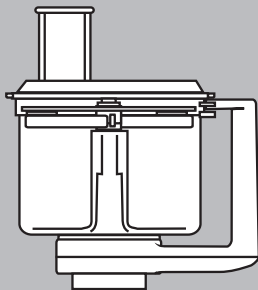


MUZ 4 MM 3

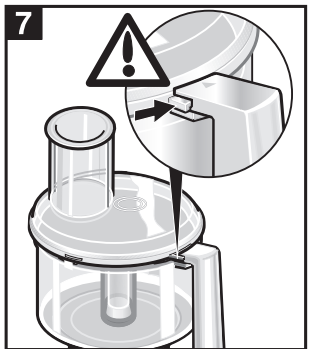
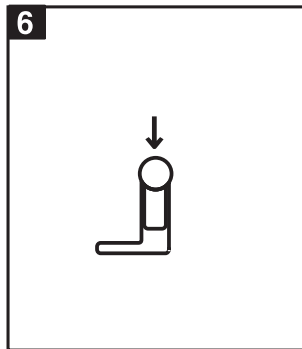
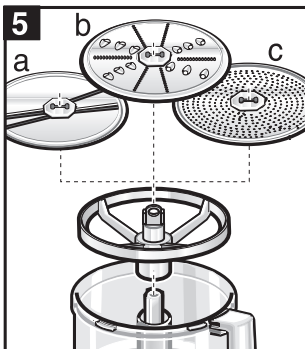
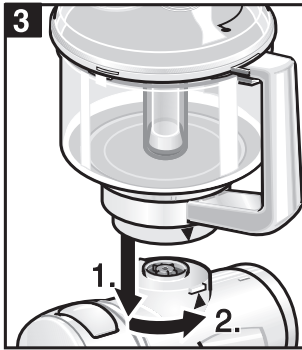
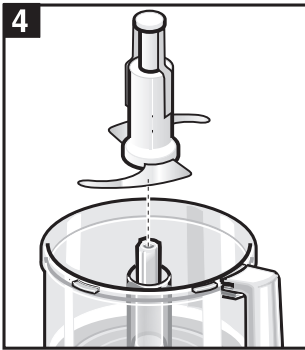
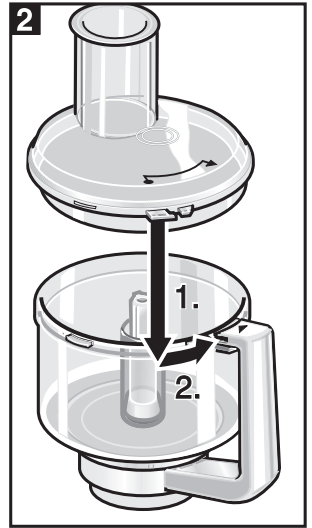
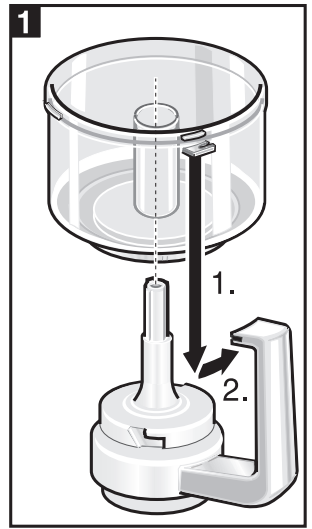
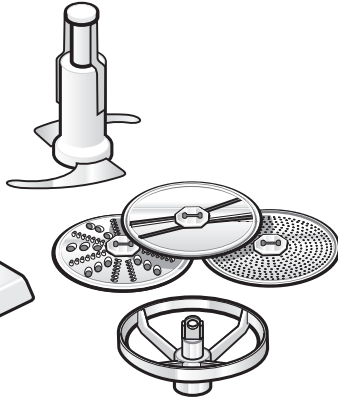
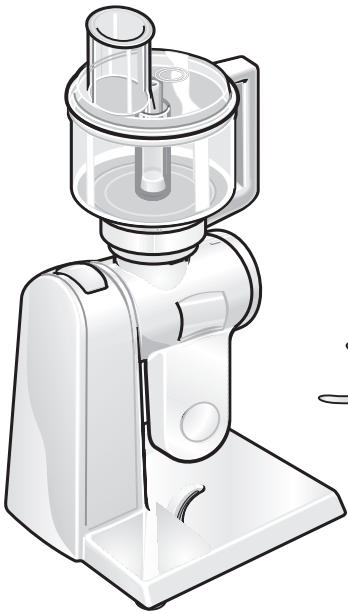


BOSCH



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

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



Gebrauchsanleitung der Küchenmaschine beachten.

Auf einen Blick

Bitte Bildseite ausklappen.

Schüssel

auf den Sockel setzen und gegen den Uhrzeigersinn drehen.

Bild 1

Deckel mit Einfüllschacht

auf die Schüssel setzen und gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag der Deckelnase drehen.

Bild 2

Multi-Mixer

auf den Antrieb setzen und gegen den Uhrzeigersinn drehen.

Bild 3

Multifunktionsmesser

Bild 4

Zerkleinerungsscheiben

Bild 5

a Wende-Schneidscheibe – dick/dünn

b Wende-Raspelscheibe – grob/fein

c Reibscheibe – mittelfein

Betriebsposition

Bild 6

Sicherheitshinweise

Multi-Mixer nur in komplett zusammengesetztem Zustand verwenden. Multi-Mixer nie am Grundgerät zusammenbauen.

Multi-Mixer nur bei Stillstand des Antriebes aufstecken/abnehmen.

Nicht in den Einfüllschacht greifen, zum Nachschieben Stopfer verwenden.

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

Kinder vom Gerät fern halten.

Sollbruchstelle

Die eingebaute Sollbruchstelle schützt den Antrieb.

Bei Überlastung bricht der Scheibenträger an der Antriebswelle und kann leicht ersetzt werden. Neue Scheibenträger sind beim Kundendienst erhältlich.

Bedienen

⚠ Verletzungsgefahr durch scharfes Messer und scharfe Scheiben!

Vorsicht beim Umgang mit dem Multifunktionsmesser und den Zerkleinerungsscheiben.

Achtung!

Nur wenn der Multi-Mixer zusammengesetzt ist und der Deckel bis zum Anschlag der Deckelnase gedreht ist, lässt sich der Multi-Mixer auf die Küchenmaschine aufsetzen und betreiben. Eventuell sollten sie die Deckelnase mit dem Daumen festhalten (**Bild 7**).

Multifunktionsmesser

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

- Schüssel auf den Sockel stecken und gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.
- Messer am Kegelansatz einsetzen.
- Zu verarbeitende Lebensmittel einfüllen.
- Deckel aufsetzen (Markierung beachten) und gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag der Deckelnase drehen.
- Entriegelungstaste drücken und Schwenkarm in Betriebsposition bringen.
- Multi-Mixer auf Antrieb aufsetzen und gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.
- Drehschalter auf gewünschte Stufe stellen.
- Nachfüllen von Lebensmitteln während des Betriebes durch den Einfüllschacht.

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

Nach der Arbeit

- Gerät am Drehschalter ausschalten und Multi-Mixer vom Antrieb abnehmen.
- Deckel im Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.
- Multi-Mixer leeren. Dazu das Multifunktionsmesser am Kegelansatz im Multi-Mixer zurückhalten.
- Multifunktionsmesser am Kegelansatz entnehmen.

Zerkleinerungsscheiben

Wende-Schneidscheibe – dick/dünn

zum Schneiden von Obst und Gemüse.

Bezeichnung auf der Wende-Schneidscheibe:

„1“ für die dicke Schneidseite

„3“ für die dünne Schneidseite

Achtung!

Die Wende-Schneidscheibe ist nicht geeignet zum Schneiden von Hartkäse, Brot, Brötchen und Schokolade.

Wende-Raspelscheibe – grob/fein

zum Raspeln von Gemüse, Obst und Käse, außer Hartkäse (z. B. Parmesan).

Bezeichnung auf der Wende-Raspelscheibe:

„2“ für die grobe Raspelseite

„4“ für die feine Raspelseite

Achtung!

Die Wende-Raspelscheibe ist nicht geeignet zum Raspeln von Nüssen. Weichkäse nur mit der groben Seite raspeln.

Reibscheibe – mittelfein

zum Reiben von rohen Kartoffeln, Hartkäse (z. B. Parmesan) und Nüssen.

Achtung!

Die Reibscheibe ist nur einseitig benutzbar. Sie ist nicht geeignet zum Reiben von Weich- und Schnittkäse.

- Schüssel auf den Sockel stecken und gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.
- Schneid- oder Raspelscheibe **mit der gewünschten Seite nach oben** auf den Scheiben­träger setzen. Die Reibscheibe ist nur einseitig benutzbar.
- Scheiben­träger einsetzen.
- Deckel aufsetzen (Markierung beachten) und gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag der Deckelnase drehen.
- Entriegelungstaste drücken und Schwenkarm in Betriebsposition bringen.
- Multi-Mixer auf Antrieb aufsetzen und gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.
- Drehschalter auf gewünschte Stufe stellen: Stufe 1 oder 2 bei weichen und brüchigen Lebensmitteln, ansonsten Stufe 3.
- Zu verarbeitende Lebensmittel in den Einfüllschacht geben und mit dem Stopfer leicht nachschieben, Füllhöhe beachten. Die maximale Füllhöhe befindet sich an der Unterkante der Scheiben­träger­nabe.

Typ: Für ein gleichmäßiges Schnittgut, dünnes Schneidgut bundweise verarbeiten.

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

Nach der Arbeit

⚠ Verletzungsgefahr!

Zerkleinerungsscheiben nur zusammen mit dem Scheiben­träger entnehmen.

- Gerät am Drehschalter ausschalten und Multi-Mixer vom Antrieb nehmen.
- Deckel im Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.
- Zerkleinerungsscheiben am Scheiben­träger aus der Schüssel nehmen.

Reinigen und Pflegen

Alle Teile bis auf den Sockel sind spülmaschinenfest.

Kunststoffteile in der Spülmaschine nicht ein­klemmen, da Verformung möglich. Das Multifunktionsmesser immer mit der Kegelöffnung nach unten einlegen.

Sockel nur feucht abwischen.

Anwendungsbeispiele – Multifunktionsmesser

Kräuter

Maximalmenge: 10 g

Stufe: 4

Verarbeitungszeit: 20–30 Sekunden

Anmerkung: Verarbeitung nur in trockener Schüssel.

Zwiebeln, Knoblauch

Maximalmenge: 100 g

Stufe: 4

Verarbeitungszeit: 5–7 Sekunden

Anmerkung: Zwiebeln vierteln.

Nüsse, Mandeln

Maximalmenge: 100 g

Stufe: 4

Verarbeitungszeit: 1–1½ Minuten

Fleisch

Maximalmenge: 300 g

Stufe: 4

Verarbeitungszeit: 30–60 Sekunden

Anmerkung: Knochen, Knorpel und Sehnen entfernen. Fleisch in grobe Stücke schneiden.

Gemüsebrei, Gemüsesuppen

Maximalmenge: 375 g

Stufe: 4

Verarbeitungszeit: 1 Minute

Mayonnaise

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

Zutaten müssen gleiche Temperatur haben.

- Zutaten (außer Öl) einige Sekunden auf Stufe 4 mischen.
- Das Öl langsam durch den Trichter gießen und so lange weiter mischen, bis die Mayonnaise emulgiert.

Verarbeitungszeit: 1½ Minuten

Fleischteige, Füllungen, Pasteten

Maximalmenge: 300 g

Stufe: 4

Verarbeitungszeit: 1 Minute

Anmerkung: Fleisch zusammen mit restlichen Zutaten und Gewürzen einfüllen.

Mixen (Milchmixgetränke, Soßen, Salatdressing und Cremesuppen)

Maximalmenge, flüssig 0,5 l

Maximalmenge, fest 375 g

Stufe: 4

Teig kneten und rühren

Wird eine geringe Menge Teig (bis 400 g Mehl bei Geräte-Ausführung MUM 44..., bis 500 g Mehl bei Geräte-Ausführung MUM 46... und 47...) benötigt, so kann dieser im Multi-Mixer zubereitet werden.

Hefeteig

Grundrezept
 bis 500 g Mehl
 1 Prise Salz

25 g Hefe oder 1 Päckchen Trockenhefe

ca. 285 ml warmes Wasser

- Alle Zutaten (außer Wasser) in die Schüssel geben.
- Wasser bei laufendem Gerät (Stufe 2) durch den Trichter dazu gießen.

Verarbeitungszeit: 15 Sekunden auf Stufe 2, dann 45 Sekunden auf Stufe 4.

See operating instructions for food processor.

Overview

Please fold out the illustrated back page.

Bowl **Fig. 1**

place on the base and rotate in an anti-clockwise direction.

Lid with feed tube **Fig. 2**

place on the bowl and rotate in an anti-clockwise direction as far as the lid lug.

Multi-blender **Fig. 3**

place on the drive and rotate in an anti-clockwise direction.

Multi-function blade **Fig. 4****Cutting discs** **Fig. 5**

a Reversible slicing disc – thick/thin

b Reversible shredding disc – coarse/fine

c Grating disc – medium fine

Operating position **Fig. 6****Safety instructions**

The multi-blender must be completely assembled before use. Never assemble the multi-blender on the base unit.

Do not attach/remove the multi-blender until the drive has stopped.

Keep fingers clear of the filling shaft, use the pusher to force down the ingredients.

When inserting and removing the multi-function blade, grip it by the conical base only.

Keep children away from the appliance.

Predetermined breaking point

The predetermined breaking point protects the drive.

If the appliance is overloaded, the disc holder on the drive shaft breaks and can be easily replaced. New disc holders are available from customer service.

Operation**⚠ Risk of injury from sharp blade and sharp discs!**

Caution when handling the multi-function blade and cutting discs.

Warning!

The multi-blender cannot be attached to the food processor and operated until it has been assembled and the lid rotated as far as the lid lug. If required, hold the lid lug with your thumb (Fig. 7).

Multi-function blade

for chopping, puréeing, blending, cutting and for making sauces and milkshakes.

- Place the bowl on the base and rotate as far as possible in an anti-clockwise direction.
- Insert the blade on the conical base.
- Add ingredients to be processed.
- Attach the lid (note mark) and rotate in an anti-clockwise direction as far as the lid lug.
- Press the release button and move the swivel arm into the operating position.
- Attach the multi-blender to the drive and rotate as far as possible in an anti-clockwise direction.
- Select the desired setting with the rotary switch.
- Add more ingredients through the feed tube while the appliance is running.

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

After using the appliance

- Switch off the appliance with the rotary switch and remove the multi-blender from the drive.
- Rotate the lid in a clockwise direction and remove.
- Empty the multi-blender. To do this, restrain the multi-function blade on the conical base in the multi-blender.
- Remove the multi-function blade from the conical base.

Cutting discs

Reversible slicing disc – thick/thin

for cutting fruit and vegetables.

Designation on the reversible slicing disc:

“1” for the thick slicing side

“3” for the thin slicing side

Warning!

The reversible slicing disc is not suitable for slicing hard cheese, bread, bread rolls or chocolate.

Reversible shredding disc – coarse/fine

for shredding vegetables, fruit and cheese, except hard cheese (e.g. parmesan).

Designation on the reversible shredding disc:

“2” for the coarse shredding side

“4” for the fine shredding side

Warning!

The reversible shredding disc is not suitable for shredding nuts. Shred soft cheese with the coarse side only.

Grating disc – medium fine

for grating raw carrots, hard cheese (e.g. parmesan) and nuts.

Warning!

The grating disc can be used on one side only. It is not suitable for grating soft cheese or cheese slices.

- Attach the bowl to the base and rotate as far as possible in an anti-clockwise direction.
- Place the slicing or shredding disc on the disc holder **with the required side face up**. The grating disc can be used on one side only.
- Insert the disc holder.
- Attach the lid (note mark) and rotate in an anti-clockwise direction as far as the lid lug.
- Press the release button and move the swivel arm into the operating position.
- Attach the multi-blender to the drive and rotate as far as possible in an anti-clockwise direction.
- Select the desired setting with the rotary switch:
Setting 1 and 2 for soft and crumbly ingredients, otherwise setting 3.
- Place ingredients which are to be processed in the filling shaft and gently force down with the pusher. Observe filling height.
The maximum filling height is the lower edge of the disc holder hub.

Tip: To ensure ingredients are cut uniformly, process small amounts of thinly cut ingredients.

Note: If the multi-blender becomes blocked with the ingredients which are being processed, switch off the food processor, pull out the mains plug, wait until the drive has stopped, remove the multi-blender from the drive, take the lid off the multi-blender and empty the filling shaft.

After using the appliance

⚠ Risk of injury!

Remove cutting discs with the disc holder only.

- Switch off the appliance with the rotary switch and remove the multi-blender from the drive.
- Rotate the lid in a clockwise direction and remove.
- Take the cutting discs on the disc holder out of the bowl.

Cleaning and servicing

All parts except the base are dishwasher-proof. Do not wedge plastic parts in the dishwasher as they could warp. Always insert the multi-function blade with the conical opening face down. Wipe the base with a damp cloth only.

Application examples – multi-function blade

Herbs

Maximum quantity: 10 g/½ oz

Setting: 4

Processing time: 20–30 seconds

Note: Process in dry bowl only.

Onions, garlic

Maximum quantity: 100 g/3½ oz

Setting: 4

Processing time: 5–7 seconds

Note: quarter onions

Nuts, almonds

Maximum quantity: 100 g/3½ oz

Setting: 4

Processing time: 1–1½ minutes

Meat

Maximum quantity: 300 g/11 oz

Setting: 4

Processing time: 30–60 seconds

Note: remove bones, gristle and sinews.

Cut meat into large pieces.

Vegetable puree, vegetable soup

Maximum quantity: 375 g/13½ oz

Setting: 4

Processing time: 1 minute

Mayonnaise

2 eggs

15 g/½ oz vinegar

½ tsp. mustard

1 pinch of salt

1 pinch of sugar

300–400 g/11–14 oz oil

Ingredients must be at the same temperature.

- Mix ingredients (except oil) for several seconds at setting 4.
- Slowly pour the oil through the funnel and continue mixing until the mayonnaise emulsifies.

