vandet ud og skyl blenderen med rent vand.

Hjælp i tilfælde af fejl

⚠	Kvæstelsesfare	⚠
<p><i>Træk altid stikket ud forinden.</i></p>		

Svingarmen skal være faldet i hak i enhver arbejdsposition.

Forsøg altid først at afhjælpe det opståede problem ved hjælp af efterfølgende tabel.

Fejl	Afhjælpning
Redskab bliver ikke stående i den position, hvor redskabet skiftes.	<ul style="list-style-type: none"> • Stil apparatet på 0/off og tænd for det igen. Sluk apparatet igen efter et par sekunder.
Apparatet starter ikke/ Genindkoblingssikring er aktiveret	<ul style="list-style-type: none"> • Kontrollér strømtilførslen. • Kontrollér netstikket. • Stil først apparatet på 0/off og herefter tilbage på det ønskede trin. • Kontrollér svingarmen. Rigtig position? Faldet i hak?

Fejl	Afhjælpning
Apparatet starter ikke/ Genindkoblingssikring er aktiveret	<ul style="list-style-type: none"> • Drej blenderen eller skålen helt fast. • Sæt blenderlåget på og drej det fast indtil stop. • Sæt låg på de drevudtag, der ikke er i brug.
Blenderen starter ikke eller bliver stående under brug, drevudtaget „brummer“.	<p>Blenderkniven er blokeret af en af ingredienserne.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sluk for apparatet og træk stikket ud. • Tag blenderen af og fjern det, som generer. • Sæt blenderen på igen. • Tænd for apparatet.
Apparatet slukker under brug.	<p>Overbelastningssikringen er aktiveret.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sluk for apparatet og træk stikket ud. • Lad apparatet afkøle i ca. 15 minutter, så overbelastningssikringen kan afkøle. • Tænd for apparatet igen. Starter motoren ikke alligevel, skal apparatet afkøle i længere tid (mindst 1 time).

Vigtige råd

Kan fejlen ikke afhjælpes, kontaktes Bosch serviceafdeling på telefon 44 89 88 10.

Bortskaffelse



Dette apparat er mærket iht. bestemmelserne i det europæiske direktiv 2002/96/EF om affald af elektrisk og elektronisk udstyr (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Direktivet indeholder bestemmelser mht. retur og brug af gammelt elektrisk og elektronisk udstyr, der gælder i hele EU-området.

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

Opskrifter/ingredienser/ forarbejdning

Flødeskum

200 g–1500 g

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



Æggevider

2 til 12 æggevider

- Pisk æggeviderne i 2 til 6 minutter på trin 4 med med piskeriset.



Lagkagebund

Grundopskrift

3 æg

3–4 spsk varmt vand

150 g sukker

1 lille pakke vanillesukker

150 g mel

50 g maizenamel

evt. bagepulver

- Rør ingredienserne (undtagen mel og maizenamel) sammen i ca. 4–6 minutter på trin 4 med piskeriset, til det skummer.
- Stil apparatet på trin 1 og tilsæt det sigtede mel og maizenamel skevis i løbet af et halvt til et minut.



Max. mængde: 2 x grunddej

Rørdej

Grundopskrift

3–4 æg

200–250 g sukker

1 knivspids salt

1 lille pakke vanillesukker eller skal af en ½ citron

200–250 g smør eller margarine (rumtemperatur)

500 g mel

1 lille pakke bagepulver

150 ml mælk

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

Max. mængde: 2½ x grunddej



Mørdej*Grundopskrift*

125 g smør (stuetemperatur)

100–125 g sukker

1 æg

1 knivspids salt

En smule citronskal eller vanillesukker

250 g mel

evt. bagepulver

- Rør alle ingredienserne i ca. et halvt minut på trin 1, herefter i ca. 2–3 minutter på trin 3 med røriset.

Fra 500 g mel:

Rør alle ingredienserne i ca. et halvt minut på trin 1 med æltekrogen, herefter dejen æltes i ca. 3–4 minutter på trin 2.

Max. mængde: 4 x grunddej**Gærdej***Grundopskrift*

500 g mel

1 æg

80 g fedt (stuetemperatur)

80 g sukker

200–250 ml lunken mælk

25 g frisk gær eller 1 pakke tørgær

Skal af ½ citron

1 knivspids salt

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

Max. mængde: 3 x grunddej**Nudeldej***Grundopskrift*

500 g mel

250 g æg (ca. 5 stk.)

Efter behov 2–3 spsk. (20–30 g) koldt vand

- Alle ingredienser røres til en dej i ca. 3 til 5 minutter på trin 2.

Max. mængde: 1,5 x grunddej**Honning til at smøre på brød**

200 g smør (fra køleskabet)

800 g honning (stuetemperatur)

- Skær smørret i små stykker og kom det i blenderen.
- Tilsæt honning og bland det hele i 15 sekunder på trin 4.

**Tilbehør**

Yderligere tilbehør kan også købes særskilt. Tilbehøret kan bruges til modellerne MUM81 og MUM82. PS: Det er ikke sikkert, at tilbehør kan købes i Danmark, da brugsanvisning gælder for flere lande.

Billede 11

Hurtigsnitner med 3 skiver; desuden kan der købes en grov riveskive, en fin riveskive, en pommes-frites-skive, en asia-grønt-skive og en kartoffelrøsti-skive

Billede 12

Kødhakker (den fastgøres til maskinen med en adapter); desuden fås frugtpræse (a), kornkværn (b) og småkageformsæt (c); hulsriver Ø 3 og 6 mm; pølsehorn-sæt

Billede 13

Citruspresse

Billede 14

Kornmølle med maleværk af stål

Billede 15

Multiblender
Specialtilbehør, der kan købes, er illustreret på emballagen.

Garanti

På dette apparat yder BOSCH 1 års garanti. Købsnota skal altid vedlægges ved indsendelse til reparation, hvis denne ønskes udført på garanti. Medfølger købsnota ikke, vil reparationen altid blive udført mod beregning. Indsendelse til reparation. Skulle Deres BOSCH apparat gå i stykker, kan det indsendes til vort serviceværksted:
BSH Hvidevarer A/S, Telegrafvej 6, 2750 Ballerup, tlf. 44-898985. På reparationer ydes 12 måneders garanti. De kan naturligvis også indsende apparatet gennem Deres lokale forhandler.

Ret til ændringer forbeholdes.

Denne maskinen er beregnet for bruk i husholdning og ikke for industriell bruk. Maskinen må kun brukes forskriftsmessig og for å bearbeide vanlige husholdningsmengder innen vanlige bearbeidelsestider. Den foreskrevne høyeste mengden må ikke overskrides.

Vennligst les oppmerksomt igjennom bruksanvisningen og oppbevar denne omhyggelig.

Dersom du gir maskinen videre til andre, bør bruksanvisningen leveres med.

Maskinen er vedlikeholdsfri.

Denne bruksveiledningen beskriver forskjellige utførelser.

Sikkerhetsveiledninger

⚠ Fare for strømstøt!

Apparatet må kun tilkoples og brukes i henhold til de data som er angitt på typeskiltet.

Apparatet må kun brukes i lukkede rom.

Apparatet må kun brukes når kabelen og apparatet selv ikke viser tegn på skade.

Hold barn borte fra apparatet.

Maskinen må kun brukes under oppsyn.

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

Ikke trekk strømkabelen over skarpe ting eller varme flater.

Dersom strømkabelen på denne maskinen er skadet, må den skiftes ut av produsenten, vår kundeservice eller av en annen kvalifisert person for å unngå at det oppstår fare.

Reparasjoner på maskinen må kun foretas av vår kundeservice.

Ikke ta på roterende deler.

Maskinen kan kun brukes når de drev som ikke blir brukt er dekket til med vernedekslene (11, 12, 13).

Svingarmen må ikke innstilles når maskinen er i gang. Vent til maskinen er helt stoppet.

Verktøy må kun skiftes når maskinen står stille – etter at motoren er slått av, går maskinen etter i kort tid etter.

Basismaskinen må ikke dyppes ned eller rengjøres under rennende vann.

Maskinen må kun brukes med originalt tilbehør. Under bruken av tilbehøret, må den vedlagte bruksanvisningen følges.

Leveringsomfang

Bilde 16

MUM81..

Basismaskin med rustfri eltebolle; rørepinn, visp, eltekrok

MUM82..

Basismaskin med automatisk kabeloppkveiling Rustfri eltebolle, rørepinn, visp, eltekrok; mikser

Et overblikk

Bilde 1, 2

Brett ut siden med bilder

- 1 Utløsningstast
- 2 Drev for tilbehør/verktøy
- 3 Dreiebryter
- 4 Lokk
- 5 Etterfyllingsåpning med lite lokk
- 6 Rustfri eltebolle i stål
- 7 Rørepinne
- 8 Visp
- 9 Eltekrok med deksel
- 10 Mikser
- 11 Beskyttelsesdeksel for verktøysdrev
- 12 Beskyttelsesdeksel for drevene
- 13 Beskyttelsesdeksel for mikserdrevet

Drev for tilbehør/verktøy

Drev

Bilde 2

- 2a Drev for mikser og multimikser
- 2b Drev for rørepinn, visp, eltekrok nedklaffet for kjøttkvern
- 2c Drev for kornmølle (stål), påsatskutter og fruktpresse (sitruspresse)












Arbeidsposisjoner

⚠ Obs!

Maskinen må kun brukes når verktøyet/tilbehøret er satt på det riktige drevet i henhold til denne tabellen og satt i riktig posisjon og arbeidsstilling.

Maskinen kan kun brukes når de drevene som ikke skal brukes er dekket til med vernedekslene (11, 12, 13).

Svingarmen må være riktig smekket i ved hver av arbeidsposisjonene.

Posisjon	Drev		
1	2b		
2	2c		
3	2a		
4	2c		
5	2b		
6	2b		<ul style="list-style-type: none"> – innsetting/uttak av visp/rørepinn og eltekrok – påfylling av større arbeidsmengder

Sikkerhetssystemer

Innkoplingsikring

Se tabell “Driftsposisjoner”

Maskinen kan kun slås på i **pos. 1–4**:

- når nøkkelen er satt inn og er blitt dreiet rundt inntil anslag eller
- dersom dekselet for beskyttelse av verktøysdrevet (**11**) er satt på.

I **pos. 5** kan maskinen kun slås på når kjøttkvernen med adapteren er riktig påsatt (se bruksanvisningen til kjøttkvernen).

I **pos. 6** kan maskinen ikke slås på når et verktøy er satt på,

Sikring mot gjeninnkopling

Ved strøbrudd forblir maskinen innkoplet, men blir ikke automatisk startet når strømmen kommer igjen.

Overbelastningssikring

Slås motoren av under bruken av seg selv, er overbelastningsvernet aktivert. Mulig årsak:

- meget store arbeidsmengder
- for lang driftstid.

Hvordan du går fram dersom et av sikkerhetssystemene er aktivert, se “Hjelp ved feil”.

Betjening

⚠ Obs!

Maskinen må kun drives med tilbehør/verktøy i arbeidsstilling.

Maskinen kan kun settes igang når drev som ikke blir brukt, er dekket til med verne dekselet (11, 12, 13). Ved påsetting av dekselet for beskyttelse av verktøysdrevet må det passes på at det sitter riktig på (**bilde 2a**).

Maskinen må ikke settes i gang når den er tom. Apparatet og tilbehøret må ikke utsettes for varmekilder.

- Maskin og tilbehør må rengjøres grundig før første gangs bruk, se “Rengjøring og pleie”.

Forberedning

- Sett motorenheten på et glatt og rent underlag.
- Trekk ut kabelen (**bilde 3**). Ved maskiner med kabeloppullingsautomattikk:
 - Trekk ut kabelen med ett trekk inntil ønsket lengde (maks 110 cm) og slipp den langsomt igjen. Kabelen er nå sikret.
 - Forringing av arbeidslengden: Trekk lett i kabelen og rull den inn til ønsket lengde. Deretter trekker du lett i kabelen igjen og slipper den langsomt. Dermed er kabelen sikret fast.
- Sett støpselet i stikkkontakten.

⚠ Obs!

Kabelen må ikke fordreies når den skyves inn. Ved maskiner med kabeloppullingsautomattikk må kabelen ikke skyves inn med hånd. Dersom kabelen klemmer fast, må den trekkes helt ut og så rulles opp igjen.

Innstilling av arbeidsposisjonen **bilde 4**

- Trykk utløsningstasten (**1**) og flyt på svingarmen.
- Flytt svingarmen inntil den smekke i ønsket posisjon.

Innstilling av arbeidstrinn **Bilde 5**

- Skru dreiebryteren (**3**) på ønsket trinn.

0/off	= stopp/av
M	= momentkopling
	Hold dreiebryteren. Drevet arbeider med høyeste turtall.
Trinn 1–4	= arbeidshastigheten (1 = langsomt, 4 = hurtig) mellomtrinnene er kjennetegnet.

Rørepinn, visp, eltekrok

Rørepinn (7)

For røring av deig, f. eks. kakedeig

Visp (8)

For pisking av eggehvite, kremfløte og lett deig, f. eks. biskuitdeig

Eltekrok (9)

For røring av fast deig og for innblanding av ingredienser som ikke skal kuttes (f. eks. rosiner, sjokoladebiter).

⚠	Fare på grunn av roterende verktøy	⚠
<p><i>Under driften må du aldri gripe ned i bollen. Du må kun arbeide med påsatt lokk (4)! Verktøyet må kun skiftes når motoren står stille – etter at den er slått av, går maskinen etter i kort tid og blir stående i posisjonen for skift av verktøy. Svingarmen må først beveges etter at verktøyet står stille. Maskinen kan kun brukes når de drev som ikke blir brukt er dekket til med vernedekslene (11, 12, 13).</i></p>		

Arbeide med eltebolle og verktøy **Bilde 6**

- Trykk utløsningstasten **(1)** og sett svingarmen i posisjon.
- Alt etter oppgave stikker du inn rørepinnen, vispen eller eltekroken i drevet inntil de smekker i.

Henvisning:

Dekselet på eltekroken **(9)** må trykkes over drevet etter at den er smekket på **(bilde 10)**.

- Sett inn bollen:
 - sett inn bollen som er bøyet framover og plasser den
 - drei den imot klokken retning inntil anslag

Henvisning:

Kjerven på bollen må passe inn i formdelen på motorenheten **(bilde 6a)**.

- Fyll på tilsetningene som skal bearbejdes i bollen.
- Trykk utløsningstasten **(1)** og sett svingarmen i posisjon.
- Sett lokket på.
- Sett dreiebryteren på ønsket trinn.

Vår anbefaling:

- Rørepinne:
 - rør først inn på trinn 1, deretter trinn 3 eller 4
- Visp:
 - trinn 4, blanding på trinn 1
- Eltekrok:
 - først innrøring på trinn 1, deretter elting på trinn 2

Påfylling av tilsetninger

- Slå maskinen av med dreiebryteren.
 - Ta av lokket.
 - Trykk utløsningstasten og sett svingarmen i posisjon 6.
 - Fyll på tilsetninger
- eller
- Fyll på tilsetninger igjennom fyllåpningen i lokket.

Etter arbeidet

- Slå maskinen av med dreiebryteren.
 - Trekk ut støpselet.
 - Ta av lokket.
- Tips:** Hold frigjøringstasten **(1)** trykket og ta av lokket.
- Trykk utløsningstasten og sett svingarmen i posisjon 6.
 - Ta verktøyet av drevet.
 - Ta av bollen.
 - Rengjør alle delene, se “Rengjøring og pleie”.

Viktig henvisning om bruk av vispen **Bilde 9**

Vispene bør nesten berøre bunnen på bollen, for å blande ingrediensene best mulig. Ved små arbeidsmengder bør vispen berøre bunnen **lett**. Dersom ikke, kan høydeinnstillingen til vispen innstilles som følger:

- Trekk ut støpselet.
 - Trykk utløsningstasten og sett svingarmen i posisjon 6.
 - Sett inn vispen inntil den smekker i drevet.
 - Hold i vispen og løs opp mutteren med vedlagte nøkkel (Nøkkelen på bunnen).
 - Høyden på vispen kan så innstilles ved å dreie på vispen inntil optimal høyde:
 - drei til venstre: vispen løftes
 - drei til høyre: vispen senkes
 - Trykk utløsningstasten **(1)** og sett svingarmen i posisjon.
- Kontroller høyden på vispen, om nødvendig må du korrigere den.
- Når høyden er riktig innstilt, trykkes utløsningstasten **(1)** og svingarmen settes i posisjon 6.
 - Hold vispen fast og skru mutteren fast med vedlagte nøkkel.

Mikser

Dersom mikseren ikke blir levert med maskinen, kan du kjøpe denne som ekstra tilbehør i handelen.

Fare for skade på grunn av skarpe kniver/roterende drev

Grip aldri ned i den roterende mikseren! Mikseren må kun settes på/tas av når drevet står stille!

Mikseren må aldri settes igang når den er tom. Mikseren arbeider kun med påsatt og fastlåst lokk.

Fare for skolding

Ved bearbeiding av varme ting, kommer det damp ut av trakten i lokket. Fyll på maksimalt 0,5 liter varm eller skummende væske.

Arbeide med mikseren

Bilde 7

- Trykk utløsningstasten **(1)** og sett svingarmen i posisjon.
- Ta av vernedekselet på mikserdrevet.
- Vernedekslene for de andre drevene **(11 og 12)** må være påsatt. Pass på at de er skikkelig satt på **(bilde 2a)**!
- Sett mikseren på (ta hensyn til markeringen på maskinen og på mikseren) og dreid den imot klokken retning til anslag.
- Fyll på tilsetningene.
 - maksimal mengde av flytende tilsetninger = 1,25 liter;
 - maksimal mengde av skummende eller varme væsker = 0,5 liter;
 - optimal mengde for bearbeiding av faste tilsetninger = 150 gram
- Sett på lokket og dreid det i klokken retning inntil anslag. Nesen på lokket må dreies til anslag ved kjernen på mikserhåndtaket!
- Sett dreiebryteren på ønsket trinn.

Viktig henvisning

Uten påsatt beskyttelsesdeksel for verktøydrevene (11) og påsatt og låst mikserlokk, går maskinen ikke. Under arbeidet holdes mikseren fast ved kanten.

Påfylling av tilsetninger

Bild 8

- Slå maskinen av med dreiebryteren.
- Ta lokket av og fyll på tilsetninger eller
- ta ut trakten på mikserlokket og fyll på faste tilsetninger litt etter litt i åpningen. eller
- fyll på flytende væsker igjennom trakten.

Etter arbeidet

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

Tips: Rengjør mikseren helst straks etter bruken.

Rengjøring og pleie

Rengjøring av basismaskinen

Fare for støt

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

Obs!

Ikke bruk skurende vaskemidler.

- Trekk ut støpselet.
- Tørk av maskinen og vernedekslene for drevene med en fuktig klut. Om nødvendig kan du bruke litt flytende oppvaskmiddel.
- Deretter må du tørke godt av maskinen.

Rengjøring av rørebollen og verktøy

Alle delene kan vaskes i oppvaskmaskin. Kunststoffdelene må ikke klemmes fast i maskinen, de kan bli deformert under vaskingen!

Rengjøring av mikseren

Fare for skade på grunn av skarpe mikserkniver

Ikke ta i mikserknivene med hendene. Bruk en børste til rengjøringen.



Obs!

Ikke bruk skurende vaskemidler. Mikseren må ikke vaskes i oppvaskmaskin. Mikseren må ikke bli liggende i vannet.

Den må helst rengjøres straks etter bruken. Dermed tørker ikke restene fast på kniven og kunststoffet blir ikke angrepet (f. eks. på grunn av eteriske oljer i krydder).

- Lokket på mikseren kan vaskes i oppvaskmaskin.
 - Mikseren rengjøres under rennende vann.
- Tips:** Fyll litt vann med oppvaskmiddel i mikseren (ca. halv full). Slå mikseren på i noen få sekunder (trinn M). Hell vaskevannet av og skyll mikseren deretter med rent vann.

Hjelp ved feil



	Fare for skade	
<i>Før feil blir utbedret, må støpselet trekkes ut.</i>		

Svingarmen må være riktig smekket i ved hver av arbeidsposisjonene.

Forsøk først om du kan utbedre feilene ved hjelp av henvisningene i den følgende tabellen

Feil	Utbedring:
Verktøyet blir ikke stående i verktøyets skifteposisjon.	<ul style="list-style-type: none"> • Sett maskinen på 0/off og slå den på igjen. Slå den av etter et par sekunder.
Maskinen går ikke / gjeninnkoplingssperren er aktiv	<ul style="list-style-type: none"> • Kontroller strømforsyningen • Kontroller støpselet • Sett maskinen på 0/off og sett den så tilbake til det ønskede trinnet. • Kontroller svingarmen. Er den i riktig posisjon? Er den smekket i?

Feil	Utbedring:
Maskinen går ikke / gjeninnkoplingssperren er aktiv	<ul style="list-style-type: none"> • Skru mikseren hhv. bollen fast til anslag. • Sett på mikserlokket og skru fast inntil anslag. • Sett beskyttelsesdekslet på de drev som ikke brukes.
Mikseren begynner ikke å arbeide eller blir stående under bruken, drevet "brummer".	<p>Mikserkniven er blokkert av ingredienser.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Slå av maskinen og trekk ut støpselet. • Ta av mikseren og fjern hindringen. • Sett mikseren på igjen. • Slå på maskinen igjen
Maskinen slås av under driften.	<p>Sikringen for overbelastning er utløst.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Slå av maskinen og trekk ut støpselet. • La maskinen avkjøle i ca. 15 minutter for å deaktivere overbelastningsvernet. • Slå maskinen på igjen. Dersom motoren ennå ikke starter, må maskinen avkjøle i lengre tid (minst 1 time).

	Viktig henvisning	
Dersom feilen ikke lar seg utbedre, må du henvende deg til vår kundeservice.		

Henvisning for skroting



Dette apparatet er kjennetegnet i henhold til den europeiske retningslinjen 2002/96/EG for Elektro- og Elektroniske gamle apparater (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Dette direktivet angir rammen for en gyldig retur og gjenvinning av gamle apparater.

Tips om aktuelle måter å skrote apparatet på fåes ved henvendelse til faghandelen eller hos kommunen.

Eksempler på bruken.

Vispet kremfløte

200–1500 g

- Fløten vispes i 1 ½ til 4 minutter på trinn 4 med vispen (alt etter mengde og egenskapen til fløten).



Stiv eggehvite

2–12 eggehviter

- Eggehviten vispes 2 til 6 minutter på trinn 4 med vispen.



Biskuitdeig

Grunnopskrift

3 egg

3–4 ss varmt vann

150 g sukker

1 pk. vaniljesukker

150 g mel

50 g potetmel

evt. bakepulver

- Visp alt sammen (unntatt melet og potetmelet) i ca. 4–6 min. på trinn 4 med vispen inntil det oppstår en skummasse.
- Sett så dreiebryteren på trinn 1 og bland inn det silte melet og potetmelet i porsjoner av ca. ½ til 1 minutt med en skje av gangen.



Største mengde: 2 ganger grunnopskriften.

Rørt formkakedeig

Grunnopskrift

3–4 egg

200–250 g sukker

1 knivsodd salt

1 pk. vaniljesukker eller skall av ½ sitron

200–250 g smør eller margarin (med romtemperatur)

500 g mel

1 pk. bakepulver

150 ml melk

- Rør først alle ingrediensene i ½ minutt på trinn 1, deretter røres på trinn 4 i 3–4 minutter med rørepinnen.



Største mengde: 2 ½ ganger grunnopskriften.

Mørdeig

Grunnopskrift

125 g smør (romtemperatur)

100–125 g sukker

1 egg

1 knivsodd salt

litt skall av sitron eller vaniljesukker

250 g mel

evt. bakepulver

- Rør først alle ingrediensene i ½ minutt på trinn 1, deretter på trinn 3 i 2–3 min. med rørepinnen.

Fra og med 500 mel:

Elt alle ingrediensene med eltekroken ca.

½ min. på trinn 1, deretter 2–3 min. på trinn 2.

Største mengde: 4 ganger grunnopskriften.



Gjærdeig

Grunnopskrift

500 g mel

1 egg

80 g fett (romtemperatur)

80 g sukker

200–250 ml lunken melk

25 g gjær eller 1 pakke gjærpulver

Skall av ½ sitron

1 knivsodd salt

- Elt først alle ingrediensene i ca. ½ minutt på trinn 1 med eltekroken, deretter elter du på trinn 2 i 3–6 minutter

Største mengde: 3 ganger grunnopskriften.



Pastadeig

Grunnopskrift

500 g mel

250 g egg (ca. 5 egg)

etter behov 2–3 SS (20–30 g) kaldt vann

- alle ingrediensene bearbeides i ca. 3 til 5 minutter på trinn 2 til det dannes en deig.

Høyeste mengde: 1,5 x grunnopskriften

Honning til å smøre på brødet

200 g smør (fra kjøleskapet)

800 g honning (romtemperatur)

- Smøret skjæres i små stykker og helles ned i mikseren.
- Fyll på honning og mikse alt i 15 sek. på trinn 4.



Ekstra tilbehør

Ekstra tilbehør kan kjøpes i handelen. Tilbehøret kan brukes til MUM81 og MUM82.

Bilde 11

Gjennomløpskutter med 3 skiver: I tillegg fåes grov riveskive, fin riveskive, pommes frites skive, Asia grønnsakskive, skivefor riving av poteter for potetpannekake.

Bilde 12

Kjøttkvern (for feste på maskinen trenges det en adapter), i tillegg kan Fruktpresse-forsats (a), Raspe-forsats (b), og forsats for sprøytebakst (c); hullskiver Ø 3 og 6 mm; pølsehorn bestilles.

Bilde 13

Sitruspresse

Bilde 14

Kornmølle med stål maleverk

Bilde 15

Multimikser
Det ekstra tilbehøret som finnes er avbildet på emballasjen.

Garanti

For dette apparatet gjelder de garantibetingelser som er oppgitt av vår representant i de respektive land. Detaljer om disse garantibetingelsene får du ved å henvende deg til elektrohandelen der du har kjøpt apparatet. Ved krav i forbindelse med garantiytelser, er det i alle fall nødvendig å legge fram kvittering for kjøpet av apparatet.

Endringer forbeholdes.

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

Använd produkten för att bearbeta endast sådana mängder som är normala för ett hushåll. Detsamma gäller bearbetningstiderna. Överskrid inte maxmängden.

Läs noggrant bruksanvisningen och spara den.

Låt bruksanvisningen följa med produkten vid ett eventuellt ägarbyte.

Produkten är underhållsfri.

Bruksanvisningen gäller för flera varianter av produkten.

Säkerhetsanvisningar

⚠ Risk för elektriska stötar!

Innan du ansluter produkten till ett vägguttag måste du kontrollera att nätspänningen hemma hos dig är densamma som anges på produktens typskylt.

Produkten får endast användas i slutna rum.

Produkten får inte användas om den eller sladden är skadad.

Låt inte barn ensamma använda produkten.

Låt aldrig barn leka med den eller röra reglage och flyttbara/rörliga delar.

Håll alltid produkten under uppsikt när den används. Dra alltid ut stickkontakten ur vägguttaget sedan du använt färdigt produkten samt vid ett eventuellt fel.

Låt inte sladden ligga över vassa kanter eller komma i kontakt med heta kokplattor/kokzoner.

Om sladden skulle skadas får den endast bytas ut av tillverkaren, service eller annan fackkunnig person. Detta för att undvika skador.

Reparationer på produkten får endast utföras av service.

Stoppa aldrig ned handen i något tillbehör som roterar!

Denna produkt går endast att starta när de drivuttag som inte används är täckta av skyddslocken (11, 12, 13).

Rör inte den ställbara funktionsarmen när produkten är igång. Vänta tills motorn står helt stilla.

Produkten får inte vara igång när ett tillbehör/verktyg ska sättas fast eller tas loss.

Produkten fortsätter arbeta ytterligare en liten stund sedan den stängts av.

Diska aldrig motorstativet och skölj det aldrig under rinnande vatten utan torka det rent med fuktig duk.

Använd produkten endast tillsammans med originaltillbehören.

Följ de anvisningar som följer med respektive extra tillbehör.

Utrustning som ingår Bild 16

MUM81..
Motorstativ med blandarskål i rostfritt stål; grovisp, ballongvisp, degkrok

MUM82..
Motorstativ med automatisk sladdvinda, blandarskål i rostfritt stål; grovisp, ballongvisp, degkrok; mixer

Översikt bilderna Bild 1, 2

Vik ut uppslagen längst bak med bilder

- 1 Låsknapp för den ställbara funktionsarmen
- 2 Drivuttagen för tillbehör och verktyg
- 3 Strömvred
- 4 Lock
- 5 Påfyllningsöppning med lock
- 6 Blandarskål i rostfritt stål
- 7 Grovisp
- 8 Ballongvisp
- 9 Degkrok med skydd
- 10 Mixer
- 11 Skyddslock till drivuttaget för vispar och degkrok
- 12 Skyddslock till drivuttag
- 13 Skyddslock till drivuttaget för mixern

Drivuttagen för tillbehör och verktyg

Drivuttagen Bild 2

- 2a** Drivuttag för mixer och matberedartillsats
- 2b** Drivuttag för grovisp, ballongvisp, degkrok; för köttkvarnen när funktionsarmen är i nedfällt läge
- 2c** Drivuttag för sädeskvarn (metallkvarnverk), grönsaksskärare och citruspress












Arbetslägen för funktionsarmen

⚠ Obs!

Köksmaskinen får startas först när verktyg resp. tillbehör sitter fast i rätt drivuttag och funktionsarmen står i rätt läge. Se tabellen över olika arbetslägen för funktionsarmen.

Produkten går endast att starta när de drivuttag som inte används är täckta av skyddslocken (11, 12, 13).

Den ställbara funktionsarmen måste sitta stadigt i respektive arbetsläge före start.

Läge	Driv- uttag		
1	2b		
2	2c		
3	2a		
4	2c		
5	2b		
6	2b		<ul style="list-style-type: none"> - när grovisp, ballongvisp och degkrok ska sättas fast/tas loss - när mycket stora mängder ska fyllas på i blandarskålen

Säkerhetssystem

Säkerhetsspärr

Se tabellen över olika arbetslägen för funktionsarmen

I läge 1–4 går köksmaskinen endast att starta när:

- blandarskålen sitter på plats och vridits fast till stoppet eller
- skyddslocket till drivuttaget för vispar och degkrok (**11**) sitter på plats.

I läge 5 går köksmaskinen endast att starta när köttkvarnen med adaptorn sitter fast på rätt sätt (se bruksanvisningen till köttkvarnen).

I läge 6 går köksmaskinen inte att starta om ett verktyg monterats.

Säkerhetsspärr vid strömavbrott

Vid strömavbrott är produkten fortfarande påkopplad men motorn startar inte automatiskt igen när strömmen är tillbaka.

Säkerhetsspärr vid överbelastning

Om motorn automatiskt stängs av under arbetets gång innebär det att överbelastnings-skyddet aktiverats (utlöst).

Möjliga orsaker till detta är:

- för stora mängder bearbetas
- köksmaskinen har varit igång för lång tid.

Se avsnittet "Råd vid fel" hur du ska göra om något av säkerhetssystemen aktiverats.

Montering och start

△ Obs!

Starta aldrig köksmaskinen förrän ett verktyg/ tillbehör sitter på plats.

Köksmaskinen går endast att starta när de drivuttag som inte används är täckta av skyddslocken (11, 12, 13). Var noga med att skyddslocken (**bild 2a**) sitter monterade på rätt sätt. Starta inte köksmaskinen utan att det finns livsmedel i den. Ställ aldrig grundmaskinen eller olika tillbehör på heta ytor.

- Rengör motorstativet och alla tillbehör och verktyg ordentligt före första användningen, se avsnittet "Rengöring och skötsel".

Förberedelser

- Ställ köksmaskinen på plant, rent och torrt underlag.
- Dra ut sladden (**bild 3**).
På köksmaskiner med automatisk sladdvinda:
 - Dra ut sladden till önskad längd (max. 110 cm) med ett enda drag och släpp den sedan långsamt; sladden stannar då i det läget.
 - Om du drog ut sladden för långt: Dra lätt i sladden och låt den rullas tillbaka till önskad längd. Dra därefter på nytt lätt i sladden och släpp den sedan långsamt så att den stannar.
- Sätt stickkontakten i vägguttaget.

△ Obs!

Vik inte sladden i skarpt veck.

Skjut inte in sladden för hand i köksmaskiner med automatisk sladdvinda. Om sladden skulle fastna, dra då ut den i sin helhet och låt den sedan rulla in av sig själv.

Ställ in funktionsarmens läge Bild 4

- Tryck på låsknappen (1) och vrid funktionsarmen.
- Vrid funktionsarmen till önskat läge och kontrollera att den sitter fast i det läget.

Ställ in hastighet Bild 5

- Vrid strömvredet (3) till önskad hastighet.

O/off	=	Stop/Från
M	=	Momentläge

(så länge du håller vredet i det läget arbetar maskinen på högsta hastighet)

Lägen	=	hastigheter
1-4	=	(1 = långsam hastighet, 4 = snabb mellanlägena är markerade)

Grovvispen, ballongvispen, degkroken

Grovvisp (7)

för att blanda pajdeg och saftig, tung sockerkaka

Ballongvisp (8)

för att vispa grädde, äggvita och sockerkakssmet

Degkrok (9)

för att blanda och knåda jäsdeggar och tyngre degar och för att vända ner ingredienser som inte ska hackas sönder (t ex russin, chokladknappar)



Var försiktig så att du inte skadar dig på verktyg som roterar



Stoppa aldrig ned handen i blandarskålen när maskinen är igång. Ha alltid locket (4) på! Stäng alltid av maskinen när du vill byta verktyg – drivuttaget och verktygen/tillbehören fortsätter rotera en kort stund sedan köksmaskinen stängts av. Sväng inte upp funktionsarmen förrän köksmaskinen står helt stilla.

Köksmaskin går endast att starta när de drivuttag som inte används är täckta av skyddslocken (11, 12, 13).

Så sätts verktygen och

blandarskålen fast

Bild 6

- Tryck på låsknappen (1) och sväng upp funktionsarmen till läge 6.
- Beroende på vad som ska bearbetas, sätt i grovvispen, ballongvispen eller degkroken i drivuttaget och kontrollera att den fastnar.

Obs!

Sedan degkroken satts fast ska skyddet (9) tryckas fast över drivuttaget (**bild 10**).

- Sätt fast blandarskålen genom att:
 - luta den nedåt mot dig och ställa den på plattan
 - vrid sedan fast den moturs till stoppet

Obs:

Skålens botten ska sitta fast i plattan på motorstativet (**bild 6a**).

- Häll ingredienserna i blandarskålen.
- Tryck på låsknappen (1) och sväng ned funktionsarmen till läge 1.
- Sätt locket på blandarskålen.
- Vrid strömvredet till önskad hastighet.

Vi rekommenderar:

- Grovvisp: Börja blanda på hastighet 1, öka därefter till 3 eller 4
- Ballongvisp: Använd hastighet 4, blanda ner ingredienser på hastighet 1
- Degkrok: Börja blanda på hastighet 1, knåda på hastighet 2

Så här fyller du på med mera ingredienser

- Stäng av köksmaskinen med strömvredet.
- Ta bort locket.
- Tryck på låsknappen och sväng upp funktionsarmen till läge 6.
- Fyll på med mera ingredienser eller
- Fyll på ingredienserna genom påfyllningsöppningen i locket.

När arbetet är färdigt

- Stäng av köksmaskinen med strömvredet.
- Dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
- Ta bort locket.
- **Tips:** Håll låsknappen **(1)** nedtryckt och ta av locket.
- Tryck på låsknappen och sväng upp funktionsarmen till läge 6.
- Lossa verktyget från drivuttaget.
- Ta bort blandarskålen.
- Rengör samtliga detaljer, se avsnittet "Rengöring och skötsel".

Viktigt att veta om hur**ballongvispen ska användas** **Bild 9**

- Ballongvispen bör nästan vidröra blandarskålens botten för att ingredienserna ska blandas optimalt. Om de mängder som ska bearbetas är små bör ballongvispen nudda skålens botten **lätt**. Om den inte gör det kan höjden på ballongvispen justeras på följande sätt:
- Dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
 - Tryck på låsknappen och sväng upp funktionsarmen till läge 6.
 - Sätt fast ballongvispen i drivuttaget och kontrollera att den fastnar.
 - Håll fast ballongvispen och lossa muttern med den bifogade skiftnyckeln (skiftnyckeln finns på maskinens undersida).
 - Vrid vispen tills höjden blir den rätta:
 - vrid vispen moturs och vispen höjs
 - vrid medurs och vispen sänks
 - Tryck på låsknappen **(1)** och fäll ned funktionsarmen till läge 1. Kontrollera ballongvispens läge och justera höjden om det behövs.

- När höjden är den rätta, tryck på låsknappen **(1)** och sväng upp funktionsarmen till läge 6.
- Håll fast ballongvispen och dra åt muttern med skiftnyckeln.

Mixern

Om mixern inte följer med köksmaskinen finns den att köpa som extra tillbehör.



Var försiktig så att du inte skadar dig på de vassa knivarna och drivuttag som roterar



*Stoppa aldrig ned fingrarna i mixern sedan den satts fast i motorstativet! Köksmaskinen ska vara avstängd när mixern sätts fast på resp. lossas från drivuttaget!
Låt inte mixern gå utan att det finns livsmedel i den. Mixern går inte att starta förrän locket till den sitter fast på rätt.*



Risk för skållskador



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

Så här använder du mixern**Bild 7**

- Tryck på låsknappen **(1)** och sväng upp funktionsarmen till läge 3.
- Ta bort skyddslocket från det drivuttag som är avsett för mixern.
- De övriga skyddslocken **(11)** och **(12)** måste sitta på sina drivuttag. Var noga med att skyddslocken sitter fast på rätt sätt (**bild 2a**)!
- Sätt i mixern på drivuttaget (observera markeringarna på motorstativ och bägare) och vrid moturs till stoppet.
- Tillsätt ingredienserna i bägaren.
 - Max. mängd vätska = 1,25 liter
 - Max. mängd skummande eller het vätska = 0,5 liter
 - Max. mängd torra ingredienser = 150 gram
- Sätt locket på bägaren och vrid fast det medurs till stoppet. Kilen i locket ska vridas in i öppningen på mixerns handtag!
- Vrid strömvredet till önskad hastighet.

Viktigt att veta

Köksmaskinen går inte att starta förrän skyddslocket (11) sitter på sitt drivuttag och locket till mixern sitter fast på rätt sätt. Håll fast locket i kanten under arbetet.

Om du behöver fyll på med mera ingredienser Bild 8

- Stäng av köksmaskinen med strömvredet.
 - Ta bort locket och fyll på med mera ingredienser
- eller
- Torra ingredienser: Ta bort tratten i locket och fyll på genom påfyllningsöppningen
- eller
- Flytande ingredienser: Fyll på genom tratten.

När du mixat färdigt

- Stäng av köksmaskinen med strömvredet.
- Dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
- Vrid mixern medurs och ta av den.

Tips: Rengör helst mixern genast efter användning.

Rengöring och skötsel**Rengöra motorstativet****Risk för elektriska stötar!**

Diska aldrig motorstativet och skölj det heller inte under rinnande vatten – det får bara torkas rent.

Använd aldrig professionell ångrengörare som rengör med ångtryck.

⚠ Obs!

Använd inga starka rengöringsmedel.

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

Rengöra blandarskålen och verktygen

Blandarskålen och verktygen kan rengöras i diskmaskin.

Ställ plastdetaljer på sådant sätt i diskmaskinen att de inte kan deformeras under diskningen.

Kläm inte fast dem!

Rengöra mixern**⚠ Var försiktig så att du inte skadar dig på de vassa knivarna ⚠**

Ta aldrig i knivarna med händerna. Använd en borste för att rengöra dem.

⚠ Obs!

Mixerbägaren får inte rengöras i diskmaskin. Använd inga starka rengöringsmedel. Låt inte mixern ligga i blöt.

Rengör helst mixern genast efter användning. Då fastnar inget och plasten blir inte angräpnad (t ex av eteriska oljor i kryddor).

- Locket till mixern kan rengöras i diskmaskin.
- Mixerbägaren rengörs under rinnande varmt vatten och handdiskmedel.