Processing time: 1½ minutes

Meat pastes, stuffing, pâté

Maximum quantity: 300 g/11 oz

Setting: 4

Processing time: 1 minute

Note: Add meat together with the remaining ingredients and spices.

Blending (milkshakes, sauces, salad dressings and cream soups)

Maximum quantity, liquid 0.5 l/18 fl oz

Maximum quantity, solid 375 g/13½ oz

Setting: 4

Kneading and stirring dough

If a small quantity of dough is required (up to 400 g/14 oz flour using appliance model MUM 44.., up to 500 g/1lb 2oz flour using appliance model MUM 46.. and 47..), it can be processed in the multi-blender.

Yeast dough

Basic recipe

up to 500 g/1lb 2oz flour

1 pinch of salt

25 g/1 oz yeast or 1 packet of dried yeast

approx. 285 ml/10 fl oz warm water

- Put all ingredients (except water) in the bowl.
- While the appliance is running (setting 2), pour water through the feed tube.

Processing time: 15 seconds at setting 2, then 45 seconds at setting 4.

Respectez la notice d'utilisation du robot ménager.

Vue d'ensemble

Veillez déplier les volets illustrés.

Bol mélangeur **figure 1**

Posez-le sur le socle puis tournez en sens inverse des aiguilles d'une montre.

Couvercle avec ouverture pour ajout **figure 2**

Posez-le sur le bol mélangeur puis tournez en sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il encrante.

Multimixeur **figure 3**

Placez-le sur l'entraînement puis tournez en sens inverse des aiguilles d'une montre.

Lame multifonction **figure 4**

Disques **figure 5**

a Disque à émincer réversible, épais/mince

b Disque à râper réversible, grossier/fin

c Disque à râper/concasser, mi-fin

Position de marche **figure 6**

Consignes de sécurité

N'utilisez le multimixeur qu'entièrement assemblé. Ne montez jamais le multimixeur sur l'appareil de base.

Mettez en place/enlevez le multimixeur uniquement lorsque l'entraînement est à l'arrêt.

N'introduisez pas les doigts dans l'ouverture pour ajout ; pour rajouter des ingrédients, utilisez le pilon poussoir.

Mettez en place/enlevez la lame multifonction uniquement en la prenant par sa jonction conique.

Tenez l'appareil hors de portée des enfants.

Pièce de rupture

La pièce de rupture protège l'entraînement. En cas de surcharge, le porte-disque casse au niveau de l'arbre. Cependant, il se remplace aisément. Vous pouvez vous procurer des portes-disques neufs auprès du service après-vente.

Utilisation

⚠ Risque de blessure avec la lame et les disques, tous très tranchants.

Prudence pendant les manipulations de la lame multifonction et des disques à réduire.

Attention :

Vous pouvez mettre en place le multimixeur sur le robot ménager puis l'utiliser uniquement après l'avoir assemblé et avoir tourné son couvercle jusqu'à ce qu'il encrante. Pour cela, retenez éventuellement le cran du couvercle avec le pouce (figure 7).

Lame multifonction

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

- Enfoncez le bol mélangeur sur le socle puis tournez en sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.
- Montez la lame sur la jonction conique.
- Versez les aliments à préparer.
- Mettez le couvercle en place (respectez le repère), puis tournez en sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il encrante.
- Appuyez sur la touche de déverrouillage et amenez le bras pivotant en position de marche.
- Placez le multimixeur sur l'entraînement puis tournez en sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.
- Réglez l'interrupteur rotatif sur la position sou-haïtée.
- Pendant l'utilisation, ajoutez les ingrédients par l'ouverture pour ajout.

Remarque : vous ne pouvez pas enlever le couvercle pendant le travail et lorsque le multimixeur se trouve sur le robot ménager.

Après le travail

- Eteignez l'appareil par l'interrupteur rotatif puis retirez le multimixeur de l'entraînement.
- Tournez le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre, puis retirez-le.
- Videz le multimixeur. Pour cela, retenez la lame multifonction dans le multimixeur par la jonction conique.
- Enlevez la lame multifonction par la jonction conique.

Disques à émincer

Disque à émincer réversible, épais/mince

Pour émincer les fruits et les légumes.

Indication portée sur le disque à émincer réversible :

- «1» sur le côté de coupe épais,
- «3» sur le côté de coupe mince.

Attention :

Ce disque réversible ne convient pas pour émincer le fromage dur, le pain, les petits pains et le chocolat.

Disque à râper réversible, grossier/fin

Pour râper les légumes, les fruits, et le fromage, excepté le fromage dur (par ex. le parmesan).

Indication portée sur le disque à râper réversible : «2» sur le côté de râpe grossier «4» sur le côté de râpe fin

Attention :

Le disque à râper réversible ne convient pas pour râper les noix. Pour râper le fromage mou, utilisez le côté grossier.

Disque à râper/concasser, mi-fin

Pour râper/concasser les pommes de terre crues, le fromage dur (par ex. le parmesan) et les noix.

Attention :

Le disque à râper/concasser ne s'utilise que d'un côté. Il ne convient pas pour râper le fromage mou et le fromage en tranche.

- Enfoncez le bol mélangeur sur le socle puis tournez en sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.
- Posez le disque à émincer ou le disque à râper sur le porte-disque, **côté voulu vous regardant**. Le disque à râper/concasser mi-fin ne fonctionne que d'un côté.
- Montez le porte-disque dans l'appareil.
- Mettez le couvercle en place (respectez le repère), puis tournez en sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce sa saillie encrante.
- Appuyez sur la touche de déverrouillage et amenez le bras pivotant en position de marche.
- Placez le multimixeur sur l'entraînement puis tournez en sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.
- Réglez l'interrupteur rotatif sur la position souhaitée :
Position 1 ou 2 pour les aliments tendres ou friables, position 3 dans les autres cas.
- Versez les ingrédients à émincer ou râper dans l'ouverture pour ajout puis poussez légèrement à l'aide du pilon poussoir. Respectez le niveau de remplissage.
Le niveau de remplissage maximal correspond au bord inférieur du moyeu du porte-disque.

Un conseil : vous obtiendrez une coupe régulière si vous introduisez les aliments minces en bloc.

Remarque : si les aliments à couper restent bloqués dans le multimixeur, éteignez le robot ménager, débranchez-le de la prise de courant, attendez jusqu'à l'arrêt complet de l'entraînement, enlevez le multimixeur de l'entraînement, retirez son couvercle, et videz l'ouverture pour ajout des ingrédients.

Après le travail

⚠ Risque de blessure !

Enlevez les disques uniquement avec le porte-disque.

- Éteignez l'appareil par l'interrupteur rotatif puis enlevez le multimixeur de l'entraînement.
- Tournez le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre, puis retirez-le.
- Enlevez les disques du bol mélangeur en les tenant par le porte-disque.

Nettoyage et entretien

Toutes les pièces sauf le socle se nettoient au lave-vaisselle.

Ne coincez pas les pièces en plastique dans le lave-vaisselle car elles pourraient se déformer. Rangez toujours la lame multifonction avec l'ouverture conique tournée vers le bas.

Essayez le socle uniquement avec une serviette de cuisine humide.

Exemples d'utilisation, lame multifonction

Herbes aromatiques

Quantité maximale : 10 g

Position : 4

Durée de préparation : 20 à 30 secondes

Remarque : préparer uniquement dans le bol mélangeur sec.

Oignons, ail

Quantité maximale : 100 g

Position : 4

Durée de préparation : 5 à 7 secondes

Remarque : coupez les oignons en quatre.

Noix, amandes

Quantité maximale : 100 g

Position : 4

Durée de préparation : 1 à 1 minutes et demie

Viande

Quantité maximale : 300 g

Position : 4

Durée de préparation : 30 à 60 secondes

Remarque : enlevez les os, cartilages et tendons. Coupez la viande en gros morceaux.

Purées et bouillies de légumes

Quantité maximale : 375 g

Position : 4

Durée de préparation : 1 minute

Mayonnaise

2 œufs

15 g de vinaigre

½ cuiller à café de moutarde

1 pincée de sel

1 pincée de sucre

300 à 400 g d'huile

Ces ingrédients doivent se trouver à la même température.

- Pendant quelques secondes, mélangez tous ces ingrédients (sauf l'huile) avec le mixeur réglé sur la position 4.

- Versez l'huile lentement par l'entonnoir puis travaillez le mélange jusqu'à ce que la mayonnaise soit bien ferme.

Durée de préparation : 1 minute et demie

Farces, pâtés

Quantité maximale : 300 g

Position : 4

Durée de préparation : 1 minute

Remarque : mettez la viande dans le mixeur avec les autres ingrédients et les épices.

Mixer (boissons au lait, sauces, vinaigrettes et soupes veloutées)

Quantité maximale, liquide : 0,5 l

Quantité maximale, solide : 375 g

Position : 4

Pétrir et malaxer de la pâte

Si vous devez préparer une petite quantité de pâte (400 g maximum de farine pour la version de robot MUM 44 .. et 500 g pour les versions MUM 46.. et 47..), vous pouvez utiliser le multimixeur.

Pâte levée

Recette de base

500 g de farine max.

Une pincée de sel

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

285 ml env. d'eau chaude

- Versez tous les ingrédients (sauf l'eau) dans le bol mélangeur.
- Appareil en marche (position 2), ajoutez l'eau par l'ouverture pour ajout.

Durée de préparation : 15 secondes sur la position 2, puis 45 secondes sur la position 4.

Seguire le istruzioni per l'uso della macchina da cucina.

Guida rapida

Si prega di aprire la pagina con le figure.

Contenitore di miscelazione **figura 1**

Applicare sullo zoccolo e ruotare senza premere in senso antiorario fino all'arresto.

Coperchio con apertura per l'aggiunta di ingredienti **figura 2**

Applicare sul contenitore di miscelazione e ruotare in senso antiorario fino all'arresto del gancio del coperchio.

Multi-mixer **figura 3**

Applicare sull'ingranaggio e ruotare in senso antiorario, fino all'arresto.

Lama multifunzione **figura 4**

Dischi sminuzzatori **figura 5**

a Disco doppia funzione per affettare – spesso/sottile

b Disco doppia funzione per grattugiare – grosso/fine

c Disco grattugia – medio-fine

Posizione di funzionamento **figura 6**

Istruzioni di sicurezza

Usare il multi-mixer solo dopo averlo completamente assemblato. Non assemblare mai il multi-mixer sull'apparecchio base.

Applicare/togliere il multi-mixer solo quando l'ingranaggio è fermo.

Non introdurre le dita nel pozzetto di carico, per spingere gli alimenti usare il pestello.

Per inserire e togliere la lama multifunzione, afferrarla solo sul pomello conico.

Tenere l'apparecchio fuori della portata dei bambini.

Punto di rottura prestabilita

Il punto di rottura prestabilita integrato protegge l'ingranaggio.

In caso di sovraccarico il portadischi si rompe sull'asse di azionamento e può essere facilmente sostituito. I portadischi nuovi sono disponibili presso il servizio assistenza clienti.

Uso

⚠ Pericolo di ferite causate dalla lama tagliente e dai dischi taglienti!

Fate attenzione nel maneggiare la lama multifunzione ed i dischi sminuzzatori.

Attenzione!

Il multi-mixer può essere montato sul robot da cucina e fatto funzionare solo se è completamente assemblato ed il coperchio è stato ruotato fino all'arresto del gancio del coperchio. Eventualmente dovrete mantenere fermo con il pollice il gancio del coperchio (figura 7).

Lama multifunzione

per macinare, frullare, miscelare, sminuzzare e preparare salse e frullati.

- Inserire il contenitore di miscelazione sullo zoccolo e ruotarlo in senso antiorario fino all'arresto.
- Inserire la lama afferrandola per il pomello conico.
- Introdurre gli alimenti da lavorare.
- Applicare il coperchio (attenzione al riferimento) e ruotarlo in senso antiorario fino all'arresto del gancio del coperchio.
- Premere il pulsante di sblocco e portare il braccio oscillante in posizione di funzionamento.
- Disporre il multi-mixer sull'ingranaggio e ruotarlo in senso antiorario fino all'arresto.
- Disporre la manopola sulla velocità desiderata.
- Durante il funzionamento aggiungere gli alimenti attraverso l'apertura di aggiunta ingredienti.

Avvertenza: il coperchio non può essere tolto durante il funzionamento e quando il multi-mixer è applicato sul robot da cucina.

Dopo l'uso

- Spegnere l'apparecchio con la manopola e smontare il multi-mixer dall'ingranaggio.
- Ruotare il coperchio in senso orario e toglierlo.
- Vuotare il multi-mixer. A tal fine trattenere con il pomello conico la lama multifunzione nel multimixer.
- Togliere la lama multifunzione afferrandola per il pomello conico.

Dischi sminuzzatori**Disco doppia funzione per affettare spesso/sottile**

Per affettare frutta e ortaggi.

Indicazione sul disco doppia funzione per affettare:

- «1» per il lato di taglio spesso
- «3» per il lato di taglio sottile

Attenzione!

Il disco doppia funzione per affettare non è idoneo per tagliare formaggio duro, pane, panini e cioccolato.

Disco doppia funzione per grattugiare grosso/fine

Per grattugiare ortaggi, frutta e formaggio, escluso il formaggio duro (per es. parmigiano).

Indicazione sul disco doppia funzione per grattugiare:

- «2» per il lato grattugia grosso
- «4» per il lato grattugia fine

Attenzione!

Il disco doppia funzione per grattugiare non è idoneo per grattugiare noci. Grattugiare il formaggio tenero solo con il lato grosso.

Disco grattugia – medio-fine

Per grattugiare patate crude, formaggio duro (per es. parmigiano) e noci.

Attenzione!

Il disco grattugia può essere usato con un solo lato. Non è idoneo per grattugiare formaggio tenero e formaggio da taglio.

- Inserire il contenitore di miscelazione sullo zoccolo e ruotarlo in senso antiorario senza premere fino all'arresto.
- Collocare il disco per affettare o il disco per grattugiare sul portadisco **con il lato desiderato rivolto verso l'alto**. Il disco grattugia è utilizzabile su un solo lato.
- Collocare il portadisco.
- Applicare il coperchio (attenzione al riferimento) e ruotarlo in senso antiorario fino all'arresto del gancio del coperchio.
- Premere il pulsante di sblocco e portare il braccio oscillante in posizione di funzionamento.
- Montare il multi-mixer sull'ingranaggio e ruotarlo in senso antiorario fino all'arresto.
- Disporre la manopola sulla velocità desiderata: velocità 1 o 2 per alimenti teneri e friabili, altrimenti velocità 3.
- Introdurre gli alimenti da lavorare nell'apertura di aggiunta e spingerli leggermente con il pestello, fare attenzione al livello di riempimento. Il livello di riempimento massimo corrisponde al bordo inferiore del mozzo del portadisco.

Consiglio: per avere un alimento sminuzzato uniformemente, lavorare gli alimenti sottili uniti in mazzetti.

Avvertenza: se gli alimenti da lavorare dovessero bloccare il multi-mixer, spegnere il robot da cucina, estrarre la spina di alimentazione, attendere che l'ingranaggio si fermi, smontare il multi-mixer dall'ingranaggio, togliere il coperchio del multi-mixer e vuotare il pozzetto di carico.

Dopo il lavoro**⚠ Pericolo di ferite!**

Togliere i dischi sminuzzatori solo con il portadisco.

- Spegnere l'apparecchio con la manopola e togliere il multi-mixer dall'ingranaggio.
- Ruotare il coperchio in senso orario e toglierlo.
- Afferrare i dischi sminuzzatori per mezzo del portadisco e toglierli dal contenitore di miscelazione.

Pulizia e cura

Tutte le parti, tranne lo zoccolo, sono lavabili in lavastoviglie.

Per evitare possibili deformazioni, non incastrare le parti di plastica nella lavastoviglie. Disporre la lama multifunzione sempre con l'apertura conica rivolta verso il basso.

Pulire lo zoccolo solo con un panno umido.

Esempi d'impiego – Lama multifunzione**Erbe aromatiche**

Quantità massima: 10 g

Velocità: 4

Tempo di lavorazione: 20–30 secondi

Nota: lavorazione solo in contenitore di miscelazione asciutto.

Cipolle, aglio

Quantità massima: 100 g

Velocità: 4

Tempo di lavorazione: 5–7 secondi

Nota: tagliare le cipolle in quattro

Noci, mandorle

Quantità massima: 100 g

Velocità: 4

Tempo di lavorazione: 1–1½ minuti

Carne

Quantità massima: 300 g

Velocità: 4

Tempo di lavorazione: 30–60 secondi

Nota: togliere ossi, cartilagini e tendini. Tagliare la carne a pezzetti grossolani.

Crema di verdura, minestre di verdura

Quantità massima: 375 g

Velocità: 4

Tempo di lavorazione: 1 minuto

Maionese

2 uova

15 g di aceto

½ cucchiaino di senape

1 pizzico di sale

1 pizzico di zucchero

300–400 g di olio

Gli ingredienti devono essere alla stessa temperatura.

- Miscelare gli ingredienti (tranne l'olio) per qualche secondo alla velocità 4.
- Versare lentamente l'olio attraverso il bicchierino dosatore e miscelare fino ad emulsionare la maionese.

Tempo di lavorazione: 1½ minuti

Impasti di carne, farcie, pasticci

Quantità massima: 300 g

Velocità: 4

Tempo di lavorazione: 1 minuto

Nota: introdurre la carne insieme con gli altri ingredienti e spezie.

Frullare (frullati misti di latte, salse, dressing per insalata e passati)

Quantità massima, liquido 0,5 l

Quantità massima, solido 375 g

Velocità: 4

Impastare e mescolare pasta

Se è necessaria una piccola quantità di pasta (fino a 400 g di farina, con il robot versione MUM 44..., fino a 500 g di farina con il robot versione MUM 46... e 47...), questa può essere preparata nel multi-mixer.

Pasta lievitata

Ricetta base

fino a 500 g di farina

1 pizzico di sale

25 g di lievito o 1 pacchetto di lievito secco ca. 285 ml di acqua calda

- Introdurre tutti gli ingredienti (tranne l'acqua) nel contenitore di miscelazione.
- Aggiungere l'acqua con l'apparecchio in funzione (velocità 2) attraverso l'apertura di aggiunta.

Tempo di lavorazione: 15 secondi alla velocità 2, poi 45 secondi alla velocità 4.

De gebruiksaanwijzing van de keukenmachine in acht nemen.

In één oogopslag

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

Kom **afb. 1**

op de sokkel zetten en tegen de klok i draaien.

Deksel met vulopening **afb. 2**

op de kom zetten en tegen de klok in tot aan de aanslag van de dekselneus draaien.

Multimixer **afb. 3**

op de aandrijving zetten en tegen de klok in draaien.

Multifunctioneel mes **afb. 4**

Fijnmaakschijven **afb. 5**

a snijschijf – dik/dun

b raspschijf – grof/fijn

c maalschijf – middelfijn

Bedrijfsstand **afb. 6**

Veiligheidsvoorschriften

De multimixer uitsluitend in compleet samengebouwde toestand gebruiken. De multimixer nooit op het basisapparaat in elkaar zetten.

De multimixer uitsluitend aanbrengen/verwijderen wanneer de aandrijving stilstaat.

Niet in de vulschacht grijpen; bij het aandrukken de stopper gebruiken.

Het multifunctionele mes uitsluitend vastpakken bij het kegelgedeelte wanneer u het aanbrengt of verwijdert.

Kinderen uit de buurt van het apparaat houden.

Breepunt

Het ingebouwde breepunt beschermt de aandrijving.

Bij overbelasting breekt de schijfhouder op de aandrijfjas. Deze kan eenvoudig worden vervangen. Nieuwe schijfhouders zijn verkrijgbaar bij de klantenservice.

Bedienen

⚠ Verwondingsgevaar door scherp mes en scherpe schijven!

Voorzichtig bij het hanteren van het multifunctionele mes en de fijnmaakschijven.

Attentie!

Alleen wanneer de multimixer in elkaar is gezet en het deksel tot aan de aanslag van de dekselneus is gedraaid, kan de multimixer op de keukenmachine worden gezet en worden gebruikt. Eventueel kunt u de dekselneus met de duimen vasthouden (afb. 7).

Multifunctioneel mes

voor het hakken, pureren, mixen, fijnmaken en het maken van sauzen en mixdrank.

- Kom op de sokkel steken en tegen de klok in tot aan de aanslag draaien.
- Mes aan het kegelgedeelte aanbrengen.
- Levensmiddel toevoegen.
- Deksel aanbrengen (op de markering letten) en tegen de klok in tot aan de aanslag van de dekselneus draaien.
- Ontgrendelknop indrukken en de draaiarm in de bedrijfsstand zetten.
- Multimixer op de aandrijving plaatsen en tegen de klok in tot aan de aanslag draaien.
- Draaischakelaar op de gewenste stand zetten.
- Toevoegen van levensmiddelen tijdens het gebruik via de vulopening.

N.B.: Tijdens het gebruik en als de multimixer op de keukenmachine is aangebracht, kan het deksel niet worden verwijderd.

Na gebruik

- Apparaat uitschakelen met de draaischakelaar en de multimixer van de aandrijving nemen.
- Deksel met de klok meedraaien en verwijderen.
- Multimixer leegmaken. Hiertoe het multifunctionele mes aan het kegelgedeelte in de multimixer tegenhouden.
- Multifunctionele mes aan het kegelgedeelte verwijderen.

Fijnmaakschijven

Snijschijf – dik/dun

voor het snijden van fruit en groente.

Aanduiding op de snijschijf:

„1” = dikke snijzijde

„3” = dunne snijzijde

Attentie!

De snijschijf is niet geschikt voor het snijden van harde kaas, brood, broodjes en chocolade.

Raspschijf – grof/fijn

voor het raspen van groente, fruit en kaas, uitgezonderd harde kaas (bijv. parmesan).

Aanduiding op de raspschijf:

„2” = grove raspzijde

„4” = fijne raspzijde

Attentie!

De raspschijf is niet geschikt voor het raspen van noten. Zachte kaas uitsluitend raspen met de grove zijde.

Maalschijf – middelfijn

voor het malen van rauwe aardappels, harde kaas (bijv. parmesan) en noten.

Attentie!

De maalschijf kan maar aan één kant worden gebruikt. De schijf is niet geschikt voor het raspen van zachte kaas en snijdbare kaas.

- Kom op de sokkel steken en tegen de klok in tot aan de aanslag draaien.
- Snij- of raspschijf **met de gewenste zijde naar boven** op de schijfhouder plaatsen. De maalschijf kan slechts aan een zijde worden gebruikt.
- Schijfhouder aanbrengen.
- Deksel aanbrengen (op de markering letten) en tegen de klok in tot aan de aanslag van de dekselneus draaien.
- Ontgrendelknop indrukken en de draaiarm in de bedrijfsstand zetten.
- Multimixer op de aandrijving plaatsen en tegen de klok in tot aan de aanslag draaien.
- Draaischakelaar op de gewenste stand zetten: Stand 1 of 2 bij zachte en brokkelige levensmiddelen, anders stand 3.
- Levensmiddel in de vulschacht doen en met de stopper iets aandrukken. Op de vulhoogte letten.
De maximale vulhoogte is de onderzijde van de schijfhoudernaaf.

Tip: Voor een gelijkmatig snijresultaat dun snijgoed in bundels verwerken.

N.B.: Als er levensmiddelen klem blijven zitten in de multimixer, de keukenmachine uitschakelen, de stekker uit het stopcontact trekken, wachten tot de aandrijving stilstaat, de multimixer van de aandrijving nemen, het deksel van de multimixer nemen en de vulschacht leegmaken.

Na gebruik

⚠ Verwondingsgevaar!

Fijnmaakschijven uitsluitend samen met de schijfhouder verwijderen.

- Apparaat uitschakelen met de draaischakelaar en de multimixer van de aandrijving nemen.
- Deksel met de klok mee draaien en verwijderen.

- Schijven aan de schijfhouder uit de kom nemen.

Reinigen en onderhoud

Alle onderdelen behalve de sokkel kunnen in de afwasautomaat worden gereinigd.

Kunststof onderdelen niet klemzetten in de afwasautomaat; ze kunnen vervormd raken. Het multifunctionele mes altijd met de kegelopening naar onderen plaatsen.

De sokkel uitsluitend schoonvegen met een vochtige doek.

Toepassingsvoorbeelden – multifunctioneel mes

Kruiden

Max. hoeveelheid: 10 g

Stand: 4

Verwerkingstijd: 20–30 seconden

Opmerking: verwerken in een droge kom.

Uien, knoflook

Max. hoeveelheid: 100 g

Stand: 4

Verwerkingstijd: 5–7 seconden

Opmerking: uien in 4 stukken snijden.

Noten, amandelen

Max. hoeveelheid: 100 g

Stand: 4

Verwerkingstijd: 1–1½ minuut

Vlees

Max. hoeveelheid: 300 g

Stand: 4

Verwerkingstijd: 30–60 seconden

Opmerking: bot, kraakbeen en pezen verwijderen

Vlees in grote stukken snijden

Groentepuree, groentesoep

Max. hoeveelheid: 375 g

Stand: 4

Verwerkingstijd: 1 minuut

Mayonaise

2 eieren

15 g azijn

½ theelepel mosterd

snufje zout

suiker naar smaak

300–400 g olie

De ingrediënten moeten dezelfde temperatuur hebben.

- Ingrediënten (behalve de olie) enkele seconden mixen op stand 4.
- De olie langzaam in de trechter gieten en blijven mixen tot de mayonaise emulgeert.

Verwerkingstijd: 1½ minuut

Vleesdeeg, vulling, pasteien

Max. hoeveelheid: 300 g

Stand: 4

Verwerkingstijd: 1 minuut

Opmerking: Vlees samen met de overige ingrediënten en kruiden toevoegen

Mixen (melk–mixdranken, sauzen, saladedressing en crèmesoep)

Max. hoeveelheid, vloeibaar 0,5 l

Max. hoeveelheid, vast 375 g

Stand: 4

Deeg kneden en roeren

Als u een kleine hoeveelheid deeg (bij MUM 44.. max. 400 g meel, bij MUM 46.. en MUM 47.. max. 500 g meel) nodig hebt, kan dit in de multi-mixer worden bereid.

Gistdeeg

Basisrecept

max. 500 g meel

snuffe zout

25 g gist of 1 pakje gedroogde gist

ca. 285 ml warm water

- Alle ingrediënten (behalve het water) in de kom doen.
- Het water via de vulopening toevoegen terwijl het apparaat loopt (stand 2).

Verwerkingstijd: 15 seconden op stand 2, dan 45 seconden op stand 4.

Læs og overhold køkkenmaskinens brugsanvisning.

Overblik**Fold siderne med illustrationerne ud.**

Skål Fig. 1

sættes på soklen og drejes mod venstre.

Låg med påfyldningsåbning Fig. 2

sættes på skålen og drejes mod venstre, indtil stoppet sidder fast i lågets næse.

Multi-blender Fig. 3

sættes på drevet og drejes mod venstre.

Multifunktionskniv Fig. 4

Snitteskiver Fig. 5

a vende-snitteskive – tyk/tynd

b vende-råkostskive – grov/fin

c Riveskive – middelfin

Driftsposition Fig. 6

Sikkerhedsanvisninger

Multi-blenderen må kun benyttes, når den er samlet rigtigt. Forsøg aldrig at samle multi-blenderen på køkkenmaskinen.

Multi-blenderen må kun sættes på og tages af, når drevet står stille.

Stik ikke fingrene ned i påfyldningsåbningen.

Brug altid stopperen til at skubbe ned med.

Tag altid fat i multifunktionsknivens koniske del, når den isættes og tages ud.

Hold børn væk fra apparatet.

Fast brudsted

Det faste brudsted beskytter drevet.

Skiveholderen på drivakslen brækker, hvis den overbelastes. Den kan nemt erstattes.

Nye skiveholdere kan fås hos kundeservice.

Betjening

⚠ Kvæstelsesfare da kniven og skiverne er skarpe!

Håndtér multifunktionskniven og hakkeskiverne med omhu.

Pas på!

Multi-blenderen skal være samlet rigtigt og låget skal være drejet indtil stoppet på lågnæsen, før den sættes fast på køkkenmaskinen til brug.

Brug evt. tommelfingeren til at holde lågnæsen fast (**Fig. 7**).

Multifunktionskniv

Til at hakke, purere, blande, småhakke og til fremstilling af sov og blandede drinks.

- Sæt skålen på soklen og drej den mod venstre indtil stop.
- Anbring kniven ved den koniske del.
- Kom ingredienserne i skålen.
- Sæt låget på (se markering) og drej det mod venstre indtil lågnæsens stop.
- Tryk på sikkerhedskontakten og stil svingarmen i driftsposition.
- Sæt multi-blenderen på drevet og drej den mod venstre indtil stop.
- Stil grebet på det ønskede trin.
- Når maskinen er i gang, kommer yderligere ingredienser gennem påfyldningsåbningen.

Bemærk: Låget kan ikke tages af blenderen, når blenderen er i gang og multi-blenderen befinder sig på køkkenmaskinen.

Efter arbejdet

- Sluk for maskinen med grebet og tag multi-blenderen af køkkenmaskinen.
- Drej låget mod højre og tag det af.
- Tøm multi-blenderen. Hold multifunktionskniven tilbage ved den koniske del i multi-blenderen.
- Tag multifunktionskniven af ved den koniske del.

Snitteskiver

Vende-snitteskive – tyk/tynd

Snitter frugt og grønt.

Betegnelse på vende-snitteskiven:

„1” = tyk snitteside

„3” = tynd snitteside

OBS!

Vende-snitteskiven er ikke egnet til at snitte hård ost, brød, rundstykker og chokolade.

Vende-råkostskive – grov/fin

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

Betegnelse på vende-råkostskiven:

„2” = grov råkostskive

„4” = fin råkostskive

OBS!

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

Riveskive – middelfin

Til rivning af rå kartofler, hård ost (f.eks. parmesan) og nødder.

OBS!

Riveskiven må kun benyttes på den ene side.

Den er ikke egnet til at rive blød ost og skæreost.

- Sæt skålen på soklen og drej den mod venstre indtil stop.
- Anbring skære- eller riveskiven på skiveholderen **med den ønskede side opad**. Riveskiven kan kun benyttes på den ene side.
- Isæt skiveholderen.
- Sæt låget på (se markering) og drej det mod venstre indtil lågnæsens stop.
- Tryk på sikkerhedskontakten og stil svingarmen i driftsposition.
- Sæt multi-blenderen på drevet og drej den mod venstre indtil stop.
- Stil grebet på det ønskede trin: trin 1 eller 2 til bløde levnedsmidler og levnedsmidler, der kan brække, ellers trin 3.
- Kom ingredienserne ned i påfyldningsskotten. Brug altid stopperen til at skubbe ned med. Hold øje med påfyldningshøjden. Den maks. påfyldningshøjde ses på underkanten af skiveholderen.

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

Bemærk: Hvis madvarerne sætter sig i klemme i multi-blenderen: Sluk for køkkenmaskinen, træk stikket ud og vent til drevet står helt stille. Tag herefter multi-blenderen af drevet, låget af multi-blenderen og tøm påfyldningsåbningen.

Efter arbejdet

⚠ Kvæstelsesfare!

Snitteskiverne må kun tages af sammen med skiveholderen.

- Sluk for maskinen med grebet og tag multi-blenderen af drevet.
- Drej låget mod højre og tag det af.
- Tag snitteskiverne op af skålen ved skiveholderen.

Rengøring og pleje

Alle dele på multi-blenderen, undtagen soklen, kan tåle opvaskemaskine.
Forsøg ikke at klemme kunststofdele fast i opvaskemaskinen, da de kan blive deformeret. Multifunktionskniven skal altid anbringes i opvaskemaskinen med den koniske åbning nedad.
Soklen tørres af med en fugtig klud.

Eksempler på brug – multifunktionskniv

Friske krydderurter

Max. mængde: 10 g
Trin : 4
Snitte-/hakketid: 20–30 sekunder
Bemærkning: Snitning/hakning i tør skål.

Løg, hvidløg

Max. mængde: 100 g
Trin: 4
Snitte-/hakketid: 5–7 sekunder
Bemærkning: Skær løgene i kvarte.

Nødder eller mandler

Max. mængde: 100 g
Trin: 4
Snitte-/hakketid: 1–1,5 minut.

Kød

Max. mængde: 300 g
Trin: 4
Snitte-/hakketid: 30–60 sekunder
Bemærkning: Fjern knogler, brusk og sener.
Skær kødet i grove stykker.

Grøntsagspure, grøntsagssuppe

Max. mængde: 375 g
Trin: 4
Snitte-/hakketid: 1 minut.

Mayonnaise

2 æg
15 g eddike
½ tsk sennep
1 knivspids salt
1 knivspids sukker
300–400 g olie
Det er vigtigt, at ingredienserne har samme temperatur.
• Bland ingredienserne (undtagen olie) på trin 4 i et par sekunder.
• Hæld langsomt olie gennem tragten og bliv ved med at blande mayonnaisen, til den har fået en fast konsistens.
Blandetid: 1,5 minutter

Køddej, fyldninger, postejer

Max. mængde: 300 g
Trin: 4
Snitte-/hakketid: 1 minut.
Bemærkning: Kom kødet i sammen med de øvrige ingredienser og krydderier.

Blending (blandede drinks med mælk, sovs, salatdressing og cremesupper)

Max. mængde, flydende: 0,5 l
Max. mængde, fast konsistens: 375 g
Trin: 4

Røring og æltning af dej

Hvis der er brug for en lille portion dej (indtil 400 g mel ved model MUM 44... indtil 500 g mel ved model MUM 46... ig 47...), kan dejen tilberedes i multi-blenderen.

Gærdej

Grundopskrift
indtil 500 g mel
1 knivspids salt
25 g gær eller 1 pakke tørgær
ca. 285 ml varmt vand
• Kom alle ingredienserne (undtagen vand) i skålen.
• Hæld vandet gennem påfyldningsåbningen, mens maskinen kører (trin 2).
Arbejdstid: 15 sekunder på trin 2, herefter 45 sekunder på trin 4.

Se betjeningsanvisningen for kjøkkenmaskinen.

Et overblikk

Brett ut siden med bilder.

Bolle **Bilde 1**
settes på og dreies mot klokken retning.

Lokk med åpning for påfylling **Bilde 2**
settes på bollen og dreies mot klokken retning inntil nesen sitter fast.

Hurtigmikser **Bilde 3**
settes på drevet og dreies mot klokken retning.

Foodprocessorkniv **Bilde 4**

Kutteskiver **Bilde 5**

a Vendbar skjæreskive, tykk/tynn

b Vendbar riveskive, grov, fin

c Raspeskive, middels fin

Driftsposisjon **Bilde 6**

Sikkerhetshenvisninger

Denne foodprocessoren må kun brukes når den er komplett montert. Produktet må aldri monteres sammen på basismaskinen, men stå adskilt.

Foodprocessoren må kun settes på/tas av når motoren står stille.

Ikke grip inn i påfyllingsåpningen, for skyving av ingrediensene må du bruke en støter.

For innsetting og uttaking av foodprocessorkniven må du kun gripe fatt i kjegledelen.

Hold barn borte fra maskinen.

Avbryterpunkt

Det innebyggete avbryterpunktet beskytter motoren.

Ved overbelastning bryter skiveholderen ved drivakslingen. Denne kan imidlertid lett skiftes ut. Nye skivebærere kan fåes hos kundeservice.

Betjening

⚠ Fare for skade på grunn av skarpe kniver og skiver!

Vær forsiktig i omgangen med multifunksjonskniven og kutteskivene.

Obs!

Foodprocessoren lar seg kun sette oppå kjøkkenmaskinen og kan kun drives når den er satt sammen og lokket er skrudd på inntil nesen sitter fast. Eventuelt må nesen på lokket holdes fast med tommelen. **(Bilde 7).**

Foodprocessorkniv

For hakking, mosing, miksing, kutting og for framstilling av sauser og blandete drikker.

- Sett bollen oppå sokkelen og drei den mot klokken retning inntil anslag.
- Sett kniven innpå kjegledelen.
- Fyll på ingrediensene.
- Sett lokket på (ta hensyn til markeringen) og drei det mot klokken retning til anslag.
- Trykk utløsertasten og sett svingarmen i driftsposisjon.
- Sett multimikseren oppå drevet og drei mot klokken retning inntil anslag.
- Sett dreiebryteren på ønsket trinn.
- Fyll på ingrediensen under driften igjennom påfyllingsåpningen.