Tips: Häll ca 2 dl vatten och ett par droppar diskmedel i mixerbägaren medan den sitter på köksmaskinen. Fäst locket och låt maskinen gå på hastighet M under några sekunder. Häll sedan bort vattnet och skölj ur med rent vatten.

Råd vid fel**⚠ Var försiktig så att du inte skadar dig ⚠**

Dra alltid först ut sladden ur vägguttaget innan du försöker åtgärda ett fel.

Den ställbara fuktionsarmen måste sitta stadigt i respektive arbetsläge före start.

Försök alltid först åtgärda felet med hjälp av anvisningarna i följande tabell.

Fel	Åtgärd
Verktyget stannar i ett sådant läge att det inte går att lossa det.	<ul style="list-style-type: none"> • Stäng av köksmaskinen genom att vrida strömvredet till läge 0/off och starta därefter maskinen igen. Låt maskinen gå några sekunder och stäng av den igen.

Fel	Åtgärd
Köksmaskinen startar inte / Säkerhets-spärren har aktiverats	<ul style="list-style-type: none"> • Kontrollera att det finns el i vägguttaget. • Kontrollera att stickkontakten sitter fast på rätt sätt i vägguttaget. • Stäng av köksmaskinen och starta den därefter igen på önskad hastighet. • Kontrollera funktionsarmen. Har du ställt den i rätt läge? Sitter den ordentligt fast i det läget?
Köksmaskinen startar inte / Säkerhets-spärren har aktiverats	<ul style="list-style-type: none"> • Kontrollera att mixern resp. blandarskålen sitter fast ordentligt. • Sätt locket på mixern och vrid fast det till stoppet. • Sätt skyddslock på de drivuttag som inte används.
Mixern startar inte eller stannar under arbetet, motorn "brummar".	<p>Mixerknivarna har fastnat i någon ingrediens.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Stäng av köksmaskinen och dra ut stickkontakten ur vägguttaget. • Ta bort mixerbägaren och avlägsna det som fastnat i knivarna. • Sätt tillbaka mixern. • Starta maskinen.
Köksmaskinen stänger av sig under arbetet.	<p>Överbelastningsskyddet har aktiverats.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Stäng av köksmaskinen och dra ut stickkontakten ur vägguttaget. • Låt maskinen stå och svalna ca. 15 minuter för att deaktivera överbelastningsskyddet. • Starta köksmaskinen på nytt. <p>Om motorn ändå inte startar, låt köksmaskinen svalna under ännu längre tid (minst 1 timme).</p>

Viktigt att veta

Vänd dig till service om felet inte går att åtgärda.

Den gamla köksmaskinen



Denna produkt uppfyller kraven för det europeiska direktivet 2002/96/EG om elektriska och elektroniska hushållsprodukter (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Direktivet anger ramen för återtagande och återvinning av gamla produkter inom EU.

Det ställe där du köpt produkten kan informera dig om var du lämnar förpackningsmaterial och den gamla köksmaskinen (om du har sådan).

Exempel på vad du kan göra med köksmaskinen

Vispa grädd

200 g–1500 g (2 dl–1,5 l)

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



Vispa äggvita

2–12 äggvitor

- Använd ballongvispen.

Vispa äggvitorna 2–6 min på hastighet 4.



Sockerkaka

Grundrecept

3 ägg

3–4 msk hett vatten

150 g strösocker (knappt 2 dl)

1 tsk vaniljsocker

150 g vetemjöl (2½ dl)

50 g potatismjöl (¼ dl)

1 tsk bakpulver

- Använd ballongvispen, Vispa ägg, vatten, socker och vaniljsocker till skum 4–6 min på hastighet 4.
- Blanda samman vetemjöl, potatismjöl och bakpulver. Vrid till hastighet 1 och rör ner mjölblandningen skedvis under ca ½–1 min.
- Smörj och bröa en tårtform väl; håll i smeten och grädda i 200 grader ca 25 minuter.
- Prova med provnål att kakan är färdig. Låt den kallna under bakduk på galler.

Max mängd: 2 ggr grundreceptet



Saftig sockerkaka

Grundrecept

4 ägg

2½–3 dl socker

1 tsk vaniljsocker

250 g smör eller margarin (rumsvarmt)

8 dl vetemjöl (480 g)

1 tsk bakpulver

1½ dl mjölk

- Använd growispen. Mär upp alla ingredienser i skålen. Blanda dem ca ½ min på hastighet 1, fortsätt därefter ytterligare 2–3 min på hastighet 3.
- Smörj och bröa en kransform väl; håll i smeten och grädda i 175 grader ca 45 minuter.
- Prova med provnål att kakan är färdig. Låt den kallna under bakduk på galler.

Max mängd: 2½ ggr grundreceptet



Vitt matbröd

Grundrecept (4 formbröd eller 2 formbröd och ca 40 kuvertbröd)

75 g smör eller margarin

1 l mjölk

75 g färsk jäst

1½ tsk salt

2 tsk socker

2 tsk stött anis

2,8 l (ca 1700 g) vetemjöl

- Använd degkroken.
- Degspadet: Smält smöret och tillsätt mjölken. Låt blandningen bli fingervarm.
- Smula ner jästen i blandarskålen och tillsätt degspadet. Kör några varv på hastighet 1.
- Tillsätt salt, socker, anis och nästan allt mjöl. Blanda samman på hastighet 1. Tillsätt ev. resten av mjölet och knåda på hastighet 2 i 5 minuter.
- Jäs degen under bakduk i skålen. Knåda ner den. Baka ut till kuvertbröd eller till formbröd i smorda formar. Låt jäsa övertäckt.
- Grädda kuvertbröd i 250 grader mitt i ugnen ca 8 minuter och formbröd på fals 1 i 200 grader ca 30 minuter.
- Låt kallna på galler under bakduk.

Max mängd: grundreceptet

Min mängd: ½ ggr grundreceptet

Rågbröd (2 st formbröd)

5 dl vatten

½ dl mörk sirap

1½ msk 12%-ig ättika

75 g färsk jäst

1½ tsk salt

0,8 l rågmjöl (440 g)

0,6–0,7 l vetemjöl

- Använd degkroken.
- Degspadet: Värm vatten, sirap och ättika fingervarmt.
- Smula ner jästen i blandarskålen och tillsätt degspadet. Kör några varv på hastighet 1.
- Tillsätt rågmjölet och nästan allt vetemjöl. Blanda samman på hastighet 1. Tillsätt ev. resten av vetemjölet och knåda på hastighet 2 i 3 minuter.
- Jäs under bakduk i skålen ca 60 minuter. Knåda ner degen. Dela, rulla ut till längder och lägg i smorda brödformar. Låt jäsa övertäckt i minst 30 minuter.
- Grädda på fals 1 i 175 grader ca 1 timme.
- Låt kallna på galler under bakduk.

Max mängd: grundreceptet



Vetebröd

Grundrecept ca 45 kardemummabullar eller 2 vetelängder

150 g smör eller margarin

5 dl mjölk

50 g färsk jäst

1 tsk salt

1½ dl strösocker

1 msk mald kardemumma

1,4 l (840 g) vetemjöl

- Använd degkroken.
- Degspadet: Smält smöret och tillsätt mjölken. Låt blandningen bli fingervarm.
- Smula ner jästen i blandarskålen och tillsätt degspadet. Kör några varv på hastighet 1.
- Tillsätt salt, socker, kardemumma och nästan allt mjöl. Blanda samman på hastighet 1. Tillsätt ev. resten av mjölet och knåda på hastighet 2 i 5 minuter.
- Jäs degen under bakduk i skålen. Knåda ner den. Baka ut till bullar eller längder. Låt jäsa övertäckt på smorda bakplåtar ca 30 minuter.
- Pensla och grädda: bullar i 250 grader mitt i ugnen ca 8 minuter; längder i 200 grader ca 20 minuter.
- Låt kallna på galler under bakduk.

Max mängd: 3 ggr grundreceptet

Min mängd: ½ ggr grundreceptet

Nudeldeg

Grundrecept

500 g vetemjöl

250 g ägg (ca 5 st)

efter behov 2–3 msk (20–30 g) kallt vatten

- Bearbeta alla ingredienser ca 3 – 5 minuter på hastighet 2 till en deg.

Max. mängd: 1,5 x grundreceptet

Honungspålägg

100 g valnötter

50 g syltade apelsinskal;

2–3 msk citronsaft;

350 g honung

- Använd mixern. Blanda valnötterna med de syltade apelsinskalen och finfördela ca. 15 sekunder på högsta hastighet.
- Stanna motorn. Tillsätt honung och citronsaft och mixa därefter 10 sekunder.



Mördeg

Grundrecept

125 g rumsvarmt smör

eller margarin

1½ dl strösocker

1 ägg

1 krm salt

1 tsk vaniljsocker

4 dl vetemjöl

- Använd grovvispen. Mät upp alla ingredienser och blanda dem ca ½ min på hastighet 1, fortsätt därefter ytterligare ca 3–4 min på hastighet 3.

Om receptet innehåller 500 g vetemjöl (maxmängden):

Använd degkroken. Mät upp alla ingredienser och blanda dem ca ½ min på hastighet 1, fortsätt därefter ytterligare ca 3–4 min på hastighet 2. Bakas ut till mördegkakor.

Gräddas i 200 grader varm ugn ca 10 minuter.

Max mängd: 4 ggr grundreceptet



Extra tillbehör

För köksmaskinsmodellerna MUM81 och MUM82. De tillbehör, som inte ingår i köksmaskinsmodellens grundutrustning, kan köpas separat.

Bild 11

Grönsaksskärare med 3 skivor; dessutom finns stor rivskiva, fin rivskiva, pommes frites-skiva, asiatiska grönsaker-skiva, raggmunkskiva

Bild 12

Köttkvarn (en adapter krävs för att den ska kunna sättas fast i maskinen); extra tillbehör är passertillsats (a), rivtillsats (b) och kakspritsmunstycke (c); hålskivor diam. 3 och 6 mm; påmatare.

Bild 13

Citruspress

Bild 14

Sådeskvarn med metallkvarnverk

Bild 15

Matberedartillsats

Extra tillbehör, som finns att köpa, finns även avbildade på förpackningen.

Konsumentbestämmelser

I Sverige gäller av EHL antagna konsumentbestämmelser. Den fullständiga texten finns hos din handlare. Spar kvittot.

Rätten till ändringar förbehålles.

Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön, ei ammattimaiseen käyttöön.

Käytä laitetta vain määräysten mukaisesti ja noudata tässä ilmoitettuja valmistusmääriä ja -aikoja. Älä ylitä ilmoitettuja maksimimääriä.

Lue käyttöohje tarkkaan ja säilytä se huolellisesti.

Muista antaa käyttöohje laitteen mahdolliselle uudelle omistajalle.

Laite on huoltovapaa.

Käyttöohje on tarkoitettu eri malleille.

Turvallisuusohjeita

⚠ Sähköiskun vaara!

Liitä laite ainoastaan tyyppikilvessä olevien ohjeiden mukaiseen sähköverkkoon.

Käytä laitetta vain sisätiloissa.

Käytä laitetta vain, kun laite ja liitäntäjohto ovat moitteettomassa kunnossa.

Ei lasten ulottuville.

Älä käytä koskaan laitetta ilman valvontaa. Irrota pistotulppa pistorasiasta aina käytön jälkeen, ennen laitteen puhdistamista, kun poistut huoneesta tai kun laitteeseen tulee vika. Varo, että terävät reunat tai kuumat pinnat eivät vaurioita liitäntäjohtoa.

Jos laitteen liitäntäjohto vioittuu, sen saa turvallisuusyöstä vaihtaa vain valmistaja, valtuutettu huoltoliike tai vastaavat valtuudet omaava sähköasentaja. Jätä sen vuoksi laitteen korjaukset vain valtuutetun huoltoliikkeen tehtäväksi.

Varo koskettamasta pyöriviin osiin.

Kone toimii vain, kun käyttämättömät käyttöliitännät on peitetty suojakansilla (11, 12, 13).

Älä muuta varren asentoa virran ollessa kytkettynä koneeseen. Odota, että moottori on pysähtynyt.

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

Älä upota peruskonetta veteen tai pese sitä juoksevan veden alla.

Käytä konetta vain alkuperäisvarusteiden kanssa.

Kun käytät varusteita, noudata oheisia käyttöohjeita.

Toimituksen sisältö

Kuva 16

MUM81..

Peruslaite ja teräskulho; vispilä, pallovispilä, taikinakoukku

MUM82..

Peruslaite, jossa on automaattinen johdonkelaus ja teräskulho; vispilä, pallovispilä, taikinakoukku; tehosekoitin

Laitteen osat

Kuva 1, 2

Käännä esiin käyttöohjeen lopussa olevat kuvasivut

- 1 Avaamispainike
- 2 Varusteiden/työvälineiden käyttöliitännät
- 3 Valitsin
- 4 Kansi
- 5 Kansi, jossa on täyttöaukko
- 6 Teräskulho
- 7 Vispilä
- 8 Pallovispilä
- 9 Taikinakoukku ja suojus
- 10 Tehosekoitin
- 11 Työvälineen käyttöliitännän suojakansi
- 12 Käyttöliitännän suojakansi
- 13 Tehosekoittimen käyttöliitännän suojakansi

Varusteiden/työvälineiden käyttöliitännät

Käyttöliitännät

Kuva 2

- 2a Käyttöliitännä tehosekoittimelle ja teholeikkurille
- 2b Käyttöliitännä vispilälle, pallovispilälle, taikinakoukulle; alaskäännettynä lihamylylle
- 2c Käyttöliitännä viljamyllylle (teräs), vihannesleikkurille ja sitruspusertimelle

Käyttöasennot

⚠ Huom.!

Käytä konetta vain, kun varuste/työväline on kiinnitetty seuraavan taulukon mukaisesti oikeaan käyttöliitännään ja paikkaan ja se on oikeassa käyttöasennossaan.

Kone toimii vain, kun käyttämättömät käyttöliitännät on peitetty suojakansilla (11, 12, 13). Kääntyvän varren tulee napsahtaa aina kiinni käyttöasentoon.

Asento	Liitäntä		
1	2b		
2	2c		
3	2a		
4	2c		
5	2b		
6	2b		<ul style="list-style-type: none"> – Vispilän, pallovispilän ja taikinakoukun kiinnitys/irrotus – Suurempien määrien lisääminen

Turvajärjestelmät

Käynnistysuoja

Katso taulukko »Käyttöasennot«

Koneen voi käynnistää vain **asunnoissa 1–4**:

- kun kulho on paikallaan ja käännetty vasteeseen asti **tai**
- työvälineen käyttöliitäntän suojakansi (**11**) on asetettu paikalleen.

Asennossa 5 koneen voi käynnistää vain, kun lihamyly ja adapteri ovat oikein paikoillaan (katso lihamylyn käyttöohje).

Asennossa 6 konetta ei voi käynnistää, jos työväline on kiinnitettyä.

Uudelleenkäynnistymissuoja

Sähkökatkon sattuessa kone jää päälle, mutta moottori ei käynnisty, kun sähköt taas kytketyvät päälle.

Ylikuormitusuoja

Jos moottori kytketty käyttön aikana itsestään pois päältä, on ylikuormitusuoja aktivoitunut.

Mahdollisia syitä:

- liian suuret täyttömäärät,
- liian pitkä käyttöaika.

Katso kappaleesta »Ohjeita käyttöhäiriöiden varalle« miten on toimittava, jos turvajärjestelmäaktivoituu.

Käyttö

⚠ Huom.!

Käytä konetta vain, kun varuste/työväline on käyttöasennossaan.

Kone toimii vain, kun käyttämättömät käyttöliitäntät on peitetty suojakansilla (11, 12, 13).

*Kun asetat suojakannen paikalleen, varmista että kiinnität sen oikeaan paikkaan (**kuva 2a**).*

Älä käynnistä konetta ilman työvälinettä.

Älä altista konetta ja varusteita lämmönlähteille.

- Puhdista kone ja varusteet huolellisesti ennen ensimmäistä käyttöä, katso kappale »Puhdistus«.

Alkuvalmistelut

- Aseta kone tasaiselle ja puhtaalle alustalle.
- Vedä liitäntäjohto ulos (**kuva 3**).
Koneet, joissa on automaattinen johdonkelaus:
 - Vedä yhdellä vedolla liitäntäjohtoa ulos haluamasi määrä (max. 110 cm) ja päästä johto hitaasti irti; johto lukittuu.
 - Kun johto on liian pitkä:
Vedä kevyesti johdosta ja anna sen kelautua sopivan mittaiseksi. Vedä sitten uudelleen johdosta ja päästä hitaasti irti; johto lukittuu.
- Laita pistotulppa pistorasiaan.

⚠ Huom.!

Varo, ettei johto kierry sisään työnnettäessä.

Kun koneessa on automaattinen johdonkelaus, älä työnnä johtoa sisään käsin. Jos johto juuttuu kiinni, vedä se kokonaan ulos ja anna sen sitten kelautua paikalleen.

Käyttöasennon säätö

Kuva 4

- Paina avaamispainiketta (**1**) ja vaihda varren asento.
- Siirrä varsi haluamaasi asentoon niin, että se napsahtaa kiinni.

Käyttönopeuden säätö

Kuva 5

- Aseta valitsin (**3**) haluamasi asennon kohdalle.

O/off = seis/pois päältä

M = pitoasento

Pidä valitsin painettuna.

Kone toimii maksimi

kierrosnopeudella.

Asennot = käyttönopeudet

1–4 (1 = hidas, 4 = nopea)

Väliasennot on merkitty.

Vispilä, pallovispilä, taikinakoukku

Vispilä (7)

sekoittaa taikinat, esim. kakkutaikinan

Pallovispilä (8)

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

Taikinakoukku (9)

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



Varo pyöriviä työvälineitä – loukkaantumisvaara



Älä tartu kulhoon koneen ollessa toiminnassa. Työskentele vain kannen (4) ollessa paikallaan.

Vaihda työväline vain, kun moottori on pysähtynyt – kone käy vielä jonkin aikaa pysäyttämisen jälkeen ja pysähtyy työvälineiden vaihtoasentoon. Siirrä varsi toiseen asentoon vasta sitten, kun työväline on pysähtynyt.

Kone toimii vain, kun käyttämättömät käyttöliitännät on peitetty suojakansilla (11, 12, 13).

Kulhon ja työvälineiden käyttö Kuva 6

- Paina avaamispainiketta **(1)** ja käännä varsi asentoon 6.
- Kiinnitä sopiva työväline – vispilä, pallovispilä tai taikinakoukku –, niin että se lukittuu käyttöliitännään.

Huomautus:

Paina taikinakoukun suojuksen **(9)** lukittumisen jälkeen käyttöliitännän päälle **(Kuva 10)**.

- Kiinnitä kulho:
 - kallista kulhoa itseesi päin, aseta paikalleen ja laske alas
 - käännä kulhoa vastapäivään vasteeseen asti

Huomautus:

Peruskoneessa olevan kiinnikkeen tulee kiinnittyä kulhon reunassa olevaan loveen. **(Kuva 6a)**.

- Täytä ainekset kulhoon.
- Paina avaamispainiketta **(1)** ja käännä varsi asentoon 1.
- Laita kansi paikalleen.
- Valitse haluamasi nopeus valitsimella.

Suositus:

- Vispilä: sekoita ensin nopeudella 1, sitten nopeudella 3 tai 4

- Pallovispilä: nopeus 4, ainesten sekoittaminen nopeudella 1
- Taikinakoukku: sekoita ensin nopeudella 1, vaivaa nopeudella 2

Ainesten lisääminen

- Pysäytä kone valitsimesta.
- Poista kansi.
- Paina avaamispainiketta ja käännä varsi asentoon 6.
- Lisää ainekset kulhoon tai
- lisää ainekset kannessa olevan täyttöaukon kautta.

Käytön jälkeen

- Pysäytä kone valitsimesta.
- Irrota pistotulppa pistorasiasta.
- Poista kansi.
 - Ohje:** Pidä avaamispainiketta **(1)** painettuna ja poista kansi.
- Paina avaamispainiketta ja käännä varsi asentoon 6.
- Irrota työväline käyttöliitännästä.
- Poista kulho.
- Puhdista kaikki osat, katso kohta »Puhdistus«.

Tärkeä pallovispilän käyttöön liittyvä ohje

Kuva 9

- Pallovispilän on lähes kosketettava kulhon pohjaa, jotta ainekset sekoittuvat optimaalisesti. Jos aineksia on vähän, pallovispilän pitää koskettaa **kevyesti** kulhon pohjaa. Jollei, niin säädä pallovispilän korkeus seuraavasti:
- Irrota pistotulppa pistorasiasta.
 - Paina avaamispainiketta ja käännä varsi asentoon 6.
 - Napsauta pallovispilä kiinni käyttöliitännään.
 - Pidä kiinni pallovispilästä ja avaa mutteri oheisella avaimella (avain pohjassa).
 - Säädä pallovispilän korkeus sopivaksi kääntämällä vispilää:
 - vasemmalle: korkeammalle
 - oikealle: matalammalle
 - Paina avaamispainiketta **(1)** ja käännä varsi asentoon 1. Tarkista pallovispilän korkeus, korjaa tarvittaessa.
 - Kun korkeus on säädetty oikein, paina avaamispainiketta **(1)** ja käännä varsi asentoon 6.
 - Pidä kiinni pallovispilästä ja kiristä mutteri oheisella avaimella.

Tehosekoitin

Voit tilata tehosekoittimen lisävarusteena, jolle se kuulu koneen vakiovarusteisiin.



Varo teräviä teriä/pyörivää käyttöakselia – loukkaantumisaara



Älä tartu paikalleen kiinnitettyyn tehosekoittimeen! Irrota/kiinnitä tehosekoitin vain kun moottori on pysähtynyt! Älä käytä koskaan tehosekoitinta tyhjänä. Tehosekoitin toimii vain, kun kansi on lukittunut kunnolla paikalleen.



Palovamman vaara



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

Tehosekoittimen käyttö

Kuva 7

- Paina avaamispainiketta (1) ja käännä varsi asentoon 3.
- Poista tehosekoittimen käyttöliitännän suojakansi.
- Suojakansien (11 ja 12) on oltava kiinnitettyinä. Varmista, että ne ovat oikein paikoillaan (kuva 2a)!
- Aseta tehosekoitin koneen päälle (huomioi koneen ja jalustan merkit) ja käännä vastapäivään vasteeseen asti).
- Täytä ainekset.
 - Maksimimäärä nesteitä = 1,25 litraa;
 - Maksimimäärä kuohuvia tai kuumia nesteitä = 0,5 litraa;
 - Suositeltava käsittelymäärä kiinteitä aineksia = 150 grammaa.
- Aseta kansi paikoilleen ja käännä myötäpäivään vasteeseen asti. Kannen nokan pitää painautua tehosekoittimen kahvassa olevaan rakoön vasteeseen asti!
- Valitse haluamasi nopeus valitsimella.



Tärkeä ohje



Kone käynnistyy vain, kun työvälineiden käyttöliitännän suojakansi (11) on paikallaan ja tehosekoittimen kansi kunnolla kiinni. Pidä käytön aikana kiinni tehosekoittimen reunasta.

Ainesten lisääminen

Kuva 8

- Pysäytä kone valitsimesta.
- Irrota kansi ja lisää ainekset tai
- poista suppilo tehosekoittimen kannesta ja lisää kiinteät ainekset vähitellen täyttöaukon kautta kulhoon

tai

- kaada nestemäiset ainekset kulhoon suppilon läpi.

Käytön jälkeen

- Pysäytä kone valitsimesta.
- Irrota pistotulppa pistorasiasta.
- Irrota tehosekoitin myötäpäivään kääntäen.

Ohje: Puhdista tehosekoitin heti käytön jälkeen.

Puhdistus

Peruslaitteen puhdistus



Sähköiskun vaara



Älä upota peruskonetta veteen tai pese sitä juoksevan veden alla.

Älä käytä höyrypuhdistinta.

⚠ Huom.!



Älä käytä hankaavia puhdistusmenetelmiä.

- Irrota pistotulppa pistorasiasta.
- Pyyhi peruskone ja käyttöliitännöiden suojakannet puhtaaksi kostealla liinalla. Käytä tarvittaessa käsinpesuun tarkoitettua pesuainetta.
- Kuivaa kone lopuksi.

Kulhoon ja varusteiden puhdistus

Kulho ja työvälineet ovat konepesun kestäviä. Varo, että muoviosat eivät jää puristuksiin astianpesukoneessa, niiden muoto saattaa muuttua pesun aikana.

Tehosekoittimen puhdistus

	Varo teräviä teriä – loukkaantumisvaara	
<i>Älä koske tehosekoittimen terään paljain käsin. Käytä puhdistamiseen harjaa.</i>		

Huom.!

Älä käytä hankaavia puhdistusmenetelmiä.

Älä pese tehosekoitinta astianpesukoneessa.

Älä jätä tehosekoitinta likoamaan veteen.



Pese tehosekoitin heti käytön jälkeen.

Silloin jäljelle jääneet ainekset eivät kuivu kiinni eivätkä muoviosat vahingoitu (esim. yrteissä olevien eteeristen öljyjen takia).

- Pese tehosekoittimen kansi astianpesukoneessa.
- Pese tehosekoitin juoksevan veden alla.

Ohje: Kaada koneeseen kiinnitettyyn tehosekoittimeen (noin puolilleen) vettä, johon on lisätty käsinpesuun tarkoitettua astianpesuainetta. Käynnistä tehosekoitin muutamaksi sekunniksi (nopeudella M). Kaada pesuvesi pois ja huuhtele tehosekoitin puhtaalla vedellä.

Ohjeita käyttöhäiriöiden varalle



	Loukkaantumisvaara	
<i>Irrota pistotulppa pistorasiasta ennen häiriön poistamista.</i>		

Kääntyvän varren tulee napsahtaa aina kiinni käyttöasentoon.

Yritä korjata vika ensin itse taulukossa annettujen ohjeiden avulla.

Häiriö	Toimenpide
Työväline ei pysy työvälineiden vaihtosennossa	<ul style="list-style-type: none"> • Aseta valitsin asentoon 0/off ja käynnistä kone uudelleen. • Kytke pois päältä muutaman sekunnin kuluttua.
Kone ei käynnisty/Uudelleenkäynnistymissuojat on aktivoitunut	<ul style="list-style-type: none"> • Tarkista virransaanti. • Tarkista pistotulppa. • Aseta valitsin asentoon 0/off ja sitten takaisin haluamaasi asentoon. • Tarkista, onko varsi oikeassa asennossa ja lukittunut paikalleen.

Häiriö	Toimenpide
Kone ei käynnisty/Uudelleenkäynnistymissuojat on aktivoitunut	<ul style="list-style-type: none"> • Käännä tehosekoitin tai kulho vasteeseen asti. • Aseta tehosekoittimen kansi paikalleen ja käännä vasteeseen asti. • Kiinnitä suojakansi käyttämättömien käyttöliitäntöjen päälle.
Tehosekoitin ei toimi tai pysähtyy käytön aikana, moottori »hurisee«.	<p>Ainekset estävät tehosekoittimen terää pyörimästä.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Katkaise virta koneesta ja irrota pistotulppa pistorasiasta. • Irrota tehosekoitin ja poista este. • Aseta tehosekoitin takaisin paikalleen. • Käynnistä kone
Kone kytkeytyy käytön aikana pois päältä.	<p>Ylikuormitussuojat on aktivoitunut.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Katkaise virta koneesta ja irrota pistotulppa pistorasiasta. • Anna koneen jäähtyä 15 minuuttia, jotta ylikuormitussuojat lakkaa vaikuttamasta. • Käynnistä taas kone. Jos moottori ei vielä käynnisty, anna koneen jäähtyä lisää (vähintään tunnin).

	Tärkeä ohje	
Jos häiriö ei poistu annettujen ohjeiden avulla, käänny valtuutetun huoltopalvelun puoleen.		

Kierrätysohjeita



Tässä laitteessa on sähkö- ja elektroniikkalaiteromusta annetun EU-direktiivin 2002/96/EY mukainen merkintä (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Direktiivi antaa puitteet käytöstä poistettujen laitteiden palautusoikeudesta ja hyödyntämisestä ja se koskee kaikkia EU-maita.

Tarkempia tietoja kierrätysmahdollisuuksista saat koneen myyjältä sekä kaupungin tai kunnan virastosta, jätehuoltoasioista vastaavilta henkilöiltä.

Käyttöohjeita

Kermavaahto

200 g–1500 g

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



Valkuaisvaahto

2–12 kananmunan valkuaisista

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



Sokerikakkutaikina

Perusohje

3 munaa

3–4 rkl kuumaa vettä

150 g sokeria

1 tl vaniljasokeria

150 g jauhoja

50 g perunajauhoja

mahd. leivinjauhetta

- Vatkaa ainekset (paitsi jauhot ja perunajauho) pallovispilällä vaahdoksi noin 4–6 minuutin ajan nopeudella 4.
- Käännä valitsin asentoon 1 ja lisää siivilöidyt jauhot ja perunajauho lusikka kerrallaan ja sekoita noin ½–1 minuuttia.



Maksimimäärä: 2 x perusohje

Kakkutaikina

Perusohje

3–4 munaa

200–250 g sokeria

riipaus suolaa

1 tl vaniljasokeria tai ½ sitruunan raastettu kuori

200–250 g voita tai margariinia (huoneenlämpöistä)

500 g jauhoja

pussillinen leivinjauhetta

1,5 dl maitoa

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

Maksimimäärä: 2½ x perusohje



Murotaikina

Perusohje

125 g voita (huoneenlämpöistä)

100–125 g sokeria

1 muna

riipaus suolaa

hieman sitruunankuorta tai vaniljasokeria

250 g jauhoja

mahd. leivinjauhetta

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

500 g jauhoja tai enemmän:

Vaivaa aineksia taikinakoukulla noin

½ minuuttia nopeudella 1, sitten noin

3–4 minuuttia nopeudella 2.

Maksimimäärä: 4 x perusohje



Hiivataikina

Perusohje

500 g jauhoja

1 muna

80 g rasvaa (huoneenlämpöistä)

80 g sokeria

200–250 ml haaleaa maitoa

25 g hiivaa tai vastaava määrä kuivahiivaa

½ sitruunan kuori

riipaus suolaa

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

Maksimimäärä: 3 x perusohje



Pastataikina

Perusohje

500 g jauhoja

250 g munaa (n. 5 kpl)

tarpeen mukaan 2–3 rkl (20–30 g) kylmää vettä

- Vaivaa kaikki ainekset taikinaksi noin 3–5 minuutin ajan nopeudella 2.

Maksimimäärä: 1,5 x perusohje



Hunajalevite

200 g voita (jääkaapista)

800 g hunajaa (huoneenlämpöistä)

- Paloittele voi pieniksi paloiksi ja laita voipalat tehosekoittimeen.

- Lisää hunaja ja sekoita 15 sekuntia nopeudella 4.



Varusteet/lisävarusteet

Muita lisävarusteita voi ostaa myös jälkikäteen. Varusteita voidaan käyttää mallissa MUM81 ja MUM82.

Kuva 11

Vihannesleikkuri ja 3 terää; lisäksi saatavissa karkea raastinterä, hienoraastinterä, ranskanperunaterä, wokkivihannesterä, röstiperunaterä

Kuva 12

Lihamyly (kiinnitetään koneeseen adapterin avulla); lisäksi saatavissa sosepuserin (a), mantelimyly (b) ja kakkupursotin (c); reikälevyt Ø 3 ja 6 mm; makkaroiden syöttöpainin

Kuva 13

Sitruspuserrin

Kuva 14

Viljamylly, terästä

Kuva 15

Teholeikkuri
Saatavista lisävarusteista on kuva myös pakkauksessa.

Takuu

Tälle laitteelle ovat voimassa maahantuojan myöntämät takuuehdot. Täydelliset takuuehdot saat myyntiliikkeeltä, josta olet ostanut laitteen. Takuutapauksessa on näytettävä ostokuitti.

Este aparato ha sido diseñado exclusivamente para uso doméstico, quedando por tanto excluido el uso industrial del mismo. No sobrepasar las cantidades a elaborar y los tiempos de funcionamiento habituales para uso doméstico.

Lea detenidamente las instrucciones de uso del aparato y guárdelas para un posible propietario posterior.

En caso de ceder o entregar el aparato a otra persona, acompáñelo siempre de las correspondientes instrucciones de uso. El aparato no requiere un mantenimiento específico.

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

Advertencias generales de seguridad

⚠ ¡Peligro de descarga eléctrica!

Conectar y usar el aparato sólo de conformidad con los datos que figuran en la placa de características del mismo.

Utilizar el aparato sólo en el interior de recintos cerrados.

No conectar el aparato a la red eléctrica en caso de presentar el cable de conexión o el aparato mismo huellas visibles de desperfectos.

Mantener el aparato fuera del alcance de los niños.

Mantener el aparato siempre bajo vigilancia durante su funcionamiento.

Desconectar el aparato de la red eléctrica tras cada uso o en caso de comprobar defectos en el mismo.

No arrastrar el cable de conexión del aparato por encima de bordes o cantos cortantes.

Prestar asimismo atención a que el cable de conexión del aparato no entre en ningún momento en contacto con objetos o piezas calientes. Con objeto de evitar posibles situaciones de peligro, la sustitución del cable de conexión del aparato sólo podrá ser realizada por personal técnico del fabricante o de su Servicio Técnico. Las reparaciones e intervenciones que debieran efectuarse en el aparato sólo podrán ser ejecutadas por personal técnico cualificado del Servicio Técnico Oficial de la marca.

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

Hacer funcionar el aparato sólo con las tapas protectoras (11, 12, 13) colocadas sobre los accionamientos no utilizados.

No modificar la posición del brazo giratorio estando el aparato en funcionamiento.

Aguardar para ello siempre a que el aparato (es decir, el accionamiento utilizado) esté parado.

Montar o cambiar los accesorios sólo con el aparato parado – ¡el accionamiento continúa girando durante unos instantes tras desconectar el aparato!

¡No sumergir nunca la base motriz en el agua!
¡No colocar nunca la base motriz bajo el chorro de agua del grifo!

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

En caso de usar los accesorios específicos, deberán tenerse en cuenta las instrucciones de uso específicas de los mismos.

Volumen de suministro **Figura 16**
MUM81..

Base motriz con recipiente de mezcla de acero inoxidable, varilla mezcladora, varilla batidora, garfio amasador

MUM82..

Base motriz con recogecable automático, recipiente de mezcla de acero inoxidable, varilla mezcladora, varilla batidora, garfio amasador, jarra batidora

Vista general del aparato **Figura 1, 2**
Despliegue, por favor, las páginas con las ilustraciones.

- 1 Tecla de desbloqueo
- 2 Accionamientos de los diferentes accesorios
- 3 Mando giratorio
- 4 Tapa
- 5 Abertura para incorporar alimentos, con tapa pequeña
- 6 Recipiente de mezcla, de acero inoxidable
- 7 Varilla mezcladora
- 8 Varilla batidora
- 9 Garfio amasador con tapa
- 10 Jarra batidora
- 11 Tapa protectora del accionamiento de los accesorios pequeños (por ej. varillas, etc.)
- 12 Tapa protectora del accionamiento de los accesorios más grandes
- 13 Tapa protectora del accionamiento de la jarra batidora

Accionamientos de los diferentes accesorios

Accionamientos

Figura 2

2a Accionamiento para la jarra batidora y el miniprocador

2b Accionamiento para la varilla mezcladora, la varilla batidora, el gancho amasador; en posición abatida para el picador de carne

2c Accesorio para el molino de cereales (muelas de acero), el cortador-rallador y el exprimidor

Posiciones de trabajo

⚠ ¡Atención!

Usar el aparato sólo con los accesorios colocados en el accionamiento prescrito y la posición de trabajo correcta, de conformidad a la tabla adjunta.

El aparato sólo funciona si los accionamientos no utilizados se encuentran cubiertos con las tapas protectoras (11, 12, 13) correspondientes.

El brazo giratorio tiene que estar siempre enclavado, con independencia de la posición de trabajo que ocupe.

Posición	Accionamiento		
1	2b		
2	2c		
3	2a		
4	2c		
5	2b		
6	2b		<ul style="list-style-type: none"> - Colocar/Retirar las varillas batidora y mezcladora, el garfio amasador - Agregar grandes cantidades de alimentos

Sistemas de seguridad

Seguro de conexión

Véase la tabla «Posiciones de trabajo»

El aparato sólo se puede conectar en las **posiciones 1–4** sólo si:

- se ha colocado el recipiente de mezcla en su sitio, girándolo hasta el tope **o**
- la tapa protectora del accionamiento para los accesorios pequeños (**11**) está colocada en el accionamiento correspondiente.

En la **posición 5**, el aparato sólo se puede conectar si se ha colocado previamente el picador en el adaptador correspondiente (véanse al respecto las instrucciones de uso del picador de carne).

En la **posición 6**, el aparato no se puede conectar en caso de encontrarse montado un accesorio en el mismo.

Protección contra puesta en marcha fortuita

En caso de corte o interrupción del suministro de corriente, el aparato permanece conectado, aunque el motor no se pone en marcha.

Seguro contra sobrecarga

En caso de desconectarse el motor automáticamente durante el trabajo con el aparato, ello es debido a la activación de la protección contra sobrecarga. Esto puede tener diversas causas:

- a que se han agregado unas cantidades de alimentos excesivas
- a un funcionamiento excesivamente prolongado del aparato.

Para conocer los detalles sobre el comportamiento del aparato en caso de activarse uno de los sistemas de seguridad, deberá consultarse el capítulo «Localización de averías».

Manejo

⚠ ¡Atención!

Usar el aparato sólo con los accesorios en posición de trabajo.

El aparato sólo deberá ponerse en marcha estando los accionamientos no utilizados cubiertos con las tapas protectoras correspondientes (11, 12, 13). Al colocar la tapa protectora, prestar atención a su posición correcta (Fig. 2a).

Se aconseja limpiar a fondo el aparato y sus accesorios antes de usarlos por vez primera. No exponer el aparato y sus accesorios a la acción de fuentes de calor.

- Véase a este respecto también el capítulo «Cuidados y Limpieza».

Preparativos

- Colocar la base motriz sobre una superficie lisa y limpia.
- Extraer el cable de conexión del compartimento (Fig. 3).
En los modelos equipados con recogeable automático:
 - Tirar del cable, una sola vez, hasta alcanzar la longitud deseada (máxima longitud 110 cm).
 - Soltarlo lentamente:
El cable queda retenido en la posición alcanzada. Reducir la longitud del cable: Tirar suavemente del cable y enrollarlo hasta alcanzar la longitud deseada. Volver a tirar con suavidad del cable y soltarlo lentamente: El cable queda retenido en la posición alcanzada.
- Introducir el cable de conexión en la toma de corriente

⚠ ¡Atención!

No torcer el cable al introducirlo en su alojamiento.

En los modelos equipados con recogeable automático, no tratar de introducirlo manualmente en su alojamiento, de lo contrario no se podrá extraer completamente más adelante. En caso de estar el cable agarrotado, extraerlo completamente de su alojamiento y enrollarlo.

Ajustar la posición de trabajo del brazo giratorio

Figura 4

- Pulsar la tecla de desbloqueo (**1**) y mover el brazo giratorio.
- Desplazar el brazo giratorio hasta hacerlo enclavar en la posición de trabajo deseada.

Ajustar las posiciones de trabajo de la máquina Figura 5

- Colocar el mando giratorio (3) en la posición de trabajo apropiada.
 - 0/off = Parada
 - M = Accionamiento momentáneo (permite trabajar con el máximo número de revoluciones; hay que mantenerlo accionado con la mano)
 - Posiciones 1-4 = Velocidad de trabajo
 - 1 = mínimo número de revoluciones – velocidad de trabajo lenta, 4 = máximo número de revoluciones – velocidad de trabajo rápida
 - Las posiciones de trabajo intermedias están marcadas.

Varilla mezcladora, varilla batidora, garfio amasador

Varilla mezcladora (7)

para preparar masas, por ejemplo masa batida de bizcocho

Varilla batidora (8)

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

Garfio amasador (9)

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

Trabajar con el recipiente de mezcla y los accesorios Figura 6

- Pulsar la tecla de desbloqueo (1) y colocar el brazo giratorio en la posición «6».
- Montar el accesorio que vaya a utilizarse, varilla mezcladora, varilla batidora o garfio amasador, haciéndolo encajar hasta el tope en el accionamiento.

Advertencia:
Tras encajar el garfio amasador (9) en el accionamiento, desplazar la tapa encima del accionamiento (Fig. 10).
- Colocar el recipiente:
 - inclinar el recipiente hacia adelante; colocarlo sobre en la base motriz y asentarlo en la misma
 - girarlo hacia la izquierda (sentido de marcha contrario al de las agujas del reloj), hasta el tope

Advertencia:

La base del recipiente tiene que encajar en la correspondiente entalladura de la base motriz (Fig. 6a).

- Incorporar los ingredientes en el recipiente.
- Pulsar la tecla de desbloqueo (1) y colocar el brazo giratorio en la posición «1».
- Colocar la tapa sobre el recipiente.
- Colocar el mando giratorio en la posición de trabajo deseada.

Nuestra sugerencia

- Varilla mezcladora: Mezclar primero los ingredientes en la posición de trabajo «1» y a continuación, en la posición «3» ó «4».
- Varilla batidora: Posición «4»; mezclar los ingredientes en la posición «1»
- Garfio amasador: Mezclar primero los ingredientes en la posición 1 y amasarlos a continuación en la posición «2»

Agregar o reponer ingredientes

- Desconectar el aparato a través del mando giratorio.
 - Retirar la tapa del recipiente.
 - Pulsar la tecla de desbloqueo y colocar el brazo giratorio en la posición «6».
 - Incorporar los ingredientes
- o:
- Incorporar los ingredientes a través de la abertura de la tapa.

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

No introducir nunca las manos en el recipiente durante el funcionamiento del aparato. ¡Trabajar sólo con la tapa (4) colocada!

Cambiar los accesorios sólo con el motor parado – ¡El aparato continúa funcionando durante unos instantes tras desconectarlo, quedando parado en la posición para cambiar el accesorio! Mover el brazo giratorio sólo una vez que se ha parado el accesorio usado.

Hacer funcionar el aparato sólo con las tapas protectoras (11, 12, 13) colocadas sobre los accionamientos no utilizados.

Tras concluir el trabajo

- Desconectar el aparato a través del mando giratorio.
- Extraer el cable de conexión de la toma de corriente.
- Retirar la tapa del recipiente.
Consejo práctico: Para ello, mantener pulsada la tecla de desbloqueo (1) y retirar la tapa.
- Pulsar la tecla de desbloqueo y colocar el brazo giratorio en la posición «6».
- Retirar el accesorio del accionamiento.
- Retirar el recipiente del aparato.
- Limpiar todas las piezas y elementos. Véase al respecto el capítulo «Cuidados y limpieza».

Advertencia importante para la utilización de la varilla batidora Figura 9

La varilla batidora deberá estar casi en contacto con el fondo del recipiente a fin de mezclar óptimamente todos los ingredientes. En caso de elaborar pequeñas cantidades de alimentos, la varilla batidora deberá estar **ligeramente en contacto** con el fondo del recipiente, de lo contrario habrá que modificar el ajuste de altura de la varilla batidora del modo siguiente:

- Extraer el cable de conexión de la toma de corriente.
- Pulsar la tecla de desbloqueo y colocar el brazo giratorio en la posición «6».
- Encajar la varilla batidora en el accionamiento correspondiente, haciéndola enclavar en el mismo.
- Sujetar la varilla batidora y aflojar la tuerca con la llave suministrada con el aparato (la llave se encuentra en el fondo del recipiente).
- Ajustar la altura correcta de la varilla girando ésta hasta alcanzar la altura óptima:
 - girar la varilla hacia la izquierda: elevar la varilla
 - girar la varilla hacia la derecha: bajar la varilla
- Pulsar la tecla de desbloqueo (1) y colocar el brazo giratorio en la posición «1». Verificar la altura de la varilla ajustada; corregirla en caso necesario.
- En caso de que el ajuste de la altura de la varilla fuera correcto, pulsar la tecla de desbloqueo (1) y colocar el brazo giratorio en la posición «6».
- Sujetar la varilla batidora y apretar la tuerca con la llave suministrada con el aparato.

Jarra batidora

En caso de no estar incluida la jarra batidora en el equipo de su aparato, ésta está disponible como accesorio opcional en el comercio especializado.



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



¡No introducir nunca las manos en la jarra de la batidora montada! Retirar o montar la jarra sólo estando el accionamiento parado. ¡No hacer funcionar nunca la batidora en vacío! ¡Trabajar siempre con la tapa colocada y bloqueada!



¡Peligro de quemadura!



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

Trabajar con la jarra batidora Figura 7

- Pulsar la tecla de desbloqueo (1) y colocar el brazo giratorio en la posición «3».
- Retirar la tapa protectora del accionamiento de la jarra batidora.
- Las tapas protectoras (11 y 12) de los accionamientos deben estar colocadas sobre éstos.
Prestar atención a la posición correcta de éstas (Fig. 2a)!
- Montar la jarra en la máquina (prestar atención a las marcas en la base motriz y la jarra batidora) y fijarla a la misma girándola hacia la izquierda (sentido de marcha contrario al de las agujas del reloj), hasta el tope.
- Poner los alimentos que se desean elaborar en la jarra.
 - Máxima cantidad admisible de ingredientes líquidos = 1,25 litros
 - Máxima cantidad admisible de líquidos calientes o con propensión a formar espuma = 0,5 litros
 - Óptima cantidad de ingredientes sólidos = 150 gramos

- Montar la tapa en la jarra y girarla hacia la derecha (sentido de marcha de las agujas del reloj), hasta el tope
El saliente de la tapa de la jarra batidora tiene que encajar hasta el tope en la ranura del asa de la batidora.
- Colocar el mando giratorio en la posición de trabajo deseada.

!	Advertencia importante	!
<p>El aparato no se conecta en caso de no estar la tapa protectora de accionamiento (11) colocada sobre éste y la tapa de la jarra batidora colocada y bloqueada sobre ésta. Sujetar la tapa en el borde durante el trabajo de la máquina.</p>		

Agregar o reponer ingredientes **Figura 8**

- Desconectar el aparato a través del mando giratorio.
- Retirar la tapa e incorporar los ingredientes o:
- Retirar el embudo de la tapa. Incorporar los ingredientes sólidos a través de la abertura de la tapa.
- o:
- Incorporar lentamente los ingredientes líquidos a través del embudo de la tapa.

Tras concluir el trabajo

- Desconectar el aparato a través del mando giratorio.
- Extraer el cable de conexión de la toma de corriente.
- Retirar la batidora de la base motriz, girándola a tal efecto hacia la derecha (sentido de marcha de las agujas de reloj). Retirar la tapa de la jarra.

Consejo práctico: Limpiar la jarra directamente tras concluir su uso. Véase al respecto el capítulo «Cuidados y limpieza».

Cuidados y limpieza

Limpiar la base motriz

⚠	¡Peligro de descarga eléctrica!	⚠
<p><i>¡No sumergir nunca la base motriz (bloque motor) en el agua ni mantenerla debajo del chorro de agua del grifo!</i> <i>¡No utilizar nunca una limpiadora de vapor!</i></p>		

⚠ ¡Atención!

No usar agentes abrasivos para su limpieza.

- Extraer el cable de conexión de la toma de corriente.
- Limpiar la base motriz (bloque motor) y las tapas protectoras sólo con un paño húmedo. En caso necesario se puede agregar un poco de agente lavavajillas (para lavado a mano).
- Secar el aparato a continuación con un paño.

Limpiar el recipiente y los accesorios pequeños

El recipiente y los accesorios pequeños se pueden lavar en el lavavajillas.

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

Limpeza de la jarra batidora

⚠	¡Peligro de lesiones a causa de las cuchillas cortantes / de la rotación del motor!	⚠
<p><i>No tocar ni manipular nunca las cuchillas con las manos. ¡Usar siempre un cepillo para limpiar las cuchillas!</i></p>		

⚠ ¡Atención!

No usar agentes abrasivos para su limpieza.

¡No lavar nunca la jarra batidora en el lavavajillas! ¡No dejarla ni sumergirla nunca en el agua!

Limpiar la jarra batidora inmediatamente después de usarla. De este modo no quedan adheridos restos de alimentos y el plástico no está expuesto a la acción agresiva de agentes tales como aceites aromáticos o especias.

- Lavar la tapa de la jarra batidora en el lavavajillas.
- Limpiar la jarra batidora siempre bajo el chorro de agua del grifo.

Consejo práctico: Poner un poco de agua con muy poco agente lavavajillas (para lavado a mano) en la jarra montada en la base motriz. Activar durante unos instantes la función «M». Verter el agua al desagüe y enjuagar la jarra con agua limpia.

Localización de averías

⚠ ¡Peligro de lesiones! ⚠

Antes de efectuar cualquier trabajo en el aparato, extraer el cable de conexión de la toma de corriente.

El brazo giratorio tiene que estar siempre enclavado, con independencia de la posición de trabajo que ocupe.

Antes de avisar al Servicio de Asistencia Técnica Oficial, deberá tratar de subsanar la avería con ayuda de la siguiente tabla.

Avería	Forma de subsanarla
El accesorio no permanece en la posición para cambio de accesorio.	<ul style="list-style-type: none"> Colocar el aparato en la posición «0/off» y volverlo a conectar. Desconectarlo al cabo de unos segundos.
El aparato no se pone en marcha / El seguro contra puesta en marcha fortuita está activado	<ul style="list-style-type: none"> Verificar la alimentación de corriente. Verificar el enchufe del cable de conexión del aparato. Colocar el aparato en la posición «0/off» y a continuación ajustar la posición de trabajo deseada. Verificar el brazo giratorio. ¿Se encuentra en la posición correcta? ¿Está enclavado en su posición?
El aparato no se pone en marcha / El seguro contra puesta en marcha fortuita está activado	<ul style="list-style-type: none"> Apretar la jarra batidora o el recipiente hasta el tope. Montar la tapa de la jarra batidora y apretarla hasta el tope. Colocar las tapas protectoras de los accionamientos sobre los accionamientos que no se estén usando.

Avería	Forma de subsanarla
La batidora no se pone en marcha o se para de repente. El motor produce un murmullo sordo.	<p>La cuchilla está bloqueada por alguno de los ingredientes.</p> <ul style="list-style-type: none"> Desconectar el aparato y extraer el cable de conexión de la toma de corriente. Retirar la jarra batidora de la base motriz y eliminar el ingrediente responsable del bloqueo de la cuchilla. Colocar la jarra batidora sobre la base motriz. Conectar el aparato.
El aparato se desconecta durante la marcha.	<p>La protección contra sobrecarga se ha activado.</p> <ul style="list-style-type: none"> Desconectar el aparato y extraer el cable de conexión de la toma de corriente. Dejar enfriar el aparato durante aprox. 15 minutos para desactivar el seguro contra sobrecarga. Conectar nuevamente el aparato. <p>En caso no ponerse en marcha el motor, dejar enfriar el aparato durante un tiempo más prolongado (como mínimo 1 hora).</p>

! Advertencia importante !

En caso de no poder subsanar la avería con estos consejos, avisar al Servicio de Asistencia Técnica Oficial de la marca

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



El presente aparato incorpora las marcas prescritas por la directiva europea CE/2002/96 relativa a la retirada y el reciclaje de los aparatos eléctricos y electrónicos usados (WEEE). Esta directiva constituye el marco reglamentario para una retirada y reciclaje de los aparatos usados con validez para toda la Unión Europea.

Solicite una información detallada y actual a este respecto a su distribuidor o Administración local.

Ejemplos prácticos

Nata montada

200–1500 gramos

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



Claras de huevo a punto de nieve

2–12 claras de huevo

- Batir las claras de huevo con la varilla batidora durante 2–6 minutos en la posición de trabajo 4.



Masa de bizcocho

Receta básica

3 huevos

3–4 cucharadas soperas de agua caliente

150 gramos de azúcar

1 sobrecito de azúcar de vainilla

150 gramos de harina

50 gramos de fécula de maíz (maicena)

levadura en polvo

- Batir todos los ingredientes (excepto la harina y la maicena) con la varilla batidora durante 4–6 minutos en la posición de trabajo 4, hasta formar una masa esponjosa consistente.
- Colocar el mando giratorio en la posición 1 y agregar y mezclar la harina y la fécula de maíz (previamente tamizadas) durante aprox. ½–1 minuto, agregándolas a cucharadas.



Máxima cantidad admisible: 2 veces la receta básica

Masa batida

Receta básica

3–4 huevos

200–250 gramos de azúcar

1 pellizco de sal

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

200–250 gramos de mantequilla o margarina (temperatura ambiente)

500 gramos de harina

1 paquetito de levadura en polvo

150 ml de leche

- Elaborar todos los ingredientes con la varilla mezcladora durante aprox. ½–1 minuto en la posición 1 y a continuación, durante 3–4 minutos, en la posición 4.



Máxima cantidad admisible: 2,5 veces la receta básica

Masa quebrada (pastaflora)

Receta básica

125 gramos de mantequilla

(temperatura ambiente)

100–125 gramos de azúcar

1 huevo

1 pellizco de sal

unas cáscaras de limón o un poco de azúcar de vainilla

250 gramos de harina

levadura en polvo

- Elaborar los ingredientes con la varilla mezcladora durante aprox. ½ minuto en la posición 1 y a continuación durante 2–3 minutos en la posición 3.

A partir de 500 gramos de harina:

Amasar los ingredientes con el garfio de amasador durante aprox. ½ minuto en la posición 1 y a continuación, durante 3–4 minutos, en la posición 2.

Máxima cantidad admisible: 4 veces la receta básica



Masa de levadura

Receta básica

500 gramos de harina

1 huevo

80 gramos de mantequilla (temperatura ambiente)

80 gramos de azúcar

200–250 ml de leche tibia

25 gramos de levadura o 1 paquetito de levadura seca

Cáscara de ½ limón

1 pellizco de sal

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

Máxima cantidad admisible: 3 veces la receta básica



Masa para pasta

Receta básica

500 gramos de harina

5 huevos

2–3 cucharadas soperas (20 – 30 gramos) de agua fría

- Batir todos los ingredientes durante 3 a 5 minutos en la posición de trabajo «2», hasta formar una masa.

Máxima cantidad admisible: 1,5 veces la receta básica



Crema de miel para untar en el pan

200 gramos de mantequilla (tomada del frigorífico)



800 gramos de miel (temperatura ambiente)

- Cortar la mantequilla en trozos pequeños; ponerlos en la jarra batidora.
- Agregar la miel y batir la masa durante 15 segundos en la posición 4.

Accesorios / Accesorios opcionales

Existe la posibilidad de adquirir más accesorios opcionales individualmente. Estos accesorios son compatibles con los robots de cocina MUM81 y MUM82.

Figura 11

Cortador-rallador con tres discos; adicionalmente hay disponible un disco rallador grueso, un disco rallador fino, un disco para cortar patatas fritas, un disco para cortar verduras orientales y un disco para preparar patatas a la suiza.

Figura 12

Picador de carne (para fijarlo al aparato se requiere un adaptador); adicionalmente hay disponibles un accesorio tamizador (a), accesorio para rallar (b) y accesorio para repostería (c): set de discos con diámetros de 3 y 6 mm, accesorio para embutir.

Figura 13

Exprimidor

Figura 14

Molino de cereales, con muelas de acero

Figura 15

Miniprocador

Los accesorios disponibles también se muestran en el embalaje del aparato.

Garantía

CONDICIONES DE GARANTIA PAE

BOSCH, se compromete a reparar o reponer de forma gratuita durante el período de doce meses, a partir de la fecha de compra por el usuario final, las piezas cuyo defecto o falta de funcionamiento obedezca a causas de fabricación, así como la mano de obra necesaria para su reparación, siempre y cuando el aparato sea llevado por el usuario al taller del Servicio Técnico Autorizado por BOSCH.

En el caso de que el usuario solicitara la visita del Técnico Autorizado a su domicilio para la reparación del aparato, estará obligado el usuario a pagar los gastos del desplazamiento. Esta garantía no incluye: lámparas, cristales, plásticos, ni piezas estéticas, reclamadas después del primer uso, ni averías producidas por causas ajenas a la fabricación o por uso no doméstico. Igualmente no están amparadas por esta garantía las averías o falta de funcionamiento producidas por causas no imputables al aparato (manejo inadecuado del mismo, limpiezas, voltajes e instalación incorrecta) o falta de seguimiento en las instrucciones de funcionamiento y mantenimiento que para cada aparato se incluyen en el folleto de instrucciones. Para la efectividad de esta garantía es imprescindible acreditar por parte del usuario y ante el Servicio Autorizado de BOSCH, la fecha de adquisición mediante la correspondiente FACTURA DE COMPRA o que el usuario acompañará con el aparato cuando ante la eventualidad de una avería lo tenga que llevar al Taller Autorizado. La intervención en el aparato por personal ajeno al Servicio Técnico Autorizado por BOSCH, significa la pérdida de garantía. GUARDE POR TANTO LA FACTURA DE COMPRA. Todos nuestros técnicos van provistos del correspondiente carnet avalado por ANFEL (Asociación Nacional de Fabricantes de Electrodomésticos) que le acredita como Servicio Autorizado de BOSCH. Exija su identificación.

MODELO:, FD:, E-Nr.: F. COMPRA:

Nos reservamos el derecho de introducir modificaciones.

Este aparelho destina-se ao uso doméstico e não industrial.

Utilizar o aparelho apenas de acordo com as determinações e para as quantidades e tempos de preparação normais para o sector doméstico. Não ultrapassar as quantidades máximas indicadas.

Por favor, leia completa e atentamente as instruções de serviço e guarde-as em lugar seguro.

No caso do aparelho mudar de dono, as instruções de serviço devem acompanhá-lo. O aparelho não carece de manutenção. Estas instruções de serviço descrevem diversos modelos.

Indicações sobre segurança

⚠ Perigo de choque eléctrico!

Ligar e utilizar o aparelho somente de acordo com as indicações referidas na chapa de características

Utilizar o aparelho apenas em interiores.

Utilizar o aparelho somente se o cabo eléctrico e o próprio aparelho não apresentarem qualquer dano.

Manter as crianças afastadas do aparelho.

Não utilizar o aparelho sem vigilância.

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

Não deixar que o cabo passe sobre arestas aguçadas nem superfícies quentes.

Se o cabo de alimentação deste aparelho apresentar danos, terá que ser substituído pelo fabricante ou pelos seus Serviços Técnicos ou por um técnico devidamente qualificado para o efeito, para se evitarem situações de perigo. As reparações no aparelho devem ser executadas somente pelos nossos Serviços Técnicos.

Não tocar nas peças em rotação.

O aparelho só pode funcionar, se os accionamentos não utilizados estiverem tapados com as respectivas tampas de protecção (11, 12, 13).

Não alterar a posição do braço móvel, enquanto o aparelho estiver ligado. Aguardar que o accionamento esteja completamente parado.

Substituir qualquer ferramenta só quando o accionamento do aparelho estiver completamente parada – depois de desligado, o aparelho move-se, ainda, durante alguns momentos.

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

Utilizar o aparelho somente com acessórios originais.

Na utilização dos acessórios, respeitar as instruções de serviço anexas.

Equipamento incluído no fornecimento

Fig. 16

MUM81..

Aparelho base com tigela em inox; vara para massas leves, vara para bater claras em castelo, vara para massas pesadas.

MUM82..

Aparelho base com dispositivo automático de enrolamento do cabo, tigela inox, vara para massas leves, vara para bater claras em castelo e vara para massas pesadas, copo misturador.

Panorâmica do aparelho Fig. 1, 2

Favor, desdobrar as últimas páginas com as ilustrações.

- 1** Tecla de desbloqueamento
- 2** Accionamentos para acessórios e ferramentas
- 3** Interruptor rotativo
- 4** Tampa
- 5** Abertura de enchimento com tampa pequena
- 6** Tigela em inox
- 7** Vara para massas leves
- 8** Vara para bater claras em castelo
- 9** Vara para massas pesadas com cobertura
- 10** Copo misturador
- 11** Tampa de protecção do accionamento de ferramentas
- 12** Tampa de protecção do accionamento
- 13** Tampa de protecção do accionamento do copo misturador

Accionamentos para acessórios e ferramentas

Accionamentos

Fig. 2

- 2a** Accionamento para copo misturador normal e multimisturador
- 2b** Accionamento para vara de massas leves, vara para bater claras em castelo, vara para massas pesadas; rebatido para baixo, para picador de carne
- 2c** Accionamento para moinho de cereais (aço). Dispositivo para cortar e ralar e espremador de citrinos












Posições de trabalho

⚠ Atenção!

Utilizar somente o aparelho, se ferramentas/ acessórios, de acordo com esta tabela, estiverem colocados no accionamento correcto e na posição correcta e se estiver na posição de funcionamento.

O aparelho só pode funcionar, se os accionamentos não utilizados estiverem tapados com as respectivas tampas de protecção (11, 12, 13).

O braço móvel tem que estar engatado numa posição de trabalho.

Posição	Accionamento		
1	2b		
2	2c		
3	2a		
4	2c		
5	2b		
6	2b		<ul style="list-style-type: none"> – Montar/desmontar as varas para massas leves, bater claras em castelo e massas pesadas – Adicionar grande quantidade de alimentos

Sistemas de segurança

Protecção de ligação

Ver tabela «Posições de funcionamento»

O aparelho só pode ser ligado na **Pos. 1–4**:

- se tiver sido montada a tigela e tiver sido rodada até ao batente ou
- se tiver sido colocada a tampa de protecção do accionamento de ferramentas (**11**).

Na **pos. 5**, o aparelho só pode ser ligado, se o picador de carne com adaptador estiver bem montado (Ver instruções de serviço do picador de carne).

Na **pos. 6**, não é possível ligar o aparelho, se nele tiver montada uma ferramenta.

Protecção contra ligação indevida

Numa falha de corrente, o aparelho continua ligado, mas, depois disto, o motor não volta a arrancar.

Protecção contra sobrecarga

Se, durante a utilização, o motor se desligar sozinho, isso significa que foi activada a protecção contra sobrecarga. Causas possíveis:

- grande quantidade de alimentos para processar,
- tempo de funcionamento demasiado longo.

Como proceder na activação dum sistema de segurança, ver «Ajuda em caso de anomalias».

Utilização

⚠ Atenção!

Utilizar o aparelho somente com acessórios/ ferramentas na posição de funcionamento.

O aparelho só pode funcionar, se os accionamentos não utilizados estiverem tapados com as respectivas tampas de protecção (11, 12, 13). Dar atenção à posição correcta durante a montagem da tampa de protecção do accionamento das ferramentas (**Fig. 2a**). Não colocar o aparelho vazio em funcionamento. Não expor o aparelho nem os acessórios a qualquer fonte de calor.

- Limpar bem o aparelho e os acessórios antes da primeira utilização (ver Limpeza e Manutenção)

Preparação

- Colocar o aparelho base sobre uma superfície lisa e limpa.
- Puxar o cabo para fora (**Fig. 3**). Nos aparelhos com enrolamento automático do cabo
 - Puxar o cabo para fora, até ao comprimento pretendido (máx. 110 cm) e, depois, libertá-lo lentamente ; o cabo fica bloqueado.
 - Reduzir o comprimento de trabalho do cabo: Puxar suavemente o cabo e deixá-lo enrolar até atingir o comprimento desejado. Depois, puxar novamente o cabo e libertá-lo lentamente; o cabo fica bloqueado.
- Ligar a ficha à tomada.

⚠ Atenção!

Ao recolher o cabo, este não deve ser torcido. Nos aparelhos com enrolamento automático do cabo, este não deve ser recolhido manualmente. Se o cabo prender, puxá-lo totalmente para fora e, depois, deixá-lo enrolar até ao fim.

Ajuste da posição de trabalho Fig. 4

- Accionar a tecla de desbloqueamento (1) e deslocar o braço móvel.
- Movimentar o braço móvel até este encaixar na posição de trabalho pretendida.

Ajuste da fase de trabalho Fig. 5

- Rodar o selector (3) para a fase pretendida.
 - 0/off = Stop/Desligado
 - M = Ligação momentânea
 - Fixar o selector.
 - O accionamento trabalha com a rotação máxima.
- Fases 1–4 = Velocidade de trabalho (1 = lenta, 4 = rápida)
- Estão assinaladas as fases intermédias

**Vara para massas leves,
vara para bater claras em castelo,
vara para massas pesadas**

Vara para massas leves (7)

Para bater massas, p. ex. massas leves

Vara para bater claras em castelo (8)

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

Vara para massas pesadas (9)

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

**Perigo de ferimentos devido a ferramentas em rotação**

Durante o funcionamento do aparelho tocar/pegar na tigela. Trabalhar sempre com a tampa colocada!(4)!
Trocar as ferramentas só com o accionamento completamente imobilizado – depois de desligado, o accionamento ainda se movimenta por breves instantes e fica imobilizado na posição de substituição de ferramentas. Movimentar o braço móvel só depois da ferramenta completamente imobilizada.
O aparelho só pode funcionar, se os accionamentos não utilizados estiverem tapados com as respectivas tampas de protecção (11, 12, 13).

Trabalhar com a tigela e as ferramentas**Fig. 6**

- Premir a tecla de desbloqueamento (1) e deslocar o braço móvel para a posição 6.
- Em função do trabalho a realizar, introduzir a vara para massas leves, a vara para bater claras em castelo ou a vara para massas pesadas até ela ficar bem fixa no accionamento.

Indicação:

Pressionar a cobertura (9) sobre o accionamento, depois de encaixar (Fig. 10).

- Colocação da tigela:
 - Assentar a tigela com esta ligeiramente inclinada para a frente
 - rodar a tigela em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até prender

Nota:

O entalhe da tigela deve encaixar na ranhura do aparelho base (Fig. 6a).

- Colocar os ingredientes a serem trabalhados dentro da tigela.
- Premir a tecla de desbloqueamento (1) e deslocar o braço móvel para a posição 1.
- Colocar a tampa.
- Colocar o selector na fase desejada.

A nossa sugestão:

- Vara para massas leves: iniciar a mistura na fase 1 e, depois, passar para a fase 3 ou 4.
- Vara para bater claras em castelo: Fase 4, envolver os ingredientes na fase 1
- Vara para massas pesadas: Primeiro, iniciar a mistura dos ingredientes na fase 1 e amassar na fase 2

Adicionar ingredientes

- Desligar o aparelho através do selector.
- Retirar a tampa
- Premir a tecla de desbloqueamento e colocar o braço móvel na posição 6.
- Adicionar os ingredientes

ou

- Introduzir os ingredientes através da abertura na tampa

Depois do trabalho

- Desligar o aparelho através do selector.
- Desligar a ficha da tomada.
- Retirar a tampa.

Sugestão: Para isso, manter premida a tecla de desbloqueio **(1)** e retirar a tampa.

- Premir a tecla de desbloqueamento e colocar o braço móvel na posição 6.
- Retirar a ferramenta do accionamento.
- Desmontar a tigela.
- Limpar todas as peças, ver «Limpeza e Manutenção».

Indicações importantes sobre a utilização da vara para bater claras em castelo

Fig. 9

A vara quase deve tocar o fundo da taça, para otimizar a mistura dos ingredientes. Se as quantidades dos ingredientes forem pequenas, a vara deve tocar **suavemente** o fundo da taça. Se tal não acontecer, adaptar da seguinte forma o ajuste em altura da vara para bater claras em castelo:

- Desligar a ficha da tomada.
- Premir a tecla de desbloqueamento e colocar o braço móvel na posição 6.
- Introduzir a vara para bater claras em castelo no accionamento até ao encaixe.
- Prender a vara para claras em castelo e desapertar a porca com a chave anexa (Chave na base).
- Ajustar a altura da vara rodando-a até atingir a altura ideal:
 - Rodar para a esquerda: Levantar.
 - Rodar para a direita: Baixar
- Premir a tecla de desbloqueamento **(1)** e deslocar o braço móvel para a posição 1. Controlar a altura da vara e, se necessário, corrigir.
- Se a altura estiver correctamente ajustada, premir a tecla de desbloqueamento **(1)** e deslocar o braço móvel para a posição 6.
- Prender a vara de bater em castelo e apertar a porca com a chave anexa.

Copo misturador

Se o copo misturador não fizer parte do fornecimento do seu aparelho, ele pode ser comprado como acessório especial.



Perigo de ferimentos devido às lâminas afiadas/accionamento em rotação



Nunca pegar no copo misturador, quando montado! Desmontar/montar o copo misturador, somente quando o accionamento estiver completamente imobilizado! O copo misturador nunca pode funcionar vazio. O copo misturador só deve funcionar com a tampa colocada e bloqueada.



Perigo de queimaduras



Quando se preparam alimentos quentes, sai vapor através do funil existente na tampa. Deitar o máximo de 0,5 litros de líquidos quentes ou que desenvolvam muita espuma.

Trabalhar com o copo misturador, Fig. 7

- Premir a tecla de desbloqueamento **(1)** e deslocar o braço móvel para a posição 3.
- Retirar a tampa de protecção do accionamento do misturador.
- As tampas de protecção dos accionamentos **(11 e 12)** têm que estar colocadas. Verificar se a posição está correcta **(Fig. 2a)**!
- Montar o copo misturador. (Ter em atenção as marcações no aparelho e no copo misturador) e rodá-lo em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio, até prender.
- Adicionar os ingredientes:
 - Quantidade máxima de ingredientes líquidos = 1,25 litros;
 - Quantidade máxima de líquidos que desenvolvam muita espuma ou quentes = 0,5 litros
 - Quantidade ideal a processar com ingredientes sólidos = 150 gramas.
- Montar a tampa e rodá-la no sentido dos ponteiros do relógio, até prender. A saliência na tampa do copo misturador, tem que assentar, até prender, na ranhura da pega do copo misturador!
- Colocar o selector na fase desejada.

Indicação importante

Sem a tampa de protecção do accionamento das ferramentas (11) colocada, e a tampa do copo misturador, o aparelho não liga.

Segurar a tampa do copo misturador pelo bordo, durante o trabalho.

Fig. 8

Adicionar os ingredientes

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

ou

- retirar o funil na tampa do copo misturador e ir adicionando lentamente os ingredientes sólidos na abertura de enchimento

ou

- adicionar os ingredientes líquidos através do funil.

Depois do trabalho

- Desligar o aparelho através do selector.
- Desligar a ficha da tomada.
- Rodar o copo misturado no sentido dos ponteiros do relógio e desmontá-lo.

Sugestão: Limpar o copo misturador imediatamente após utilização.

Limpeza e manutenção**Limpeza do aparelho****Perigo de choque eléctrico**

*Nunca mergulhar o aparelho base em água nem o lavar sob água corrente.
Não utilizar aparelhos de limpeza a vapor.*

Atenção!

Não utilizar quaisquer produtos abrasivos.

- Desligar a ficha da tomada.
- O aparelho base e a tampa de protecção do accionamento devem ser limpos com um pano húmido. Se necessário, juntar um pouco de detergente para a loiça.
- Depois, secar bem o aparelho.

Limpeza da tigela e das ferramentas

A tigela e as ferramentas podem ser lavadas na máquina de lavar loiça.

Não entalar as peças de plástico dentro da máquina, pois, podem verificar-se ligeiras deformações durante a lavagem.

Limpeza do copo misturador**Perigo de ferimentos devido às lâminas afiadas**

Não tocar nas lâminas do copo misturado com as mãos nuas. Para limpeza, utilizar uma escova.

Atenção!

Não utilizar quaisquer produtos abrasivos.

Não lavar o copo misturador na máquina de lavar loiça. Não deixar o copo misturador dentro de água.

O melhor será limpar o copo misturador imediatamente após utilização. Assim, eventuais resíduos não secam e o plástico não será atacado. (p. ex. através de óleos destilados existentes nos condimentos).

- A tampa do copo misturador pode ser lavada na máquina de loiça.
- Limpar o copo misturador sob água corrente

Sugestão: Colocar água com um pouco de detergente para a loiça no copo misturador (até ca. de meio). Ligar o copo misturador durante alguns segundos (Fase M). Despejar a água de lavagem e, depois, fazer nova passagem com água limpa.

Ajuda em caso de anomalias



Perigo de ferimentos



Antes de tentar eliminar qualquer anomalia desligue a ficha da tomada.

O braço móvel tem que estar engatado numa posição de trabalho.

Tente, primeiro, eliminar o problema surgido com o auxílio das indicações da tabela seguinte.

Anomalia	Como remediar
A ferramenta não se fixa na posição de troca da ferramenta.	<ul style="list-style-type: none"> Colocar o aparelho em 0/off e voltar a ligá-lo. Após alguns segundos, voltar a ligar.
O aparelho não arranca/ A protecção contra ligação Indevida está activa	<ul style="list-style-type: none"> Verificar se há corrente. Verificar a ficha. Colocar o aparelho em 0/off e, depois retornar para a fase desejada. Verificar o braço móvel. Posição correcta? Bem engatado?
O aparelho não arranca/ A protecção contra ligação Indevida está activa	<ul style="list-style-type: none"> Apertar bem, rodando até ao batente, o copo misturador ou a tigela. Colocar a tampa do copo misturador e apertá-la bem, rodando-a até prender. Colocar a tampa de protecção dos accionamentos que não estão em utilização.

Anomalia	Como remediar
O copo misturador não arranca ou pára durante o uso, o accionamento provoca zumbidos.	<p>A lâmina do copo misturador ficou bloqueada por um dos ingredientes.</p> <ul style="list-style-type: none"> Desligar o aparelho e retirar a ficha da tomada. Desmontar o copo misturador e eliminar o obstáculo. Voltar a montar o copo misturador. Ligar o aparelho.
O aparelho desliga durante o funcionamento.	<p>A protecção contra sobrecargas foi activada.</p> <ul style="list-style-type: none"> Desligar o aparelho e retirar a ficha da tomada. Deixar o aparelho arrefecer durante ca. de 15 minutos, para desactivar a protecção de sobrecarga. Voltar a ligar o aparelho. Se o motor não arrancar, deixar o aparelho arrefecer durante mais tempo (pelo menos 1 hora).



Indicação importante



Se não for possível eliminar a anomalia, deve dirigir-se aos Serviços Técnicos.

Indicações sobre reciclagem



Este aparelho está identificado de acordo com a norma europeia 2002/96/UE sobre aparelhos eléctricos e electrónicos usados (waste electrical and electronic equipment – WEEE). A norma prevê as condições para aceitação e aproveitamento de aparelhos usados, a vigorar em toda a UE.

Poderá informar-se sobre os meios actuais de reciclagem Junto do seu Agente ou dos Serviços Municipalizados.

Exemplos de utilização

Natas batidas

200 g–1500 g

- Bater as natas 1½ a 4 minutos na fase 4, (dependendo da quantidade e das características das natas) com a vara para bater claras em castelo.



Claras

2 a 12 claras

- Bater as claras 2 a 6 minutos na fase 4 com a vara para claras em castelo.



Massa tipo biscoito

Receita base

3 ovos

3–4 colheres de sopa de água quente

150 g de açúcar

1 pacotinho de açúcar baunilhado

150 g de farinha

50 g de fécula

um pouco de fermento em pó

- Bater os ingredientes (excepto a farinha e a fécula) com a vara para bater claras na fase 4, durante 4–6 minutos, até formar espuma.
- Rodar o selector para a fase 1 e misturar, colher a colher, a farinha peneirada e a fécula durante ca. de ½ até 1 minuto.



Quantidade máxima: 2 x a receita base

Massas leves

Receita base

3–4 ovos

200–250 g de açúcar

1 pitada de sal

1 pacotinho de açúcar baunilhado ou a casca de ½ limão

200–250 g de manteiga ou margarina

(à temperatura ambiente)

500 g de farinha

1 pacotinho de fermento em pó

150 ml de leite

- Com a vara para massas leves, misturar todos os ingredientes ca. de ½ minuto na fase 1, depois, mais ca. de 3–4 minutos na fase 4.



Quantidade máxima: 2½ x a receita base

Massa quebrada

Receita base

125 g de manteiga

(à temperatura ambiente)

100–125 g de açúcar

1 ovo

1 pitada de sal

Um pouco de casca de limão ou açúcar baunilhado

250 g de farinha

um pouco de fermento em pó

- Com a vara para massas leves, misturar todos os ingredientes durante ca. de ½ minuto na fase 1 e, depois, mais 2–3 minutos na fase 3.

A partir de 500 g. de farinha:

Com a vara para massas pesadas, amassar durante ca. de ½ minuto na fase 1 e, depois, 3–4 minutos na fase 3.

Quantidade máxima: 4 x a receita base



Massa levedada

Receita base

500 g de farinha

1 ovo

80 g de gordura (à temperatura ambiente)

80 g de açúcar

200–250 ml de leite morno

25 g de fermento fresco ou um pacotinho de fermento seco

Raspa de casca de ½ limão

1 pitada de sal

- Amassar todos os ingredientes durante ca. de ½ minuto na fase 1 e, depois, amassar todos os ingredientes com a vara para massas pesadas, durante 3–6 minutos, na fase 2.

Quantidade máxima: 3 x a receita base

Massa para macarrão

Receita base

500 g de farinha

250 g de ovos (ca. de 5 ovos)

se necessário, juntar 2–3 colheres de sopa de água fria

- Trabalhar todos os ingredientes ca. de 3 a 5 minutos até formar uma massa

Quantidade máxima: 1,5 x a receita base.



Mel para barrar pão

200 g. de manteiga (à temperatura do frigorífico)

800 g de mel (à temperatura ambiente)

- Partir a manteiga em pedaços pequenos e colocá-los no copo misturador.
- Juntar o mel e misturar ambos os ingredientes, durante 15 segundos no copo misturador.



Acessórios/Acessórios especiais

Outros acessórios podem ser posteriormente comprados individualmente. Os acessórios podem ser utilizados nos modelos MUM81 e MUM82.

Fig. 11

Dispositivo de corte com 3 discos: Também podem ser adquiridos o disco de ralar grosso, o disco de ralar fino, o disco para batatas fritas, o disco para legumes asiáticos e o disco para puré de batata.

Fig. 12

Picador de carne (para fixação no aparelho é necessário um adaptador); podem, ainda, adquiridos como suplemento espremedor de frutos adaptável (a), ralador adaptável (b) e dispositivo para bolinhos adaptável (c), disco perfurado com furos Ø 3 e 6 mm; calcador de enchidos.

Fig. 13

Espremedor de citrinos

Fig. 14

Moinho de cereais com mós em aço.

Fig. 15

Multimisturador

Os acessórios especiais disponíveis, e que podem ser adquiridos, estão, também, ilustrados na embalagem.

Garantia

Para este aparelho vigoram as condições de garantia publicadas pelo nosso representante no país, em que o mesmo for adquirido.

O Agente onde comprou o aparelho poderá dar-lhe mais pormenores sobre este assunto.

Para a prestação de qualquer serviço em garantia é, no entanto, necessária a apresentação do documento de compra do aparelho.

H συσκευή αυτή είναι κατασκευασμένη για οικιακή χρήση και δεν προορίζεται για επαγγελματική χρήση.

Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο σύμφωνα με την αρμόζουσα χρήση και για ποσότητες και χρόνους επεξεργασίας, συνήθεις για την οικιακή χρήση.

Μην υπερβαίνετε τις προδιαγραφόμενες μέγιστες ποσότητες.

Παρακαλείσθε να διαβάσετε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσης και να τις φυλάξετε καλά.

Κατά την παραχώρηση της συσκευής σε τρίτους δώστε μαζί τις οδηγίες χρήσης.

Η συσκευή δεν χρειάζεται συντήρηση.

Οι οδηγίες χρήσης περιγράφουν διάφορες παραλλαγές.

Υποδείξεις ασφαλείας

⚠ Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

Συνδέετε και χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο σύμφωνα με τα στοιχεία που δίνονται στην πινακίδα τύπου αυτής.

Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο σε κλειστούς χώρους.

Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνον, όταν αυτή και το τροφοδοτικό καλώδιό της δεν παρουσιάζουν βλάβες.

Κρατάτε τα παιδιά μακριά από τη συσκευή. Μην λειτουργείτε τη συσκευή χωρίς επίβλεψη.

Μετά από κάθε χρήση, πριν τον καθαρισμό, όταν εγκαταλείπετε το δωμάτιο ή σε περίπτωση βλάβης, τραβάτε το φως από την πρίζα.

Μην φέρνετε το τροφοδοτικό καλώδιο σε επαφή με αιχμηρές άκρες ή με καυτές επιφάνειες.