Henvisning: Lokket kan ikke tas av under arbeidet og når foodprocessoren er satt på kjøkkenmaskinen.

Etter miksing

- Slå maskinen av med dreiebryteren og ta multimikseren av drevet.
- Drei lokket i klokken retning og ta den av.
- Tøm multimikseren. Hold foodprocessorkniven igjen ved kjegledelen.
- Ta så foodprocessorkniven av kjeglen.

Kutteskivene

Vendbar skjæreskive, tykk/tynn

For skjæring av frukt og grønnsaker.

Betegnelser på skjæreskiven:

"1" for den tykke skjæresiden

"3" for den tynne skjæresiden

OBS!

Den vendbare skjæreskiven er ikke egnet for å skjære opp hard ost, brød, rundstykker og sjokolade.

Vendbar riveskive, grov, fin

for rasping av grønnsaker, frukt og ost, unntatt hard ost (f. eks. parmesan).

Betegnelser på riveskiven:

"2" for den grove rivesiden

"4" for den fine rivesiden

OBS!

Rive-vendeskiven er ikke egnet for å raspe nøtter. Myk ost må kun rives med den grove siden.

Raspekive, middelfin

For rasping av rå poteter, hard ost (f. eks. parmesan) og nøtter.

OBS!

Raspekiven kan kun brukes på en side.

Raspekiven er ikke egnet for å raspe myk ost eller ost som kan skjæres opp.

- Sett bollen på sokkelen og drei den mot klokken retning inntil anslag.
- Skjære- eller riveskive settes **med den ønskede siden oppover** på skiveholderen. Raspekiven kan kun brukes på en side.
- Sett inn skiveholderen.
- Sett lokket på (ta hensyn til markeringen) og drei mot klokken retning til anslag.
- Trykk utløsningstasten og sett svingarmen i driftsposisjon.
- Ta av lokket på drivkassen: Drei lokket inntil låsen åpnes.
- Sett multimikseren oppå drivkassen og drei den mot klokken retning til anslag.
- Sett dreiebryteren på ønsket trinn: Trinn 1 eller 2 for myke, møre matvarer, ellers trinn 3. Fyll på de ingrediensene som skal bearbeides i utløpsåpningen og skyv etter med støteren.

Tips! Dersom maten skulle hope seg opp i multimikseren, må kjøkkenmaskinen slås av. Vent til drevet er stoppet opp. Ta multimikseren av drevet, ta av lokket på foodprocessoren og tøm utløpsåpningen.

Etter arbeidet

⚠ Fare for skade!

Kutteskivene må kun tas ut sammen med medbringeren.

- Slå maskinen av med dreiebryteren og ta multimikseren av drevet.
- Drei lokket i klokken retning og ta det av.
- Ta av skiven sammen med medbringeren.

Rengjøring og pleie

Alle delene unntatt sokkelen kan vaskes i oppvaskmaskin.

Kunststoffdelene må ikke klemmes fast i maskinen, da de kan bli skjeve. Foodprocessorkniven må legges med kjegleåpningen ned.

Sokkelen må kun tørkes av med en fuktig klut.

Brukseksempler – Foodprocessorkniven

Urter

Maksimal mengde: 10 g

Trinn: 4

Bearbeidelsestid: 20–30 sekunder

Bemerkning: Må kun bearbeides i en tørr skål.

Løk, hvitløk

Maksimal mengde: 100 g

Trinn: 4

Bearbeidelsestid: 5–7 sekunder

Bemerkning: Løken må deles opp i båter.

Nøtter, mandler

Maksimal mengde: 100 g

Trinn: 4

Bearbeidelsestid: 1–1 1/2 minutter

Kjøtt

Maksimal mengde: 300 g

Trinn: 4

Bearbeidelsestid: 30–60 sekunder

Bemerkning: Kroker, brus og sener må fjernes. Skjær kjøttet i grove stykker.

Grønnsakmos, grønnsaksuppe

Maksimal mengde: 375 g

Trinn: 4

Bearbeidelsestid: 1 minutt

Majones

2 egg

15 g eddik

1/2 ts sennep

1 knivsodd salt

1 knivsodd sukker

300–400 g olje

Alle ingrediensene må ha samme temperatur.

- Bland ingrediensene (unntatt oljen) i noen sekunder på trinn 4.
 - Hell så oljen langsomt igjennom trakten og bland den sammen inntil majonesen emulgerer.
- Bearbeidelsestid: 1 1/2 minutt.

Kjøttdeig, fyllinger, paier

Maksimal mengde: 300 g

Trinn: 4

Bearbeidelsestid: 1 minutt

Bemerkning: Fyll på kjøttet sammen med de andre ingrediensene.

Miksing (milkshake, sauser, salatdressing og kremsupper)

Maksimal mengde, flytende væske: 0,5 l

Maksimal mengde, fast: 375 g

Trinn 4

Elting av deig

Dersom du kun trenger en liten mengde deig (inntil 400 g mel ved maskinutførelsen MUM 44... og til 500 g mel ved utførelsen MUM 46.. og 47..), så kan disse tilberedes i foodprocessoren.

Gjærdeig

Grunnopskrift

inntil 500 g mel

1 knivsodd salt

25 g kjær eller 1 pk. tørrgjær

ca. 285 ml varmt vann

- Alle ingrediensene (unntatt vann) helles opp i bollen.
- Når maskinen er i gang (trinn 2) helles vannet ned igjennom påfyllingsåpningen.

Bearbeidelsestid: 15 sekunder på trinn 2, deretter 45 sekunder på trinn 4.

Se även bruksanvisningen till köksmaskinen.

Beskrivning av matberedartillsatsen**Vik ut oppslaget med bilder.**

Skål bild 1

Sätt skålen på sockeln och vrid moturs tills den fastnar.

Lock med påfyllningsrör bild 2

Sätt locket på skålen och vrid moturs tills låskilen vrids in i öppningen.

Matberedartillsats bild 3

Sätt matberedartillsatsen på drivuttaket och vrid moturs tills den fastnar.

Multifunktionskniv bild 4

Riv- och skärskivor bild 5

a vändbar skärskiva – tunt/tjockt

b vändbar riv- och strimmelskiva – fin/grov

c medelfin rivskiva

Arbetsläge bild 6

Säkerhetsanvisningar

Matberedartillsatsen ska vara helt ihopmonterad innan den placeras på drivuttaket.

Sätt aldrig fast eller ta loss tillsatsen eller delar av den medan köksmaskinen är igång.

Stoppa aldrig ned fingrarna i påfyllningsröret.

Använd alltid påmataren.

Ta aldrig kniven i skärtyorna när den ska sättas fast resp. lossas utan ta i plastskaftet.

Låt inte barn leka med matberedartillsatsen eller röra reglage och flyttbara/rörliga delar.

Överbelastningskydd

Matberedartillsatsen har ett inbyggt skydd mot överbelastning.

Vid överbelastning bryts medbringaren på skivhållaren av. Nya skivhållare finns att köpa hos service.

Så gör man

⚠ Var försiktig så att du ikke skadar dig på de vassa knivbladen!

Multifunktionskniven och skär- og rivskivorna har mycket vass egg.

Obs!

Matberedartillsatsen måste vara helt ihopmonterad och lockets låskil ska ha vridits till stopp innan tillsatsen sätts på köksmaskinens drivuttak och startas. Eventuellt måste låskilen hållas fast med tummen (se bild 7).

Multifunktionskniven

Används för att hacka, göra puré, ört- och bärssäer och blanda vätskor.

- Sätt skålen på drivsockeln och vrid moturs tills den sitter fast.
- Fatta kniven i plastskaffet och sätt i den.
- Lägg i livsmedlet.
- Sätt på locket (observera markeringen) och vrid moturs tills låskilen vrids in i öppningen.
- Tryck ner låsknappen och ställ drivarmen i arbetsläge.
- Sätt matberedartillsatsen på drivuttaget och vrid moturs tills den fastnar.
- Vrid strömvredet till önskad hastighet.
- Fyll på med mera livsmedel under gång genom påfyllningsröret.

Observera att locket inte går att ta av när maskinen är igång eller så länge som tillsatsen sitter monterad på köksmaskinen.

När arbetet är färdigt

- Stäng av köksmaskinen med strömvredet och lossa matberedartillsatsen från motorstativet.
- Vrid locket medurs och lyft av det.
- Töm skålen. Håll fast kniven i plastskaffet i skålen under tömningen.
- Fatta kniven i plastskaffet och ta ut den.

Riv- och skärskivor

Vändbar skärskiva – tunt/tjockt

Lämplig för att skära frukt, grönsaker och rotfrukter, t.ex. gurka, morötter, potatis, purjolök m.m.

Skivan är märkt på följande sätt:

"1" = tjocka skivor

"3" = tunna skivor

Obs!

Den vändbara skärskivan är inte lämplig för att skära hårdost, bröd, småfranska eller choklad.

Vändbar riv- och strimmelskiva – fin/grov

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

Skivan är märkt på följande sätt:

"2" = river/strimlar grovt

"4" = river/strimlar fint

Obs!

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

Medelfin rivskiva/potatisrivskiva

Lämplig för att riva råa potatisar, hård ost (t.ex. parmesan) och nötter.

Obs!

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

- Sätt skålen på drivsockeln och vrid moturs tills den sitter fast.
- Sätt i önskad skiva i skivhållaren med **önskad sida uppåt**. Observera att rivskivan bara har en skärsida.
- Sätt skivhållaren i skålen.
- Sätt på locket (observera markeringen) och vrid moturs tills låskilen vrids in i öppningen.
- Tryck ner låsknappen på köksmaskinen och ställ drivarmen i rätt arbetsläge.
- Sätt matberedartillsatsen på drivuttaget och vrid moturs tills den fastnar.
- Vrid strömvredet till önskad hastighet: Hastighet 1 eller 2 när livsmedlen är mjuka eller sköra; i övriga fall hastighet 3.
- Lägg livsmedlet i matarröret och tryck lätt med påmataren.
Töm skålen när det bearbetade livsmedlet når skivhållarens underkant.

Tips: Skivor av t.ex. morötter blir jämntunna om du fyller matarröret med morötter.

Viktigt! Om en grönsak etc. fastnar: Stäng av köksmaskinen, dra ut stickkontakten ur vägguttaget och vänta tills maskinen står helt stilla. Lossa sedan matberedartillsatsen från motorstativet, ta av locket, töm matarröret och ta bort det som fastnat.

När arbetet är färdigt

⚠ Var försiktig!

Ta aldrig ut bara riv- eller skärskivan utan lyft alltid ut skivhållaren med skivan på plats i skivhållaren.

- Stäng av köksmaskinen med strömvredet och lossa matberedartillsatsen från motorstativet.
- Vrid locket medurs och lyft av det.
- Lyft ut skivhållaren med skivan.

Rengöring och skötsel

Samtliga delar utom drivsockeln kan rengöras i diskmaskin.

Ställ delarna på sådant sätt i diskmaskinen att de inte kan deformeras under diskningen. Kläm inte fast dem. Diska i överkorgen på äldre diskmaskiner. Lägg alltid multifunktionskniven med öppningen nedåt.

Drivsockeln torkas endast ren med fuktig duk.

Exempel på när multifunktionskniven kan användas

Färskt kryddgrönt, t.ex. persilja

Max mängd: 10 g

Hastighet: 4

Tid för bearbetning: 20–30 sekunder

Anmärkning: Skålen och det färska kryddgröna måste vara torra.

Gul lök, vitlök

Max mängd: 100 g

Hastighet: 4

Tid för bearbetning: 5–7 sekunder

Anmärkning: Skala och dela gul lök först i fyra bitar.

Nötter, mandel

Max mängd: 100 g

Hastighet: 4

Tid för bearbetning: 1–1½ minut

Kött

Max mängd: 300 g

Hastighet: 4

Tid för bearbetning: 30–60 sekunder

Anmärkning: Ta bort brosk, ben, skinn och senor. Skär i ca 1 cm stora täringar.

Grönsaksmos, grönsakssoppor

Max mängd: 375 g

Hastighet: 4

Tid för bearbetning: 1 minut

Majonnäs

2 ägg

2 tsk senap

½ msk citronsaft eller vinäger

1 krm salt

1 krm socker

ca 2½ dl matolja

Alla ingredienser måste ha samma temperatur.

- Blanda ingredienserna (utom matoljan) några sekunder på hastighet 4.
- Håll matoljan långsamt genom påfyllningsröret och fortsätt blanda till jämntjock konsistens.

Tid för bearbetning: 1½ minut

Blandad köttfärs, fyllningar, pastejer

Max mängd: 300 g inkl. alla ingredienser

Hastighet: 4

Tid för bearbetning: 1 minut

Anmärkning: Lägg kött och övriga ingredienser och kryddor i skålen.

Blanda (mjölkdrinkar, såser, salladsdressing, cremesoppa)

Max mängd fasta ingredienser: 375 g

Max mängd vätska: 0,5 liter

Hastighet: 4

Blanda smet och knåda deg

Det går bra att blanda resp. knåda liten mängd deg i matberedartillsatsen (MUM 44.. – max 400 g vetemjöl, MUM 46.. och MUM 47.. max 500 g vetemjöl).

Jäsdeg – vitt matbröd

Grundrecept

8 dl vetemjöl

2 ¾ dl fingervarmt vatten, 37 °C

25 g jäst

¼ tsk salt

2 msk flytande margarin eller matolja

- Lägg samtliga ingredienser (utom vattnet) i skålen.

- Vrid strömvredet till hastighet 2 och tillsätt vattnet genom påfyllningsröret.

Tid för bearbetning: 15 sekunder på hastighet 2, därefter 45 sekunder på hastighet 4.

Noudata yleiskoneen käyttöohjeita.

Laitteen osat

Käännä esiin ohjeiden lopussa olevat kuvasivut.

Kulho

asetaa jalustan päälle ja käännä vastapäivään.

kuva 1

Kansi, jossa on täyttöaukko

asetaa kulhon päälle ja käännä vastapäivään kannessa olevan nokan vasteeseen asti.

kuva 2

Teholeikkuri

asetaa käyttöliitännän päälle ja käännä vastapäivään.

kuva 3

Monitoimiterä

kuva 4

Hienonnusterät

kuva 5

a käännettävä viipalointiterä – paksu/ohut

b käännettävä raastinterä – karkea/hieno

c hienoraastinterä

Käyttöasento

kuva 6

Turvallisuusohjeita

Kokoa ensin teholeikkuri ja kiinnitä se vasta sitten peruskoneeseen.

Kiinnitä/irrota teholeikkuri vain, kun toiminta on pysähtynyt.

Älä laita sormia täyttösuppiloon tai poistoaukkoon. Työnnä ainekset leikkuriin survimella painaen. Kiinnitä ja poista monitoimiterä vain kartiosta tarttumalla.

Pida pienet lapset poissa laitteen läheltä.

Murtumiskohta

Integroitu murtumiskohta suojaa käyttöäkselia vaurioitumiselta.

Käyttöäkseliin kiinnitetty teräpidike murtuu ylikuormituksessa. Sen tilalle voi kuitenkin helposti vaihtaa uuden. Laitteen mukana toimitetaan uudet teräpidikkeet.

Käyttö

⚠ Varo terävää terää ja teräviä terälevyjä – loukkaantumiskaava!

Käsittele varovasti monitoimiterää ja hienonnusterä.

Huom.!

Teholeikkurin voi asettaa yleiskoneeseen ja sitä voi käyttää vain, kun teholeikkurin osat kiinnitetty paikoilleen ja kansi on käännetty kannessa olevan nokan vasteeseen asti. Mahdollisesti on pidettävä peukalolla kiinni kannen nokasta (kuva 7).

Monitoimiterä

piikkoo, hienontaa, sekoittaa ja soseuttaa ainekset sekä valmistaa kastikkeet ja juomat.

- Aseta kulho jalustan päälle ja käännä vastapäivään vasteeseen asti.
- Kiinnitä terä kartion avulla.
- Laita käsiteltävät elintarvikkeet kulhoon.
- Aseta kansi paikoilleen (ota huomioon merkki) ja käännä vastapäivään kannessa olevan nokan vasteeseen asti.
- Paina vapautuspainiketta ja käännä varsi käyttöasentoon.
- Aseta teholeikkuri käyttöliitännän päälle ja käännä vastapäivään vasteeseen asti.
- Valitse haluamasi käyttönopeus.
- Lisää elintarvikkeita käytön aikana vain täyttöaukon kautta.

Huomautus: Kantta ei voi irrottaa työskentelyn aikana kun teholeikkuri on kiinnitetty yleiskoneeseen.

Käytön jälkeen

- Kytke laite pois päältä valitsimesta ja irrota teholeikkuri käyttöliitännästä.
- Käännä kantta myötapäivään ja irrota.
- Tyhjennä teholeikkuri. Pidä tällöin kiinni kartiosta, jotta monitoimiterä pysyy leikkurissa.
- Irrota monitoimiterä kartion avulla.

Hienonnusterät

Käännettävä viipalointiterä – paksu/ohut viipalo hedelmät ja vihannekset

Merkinnät käännettävässä viipalointiterässä:

”1” paksuille viipaleille

”3” ohuille viipaleille

Huom.!

Käännettävä viipalointiterä ei sovellu kovan juuston, leivän, sämpylöiden tai suklaan viipalointiin.

Käännettävä raastinterä – karkea/hieno

raastaa vihannekset, hedelmät ja juuston, paitsi kovan juuston (esim. pamaasaani).

Merkinnät käännettävässä raastinterässä:

”2” karkealle raasteelle

”4” hienolle raasteelle

Huom.!

Käännettävä raastinterä ei sovellu pähkinöiden rouhimiseen. Raasta pehmeää juustoa vain karkealta puolelta.

Hienoraastinterä

raastaa raa'at perunat, kovan juuston (esim. parmesaani) ja rouhii pähkinät.

Huom.!

Hienoraastinterässä on vain yksi toimiva puoli.

Terä ei sovellu pehmeän juuston tai

juustoviipaleiden raastamiseen.