Η αλλαγή του τροφοδοτικού καλωδίου, όταν αυτό παρουσιάζει κάποια βλάβη, επιτρέπεται να γίνεται μόνον από τον κατασκευαστή ή την αντίστοιχη υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών ή από κατάλληλα καταρτισμένο πρόσωπο, ώστε να αποφεύγονται οι κίνδυνοι. Οι επισκευές στη συσκευή πρέπει να ανατίθενται στην υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης των πελατών μας.

Μην πιάνετε τα περιστρεφόμενα μέρη. Η συσκευή μπορεί να λειτουργήσει μόνον, όταν οι μη χρησιμοποιούμενες κινήσεις είναι καλυμμένες με τα προστατευτικά καπάκια κινήσεων (11, 12, 13).

Μην αλλάξετε τη ρύθμιση του στρεφόμενου βραχίονα, ενόσω η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία. Περιμένετε την πλήρη ακινητοποίηση της κίνησης. Αλλάζετε το εργαλείο μόνον με ακινητοποιημένη την κίνηση – μετά τη θέση εκτός λειτουργίας η κίνηση εξακολουθεί να λειτουργεί για κάμποσο χρόνο. Μη βυθίσετε τη βασική συσκευή μέσα σε νερό ούτε να την καθαρίσετε κάτω από τρεχούμενο νερό. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο με γνήσια εξαρτήματα. Σε περίπτωση χρήσης των εξαρτημάτων τηρείτε τις επισυναπτόμενες οδηγίες χρήσης.

Μέρη παράδοσης
MUM81..

Εικόνα 16

Βασική συσκευή με μπόλ από ανοξείδωτο χάλυβα, εργαλείο ανάδευσης, εργαλείο χτυπήματος, εργαλείο ζυμώματος
MUM82..

Βασική συσκευή με αυτόματη περιτύλιξη καλωδίου, μπόλ από ανοξείδωτο χάλυβα, εργαλείο ανάδευσης, εργαλείο χτυπήματος, εργαλείο ζυμώματος, μίξερ

Με μια ματιά

Εικόνα 1, 2

Παρακαλείσθε ν' ανοίξετε τις σελίδες με τις εικόνες πίσω.

- 1 Πλήκτρο απασφάλισης
- 2 Κινήσεις για εξαρτήματα/εργαλεία
- 3 Περιστρεφόμενος διακόπτης
- 4 Καπάκι
- 5 Άνοιγμα συμπλήρωσης υλικών με μικρό καπάκι
- 6 Μπόλ από ανοξείδωτο χάλυβα
- 7 Εργαλείο ανάδευσης
- 8 Εργαλείο χτυπήματος
- 9 Εργαλείο ζυμώματος με καπάκι
- 10 Μίξερ
- 11 Προστατευτικό καπάκι κίνησης εργαλείου
- 12 Προστατευτικό καπάκι κίνησης
- 13 Προστατευτικό καπάκι κίνησης μίξερ

Κινήσεις για εξαρτήματα/εργαλεία

Κινήσεις

Εικόνα 2

- 2a Κίνηση για μίξερ και πολυμίξερ
- 2b Κίνηση για εργαλείο ανάδευσης, εργαλείο χτυπήματος, εργαλείο ζυμώματος, κατεβασμένη για την κρεατομηχανή
- 2c Κίνηση για τον μύλο δημητριακών (χάλυβας), τον πολυκόφτη και τον σούφτη εσπεριδοειδών

Θέσεις εργασίας

Δ Προσοχή!

Λειτουργείτε τη συσκευή μόνον, όταν το εργαλείο/εξάρτημα σύμφωνα με τον πίνακα αυτόν έχει τοποθετηθεί στη σωστή κίνηση και στη σωστή θέση και όταν βρίσκεται στη θέση εργασίας.

Η συσκευή μπορεί να λειτουργήσει μόνον, όταν οι μη χρησιμοποιούμενες κινήσεις είναι καλυμμένες με τα προστατευτικά καπάκια κινήσεων (11, 12, 13).

Ο στρεφόμενος βραχίονας πρέπει να έχει κουμπώσει σε κάθε θέση εργασίας.

Θέση	Κίνηση		
1	2b		
2	2c		
3	2a		
4	2c		
5	2b		
6	2b		– Τοποθέτηση/Αφαίρεση του εργαλείου, χτυπήματος, ανάδευσης και ζυμώματος – Συμπλήρωση μεγάλων ποσοτήτων επεξεργασίας

Συστήματα ασφαλείας

Ασφάλεια θέσης σε λειτουργία

Βλ. στον πίνακα "Θέσεις λειτουργίας"

Η συσκευή μπορεί να τεθεί στη **θέση 1-4** σε λειτουργία μόνον:

- όταν έχει τοποθετηθεί το μπολ και έχει γυριστεί μέχρι το τέρμα **II**
- όταν έχει τοποθετηθεί το προστατευτικό καπάκι κίνησης εργαλείου (**11**).

Στη **θέση 5** η συσκευή μπορεί να τεθεί σε λειτουργία μόνον, όταν η κρεατομηχανή με προσαρμογέα έχει τοποθετηθεί σωστά (βλ. Οδηγίες χρήσης της κρεατομηχανής).

Στη **θέση 6** η συσκευή δεν μπορεί να τεθεί σε λειτουργία, όταν έχει τοποθετηθεί εργαλείο.

Ασφάλεια εκ νέου θέσης σε λειτουργία

Σε περίπτωση διακοπής ρεύματος η συσκευή παραμένει μετά την αποκατάσταση της τροφοδοσίας σε λειτουργία, αλλά ο κινητήρας δεν ξαναξεκινά.

Ασφάλεια υπερφόρτωσης

Σε περίπτωση που ο κινητήρας σταματήσει αυτόματα κατά τη χρήση, τότε έχει ενεργοποιηθεί η προστασία υπερφόρτωσης. Πιθανές αιτίες:

- πολύ μεγάλες ποσότητες επεξεργασίας,
- πολύ μεγάλη διάρκεια χρήσης.

Σχετικά με την συμπεριφορά σε περίπτωση ενεργοποίησης κάποιου συστήματος ασφαλείας ανατρέξτε στην παράγραφο "Αντιμετώπιση βλαβών".

Χειρισμός

⚠ Προσοχή!

Λειτουργείτε τη συσκευή μόνον με το εργαλείο/εξάρτημα στη θέση εργασίας. Η συσκευή μπορεί να λειτουργήσει μόνον, όταν οι μη χρησιμοποιούμενες κινήσεις είναι καλυμμένες με τα προστατευτικά καπάκια κινήσεων (11, 12, 13). Κατά την επίθεση του προστατευτικού καπακιού κίνησης εργαλείου προσέξτε τη σωστή θέση (**εικόνα 2a**).

Μη λειτουργείτε τη συσκευή χωρίς φορτίο. Μην εκθέτετε τη συσκευή και τα εξαρτήματα σε πηγές θερμότητας.

- Πριν την πρώτη χρήση καθαρίστε καλά τη συσκευή και τα εξαρτήματα, βλ. "Καθαρισμός και φροντίδα".

Προετοιμασία

- Τοποθετήστε τη βασική συσκευή επάνω σε λεία και καθαρή επιφάνεια.

- Τραβήξτε προς τα έξω το καλώδιο (**εικόνα 3**).

Σε συσκευές με αυτόματο σύστημα περιτύλιξης καλωδίου:

- Τραβήξτε το καλώδιο μεμιάς ως το επιθυμητό μήκος (το πολύ 110 cm) προς τα έξω και αφήστε το αργά ελεύθερο, το καλώδιο έχει κλειδώσει στη θέση αυτή,
- Μείωση του μήκους εργασίας: Τραβήξτε ελαφρά το καλώδιο και αφήστε το να τυλιχτεί ως το επιθυμητό μήκος. Κατόπιν τραβήξτε εκ νέου ελαφρά το καλώδιο και αφήστε το αργά ελεύθερο, το καλώδιο έχει κλειδώσει.
- Βάλτε το φιο στην πρίζα.

⚠ Προσοχή!

Κατά την ώθηση προς τα μέσα προσέξτε να μη στριφτεί το καλώδιο.

Σε συσκευές με αυτόματο σύστημα περιτύλιξης καλωδίου μην ωθείτε το καλώδιο με το χέρι προς τα μέσα.

Αν μαγκωθεί το καλώδιο, τότε τραβήξτε το μέχρι το τέρμα προς τα έξω και αφήστε κατόπιν να ξανατυλιχτεί.

Ρύθμιση της θέσης εργασίας

Εικόνα 4

- Πατήστε το πλήκτρο απασφάλισης (**1**) και κουνήστε τον στρεφόμενο βραχίονα.
- Φέрте τον στρεφόμενο βραχίονα στην επιθυμητή θέση, μέχρι να κουμπώσει.

Ρύθμιση της βαθμίδας εργασίας

Εικόνα 5

- Ρυθμίστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη (**3**) στην επιθυμητή βαθμίδα.

0/off	= Στοπ/Θέση εκτός λειτουργίας
M	= Στιγμιαία λειτουργία

Κρατάτε τον περιστρεφόμενο διακόπτη. Η κίνηση δουλεύει με τον μεγαλύτερο αριθμό στροφών.

Βαθμίδες 1-4	= Ταχύτητα εργασίας (1 = αργά, 4 = γρήγορα)
--------------	---

Οι ενδιάμεσες βαθμίδες φέρουν σημάδι.

Εργαλείο ανάδευσης, εργαλείο χτυπήματος, εργαλείο ζυμώματος

Εργαλείο ανάδευσης (7)

για το ανακάτεμα ζύμης (π.χ. ζύμη κέικ)

Εργαλείο χτυπήματος (8)

για το χτύπημα μαρέγκας, σαντιγί και για το χτύπημα ελαφριάς ζύμης, π.χ. ζύμη μπισκότου

Εργαλείο ζυμώματος (9)

για το ζύμωμα σφιχτής ζύμης και για το ανακάτεμα υλικών, τα οποία δεν πρέπει να κοπούν (π.χ. σταφίδες, νιφάδες σοκολάτας).



Κίνδυνος τραυματισμού από περιστρεφόμενα εργαλεία



Κατά τη λειτουργία μη βάζετε ποτέ τα χέρια σας μέσα στο μπολ. Δουλεύετε μόνο με τοποθετημένο το καπάκι (4). Αλλάζετε το εργαλείο μόνο με ακινητοποιημένη την κίνηση – μετά την θέση εκτός λειτουργίας η κίνηση εξακολουθεί να λειτουργεί για λίγο χρόνο και ακινητοποιείται στη θέση αλλαγής εργαλείου. Κινείτε τον στρεφόμενο βραχίονα, αφού ακινητοποιηθεί πρώτα το εργαλείο. Η συσκευή μπορεί να λειτουργήσει μόνον, όταν οι μη χρησιμοποιούμενες κινήσεις είναι καλυμμένες με τα προστατευτικά καπάκια κινήσεων (11, 12, 13).

Εργασία με το μπολ και τα εργαλεία

Εικόνα 6

- Πατήστε το πλήκτρο απασφάλισης (1) και φέρτε τον στρεφόμενο βραχίονα στη θέση 6.
- Ανάλογα με την εργασία τοποθετήστε στην κίνηση το εργαλείο ανάδευσης, χτυπήματος ή ζυμώματος έτσι, ώστε να κουμπώσει.

Υπόδειξη:

- Πίεστε το καπάκι του εργαλείου ζυμώματος (9) μετά το κούμπωμα πάνω από την κίνηση (εικόνα 10).
- Τοποθετήστε το μπολ:
 - τοποθετήστε το μπολ με κλίση προς τα εμπρός και κατόπιν αποθέστε το,
 - στρέψτε το αντίστροφα στη φορά των δεικτών του ρολογιού μέχρι το τέρμα.

Υπόδειξη:

Η εγκοπή του μπολ πρέπει να βρίσκεται στο αντίστοιχο μέρος της βασικής συσκευής (εικόνα 6a).

- Βάλτε τα υλικά που πρόκειται να επεξεργαστείτε, μέσα στο μπολ.
- Πατήστε το πλήκτρο απασφάλισης (1) και φέρτε τον στρεφόμενο βραχίονα στη θέση 1.
- Τοποθετήστε το καπάκι.
- Ρυθμίστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στην επιθυμητή θέση.

Η σύστασή μας:

- Εργαλείο ανάδευσης: Ανακατέψτε πρώτα στη βαθμίδα 1, μετά στη βαθμίδα 3 ή 4
- Εργαλείο χτυπήματος: Βαθμίδα 4, απαλό ανακάτεμα στη βαθμίδα 1
- Εργαλείο ζυμώματος: Ανακατέψτε πρώτα στη βαθμίδα 1, ζύμωμα στη βαθμίδα 2

Συμπλήρωση υλικών

- Θέτετε τη συσκευή με τον περιστρεφόμενο διακόπτη εκτός λειτουργίας.
- Αφαιρέστε το καπάκι.
- Πατήστε το πλήκτρο απασφάλισης και φέρτε τον στρεφόμενο βραχίονα στη θέση 6.
- Προσθέστε τα υλικά ή
- συμπληρώστε υλικά από το άνοιγμα συμπλήρωσης υλικών στο καπάκι.

Μετά την εργασία

- Θέτετε τη συσκευή με τον περιστρεφόμενο διακόπτη εκτός λειτουργίας.
- Βγάζετε το φιν από την πρίζα.
- Αφαιρέστε το καπάκι.
- **Συμβουλή:** Για τον σκοπό αυτό κρατήστε το πλήκτρο απασφάλισης (1) πατημένο και αφαιρέστε το καπάκι.
- Πατήστε το πλήκτρο απασφάλισης και φέρτε τον στρεφόμενο βραχίονα στη θέση 6.
- Αφαιρέστε το εργαλείο από την κίνηση.
- Αφαιρέστε το μπολ.
- Καθαρίστε όλα τα μέρη, βλ. "Καθαρισμός και φροντίδα".

Σημαντική υπόδειξη για τη χρήση του εργαλείου χτυπήματος **Εικόνα 9**

- Το εργαλείο χτυπήματος θα πρέπει να αγγίζει σχεδόν τον πυθμένα του μπολ, ώστε να αναμιγνύονται καλά τα υλικά. Σε μικρές ποσότητες επεξεργασίας το εργαλείο χτυπήματος θα πρέπει να αγγίζει **ελαφρά** τον πυθμένα. Αν όχι, προσαρμόστε τη ρύθμιση ύψους του εργαλείου χτυπήματος ως εξής:
- Βγάζετε το φιν από την πρίζα.
 - Πατήστε το πλήκτρο απασφάλισης και φέρτε τον στρεφόμενο βραχίονα στη θέση 6.
 - Τοποθετήστε το εργαλείο χτυπήματος στην κίνηση έτσι, ώστε να κουμπιώσει.
 - Κρατήστε το εργαλείο χτυπήματος και λύστε το παξιμάδι με το επισυναπτόμενο κλειδί (μπολ στον πάτο).
 - Ρυθμίστε το ύψος του εργαλείου χτυπήματος, στρέφοντας το εργαλείο στο σωστό ύψος:
 - στροφή προς τα αριστερά: ανέβασμα
 - στροφή προς τα δεξιά: κατέβασμα
 - Πατήστε το πλήκτρο απασφάλισης **(1)** και φέρτε τον στρεφόμενο βραχίονα στη θέση 1. Ελέγξτε το ύψος του εργαλείου, αν χρειάζεται διορθώστε το.
 - Όταν το ύψος έχει ρυθμιστεί σωστά, πατήστε το πλήκτρο απασφάλισης **(1)** και φέρτε τον στρεφόμενο βραχίονα στη θέση 6.
 - Κρατήστε το εργαλείο χτυπήματος και σφίξτε το παξιμάδι με το επισυναπτόμενο κλειδί.

Μίξερ

Αν το μίξερ δεν συνοδεύει τη συσκευή, μπορείτε να το προμηθευτείτε ως ειδικό εξάρτημα.

Κίνδυνος τραυματισμού από τις κοφτερές λάμες/την περιστρεφόμενη κίνηση

*Μην βάζετε ποτέ τα χέρια σας μέσα στο τοποθετημένο μίξερ!
Αφαιρείτε/Τοποθετείτε το μίξερ μόνο με ακινητοποιημένη την κίνηση!
Μη χρησιμοποιείτε το μίξερ ποτέ άδειο.
Το μίξερ δουλεύει μόνο με τοποθετημένο και ασφαλισμένο το καπάκι.*

Κίνδυνος ζεματίσματος

Κατά την επεξεργασία καυτών υλικών εξέρχεται ατμός από το χωνί στο καπάκι. Γεμίζετε το μίξερ με 0,5 λίτρα καυτό ή αφρίζον υγρό.

Εργασία με το μίξερ **Εικόνα 7**

- Πατήστε το πλήκτρο απασφάλισης **(1)** και φέρτε τον στρεφόμενο βραχίονα στη θέση 3.
- Αφαιρέστε το προστατευτικό καπάκι κίνησης μίξερ.
- Τα προστατευτικά καπάκια των κινήσεων **(11 και 12)** πρέπει να είναι τοποθετημένα. Προσέξτε τη σωστή θέση **(εικόνα 2a)!**
- Τοποθετήστε το μίξερ (προσέξτε το σημάδι στη συσκευή και το μίξερ) και στρέψτε το αντίθετα στη φορά των δεικτών του ρολογιού ως το τέρμα.
- Προσθέστε τα υλικά.
 - Μέγιστη ποσότητα υγρών υλικών = 1,25 λίτρα
 - Μέγιστη ποσότητα αφριζόντων και καυτών υγρών = 0,5 λίτρα
 - Ιδανική ποσότητα επεξεργασίας στερεών υλικών = 150 γραμμάρια.
- Τοποθετήστε το καπάκι και στρέψτε το στη φορά των δεικτών του ρολογιού ως το τέρμα. Η μύτη στο καπάκι του μίξερ πρέπει να εφαρμόζει ως το τέρμα στη σχισμή της λαβής του μίξερ!
- Ρυθμίστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στην επιθυμητή θέση.

Σημαντική υπόδειξη

Χωρίς να έχει τοποθετηθεί το προστατευτικό καπάκι κίνησης εργαλείου (11) και χωρίς να έχει τοποθετηθεί και ασφαλιστεί το καπάκι του μίξερ η συσκευή δεν μπορεί να τεθεί σε λειτουργία. Κατά την εργασία κρατάτε στην άκρη το καπάκι του μίξερ.

Συμπλήρωση υλικών**Εικόνα 8**

- Θέτετε τη συσκευή με τον περιστρεφόμενο διακόπτη εκτός λειτουργίας.
 - Αφαιρέστε το καπάκι και συμπληρώστε τα υλικά
- ή
- Βγάλτε το χωνί από το καπάκι του μίξερ και συμπληρώστε σταδιακά τα στερεά υλικά από το άνοιγμα συμπλήρωσης υλικών

ή

- συμπληρώστε τα υγρά υλικά με το χωνί.

Μετά την εργασία

- Θέτετε τη συσκευή με τον περιστρεφόμενο διακόπτη εκτός λειτουργίας.
- Βγάζετε το φιν από την πρίζα.
- Στρέψτε το μίξερ στη φορά των δεικτών του ρολογιού και αφαιρέστε το.

Συμβουλή: Σας συνιστούμε να καθαρίζετε το μίξερ αμέσως μετά τη χρήση.

Καθαρισμός και φροντίδα**Καθαρισμός βασικής συσκευής****Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας**

Μη βυθίσετε ποτέ τη βασική συσκευή μέσα σε νερό ούτε να την πλύνετε ποτέ κάτω από τρεχούμενο νερό. Μη χρησιμοποιήσετε ατμοκαθαριστή.

Δ Προσοχή!

Μη χρησιμοποιείτε διαβρωτικά μέσα καθαρισμού.

- Βγάζετε το φιν από την πρίζα.
- Σκουπίστε τη βασική συσκευή και το προστατευτικό καπάκι κίνησης με βρεγμένο πανί. Αν χρειάζεται χρησιμοποιήστε λίγο απορρυπαντικό πιάτων.
- Στη συνέχεια σκουπίστε τη συσκευή με στεγνό πανί.

Καθαρισμός του μπολ και των εργαλείων

Το μπολ και τα εργαλεία πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.

Μη μαγκώνετε τα πλαστικά μέρη μέσα στο πλυντήριο πιάτων, γιατί μπορεί να μείνουν μόνιμες παραμορφώσεις κατά τη διαδικασία πλυσίματος!

Καθαρισμός μίξερ**Κίνδυνος τραυματισμού από τις κοφτερές λάμες**

Μην αγγίζετε τις κοφτερές λάμες (το μαχαίρι) του μίξερ με τα χέρια γυμνά. Για τον καθαρισμό χρησιμοποιείτε βούρτσας.

Δ Προσοχή!

Μη χρησιμοποιείτε διαβρωτικά μέσα καθαρισμού. Μη πλένετε το μίξερ στο πλυντήριο πιάτων. Μη αφήνετε το μίξερ μέσα στο νερό.

Σας συνιστούμε να καθαρίζετε το μίξερ αμέσως μετά τη χρήση. Έτσι δεν στεγνώνουν τα κατάλοιπα και δεν προσβάλλεται το πλαστικό υλικό (π. χ. από αιθέρια έλαια στα μπαχαρικά).

- Το καπάκι του μίξερ πλένεται στο πλυντήριο πιάτων.
- Καθαρίζετε το μίξερ κάτω από τρεχούμενο νερό.

Συμβουλή: Ρίξτε μέσα στο τοποθετημένο μίξερ νερό με λίγο απορρυπαντικό πιάτων (περ. μισογεμάτο). Θέτετε για μερικά δευτερόλεπτα το μίξερ σε λειτουργία (βαθμίδα M). Χύστε το νερό πλυσίματος και ξεπλύντε το μίξερ με καθαρό νερό.

Αντιμετώπιση βλαβών**Κίνδυνος τραυματισμού**

Πριν την αντιμετώπιση βλαβών βγάξτε το φιν από την πρίζα.

Ο στρεφόμενος βραχίονας πρέπει να έχει κουμπώσει σε κάθε θέση εργασίας.

Προσπαθήστε πρώτα να αντιμετωπίσετε το πρόβλημα βάσει των υποδείξεων στον παρακάτω πίνακα.

Βλάβη	Αντιμετώπιση
Το εργαλείο δεν ακινητοποιείται στη θέση αλλαγής εργαλείου.	<ul style="list-style-type: none"> • Ρυθμίστε τη συσκευή στο 0/off και την θέτετε ξανά σε λειτουργία. Μετά από μερικά δευτερόλεπτα την θέτετε εκτός λειτουργίας.
Η συσκευή δεν ξεκινά/η ασφάλεια εκ νέου θέσης σε λειτουργία είναι ενεργή.	<ul style="list-style-type: none"> • Ελέγξτε την τροφοδοσία με ρεύμα. • Ελέγξτε το φως. • Ρυθμίστε τη συσκευή στο 0/off και κατόπιν πίσω στην επιθυμητή θέση. • Ελέγξτε τον στρεφόμενο βραχίονα. Είναι στη σωστή θέση; Έχει κουμπώσει;
Η συσκευή δεν ξεκινά/η ασφάλεια εκ νέου θέσης σε λειτουργία είναι ενεργή.	<ul style="list-style-type: none"> • Στρέψτε το μίξερ ή αντίστοιχα το μπολ μέχρι το τέρμα να σφίξει. • Τοποθετήστε το καπάκι του μίξερ και στρέψτε το μέχρι το τέρμα να σφίξει. • Τοποθετήστε το προστατευτικό καπάκι κίνησης στις μη χρησιμοποιούμενες κινήσεις.
Το μίξερ δεν ξεκινά ή ακινητοποιείται κατά τη χρήση, η κίνηση βομβεί.	<p>Το μαχαίρι του μίξερ είναι μπλοκαρισμένο από κάποιο από τα υλικά.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Θέτετε τη συσκευή εκτός λειτουργίας και βγάλετε το φως από την πρίζα. • Αφαιρέστε το μίξερ και απομακρύνετε το εμπόδιο. • Ξαναποθετήστε το μίξερ. • Θέτετε τη συσκευή σε λειτουργία.

Βλάβη	Αντιμετώπιση
Η συσκευή τίθεται κατά τη χρήση εκτός λειτουργίας.	<p>Έχει ενεργοποιηθεί η ασφάλεια υπερφόρτωσης.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Θέτετε τη συσκευή εκτός λειτουργίας και βγάλετε το φως από την πρίζα. • Αφήστε τη συσκευή περ. 15 λεπτά να κρυώσει, ώστε να απενεργοποιηθεί η προστασία υπερφόρτωσης. • Θέτετε τη συσκευή ξανά σε λειτουργία. Σε περίπτωση που δεν ξεκινήσει ο κινητήρας, αφήστε τη συσκευή να κρυώσει για περισσότερο χρόνο (τουλάχιστον 1 ώρα).

! Σημαντική υπόδειξη !

Σε περίπτωση που δεν μπορείτε να αντιμετωπίσετε εσείς τη βλάβη, παρακαλείσθε να καλέσετε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

Υποδείξεις απόσυρσης



Η συσκευή αυτή έχει σημανθεί βάσει της ευρωπαϊκής οδηγίας 2002/96/EK περί παλιών ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Η οδηγία θέτει το πλαίσιο για την επιστροφή και αξιοποίηση των παλιών συσκευών που ισχύει σε όλη την Ευρωπαϊκή Ένωση.

Για πληροφορίες σχετικά με τους επίκαιρους τρόπους απόσυρσης απευθυνθείτε στο ειδικό κατάστημα, απ' όπου αγοράσατε τη συσκευή ή στη Δημοτική ή Κοινοτική Αρχή του τόπου κατοικίας σας.

Παραδείγματα εφαρμογών

Σαντιγί

200 g–1500 g κρέμα γάλακτος

- Χτυπήστε την κρέμα γάλακτος επί 1½ έως 4 λεπτά στη βαθμίδα 4 (ανάλογα με την ποσότητα και τις ιδιότητες της κρέμας) με το εργαλείο χτυπήματος.



Μαρέγκα

2 έως 12 ασπράδια αβγών

- Χτυπήστε τα ασπράδια 2 έως 6 λεπτά στη βαθμίδα 4 με το εργαλείο χτυπήματος.



Ζύμη μπισκότου

Βασική συνταγή

3 αβγά

3–4 κουταλιές σούπας (κ.σ.) ζεστό νερό

150 g ζάχαρη

1 φακ. βανίλια

150 g αλεύρι

50 g κορν φλάουρ

ενδεχομένως μπέικιν πάουντερ

- Χτυπήστε τα υλικά (εκτός από το αλεύρι και το κορν φλάουρ), μέχρι να σχηματιστεί πηχτό αφρώδες μίγμα, επί 4–6 λεπτά στη βαθμίδα 4 με το εργαλείο χτυπήματος.
- Ρυθμίστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στη βαθμίδα 1 και προσθέστε ανακατεύοντας προσεκτικά το κοσκινισμένο αλεύρι και το κορν φλάουρ κουταλιά–κουταλιά εντός περ. ½ έως 1 λεπτού.

Μέγιστη ποσότητα: 2 φορές τη βασική συνταγή



Ζύμη κέικ

Βασική συνταγή

3–4 αβγά

200–250 g ζάχαρη

1 πρέζα αλάτι

1 φακ. βανίλια ή το ξύσμα ½ λεμονιού

200–250 g βούτυρο ή μαργαρίνη (σε θερμοκρασία δωματίου)

500 g αλεύρι

1 φακ. μπέικιν πάουντερ

150 ml γάλα

- Ανακατέψτε όλα τα υλικά επί περ. ½ λεπτό στη βαθμίδα 1, κατόπιν ανακατέψτε τα επί περ. 3–4 λεπτά στη βαθμίδα 4 με το εργαλείο ανάδευσης.

Μέγιστη ποσότητα: 2½ φορές τη βασική συνταγή



Ζύμη τάρτας

Βασική συνταγή

125 g βούτυρο

(σε θερμοκρασία δωματίου)

100–125 g ζάχαρη

1 αβγό

1 πρέζα αλάτι

λίγο ξύσμα λεμονιού ή λίγη βανίλια

250 g αλεύρι

ενδεχομένως μπέικιν πάουντερ

- Δουλέψτε όλα τα υλικά επί ½ περίπου λεπτό στη βαθμίδα 1 και κατόπιν επί περ. 2–3 λεπτά στη βαθμίδα 3 με το εργαλείο ανάδευσης.

Από 500 g αλεύρι

Ζυμώστε τα υλικά επί ½ περίπου λεπτό στη βαθμίδα 1 με το εργαλείο ζυμώματος, ζυμώστε κατόπιν επί περ. 3–4 λεπτά στη βαθμίδα 2.

Μέγιστη ποσότητα: 4 φορές τη βασική συνταγή



Ζύμη με μαγιά

Βασική συνταγή

500 g αλεύρι

1 αβγό

80 g λίπος (σε θερμοκρασία δωματίου)

80 g ζάχαρη

200–250 ml χλιαρό γάλα

25 g φρέσκια μαγιά ή 1 φακ.

αποξηραμένη μαγιά σε σκόνη

Ξύσμα ½ λεμονιού

1 πρέζα αλάτι

- Δουλέψτε όλα τα υλικά επί ½ περίπου λεπτό στη βαθμίδα 1 και κατόπιν επί περ. 3–6 λεπτά στη βαθμίδα 2 με το εργαλείο ζυμώματος.

Μέγιστη ποσότητα: 3 φορές τη βασική συνταγή



Ζύμη για ζυμαρικά

Βασική συνταγή

500 g αλεύρι

250 g αβγά (περ. 5 αβγά)

αν χρειάζεται 2–3 κ.σ. (20–30 g)

κρύο νερό

- Ζυμώστε όλα τα υλικά μαζί επί περ. 3 έως 5 λεπτά στη βαθμίδα 2.

Μέγιστη ποσότητα: 1,5 φορές τη βασική συνταγή



Άλειμμα βουτύρου-μελιού

200 g βούτυρο (από το ψυγείο)

800 g μέλι

(σε θερμοκρασία δωματίου)

- Κόψτε το βούτυρο σε μικρά κομμάτια και βάλτε τα μέσα στο μίξερ.
- Προσθέστε το μέλι και ανακατέψτε επί 15 δευτερόλεπτα στη βαθμίδα 4.

**Εξαρτήματα/Ειδικά εξαρτήματα**

Περαιτέρω ειδικά εξαρτήματα μπορείτε να προμηθευτείτε επίσης αργότερα ξεχωριστά. Τα εξαρτήματα μπορούν να χρησιμοποιηθούν για την MUM81 και την MUM82.

Εικόνα 11

Κόφτης διαρκείας χωρίς μπολ, με 3 δίσκους, επιπλέον διατίθενται δίσκος για χοντρό τρίψιμο, δίσκος για ψιλό τρίψιμο, δίσκος για πατάτες τηγανιτές, δίσκος για κόψιμο λαχανικών για την ασιατική κουζίνα, δίσκος για πατατοκεφτέδες

Εικόνα 12

Κρεατομηχανή (για τη στερέωση στη συσκευή χρειάζεται προσαρμογέας), επιπλέον διατίθεται προσάρτημα εκχυματώτη φρούτων (a), προσάρτημα τριψίματος (b) και προσάρτημα μπισκότων πρέσας (c), διάτρητοι δίσκοι διαμέτρου 3 και 6 mm, προσάρτημα κατασκευής λουκανικών.

Εικόνα 13

Στύφτης εσπεριδοειδών

Εικόνα 14

Μύλος δημητριακών με χαλύβδινο μηχανισμό άλεσης

Εικόνα 15

Πολυμίξερ

Τα ειδικά εξαρτήματα που διατίθενται, απεικονίζονται επίσης επάνω στη συσκευασία.

Εγγύηση

Για τη συσκευή αυτή ισχύουν οι όροι εγγύησης που έχουν εκδοθεί από την αντιπροσωπεία μας στη χώρα αγοράς της συσκευής. Σχετικές λεπτομέρειες θα σας δώσει, αν χρειαστεί, ανά πάσα στιγμή το ειδικό κατάστημα, απ' όπου αγοράσατε τη συσκευή.

Τηρούμε το δικαίωμα αλλαγών.

Bu cihaz, evde kullanılmak üzere üretilmiş olup, ticari kullanım için elverişli değildir.

Cihazı sadece üretildiği amaç için, evde işlenen miktar ve süreler için kullanınız. İşlediğiniz miktarlarda, öngörülmüş olan azami miktarları aşmayınız.

Kullanma kılavuzunu lütfen itinalı bir şekilde okuyunuz ve ileride lazım olma ihtimalinden dolayı saklayınız.

Cihazı başka birine verecek veya satacak olursanız, kullanma kılavuzunu da veriniz. Bu cihazın bakıma ihtiyacı yoktur.

Kullanma kılavuzu değişik modelleri tarif etmektedir.

Güvenlik bilgileri**⚠ Elektrik çarpmaya tehlikesi!**

Cihazı sadece tip levhasındaki bilgilere uygun bir şekilde elektrik prizine bağlayıp çalıştırınız.

Cihaz sadece kapalı yerlerde kullanılmak için tasarlanmıştır.

Cihazı sadece bağlantı kablosunda, kendisinde veya parçalarında bir arıza yoksa kullanınız.

Çocukları cihazdan uzak tutunuz.

Cihazı kesinlikle denetimsiz çalıştırmayınız.

Cihaz her kullandığınızda işiniz bittikten sonra, cihazı temizlemeden önce, cihazın kurulu olduğu yerden ayrıldığınızda veya herhangi bir arıza durumunda elektrik fişini daima prizden çıkarınız.

Elektrik kablosunu keskin kenarlar ve sıcak yüzeyler üzerinden geçecek şekilde çekmeyiniz.

Herhangi bir tehlikeli duruma yer vermemek için, cihazın bağlantı kablosunda herhangi bir hasar olduğu zaman, sadece üretici tarafından, üreticinin yetkili servisi tarafından veya benzeri yetki ve eğitime sahip başka bir uzman eleman tarafından değiştirilmelidir. Dönen parçaları tutmayınız ve dokunmayınız.

Cihaz ancak kullanılmayan tahrik sistemleri (motorlar), tahrik sistemi koruyucu kapakları (11, 12, 13) ile kapatıldıktan sonra çalıştırılabilir.

Cihaz çalışma konumundayken, çevirme kolunun ayarında bir değişiklik yapmayınız. Tahrik sisteminin tamamen durmasını bekleyiniz.

Cihaza takılan alet ve aksesuarları sadece cihazın tahrik sistemi dururken değiştiriniz. Cihaz kapatıldıktan sonra tahrik sistemi, yani motor belli bir süre hareket etmeye devam eder

Ana cihazı kesinlikle suya sokmayınız ve akan su altında temizlemeyiniz.

Cihazı sadece orijinal aksesuarları ile kullanınız.

Aksesuarları kullanırken, ilgili aksesuarlara ait kullanma kılavuzlarına dikkat ediniz.

Teslimat kapsamı

Resim 16

MUM81..

Paslanmaz çelik karıştırma kabına sahip ana cihaz; Karıştırma teli, çırpma teli, yoğurma kancası

MUM82..

Kablo sarma otomatik sistemli, paslanmaz çelik karıştırma kabına sahip ana cihaz; Karıştırma teli, çırpma teli, yoğurma kancası; Mikser

Genel bakış

Resim 1, 2

Lütfen arka kısımdaki katlanmış resimli sayfaları açınız

- 1 Kilit sistemini açma tuşu
- 2 Aksesuarlar/Aletler için tahrik sistemleri (motorlar)
- 3 Döner şalter
- 4 Kapak
- 5 Küçük kapaklı malzeme ilave etme deliği
- 6 Paslanmaz çelik karıştırma kabı
- 7 Karıştırma teli
- 8 Çırpma teli
- 9 Kapaklı yoğurma kancası
- 10 Mikser
- 11 Alet tahrik sistemi koruyucu kapağı
- 12 Tahrik sistemi koruyucu kapağı
- 13 Mikser tahrik sistemi koruyucu kapağı

Aksesuarlar/Aletler için tahrik sistemleri (motorlar)

Tahrik sistemleri (motorlar) Resim 2

- 2a** Mikser ve multi mikser tahrik sistemi
- 2b** Karıştırma teli, çırpma teli, yoğurma kancası için tahrik sistemi; Et kıyma makinesi için aşağı doğru indirilir
- 2c** Tahıl öğütme ünitesi (çelik), sürekli doğrama ünitesi ve narenciye sıkma ünitesi tahrik sistemi

İşletme pozisyonları

⚠ Dikkat

Cihazı sadece ilgili aksesuar/alet aşağıdaki tabloya göre doğru tahrik sistemine ve doğru pozisyona takılmış ve çalışma pozisyonunda ise çalıştırınız.

Cihaz ancak kullanılmayan tahrik sistemleri (motorlar), tahrik sistemi koruyucu kapakları (11, 12, 13) ile kapatıldıktan sonra çalıştırılabilir.

Çevirme kolu her çalışma pozisyonunda yerine oturmuş olmalıdır.

Pozisyon	Tahrik sistemi		
1	2b		
2	2c		
3	2a		
4	2c		
5	2b		
6	2b		<ul style="list-style-type: none"> - Çırpma telinin, karıştırma telinin ve yoğurma kancasının takılması/ çıkarılması - Çok miktarda işlenecek malzeme ilave edilmesi

Güvenlik sistemleri

Devreye sokma emniyeti

"İşletme pozisyonları" tablosuna bakınız

Cihaz 1-4 pozisyonlarında ancak şu koşullarda devreye sokulabiliyor:

- Karıştırma kabı takılmış ve sonuna kadar çevrilip yerine oturtulmuşsa veya
- Alet tahrik sistemi koruyucu kapağı (11) takılmış olmalıdır.

Cihaz 5 pozisyonunda ancak et kıyma makinesi adaptör ile birlikte doğru takılmış (et kıyma makinesinin kullanma kılavuzuna bakınız) ise devreye sokulabiliyor.

Eğer cihaza bir alet takılmışsa, cihaz 6 pozisyonunda devreye sokulamıyor.

Tekrar devreye sokma emniyeti

Elektrik kesilmesi durumunda cihaz açık kalır, fakat elektrik tekrar gelince motor yine çalışmaya devam etmez.

Aşırı yüklenme emniyeti

Cihazın motoru kullanım esnasında kendiliğinden kapanır, aşırı yüklenmeye karşı koruma sistemi aktifleştirilmiştir.

Muhtemel sebepleri:

- İşlenen malzeme miktarının çok fazla olması
- Kullanma süresinin çok uzun olması.

Bir emniyet sisteminin aktifleşmesi, yani devreye girmesi durumunda yapılacak işlem için "Arıza durumunda yardım" bölümüne bakınız.

Kullanılması

⚠ Dikkat

Cihazı sadece aksesuar/alet takılı durumda ve çalışma pozisyonunda çalıştırınız.

Cihaz ancak kullanılmayan tahrik sistemleri (motorlar), tahrik sistemi koruyucu kapakları (11, 12, 13) ile kapatıldıktan sonra çalıştırılabilir. Alet tahrik sistemi koruyucu kapağını takarken doğru konuma dikkat ediniz (Resim 2a).

Cihazı içi boş çalıştırmayınız. Cihazı ve aksesuarlarını herhangi bir ısı kaynağına maruz bırakmayınız.

- Cihazı ve aksesuarlarını ilk kez kullanmaya başlamadan önce iyice temizleyiniz; bkz. "Temizlenmesi ve bakımı".

Hazırlanması

- Ana cihazı düzgün ve temiz bir yüzeyin üzerine koyunuz.
- Kablosunu çekip cihazın içinden çıkarınız (Resim 3).

Kablo sarma otomatığı olan cihazlarda:

- Kabloyu bir seferde, aralıksız olarak istediğiniz uzunluğa (azm. 110 cm) kadar çekip uzatınız ve yavaş yavaş serbest bırakınız; böylelikle kablo bu uzunlukta kilitleyip kalır.
- Kablonun çalışma uzunluğunun azaltılması:
Kabloyu hafifçe çekerek, istediğiniz uzunluğa ulaşınca kadar sarılmasını sağlayınız. Kabloyu sonra tekrar hafifçe çekip, yavaş yavaş serbest bırakınız; böylelikle kablo bu uzunlukta kilitleyip kalır.
- Elektrik fişini prize takınız.