- Aseta kulho jalustan päälle ja käännä vastapäivään vasteeseen asti.
- Kiinnitä viipalointi- tai raastinterä paikoilleen teräpidikkeeseen **haluamasi puoli ylöspäin**. Hienoraastinterässä on vain yksi toimiva puoli.
- Kiinnitä teräpidike paikoilleen.
- Aseta kansi paikoilleen (ota huomioon merkki) ja käännä vastapäivään kannessa olevan nokan vasteeseen asti.
- Paina vapautuspainiketta ja käännä varsi käyttöasentoon.
- Aseta teholeikkuri käyttöliitännän päälle ja käännä vastapäivään vasteeseen asti.
- Valitse haluamasi käyttönopeus: asento 1 tai 2 pehmeille ja helposti mureneville elintarvikkeille, muuten asento 3.
- Laita viipaloitavat tai raastettavat elintarvikkeet täyttösuppilon ja työnnä leikkuriin survimella kevyesti painaen. Ota huomioon täyttökorkeus. Maksimi täyttökorkeus on teräpidikkeen nokan alareunassa.

Ohje: Kun hienonnettavat ainekset ovat ohuita, käsittele ne nipuittain, niin lopputuloksesta tulee tasainen.

Huomautus: Jos elintarvikkeet juuttuvat kiinni teholeikkuriin, kytke yleiskone pois päältä, irrota pistoke pistorasiasta, odota kunnes toiminta on pysähtynyt, irrota teholeikkuri käyttöliitännästä, poista leikkurin kansi ja tyhjennä täyttösuppilo.

Käytön jälkeen

⚠ Loukkaantumisvaara!

Poista hienonnusterät vain yhdessä teräpidikkeen kanssa.

- Kytke laite pois päältä valitsimesta ja irrota teholeikkuri käyttöliitännästä.
- Käännä kantta myötäpäivään ja irrota.
- Poista hienonnusterät teräpidikkeen avulla kulhosta.

Puhdistus

Kaikki teholeikkurin osat ovat konepesun kestäviä, jalustaa lukuunottamatta.

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

Sijoita monitoimiterä astianpesukoneeseen aina kartioaukko alaspäin.

Pyyhi jalusta puhtaaksi kostealla liinalla.

Käyttöesimerkkejä – monitoimiterä

Yrtit

Maksimimäärä: 10 g

Nopeus: 4

Käsittelyaika: 20–30 sekuntia

Huomautus: hienonna yrtit vain kuivassa kulhossa.

Sipulit, valkosipuli

Maksimimäärä: 100 g

Nopeus: 4

Käsittelyaika: 5–7 sekuntia

Huomautus: paloittele sipulit neljään osaan.

Pähkinät, mantelit

Maksimimäärä: 100 g

Nopeus: 4

Käsittelyaika: 1–1½ minuuttia

Liha

Maksimimäärä: 300 g

Nopeus: 4

Käsittelyaika: 30–60 sekuntia

Huomautus: Poista luut, rusto ja jänteet.

Paloittele liha.

Vihannessose, vihanneskeitot

Maksimimäärä: 375 g

Nopeus: 4

Käsittelyaika: 1 minuutti

Majoneesi

2 munaa

15 g etikkaa

½ tl sinappia

riipaus suolaa

riipaus sokeria

300–400 g öljyä

Ainesten pitää olla huoneenlämpöisiä.

- Sekoita kaikkia aineksia (paitsi öljyä) muutama sekunti nopeudella 4.

- Kaada öljy hitaasti suppilon kautta ja sekoita niin kauan, kunnes majoneesi emulgoituu.

Käsittelyaika: 1½ minuuttia

Lihataikinat, täytteet, pasteijat

Maksimimäärä: 300 g

Nopeus: 4

Käsittelyaika: 1 minuutti

Huomautus: Täytä liha kulhoon yhdessä muiden aineiden ja mausteiden kanssa.

Sekoittaminen (maitojuomat, kastikkeet, salaattikastikkeet ja kermaiset keitot)

Maksimimäärä nesteitä 0,5 l

Maksimimäärä kiinteitä aineksia 375 g

Nopeus: 4

Taikinan vaivaaminen ja sekoittaminen

Kun tarvitset vain pienen määrän taikinaa (enintään 400 g jauhoja mallissa MUM 44 ..., enintään 500 g jauhoja mallissa MUM 46... ja 47...), voit valmistaa taikinan teholeikkurissa.

Hiivataikina

Perusohje

enintään 500 g jauhoja

riipaus suolaa

25 g hiivaa tai vastaava määrä kuivahiivaa

n. 285 ml lämmintä vettä

- Laita kaikkia ainekset (paitsi vesi) kulhoon.
- Kaada vesi kulhoon täyttöaukosta laitteen ollessa toiminnassa (nopeudella 2).

Käsittelyaika: 15 sekuntia nopeudella 2, sitten 45 sekuntia nopeudella 4.

Ténganse presentes las instrucciones de uso de la unidad básica (robot de cocina).

Vista general del aparato**Despliegue, por favor, la página con las ilustraciones.**

Colocar el recipiente sobre la base; Fig. 1
girarlo hacia la izquierda (sentido de marcha contrario al de las agujas de reloj).

Colocar la tapa con la abertura para incorporar ingredientes sobre el recipiente; Fig. 2
girarla hacia la izquierda (sentido de marcha contrario al de las agujas de reloj), hasta alcanzar el tope del saliente de la tapa.

Miniprocador Fig. 3
Colocar la batidora sobre el accionamiento y girarla hacia la izquierda (sentido de marcha contrario al de las agujas de reloj).

Disco multifunción Fig. 4

Discos cortadores Fig. 5

- a Disco reversible para picar y cortar – grueso / delgado
- b Disco rallador reversible – grueso / fino
- c Disco rallador, semifino

Posición de funcionamiento Fig. 6

Consejos y advertencias de seguridad

Utilizar el miniprocador sólo estando completamente armado. ¡No armar nunca el miniprocador estando montado en la unidad básica! Montar o desmontar el miniprocador sólo con el accionamiento (aparato) desconectado. ¡No introducir nunca los dedos en el recipiente de la batidora múltiple! Trabajar siempre con el empujador.

Montar y desmontar el disco multifunción sujetándolo sólo por el saliente cónico que incorpora.

Mantener alejados a los niños del aparato.

Punto de rotura prescrito

El punto de rotura prescrito constituye una medida de protección del accionamiento del miniprocador.

En caso de producirse una sobrecarga, el soporte portadiscos situado en el eje de accionamiento se rompe. Esta pieza se puede sustituir con toda facilidad. Los soportes portadiscos de repuesto se pueden adquirir a través del Servicio Postventa.

Manejo

⚠ ¡Peligro de lesiones a causa de los discos cortantes!

Hay que prestar suma atención y cuidado al manejar o manipular el disco multifunción y los discos cortadores o picadores.

¡Atención!

El minip procesador sólo se puede montar sobre el accionamiento y utilizar si está completamente armado y la tapa está colocada y girada hasta el tope del saliente. En caso necesario, sujetar con el dedo pulgar el saliente de la tapa (Fig. 7).

Disco multifunción

Para picar, hacer puré, batir, preparar salsas o batidos.

- Colocar el recipiente sobre la base; girarlo hacia la izquierda (sentido de marcha contrario al de las agujas de reloj).
- Montar el disco.
- Introducir el alimento que se desea elaborar en el recipiente.
- Colocar la tapa en el recipiente, prestando atención a la marca de orientación; girarla hacia la izquierda (sentido de marcha contrario al de las agujas de reloj), hasta alcanzar el tope.
- Pulsar la tecla de desbloqueo y colocar el brazo giratorio en la posición de funcionamiento.
- Montar el minip procesador sobre el accionamiento; girarlo hacia la izquierda (sentido de marcha contrario al de las agujas de reloj), hasta alcanzar el tope.
- Colocar el mando giratorio en la posición de trabajo adecuado.
- Reponer los alimentos a través de la abertura para agregar ingredientes.

Advertencia: La tapa del minip procesador no se puede retirar estando éste en funcionamiento o mientras permanezca montado sobre la unidad básica (robot de cocina).

Tras concluir el trabajo con el minip procesador

- Desconectar el aparato a través del mando giratorio. Retirar el minip procesador de la unidad básica.
- Girar la tapa hacia la derecha (sentido de marcha de las agujas de reloj) y retirarla del minip procesador.
- Vaciar el recipiente, sujetando el disco por el saliente cónico.
- Retirar el disco del minip procesador sujetándolo por el saliente cónico.

Discos para cortar y picar

Disco reversible para picar y cortar – grueso / delgado

para cortar fruta y verdura.

Identificación del disco reversible para cortar:

- «1» caracteriza el lado de corte grueso
- «3» caracteriza el lado de corte delgado

¡Atención!

El disco reversible para picar y cortar no es adecuado para picar o cortar queso duro, pan, panecillos y chocolate.

Disco reversible para rallar – grueso / fino

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

Identificación del disco reversible para rallar:

- «2» caracteriza la cara de rallado grueso
- «4» caracteriza la cara de rallado fino

¡Atención!

Este disco no es adecuado para rallar nueces. Para rallar queso tierno, trabajar sólo con la cara para rallado grueso.

Disco rallador, semifino

para rallar patatas crudas, queso duro (tipo parmesano) y nueces.

¡Atención!

Este disco sólo se puede emplear por una cara. El disco no es adecuado para rallar queso tierno.

- Colocar el recipiente sobre la base; girarlo hacia la izquierda (sentido de marcha contrario al de las agujas de reloj).
- Montar el disco para picar o rallar, con la cara que se desea utilizar hacia arriba, sobre el soporte portadiscos. Téngase presente que el disco rallador sólo tiene una cara útil.
- Montar el soporte portadiscos en su sitio.
- Colocar la tapa en el recipiente, prestando atención a la marca de orientación; girarla hacia la izquierda (sentido de marcha contrario al de las agujas de reloj), hasta alcanzar el tope.
- Pulsar la tecla de desbloqueo y colocar el brazo giratorio en la posición de funcionamiento.
- Montar la batidora múltiple sobre el accionamiento; girarla hacia la izquierda (sentido de marcha contrario al de las agujas de reloj), hasta alcanzar el tope.
- Colocar el mando giratorio en la posición de trabajo adecuada:
Posición «1» ó «2» para los alimentos tiernos o quebradizos. Para los restantes alimentos, posición «3».

- Introducir el alimento que se desee elaborar a través del recipiente del miniprocador, empujando suavemente con el empujador. Prestar atención a la altura de llenado admisible. La máxima altura de llenado admisible se encuentra en el borde inferior del soporte portadiscos.

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

Advertencia: En caso de quedar atascado el alimento cortado o rallado en la máquina, desconectar el aparato (unidad básica) y extraer el cable de conexión de la red eléctrica. Aguardar a que el accionamiento se haya detenido. Retirar el miniprocador del aparato. Retirar la tapa de la batidora y vaciar el recipiente del miniprocador.

Tras concluir el trabajo con el aparato

⚠ ¡Peligro de lesiones!

¡Retirar los discos sólo conjuntamente con el soporte portadiscos!

- Desconectar el aparato a través del mando giratorio
- Girar la tapa del miniprocador hacia la derecha (sentido de marcha de las agujas de reloj). Retirarla.
- Extraer el disco del miniprocador conjuntamente con el soporte portadiscos.

Cuidados y limpieza

Todas las piezas, excepto la base, se pueden lavar en el lavavajillas.

Al colocar las piezas de plástico en el lavavajillas, prestar atención a no aprisionarlas, de lo contrario podrían sufrir deformaciones. Colocar el disco multifunción siempre con la abertura cónica hacia abajo.

Limpia la base con un paño húmedo.

Ejemplos de aplicación práctica – Disco multifunción

Hierbas finas

Máxima cantidad admisible: 10 gramos

Posición de trabajo: 4

Tiempo de elaboración: 20–30 segundos

Observación: Elaborar las hierbas finas sólo en un recipiente seco.

Cebollas, ajos

Máxima cantidad admisible: 100 gramos

Posición de trabajo: 4

Tiempo de elaboración: 5–7 segundos

Observación: Cortar las cebollas en cuatro trozos

Nueces, almendras

Máxima cantidad admisible: 100 gramos

Posición de trabajo: 4

Tiempo de elaboración: 1½ minutos

Carne

Máxima cantidad admisible: 300 gramos

Posición de trabajo: 4

Tiempo de elaboración: 30–60 segundos

Observación: Limpiar la carne de huesos, cartílagos y tendones. Cortarla en trozos gruesos.

Puré de verduras, sopas de verdura

Máxima cantidad admisible: 375 gramos

Posición de trabajo: 4

Tiempo de elaboración: 1 minuto

Mayonesa

2 huevos

15 gramos de vinagre

1 pizca de sal

1 pizca de azúcar

300–400 gramos de aceite

Los ingredientes deberán tener todos la misma temperatura.

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

Tiempo de elaboración: 1–1½ minutos

Pasteles de carne, rellenos

Máxima cantidad admisible: 300 gramos

Posición de trabajo: 4

Tiempo de elaboración: 1 minuto

Observación: Poner la carne, conjuntamente con los ingredientes restantes y las especias, en el recipiente.

Batidos de leche, salsas, aderezos para ensaladas y cremas

Máxima cantidad admisible, ingredientes líquidos: 0,5 litros

Máxima cantidad admisible, ingredientes sólidos: 375 gramos

Posición de trabajo: 4

Amasar y batir masas

En caso de necesitar pequeñas cantidades de masa (hasta 400 gramos de harina en los modelos MUM 44..., hasta 500 gramos en los modelos MUM 46... y MUM 47...), ésta se puede preparar con el miniprocador.

Masa de levadura

Receta básica

hasta 500 gramos de harina

1 pizca de sal

25 gramos de levadura o 1 paquetito de levadura seca

aprox. 285 ml de agua templada

- Poner todos los ingredientes (excepto el agua) en el recipiente (bol).
- Incorporar el agua, con el miniprocador en funcionamiento (posición de trabajo «2»), a través de la abertura para agregar ingredientes.

Tiempo de elaboración: 15 segundos en la posición de trabajo «2», 45 segundos en la posición de trabajo «4».

Ter em atenção as instruções de serviço da máquina de cozinha.

Familiarização com o aparelho

Favor desdobrar a página com ilustrações.

Tigela

Fig. 1

aplicar sobre a base e rodar em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio.

Tampa com abertura de enchimento

Fig. 2

colocar sobre a tigela e rodar em sentido contrário ao dos ponteiros de relógio até ao batente do bico da tampa.

Multimisturador

Fig. 3

aplicar no accionamento e rodar em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio.

Lâmina multifunções

Fig. 4

Discos de triturar

Fig. 5

a Disco reversível de corte – grosso/fino

b Disco reversível de ralar – grosso/fino

c Disco de raspar – médio

Posições de serviço

Fig. 6

Instruções de segurança

Utilizar o multimisturador só depois de completamente montado. Nunca montar os acessórios do multimisturador sobre o aparelho base.

Montar / desmontar o multimisturador somente quando o accionamento estiver completamente parado.

Não mexer com as mãos nas aberturas de enchimento. Para empurrar os alimentos utilizar sempre um calcador.

Para aplicar ou retirar a lâmina multifunções, agarrar sempre pela base cónica.

Manter as crianças afastadas do aparelho.

Elemento teórico de ruptura

O elemento teórico de ruptura montado, protege o accionamento.

Em caso de sobrecarga, o arrastador do disco parte-se junto do veio de accionamento e pode, facilmente, ser substituído. Novos arrastadores podem ser adquiridos nos nossos Serviços Técnicos.

Utilização

⚠ Perigo de ferimentos devido à lâmina e aos discos afiados!

Cuidado na manipulação da lâmina de multifunções e dos discos de picar/triturar.

Atenção!

Só depois de montado o multimisturador e aplicada a respectiva tampa, rodando-a até ao batente do bico, é possível aplicar o multimisturador na máquina de cozinha e pô-lo a funcionar. Eventualmente, deverá segurar no bico da tampa com o polegar (Fig. 7).

Lâmina multifunções

para picar, fazer purés, misturar, triturar e para a preparação de molhos e batidos.

- Aplicar a tigela sobre a base e rodar em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até prender.
- Montar a lâmina na base cónica.
- Introduzir os alimentos que se pretende trabalhar.
- Colocar a tampa (dar atenção à marcação) e rodá-la em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até ao batente do bico.
- Premir a tecla de destravamento e colocar o braço oscilante em posição de serviço.
- Aplicar o multimisturador no accionamento e rodar em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até prender.
- Posicionar o selector rotativo na fase pretendida.
- Durante o funcionamento, adicionar os alimentos através da abertura de enchimento.

Indicações: Durante o funcionamento e se o multimisturador estiver montado na máquina de cozinha, a tampa do misturador não pode ser retirada.

Depois do trabalho

- Desligar o aparelho através do selector rotativo e retirar o multimisturador do accionamento.
- Retirar a tampa, rodando no sentido dos ponteiros do relógio.
- Despejar o conteúdo do multimisturador. Para isso, manter a lâmina multifunções aplicada na base cónica no multimisturador.
- Retirar a lâmina multifunções da base cónica.

Discos de triturar/picar**Disco reversível de corte – grosso/fino**

para cortar fruta e legumes.

Indicação no disco reversível de corte:

«1» para a face de corte grosso

«3» para a face de corte fino

Atenção!

O disco reversível de corte não é apropriado para cortar queijo rijo, pão e chocolate.

Disco reversível para ralar – grosso/fino

para ralar legumes, fruta e queijo, excepto queijo rijo (por ex. Parmesão).

Indicação no disco reversível de ralar:

«2» para a face de ralar grossa

«4» para a face de ralar fina

Atenção!

O disco reversível para ralar não é apropriado para ralar nozes. O queijo macio só deve ser ralado com o lado grosso do disco.

Disco de raspar – medio

para raspar batatas cruas, queijo rijo (por ex. Parmesão) e nozes.

Atenção!

O disco de raspar só é utilizável de um lado. Ele não é apropriado para raspar queijo macio e queijo em fatias.

- Aplicar a tigela sobre a base e rodar em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até prender.
- Colocar o disco de cortar ou de ralar, **com o lado pretendido para cima**, sobre o suporte de discos. O disco de raspar só é utilizado de um lado.
- Montar o suporte de discos.
- Colocar a tampa (dar atenção à marcação) e rodá-la em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até ao batente do bico.
- Premir a tecla de destravamento e colocar o braço oscilante em posição de serviço.
- Aplicar o multimisturador no accionamento e rodar em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até prender.
- Posicionar o selector rotativo na fase pretendida:
Fase 1 ou 2 para alimentos macios e quebradiços, de contrário seleccionar a fase 3.
- Adicionar os alimentos a trabalhar através da abertura de enchimento, empurrando levemente com o calcador. Dar atenção ao nível para enchimento.
O nível máximo de enchimento está indicado no canto inferior do cubo de suporte do disco.

Sugestão: Para um resultado de corte uniforme, os alimentos finos devem ser cortados e enrolados num molho.

Indicação: Se os alimentos a trabalhar ficarem colados no multimisturador, deverá desligar a máquina de cozinha. Desligar a ficha da tomada, esperar que o accionamento fique completamente parado e retirar o multimisturador do accionamento. Retirar a tampa do multimisturador e esvaziar a abertura de enchimento.

Depois do trabalho

⚠ Perigo de ferimento!

Retirar os discos de triturar/ralar sempre juntamente com o respectivo suporte.

- Desligar o aparelho por intermédio do selector rotativo e retirar o multimisturador do accionamento.
- Retirar a tampa, rodando-a no sentido dos ponteiros do relógio.
- Retirar da tigela os discos de triturar/ralar no respectivo suporte.

Limpeza e manutenção

Todos os componentes, excepto a base, podem ser lavados na máquina de lavar loiça.

Não deixar que os componentes de plástico fiquem presos na máquina de loiça, pois eles podem ficar deformados. A lâmina multifunções deve ser sempre aplicada com a abertura cónica para baixo.

A base deve ser limpa apenas com um pano húmido.

Exemplos de aplicação – Lâmina multifunções

Ervas aromáticas

Quantidade máxima: 10 gr

Fase: 1

Tempo de confecção: 20 a 30 segundos

Nota: Trabalhar com a tigela seca.

Cebolas, alhos

Quantidade máxima: 100 gr

Fase: 4

Tempo de confecção: 5 a 7 segundos

Nota: Cortar as cebolas em quartos.

Nozes, amêndoas

Quantidade máxima: 100 gr

Fase: 4

Tempo de confecção: 1 a 1 ½ minutos

Carne

Quantidade máxima: 300 gr

Fase: 4

Tempo de confecção: 30 a 60 segundos

Nota: Retirar os ossos, tendões e nervos.

Partir a carne em pedaços grossos.

Caldo de legumes, sopas de legumes

Quantidade máxima: 375 gr

Fase: 4

Tempo de confecção: 1 minuto

Maionese

2 ovos

15 gr de vinagre

½ colher de chá de mostarda

1 pitada de sal

1 pitada de açúcar

300 a 400 gr de óleo

Os ingredientes devem estar à mesma temperatura.

- Misturar os ingredientes (excepto o óleo) durante alguns segundos, na fase 4.
- Adicionar, lentamente, o óleo através do funil e misturar bem até que a maionese fique com a consistência pretendida.

Tempo de confecção: 1 ½ minutos

Recheios com carne

Quantidade máxima: 300 gr

Fase: 4

Tempo de confecção: 1 minuto

Nota: Adicionar a carne juntamente com os restantes ingredientes e condimentos.

Misturar (batidos com leite, molhos, tempero para saladas e sopas cremosas)

Quantidade máxima: líquido 0,5 l

Quantidade máxima: sólidos 375 gr

Fase: 4

Amassar e bater massas

Se for necessária uma pequena quantidade de massa (até 400 gr de farinha no caso do Modelo MUM 44.. ou até 500 gr de farinha no caso do Modelo MUM 46.. e 47..), então essa massa pode ser confeccionada no multimisturador.

Massa levedada

Receita base

até 500 gr de farinha

1 pitada de sal

25 gr de fermento ou 1 pacotinho de fermento seco

cerca de 285 ml de água quente

- Deitar na tigela todos os ingredientes (excepto a água).
- Com o aparelho a funcionar (fase 2), adicionar a água através da abertura de enchimento.

Tempo de confecção: 15 segundos na fase 2 e, depois, 45 segundos na fase 4.

Προσέξτε τις οδηγίες χρήσης της κουζίνομηχανής.

Με μια ματιά

Παρακαλέσθε ν' ανοίξετε τις σελίδες με τις εικόνες.

Μπολ εικόνα 1

τοποθετήστε το πάνω στη βάση και στρέψτε το αντίθετα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού.

Καπάκι με άνοιγμα συμπλήρωσης εικόνα 2

τοποθετήστε το πάνω στο μπολ και στρέψτε το αντίθετα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού μέχρι το τέρμα της μύτης του καπακιού.

Πολυμίξερ εικόνα 3

τοποθετήστε το στην κίνηση και στρέψτε το αντίθετα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού.

Μαχαίρι πολλαπλής χρήσης εικόνα 4

Δίσκοι κοπής/τριψίματος εικόνα 5

- a Δίσκος κοπής, περιστρεφ. και από τις δύο πλευρές – χοντρό/ψιλό κόψιμο
- b Δίσκος τριψίματος, περιστρεφ. και από τις δύο πλευρές – χοντρό/ψιλό τρίψιμο
- c Δίσκος τριψίματος – μέτριο τρίψιμο

Θέση λειτουργίας εικόνα 6

Υποδείξεις ασφαλείας

Χρησιμοποιείτε το πολυμίξερ μόνο σε πλήρη συναρμολογημένη κατάσταση. Μην συναρμολογείτε το πολυμίξερ ποτέ στη βασική συσκευή. Τοποθετείτε/Αφαιρείτε το πολυμίξερ μόνο με ακινητοποιημένη την κίνηση. Μην πιάνετε στο στόμιο πλήρωσης, για το σπρώξιμο χρησιμοποιείτε τον πιεστή. Για την τοποθέτηση και αφαίρεση του μαχαιριού πολλαπλής χρήσης το πιάνετε μόνο στην κωνική βάση. Κρατάτε τα παιδιά μακριά από τη συσκευή.

Σημείο θραύσης από υπερφόρτωση

Το τοποθετημένο σημείο θραύσης προστατεύει την κίνηση. Σε περίπτωση υπερφόρτωσης σπάει ο φορέας δίσκου στον άξονα κίνησης, ο οποίος όμως μπορεί να αντικατασταθεί εύκολα. Κανούργιο φορέα δίσκου μπορείτε να προμηθευτείτε από την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

Χειρισμός

⚠ Κίνδυνος τραυματισμού από το κοφτερό μαχαίρι και τους κοφτερούς δίσκους!

Προσοχή κατά τη χρήση του μαχαιριού πολλαπλής χρήσης και των δίσκων κοπής.

Προσοχή!

Μόνον όταν είναι συναρμολογημένο το πολυμίξερ και στραμένο το καπάκι μέχρι το τέρμα της μύτης του καπακιού, μπορείτε να τοποθετήσετε το πολυμίξερ στην κουζίνομηχανή και να το λειτουργήσετε. Ενδεχομένως θα πρέπει να κρατάτε τη μύτη του καπακιού με τον αντίχειρα (εικόνα 7).

Μαχαίρι πολλαπλής χρήσης

για το κόψιμο, την πολτοποίηση, την ανάμιξη και για την παρασκευή σαλτσών και κοκτέιλ.

- Τοποθετήστε το μπολ πάνω στη βάση και στρέψτε το αντίθετα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού μέχρι το τέρμα.
- Τοποθετήστε το μαχαίρι στην κωνική βάση.
- Γεμίστε με τα τρόφιμα που θέλετε να επεξεργαστείτε.
- Τοποθετήστε το καπάκι (προσέξτε το σημάδι) και στρέψτε το αντίθετα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού μέχρι το τέρμα της μύτης του καπακιού.
- Πατήστε το πλήκτρο απασφάλισης και φέρτε τον στρεφόμενο βραχίονα σε θέση λειτουργίας.
- Τοποθετήστε το πολυμίξερ πάνω στην κίνηση και στρέψτε το αντίθετα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού μέχρι το τέρμα.
- Ρυθμίστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στην επιθυμητή θέση.
- Η συμπλήρωση τροφίμων κατά τη λειτουργία γίνεται από το άνοιγμα συμπλήρωσης.

Υπόδειξη: Κατά την εργασία και όταν το πολυμίξερ είναι τοποθετημένο στην κουζίνομηχανή, δεν μπορεί να αφαιρεθεί το καπάκι.

Μετά την εργασία

- Θέτετε στον περιστρεφόμενο διακόπτη τη συσκευή εκτός λειτουργίας και βγάλτε το πολυμίξερ από την κίνηση.
- Στρέψτε το καπάκι στη φορά των δεικτών του ρολογιού και το αφαιρείτε.
- Αδειάζετε το πολυμίξερ. Για τον σκοπό αυτό κρατάτε το μαχαίρι πολλαπλής χρήσης στην κωνική βάση μέσα στο πολυμίξερ.
- Αφαιρείτε το μαχαίρι πολλαπλής χρήσης στην κωνική βάση.

Δίσκοι κοπής/τριψίματος

Δίσκος κοπής, περιστρεφ. και από τις δύο πλευρές – χοντρό/ψιλό κόψιμο

για το κόψιμο φρούτων και λαχανικών.

Ονομασία στον δίσκο κοπής που περιστρέφεται και από τις δύο πλευρές:

„1“ για την πλευρά για χοντρό κόψιμο

„3“ για την πλευρά για ψιλό κόψιμο

Προσοχή!

Ο δίσκος κοπής που περιστρέφεται και από τις δύο πλευρές δεν είναι κατάλληλος για το κόψιμο σκληρού τυριού, ψωμιού, μικρών ψωμιών και σοκολάτας.

Δίσκος τριψίματος, περιστρεφ. και από τις δύο πλευρές – χοντρό/ψιλό τρίψιμο

για το τρίψιμο φρούτων, λαχανικών και τυριού, εκτός από σκληρό τυρί (π.χ παρμεζάνα).

Ονομασία στον δίσκο τριψίματος που περιστρέφεται και από τις δύο πλευρές:

„2“ για την πλευρά για χοντρό τρίψιμο

„4“ για την πλευρά για ψιλό τρίψιμο

Προσοχή!

Ο δίσκος τριψίματος που περιστρέφεται και από τις δύο πλευρές δεν είναι κατάλληλος για το τρίψιμο καρυδιών και φουντουκιών. Το μαλακό τυρί τρίβεται μόνον με τη χοντρή πλευρά.

Δίσκος τριψίματος – μέτριο τρίψιμο

για το τρίψιμο ωμής πατάτας, σκληρού τυριού (π.χ. παρμεζάνα), φουντουκιών και καρυδιών.

Προσοχή!

Ο δίσκος τριψίματος μπορεί να χρησιμοποιηθεί μόνο από τη μία πλευρά και δεν είναι κατάλληλος για το τρίψιμο μαλακού τυριού και φετών τυριού.

- Τοποθετήστε το μπολ πάνω στη βάση και στρέψτε το αντίθετα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού μέχρι το τέρμα.
- Τοποθετήστε το δίσκο κοπής ή τριψίματος με την επιθυμητή πλευρά προς τα πάνω επάνω στη θήκη δίσκων. Ο δίσκος τριψίματος μπορεί να χρησιμοποιηθεί μόνο από τη μία πλευρά.
- Τοποθετήστε τη θήκη δίσκων.
- Τοποθετήστε το καπάκι (προσέξτε το σημάδι) και στρέψτε το αντίθετα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού μέχρι το τέρμα της μύτης του καπακιού.
- Πατήστε το πλήκτρο απασφάλισης και φέρτε τον στρεφόμενο βραχίονα σε θέση λειτουργίας.
- Τοποθετήστε το πολυμίξερ πάνω στην κίνηση και στρέψτε το αντίθετα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού μέχρι το τέρμα.

- Ρυθμίστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στην επιθυμητή θέση: Βαθμίδα 1 ή 2 σε μαλακά και τρόφιμα που κόβονται εύκολα, διαφορετικά στη βαθμίδα 3.
- Βάλτε τα τρόφιμα στο στόμιο πλήρωσης και σπρώξτε ελαφρά με τον πιεστή, προσέξτε το ύψος πλήρωσης. Το μέγιστο ύψος πλήρωσης βρίσκεται στην κάτω άκρη του φορέα δίσκου.

Συμβουλή: Για να κόβονται τα τρόφιμα ομοιόμορφα, δουλεύετε τα λεπτά τρόφιμα σε ματσάκια.

Υπόδειξη: Σε περίπτωση που τα τρόφιμα μαγκώσουν μέσα στο πολυμίξερ, θέτετε την κουζινομηχανή εκτός λειτουργίας, τραβήξετε το φιν από την πρίζα, περιμένετε να ακινητοποιηθεί η κίνηση, πάρτε το πολυμίξερ από την κίνηση, αφαιρέστε το καπάκι του πολυμίξερ και αδειάστε το στόμιο πλήρωσης.

Μετά την εργασία

⚠ Κίνδυνος τραυματισμού!

Αφαιρείτε τους δίσκους κοπής/τριψίματος μόνο μαζί με το φορέα δίσκου.

- Θέτετε στον περιστρεφόμενο διακόπτη τη συσκευή εκτός λειτουργίας και παίρνετε το πολυμίξερ από τη κίνηση.
- Στρέψτε το καπάκι στη φορά των δεικτών του ρολογιού και το αφαιρείτε.
- Αφαιρείτε τους δίσκους κοπής/τριψίματος στον φορέα του δίσκου από το μπολ.

Καθαρισμός και φροντίδα

Όλα τα μέρη εκτός από τη βάση πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.

Μη μαγκώνετε τα πλαστικά μέρη μέσα στο πλυντήριο, γιατί υπάρχει κίνδυνος παραμόρφωσης. Τοποθετείτε το μαχαίρι πολλαπλής χρήσης πάντοτε με το κωνικό άνοιγμα προς τα κάτω.

Σκουπίζετε τη βάση μόνο με βρεγμένο πανί.

Παραδείγματα εφαρμογής – Μαχαίρι πολλαπλής χρήσης

Αρωματικά χόρτα

Μέγιστη ποσότητα: 10 g

Βαθμίδα: 4

Διάρκεια επεξεργασίας: 20–30 δευτερόλεπτα

Παρατήρηση: Επεξεργασία μόνο σε στεγνό μπολ.

Κρεμμύδια, σκόρδο

Μέγιστη ποσότητα: 100 g

Βαθμίδα: 4

Διάρκεια επεξεργασίας: 5–7 δευτερόλεπτα

Παρατήρηση: Κόβετε τα κρεμμύδια στα τέσσερα.

Καρύδια, φουντούκια, αύγδαλα

Μέγιστη ποσότητα: 100 g

Βαθμίδα: 4

Διάρκεια επεξεργασίας: 1–1½ λεπτό

Κρέας

Μέγιστη ποσότητα: 300 g

Βαθμίδα: 4

Διάρκεια επεξεργασίας: 30–60 δευτερόλεπτα

Παρατήρηση: Αφαιρείτε τα κόκαλα, τους χόνδρους και τους τένοντες.

Πολτός λαχανικών, σούπες λαχανικών

Μέγιστη ποσότητα: 375 g

Βαθμίδα: 4

Διάρκεια επεξεργασίας: 1 λεπτό

Μαγιονέζα

2 αβγά

15 g ξύδι

½ κ.τσ. μουστάρδα

1 πρέζα αλάτι

1 πρέζα ζάχαρη

300–400 γ λάδι

Τα υλικά πρέπει να έχουν την ίδια θερμοκρασία.

- Ανακατεύετε τα υλικά (εκτός από το λάδι) για μερικά δευτερόλεπτα στη **βαθμίδα 4**.
- Ρίχνετε το λάδι αργά μέσα από το χωνί και συνεχίζετε να χτυπάτε το μίγμα, μέχρι να πήξει η μαγιονέζα.

Διάρκεια επεξεργασίας: 1½ λεπτό.

Ζύμες με βάση το κρέας, γεμίσεις, πατέ

Μέγιστη ποσότητα: 300 g

Βαθμίδα: 4

Διάρκεια επεξεργασίας: 1 λεπτό

Παρατήρηση: Βάζετε το κρέας μαζί με τα υπόλοιπα υλικά και μπαχαρικά.

Ανάμιξη (μilk–σείκ, σάλτσες, σάλτσες για σαλάτες και κρεμόσουπες)

Μέγιστη ποσότητα, υγρά: 0,75 l

Μέγιστη ποσότητα, στερεά: 375 g

Βαθμίδα: 4

Ζύμωμα και ανάμιξη ζύμης

Όταν χρειάζεστε μία μικρή ποσότητα ζύμης (μέχρι 400 g αλεύρι στην παραλλαγή της συσκευής MUM 44..., μέχρι 500 g αλεύρι στην παραλλαγή της συσκευής MUM 46... και 47...), τότε αυτή μπορείτε να την παρασκευάσετε στο πολυμίξερ.

Ζύμη με μαγιό

Βασική συνταγή

μέχρι 500 g αλεύρι

1 πρέζα αλάτι

25 g μαγιό ή 1 φακ. αποξηραμένη μαγιό σκόνη

περ. 285 ml ζεστό νερό

- Ρίχνετε όλα τα υλικά (εκτός από το νερό) στο μπολ.
- Προσθέτετε το νερό με αναμμένη τη συσκευή (βαθμίδα 2) από το άνοιγμα συμπλήρωσης.

Διάρκεια επεξεργασίας: 15 δευτερόλεπτα στη βαθμίδα 2, μετά 45 δευτερόλεπτα στη βαθμίδα 4.

Mutfak robotunun kullanma kılavuzuna dikkat ediniz.

Genel bakış

Lütfen resimlerin bulunduğu sayfaları iyice açınız.

Kab Resim 1

Taban soketinin üzerine takınız ve saatin çalışma yönünün tersine doğru çeviriniz.

Malzeme ilave etme ağızlı kapak Resim 2

Kabın üzerine kapatınız ve bu kapağı, kapak diline çarpılıp duruncaya, yani sonuna kadar saatin çalışma yönünün tersine doğru çeviriniz.

Çok fonksiyonlu mikser Resim 3

Tahrik motoruna takınız ve saatin çalışma yönünün tersine doğru çeviriniz.