⚠ Dikkat

Kabloyu içeri iterken bükmeyiniz.

Kablo sarma otomatığı olan cihazlarda kabloyu cihazın içine elden iteleyerek sokmayınız. Kablo sıkışacak olursa, kabloyu tamamen dışarı çekip açınız ve sonra tekrar sarılmasını sağlayınız.

İşletme pozisyonunun

ayarlanması

Resim 4

- Kilit sistemini açma tuşuna (1) basınız ve çevirme kolunu hareket ettiriniz.
- Çevirme kolunu yerine oturuncaya kadar istediğiniz pozisyona hareket ettiriniz.

Çalışma kademesinin

ayarlanması

Resim 5

- Döner şalteri (3) istediğiniz kademeye çeviriniz.

0/off	= Stop/Kapalı
M	= Moment ayarı
	Döner şalteri sabit tutunuz.
	Tahrik sistemi azami devir sayısı ile çalışır.
Kademe	= Çalışma hızı
1-4	(1 = yavaş, 4 = hızlı)
	Ara kademeler işaretlenmiştir.

Karıştırma teli, çırpma teli, yoğurma kancası

Karıştırma teli (7)

Hamur (örn. basit hamur) karıştırmak için kullanılır

Çırpma teli (8)

Krema, kremşanti ve hafif hamur (örn. bisküvi hamuru) hazırlamak için kullanılır.

Yoğurma kancası (9)

Ağır hamurları yoğurmak ve hamura doğranmayacak malzemeleri (örn. kuru üzüm, çikolata parçacıkları) karıştırmak için kullanılır.

⚠ Dönen alet ve takımlardan dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur! ⚠

Cihaz çalışırken elinizi karıştırma kabının, yani çanağın içine kesinlikle sokmayınız. Sadece kapak (4) takılıyken çalışınız! Cihaza takılan aletleri sadece cihazın tahrik sistemi (motor) dururken değiştiriniz; cihaz kapatıldıktan sonra da, motor belli bir süre dönmeye devam eder ve alet değiştirme pozisyonunda durur. Çevirme kolunu ancak alet durduktan sonra hareket ettiriniz.

Cihaz ancak kullanılmayan tahrik sistemleri (motorlar), tahrik sistemi koruyucu kapakları (11, 12, 13) ile kapatıldıktan sonra çalıştırılabilir.

Karıştırma kabı ve aletler ile çalışılması Resim 6

- Kilit sistemini açma tuşuna (1) basınız ve çevirme kolunu 6 pozisyonuna alınız.
- Yapılacak işe göre, karıştırma telini, çırpma telini veya yoğurma kancasını, yerine oturuncaya kadar, tahrik sisteminin içine sokunuz.

Bilgi:

Yoğurma kancasının (9) kapağını, kanca yerine oturduktan sonra bastırıp tahrik ünitesinin üzerine geçiriniz (**Resim 10**).

- Kabin takılması:
 - Öne doğru eğdiğiniz kabı yerine takınız ve serbest bırakınız.
 - Saatin çalışma yönünün tersine, sonuna kadar çeviriniz

Bilgi:

Kabin tabanındaki çentik, ana cihazda öngörülmüş olan kap oturma parçasına oturmalıdır (**Resim 6a**).

- İşlenecek malzemeleri kaba doldurunuz.
- Kilit sistemini açma tuşuna (1) basınız ve çevirme kolunu 1 pozisyonuna alınız.
- Kapağı yerine takınız.
- Döner şalteri istediğiniz kademeye ayarlayınız.

Bizim önerimiz:

- Karıştırma teli:
 - Önce kademe 1'de, sonra kademe 3 veya 4'te karıştırınız
- Çırpma teli:
 - Kademe 4, diğer malzemelere karıştırmak için kademe 1

- Yoğurma kancası:
 - Önce kademe 1'de karıştırınız, sonra kademe 2'de yoğurunuz

Malzeme ilave edilmesi

- Cihazı döner şalter üzerinden kapatınız.
- Kapağı açıp alınız.
- Kilit sistemini açma tuşuna basınız ve çevirme kolunu 6 pozisyonuna alınız.
- Malzemeleri ilave ediniz veya
- Malzemeleri kapaktaki malzeme ilave etme veya doldurma deliği üzerinden doldurunuz.

İşiniz sona erdikten sonra

- Cihazı döner şalter üzerinden kapatınız.
- Elektrik fişini prizden çekip çıkarınız.
- Kapağı açıp alınız.

Yararlı bilgi: Bunun için kilidi açma tuşunu (1) basılı tutunuz ve kapağı çıkarınız.

- Kilit sistemini açma tuşuna basınız ve çevirme kolunu 6 pozisyonuna alınız.
- Aleti tahrik sisteminden çıkarınız.
- Karıştırma kabını çıkarınız.
- Tüm parçaları temizleyiniz, bakınız "Cihazın temizlenmesi ve bakımı".

Çırpma telinin kullanılması

İçin önemli bilgi

Resim 9

Malzemelerin en iyi şekilde karıştırılması için, çırpma teli karıştırma kabının tabanına hemen hemen temas etmelidir. İşlenecek malzeme miktarı azsa, çırpma teli kabin tabanına **hafifçe** temas etmelidir. Temas etmiyorsa, çırpma telinin seviye ayarını şu şekilde ayarlayınız:

- Elektrik fişini prizden çekip çıkarınız.
- Kilit sistemini açma tuşuna basınız ve çevirme kolunu 6 pozisyonuna alınız.
- Çırpma telini yerine oturuncaya kadar tahrik sisteminin içine sokunuz.
- Çırpma telini sabit tutunuz ve somunu ekteki anahtar ile çözünüz (anahtar tabandadır).
- Çırpma telinin seviyesini, teli çevirerek en iyi seviyeye ayarlayınız:
 - Sola çevirince: Yukarı çıkar
 - Sağa çevirince: Aşağı iner
- Kilit sistemini açma tuşuna (1) basınız ve çevirme kolunu 1 pozisyonuna alınız. Çırpma telinin seviyesini kontrol ediniz ve gerekirse düzeltiniz.
- Seviye doğru ayarlanmıyorsa, kilit sistemini açma tuşuna (1) basınız ve çevirme kolunu 6 pozisyonuna alınız.

- Çırpma telini sabit tutunuz ve somunu ekteki anahtar ile sıkınız.

Mikser

Eğer mikser cihazın teslimat kapsamına dahil değilse, özel aksesuar olarak sonradan da satın alabilirsiniz.

Keskin bıçaklarından / döner tahrik sisteminden (motordan) dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur

*Mikser cihaza takılıyken kesinlikle mikser elinizi sokmayınız! Mikseri cihazdan çıkaracağınız / cihaza takacağınız zaman cihazın durur vaziyette olmasına özellikle dikkat ediniz!
Mikseri kesinlikle boş çalıştırmayınız.
Mikser ancak kapağı takılmış ve kilitlemiş durumda çalışır.*

Haşlanma tehlikesi

*Mikserde sıcak malzeme işlendiği zaman, kapakdaki huniden sıcak buhar çıkar.
En fazla 0,5 litre sıcak veya köpüren sıvı doldurunuz.*

Mikser ile çalışılması **Resim 7**

- Kilit sistemini açma tuşuna **(1)** basınız ve çevirme kolunu 3 pozisyonuna alınız.
- Mikser tahrik sistemi (motor) koruyucu kapağını yerinden çıkarınız.
- Tahrik sistemi koruyucu kapakları **(11 ve 12)** takılmış olmalıdır. Doğru konumda olmalarına dikkat ediniz **(Resim 2a)!**
- Mikseri cihaza takınız (cihazdaki ve mikserdeki işaretlere dikkat ediniz) ve saatin çalışma yönünün tersine doğru, sonuna kadar çeviriniz.
- Malzemeleri miksera doldurunuz.
 - Azami sıvı malzeme miktarı = 1,25 litre;
 - Azami köpüren veya sıcak sıvı malzeme miktarı = 0,5 litre;
 - İşlenebilecek en uygun katı malzeme miktarı = 150 gram.
- Kapağı yerine takıp, sonuna kadar saatin çalışma yönünde çeviriniz. Mikser kapağındaki dil, mikser kulpundaki yarık içindeki temas parçasına kadar çevrilip oturtulmalıdır!
- Döner şalteri istediğiniz kademeye ayarlayınız.

Önemli bilgi

*Alet tahrik sistemi koruyucu kapağı (11) takılmadan ve mikser kapağı takılıp kilitlemeden cihaz çalışmaz.
Cihaz çalışırken mikser kapağını kenarından tutunuz.*

Malzeme ilave edilmesi **Resim 8**

- Cihazı döner şalter üzerinden kapatınız.
 - Kapağı açıp alınız ve malzemeleri doldurunuz
- veya
- Mikser kapağındaki huniyi dışarı çıkarınız ve katı malzemeleri biraz biraz malzeme ilave etme deliğine doldurunuz
- veya
- Sıvı malzemeleri huni üzerinden doldurunuz.

İşiniz sona erdikten sonra

- Cihazı döner şalter üzerinden kapatınız.
- Elektrik fişini prizden çekip çıkarınız.
- Mikseri saatin çalışma yönünde çeviriniz ve cihazdan çıkarınız.

Yararlı bilgi: Mikser ile işiniz sona erdikten sonra, mikseri hemen temizlemeniz iyi olur.

Cihazın temizlenmesi ve bakımı

Ana cihazın temizlenmesi

Elektrik çarpma tehlikesi

*Ana cihazı kesinlikle suya sokmayınız ve akan su altına tutmayınız.
Temizleme işlemi için buharlı temizleme cihazı kullanmayınız.*

⚠ Dikkat

Ovalama gerektiren deterjan veya temizlik malzemesi kullanmayınız.

- Elektrik fişini prizden çekip çıkarınız.
- Ana cihazı ve tahrik sistemi koruyucu kapağını nemli bir bez ile siliniz. Gerekirse biraz bulaşık deterjanı kullanınız.
- Ardından cihazı kurulaştırınız.

Karıştırma kabının ve aletlerin temizlenmesi

Karıştırma kabı ve aletler bulaşık makinesinde yıkanmaya elverişlidir. Plastik parçaları bulaşık makinesine yerleştirirken, sıkışmalarına dikkat ediniz, aksi halde yıkama işlemi esnasında kalıcı deformasyonlar söz konusu olabilir!

Mikserin temizlenmesi



Mikserin keskin bıçaklarından dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!



Mikserin bıçaklarına çıplak elleriniz ile dokunmayınız. Temizleme işlemi için bir fırça kullanınız.

⚠ Dikkat

Ovalama gerektiren deterjan veya temizlik malzemesi kullanmayınız. Mikseri bulaşık makinesinde temizlemeyiniz. Mikseri su içinde bekletmeyiniz.

Mikser ile işiniz sona erdikten sonra, mikseri hemen temizlemeniz iyi olur. Böylelikle artıklar kuruyup yapışmaz ve plastik kısımlara zarar verilmez (örn. baharatların ihtiva ettiği eterli yağlardan dolayı).

- Mikserin kapağını bulaşık makinesinde yıkayınız.
- Mikseri akan su altında temizleyiniz.

Yararlı bilgi: İçine biraz bulaşık deterjanı ilave ettiğiniz suyu, cihaza takılmış mikserle doldurunuz (mikser yaklaşık yarıya kadar dolu olmalıdır). Mikseri birkaç saniye çalıştırınız (kademe M). Deterjanlı suyu döküp boşaltınız ve mikseri temiz su ile durulayınız.

Arıza durumunda yardım



Yaralanma tehlikesi



Bir arıza giderilmeden önce, elektrik fişi çekilip prizden çıkarılmalıdır.

Çevirme kolu her çalışma pozisyonunda yerine oturmuş olmalıdır.

Söz konusu problemi önce aşağıdaki tabloda verilen bilgilere göre çözmeye çalışınız.

Arıza	Giderilmesi
Alet, alet değiştirme pozisyonunda durmuyor.	<ul style="list-style-type: none"> • Cihazı 0/off konumuna alınız ve tekrar devreye sokunuz. • Birkaç saniye sonra kapatınız.
Cihaz harekete geçmiyor / Tekrar devreye sokma emniyeti aktif	<ul style="list-style-type: none"> • Elektrik akımı beslemesini kontrol ediniz. • Elektrik fişini kontrol ediniz. • Cihazı 0/off konumuna alınız ve sonra istediğiniz kademeye geri alınız. • Çevirme kolunu kontrol ediniz. Pozisyon doğru mu? Yerine oturup kilitlemiş mi?
Cihaz harekete geçmiyor / Tekrar devreye sokma emniyeti aktif	<ul style="list-style-type: none"> • Mikseri ya da karıştırma kabını sonuna kadar çevirip sıkınız. • Mikser kapağını takınız ve sonuna kadar çevirip sıkınız. • Tahrik sistemi koruyucu kapaklarını kullanılmayan tahrik sistemlerine takınız.
Mikser çalışmaya başlamıyor veya kullanım esnasında duruyor, tahrik sistemi "homurduyor".	<p>Mikser bıçağı, malzemelerden biri tarafından bloke ediliyor.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cihazı kapatınız ve elektrik fişini çekip prizden çıkarınız. • Mikseri cihazdan çıkarınız ve ilgili engeli gideriniz. • Mikseri tekrar cihaza takınız. • Cihazı devreye sokunuz.

Arıza	Giderilmesi
Cihaz kullanım esnasında kapanıyor.	<p>Aşırı yüklenme emniyeti aktifleşmiş.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cihazı kapatınız ve elektrik fişini çekip prizden çıkarınız. • Aşırı yüklenme emniyetini deaktifleştirmek için, cihazın yaklaşık 15 dakika soğumasını bekleyiniz. • Cihazı tekrar devreye sokunuz. Motor yine çalışmazsa, cihazın daha uzun bir süre (en az 1 saat) soğumasını bekleyiniz.

Önemli bilgi



Eğer arıza giderilemiyorsa, lütfen yetkili servise başvurunuz.

Giderme bilgileri



Bu cihaz, elektrikli ve elektronik eski cihazlar (waste electrical and electronic equipment – WEEE) ile ilgili 2002/96/EG numaralı Avrupa direktifine uygun bir şekilde işaretlenmiştir, yani tanımlanmıştır. Bu direktif, AB dahilinde eski cihazların geri alınması ve değerlendirilmesi için geçerli işlem çerçevesini belirler.

Güncel giderme yol ve yöntemleri hakkında bilgi almak için yetkili satıcınıza veya bağlı olduğunuz belediye idaresine başvurunuz.

Kullanım örnekleri

Kremşanti

200 g–1500 g

- Kremayı 1½–4 dakika süreyle 4 kademesinde (kremanın miktarına ve özelliklerine göre) çırpma teli ile işleyiniz.



Yumurta akı

2–12 yumurtanın akı

- Yumurta akını 2–6 dakika süreyle 4 kademesinde çırpma teli ile işleyiniz.



Bisküvi hamuru

Temel tarif

3 yumurta

3–4 çorba kaşığı sıcak su

150 g şeker

1 paket vanilya şekeri

150 g un

50 g nişasta

Gerekirse kabartma tozu

- Malzemeleri (un ve nişasta hariç) yaklaşık 4–6 dakika 4 kademesinde çırpma teli köpüklü bir kıvama gelinceye kadar işleyiniz.
- Döner şalteri 1 kademesine ayarlayınız ve elekten geçirilmiş unu ve nişastayı, bu köpük kıvamındaki malzemeye yaklaşık ½–1 dakika içerisinde kaşık kaşık ilave ederek karıştırınız.



İşlenebilecek azami miktar: Temel tarifin 2 misli

Mayasız hamur

Temel tarif

3–4 yumurta

200–250 g şeker

1 tutam tuz

1 paket vanilya şekeri veya ½ limonun kabuğu

200–250 g tereyağı veya margarin

(oda sıcaklığında)

500 g un

1 paket kabartma tozu

150 ml süt

- Tüm malzemeleri önce yaklaşık ½ dakika kademe 1'de karıştırınız. Sonra yaklaşık 3–4 dakika 4 kademesinde karıştırma teli ile karıştırınız.



İşlenebilecek azami miktar: Temel tarifin 2 ½ misli

Poaa hamuru*Temel tarif*

125 g tereyađı (oda sıcaklıđında)

100–125 g Őeker

1 yumurta

1 tutam tuz

Biraz limon kabuđu veya vanilya Őekeri

250 g un

Gerekirse kabartma tozu

- Tüm malzemeleri önce yaklaşık ½ dakika kademe 1'de karıřtırınız. Sonra yaklaşık 2–3 dakika 3 kademesinde karıřtırma teli ile karıřtırınız.

500 g undan sonra:

Malzemeleri önce yođurma kancası ile yaklaşık ½ dakika kademe 1'de karıřtırınız. Sonra yaklaşık 3–4 dakika 2 kademesinde yođurma kancası ile yođurunuz.

İřlenebilecek azami miktar: Temel tarifin 4 misli

**Mayalı hamur***Temel tarif*

500 g un

1 yumurta

80 g katı yađ (oda sıcaklıđında)

80 g Őeker

200–250 ml ılık süt

25 g taze maya veya 1 paket kuru (toz) maya

½ limonun kabuđu

1 tutam tuz

- Tüm malzemeleri önce yaklaşık ½ dakika kademe 1'de karıřtırınız. Sonra yaklaşık 3–6 dakika 2 kademesinde yođurma kancası ile karıřtırınız.

İřlenebilecek azami miktar: Temel tarifin 3 misli

**Makarna hamuru***Temel tarif*

500 g un

250 g yumurta (yakl. 5 adet)

İhtiyaca göre, 2–3 çorba kařıđı (20–30 g) sođuk su

- Tüm malzemeleri yakl. 3–5 dakika 2. kademedede bir hamur oluřacak Őekilde karıřtırınız.

Azami iřleme miktarı: 1,5 x temel tarif

**Ekmeđe sürmek için yađlı bal**

200 g tereyađı (buzdolabından)

800 g bal (oda sıcaklıđında)

- Tereyađını küçük parçalar Őeklinde dođrayınız ve mikserde doldurunuz.
- Balı da ilave ediniz ve 15 saniye 4 kademesinde karıřtırınız.

**Aksesuarlar / zel aksesuarlar**

Daha bařka özel aksesuarlar tek tek de satın alınabilir. Aksesuarlar MUM81 ve MUM82 modelleri için kullanılabilir.

Resim 11

3 diskli sürekli dođrayıcı; ek olarak kaba rendeleme diski, ince rendeleme diski, kızartmalık patates kesme diski, Asya sebze dođrama diski, patates rendeleme diski

Resim 12

Et kıyma makinesi (cihaza monte edilebilmesi için bir adaptör gereklidir); ek olarak alınabilen meyve suyu sıkma n takımı (a), rendeleme n takımı (b) ve sıkma hamur (tulumba) n takımı; Ø 3 ve 6 mm çapında delikli diskler, sucuk tıkaçı

Resim 13

Narenciye sıkma nitesi

Resim 14

elikten đtme niteli tahıl öđütme takımı

Resim 15

Mlti mikser

Alınabilecek zel aksesuarların resimleri ambalaj üzerinde görünmektedir.

Garanti

Bu cihaz için, yurt dıřındaki temsilciliklerimizden vermiř olduđu garanti Őartları geçerlidir. Bu hususda daha detaylı bilgi almak için, cihazı satın aldığınız satıcıya bař vurunuz. Garanti süresi içerisinde bu garantiden yararlanabilmek için, cihazı satın aldığınız gösteren fiři veya faturayı gstermeniz Őarttır.

Deđiřiklikler olabilir.

Urządzenie przeznaczone jest do użytku w gospodarstwie domowym, a nie do użytku zarobkowego.

Używać tylko dla takiej ilości produktów i czasu przygotowania, które są typowe dla gospodarstwa domowego.

Nie przerabiać większej ilości produktów niż podana ilość dopuszczalna.

Instrukcję użytkownika i obsługi proszę przeczytać uważnie i starannie ją przechowywać.

Instrukcję użytkownika i obsługi proszę przekazać wraz z urządzeniem ewentualnemu kolejnemu właścicielowi.

Urządzenie niewymaga przeglądu ani konserwacji.

Instrukcja użytkownika i obsługi opisuje różne wersje urządzenia.

Wskazówki bezpieczeństwa

⚠ Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym!

Urządzenie podłączyc do gniazdk sieciowego eksploatacja zgodnie z danymi zawartymi w tabliczce znamionowej.

Stosować tylko w zamkniętych pomieszczeniach.

Urządzenie można używać tylko wtedy, jeżeli elektryczny przewód zasilający samo urządzenie nie uszkodzone.

Urządzenie należy chronić przed dziećmi.

Włączając urządzenie wolno pozostawiać bez nadzoru.

Pokażdyemużyciu urządzenia, przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia, przedopuszczeniem pomieszczenia, w którym stoi urządzenie lub w przypadku awarii należy wyjąć wtyczkę z gniazdk sieciowego.

Niewolno ocierać elektrycznego przewodu zasilającego ostre krawędzie i nagrzane powierzchnie.

Aby uniknąć zagrożenia w przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego należy zlecić jego wymianę wyłączni producentowi, albo jego autoryzowanemu serwisowi lub specjalistom podobnych kwalifikacjach i odpowiednich uprawnieniach.

Naprawy urządzenia można przeprowadzić tylko w naszym autoryzowanym punkcie serwisowym.

Niedotykać wirujących elementów urządzenia.

Urządzenie można włączyć tylko wtedy, jeżeli nie używano napędzających się pokrywkami ochronnymi (11, 12, 13). Niezmiennie po złożeniu wychylnego ramienia urządzenia, jeżeli urządzenie jest włączone. Zaczekać aż napędzające kowic się zatrzyma. Wyposażenie i narzędzia zmieniać tylko po wyłączeniu urządzenia i po zatrzymaniu napędu – powyłączeniu urządzenia napęd pracuje jeszcze krótko czas.

Urządzenie podstawowe goni wolno za urządzwodzie i innymi podobiejącą wodą.

Stosować tylko oryginalnym wyposażeniem. Przy zastosowaniu wyposażenia przestrzegać wskazówek zawartych w instrukcjach obsługi dołączonych do wyposażenia.

Zakres dostawy

Rysunek 16

MUM81..

Korpus urządzenia z miską zestali szlachetnej; końcówką do mieszenia, końcówką do ubijania, hak do zagniatania ciasta.

MUM82..

Korpus urządzenia z automatycznym zwijaczem elektrycznego przewodu zasilającego, miska zestali szlachetnej; końcówką do mieszenia, końcówką do ubijania, hak do zagniatania ciasta; mikser

Opis urządzenia

Rysunek 1, 2

Proszę otworzyć ostatnie, składane kartki z rysunkami

- 1 Przycisk włączający blokadę
- 2 Napęd wyposażenia/narzędzi
- 3 Wyłącznik obrotowy
- 4 Pokrywka
- 5 Otwór do napędzania z pokrywką
- 6 Miska do mieszenia zestali szlachetnej
- 7 Końcówka do mieszenia
- 8 Końcówka do ubijania
- 9 Hak do zagniatania ciasta z odgarniaczem
- 10 Mikser
- 11 Pokrywa osłaniająca napęd narzędzi
- 12 Pokrywa osłaniająca napęd
- 13 Pokrywa osłaniająca napęd miksera

Napędy wyposażenia/narzędzi

Napędy

Rysunek 2

- 2a** Napęd dla miksera multi-mixera
2b Napęd dla końcówek do mieszania, końcówek do ubijania i hakado zagniatania ciasta; poopuszczeniu ramienia nadół – napęd dla maszynki do mielenia mięsa
2c Napęd dla tynek do mielenia ziaren zbóż (zestali), rozdrabniacz do warzyw i wyciskarko do owoców cytrusowych

pozycje robocze

⚠ Uwaga!

Urządzenie włączać tylko wtedy, jeżeli narzędzie/wyposażenie zamocowane jest zgodnie z podaną niżej tabelą na odpowiednim napędzie, we właściwej pozycji i znajduje się w pozycji roboczej. Urządzenie można włączać tylko wtedy, jeżeli nieużywane napędy zasłonięte są pokrywkami ochronnymi (11, 12, 13). Wychylne ramie urządzenia musi zaskoczyć w każdej pozycji roboczej.

Pozycja	Napęd		
1	2b		
2	2c		
3	2a		
4	2c		
5	2b		
6	2b		<ul style="list-style-type: none"> - Wkładanie/wyjmowanie końcówek do ubijania, mieszania i hakado zagniatania - Dodawanie większej ilości produktów

Systemy zabezpieczające

Zabezpieczenie włączania

Patrz tabela „Pozycje robocze“

Urządzenie włączać tylko wtedy, jeżeli

- jeżeli miska jest załóżona i przekreślona, aż do oporu, albo
- załóżona jest pokrywa (11) osłaniająca napęd narzędzi.

W pozycji 5 urządzenie włączać tylko wtedy, jeżeli maszyna do mielenia mięsa z adapterem załóżona jest prawidłowo (patrz instrukcja obsługi maszyny do mielenia). **W pozycji 6** urządzenie włączać, jeżeli załóżona jest narzędzie.

Zabezpieczenie przed ponownym włączeniem

W przypadku przerwania dopływu prądu urządzenie pozostaje w stanie włączonym, ale mimo to silnik nie zaczyna pracować, jeżeli prąd znów pojawi się.

Zabezpieczenie przed przeciążeniem

Jeżeli w czasie pracy urządzenia silnik wyłącza się samoczynnie, oznacza to, że system zabezpieczenia przed przeciążeniem jest aktywny. Możliwe przyczyny:

- zbyt duża ilość produktów do przerobienia,
- zadługo czas przerwy pracy.

Sposób postępowania w przypadku zadziałania któregoś systemu zabezpieczającego opisany jest w rozdziale „Używanie drobnych usterek“.

Obsługa

⚠ Uwaga!

Urządzenie włączać tylko z wyposażeniem/narzędziami i w odpowiedniej pozycji roboczej.

Urządzenie można włączać tylko wtedy, jeżeli nieużywane napędy zasłonięte są pokrywkami ochronnymi (11, 12, 13). Przy zakładaniu pokrywek osłaniających napęd zwracać uwagę na ich właściwe położenie (**rysunek 2a**).

Nie włączać pustego urządzenia (na biegu jałowym). Urządzenia i części wyposażenia nie poddawać działaniu ciepła.

- Urządzenie wyposażenie należy przed pierwszym użyciem dokładnie wyczyścić, patrz rozdział „Czyszczenie urządzenia“.

Przygotowanie

- Korpus urządzenia postawić na gładkiej i czystej powierzchni.
- Wyciągnąć/odwinąć elektryczny przewód zasilający (rysunek 3).
W modelach z automatycznym zwijaczem przewodu elektrycznego:
 - Przewód elektryczny wysunąć jednym pociągnięciem na odpowiednią długość (maks. 110 cm) i powoli puścić;
 - Przewód elektryczny jest zablokowany.
 - Zmniejszanie długości wyciągniętego elektrycznego przewodu zasilającego: Przewód elektryczny lekko pociągnąć i zwolnić, aby zwinął się do odpowiedniej długości. Wtedy znów lekko pociągnąć i powoli puścić; przewód elektryczny jest zablokowany.
 - Wtyczkę wtyczkę wtyczkę do gniazda sieciowego.

⚠ Uwaga!

Przewodu elektrycznego nie wolno przekreślać przy wsuwaniu.
Elektrycznego przewodu zasilającego z automatycznym zwijaczem nie wolno wsuwać ręcznie. Jeżeli przewód elektryczny zablokuje się, należy go całkowicie wysunąć i powoli puszczać, aby się zwinął.

Nastawianie pozycji

roboczej

Rysunek 4

- Nacisnąć przycisk zwalniający blokadę (1) i przekreślić ramie wychylne urządzenia.
- Ramie wychylne przekreślić do odpowiedniej pozycji, aż do zatrasku.

Nastawianie zakresu

roboczego

Rysunek 5

- Wyłączyć (3) przekreślić na odpowiednich zakresach.

0/off	= stop/wyłączone
M	= włączenie chwilowe

 Wyłącznik obrotowy przytrzymać. Napęd pracuje z największą liczbą obrotów.

Zakresy 1-4	= prędkości robocze (1 = powoli, 4 = szybko)
-------------	--

 Zakresy pośrednie są oznaczone.

Końcówka do mieszania, końcówka do ubijania, hak do zagniatania ciasta

Końcówka do mieszania (7)

do mieszania ciasta, np. ciasta ucieranego

Końcówka do ubijania (8)

dobijania piany z biały k, śmietany i lekkich ciast, np. ciasta biszkoptowego.

Hak do zagniatania (9)

do zagniatania gęstego ciasta i do mieszania składników, które nie powinny być rozdrobione (np. rodzynki, płatki czekoladowe).



Niebezpieczeństwo zranienia obracającymi się narzędziami



Podczas pracy urządzenia nie wkładać rąk do miski. Pracować tylko z założoną pokrywą (4)!

Narzędzia wymieniać tylko po wyłączeniu i zatrzymaniu napędu – po wyłączeniu urządzenia napęd pracuje jeszcze krótki czas i zatrzymuje się w pozycji wymiany narzędzi. Ramie wychylne przekreślać dopiero po zatrzymaniu się narzędzia. Urządzenie można włączać tylko wtedy, jeżeli nieużywane napędy zasłonięte są pokrywkami ochronnymi (11, 12, 13).

Zastosowanie miski i narzędzi

Rysunek 6

- Nacisnąć przycisk zwalniający blokadę (1) i ramie urządzenia odchylić do pozycji 6.
- Zależnie od zadania w wtyczkę do napędu końcówkę do mieszania, końcówkę do ubijania lub hak do zagniatania ciasta, aż do zatrasku.

Wskazówka:

Po zatrasku hak do zagniatania ciasta (9) wcisnąć do garniacza napęd (rysunek 10).

Należy użyć:

- miskę nachyloną do przodu na 45°, a następnie równo postawić,
- przekreślić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż do oporu.

Wskazówka:

Podstawę miski musimy znaleźć w szczelinie urządzenia podstawowego (rysunek 6a).

- Składniki przeznaczone do przerobienia w wtyczkę do miski.

- Nacisnąć przycisk zwalniający cybłokadę (1) i ramię urządzenia odchylić do pozycji 1.
- Nałożyć pokrywę.
- Pokręcić łowy łącznik nastawiać na odpowiedni zakres.

Zaleca się:

- Końcówkę domieszania: najpierw zamieszać składownik w zakresie 1, następnie w zakresie 3 lub 4
- Końcówkę do ubijania: zakres 4, lekkie domieszanie składowników w zakresie 1
- Hak do zagniatania ciasta: najpierw zamieszać składownik w zakresie 1, następnie zagniatć w zakresie 2

Dodawanie składników

- Urządzenie łączyć pokręć łowy łącznika.
- Zdjąć pokrywę.
- Nacisnąć przycisk zwalniający cybłokadę i ramię urządzenia odchylić do pozycji 6.
- Dodać składniki albo
- Dodać składnik przez otwór w wypowię w pokrywie.

Poprawcy

- Urządzenie łączyć pokręć łowy łącznika.
- Wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego.
- Zdjąć pokrywę.

Wskazówki: W tym celu nacisnąć przycisk zwalniający cybłokadę (1), przytrzymać wciśniętą zdjęć pokrywę.

- Nacisnąć przycisk zwalniający cybłokadę i ramię urządzenia odchylić do pozycji 6.
- Wyjąć narzędzie napędu.
- Zdjąć miskę.
- Wszystkie części wmyć, patrz rozdział „Czyszczenie urządzenia”.

Ważne wskazówki dotyczące zastawiania końcówki do ubijania

Rysunek 9

Końcówkę do ubijania powinno poruszać się bardzo blisko namiski, ale jej nie dotykać, wtedy składownik miesza się optymalnie. Przy małej ilości składowników końcówkę do ubijania powinna lekko dotykać dna. Jeżeli tak nie jest, należy dopasować wysokość nastawienia końcówki do ubijania w następujący sposób:

- Wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego.
- Nacisnąć przycisk zwalniający cybłokadę i ramię urządzenia odchylić do pozycji 6.
- Końcówkę do ubijania wcisnąć do napędu, aż do zatrzaśnięcia.

- Końcówkę do ubijania przytrzymać i poluzować nakrętkę kluczem należącym do zakresu dostawy (Klucz naspodzie).
- Wysokość końcówki do ubijania nastawić optymalnie poprzez obróć trzepaczki:
 - obróć lewo: podnoszenie
 - obróć prawo: obniżanie
- Nacisnąć przycisk zwalniający cybłokadę (1) i ramię urządzenia odchylić do pozycji 1. Sprawdzić wysokość końcówki do ubijania, wrzecz potrzepać nastawienie.
- Jeżeli wysokość nastawiona jest prawidłowo, nacisnąć przycisk zwalniający cybłokadę (1) i ramię urządzenia odchylić do pozycji 6.
- Końcówkę do ubijania przytrzymać i dokręcić nakrętkę kluczem należącym do zakresu dostawy.

Mikser

Jeżeli mikser nie należy do zakresu dostawy, można go kupić jako wyposażenie dodatkowe.

⚠	Niebezpieczeństwo zranienia ostrymi nożami miksera / obracającym się napędem	⚠
<p><i>Nie wkładać rąk do założonego miksera! Mikser zdejmować/zakładać tylko wtedy, jeżeli urządzenie jest wyłączone, a napęd nieruchomy!</i></p> <p><i>Nie włączać pustego miksera. Mikser można włączać tylko z założoną i zablokowaną pokrywą.</i></p>		

⚠	Niebezpieczeństwo poparzenia	⚠
<p><i>W czasie obróbki gorących produktów wydostaje się para przez lejek w pokrywie. Można miksować maksymalnie 0,5 litra gorących lub pieniących płynów.</i></p>		

Zastosowanie miksera

Rysunek 7

- Nacisnąć przycisk zwalniający cybłokadę (1) i ramię urządzenia odchylić do pozycji 3.
- Zdjąć pokrywę osłaniającą napęd miksera.
- Pokrywy (11 i 12) osłaniające używane napędymuszaby człozone. Zwrócić uwagę na właściwe połączenie (rysunek 2a)!

- Na **Ł**ożyźbienie banek miksera (zwracać uwagę na oznaczenia na podstawie miksera i oznaczenia na korpusie urządzenia) i przekręcić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż do oporu.
- W **Ł**ożyźbienie **Ł**adniki.
 - Maksymalna ilość **Ł**ynnnych sk **Ł**adników = 1,25 litra;
 - Maksymalna ilość pieniających lub gorących **Ł**ynnów = 0,5 litra;
 - Optymalna ilość zmiksowanych sk **Ł**adników w sta **Ł**ych = 150 gramów.
- Na **Ł**ożyźbienie pokrywę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż do oporu. Nosek pokrywy miksera musi być ściśnięty do oporu w szczelinie uchwyty miksera!
- Pokręć **Ł**owy **Ł**ącznik nastawiczą odpowiedni zakres.

! Ważna wskazówka !

Jeżeli pokrywa os **Ł**aniająca napęd narzędzi (11) nie jest za **Ł**ożona lub pokrywa miksera nie jest za **Ł**ożona i zablokowana, wtedy urządzenie w **Ł**ącz się. Pokrywkę miksera przytrzymać za brzeg w czasie pracy.

Dodawanie składników Rysunek 8

- Urządzenie w **Ł**ożyźbienie **Ł**owy **Ł**ącznika.
- Zdjąć pokrywę i dodać sk **Ł**adniki, albo
- wyjąć jelek z pokryw miksera i sta **Ł**e sk **Ł**adniki dodawać stopniowo przez otwór w sypowcy, albo
- p **Ł**ynnne sk **Ł**adniki dodać przez lejek.

Po pracy

- Urządzenie w **Ł**ożyźbienie **Ł**owy **Ł**ącznika.
- Wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego.
- Mikser przekręcić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara i zdjąć.

Wskazówka: Mikser wymyć najlepiej zaraz po użyciu.

Czyszczenie urządzenia

Czyszczenie korpusu urządzenia



Niebezpieczeństwo porażenia prądem



Korpusu urządzenia nie wolno nigdy zanurzać w wodzie ani myć pod bieżącą wodą.

Nie wolno stosować urządzeń czyszczących strumieniem pary.

⚠ Uwaga!

Nie stosować żadnych ostrych ani szorujących środków czyszczących.

- Wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego.
- Urządzenie wytrzeć tylko wilgotną ściereką. W razie potrzeby użyć trochę p **Ł**ynnudo mycia naczyń.
- Nazakończenie wytrzeć urządzenie do sucha.

Czyszczenie miski i wyposażenia

Miskę narzędzia można włożyć w zmywarce do naczyń.

Zwrócić uwagę, aby czyszcząc tworzywa sztuczne nie zostały zablokowane w zmywarce, ponieważ mogą ulec trwa **Ł**ej deformacji w czasie procesu mycia!

Czyszczenie miksera



Niebezpieczeństwo zranienia ostrymi nożami



Noży miksera nie należy chwytać gołymi rękoma. Do mycia zastosować szczotkę.

⚠ Uwaga!

Nie stosować żadnych ostrych ani szorujących środków czyszczących.

Miksera nie myć w zmywarce do naczyń. Nie pozostawiać miksera leżącego w wodzie. Mikser wymyć najlepiej zaraz po użyciu. Wtedy resztki nie przysychają i nie uszkadzają tworzywa sztuczne (np. elejki i elementy przyprawkuchennych).

- Pokrywkę miksera wymyć w zmywarce do naczyń.
- Dzbane miksera wymyć pod bieżącą wodą.

Wskazówka: Doba **Ł**ożone go miksera wlać trochę wody z dodatkiem p **Ł**ynnudo mycia naczyń (dook. p **Ł**owy). W **Ł**ożyźbienie miksera kilka sekund (nazakres M). Następnie wylać wodę i wyp **Ł**ukać mikser czystą wodą.

Usuwanie drobnych usterek

⚠ Niebezpieczeństwo zranienia ⚠

Przed przystąpieniem do usuwania usterek należy zawsze wyjąć najpierw wtyczkę z gniazdkasieciowego.

Wychylne ramię urządzenia musi zaskoczyć w każdej pozycji roboczej.

Proszę najpierw spróbować usunąć występujący problem w oparciu o wskazówki podane w tej tabeli.

Usterka	Czynności
Narzędzie zatrzymało się w pozycji dowyimiany narzędzia.	<ul style="list-style-type: none"> Wyłączyć urządzenie na 0/off, a następnie ponownie włączyć. Półkilkusekundach włączyć.
Urządzenie nie włącza się/system zabezpieczający włączanie jest aktywny.	<ul style="list-style-type: none"> Sprawdzić dopływ prądu. Sprawdzić wtyczkę. Wyłączyć urządzenie na 0/off, a następnie ponownie przekręcić na odpowiedni zakres. Sprawdzić wychylne ramię urządzenia. We właściwej pozycji? W zatrasku?
Urządzenie nie włącza się/system zabezpieczający włączanie jest aktywny.	<ul style="list-style-type: none"> Mikser lub miskę przekręcić, aż do oporu. Założyć pokrywę miksera i przekręcić, aż do oporu. Pokrywkiosłaniającą napędzić i użyć napędu.
Mikser nie zaczyna pracować, albo zatrzymuje się w czasie pracy, a napęd „brzęczy“.	<p>Nóż miksera został zablokowany jakimś produktem.</p> <ul style="list-style-type: none"> Wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdkasieciowego. Zdjąć mikser i usunąć przyczynę zablokowania noża. Ponownie założyć mikser. Włączyć urządzenie.

Usterka	Czynności
Urządzenie wyłącza się w czasie pracy.	<p>System zabezpieczający przed przeciążeniem jest aktywny.</p> <ul style="list-style-type: none"> Wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdkasieciowego. Urządzenie pozostawić ok. 15 minut do ostygnięcia, aby dezaktywować system zabezpieczający przed przeciążeniem. Urządzenie ponownie włączyć. Jeżeli silnik nieznacznie pracować, pozostawić urządzenie nadwyższy czas (co najmniej 1 godzinę) do ochłodzenia.

! Ważna wskazówka !	
Jeżeli w opisanym sposobie nie udało się usunąć występujących usterek, proszę wrócić się do naszego autoryzowanego punktu serwisowego.	