Çok fonksiyonlu bıçak Resim 4

Doğrama diskleri Resim 5

- a Çevrilebilir kesme diski; kalın/ince
- b Çevrilebilir raspalama diski; kaba/ince
- c Rendeleme diski; orta ince

İşletme pozisyonu Resim 6

Güvenlik bilgileri

Çok fonksiyonlu mikseri sadece tamamen monte edilmiş durumda kullanınız. Çok fonksiyonlu mikseri kesinlikle ana cihaz üzerinde monte etmeyiniz; daha önce tamamen monte edip, sonra ana cihaza takınız. Çok fonksiyonlu mikseri sadece tahrik motoru duruyorken takınız / çıkarınız. Elinizi doldurma ağzına sokmayınız; malzeme bastırmak için bastırma tıkaçını kullanınız. Çok fonksiyonlu bıçağı takıp çıkarırken sadece konik kısımdan tutunuz. Çocukları cihazdan uzak tutunuz.

Zaruri kırılma yeri

Sisteme entegre edilmiş olan zaruri kırılma yeri, tahrik sistemini ve motoru korur. Aşırı yüklenme halinde, disk tutucu düzeni tahrik (motor) milinden kırılır ve bu parça rahatlıkla değiştirilebilir. Yeni disk tutucuları, yetkili servis üzerinden alabilirsiniz.

Cihazın Kullanılması

⚠ **Keskin bıçaklardan ve keskin disklerden dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!**

Çok fonksiyonlu bıçağı ve doğrama disklerini kullanırken dikkatli olunuz.

Dikkat!

Çok fonksiyonlu mikseri ancak tamamen monte edilmiş şekilde ve kapak, kapak diline çarpılıp duruncaya, yani sonuna kadar saatin çalışma yönünün tersine doğru çevirildikten sonra mutfak robotuna takılıp çalıştırılmaktadır. Gerekirse kapak dilini baş parmağınız ile sabit tutunuz (**Resim 7**).

Çok fonksiyonlu bıçak

Doğramak, pürelemek, karıştırmak, kıymak, sos ve karışık içecekler yapmak için kullanılır.

- Kabı taban soketinin üzerine takınız ve sonuna kadar saatin çalışma yönünün tersine doğru çeviriniz.
- Bıçağın konik kısmı üzerinden takınız.
- İşlenecek besinleri doldurunuz.
- Kapağı kapatınız (işaretlere dikkat ediniz) ve kapak diline çarpılıp duruncaya, yani sonuna kadar saatin çalışma yönünün tersine doğru çeviriniz.
- Kilit açma düğmesine basınız ve çevirme kolunu işletme pozisyonuna çeviriniz.
- Çok fonksiyonlu mikseri tahrik sistemine (motora) takınız ve sonuna kadar saatin çalışma yönünün tersine doğru çeviriniz.
- Döner şalteri istediğiniz kademeye ayarlayınız.
- Cihaz çalışırken, malzeme ilave etme ağızı üzerinden besin ilave edilebilir.

Not: Kapak, cihaz çalışırken ve çok fonksiyonlu mikser mutfak robotuna takılıyken, çıkarılamaz.

İşiniz bittikten sonra

- Cihazı döner şalter üzerinden kapatınız ve çok fonksiyonlu mikseri tahrik sisteminden çıkarınız.
- Kapağı saatin çalışma yönünde çeviriniz ve çıkarınız.
- Çok fonksiyonlu mikseri boşaltınız. Bunun için, çok fonksiyonlu bıçağı konik kısmından tutarak, çok fonksiyonlu mikserin içinde kalmasını sağlayınız.
- Çok fonksiyonlu bıçağı konik kısmından tutarak çıkarınız.

Doğrama diksleri

Çevrilebilir kesme disk – kalın/ince

Meyve ve sebze kesmek için kullanılır.

Çevrilebilir kesme disk üzerindeki tanım işareti:

"1" kalın kesme tarafı için

"3" ince kesme tarafı için

Dikkat!

Çevrilebilir kesme disk, sert peynir, ekmek, küçük kahvaltılık ekmeği ve çikolata kesmek için uygundur.

Çevrilebilir raspa disk – kaba/ince

Meyve, sebze ve peynir (örn. parmanca gibi sert peynirler hariç) raspalamak için kullanılır.

Çevrilebilir raspalama disk üzerindeki tanım işareti:

"2" kaba raspalama tarafı için

"4" ince raspalama tarafı için

Dikkat!

Çevrilebilir raspa disk, fındık raspalamak için uygun değildir. Yumuşak peynirler sadece diskin kaba tarafı ile raspanmalıdır.

Rendeleme disk – orta ince

Rendeleme disk, çiğ patates, sert peynir (örn. parmanca) ve fındık türlerini rendelemek için kullanılır.

Dikkat!

Rendeleme diskinin sadece bir yüzü kullanılabilir. Yumuşak peynir ve kalıp peynir rendelemek için uygun değildir.

- Kabı taban soketinin üzerine takınız ve sonuna kadar saatin çalışma yönünün tersine doğru çeviriniz.
- Kesme veya raspalama diskini, **kullanmak istediğiniz taraf yukarıya doğru** olacak şekilde disk tutucuya takınız. Rendeleme diskinin sadece bir yüzü kullanılabilir.
- Disk tutucuyu yerine takınız.
- Kapağı kapatınız (işaretlere dikkat ediniz) ve kapak diline çarpılıp duruncaya, yani sonuna kadar saatin çalışma yönünün tersine doğru çeviriniz.
- Kilit açma düğmesine basınız ve çevirme kolunu işletme pozisyonuna çeviriniz.
- Çok fonksiyonlu mikseri tahrik sistemine (motora) takınız ve sonuna kadar saatin çalışma yönünün tersine doğru çeviriniz.
- Döner şalteri istediğiniz kademeye ayarlayınız.
Yumuşak ve çabuk kırılan veya ufalanan besinler için kademe 1 veya 2. Diğer besinler için ise kademe 3.

- İşlenecek besinleri malzeme ilave etme kısmına doldurunuz ve bastırma tıkaçı ile hafifçe iteleiniz; doldurma seviyesine dikkat ediniz.

Azami doldurma seviyesi, disk tutucu göbeğinin alt kenarına kadardır.

Yararlı bilgi: Kesilen malzemelerin muntazam, yani düzgün olması için, kesilecek malzeme ince ise, deste şeklinde kesiniz.

Not: İşlenecek besinler çok fonksiyonlu mikserde sıkışıp kalacak olursa, mutfak robotunu kapatınız, elektrik fişini prizden çekiniz, motorun durmasını bekleyiniz, çok fonksiyonlu mikseri tahrik motorundan çıkarınız, çok fonksiyonlu mikserin kapağını çıkarınız ve doldurma ağızındaki malzemeleri boşaltınız.

İşiniz bittikten sonra

⚠ Yaralanma tehlikesi!

Doğrama dikslerini sadece disk tutucu ile birlikte çıkarınız.

- Cihazı döner şalter üzerinden kapatınız ve çok fonksiyonlu mikseri tahrik sisteminden çıkarınız.
- Kapağı saatin çalışma yönünde çeviriniz ve çıkarınız.
- Doğrama dikslerini disk tutucu ile birlikte kabin içinden çıkarınız.

Temizlenmesi ve bakımı

Soket tabanı hariç, tüm parçalar bulaşık makinesinde yıkanmaya elverişlidir.

Plastik parçaları bulaşık makinesine yerleştirirken, sıkışmalarına dikkat ediniz.

Aksi halde deforme olma tehlikesi söz konusudur. Çok fonksiyonlu bıçağı daima konik deliği aşağıya doğru olacak şekilde yerleştiriniz. Soket tabanı sadece nemli bir bez ile siliniz.

Kullanım örnekleri – Çok fonksiyonlu bıçak

Otsu baharatlar

Azami miktar: 10 g

Kademe: 4

İşleme süresi: 20–30 saniye

Not: Malzemeler sadece kuru kab içinde işlenmelidir.

Soğan, sarımsak

Azami miktar: 100 g

Kademe: 4

İşleme süresi: 5–7 saniye

Not: Soğanları dörde bölünüz.

Findık, badem

Azami miktar: 100 g

Kademe: 4

İşleme süresi: 1–1,5 dakika

Et

Azami miktar: 300 g

Kademe: 4

İşleme süresi: 30–60 saniye

Not: Kemikleri, kırıkdakları ve sinirleri ayırınız.

Eti kaba parçalar şeklinde doğrayınız.

Sebze ezmesi, sebze çorbası

Azami miktar: 375 g

Kademe: 4

İşleme süresi: 1 dakika

Mayonez

2 yumurta

15 g sirke

1 tutam tuz

1 tutam şeker

300–400 g likit yağ

Malzemelerin sıcaklığı aynı olmalıdır.

- Bütün malzemeleri (yağ hariç) birkaç saniye 4 kademesinde karıştırınız.

- Yağı yavaş yavaş huni üzerinden mikserin içine döküp, mayonez gereken kıvamama gelinceye kadar karıştırınız.

İşleme süresi: 1,5 dakika

Etili hamur, dolmalık içi, börek

Azami miktar, sıvı: 0,5 l

Azami miktar, katı: 375 g

Kademe: 4

Hamur yoğurmak ve karıştırmak

Eğer az miktarda hamura (MUM 44... modelinde azami 400 g un, MUM 46... ve 47... modellerinde azami 500 g un) ihtiyaç varsa, bu hamuru çok fonksiyonlu mikserde hazırlamak mümkündür.

Mayalı hamur

Temel tarif

azami 500 g un

1 tutam tuz

25 g maya veya 1 paket kuru (toz) maya yaklaşık 285 ml sıcak su

- Bütün malzemeleri (su hariç) kabın içine doldurunuz.

- Cihaz çalışırken suyu malzeme ilave etme ağızı üzerinden ilave ediniz.

İşleme süresi: 15 saniye kademe 2'de ve sonra 45 saniye kademe 4'te.

Proszę przestrzegać również instrukcji obsługi robota kuchennego.

Opis urządzenia

Proszę otworzyć składane kartki z rysunkami.

Miska **rysunek 1**

nałożyć na podstawę i przekręcić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.

Pokrywa z otworem wyspowym **rysunek 2**

pokrywą nałożyć na miskę i przekręcić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż do oporu noska pokrywy.

Multi-mikser **rysunek 3**

nałożyć na napęd i przekręcić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.

Nóż wielofunkcyjny **rysunek 4**

Tarcze do rozdrabniania **rysunek 5**

a dwustronna tarcza do krojenia na plasterki – grubo/drobno

b dwustronna tarcza tnąca na wiórki – grubo/drobno

c tarcza do średnirodobnego tarcia

Pozycja robocza **rysunek 6**

Wskazówki bezpieczeństwa

Multi-mikser można włączać tylko kompletnie zmontowany. Nie wolno montować multi-miksera na korpusie urządzenia. Multi-mikser zakładać /zdejmować tylko wtedy, jeżeli urządzenie jest wyłączone, a napęd nieruchomy.

Podczas pracy urządzenia nie wkładać rąk do otworu wyspowego, a do popychania produktów używać tylko popychacza. Przy zakładaniu i zdejmowaniu noża wielofunkcyjnego chwycić tylko za nasadkę stożkową.

Urządzenie chronić przed dziećmi.

Zabierak tarcz jako zabezpieczenie napędu

Słaby punkt zabieraka tarcz stanowi ochronę napędu.

W przypadku przeciążenia zabierak tarcz łamie się na wale napędowym, można go jednak łatwo wymienić. Zapasowe zabieraki tarcz można nabyć w autoryzowanym punkcie serwisowym.

Obsługa

⚠ **Niebezpieczeństwo zranienia ostrymi nożami i ostrymi tarczami.**

Proszę zachować ostrożność przy manipulowaniu nożem wielofunkcyjnym i tarczami do rozdrabniania.

Uwaga!

Multi-mikser można nałożyć na korpus maszyny i włączyć tylko wtedy, jeżeli jest całkowicie zmontowany, a pokrywa przekręcona do oporu noska pokrywy. Ewentualnie należy przytrzymać nosek pokrywy kciukiem (rysunek 7).

Nóż wielofunkcyjny

do siekania, rozcierania na pure, miksowania, rozdrabniania oraz przygotowania sosów i napojów.

- Miskę nałożyć na podstawę i przekręcić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż do oporu.
- Nóż chwycić za nasadkę stożkową i założyć.
- Włożyć produkty przeznaczone do przygotowania.
- Pokrywę nałożyć na miskę (zwrócić uwagę na oznaczenia) i przekręcić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż do oporu noska pokrywy.
- Nacisnąć przycisk zwalniający blokadę i ramię urządzenia odchylić do pozycji pracy.
- Multi-mikser założyć na napęd i przekręcić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż do oporu.
- Pokrętko wyłącznika nastawić na odpowiedni zakres.
- W czasie pracy urządzenia dokładać produkty tylko przez otwór wyspowy.

Wskazówka: Pokrywy nie można zdjąć ani w czasie pracy, ani wtedy, jeżeli multi-mikser założony jest na korpusie robota kuchennego.

Po pracy

- Urządzenie wyłączyć pokrętkiem wyłącznika i zdjąć multi-mikser z napędu.
- Pokrywę przekręcić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara i zdjąć.
- Opróżnić mikser, nóż wielofunkcyjny przytrzymać przy tym za nasadkę stożkową.
- Wyjąć nóż wielofunkcyjny chwytając za nasadkę stożkową.

Tarcze do rozdrabniania

Dwustronna tarcza do krojenia na plasterki – grubo/drobno

do krojenia owoców i warzyw.

Oznaczenie na dwustronnej tarczy do krojenia:

„1” strona do krojenia na grube plasterki

„3” strona do krojenia na drobne plasterki

Uwaga!

Dwustronna tarcza do krojenia nie nadaje się do krojenia twardego sera, chleba, bułek ani czekolady.

Dwustronna tarcza tnąca na wiórki – grubo/drobno

do tarcia warzyw, owoców i sera, oprócz sera twardego (np. parmezan).

Oznaczenie na dwustronnej tarczy do tarcia:

„2” strona do tarcia na grube wiórki

„4” strona do tarcia na drobne wiórki

Uwaga!

Dwustronna tarcza do tarcia na wiórki nie nadaje się do tarcia orzechów. Twaróg trzeć tylko na stronie grubej.

Tarcza do średnirodobnego tarcia

do tarcia surowych ziemniaków, twardego sera (np. parmezan) i orzechów.

Uwaga!

Tarcza do drobnego tarcia jest tylko jednostronna. Nie nadaje się ona do tarcia twarogu ani krojonego sera.

- Miskę nałożyć na podstawę i przekręcić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż do oporu.
- Na zabierak założyć odpowiednią tarczę, **zwrócić uwagę, aby właściwa strona obrócona była do góry.** Tarcza do średnirodobnego tarcia jest tylko jednostronna.
- Założyć zabierak z tarczą.
- Pokrywę nałożyć na miskę (zwrócić uwagę na oznaczenia) i przekręcić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż do oporu noska pokrywy.
- Nacisnąć przycisk zwalniający blokadę i ramię urządzenia odchylić do pozycji pracy.
- Multi-mikser założyć na napęd i przekręcić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż do oporu.
- Pokrętko wyłącznika nastawić na odpowiedni zakres:
 - zakres 1 lub 2 dla produktów miękkich lub łątliwych, zakres 3 dla pozostałych.

- Produkty przeznaczone do przygotowania wkładać przez otwór wyspowy i popychać lekko popychaczem, zwracać uwagę na wysokość napełnienia.
Miskę można napełniać najwyżej do dolnej krawędzi piasty zabieraka tarcz.

Wskazówka: Cienkie produkty ciąć w wiążkach, wtedy otrzymamy równomierne rozdrobnienie.

Wskazówka: Jeżeli włożone produkty zablokują się w multi-mikserze, należy wyłączyć robot kuchenny, wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego, odczekać do zatrzymania napędu, zdjąć multi-mikser z napędu, zdjąć pokrywę multi-miksra i opróżnić otwór wyspowy.

Po pracy

⚠ **Niebezpieczeństwo zranienia!**

Tarcze do rozdrabniania wyjmować tylko razem z zabierakiem.

- Urządzenie wyłączyć pokrętkiem wyłącznika i zdjąć multi-mikser z napędu.
- Pokrywę przekręcić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara i zdjąć.
- Wyjąć tarczę do rozdrabniania chwytając za zabierak.

Czyszczenie urządzenia

Wszystkie części oprócz podstawy można myć w zmywarce do naczyń.

Zwrócić uwagę, aby części z tworzywa sztucznego nie zostały zablokowane w zmywarce, ponieważ mogą ulec deformacji. Nóż wielofunkcyjny wkładać zawsze w taki sposób, aby otwór stożka odwrócony był w dół. Podstawę wytrzeć tylko wilgotną ścierką.

Przykłady zastosowania – nóż wielofunkcyjny

Zioła i zielenina

Maksymalna ilość: 10 g

Zakres: 4

Czas rozdrabniania: 20–30 sekund

Uwaga: Zioła lub zieleninę wkładać tylko do suchej miski.

Cebula, czosnek

Maksymalna ilość: 100 g

Zakres: 4

Czas rozdrabniania: 5-7 sekund

Uwaga: Cebulę pokroić w ćwiartki.

Orzechy, migdały

Maksymalna ilość: 100 g

Zakres: 4

Czas rozdrabniania: 1–1,5 minuty

Mięso

Maksymalna ilość: 300 g

Zakres: 4

Czas rozdrabniania: 30–60 sekund

Uwaga: Usunąć chrząstki, kości i ścięgna.

Mięso pokroić na grube kawałki.

Papki z warzyw, zupy jarzynowe

Maksymalna ilość: 375 g

Zakres: 4

Czas rozdrabniania: 1 minuta

Majonez

2 jajka

15 g octu

1/2 łyżeczki musztardy

1 szczypta soli

1 szczypta cukru

300-400g oliwy

Wszystkie składniki muszą mieć taką samą temperaturę.

- Składniki (oprócz oliwy) zamieszać kilka sekund na zakresie 4.
- Następnie dolewać powoli oliwę przez lejek i tak długo mieszać, aż powstanie emulsja majonezu.

Czas przygotowania: 1.5 minuty

Ciasta mięsne, farsze i paszty

Maksymalna ilość: 300 g

Zakres: 4

Czas rozdrabniania: 1 minuta

Uwaga: Mięso rozdrabniać razem z pozostałymi składnikami i przyprawami.