Wskazówki dotyczące usuwania zużytego urządzenia i akumulatora



Niniejsze urządzenie oznaczone jest zgodnie z europejskimi przepisami 2002/96/EG o zużytych urządzeniach elektrycznych i elektronicznych (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Przepisy te wytyczają ramowe warunki zwrotu i recyklingu zużytych urządzeń w ramach Unii Europejskiej.

Aktualne informacje o sposobie usunięcia zużytego urządzenia i akumulatora można uzyskać w punkcie zakupu, albo w urzędzie miasta lub gminy.

Przykłady zastosowania

Bitą śmietaną

200g–1500g



- Śmietaną ubijać końcówką do ubijania 1,5 do 4 minut na zakresie 4 (zależnie od ilości i wrażliwości śmietany).

Piana z białek

2 do 12 białek z jaj



- Białka ubijać końcówką do ubijania 2 do 6 minut na zakresie 4.

Ciasto biszkoptowe

Przepis podstawowy

3 jajka



3–4 łyżki gorącej wody

150g cukru

1 paczka cukru waniliowego

150g mąki

50g mąki ziemniaczanej

ewentualnie proszek do pieczenia

- Podane składniki (oprócz mąki i mąki ziemniaczanej) ubijać ok. 4–6 minut końcówką do ubijania na zakresie 4, aż do mocnego spienienia.
- Wyłączyć urządzenie i przetrząsnąć ciasto 1 minutę mieszając dalej. Do 1/2 do 1 minuty dodawać łyżkami przegotowaną wodę, przesianą mąką ziemniaczaną.

Maksymalna ilość: 2x przepis podstawowy

Ciasto ucierane

Przepis podstawowy

3–4 jajka



200–250g cukru

1 szczypta soli

1 paczka cukru waniliowego lub tartak skórka z 1/2 cytryny

200–250g masła lub margaryny (o temperaturze pokojowej)

500g mąki

1 paczka proszku do pieczenia

150ml mleka

- Podane składniki mieszać końcówką do mieszania ok. 1/2 minut na zakresie 1, następnie ok. 3–4 minut na zakresie 4.

Maksymalna ilość: 2,5x przepis podstawowy

Ciasto kruche

Przepis podstawowy

125g masła

(o temperaturze pokojowej)

100–125g cukru

1 jajko

1 szczypta soli

trochę tartej skórki cytrynowej lub cukru waniliowego

250g mąki

ewentualnie proszek do pieczenia

- Podane składniki mieszać końcówką do mieszania ok. 1/2 minut na zakresie 1, następnie ok. 2–3 minut na zakresie 3.

Od 500g mąki:

Składniki mieszać dokładnie do zagniatania ok. 1/2 minut na zakresie 1, następnie ok.

3–4 minut na zakresie 2.

Maksymalna ilość: 4x przepis podstawowy

Ciasto drożdżowe

Przepis podstawowy

500g mąki

1 jajko

80g tłuszczu (o temperaturze pokojowej)

80g cukru

200–250ml letniego mleka

25g drożdży świeżych lub 1 paczka drożdży suszonych

otarta skórka z 1/2 cytryny

1 szczypta soli

- Podane składniki mieszać dokładnie do zagniatania ok. 1/2 minut na zakresie 1, następnie ok. 3–6 minut na zakresie 2.

Maksymalna ilość: 3x przepis podstawowy

Ciasto na makaron

Przepis podstawowy

500g mąki

250g jaj (ok. 5 sztuk)

wrazie potrzebny 2–3 łyżki kistołowe (20–30g) zimnej wody

- Wszystkie składniki zagnieść ciasto ok. 3 do 5 minut na zakresie 2.

Maksymalna ilość: 1,5x przepis podstawowy

Miodowe masło

200g masła (z lodówki)

800g miodu (o temperaturze pokojowej)

- Masło podzielić na 4 kawałki i włożyć do miski.

- Następnie dodać miód i mikсовать 15 sekund na zakresie 4.



A készülék és tartozékai 16. ábra MUM81..

Alapgémemesacéltállal, keverőszárral, habverőszárral, dagasztószárral

MUM82..

Alapgépautomatakábel feltekerővel, nemesacéltállal, keverőszárral, habverőszárral, tésztagyúróval; turmixfeltéttel

A készülék részei 1., 2. ábra

Kérjük, lapozza fel az utolsó oldalakon található ábrákat

- 1 Kioldógomb
- 2 Meghajtótartozékokhoz/szerszámok
- 3 Forgókapcsoló
- 4 Fedél
- 5 Utántöltőnyíláskisfedéllel
- 6 Nemesacélkeverőtál
- 7 Keverőszár
- 8 Habverőszár
- 9 tésztagyúró, fedőlappal
- 10 Turmixfeltét
- 11 Szerszám–meghajtásvédőfedél
- 12 Meghajtásvédőfedél
- 13 Turmixgép–hajtóművédőfedél

Meghajtók a tartozékokhoz/szerszámok

Meghajtómű 2. ábra

- 2a Meghajtásamixerhez és multimixerhez
- 2b Meghajtásakeverőszárhoz, habverőszárhoz, dagasztószárhoz; leajtvaahúsdarálóhoz
- 2c Meghajtásagabonaőrleőhöz (acél), átmenőüzeműszelételőhöz és citromcsavaróhoz

Munkapozíciók

⚠ Figyelem!

A készüléket csak akkor szabad működtetni, ha a szerszám/tartozék a következő táblázat szerinti megfelelő meghajtóművön és megfelelő üzemi állásban rögzítve lett. A készülék csak akkor üzemeltethető, ha a nem használt meghajtók védőfedeleikkel (11, 12, 13) le vannak zárva. A lengőkar reteszelésének minden munkapozícióban be kell kattannia a helyére.

Pozíció	Meghajtó		
1	2b		
2	2c		
3	2a		
4	2c		
5	2b		
6	2b		<ul style="list-style-type: none"> - Ahabverő-, keverőszár és dagasztószár behelyezése/kivétele - Nagyfeldolgozási mennyiség hozzáadása

Biztonsági rendszerek

Bekapcsolásgátló

Lásd: „Üzemelés helyzetei” táblázat

Akészülék az **1–4. pozíciókban** csak akkor kapcsolható be:

- ha a tál be van helyezve és ütközésig el lett fordítva avagy
- a szerszám–meghajtásvédőfedél (**11**) a helyén van.

Az **5. pozícióban** a készülék csak akkor kapcsolható be, ha a húsdaráló az adapterrel megfelelően rögzítve van (lásd: húsdaráló használati utasítása).

6. pozícióban a készülék nem indítható be, ha a gyorszerszám be van helyezve.

Újrabekapcsolás elleni védelem

Áramkimaradás esetén a készülék bekapcsolva marad, de a motor az áramszünet után nem lép újraműködésbe.

Túlterhelés elleni védelem

Ha a motor használata közben magától leáll, a túlterhelés elleni védelem aktiválódik.

Lehetséges okok:

- nagyon nagyfeldolgozási mennyiségek,
- túl hosszantartó használat.

Biztonsági rendszerek bekapcsolása utáni teendőket lásd: „Segítség üzemzavar esetén”.

A készülék kezelése

⚠ **Figyelem!**

A készüléket csak tartozékkal/szerszámmal felszerelve szabad üzemeltetni.

A készülék csak akkor üzemeltethető, ha a nem használt meghajtók védőfedelekekkel (11, 12, 13) le vannak zárva.

A szerszám-meghajtás védőfedél ráhelyezésénél ügyelni kell a megfelelő helyzetre (2a ábra).

Ne járassa a készüléket üresen. A készüléket és a tartozékokat ne tegye ki hőforrásnak.

- Akészülékétésartartozékokatelső használatátólalaposanmegkelltisztítani, lásd: „Tisztításésápolás”.

Előkészítés

- Azalapkészüléketsimaéstitisztafelületen állítsafel.

- Húzzakiakábelt(3. ábra).

Automatákábelfeltekerővelrendelkező készülékeknél:

- Akábeltegymozdulattalakívánt hosszúságrahúzzaki(max. 110cm) és lassanengedjeel;akábelrögzítődik.
- Akábel–munkahosszúság csökkentéséhez: könnyedénhúzzamegéhagyjaakívánt hosszúságrafeltekeredni.Majd könnyedénisméthúzzamegakábelt és lassanengedjeel;akábelrögzítődik.
- Dugjabeahálózaticsatlakozódugót.

⚠ **Figyelem!**

A kábelt visszacsévézés közben ne csavarja el.

A kábel feltekerő automatával felszerelt készüléken ne tolja vissza kézzel a kábelt.

Ha a kábel beszorult, húzza ki egészen, és aztán hagyja feltekeredni.

Munkapozíció beállítása 4. ábra

- Akioldógombot(1)nyomjale,és a lengőkartfordítsael.
- Alengőkartbekattanásigelforgatvaállítsa a kívánthelyzetbe.

Munkafokozat beállítása 5. ábra

- Forgókapcsoló(3)fordítsaakívántállásba.
 - 0/off = stop/kikapcsolás
 - M = turbókapcsoló
 - Aforgókapcsolóóttartsa. A meghajtása legmagasabb fordulatszámmalüzemel.
 - 1–4 = munkasebesség (1 = lassú, 4 = gyors)
 - Aközbenőfokozatokmeg vannakjelölve.

Keverőszár, habverőszár, dagasztószár

Keverőszár (7)

tésztákeveréséhez,pl.keverttésztákhoz;

Habverőszár (8)

tojásfehérjétpjszínéskönnyűtészták felveréséhez,pl.piskótatésztához

Dagasztószár (9)

nehéztészták dagasztásáhozésolyan hozzávalóktésztábakeveréséhez,amelyeket nemkellösszedarabolni(pl.mazsola, csokoládélapocskák)

A szerszámok forgása következtében fellépő veszély



A készülék üzemelése közben soha ne nyúljon a tálba. Csak felhelyezett fedéllel (4) dolgozzon!

A szerszámot csak a meghajtómű leállásakor cserélje – kikapcsolás után a hajtómű rövid ideig fut még és a szerszámcsere kívánt helyzeténél áll le. A lengőkart csak a szerszám leállását követően fordítsa el.

A készülék csak akkor üzemeltethető, ha a nem használt meghajtóművek a védőfedelekekkel (11, 12, 13) el vannak takarva.

Műveletek a tállal

és a szerszámokkal 6. ábra

- Nyomjameganyitó–nyomógombot(1), és a lengőkarthozzaa6–ospozícióba.
- Afeldolgozásíműveletnekmegfelelő keverőszárat,habverőszáratvagy dagasztószáratbekattanásigbekelInyomniameghajtásba.

Megjegyzés:

Atésztagyűrűfedőlapját(9)bekattanás utánnyomjameghajtóműre(10. ábra).

- Helyezze a tálat:
 - az előredöntött tálat helyezze fel, majd állítsa le
 - az áramellátó készülékkel ellátott tálat az előredöntött tálat helyettesítve helyezze fel.

Megjegyzés:

Atálforgatás előtt a készülék formázott alaplapjában kell elhelyezkednie (6a ábra).

- A feldolgozandóhoz valókat töltsen a tálatba.
- Nyomja meg a nyomógombot (1), és a lengőkarhoz a 1-os pozícióba.
- Helyezze fel a fedelet.
- A forgókapcsolót állítsa akívánt fokozatra.

Javaslatunk:

- Keverőszár:
 - először 1-es fokozaton használja (bekeverés), azután állítsa 3-as vagy 4-es fokozatra
- Habverőszár:
 - 4-es fokozattal indítsa, majd 1-es fokozatra kapcsolja vissza
- Dagasztószár:
 - először 1-es fokozaton használja (bekeverés), azután állítsa 2-es fokozatra

A hozzávalók utántöltése

- A készüléket kapcsolja ki a forgókapcsolóval.
- A fedelet vegye le.
- Nyomja meg a nyomógombot, és a lengőkarhoz a 6-os pozícióba.
- Töltsen be hozzávalókat.

vagy

- A hozzávalók a fedél lenyomása után adagolónyíláson át lehet utántölteni.

A munka befejezése után

- A készüléket kapcsolja ki a forgókapcsolóval.
- Húzzak a hálózati csatlakozódugót.
- A fedelet vegye le.
- **Ötlet:** Ehhezartsa lenyomva a reteszelt gombot (1), és vegye le a fedelet.
- Nyomja meg a nyomógombot, és a lengőkarhoz a 6-os pozícióba.
- A szerszámot vegye ki a meghajtóból.
- Vegye le a tálat.
- Minden alkatrészt tisztítson meg, lásd „Tisztítás és ápolás”.

Fontos útmutatás a habverő használatához

9. ábra

A habverőnek majdnem el kell érnie a tálat alját, hogy az összes zetéve a legoptimális keverése megtörténjen. Kismennyiség feldolgozásánál a habverőnek **enyhén** érintenie kell a tálat alját. Ha ez nem így van, akkor a habverő magasságának beállítását a következőképpen végezze el:

- Húzzak a hálózati csatlakozódugót.
- Nyomja meg a nyomógombot, és a lengőkarhoz a 6-os pozícióba.
- Helyezze a habverőszárat a meghajtóba bekattanásig.
- Tartsa a habverőszárat, és amellé kelt kulccsal lazítsa meg az anyát (kulcs az aljzatban).
- A habverő magasságát forgatással állítsa be az optimális szintre:
 - balra forgatva: felemelés
 - jobbra forgatva: süllyesztés
- Nyomja meg a nyomógombot (1), és a lengőkarhoz a 1-os pozícióba. Ellenőrizze a habverőszár magasságát, és szükség esetén korrigálja.
- Ha a magasság megfelelően beállított, nyomja meg a nyomógombot (1), és a lengőkarhoz a 6-os pozícióba.
- Tartsa a habverőszárat, és amellé kelt kulccsal húzza meg az anyát.

Turmixfeltét

Ha a turmixfeltét nem tartozik az Ön készülékének szállítási terjedeleméhez, akkor azt külön tartozékként megvásárolhatja.



Sérülésveszély az éles kés / forgó hajtómű miatt



Soha ne nyúljon a felhelyezett turmixfeltétbe! A turmixgépet csak a meghajtómű álló helyzetében tegye fel / vegye le!

Üres állapotban soha ne üzemeltesse a turmixfeltétet. A turmixfeltét csak ráhelyezett és reteszelt fedéllel működik.



Leforrzási veszély



Ha forró anyagot kever, akkor a fedélben lévő tölcésén keresztül gőz távozik. Maximum 0,5 liter forró vagy habzó folyadékot szabad betölteni.

A turmixfeltét használata 7. ábra

- Nyomja meg a ganyító-nyomógombot (1), és a lengőkarhoz a 3-os pozícióba.
- A turmix meghajtó védőfedelét vegye le.
- A meghajtó védőfedelei (11 és 12) legyenek rögzítve. Ügyeljen a megfelelő helyzetre. (2a ábra)!
- Helyezze a turmixfeltétet (akészüléken és a turmixfeltéten levő jelöléseket vegye figyelembe) és az órámutatójárásával ellenkező irányban fordítsa el ütközésig.
- Töltse be a hozzávalókat.
 - Maximálisan betölthető mennyiség folyadékhoz való esetben = 1,25 liter;
 - Maximálisan betölthető mennyiség habzó vagy forró folyadékhoz való esetben = 0,5 liter;
 - Optimálisan feldolgozható mennyiség szilárd hozzávaló esetén = 150 gramm.
- Helyezze fel a fedelét és az órámutatójárásával megegyező irányban fordítsa el ütközésig.
- A turmixfeltét fedelén lévő csapkerüljön a turmixfeltét fogóján lévő résbe ütközésig!
- A forgókapcsolót állítsa akvántfokozatra.

Fontos megjegyzés

Hátszám-meghajtás védőfedele (11) nincs felhelyezve, és a turmixfeltét fedele nincs ráhelyezve és reteszelve, akkor nem kapcsolható be a készülék. Munka közben a turmixfeltét fedelének peremét fogni kell.

A hozzávalók utántöltése 8. ábra

- A készüléket kapcsolja ki a forgókapcsolóval.
- Vegye le a fedelét, és töltse be a hozzávalókat vagy
- Vegye ki a turmixfeltét fedelén található tölcserét, és a szilárd hozzávalókat egymás után az utántöltő nyíláson keresztül töltse be vagy
- a folyékony hozzávalókat töltse be a tölcseren keresztül.

A munka befejezése után

- A készüléket kapcsolja ki a forgókapcsolóval.
- Húzza ki a hálózati csatlakozódugót.
- A turmixgépet az órámutatójárásával megegyező irányban fordítsa el és vegye le.

Tipp: A turmixfeltétet használat után azonnal tisztítsa meg.

Tisztítás és ápolás**Az alapgép tisztítása**

⚠	Áramütés veszélye	⚠
<p><i>Soha ne merítse az alapkészüléket vízbe, és soha ne tartsa folyó víz alá. Gőzüzemű tisztítót ne használjon.</i></p>		

⚠ Figyelem!

Ne használjon súrolószert a készülék tisztításához.

- Húzza ki a hálózati csatlakozódugót.
- Az alapkészülék és a meghajtó védőfedelét nédvestörölve tisztítsa meg. Szükség esetén használjon egy kevés mosogatószert.
- A készüléket ezután törölje szárazra.

A tál és a szerszámok tisztítása

A tál és a szerszámok mosogatógépben tisztíthatók.

Aműanyag tartozékokat a mosogatógépben ne szorítsa be, mert a mosogatás folyamán ezeknél maradandó alakváltozás lehetséges!

A turmixfeltét tisztítása

⚠	Sérülésveszély az éles kés miatt	⚠
<p><i>A keverőkést ne fogja meg pusztán kézzel. A tisztításhoz használjon kefét.</i></p>		

⚠ Figyelem!

Ne használjon súrolószert a készülék tisztításához. A turmixfeltétet ne tisztítsa mosogatógépben. Ne hagyja vízben állni a turmixfeltétet.

Az a legjobb, ha a keverőkést közvetlenül a használat után megtisztítja. Így nem száradnak rá élelmiszer maradványok, és a műanyagot nem károsítják (pl. a fűszerekben lévő illóolajok).

- A turmixfeltét fedelét a mosogatógépben tisztítsa.
- A turmixfeltétet folyó vízzel tisztítsa.

Tipp: Töltse meg kevés mosogatószeres vízzel a felhelyezett turmixfeltétbe (kb. fél liter). Néhány másodpercet kapcsolja be a turmixgépet (Mfokozat). A mosogatóvizet öntse ki, és öblítse ki tisztavízzel a turmixgépet.

Segítség üzemzavar esetén



Sérülésveszély



Az üzemzavarmegszüntetéselőtt húzza ki a csatlakozódugót.

A lengőkar reteszelésének minden munkapozícióban be kell kattannia a helyére.

A fellépő problémát először a következő táblázatban lévő útmutatások segítségével próbálja meg kiküszöbölni.

Zavar	A hiba elhárítása
Aszerszám nem a szerszám-cseréhez megfelelő helyzetben áll meg.	<ul style="list-style-type: none"> A készüléket állítsa 0/off helyzetbe, és kapcsolja be újból. Néhány másodperc múlva kapcsolja ki.
A készülék nem indul el / Az új rabekapcsolás elleni védelem aktív	<ul style="list-style-type: none"> Ellenőrizze az áramellátást. Ellenőrizze a hálózati csatlakozódugót. A készüléket állítsa 0/off helyzetbe, és aztán kapcsolja vissza a kívánt fokozatra. Ellenőrizze az lengőkart. Megfelelő pozícióban van? Ahelyére kattant?
A készülék nem indul el / Az új rabekapcsolás elleni védelem aktív	<ul style="list-style-type: none"> Aturmix felteheti ill. átállítást a feltehetőleg ütközésig. Tegyefelaturmix feltehetőleg ütközésig. A meghajtómű védőfedeleit a nem használt meghajtókra tegyefel.

Zavar

A hiba elhárítása

Aturmixgép nem kezd el működni a használat közben, a meghajtómű „zúg.”

Akeverőkést valami szilárd hozzávaló megállítja.

- Kapcsolja ki a készüléket, húzza ki a csatlakozódugót.
- Vegyefelaturmix feltehetőleg akadályt.
- Aturmix feltehetőleg helyezze vissza.
- Kapcsolja be a készüléket.

A készülék használat közben kikapcsol.

Atúlterhelés elleni védelem mostantól aktív.

- Kapcsolja ki a készüléket, húzza ki a csatlakozódugót.
- A készülékeket kb. 15 percig hagyja hűlni, hogy átülterhelés elleni védelem deaktiválódjék.
- Kapcsolja be ismét a készüléket. Ha utána sem indulna el a motor, akkor hagyjuk a készüléket (legalább 1 óráig) lehűlni.



Fontos megjegyzés



Ha az üzemzavar nem szüntethető meg, kérjük forduljon az ügyfélszolgálatához.

Környezetvédelmi tudnivalók



A készülék a 2002/96/EG, az elektromos és elektronikus használt készülékekről szóló (waste electrical and electronic equipment – WEEE) európai irányelvnek megfelelően van jelölve. Ez az irányelv meg szabja a használt készülékek visszavételének és értékesítésének kereteit az egész EU-ban érvényes módon.

Az aktuális airtalmatlanítási útmutatásokról kérjük, tájékozódjon a kereskedőjénél vagy a helyi önkormányzatnál.

Alkalmazási példák

Tejszínhab

200g–1500g

- A tejszínt 1½–4percig 4–es fokozaton (a tejszín mennyiségétől estulajdonságától függően) ahabverőszárral verjefel.



Tojásfehérje-hab

2–12tojásfehérje

- A tojásfehérjét 2–6percig 4–es fokozaton verjefel ahabverőszárral.



Piskótatészta

Alaprecept

3tojás

3–4evőkanál forróvíz

150gcukor

1 csomag vaníliás cukor

150g liszt

50g étkezési keményítő

esetleg sütőpor

- A hozzávalókat (alíztészet kezesi keményítő kivételével) ahabverőszárral kb. 4–6percig 4–es fokozaton verjefel habosra.
- Állítsa a forgókapcsolót az 1–es fokozatra és az átszitált lisztet és étkezési keményítőt kb. ½–1 percalatt kanalanként adagolja hozzá.



Maximális mennyiség: 2 x alaprecept

Kevert tészta

Alaprecept

3–4tojás

200–250gcukor

1 csipet só

1 csomag vaníliás cukor, vagy ½ citromhéja

200–250gvajvagy margarin

(szobahőmérsékletű)

500g liszt

1 csomag sütőpor

150ml tej

- A keverőszárral az összehozzávalót keverjék kb. ½percig az 1–es fokozaton, azután kb. 3–4percig az 4–es fokozaton.

Maximális mennyiség: 2½ x alaprecept



Omlós tészta

Alaprecept

125gvaj (szobahőmérsékletű)

100–125gcukor

1tojás

1 csipet só

kevés citromhéj vagy vaníliás cukor

250g liszt

esetleg sütőpor

- A keverőszárral az összehozzávalót keverjék kb. ½percig az 1–es fokozaton, azután kb. 2–3percig az 3–es fokozaton. 500g–nál nagyobb lisztmennyiség esetén: Adagostószárral az összehozzávalót keverjék kb. ½percig az 1–es fokozaton, azután kb. 3–4percig az 2–es fokozaton.
- Maximális mennyiség:** 4 x alaprecept



Kelt tészta

Alaprecept

500g liszt

1tojás

80g zsír (szobahőmérsékletű)

80gcukor

200–250ml langyos tej

25g friss élesztő vagy 1 csomag száraz

élesztő

½ citromhéja

1 csipet só

- Adagostószárral az összehozzávalót keverjék kb. ½percig az 1–es fokozaton, azután kb. 3–6percig az 2–es fokozaton.

Maximális mennyiség: 3 x alaprecept



Metélt tészta

Alaprecept

500g liszt

250g tojás (kb. 5 darab)

igényszerint 2–3 evőkanál (20–30g)

hideg víz

- Az összetevőket kb. 3–5percig 2. fokozaton gyúrja össze.

Maximális mennyiség: 1,5 x alaprecept



Mézes krém (kenyérre)

200gvaj (ahűtőből)

800gméz (szobahőmérsékletű)

- Avajat kis darabok ravágvategye a turmixfeltétbe.

- Adj hozzá améz, és keverje 4–es fokozaton 15 másodpercig.



Tartozékok/megvásárolható tartozékok

Továbbkiegészítőtartozékokkülönös megvásárolhatók. Ez tartozéka MUM81 és MUM82–höz használható fel.

11. ábra

Átmenőizeműszelételő3tárcsával;
továbbá kapható durva őrlőtárca, finom őrlőtárca, hasáburgonya–tárca, keleti zöldség–tárca, krumplilángos–tárca

12. ábra

Húsdarálóakészülékrevalórögzéshez adapterszükséges); pótlólag kapható gyümölcsprés–előtét(a), reszelő–előtét(b) és kinyomóssütemény–előtét(c); lyuktárca Ø 3 és 6 mm, kolbásztöltő

13. ábra

Citrus–gyümölcsprés

14. ábra

Gabonaőrőlécélőrőlművel

15. ábra

Multi-Mixer

A kaphatókiegészítőtartozékokábrái a csomagoláson is láthatók.

Garanciális feltételek

A garanciális feltételek a 17/1991 (IX. 10.) számú kormányrendelet szabályozza. 72 órán belüli meghibásodás esetén a készüléket a kereskedelem kicseréli. Ezután vevőszolgálatunk gondoskodik a kazalóról 15 napon belül, kölcsönös készülék biztosítása esetén 30 napon belül a javításról.

A garanciális szolgáltatások a vásárlásnál kapott, szabályosan kitöltött garanciajeggyel lehet igénybevenni, amely minden egyéb garanciális feltételt részletesen ismerteti.

Minőség tanúsítás: A 2/1984. (11. 10.)

BKM–Ipm számú rendelete alapján, mint forgalmazótanúsítjuk, hogy a készülék a vásárlásitájékoztató bank közlő adatoknak megfelelően.

Aműszakiváltoztatások jogafenntartva!

Този уред е предназначен за употреба в домакинството, не е пригоден за промишлени цели. Уредът трябва да се използва само по предназначение и само за обичайните за едно домакинство количества продукти и време. Препоръчаните максимални количества не трябва да се надвишават.

Прочетете внимателно упътването и го запазете.

Ако дадете уреда на трети лица, задължително предайте и упътването. Уредът не се нуждае от специално обслужване.

Упътването за експлоатация описва няколко различни модела.

Указания за безопасност

⚠ Опасност от токов удар!

Уредът да се включва към мрежата и да се експлоатира само в съответствие с указанията на табелата!

Да се използва само в закрити помещения.

Използвайте само ако уредът и захранващият кабел не са повредени.

Пазете уреда далеч от деца.

Не оставяйте уреда да работи без надзор.

Изключвайте го от контакта след всяка употреба, преди почистване, преди да напуснете помещението и в случаи на повреда.

Не прокарвайте кабела върху остри ръбове или горещи повърхности.

Ако захранващият кабел на уреда се повреди, трябва да бъде подменен от производителя или от оторизиран сервиз или от лице с подходяща квалификация, за да се предотвратят наранявания. Ремонти на уреда трябва да се извършват само от наш оторизиран сервиз.

Не бъркайте във въртящите се части.

Уредът може да се използва само когато, отворите на неизползваните в момента механизми за задвижване са затворени със съответните предпазни капачки (11, 12, 13).

Не премествайте подвижното рамо докато уредът е включен. Изчакайте механизмите за задвижване да спрат напълно да се движат.

Подменяйте приставките за работа само при пълнен покой на механизма за задвижване – след изключването въртенето продължава за кратко време.

Основният уред не трябва да се потапя във вода и не трябва да се почиства под течаща вода.

Уредът трябва да се използва само с оригиналните приставки.

При използване на приставките спазвайте указанията на приложените към тях упътвания за експлоатация.

Доставката включва **фиг. 16**
MUM81..

Основен уред с купа от благородна стомана; накрайник за разбъркване, накрайник за разбиване, накрайник за месене на тесто

MUM82..

Основен уред с механизъм за навиване на кабела, купа от благородна стомана; накрайник за разбъркване, накрайник за разбиване, накрайник за месене на тесто и миксер

Преглед **фиг. 1, 2**

Разгънете страниците със схемите накрая

- 1 Бутон за включване
- 2 Задвижващи механизми за накрайниците/приставките
- 3 Въртящ ключ за степените
- 4 Капак
- 5 Отвор за пълнене с малък капак
- 6 Купа от благородна стомана
- 7 Накрайник за разбъркване
- 8 Накрайник за разбиване
- 9 Накрайник за месене с капачка
- 10 Миксер
- 11 Предпазен капак на задвижващия механизъм за приставки
- 12 Предпазен капак на задвижващия механизъм
- 13 Предпазен капак на задвижващия механизъм за миксера

Задвижващи механизми за накрайниците/приставките

Задвижващи механизми **фиг. 2**

2a Задвижващ механизъм за миксера и мултимиксера

2b Задвижващ механизъм за накрайниците за бъркане, за разбиване и за месене на тесто; при свалено рамо – за месомелачката

2c задвижващ механизъм за мелничката за зърнени храни (от стомана); приставката за рязане и пресата за цитрусови плодове




Работни позиции

⚠ Внимание!

Включвайте уреда само, когато накрайниците/приставките са поставени на правилния задвижващ механизъм в съответствие с тази таблица и са в правилната позиция и работно положение.

Уредът може да се включва само когато неизползваните задвижващи механизми са затворени с предпазните капачки (11, 12, 13). Подвижното рамо трябва да е добре застопорено във всяко едно работно положение.

Позиция	Задвижващ механизъм		
1	2b		
2	2c		
3	2a		
4	2c		

5	2b		
6	2b		<ul style="list-style-type: none"> – Поставяне/сваляне на крайниците за разбиване, бъркане и месене на тесто – Добавяне на по-големи количества продукти за обработване

Защитни механизми

Защита за включване

Виж таблицата «Работни позиции»

Уредът може да се включи в **поз.**

1–4 само:

– когато купата е поставена и е завъртяна в начално положение, или

– когато предпазната капачка на задвижващия механизъм за приставките (**11**) е поставена.

В **поз. 5** уредът може да бъде включен само когато месомелачката с адаптера е поставена правилно (виж упътването за експлоатация на месомелачката).

В **поз. 6** уредът може да бъде включен, ако вече е поставена някоя от приставките.

Защита за повторно включване

При прекъсване на електрическото захранване уредът остава включен, но моторът не тръгва при повторното подаване на ток.

Защита при претоварване

Ако моторът се изключи сам по време на работа, се е активирала защитата срещу претоварване.

Възможните причини за това са:

- обработваните количества са прекалено големи;
- уредът е работил прекалено дълго време.

Съвети за това, как да постъпите при задействане на някой от защитните механизми, ще намерите в раздела «Помощ при повреди».

Обслужване

⚠ **Внимание!**

*Използвайте уреда само когато крайниците/приставките са в работно положение. Уредът може да се включва само когато неизползваните задвижващи механизми са затворени с предпазните капачки (11, 12, 13). При поставяне на предпазните капачки на задвижващия механизъм за приставките внимавайте за правилното им положение (**фиг. 2а**). Не включвайте уреда на празен ход. Не излагайте уреда и принадлежностите на източници на топлина.*

- Преди първото използване основно почистете уреда и принадлежностите, виж «Почистване и поддръжка».

Подготовка

- Поставете основният уред върху гладка и чиста повърхност.
- Извадете кабела (**фиг. 3**). При уредите с механизъм за навиване на кабела:
 - Кабелът се изважда с едно дръпване до желаната дължина (макс. 110 см) и бавно се пуска; кабелът е застопорен.
 - Намаляване работната дължина на кабела:
 - Леко дръпнете кабела и го оставете да се развие до желаната дължина. След това отново леко го дръпнете и бавно го пуснете; кабелът е застопорен.
- Включете щепсела в контакта.

⚠ **Внимание!**

Не усуквайте кабела при прибирането. При уредите с механизъм за навиване на кабела не прибирайте кабела ръчно. Ако кабелът блокира, го изтеглете целия и след това го навийте отново.

Избиране на работна позиция

фиг. 4

- Натиснете бутона за включване (**1**) и завъртете подвижното рамо.
- Завъртете подвижното рамо до желаното положение, докато го застопорите.

Избиране на работна степен

фиг. 5

- Завъртете ключа за степените (3) до желаната степен.
 - 0/off = Стоп/изключено
 - M = Включване за момент
- Ключът за степените трябва да се задържи. Задвижващият механизъм работи на най-високите обороти.
- Степени = Работна скорост
- 1–4 (1 = бавно, 4 = бързо)
- Отбелязани са и междинните степени.

Накрайник за разбъркване, накрайник за разбиване, накрайник за месене на тесто

Накрайник за разбъркване (7)

За разбъркване на тесто, напр. кексово тесто.

Накрайник за разбиване (8)

За разбиване на белтъци на сняг, сметана и приготвяне на леки теста, напр. пандишпанено тесто.

Накрайник за месене на тесто (9)

За месене на тежки теста и за смесване на продукти, който не трябва да се раздробяват (напр. стафиди, шоколадови парченца).

Работа с купата и приставките

фиг. 6

- Натиснете бутона за включване (1) и преместете подвижното рамо в позиция 6.
 - В зависимост от това, което искате да правите, поставете накрайника за разбъркване, накрайника за разбиване или накрайника за месене на тесто в задвижващия механизъм и го застопорете.
- Указание:**
- След поставяне на капачката на накрайника за месене (9) поставете в задвижващия механизъм. (фиг. 10)
- Поставете купата:
 - поставете наклонената напред купа и след това я позиционирайте.
 - завъртете в посока обратна на часовниковата стрелка до ограничителя.

Забележка:

Задният отвор в горната част на купата трябва да легне добре към гнездото в основния уред (фиг. 6а).

- Поставете продуктите, които ще обработвате в купата.
- Натиснете бутона за включване (1) и преместете подвижното рамо в позиция 1.
- Поставете капака.
- Завъртете ключа за степените до желаната степен.

Нашата препоръка!

- Накрайник за разбъркване: Първоначално разбърквайте на 1-а степен, след това превключете на 3-а или 4-а степен;
- Накрайник за разбиване: 4-а степен, намалете до 1-а степен;
- Накрайник за месене на тесто: Първоначално разбърквайте на 1-а степен, продължете да месите на 2-а степен

Добавяне на продукти

- Изключете уреда от ключа за степените.
- Свалете капака.
- Натиснете бутона за включване и преместете подвижното рамо в позиция 6.



Опасност от нараняване с въртящите се инструменти



По време на работа никога не бъркайте в купата. Включвайте уреда само когато е поставен капака (4)!

Сменяйте приставките само когато въртенето е спряло напълно – след изключване задвижващите механизми продължават да се въртят за кратко време и спират в положението, в което приставката може да се смени. Премествайте подвижното рамо само след като приставката е в пълен покой.

Уредът може да се използва само когато, отворите на неизползваните в момента механизми за задвижване са затворени със съответните предпазни капачки (11, 12, 13).

- Добавете продуктите или
- Добавете продуктите през отвора за допълване, който се намира на капака.

След приключване на работа

- Изключете уреда от ключа за степените.
- Изключете от щепсела.
- Свалете капака.
Съвет: за целта задръжте натиснат клавиша за освобождаване (1) и свалете капака.
- Натиснете бутона за включване и преместете подвижното рамо в позиция 6.
- Свалете приставката от задвижващия механизъм.
- Свалете купата.
- Почистете всички части, виж «Почистване и поддръжка».

Важни указания при използване на крайника за разбиване **фиг. 9**

- Накрайникът за разбиване трябва почти да допира до дъното на купата, за да се постигне оптимално разбиване на продуктите. При малки количества продукти крайникът за разбиване трябва **леко** да докосва дъното. Ако това не е така, регулирайте положението на крайника за разбиване по следния начин:
- Изключете от щепсела.
 - Натиснете бутона за включване и преместете подвижното рамо в позиция 6.
 - Поставете крайника за разбиване в задвижващия механизъм и го фиксирайте.
 - Задръжте неподвижно крайника за разбиване и развийте гайката с ключа, доставен с уреда (Ключа е долу).
 - Посредством въртене на крайника за разбиване регулирайте оптималната височина:
 - въртене наляво – вдигане нагоре;
 - въртене надясно – спускане надолу
 - Натиснете бутона за включване (1) и преместете подвижното рамо в позиция 1. Проверете височината на крайника за разбиване и ако е необходимо я коригирайте.

- След като сте избрали избраната височина натиснете бутона за включване (1) и преместете подвижното рамо в позиция 6.
- Задръжте неподвижно крайника за разбиване и затегнете гайката с ключа, доставен с уреда.

Миксер

Ако към принадлежностите към вашия уред няма миксер, можете да го поръчате допълнително.

⚠ Опасност от нараняване с остри ножове или въртящи се задвижващи механизми ⚠

Никога не бъркайте в миксера, когато вече е поставен върху уреда! Сваляйте или поставяйте миксера само когато задвижващият механизъм е в пълен покой. Никога не включвайте миксера празен. Миксерът може да работи само когато капакът му е поставен и добре затегнат.

⚠ Опасност от обгаряния ⚠

При работа с горещи продукти от фунията на капака излиза гореща пара. Работете с макс. 0,5 л горещи или пенливи течности.

Работа с миксера **фиг. 7**

- Натиснете бутона за включване (1) и преместете подвижното рамо в позиция 3.
- Свалете предпазната капачка на механизма за задвижване на миксера.
- Предпазните капачки на механизмите за задвижване (11 и 12) трябва да са поставени. Внимавайте за правилното им положение (**фиг. 2a**)!
- Поставете миксера (спазвайте маркировките на миксера и на уреда) и завъртете срещу часовниковата стрелка до край.
- Поставете продуктите.
 - Максималното количество при течни продукти = 1,25 л;

- Максималното количество при пенливи или горещи продукти = 0,5 л;
- Оптималното количество при обработване на сухи продукти = 150 г.
- Поставете капака и завъртете по посока на часовниковата стрелка до края. Езичето на капака на миксера трябва да легне плътно до края в шлицата на дръжката на миксера!
- Завъртете ключа за степените до желаната степен.

! Важни указания !

Уредът не може да се включи ако не е поставена предпазната капачка на механизма за задвижване на миксера (11) и ако не е поставен и добре затегнат капака на миксера. Дръжте здраво края на капака на миксера по време на работа.

Добавяне на продукти фиг. 8

- Изключете уреда от ключа за степените.
 - Свалете капака и добавете продуктите;
- или
- Свалете фунията от капака на миксера и добавяйте сухи продукти през отвора;
- или
- Добавете течност през фунията.

След приключване на работа

- Изключете уреда от ключа за степените.
- Изключете от щепсела.
- Завъртете миксера в посока на часовниковата стрелка и го свалете.

Съвет: Най-добре е веднага след работа да почистите миксера.

Почистване и поддръжка

Почистване на основния уред

⚠ Опасност от токов удар ⚠

Никога не потапяйте основния уред във вода и никога не го поставяйте под течаща вода. Не използвайте парочистачки.

⚠ Внимание!

Не използвайте абразивни почистващи препарати.

- Изключете от щепсела.
- Избършете с влажна кърпа основния уред и предпазните капачки. Ако е необходимо използвайте малко препарат за миене.
- Накрая добре подсушете уреда.

Почистване на купата и приставките

Купата и приставките могат да се мият в миялна машина. Не притискайте пластмасовите части при поставянето в миялната машина, защото по време на миене могат трайно да се деформират!

Почистване на миксера

⚠ Съществува опасност от нараняване с острието на ножове ⚠

Не пипайте ножовете на миксера с голи ръце. Използвайте четка за почистване.

⚠ Внимание!

Не използвайте абразивни почистващи препарати. Не почиствайте миксера в миялна машина. Не оставяйте миксера да престоюва във вода. Най-добре е веднага след работа да почистите миксера. По този начин остатъците не засъхват и не се наранява пластмасата (напр. от етеричните масла в подправките).

- Почиствайте капака на миксера в миялна машина.
- Почиствайте миксера под течаща вода.

Съвет: Поставете вода и малко препарат за миене на чинии в монтирания на уреда миксер (до половината). Включете миксера за няколко секунди (степен M). Изсипете водата с препарата и изплакнете с чиста вода.

Помощ при повреди

⚠ Опасност от нараняване ⚠

Преди отстраняване на определена повреда изключете щепсела от контакта.

Подвижното рамо трябва да е добре застопорено във всяко едно работно положение.

Най-напред опитайте да отстраните възникналия проблем като използвате следната таблица.

Повреда	Отстраняване
Приставката не спира в положение за смяна.	<ul style="list-style-type: none"> • Поставете уреда в положение 0/off и после включете отново. След няколко секунди изключете.
Уредът не се включва/защитата за повторно включване се е активирала	<ul style="list-style-type: none"> • Проверете електрическото захранване. • Проверете щепсела. • Поставете уреда в положение 0/off и после отново включете на желаната степен. • Проверете подвижното рамо! Правилно положение? Застопоряване?
Уредът не се включва/защитата за повторно включване се е активирала	<ul style="list-style-type: none"> • Завъртете купата, съответно миксера плътно до край. • Поставете капака на миксера и го завъртете плътно до край. • Поставете предпазните капачки на неизползваните механизми за задвижване.

Повреда	Отстраняване
Миксерът не започва да работи или спира по време на работа, задвижващият механизъм бърмчи.	<p>Миксерът е блокиран от някой от продуктите.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Изключете уреда и изключете щепсела от контакта. • Свалете миксера и отстранете пречката. • Отново поставете миксера. • Включете уреда.
Уредът се изключва по време на работа.	<p>Активирала се е защитата срещу претоварване.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Изключете уреда и изключете щепсела от контакта. • Оставете уреда да се охлади около 15 мин., за да деактивирате защитата срещу претоварване. • Включете отново уреда. <p>Ако и след това моторът не работи оставете уреда да се охлади по-дълго (най-малко 1 час).</p>

! Важни указания !

Ако повредата не може да бъде отстранена, се обърнете към нашоторизиран сервиз.

Указания за изхвърляне



Този уред е обозначен в съответствие с директива 2002/96/EG на Европейския съюз за електро- и електронни употребявани уреди (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Директивата определя рамката на изискванията, валидни за ЕС, относно връщането и рециклирането на използваните уреди.

За действащите в момента изисквания за изхвърляне можете да получите информация от търговеца или от общината.

Примери за приложение**Разбита сметана**

200 гр.–1500 гр.

- Разбивайте сметаната от 1½ до 4 минути (в зависимост от количеството и качествата на сметаната) с накрайника за разбиване.

**Белтъци на сняг**

От 2 до 12 белтъка

- Разбивайте белтъците от 2 до 6 минути с накрайника за разбиване.

**Пандишпанено тесто***Основна рецепта*

3 яйца

3–4 супена лъжица топла вода

150 гр. захар

1 пакетче ванилия на прах

150 гр. брашно

50 гр. нишесте

евентуално бакпулвер

- С помощта на накрайника за разбиване разбивайте продуктите (без брашното и нишестето) около 4–6 минути на степен 4 докато станат на пяна.
- Поставете ключа за степените в положение 1 и като добавяте пресятото брашно и нишестето лъжица по лъжица разбивайте около ½ до 1 минута.

**Максимално количество:** 2 x основната рецепта.**Кексово тесто***Основна рецепта*

3–4 яйца

200–250 гр. захар

1 щипка сол

1 пакетче ванилия на прах или кората на ½ лимон

200–250 гр. Масло или маргарин

(със стайна температура).

500 гр. брашно

1 пакетче бакпулвер

150 гр. Мляко

- Разбивайте всички продукти с накрайника за разбъркване в продължение на около ½ минута на 1-а степен, а след това в продължение на около 3–4 минути на 4-а степен.

**Максимално количество:**

2½ x основната рецепта.

Маслено тесто*Основна рецепта*

125 гр. масло (със стайна температура)

100–125 гр. захар

1 яйце

1 щипка сол

малко настъргана кора от лимон или ванилия на прах

250 гр. брашно

евентуално бакпулвер

- Разбивайте всички продукти с накрайника за разбъркване в продължение на около ½ минута на 1-а степен, а след това в продължение на около 2–3 минути на 3-а степен.

Когато брашното е повече от 500 гр:

Разбивайте продуктите с накрайника за месене на тесто в продължение на около ½ минута на 1-а степен, а след това в продължение на около 3–4 минути на 2-а степен.

Максимално количество:

4 x основната рецепта.

**Тесто с мая***Основна рецепта*

500 гр. брашно

1 яйце

80 гр. мазнина (със стайна температура)

80 гр. захар

200–250 мл хладко мляко

25 гр. прясна мая или 1 пакетче суха мая

кората на ½ лимон

1 щипка сол

- Разбивайте продуктите с накрайника за месене на тесто в продължение на около ½ минута на 1-а степен, а след това в продължение на около 3–6 минути на 2-а степен.

Максимално количество:

3 x основната рецепта.



Тесто за макарони

Основна рецепта

500 г брашно

250 г яйца (около 5 бр.)

колкото е необходимо 2–3 с.л.

(20–30 г) студена вода

- Размесете всички продукти около 3 до 5 минути на степен 2 до получаване на тесто

Максимално количество:

1,5 x основната рецепта.

Смес за намазване на филия с мед

200 гр. масло (от хладилника)

800 гр. мед (със стайна температура)

- Раздробете маслото на малки парченца и го поставете в миксера.
- Добавете меда и разбийте за 15 секунди на 4-а степен.

Принадлежности/специални принадлежности

Допълнително могат да се закупуват специални принадлежности.

Принадлежностите могат да се използват за модели MUM81 и MUM82.

Фиг. 11

Приставка за рязане с три шайби; Допълнително се предлага шайба за грубо стъргане, шайба за фино стъргане, шайба за пържени картофи, шайба за азиатски зеленчуци, шайба за картофени крокети.

Фиг. 12

Месомелачка (за съединяване с уреда е необходим адаптер); допълнително могат да се поръчат преса за плодове (а), накрайник за стъргане (b), шприц за дребни сладки (c); шайби с отвори с $\varnothing 3$ и 6 мм; накрайник за пълнене на салами.

Фиг. 13

Преса за цитрусови плодове

Фиг. 14

Мелничка за зърнени храни със стоманен механизъм за мелене.

Фиг. 15

Мултимиксер

Доставените специални принадлежности са изобразени върху опаковката.

Гаранция

За този уред са валидни условията за гаранция, които са издадени от нашите представителства в съответната страна. Подробности ще Ви даде Вашия търговец, откъдето сте закупили уреда, по всяко време при запитване то Ваша страна. При използване на гаранцията на уреда е необходимо във всеки случай да представите бележката за покупката.

Запазваме си правото на промени.

Этот бытовой электроприбор не предназначен для промышленного использования, им можно пользоваться только в домашнем хозяйстве.

Данный электроприбор можно использовать только по назначению и перерабатывать с его помощью только такое количество продуктов и в течение такого времени, которые характерны для домашнего хозяйства. Количество перерабатываемых продуктов не должно превышать максимально допустимого количества, указанного в этой инструкции.

Прочтите, пожалуйста, внимательно данную инструкцию по эксплуатации и положите ее на хранение в надежное место.

При передаче этого бытового электроприбора другому владельцу не забудьте отдать ему и эту инструкцию.

Данный электроприбор не нуждается в техобслуживании.

В инструкции по эксплуатации описываются различные модели электроприборов.

Указания по безопасности

⚠ Опасность поражения электрическим током!

Данный бытовой прибор следует подключать к электрической розетке и эксплуатировать только с учетом данных, приведенных на типовой табличке.

Этот электроприбор рассчитан на использование только в закрытых помещениях.

Бытовым прибором можно пользоваться только в случае, если он сам и его сетевой шнур не повреждены.

Не подпускайте детей близко к электроприбору.

Не оставляйте работающий электроприбор без присмотра.

После каждого использования, перед чисткой, прежде чем покинуть помещение и в случае возникновения неисправности следует извлекать вилку электроприбора из розетки.

Следите за тем, чтобы не повредить сетевой шнур электроприбора об острые края и горячие поверхности. Если сетевой шнур этого электроприбора поврежден, то, во избежание опасной ситуации, заменять его должны специалисты фирмы-изготовителя или его сервисной службы, или лицо, имеющее такую же квалификацию. Любые работы по ремонту электроприбора должны выполняться специалистами нашей сервисной службы.

Не прикасайтесь к вращающимся деталям.

Электроприбор можно привести в действие только в случае, если неиспользуемые приводы закрыты специальными защитными крышками (11, 12, 13).

Пока электроприбор включен, поворотный кронштейн нельзя перевести в другое положение. Сначала следует дождаться полной остановки привода.

Заменять насадки можно только после полной остановки привода – после выключения привод еще некоторое время движется по инерции. Основной блок электроприбора нельзя погружать в воду или мыть в проточной воде.

Электроприбором можно пользоваться только в комплекте с фирменными принадлежностями.

При использовании принадлежностей следует руководствоваться соответствующими инструкциями по эксплуатации, входящими в комплект поставки этого бытового электроприбора.

Комплект поставки Рисунок 16 Кухонный комбайн MUM81...

Основной блок со смесительной чашей из нержавеющей стали; венчик для перемешивания, венчик для взбивания, месильная насадка

Кухонный комбайн MUM82...

Основной блок с автоматической намоткой сетевого шнура, смесительная чаша из нержавеющей стали; венчик для перемешивания, венчик для взбивания, месильная насадка; миксер

Общий вид Рисунки 1, 2

Откройте, пожалуйста, последние страницы с рисунками

- 1 Кнопка разблокировки
- 2 Приводы для принадлежностей/насадок
- 3 Поворотный выключатель
- 4 Крышка
- 5 Загрузочное отверстие с маленькой крышкой
- 6 Смесительная чаша из нержавеющей стали
- 7 Венчик для перемешивания
- 8 Венчик для взбивания
- 9 Тестомесильная насадка с защитным колпачком
- 10 Миксер
- 11 Защитная крышка для привода насадок
- 12 Защитная крышка для привода
- 13 Защитная крышка для привода миксера

Приводы для принадлежностей/насадок

Приводы Рисунок 2

- 2a Привод для обычного и универсального миксера
- 2b Привод для венчика для смешивания, венчика для взбивания, месильной насадки; опущенный вниз – для мясорубки
- 2c Привод для мукомольной мельницы (из стали), шинковки проходного типа и соковыжималки для цитрусовых

Рабочие положения

△ Внимание!

Кухонный комбайн можно включать только после того, как насадки/принадлежности были прикреплены, согласно приведенной ниже таблице, к правильному приводу в правильной позиции и переведены в рабочее положение.

Кухонным комбайном можно пользоваться только в случае, если неиспользуемые приводы закрыты специальными защитными крышками (11, 12, 13).

Поворотный кронштейн должен фиксироваться в каждом рабочем положении.

По-лож.	При-вод		
1	2b		
2	2c		
3	2a		
4	2c		
5	2b		
6	2b		<ul style="list-style-type: none"> – Установка/снятие венчика для смешивания, венчика для взбивания и месильной насадки. – Добавление большого количества предназначенных для переработки продуктов

Системы безопасности

Блокировка включения (см. таблицу «Рабочие положения»)

Кухонный комбайн можно включить в **положениях 1–4** только в случае, если:

- смесительная чаша установлена на место и повернута до упора **или**
- привод насадок закрыт защитной крышкой **(11)**.

В **положении «5»** кухонный комбайн можно включить только в случае, если мясорубка правильно установлена с помощью переходника (см. инструкцию по эксплуатации мясорубки).

В **положении «6»** электроприбор включить не удастся, если установлена одна из насадок.

Блокировка повторного включения

При подаче тока после отключения кухонный комбайн включается, но двигатель не начинает работать.

Защита от перегрузки

Если двигатель во время работы автоматически выключается, то это значит, что сработало устройство защиты от перегрузки. Возможные причины:

- перерабатывается слишком большое количество продуктов,
- слишком продолжительное использование.

Как себя вести при срабатывании одной из систем безопасности, описано в разделе «Помощь при неполадках».

Управление

⚠ **Внимание!**

Начинайте пользоваться кухонным комбайном только после перевода принадлежностей/насадок в рабочее положение.

Кухонным комбайном можно пользоваться только в случае, если неиспользуемые приводы закрыты специальными защитными крышками (11, 12, 13). При закрывании защитной крышкой привода для насадок следите за тем, чтобы крышка заняла правильное положение **(рисунок 2а)**.

Нельзя включать пустой кухонный комбайн. Прибор и принадлежности нельзя подвергать воздействию источников воспламенения.

- Перед использованием кухонного комбайна и принадлежностей в первый раз их следует тщательно почистить (см. раздел «Чистка и уход»).

Подготовка

- Поставьте основной блок кухонного комбайна на гладкую и чистую поверхность.
- Извлеките сетевой шнур **(рисунок 3)**. Для кухонных комбайнов с автоматической намоткой сетевого шнура:
 - потянув за шнур, извлеките его за один раз на необходимую Вам длину (макс. 110 см) и затем медленно отпустите: сетевой шнур зафиксирован.
 - Уменьшение рабочей длины сетевого шнура: слегка потяните за шнур и дайте ему намотаться до необходимой Вам длины. Затем снова слегка потяните за шнур и медленно отпустите: сетевой шнур зафиксирован.
 - Вставьте вилку в розетку.

⚠ **Внимание!**

При заправке сетевого шнура его нельзя перекручивать.

У кухонных комбайнов с автоматической намоткой сетевого шнура его нельзя заправлять вручную. Если сетевой шнур заклинило, то извлеките его полностью и затем дайте ему намотаться.

Установка в рабочее положение

Рисунок 4

- Нажмите на кнопку разблокировки (1) и начните перемещение поворотного кронштейна.
- В необходимом Вам рабочем положении поворотный кронштейн должен зафиксироваться.

Установка рабочей скорости

Рисунок 5

- Установите поворотный выключатель (3) в необходимое Вам положение.
 O/off = остановка/выключение
 M = моментальное включение привода на максимальную скорость вращения, поворотный выключатель следует удерживать в этом положении.
 Ступени = рабочие скорости (1–4 = низкая скорость, 4 = высокая скорость), промежуточные положения обозначены соответствующим образом.

Венчики для перемешивания и взбивания, месильная насадка

Венчик (7)

используется для перемешивания, например, сдобного теста

Венчик (8)

используется для взбивания яичных белков, сливок и теста легкой консистенции, например, бисквитного

Месильная насадка (9)

используется для замешивания теста густой консистенции и для добавления в тесто компонентов, которые не должны измельчаться (например, изюма, шоколадной стружки)



Не исключена опасность травмирования о вращающиеся насадки



*Во время эксплуатации кухонного комбайна никогда не опускайте руку в чашу для перемешивания продуктов. Работайте только с закрытой крышкой (4)!
 Заменяйте насадки только после полной остановки привода: после выключения привод еще некоторое время работает по инерции и затем останавливается в положении замены насадок. Переводить поворотный кронштейн в другое положение можно только после полной остановки насадки.
 Электроприбор можно привести в действие только в случае, если неиспользуемые приводы закрыты специальными защитными крышками (11, 12, 13).*

Работы с использованием смесительной чаши и насадок

Рисунок 6

- Нажмите на кнопку разблокировки (1) и переведите поворотный кронштейн в положение «б».
- В зависимости от вида перерабатываемых продуктов вставьте в привод до фиксации венчик для перемешивания, венчик для взбивания или месильную насадку.

Указание:

После фиксации тестомесильной насадки (9) насадите ее защитный колпачок на привод (рисунок 10).

- Установка смесительной чаши:
 - наклоните смесительную чашу вперед и затем установите ее на комбайн,
 - поверните чашу против часовой стрелки до упора.

Указание:

Фигурная деталь, имеющаяся на корпусе основного блока кухонного комбайна, должна войти в отверстие чаши (рисунок 6а).

- Загрузите в чашу предназначенные для переработки компоненты.

- Нажмите на кнопку разблокировки (1) и переведите поворотный кронштейн в положение «1».
- Закройте чашу крышкой.
- Установите поворотный выключатель на необходимую скорость.

Наша рекомендация:

- Венчик для перемешивания: сначала перемешивайте продукты на 1-й скорости, затем переходите на 3-ю или 4-ю
- Венчик для взбивания: 4-я скорость, добавление компонентов на 1-й скорости
- Месильная насадка: сначала замешивание на 1-й скорости, затем вымешивание на 2-й

Дозагрузка компонентов

- Выключите миксер с помощью поворотного выключателя.
 - Снимите крышку.
 - Нажмите на кнопку разблокировки и переведите поворотный кронштейн в положение «6».
 - Загрузите добавочные компоненты
- Или:
- выполните дозагрузку компонентов через отверстие в крышке.

По окончании работы

- Выключите миксер с помощью поворотного выключателя.
 - Извлеките вилку из розетки.
 - Снимите крышку.
- Рекомендация:** для этого нажмите на кнопку разблокировки (1) и, удерживая ее в нажатом состоянии, снимите крышку.
- Нажмите на кнопку разблокировки и переведите поворотный кронштейн в положение «6».
 - Извлеките насадку из привода.
 - Снимите смесительную чашу.
 - Все детали промойте, как описано в разделе «Чистка и уход».

Важная информация по использованию венчика для взбивания

Рисунок 9

Чтобы достигался оптимальный результат перемешивания компонентов, венчик для взбивания должен почти касаться дна смесительной чаши. При переработке небольшого количества продуктов венчик должен *слегка* прикасаться к дну чаши. Если это не, то положение венчика можно отрегулировать по высоте следующим образом:

- Извлеките вилку из розетки.
- Нажмите на кнопку разблокировки и переведите поворотный кронштейн в положение «6».
- Вставьте венчик для взбивания в привод до фиксации.
- Надежно удерживая венчик в руках, ослабьте гайку с помощью гаечного ключа, входящего в комплект поставки кухонного комбайна (гаечный ключ прикреплен к дну кухонного комбайна).
- Поворачивая венчик, отрегулируйте его положение по высоте до достижения оптимального результата:
 - поворот влево: поднятие
 - поворот вправо: опускание
- Нажмите на кнопку разблокировки (1) и переведите поворотный кронштейн в положение «1». Проконтролируйте положение венчика для взбивания по высоте, при необходимости повторите корректировку.
- Если положение по высоте отрегулировано правильно, то нажмите на кнопку разблокировки (1) и переведите поворотный кронштейн в положение «6».
- Прочно удерживая венчик для взбивания, затяните гайку с помощью входящего в комплект поставки гаечного ключа.

Миксер

Если миксер не входит в комплект поставки Вашего кухонного комбайна, то Вы можете его докупить в качестве специальной принадлежности.

⚠ Не исключена опасность травмирования об острые ножи/вращающийся привод ⚠

Никогда не опускайте руку в установленный на кухонный комбайн миксер!

Устанавливайте/снимайте миксер только после полной остановки привода!

Никогда не приводите в действие пустой миксер. Миксер работает только с закрытой и зафиксированной крышкой.

⚠ Не исключена опасность ожаривания ⚠

При переработке в миксере горячих продуктов из воронки в крышке выходит пар. В миксер можно заливать максимум 0,5 литра горячей или пенящейся жидкости.

Выполнение работ с использованием миксера **Рисунок 7**

- Нажмите на кнопку разблокировки (1) и переведите поворотный кронштейн в положение «3».
- Снимите с привода миксера защитную крышку.
- Защитные крышки (11 и 12) должны оставаться на своих местах. Проследите, чтобы крышки находились в правильном положении (**рисунок 2а**)!
- Установите миксер (маркировки на основном блоке кухонного комбайна и на миксере должны совпасть) и поверните его против часовой стрелки до упора.
- Загрузите необходимые компоненты:
 - максимально допустимое количество жидких компонентов = 1,25 литра,

- максимально допустимое количество пенящихся или горячих жидкостей = 0,5 литра,
- количество твердых компонентов для оптимальной переработки = 150 граммов.

- Закройте миксер крышкой и поверните ее по часовой стрелке до упора. Выступ на крышке миксера должен до упора войти в паз на ручке миксера!
- Установите поворотный выключатель на необходимую скорость.

! Важная информация !

Если привод для насадок не закрыт защитной крышкой (11), и крышка миксера не установлена на место и не зафиксирована, то кухонный комбайн не включается.

При работе кухонного комбайна крышку миксера следует придерживать за край.

Дозагрузка компонентов Рисунок 8

- Выключите миксер с помощью поворотного выключателя.
 - Снимите крышку и добавьте необходимые компоненты
- Или:
- Извлеките из крышки миксера воронку и постепенно загружайте твердые компоненты через загрузочное отверстие в крышке
- Или:
- Залейте жидкие компоненты через воронку.

По окончании работы

- Выключите миксер с помощью поворотного выключателя.
- Извлеките вилку из розетки.
- Поверните миксер по часовой стрелке и снимите его.

Рекомендация: лучше всего помыть миксер сразу после использования.

Чистка и уход

Чистка основного блока

⚠ Не исключена опасность поражения электрическим током ⚠

Никогда не погружайте основной блок кухонного комбайна в воду и не мойте его в проточной воде. Нельзя пользоваться пароочистителем.

⚠ Внимание!

Нельзя пользоваться абразивными чистящими средствами.

- Извлеките вилку из розетки.
- Протрите основной блок кухонного комбайна и защитные крышки приводов влажной тканью. При необходимости в воду для протирки можно добавить немного средства для мытья посуды вручную.
- В заключение протрите кухонный комбайн насухо.

Чистка смесительной чаши и насадок

Смесительную чашу и насадки можно мыть в посудомоечной машине.

Пластмассовые детали нельзя зажимать между находящейся в посудомоечной машине посудой, так как они в процессе мытья могут окончательно деформироваться!

Чистка миксера

⚠ Не исключена опасность травмирования об острые ножи ⚠

Не беритесь за ножи миксера голый рукой. Для чистки миксера пользуйтесь щеткой.

⚠ Внимание!

Нельзя пользоваться абразивными чистящими средствами. Миксер нельзя мыть в посудомоечной машине. Его также нельзя замачивать в воде.

Лучше всего мыть миксер сразу после использования. Тогда остатки перерабатываемых продуктов не приохнут к нему, и на пластмассу его корпуса не окажут вредного воздействия такие вещества, как, например, эфирные масла, содержащиеся в пряностях.

- Помойте крышку миксера в посудомоечной машине.
- Промойте миксер в проточной воде.

Рекомендация: налейте в установленный на основной блок миксер слабый раствор средства для мытья посуды вручную (примерно до половины). Включите миксер на несколько секунд (ступень «М»). Затем вылейте раствор моющего средства и промойте миксер в чистой воде.

Помощь при неполадках

⚠ Не исключена опасность травмирования ⚠

Перед устранением неисправности извлеките вилку из розетки.

Поворотный кронштейн должен фиксироваться в каждом рабочем положении.

Сначала попытайтесь устранить возникшую проблему самостоятельно, руководствуясь указаниями из приведенной ниже таблицы.

Неисправность	Устранение	Неисправность	Устранение
Насадка не остается в положении замены.	<ul style="list-style-type: none"> • Переведите выключатель в положение «0/off» и затем снова в положение включения. Через несколько секунд снова выключите электроприбор. 	Кухонный комбайн не включается/ Сработала блокировка повторного включения	<ul style="list-style-type: none"> • Поверните миксер или смесительную чашу до упора. • Закройте миксер крышкой и поверните ее до упора. • Закройте защитными крышками неиспользуемые приводы.
Кухонный комбайн не включается/ Сработала блокировка повторного включения	<ul style="list-style-type: none"> • Проверьте, не отключили ли электроэнергию. • Проверьте сетевую вилку. • Переведите выключатель в положение «0/off» и затем назад на необходимую скорость. • Проверьте поворотный кронштейн: в правильном положении? Зафиксирован? 	Миксер не начинает работать или останавливается во время использования, привод гудит.	<p>Нож миксера заблокирован одним из твердых компонентов.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Выключите кухонный комбайн и извлеките вилку из розетки. • Снимите миксер и уберите препятствие. • Снова установите миксер на основной блок. • Включите кухонный комбайн.
		Кухонный комбайн выключается во время использования.	<p>Сработало устройство защиты от перегрузки.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Выключите кухонный комбайн и извлеките вилку из розетки. • Чтобы выключить устройство защиты от перегрузки, дайте кухонному комбайну остыть в течение примерно 15 минут. • Снова включите кухонный комбайн. Если двигатель и после этого не запустится, то кухонный комбайн следует охладить в течение более продолжительного времени (минимум один час).

! Важная информация !

Если неисправность устранить не удастся, то обратитесь, пожалуйста, в сервисную службу.

Указания по утилизации



Этот бытовой электроприбор имеет обозначение в соответствии с указаниями Директивы ЕС 2002/96/EG относительно отслуживших свой срок электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment – WEEE). В этом документе содержатся предписания относительно правил приема и утилизации отслуживших свой срок приборов, действующих в рамках ЕС.

Информацию об актуальных методах утилизации Вы сможете получить у Вашего торгового агента или в органах коммунального управления по месту Вашего жительства.

Примеры использования

Взбитые сливки

200–1500 г

- Взбивайте сливки от 1,5 до 4 минут (в зависимости от количества и свойств сливок) на 4-й скорости с помощью венчика для взбивания.

Взбитые белки

От 2 до 12 белков

- Взбивайте белки от 2 до 6 минут на 4-й скорости с помощью венчика для взбивания.

Бисквитное тесто

Основной рецепт:

3 яйца,
3–4 ст. л. горячей воды,
150 г сахара,
1 пакетик ванильного сахара,
150 г муки,
50 г крахмала,
при необх. немного пекарного порошка.

- Взбивайте все компоненты (кроме муки и крахмала) в течение примерно 4–6 минут на 4-й скорости с помощью венчика для взбивания до образования пены.
- Затем переведите поворотный выключатель на 1-ю скорость и в течение 0,5–1 минуты по столовой ложке добавляйте в смесь просеянные муку и крахмал.

Максимальное количество теста:

2-кратное количество продуктов из основного рецепта.

Сдобное тесто

Основной рецепт:

3–4 яйца,
200–250 г сахара,
1 щепотка соли,
1 пакетик ванильного сахара или цедра с половины лимона,
200–250 г сливочного масла или маргарина (комнатной температуры).
500 г муки,
1 пакетик пекарного порошка,
150 мл молока.

- Перемешивайте все компоненты в течение примерно полуминуты с помощью венчика для перемешивания на 1-й скорости, а затем в течение 3–4 минут на 4-й скорости.

Максимальное количество теста:

2,5 количества продуктов из основного рецепта.



Сдобное песочное тесто

Основной рецепт:

125 г сливочного масла
(комнатной температуры),
100–125 г сахара,
1 яйцо,
1 щепотка соли,
немного лимонной цедры или
ванильного сахара,
250 г муки,
при необх. немного пекарного
порошка.

- Перемешивайте все компоненты в течение примерно полуминуты с помощью венчика для перемешивания на 1-й скорости, а затем в течение 2–3 минут на 3-й скорости.

Начиная с 500 г муки:
перемешивайте тесто с помощью
месильной насадки в течение
примерно полуминуты на 1-й скорости,
затем в течение примерно 3–4 минут
на 2-й скорости.

Максимальное количество теста:

4-кратное количество продуктов из
основного рецепта.

Дрожжевое тесто

Основной рецепт:

500 г муки,
1 яйцо,
80 г жира (комнатной температуры),
80 г сахара,
200–250 мл теплого молока,
25 г свежих или 1 пакетик сухих
дрожжей,
цедра с половины лимона,
1 щепотка соли,

- Перемешивайте все компоненты в течение полуминуты с помощью месильной насадки на 1-й скорости, а затем в течение 3–6 минут на 2-й скорости.

Максимальное количество теста:

3-кратное количество продуктов из
основного рецепта.

Тесто на лапшу

Основной рецепт:

500 г муки,
250 г яиц (ок. 5 штук),
по необходимости 2–3 ст. ложки
(20–30 г) холодной воды.

- Перемешивайте все ингредиенты от 3 до 5 минут на 2-й скорости до получения однородного теста.

Макс. количество: полуторное
количество продуктов из основного
рецепта.

**Медовая бутербродная
масса**

200 г сливочного масла
(из холодильника),
800 г меда (комнатной температуры).

- Разрежьте сливочное масло на мелкие кусочки и положите его в миксер.
- Добавьте мед и взбивайте все в течение 15 секунд на 4-й скорости.

**Серийные/специальные
принадлежности**

Дополнительные специальные принадлежности можно также докупить по отдельности. Принадлежности пригодны для использования на кухонных комбайнах MUM81 и MUM82.

Рисунок 11

Шинковка непрерывного действия с 3-мя дисками;
дополнительно можно приобрести диск-терку для крупного шинкования, диск-терку для мелкого шинкования, диск для нарезания картофеля фри, диск для нарезания овощей по-азиатски, диск для натирания картофеля на драники

Рисунок 12

Мясорубка (для крепления к кухонному комбайну необходим переходник);
дополнительно можно заказать приставку для получения фруктовой мякоти (а), приставку-терку (б) и приставку для фигурного печенья (с); диски с отверстиями \varnothing 3 и 6 мм; колбасный шприц

Рисунок 13

Соковыжималка для цитрусовых

Рисунок 14

Мукомольная мельница со стальным размалывающим механизмом

Рисунок 15

Универсальный миксер

Специальные принадлежности, которые можно приобрести, изображены также на упаковке.

Право на внесение изменений
оставляем за собой.



Уважаемые господа, сообщаем Вам, что наша продукция сертифицирована на соответствие российским требованиям безопасности согласно Закону РФ «О защите прав потребителей». Информацию по сертификации наших приборов, а также данные о номере сертификата и сроке его действия Вы можете получить в фирме ООО «БСК Бытовая техника» по телефону (095) 737-2939.

Телефон диспетчерской службы по ремонту бытовых приборов «Бош»:	(095) 737-2961
Телефон диспетчерской службы по ремонту бытовых приборов «Сименс»:	(095) 737-2962
Телефон диспетчерской службы по ремонту бытовых приборов «Гаттену»:	(095) 737-2966
Технические консультации по телефону:	(095) 737-2978
Приним заявок на ремонт и рекламаций:	(095) 737-2982 (факс)

Гарантия изготовителя

Фирма-изготовитель предоставляет на приобретенный Вами прибор, к которому при покупке был выдан Гарантийный талон, гарантию в соответствии с действующим законодательством РФ о защите прав потребителей сроком **12 месяцев**.

Внимание! Важная информация для потребителей

- Данный прибор предназначен для использования исключительно для личных, семейных, домашних и иных нужд, не связанных с осуществлением предпринимательской деятельности. Использование прибора в целях, отличных от вышеуказанных, являются нарушением правил надлежащей эксплуатации прибора.
- Изготовитель не несет ответственность за недостатки в приборе, если сервисной службой будет доказано, что они возникли после передачи прибора потребителю вследствие нарушения им правил пользования, транспортировки, хранения, действий третьих лиц, непреодолимой силы (пожара, природной катастрофы и т.п.), попадания бытовых жидкостей и грызунов, воздействия иных посторонних факторов, а также вследствие существенных нарушений технических требований, оговоренных в инструкции по эксплуатации, в том числе нестабильности параметров электросети, установленных ГОСТ 13109-87.
- Для подтверждения даты покупки прибора при гарантийном ремонте или предъявлении иных предусмотренных законом требований, убедительно просим Вас сохранять сопроводительные документы (чек, квитанция, правильно и четко заполненный гарантийный талон с указанием серийного номера прибора, даты продажи, четко различимой печати продавца, иные документы, подтверждающие дату и место покупки). С целью облегчения дальнейшего сервисного обслуживания Вашего прибора, обращайтесь к мастерам сервиса с просьбой о занесении сведений обо всех произведенных ремонтных работах в соответствующий раздел Гарантийного талона.
- Рекомендуем доверить подключение (установку) приборов, требующих специального подключения (установки), только организациям (предпринимателям), занимающимся по роду своей деятельности осуществлением таких работ. Специалисты, осуществляющие подключение (установку), делают отметку о подключении (установке) в соответствующем разделе Гарантийного талона. Просим сохранить квитанции и иные документы о подключении (установке) Вашего прибора в течение срока его эксплуатации.
- Соблюдение рекомендаций и указаний, содержащихся в инструкции по эксплуатации (правилах пользования), поможет избежать проблем в эксплуатации прибора и его обслуживании.
- Неисправные узлы приборов в гарантийный период бесплатно ремонтируются или заменяются новыми. Решение вопроса о целесообразности их замены или ремонта остается за службами сервиса.
- В период и после истечения гарантийного срока наша Служба сервиса, а также мастерские наших партнеров всегда готовы предложить Вам свои услуги. Список адресов уполномоченных изготовителем пунктов авторизованного сервисного обслуживания прилагается.
- С информацией о сроке службы на бытовые приборы Вы можете ознакомиться в товарно-сопроводительной документации, и магазине при покупке прибора, либо в сервисных центрах.



معجون العسل للطلاء على شرائح الخبز

200 جم زيد (من التلاحة)

800 جرام عسل نحل

- قطع الزبد قطعاً صغيرة ثم ضعها في الخلاط.
- أضف إليها العسل ثم شغل الخلاط على الدرجة 4 زهاء 15 ثانية.

الملحقات الإضافية / الملحقات الإضافية الخاصة

يمكن لاحقاً شراء المزيد من الملحقات الإضافية الخاصة أيضاً على حدة. ويمكن استخدام الملحقات الإضافية مع الطراز MUM81 وكذلك مع الطراز MUM82.

شكل 11

قطاعة الخضراوات المجهرة بثلاثة أقراص، ويمكن الحصول على ما يلي كملحقات إضافية؛:

قرص بشر مخصص للقطع الكبيرة، قرص بشر مخصص للقطع الصغير، قرص تقطيع البطاطس (البطاطا) الحمرة وقرص مخصص لتقطيع الخضر الأسبوية، قرص لتقطيع شرائح البطاطس.

شكل 12

مفرمة اللحم؛ (يجب تثبيتها على الجهاز بواسطة وصلة مهايئة)؛

ويمكن الحصول على ما يلي كملحقات إضافية:

عصارة فواكه (a)، مبشرة (b) وتجهيزة قمع تشكيلي لحبائز الحلويات (C)؛ أقراص المفرمة Ø 3 ملم و Ø 6 ملم؛ أسطوانة دافعة للسحق

شكل 13

عصارة موالخ

شكل 14

مطحنة حبوب مجهرة بأقراص طاحنة من الفولاذ

شكل 15

خلاط متنوع الاستخدام

يمكن أيضاً الحصول على الملحقات الإضافية الموجودة على الغلاف.



عجين خبائز الحلويات الجافة

الوصفة الأساسية

125 جم زيد (درجة حرارة الغرفة)

100 - 125 جم سكر

بيضة واحدة

حفنة قليلة من الملح

قليل من قشر الليمون أو من الفانيلا

250 جم طحين (دقيق)

ومن الممكن إضافة خميرة البسكويت

• قلب كافة مكونات الخلطة زهاء ½ دقيقة على الدرجة 1 وبعد ذلك حوالي 2 - 3 دقائق على الدرجة 3 مستخدماً في ذلك المضرب القلاب.

ابتداء من 500 جم طحين (دقيق):

• اعجن مكونات الخلطة زهاء ½ دقيقة على الدرجة 1 وبعد ذلك حوالي 3 - 4 دقائق على الدرجة 2 مستخدماً في ذلك المضرب الكلابي.

أقصى كمية: 4 أضعاف الوصفة الأساسية

العجين المخمر

الوصفة الأساسية

500 جم طحين (دقيق)

بيضة واحدة

80 جم من الشحوم (درجة حرارة الغرفة)

80 جم سكر

150 - 250 ملي لتر لبن حليب دافئ

25 جم خميرة طازجة أو كيس صغير من الخميرة الجافة

قشرة ½ ليمونة

حفنة قليلة من الملح

• اعجن كافة مكونات الخلطة زهاء ½ دقيقة على الدرجة 1 وبعد ذلك حوالي 3 - 6 دقائق على الدرجة 2 مستخدماً في ذلك المضرب الكلابي.

أقصى كمية: 3 أضعاف الوصفة الأساسية

عجين المكرونة

الوصفة الأساسية

500 جم طحين (دقيق)

250 جم بيض (حوالي 5 بيضات)

من 2 إلى 3 معالق ماء بارد (20 إلى 30 جم) عند الحاجة

• اعجن كافة مكونات الخلطة زهاء 3 إلى 5 دقائق على الدرجة 2.

أقصى كمية: الوصفة الأساسية مرة ونصف.



إذا لم يتسنى إزالة الخلل فينبغي التوجه إلى أحد مراكز خدمة العملاء.

التخلص من الجهاز

هذا الجهاز مطابق للمواصفات الأوروبية 2002/96 للمجموعة الاقتصادية الأوروبية الخاصة بالأجهزة الكهربائية والإلكترونية القديمة (waste electrical and electronic equipment) - WEEE.

وهذه المواصفة تحدد الإطار العام لقواعد تسري في جميع دول الاتحاد الأوروبي بخصوص استعادة الأجهزة القديمة وإعادة استغلالها.

يمكن الحصول على المعلومات المتعلقة بأحدث الأساليب الجارية للتخلص من الأجهزة المستهلكة عند أحد المحلات التجارية المتخصصة أو لدى إدارة المدينة.

الضمان

شروط الضمان لهذا الجهاز مبنية عن طريق ممثلنا في بلد الشراء . لمزيد من التفاصيل يمكنك الاتصال بالموزع المعتمد. عند تقديم شكوى في حالة الضمان يجب تقديم إيصال الشراء معها.

أمثلة تطبيقية للاستخدام

القشدة / الكريمة

جم 1500 – 200

يجري إعداد القشدة / الكريمة باستخدام مضرب البيض لمدة تتراوح ما بين 1½ – 4 دقائق على الدرجة 4 (بما يتلاءم مع كمية القشدة / الكريمة وموافقتها).

زلال البيض

زلال كمية تتراوح ما بين 2 – 12 بيضة

يجري إعداد زلال البيض باستخدام مضرب البيض لمدة تتراوح ما بين 2 – 6 دقائق على الدرجة 4.

عجين البسكويت

الوصفة الأساسية

3 بيضات

3 – 4 ملاعق طعام من الماء الساخن

150 جم سكر

كيس صغير من الفانيليا

150 جم طحين (دقيق)

150 جم نشا

ومن الممكن إضافة خميرة البسكويت

• اضرب مكونات الخلطة (باستثناء الطحين والنشا) بمضرب البيض لمدة تتراوح ما بين 4 – 6 دقائق على الدرجة 4 لحين أن تتكون رغوة.

• اضبط المفتاح الدوار على الدرجة 1 ثم قم بإضافة الطحين المنخول والنشا إلى الخلطة ملعقة تلو الأخرى خلال فترة تتراوح ما بين ½ – 1 دقيقة.

أقصى كمية: ضعف الوصفة الأساسية

عجين التورته

الوصفة الأساسية

3 – 4 بيضات

200 – 250 جم سكر

حفنة قليلة من الملح

كيس صغير من الفانيليا أو قشرة ½ ليمونة

200 – 250 جم زبد أو سمن (درجة حرارة الغرفة)

500 جم طحين (دقيق)

كيس صغير من خميرة البسكويت

150 مليلتر لبن حليب

• قلب كافة مكونات الخلطة زهاء نصف دقيقة على الدرجة 1 وبعد ذلك حوالي 3 – 4 دقائق على الدرجة 4 مستخدماً في ذلك المضرب القلاب.

أقصى كمية: 2½ من الوصفة الأساسية



⚠️ تنبيه!

لا تستخدم أية منظفات ذات طبيعة كاشطة في تنظيف الجهاز.

• انزع قاييس الجهاز من المقبس.

• نظف هيكل المحرك والغطاء الواقي لمجموعة الإدارة بفرطة مبللة، ويمكنك أيضاً استخدام القليل من منظف صناعي سائل إذا كانت هناك ضرورة تستدعي ذلك.

• جفف الجهاز باستخدام فرطة مناسبة.

تنظيف الوعاء والأدوات

الوعاء والأدوات مهيأان للغسيل في غسالة الأواني.

انتبه إلى تجنب انحسار أجزاء الجهاز المصنعة من البلاستيك في غسالة الأواني، حيث أن أي تغييرات محتملة ناجمة عن ذلك قد تظل على هذا الوضع بعد الانتهاء من عملية الغسيل!

تنظيف الخلاط

⚠️ خطر الإصابة بجروح من خلال
السكين الحاد ⚠️

تجنب حدوث أي تلامس بين يديك وسكين الخلاط إذا لم يكن هنا حائل واقفي ويستحسن استخدام فرشاة لتنظيف السكين.

⚠️ تنبيه!

لا تستخدم أية منظفات ذات طبيعة كاشطة في تنظيف الجهاز. الخلاط ليس مهيأاً للغسيل في غسالة الأواني. لا تُغسّل الخلاط في الماء.

وإنه لمن الأفضل غسيل الخلاط فور الفراغ من استعماله. ويمكنكم باتباع الآتي تجنب التصاق الرواسب الناجمة عن الاستعمال بالخلط (وعلى سبيل المثال الزيوت الأثرية المتواجدة في البهارات).

• اغسل غطاء الخلاط في غسالة الأواني.

• اغسل الخلاط تحت الماء المنساب من الصنبور.

فكرة مفيدة: صب قدرًا من الماء في إناء الخلاط المركب على الجهاز (زهاء نصف الإناء) ثم أضف إليه قدرًا قليلاً من أحد المنظفات الصناعية، ثم شغل الخلاط ليضع ثواني (على الدرجة M). افرغ إناء الخلاط من ماء الغسيل ثم اغسله تحت الماء المنساب من الصنبور.

إرشادات مساعدة في حالات الخلل الفني

⚠️ خطر التعرض للإصابة ⚠️

انزع قاييس الجهاز من المقبس قبل الشروع في معالجة أي خلل فني.

تأكد من تثبيت الذراع المتراوحة في كافة الأوضاع

حاول في البداية التغلب على أي مشكلة تطرأ بمساعدة الإرشادات المعالجة التي يتضمنها الجدول التالي.

الإرشادات المعالجة

الخلل الفني

تعتبر ثبوت إحدى أدوات الجهاز في الوضع المخصص لتغييرها. اضبط الجهاز على الوضع 0/off. ثم أطلقه بعد مرور بضع ثواني.

الجهاز ممتنع عن التشغيل / انطلق تجهيزه بإعاقه مواصلة التشغيل

تأكد من أن الإمداد بالتيار مستمر. تأكد من توصيل مقبس الجهاز. اضبط الجهاز على الوضع 0/off. ثم عاود ضبطه مجدداً على الوضع المطلوب.

تأكد من تواجد الذراع المتراوحة في الوضع الصحيح وكذلك من مدى إحكام تثبيتها.

أدر إناء الخلاط أو الوعاء مع إحكام تثبيته.

ركب غطاء الخلاط وأدره حتى النهاية لإحكام تثبيته.

ركب الأغطية الواقية على مجموعات الإدارة غير المستخدمة.

تعتبر تشغيل الخلاط أو توقفه عن التشغيل أثناء الاستخدام، سكين الخلاط متعرض لإعاقه ناجمة عن أحد مكونات الخلطة.

يصادر عن المحرك "أزيز".

افصل الجهاز، ثم انزع مقبسه من المقبس.

افصل الخلاط عن الجهاز وأزل المعوقات.

أعد تركيب الخلاط.

شغل الجهاز.

الجهاز يفصل نفسه من تلقاء ذاته أثناء الاستعمال.

يشير هذا إلى انطلاق تجهيزه الحماية من الضغط الزائد.

افصل الجهاز، ثم انزع مقبسه من المقبس.

توقف عن استخدام الجهاز حوالي 15 دقيقة حتى يبرد لكي يمكن فصل تجهيزه الحماية من الضغط الزائد.

عائد تشغيل الجهاز. وإذا لم يبدأ المحرك بعد ذلك في الدوران فينبغي هنا التوقف عن استخدام الجهاز لفترة أطول (على الأقل لمدة ساعة) لكي يبرد تماماً.

- انزع قابس الجهاز من المقبس.
- اضغط على زر فصل المحرك ثم اضبط الذراع المزواحة على الوضع 6
- ركب مضرب البيض مع مراعاة إحكام تثبيته في المحرك.
- امسك مضرب البيض وقم برك الصامولة مستخدماً في ذلك المفتاح المرفق بالعبوة. (المفتاح يوجد بقاعدة الجهاز)
- اضبط ارتفاع مضرب البيض من خلال إدارته على الوضع المثالي.
- الإدارة في اتجاه اليمين: دفع المضرب إلى أسفل
- الإدارة في اتجاه اليسار: دفع المضرب إلى أعلى
- اضغط على زر فصل المحرك (1) ثم اضبط الذراع المزواحة على الوضع 1.
- اختبر مدى ارتفاع مضرب البيض، وإذا اقتضى الأمر فقم بإجراء تصحيح.
- بعد التأكد من ضبط الارتفاع على النحو الصحيح اضغط على زر فصل المحرك (1) ثم اضبط الذراع المزواحة على الوضع 6.
- امسك مضرب البيض ثم عاود تركيب الصامولة وقرطها جيداً مستخدماً في ذلك المفتاح المرفق بالعبوة.

الخلاط

إذا لم يكن الخلات من ضمن محتويات العبوة فيمكنكم الحصول عليه بشراؤه لاحقاً كملحق إضافي.

⚠	خطر الإصابة بجروح من خلال السكنين الحاد / دوران المحرك	⚠
<p>لا تقم البتة بإيقام يديك أو أصابعك في الحيط الداخلي للخلاط! لا تقم بنزع الخلات أو تركيبه إلا في حالة التوقف التام للمحرك! لا يمكن تشغيل الخلات إلا إذا كان غطاءه مركباً ومحكم التثبيت.</p>		

⚠	خطر الإصابة بحروق	⚠
<p>يؤدي استخدام الخلات لإعداد مواد غذائية ساخنة إلى انبعاث بخار من القمع المتواجده في غطاءه، ولذا فيجب الانتباه إلى الالتزام بالحد الأقصى البالغ 0,5 لتر بالنسبة للسوائل الساخنة أو المكونة للزغوة.</p>		

استخدام الخلات شكل 7

- اضغط على زر فصل المحرك (1) ثم اضبط الذراع المزواحة على الوضع 3.
- انزع الغطاء الواقي الخاصة بمجموعة إدارة الخلات.
- أما الغطاءان الواقيان (11 و 12) لمجموعتي الإدارة الأخرى فيجب أن يظلا مركبتين.
- انتبه إلى الوضع الصحيح (شكل 2a)!
- ركب الخلات (انتبه إلى العلامات الموضحة على كل من الجهاز والخلاط) ثم قم بإدارته في الاتجاه المعاكس لدوران عقارب الساعة وتأكد من إحكام تثبيته.

!	تنبيه هام	!
<p>الجهاز يمنع من تلقاء ذاته عن الاستجابة لتشغيل إذا لم يكن الغطاء الواقي بمجموعة الإدارة (11) مركباً وكذلك غطاء الخلات مركباً ومحكم الإغلاق. ينبغي الإمساك بغطاء الخلات من حافته أثناء الاستخدام.</p>		

إضافة المزيد من المواد الغذائية شكل 8

- قم بإيقاف تشغيل الجهاز بواسطة المفتاح الدوار.
- انزع الغطاء وأضف المزيد من المواد الغذائية.
- أو
- انزع القمع من غطاء الخلات ثم قم بإضافة المزيد من المواد الغذائية شيئاً فشيئاً.
- أو
- قم بإضافة المزيد من السوائل من خلال القمع.

بعد الانتهاء من الاستخدام

- قم بإيقاف تشغيل الجهاز بواسطة المفتاح الدوار.
- انزع قابس الجهاز من المقبس.
- أدر الخلات في اتجاه دوران عقارب الساعة ثم قم بفصله عن الجهاز.
- فكرة مفيدة: يُستحسن القيام بتنظيف الخلات فور الانتهاء من الاستخدام.

تنظيف الجهاز والعناية به

تنظيف هيكل الجهاز

⚠	خطر الصعق بالتيار الكهربائي!	⚠
<p>لا تقم على الإطلاق بتغطيس الجهاز في الماء أو الإمساك به تحت الماء المناسب من الصنوبر بغية تنظيفه. ولا تستخدم في تنظيفه أية أجهزة تنظيف بالبخار.</p>		

انتبه:

- إلى أن التجويف المتواجد أسفل الحافة العلوية للوعاء يجب أن يجري تركيبه جيداً في الجانب المخصص له في هيكل الجهاز (شكل 6a).
- ضع المواد الغذائية المطلوب إعدادها في الوعاء.
- اضغط على زر فصل المحرك (1) ثم اضبط الذراع المتراوحة على الوضع 1
- ركب الغطاء.
- اضبط المفتاح الدوار على الدرجة المطلوبة.

نصيحة مفيدة للاستخدام:

- المضرب القلاب: يُفضل التشغيل في البداية على الدرجة 1، ثم ضبط الجهاز فيما بعد على الدرجة 3 أو 4.
- مضرب البيض: الدرجة 4، المزج على الدرجة 1.
- المضرب الكلابي: في البداية التقليل على الدرجة 1، ثم ضبط الجهاز فيما بعد على الدرجة 2 لعجن المحتويات.

إضافة المزيد من المواد الغذائية

- قم بإيقاف تشغيل الجهاز بواسطة المفتاح الدوار.
- انزع الغطاء.
- اضغط على زر فصل المحرك ثم اضبط الذراع المتراوحة على الوضع 6
- أضف المزيد من المواد الغذائية.

أو

- قم بإضافة المزيد من المواد الغذائية من خلال الفتحة المخصصة لذلك في الغطاء.

بعد الانتهاء من الاستخدام

- قم بإيقاف تشغيل الجهاز بواسطة المفتاح الدوار.
- انزع قابس الجهاز من المقبس.
- انزع الغطاء.

نصيحة مفيدة للاستخدام: استمر في الضغط على زر فصل المحرك (1) ثم اخلع الغطاء.

- اضغط على زر فصل المحرك ثم اضبط الذراع المتراوحة على الوضع 6
- افصل أداة الجهاز التي جرى استخدامها عن المحرك.
- اخرج الوعاء من الجهاز.
- نظف كافة الأجزاء التي جرى استخدامها، انظر "فصل تنظيف الجهاز والعناية به".

شكل 9 تبييه هام بخصوص استخدام مضرب البيض

ينبغي عند استخدام مضرب البيض مراعاة وصوله أثناء التشغيل إلى قاع الوعاء لدرجة تكاد تصل إلى التلامس وذلك من أجل خلط المكونات علي أفضل صورة مثالية. وفي حالة إعداد كمية ضئيلة من المواد الغذائية يُفضل هنا أن يحدث تلامس طفيف بين مضرب البيض وأرضية الوعاء. وإذا لم يتسنى الوصول إلى هذا الوضع فينبغي إعادة ضبط ارتفاع مضرب البيض باتباع الآتي.

الشكل 5

ضبط درجات التشغيل

- أدر المفتاح الدوار (3) على الدرجة المطلوبة.
- 0/off = إيقاف التشغيل / فصل
- M = التشغيل للمحظي امسك المفتاح الدوار.
- المحرك يعمل بأقصى عدد من الدورات.
- درجات التشغيل = سرعات التشغيل
- 4-1 = (1 = بطيء، 4 = سريع)
- الدرجات البينية موضحة على التدرج.

المضرب القلاب ، مضرب البيض ، المضرب الكلابي للعجين

المضرب القلاب (7)

مصمم لتقليل العجين، وعلى سبيل المثال لعجن التورته.

مضرب البيض (8)

مصمم لضرب البيض، القشدة وكذلك لضرب العجائن الخفيفة، وعلى سبيل المثال منه عجين البسكويت.

المضرب الكلابي للعجين (9)

مصمم لعجن العجائن الثقيلة ولخلط مكونات ينبغي مزجها دون تفتيتها واحفاظة على صورتها الأصلية (وعلى سبيل المثال الزبيب وشرائح الشيكولاته).

⚠	خطر الإصابة بجروح من خلال أدوات الجهاز ذات الحركة الدورانية	⚠
<p>لا تقم بديك أو أصابعك على الإطلاق في الحيط الداخلي للوعاء أثناء التشغيل. ولا تستخدم الجهاز إلا إذا كان الغطاء (4) مركباً!</p> <p>ولا تهتم بتغيير أدوات الجهاز إلا عند توقف الجهاز عن العمل – انتبه إلى أن المحرك يستمر في الدوران لبرهة من الوقت بعد إيقاف الجهاز عن التشغيل ويظل متوقفاً عند الوضع المحدد لتغيير الأدوات.</p> <p>ولا تقم بتحريك الذراع المتراوحة إلا إذا كان الجهاز متوقفاً تماماً عن الحركة.</p> <p>ولا يمكن تشغيل الجهاز إلا إذا كانت مجموعات الإدارة غير المستخدمة مغطاة بغطاء مجموعات الإدارة الوافي (11، 12، 13).</p>		

الشكل 6 استخدام الجهاز مع الوعاء والأدوات المختلفة

- اضغط على زر فصل المحرك (1) ثم اضبط الذراع المتراوحة على الوضع 6
- استخدم من المضارب الثلاثة المناسب منها إعدادات المواد الغذائية المطلوب القيام بتجهيزها، وانتبه عند تركيبه إلى تثبيته بإحكام.

تبييه:

اضغط غطاء المضرب الكلابي (9) في مجموعة الإدارة بعد إحكام التثبيت (شكل 10).

- تركيب الوعاء:

– أمل الوعاء قليلاً إلى الأمام لتركيبه في المكان المحدد له
– ثم قم بإدراجه في الاتجاه المعاكس لدوران عقارب الساعة وتأكد من إحكام تثبيته.







الأوضاع المختلفة للتشغيل

⚠ تنبيه!

لا تتم بتشغيل الجهاز على الإطلاق إلا إذا كانت الأدوات / الملحقات الإضافية مركبة في مجموعة الإدارة المخصصة لها ووضع تشغيلها مضبوط على النحو الصحيح.

ولا يمكن تشغيل الجهاز إلا إذا كانت مجموعات الإدارة غير المستخدمة مغطاة بغطاء مجموعات الإدارة الوافقي (11، 12، 13).

انتبه إلى إحكام تثبيت الذراع المزواجة في كل وضع من أوضاع التشغيل المختلفة.

الوضع	مجموعة الإدارة	
1	2b	
2	2c	
3	2a	
4	2c	
5	2b	
6	2b	

– لتزويرب / لفك مزويرب البيض، المزويرب القلاب والمزويرب الكلابي
– لإضافة كمية كبيرة من المواد الغذائية

أنظمة الاستخدام الآمن

تجهيزه إعاقه التشغيل الخاطي

أنظر جدول "أوضاع التشغيل"

ليس من الممكن تشغيل الجهاز في الأوضاع 1-4 على الإطلاق إلا إذا:

– كان الوعاء مركباً ومثبتاً بإحكام بإدارته حتى النهاية تماماً أو كان الغطاء الوافقي المخصص لمجموعة إدارة أدوات الجهاز (11) مركباً.

أما في الوضع 5 فإن الجهاز يسمح بتشغيله فقط إذا كانت مفرمة اللحوم مع المهائئ الخاص بها قد تم تركيبهما في الجهاز على النحو الصحيح (انظر الجزء الخاص بالمفرمة في دليل الاستخدام).

وبالنسبة للوضع 6 فإن الجهاز يمنع عن التشغيل إذا جرى تركيب أي أدوات فيه.

تجهيزه إعاقه مواصلة التشغيل

يظل الجهاز موصلاً في حالة انقطاع التيار الكهربائي، ولكن المحرك لا ينطلق في الدوران من تلقاء ذاته بعد عودة الإمداد بالتيار الكهربائي.

تجهيزه الحماية من الضغط الزائد

إذا حدث وتوقف المحرك أثناء الاستخدام عن الدوران من تلقاء ذاته فإن هذا يعني انطلاق تجهيزه الحماية من الضغط الزائد. الأسباب المحتملة لانطلاقها:

- كمية المواد الغذائية الجاري إعدادها كبيرة جداً،
- استخدام الجهاز لفترة زمنية طويلة.

انظر "إرشادات المساعدة في فصل الأخلال الفنية" من أجل التعرف على ما يجب القيام به في حالة انطلاق أحد أنظمة الاستخدام الآمن.

استخدام الجهاز

⚠ تنبيه!

لا تقم بتشغيل الجهاز على الإطلاق إلا إذا كانت الأدوات / الملحقات الإضافية مركبة ومضبوطة على وضع التشغيل.

ولا يمكن تشغيل الجهاز إلا إذا كانت مجموعات الإدارة غير المستخدمة مغطاة بغطاء مجموعات الإدارة الوافقي (11، 12، 13). وينبغي عند تركيب الغطاء الوافقي المخصص لمجموعة إدارة أدوات الجهاز الانتباه إلى تثبيته على الوضع الصحيح (شكل 2a).

لا تشغل الجهاز إذا كان خالياً. ينبغي عدم تعريض الجهاز والملحقات الإضافية لمصادر حرارية.

- ينبغي تنظيف الجهاز والملحقات الإضافية الخاصة به جيداً قبل الاستخدام الأول لها، انظر "فصل تنظيف الجهاز والعناية به".

إعداد الجهاز للاستخدام

- ضع هيكل المحرك على أرضية نظيفة ومستوية.
- اسحب سلك التوصيل الكهربائي (شكل 3).
- بالنسبة للأجهزة المزودة بتجهيزه لف التلقائي لسلك التوصيل الكهربائي:

- اجذب سلك التوصيل الكهربائي إلى الخارج دون توقف لحين الوصول إلى الحد اللازم (أقصى حد 110 سم) ثم دعه ببطء؛ وعندئذ يثبت سلك التوصيل الكهربائي على هذا الوضع.
- تقليل طول سلك التوصيل الكهربائي:
- اجذب سلك التوصيل الكهربائي بخفة ودعه يلتف إلى الداخل لحين الوصول إلى الحد اللازم ثم عاود جذبه بخفة ودعه ببطء؛ وعندئذ يثبت سلك التوصيل الكهربائي على هذا الوضع.
- ادخل قابس الجهاز في المقبس.

⚠ تنبيه!

انتبه إلى تجنب التواء سلك التوصيل الكهربائي عند إدخاله في التجويف المخصص له.

وبالنسبة للأجهزة المزودة بتجهيزه لف التلقائي لسلك التوصيل الكهربائي فينبغي تجنب دفع سلك التوصيل باليد إلى داخل التجويف. وإذا انحسر سلك التوصيل الكهربائي فينبغي في مثل هذه الحالة جذبه بالكامل إلى الخارج ثم معاودة تركه للالتفاف حول نفسه من تلقاء ذاته.

الشكل 4

ضبط أوضاع التشغيل

- اضغط على زر فصل المحرك (1) ثم حرك الذراع المزواجة.
- حرك الذراع المزواجة تجاه وضع التشغيل المطلوب ثم ثبتها بإحكام.

الشكل 16

محتويات العبوة

الطراز MUM81..

هيكل المحرك؛ وعاء من الفولاذ المقاوم للصدأ؛ مضرب قلاب؛ مضرب بيض؛ مضرب كلاي

الطراز MUM82..

هيكل المحرك المزود بتجهيز لف التلقائي لسلك التوصيل الكهربائي؛ وعاء من الفولاذ المقاوم للصدأ؛ مضرب قلاب؛ مضرب بيض؛ مضرب كلاي؛ خللاط

الشكل 2, 1

نظرة عامة

افتح من فضلك كلنا الصفحتين المحتويتين على الصور.

1 زر فصل المحرك

2 مجموعات إدارة للملحقات الإضافية / أدوات الجهاز

3 مفتاح دوار

4 غطاء

5 فتحة لإضافة المزيد من المواد الغذائية بجمجمة بغطاء صغير

6 وعاء من الفولاذ المقاوم للصدأ مخصص للاستخدام مع المضارب المشار إليه أعلاه

7 مضرب قلاب

8 مضرب بيض

9 مضرب كلاي ذو غطاء

10 خللاط

11 غطاء واقي لمجموعات إدارة أدوات الجهاز

12 غطاء واقي لمجموعات الإدارة

13 غطاء واقي لمجموعات إدارة الخللاط

مجموعات الإدارة الخاصة بالملحقات الإضافية / الأدوات

الشكل 2

مجموعات الإدارة

2a مجموعة إدارة للخللاط وللخللاط متنوع الاستخدام

2b مجموعة إدارة مخصصة للمضرب القلاب وللمضرب البيض وللمضرب الكلاي؛

الوضع المطوي إلى أسفل مهيأ للاستخدام مع مفرمة اللحم

2c مجموعة إدارة مخصصة لمطحنة الحبوب / الغلال (فولاذ)، ولتقطاعة الخضراوات، ولعصارة الموالج

إن هذا الجهاز مصمم للاستخدام المنزلي وليس التجاري. انتبه إلى مراعاة استخدام الجهاز فقط على النحو المطابق للتعليمات المشار إليها وكذلك إلى أنه مصمم لاستعماله لإعداد الكميات المألوفة في الاستخدام المنزلي وكذلك للفترات الزمنية المعتادة لهذا النحو من الاستخدام. كما يجب الانتباه إلى عدم تعدي الكمية القصوى المسموح بها. اقرأ من فضلك دليل الاستخدام جيداً وحافظ عليه بعناية.

وفي حالة استخدام الجهاز من قبل طرف ثالث فينبغي الانتباه إلى تسليمه هذا الدليل.

هذا الجهاز ليس بحاجة إلى إجراء أي عمليات صيانة له.

يتضمن دليل الاستخدام إرشادات توضيحية لطرازات مختلفة.

تعليمات الأمان

⚠ خطر الصعق بالتيار الكهربائي!

يجري توصيل وتشغيل الجهاز بالتيار الكهربائي فقط طبقاً للبيانات الموضحة على لوحة المواصفات الفنية.

الجهاز مصمم للاستعمال فقط في الأماكن المغلقة.

ويجري استخدام الجهاز فقط إذا لم تكن هناك أضرار قد لحقت به أو بسلك التوصيل الكهربائي الخاص به.

كما يجب الانتباه إلى إبعاد الجهاز عن متناول أطفال.

وينبغي كذلك الانتباه إلى عدم استخدام الجهاز إذا لم يكن استعماله جارياً تحت المراقبة.

يجب الانتباه إلى نزع قابس الجهاز من المقبس بعد الانتهاء من كل استخدام وأيضاً قبل الشروع في تنظيف الجهاز أو قبل مغادرة مكان الاستخدام وكذلك في حالة الوقوع في خطأ في الاستخدام.

ينبغي الانتباه إلى تحاشي جذب سلك التوصيل الكهربائي على حواف حادة أو أسطح ساخنة.

إذا لحق ضرر بسلك التوصيل الخاص بهذا الجهاز فلا يجب استبداله إلا بمعرفة المنتج أو أحد مراكز الخدمة التابعة له أو من قبل شخص حائز على مؤهلات مماثلة حيث أن هذا يجنبكم الوقوع في أية مخاطر. أم القيام بإجراء أي إصلاحات للجهاز فينبغي أن يتم فقط بمعرفة أحد مراكز الخدمة التابعة لنا. لا تقحم يديك أو أصابعك على الإطلاق في الوسط المحيط بأجزاء الجهاز ذات الحركة الدورانية.

ولا يمكن تشغيل الجهاز إلا إذا كانت مجموعات الإدارة غير المستخدمة مغطاة بغطاء مجموعات الإدارة الواقي (11، 12، 13). لا تقم بتحريك الذراع المتزاوجة (القابلة للتحريك) أثناء دوران الجهاز، كما ينبغي الانتظار حين توقف الجهاز تماماً عن الحركة.

ولا تقم على الإطلاق بتغيير أدوات الجهاز إلا إذا كان متوقفاً عن الحركة، مع الأخذ في الاعتبار بأن المحرك يستمر في الدوران لبرهة من الوقت بعد وقف تشغيل الجهاز.

ولا تقم على الإطلاق بتعطيل هيكل المحرك في الماء أو تنظيفه تحت الماء المنساب من الضنوبر.

لا تستخدم مع الجهاز من الملحقات الإضافية إلا الأصلية منها فقط. وفي حالة استعمال أي من الملحقات الإضافية فينبغي هنا الانتباه إلى التعليمات المشار إليها في دليل الاستخدام.

Garantiebedingungen

Gültig in der Bundesrepublik Deutschland

Bosch Info-Team:
DE ☎ 0 18 05 / 26 72 42 (EUR 0,12/Min)
AT ☎ 06 60 / 59 95

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

Die nachstehenden Bedingungen, die Voraussetzungen und Umfang unserer Garantieleistung umschreiben, lassen die Gewährleistungspflichten des Verkäufers aus dem Kaufvertrag mit dem Endabnehmer unberührt.

Für dieses Gerät leisten wir Garantie gemäß nachstehenden Bedingungen:

1. Wir beheben unentgeltlich nach Maßgabe der folgenden Bedingungen (Nr. 2 – 6) Mängel am Gerät, die nachweislich auf einem Material- und/ oder Herstellungsfehler beruhen wenn sie uns unverzüglich nach Feststellung und innerhalb von 24 Monaten – bei gewerblichem Gebrauch oder gleichzusetzender Beanspruchung innerhalb von 12 Monaten – nach Lieferung an den Erstendabnehmer gemeldet werden. Zeigt sich der Mangel innerhalb von 6 Monaten ab Lieferung, wird vermutet, dass es sich um einen Material- oder Herstellungsfehler handelt.
2. Die Garantie erstreckt sich nicht auf leicht zerbrechliche Teile wie z.B. Glas oder Kunststoff bzw. Glühlampen.
Eine Garantiepflicht wird nicht ausgelöst durch geringfügige Abweichungen von der Soll-Beschaffenheit, die für Wert und Gebrauchstauglichkeit des Gerätes unerheblich sind, oder durch Schäden aus chemischen und elektrochemischen Einwirkungen von Wasser, sowie allgemein aus anomalen Umweltbedingungen oder sachfremden Betriebsbedingungen oder das Gerät sonst mit ungeeigneten Stoffen in Berührung gekommen ist. Ebenso kann keine Garantie übernommen werden, wenn die Mängel am Gerät auf Transportschäden, die nicht von uns zu vertreten sind, nicht fachgerechte Installation und Montage, Fehlgebrauch, mangelnde Pflege oder Nichtbeachtung von Bedienungs- oder Montagehinweisen zurückzuführen sind.
Der Garantieanspruch erlischt, wenn Reparaturen oder Eingriffe von Personen vorgenommen werden, die hierzu von uns nicht ermächtigt sind, oder wenn unsere Geräte mit Ersatzteilen, Ergänzungs- oder Zubehöerteilen versehen werden, die keine Originalteile sind und dadurch ein Defekt verursacht wurde.
3. Die Garantieleistung erfolgt in der Weise, dass mangelhafte Teile nach unserer Wahl unentgeltlich instandgesetzt oder durch einwandfreie Teile ersetzt werden.
Geräte, die zumutbar (z.B. im PKW) transportiert werden können und für die unter Bezugnahme auf diese Garantie eine Garantieleistung beansprucht wird, sind unserer nächstgelegenen Kundendienststelle oder unserem Vertragskundendienst zu übergeben oder einzusenden. Instandsetzungen am Aufstellungsort können nur für stationär betriebene (feststehende) Geräte verlangt werden. Es ist jeweils der Kaufbeleg mit Kauf- und/oder Lieferdatum vorzulegen. Ersetzte Teile gehen in unser Eigentum über.
4. Sofern die Nachbesserung von uns abgelehnt wird oder fehlschlägt, wird innerhalb der oben genannten Garantiezeit auf Wunsch des Endabnehmers kostenfrei gleichwertiger Ersatz geliefert.
Im Falle einer Ersatzlieferung behalten wir uns die Geltendmachung einer angemessenen Nutzungsanrechnung für die bisherige Nutzungszeit vor.
5. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist, noch setzen sie eine neue Garantiefrist in Lauf. Die Garantiefrist für eingebaute Ersatzteile endet mit der Garantiefrist für das ganze Gerät.
6. Weitergehende oder andere Ansprüche, insbesondere solche auf Ersatz außerhalb des Gerätes entstandener Schäden sind – soweit eine Haftung nicht zwingend gesetzlich angeordnet ist – ausgeschlossen.

Diese Garantiebedingungen gelten für in Deutschland gekaufte Geräte. Werden Geräte ins Ausland verbracht, die die technischen Voraussetzungen (z.B. Spannung, Frequenz, Gasarten, etc.) für das entsprechende Land aufweisen und die für die jeweiligen Klima- und Umweltbedingungen geeignet sind, gelten diese Garantiebedingungen auch, soweit wir in dem entsprechenden Land ein Kundendienstnetz haben. Für im Ausland gekaufte Geräte gelten die von unserer jeweils zuständigen Landesvertretung herausgegebenen Garantiebedingungen. Diese können Sie über Ihren Fachhändler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben, oder direkt bei unserer Landesvertretung anfordern.

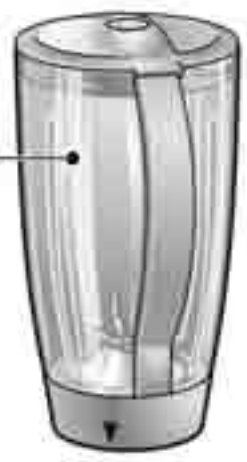
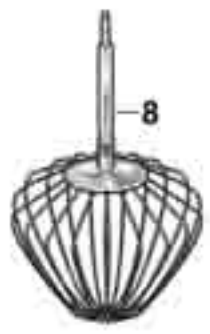
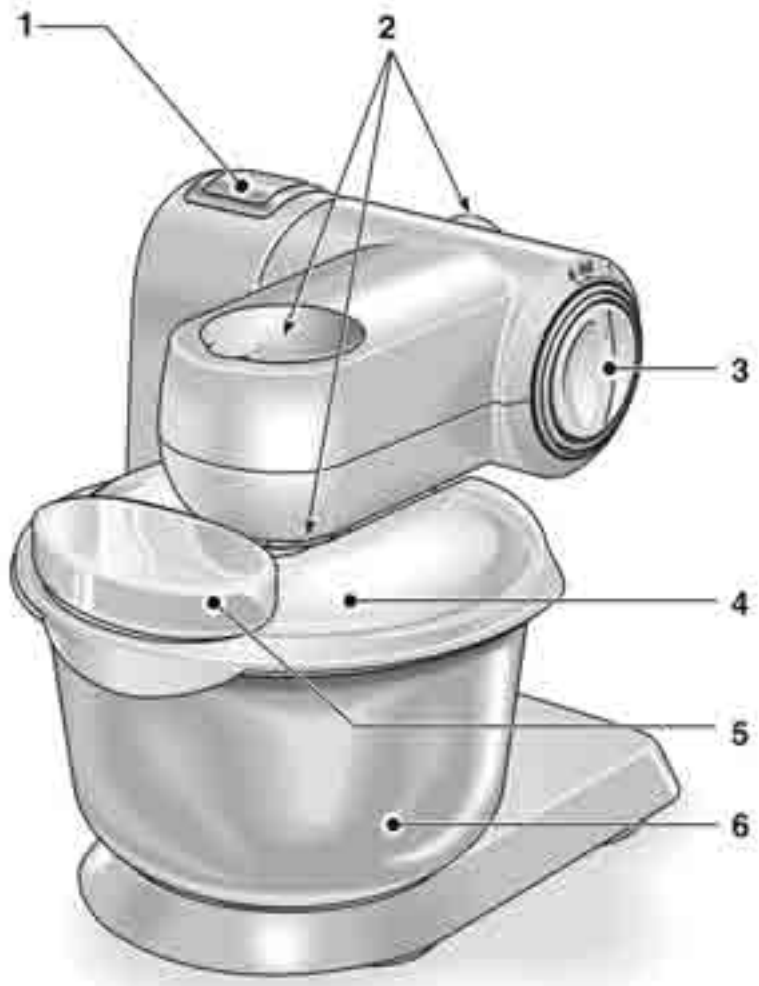
Beachten Sie unser weiteres Kundendienst-Angebot:

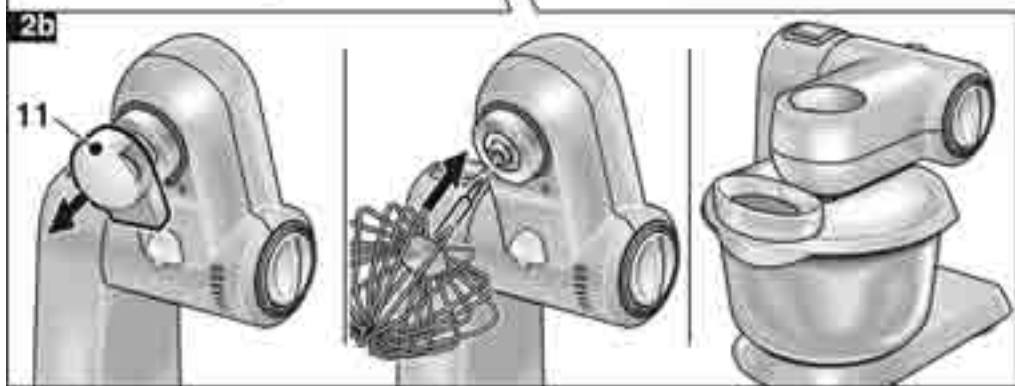
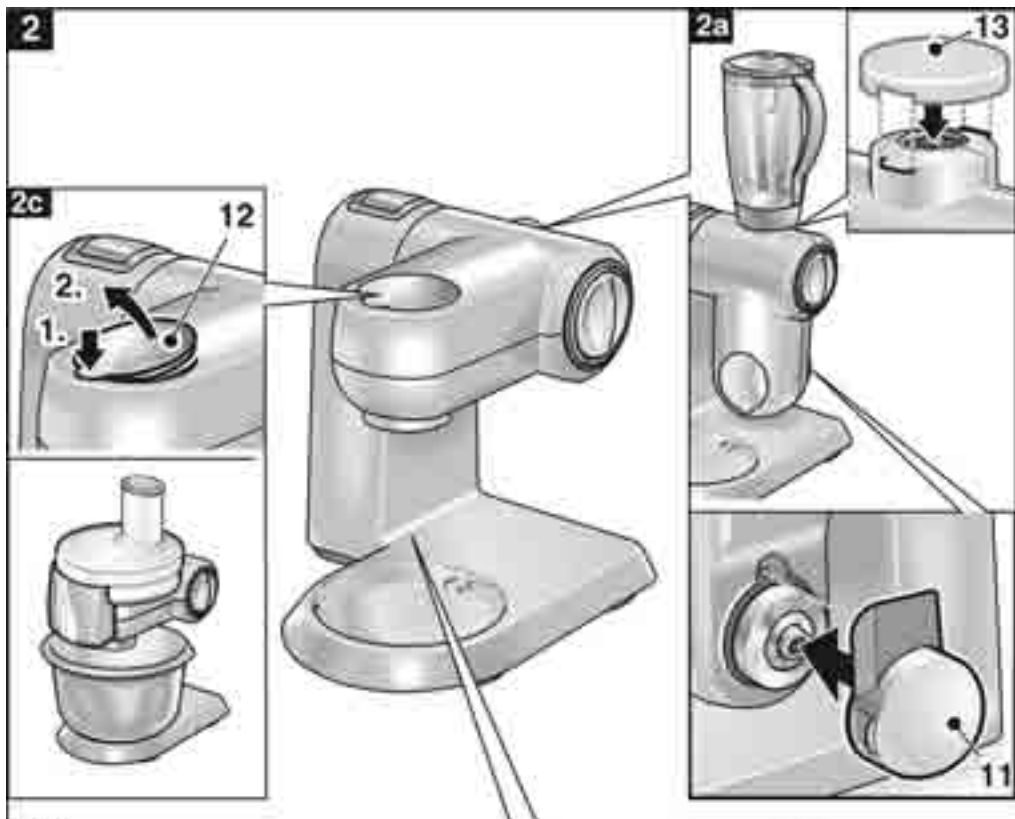
Auch nach Ablauf der Garantie stehen Ihnen unser Werkskundendienst und unsere Servicepartner zur Verfügung.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34 / 81739 München / Germany

5090462701 / MUM8... 0905
de, en, fr, it, nl, da, no, sv, fi, es, pt,
el, tr, pl, hu, ro, bg, ru, ar

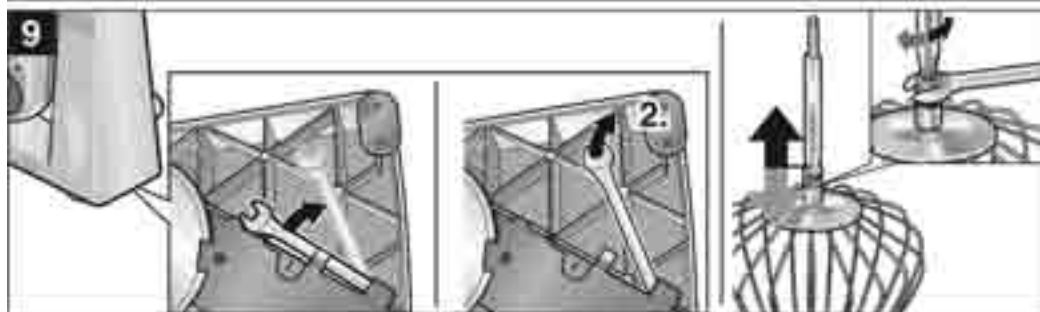
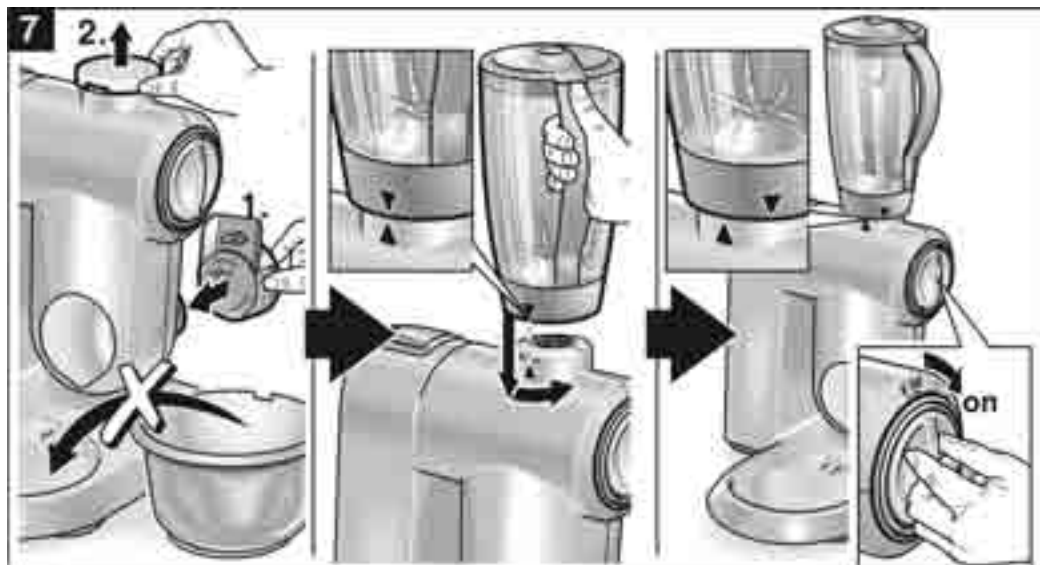
1

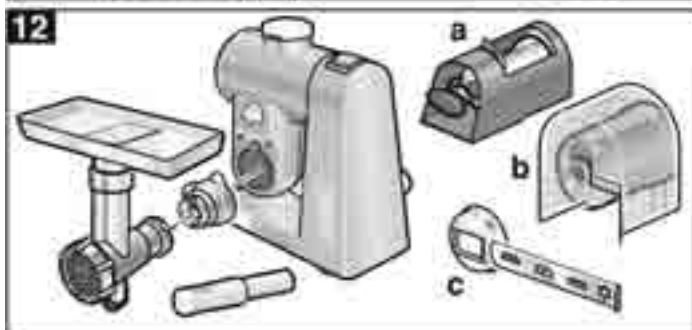
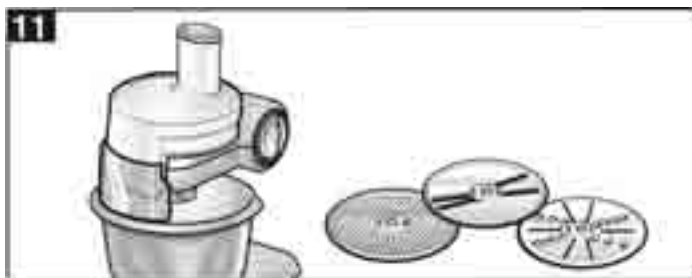




6







16

MUM 8100	✓	✓		✓	✓		
MUM 8200	✓		✓	✓	✓		✓