Miksowanie (napoje, sosy, sosy do sałatek i zupy kremowe)

Maksymalna ilość, składniki płynne: 0,5 l

Maksymalna ilość, składniki stałe: 375 g

Zakres: 4

Zagniatanie i ucieranie ciasta

W multi-mikserze można przygotować małe ilości ciasta (do 400 g mąki dla modeli MUM 44... i do 500 g mąki dla modeli MUM 46... i MUM 47...).

Ciasto drożdżowe

Przepis podstawowy

do 500 g mąki

1 szczypta soli

25 g drożdży lub 1 paczka drożdży suszonych ok. 285 ml ciepłej wody

- Podane składniki (oprócz wody) włożyć do miski.
- Włączyć urządzenie (zakres 2) i dolewać wodę przez otwór wyspowy.
Czas mieszania: 15 sekund na zakresie 2, dalej 45 sekund na zakresie 4.

Zmiany zastrzeżony.

Tartsa be a konyhagép használati utasításában foglaltakat!

A készülék részei

Hajtsa ki a képes oldalt.

Tál **1. ábra**

Helyezze a tálat a lábazatra, és forgassa el az óramutató járásával ellentétes irányban.

Fedél az utántöltő nyílással **2. ábra**

A fedelet helyezze a táltra, és forgassa el az óramutató járásával ellentétes irányban a fedélről ütközéséig.

Multi-Mixer **3. ábra**

Helyezze a Multi-Mixert a lábazatra, és forgassa el az óramutató járásával ellentétes irányban.

Többfunkciós kés **4. ábra**

Aprítótárcsák **5. ábra**

a Forgó-vágótárcsa – vastag/vékony

b Forgó-öröltárcsa – durva/finom

c Reszelőtárcsa – közepesen finom

Üzemi-helyzet **6. ábra**

Biztonsági utasítások

A Multi-Mixert csak teljesen összeszerelt állapotban használja. A Multi-Mixert sohase az alapkészüléken szerelje össze.

A Multi-Mixert csak a meghajtomú álló helyzetében tegye fel / vegye le.

Ne nyúljon be a betöltőnyílásba, és használja a tömőeszközt az étel utántöltéséhez.

A többfunkciós kések felrakásához és levételéhez azokat csak a kezdőkúpnál fogja meg.

Ne engedjen gyerekeket a készülék közelébe.

Lehetséges (tervezett) törési hely

A beépített lehetséges (tervezett) törési hely védi a meghajtoművet.

Túlterhelésnél a meghajtótengely tárcsatartója eltörik, ezt azonban könnyen ki lehet cserélni. Az új tárcsatartó a vevőszolgálatnál kapható.

Kezelés

⚠ Az éles kés és az éles tárcsák sérüléseket okozhatnak!

Legyen óvatos, amikor a többfunkciós kést és az aprítólemezeket használja.

Figyelem!

Csak akkor működtesse vagy helyezze fel a Multi-Mixert a konyhagépre, ha az össze van szerelve, és a fedél a fedélről ütközéséig rá van csavarva. Esetleg a fedélorrot a hüvelykujjával tartsa meg (7. ábra).

Többfunkciós kés

a vágdaláshoz, pürésítéshez, mixeléshez, felaprításhoz valamint szószok és mixelt italok készítéséhez.

- A fedelet helyezze a lábazatra, és forgassa el az óramutató járásával ellentétes irányban.
- Helyezze a kést a kezdőkúpra.
- Tölts be a feldolgozandó élelmiszert.
- A fedelet helyezze fel (ügyeljen a jelölésre), és forgassa el az óramutató járásával ellentétes irányban a fedélről ütközéséig.
- Nyomja meg a nyitó-nyomógombot, és a lengókart hozza üzemi-helyzetbe.
- Helyezze fel a Multi-Mixert a meghajtásra, és forgassa el ütközésig az óramutató járásával ellentétes irányban.
- A forgókapcsolót állítsa a kívánt fokozatra.
- Az élelmiszerek utántöltését üzem közben végezze el az utántöltő nyíláson át.

Megjegyzés: A fedelet nem szabad levenni a munkavégzés alatt, vagy amikor a Multi-Mixer a konyhagépre fel van szerelve.

A munka után

- A készüléket kapcsolja ki a forgókapcsolóval, és vegye le a Multi-Mixert a meghajtásról.
- A fedelet az óramutató járásával megegyező irányban fordítsa el és vegye le.
- Úrítse ki a Multi-Mixert. Ehhez tartsa vissza a Multi-Mixerben a többfunkciós kést a kezdőkúpnál.
- Vegye le a többfunkciós kést a kezdőkúpnál.

Aprítótárcsák

Forgó-vágótárcsa – vastag/vékony

a gyümölcsök és zöldségek vágására.

Jelölések a forgató-vágótárcsán:

„1” a vastag vágási oldalhoz

„3” a vékony vágási oldalhoz

Figyelem!

A forgató-vágótárcsa nem alkalmas a kemény sajt, kenyér, zsemle és csokoládé vágásához.

Forgató-öröltárcsa – durva/finom

a zöldség, gyümölcs és sajt őrlésére, kivéve kemény sajtok (pl. parmezán).

Jelölések a forgató-öröltárcsán:

„2” a durva őrési oldalhoz

„4” a finom őrési oldalhoz

Figyelem!

A forgató-őröltárcsa nem alkalmas diófélék őrlésére. Puha sajtokat csak a durva oldallal őrlőjön.

Őrlőtárcsa – közepesen finom

nyers burgonya, kemény sajt (pl. parmezán) és diófélék őrlésére.

Figyelem!

Az őrlőtárcsa csak egyoldalasan használható. Nem alkalmas lágy- és szeletelhető sajtok őrléséhez.

- A fedelet helyezze a lábazatra, és forgassa el az óramutató járásával ellentétes irányban.
- A vágó- vagy őrlőtárcsát a kívánt oldallal felfelé helyezze a tárcsatartóra. Az őrlőtárcsa csak egyoldalasan használható.
- Helyezze be a tárcsatartót.
- A fedelet helyezze fel (ügyeljen a jelölésre), és forgassa el az óramutató járásával ellentétes irányban a fedélrő ütközésig.
- Nyomja meg a nyitó-nyomógombot, és a lengőkart hozza üzemi-helyzetbe.
- Helyezze fel a Multi-Mixert a meghajtásra, és forgassa el ütközésig az óramutató járásával ellentétes irányban.
- A forgókapcsolót állítsa a kívánt fokozatra; 1-es vagy 2-es fokozat a lágy és törékeny élelmiszerekhez, egyébként a 3-as fokozatra.
- A feldolgozandó élelmiszert adja az utántöltőnyílásba, és gyengéden tolja utána a tömőeszközzel. A töltési magasságra ügyeljen.
A maximális töltési magasság jele a tárcsatartó persely alsó élénél található.

Tipp: Az egyenesre vágott darabokhoz, a keskeny felvágni való anyagot kötegenként vágja fel.

Megjegyzés: Ha a feldolgozandó élelmiszer a Multi-Mixerbe beszorulna, kapcsolja ki a konyhagépet, húzza ki a hálózati csatlakozót, várja meg, amíg a meghajtás megáll, vegye le a meghajtásról a Multi-Mixert, vegye le a fedelét és ürítse ki a betöltőnyílást.

A munka után**⚠ Sérülésveszély!**

Az aprítótárcsát csak a tárcsatartóval együtt vegye le.

- A készüléket kapcsolja ki a forgókapcsolóval, és vegye le a Multi-Mixert a meghajtásról.
- A fedelet az óramutató járásával megegyező irányban fordítsa el és vegye le.
- Az aprítótárcsákat a tárcsatartóval vegye ki a tálból.

Tisztítás és ápolás

Minden alkatrész a lábazatig, mosogatógépben is elmosogatható.

A műanyag alkatrészeket a mosogatógépben ne szorítsa be, mert ezek deformálódhatnak. A kést mindig a kúpnnyílással lefelé helyezze be. A lábazatot csak nedves ruhával törölje le

Felhasználási példák – többfunkciós kés**Fűszerek**

Maximális mennyiség: 10 gr

4-es fokozat

Feldolgozási idő: 20–30 másodperc

Megjegyzés: a feldolgozás csak száraz tálban történjen.

Hagyma, fokhagyma

Maximális mennyiség: 100 gr

4-es fokozat

Feldolgozási idő: 5–7 másodperc

Megjegyzés: negyedelje fel a vöröshagymát.

Diófélék, mandulák

Maximális mennyiség: 100 gr

4-es fokozat

Feldolgozási idő: 1–1 1/2 perc

Hús

Maximális mennyiség: 300 gr

4-es fokozat

Feldolgozási idő: 30–60 másodperc

Megjegyzés: a csontokat, a porcogókat és az inakat távolítsa el. Darabolja fel a húst nagy darabokra.

Zöldségpép, zöldségleves

Maximális mennyiség: 375 gr

4-es fokozat

Feldolgozási idő: 1 perc

Majonéz

2 tojás

15 gr ecet

1/2 teáskanál mustár

1 csipet só

1 csipet cukor

300–400 gr olaj

Ügyeljen arra, hogy azonos hőmérsékletű hozzávalókkal dolgozzon.

- A hozzávalókat (az olaj kivételével) néhány másodpercig a 4-es fokozaton keverje össze.
- Az olajat a tölcserén keresztül lassan adja hozzá, és addig keverje tovább, amíg a majonéz jól összekeveredik.

Feldolgozási idő: 1 1/2 perc.

Húsos tészták, töltelékek és pástétomok

Maximális mennyiség: 300 g

4-es fokozat

Feldolgozási idő: 1 perc

Megjegyzés: a húst a hátralévő hozzávalókkal és fűszerekkel töltsse bele.

Mixelés (tejes turmix-italok, szószer, salátaöntetek és krémlevesek).

Maximális mennyiség, folyékony = 0, 5 liter

Maximális mennyiség, szilárd = 375 gr

4-es fokozat

Tésztadagasztás és keverés

Ha csak kisebb mennyiségű tészta szükséges (400 gr lisztig az MUM 44 ... kivételnél, és 500 gr lisztig az MUM 46 ... és 47... kivételnél), a következő módon lehet a Multi-Mixerben feldolgozni.

Kelttészta

Alaprecept

max. 500 gr liszt

1 csipet só

25 g élesztő vagy 1 csomag száraz élesztő

kb. 285 ml meleg víz

- Az összes hozzávalót (kivéve a vizet) töltsse a tálba.
- A vizet működő készülék mellett (2-es fokozat) töltsse bele az utántöltő nyíláson át.

Feldolgozási idő: 15 másodperc a 2-es fokozaton, azután 45 másodperc a 4-es fokozaton.

Съблюдавайте упътването за употреба на кухненския робот.

С един поглед

Моям, свѣте на страница със схемите

Съд **схема 1**

поставете го върху основата и завъртете в посока, обратна на часовниковата стрелка.

Капак с отвор за пълнене **схема 2**

поставете го върху съда и завъртете в посока, обратна на часовниковата стрелка, докато върхът на капака се застопори.

Мултифункционален миксер **схема 3**

поставете го върху задвижването и завъртете в посока, обратна на часовниковата стрелка.

Мултифункционален нож **схема 4**

Шайби за раздробяване **схема 5**

a Обръщаема шайба за рязане – дедело/тънко

b Обръщаема шайба за настъргване – едро/дребно

c Шайба за настъргване – средно едро

Положение за работа **схема 6**

Указания за безопасност

Използвайте мултифункционалният миксер само напълно сглобен. Никога не сглобявайте мултифункционалният миксер, когато е поставен върху основния корпус на уреда.

Поставяйте/демонтирайте мултифункционалният миксер само при спряно задвижване.

Не бъркайте в отвора за пълнене, за да прибутват продуктите, използвайте капачето на отвора за пълнене.

За да монтирате и демонтирате мултифункционалният нож, хващайте го само за топчестата наставка за монтиране. Не допускате деца в близост до уреда.

Прекъсвач със зададени параметри

Вграденият прекъсвач защитава задвижването.

При пренатоварване устройството за предаване на движението на задвижващия вал се чупи и може лесно да бъде подменено. Ново устройство за предаване на движението можете да намерите в специализираните ни.

Обслужване

⚠ **Опасност от нараняване посредством острите ножове и острите ръбове на шайбите!**

Внимавайте при работа с многофункционалния нож и с шайбите за раздробяване.

Внимание!

Мултифункционалният миксер може да бъде поставен върху кухненския робот и експлоатиран само в напълно сглобен вид и при правилно поставен капак. Евентуално трябва да придържате с палец върха на капака, докато припасне (схема 7).

Мултифункционален нож

за накълцване, приготвяне на пюре, разбъркване, раздробяване и за приготвяне на сосове и коктейлни напитки.

- Поставете съда върху основата и завъртете в посока, обратна на часовниковата стрелка, до крайно положение.
- Поставете ножа върху наставката – топче.
- Поставете продуктите, които ще обработвате.
- Поставете капака (съблюдавайте маркировката) и завъртете в посока, обратна на часовниковата стрелка, докато върха на капака се застопори.
- Натиснете деблокиращия бутон и поставете въртящото се рамо в работно положение.
- Поставете мултифункционалния миксер върху задвижването и завъртете в посока, обратна на часовниковата стрелка, до крайно положение.
- Настройте въртящия се ключ-шалтер на желаната степен.
- По време на експлоатация на приспособлението допълвайте продукти през съответния отвор.

Забележка: По време на работа и когато мултифункционалният миксер е монтиран върху кухненския робот, капакът не може да се сваля.

След работа

- Изключете уреда от въртящия се бутон-шалтер и демонтирайте мултифункционалния миксер от задвижването.
- Завъртете капака в посоката на часовниковата стрелка и го свалете.
- Изпразнете мултифункционалния миксер. За цела върнете мултифункционалния нож за топчестата наставка в мултифункционалния миксер.
- Свалете мултифункционалния нож, като го държите за топчестата наставка.

Шайби за раздробяване

Обръщаема шайба за рязане – дебело/тънко

за нарязване на плодове и зеленчуци.

Означения върху обръщаемата шайба за рязане:

«1» за страната за дебело рязане
«3» за страната за рязане на тънко

Внимание!

Обръщаемата шайба за рязане не е пригодена за рязане на твърди сирена, хляб, хлебчета и шоколад.

Обръщаема шайба за настъргване – едро/ситно

за настъргване на зеленчуци, плодове сирена, без твърди сирена (напр. «Пармезан») и орехи.

Означения върху обръщаемата шайба за настъргване:

«2» за страната за едро настъргване
«4» за страната за настъргване на дребно

Внимание!

Обръщаемата шайба за настъргване не е пригодена за настъргване на орехи. Меки сирена стържете само със страната за едро настъргване.

Шайба за настъргване – средно едро

за настъргване на сурови картофи, твърди сирена (напр. «Пармезан») и орехи.

Внимание!

Шайбата за настъргване е пригодена само за едностранно използване. Тя не е пригодена за настъргване на меки или нарязани сирена.

- Поставете съда върху основата и завъртете в посока, обратна на часовниковата стрелка, до крайно положение.
- Обръщаемите за рязане или настъргване се поставят върху носача за шайбите нагоре **със страната, която ще използвате**. Шайбата за средно едро настъргване може да се използва само едностранно.
- Монтирайте носача за шайбите
- Поставете капака (съблюдавайте маркировката) и завъртете в посока, обратна на часовниковата стрелка, докато върхът на капака се застопори.
- Натиснете деблокиращия бутон и поставете въртящото се рамо в работно положение.
- Поставете мултифункционалния миксер върху задвижването и завъртете в посока, обратна на часовниковата стрелка, до крайно положение.

- Настройте въртящия се ключ-шалтер на желаната степен: степен 1 или 2 пир меки и трошливи хранителни продукти, в другите случаи – на степен 3.
- Поставете продуктите, които ще обработвате, в отвора за пълнене и леко ги прибулвайте с капачето му, внимавайте за нивото на напълване.
- Максималното ниво за напълване е отбелязано на долния ръб на носещата главина за шайбите.

Идея: Ако искате да постигнете равномерно нарязани продукти, когато обработвате тънки продукти, ги режете на снопчета.

Забележка: Ако продуктите, които обработвате, заседнат в мултифункционалния миксер, изключете кухненския робот, изтеглете щепсела от контакта, изчакайте задвижването да спре напълно, демонтирайте мултифункционалния миксер от задвижването, свалете капака на мултифункционалния миксер и изпразнете отвора за пълнене.

След работа

⚠ Опасност от нараняване!

Сваляйте шайбите за раздробяване само заедно с носача за шайбите.

- Изключете уреда от въртящия се ключ-шалтер и свалете мултифункционалния миксер от задвижването.
- Завъртете капака в посоката на часовниковата стрелка и го свалете.
- Извадете шайбите за раздробяване от съда, като ги държите за носача за шайбите.

Почистване и поддръжка

Всички части с изключение на основата са устойчиви на миене в миялна машина. Не затискайте частите от пластмасата в миялната машина, защото е възможно да се деформират. Поставете мултифункционалния нож винаги с отвора надолу. Основата избърсвайте само с влажна кърпа.

Примери за използване – мултифункционален нож

Подправки

Максимално количество: 10 г

Степен: 4

Време за обработка: 20-30 секунди

Забележка: Обработвайте ги само в сух съд.

Лук, чесън

Максимално количество: 100 г

Степен: 4

Време на обработка: 5–7 секунди

Забележка: Разделете лука на четири.

Орехи, бадеми

Максимално количество: 100 г

Степен: 4

Време на обработка: 1 – 1,5 минути

Месо

Максимално количество: 300 г

Степен: 4

Време на обработка: 30 – 60 секунди

Забележка: Отстранете кокали, хрущяли и жили. Нарезете месото на едри парчета.

Зеленчуково пюре, зеленчукови супи

Максимално количество: 375 г

Степен: 4

Време на обработка: 1 минута

Майонеза

2 яйца

15 г оцет

1,5 чаени лъжички горчица

1 щипка сол

1 щипка захар

300–400 г олио

Всички продукти трябва да са с еднаква температура.

- Размесете продуктите (без олиото) няколко секунди на степен 4.
- Наливайте олиото бавно през фунията и разбърквайте, докато майонезата стане на гладка каша.

Време за обработка: 1,5 минути

Кайма, пълнежи, пастети

Максимално количество: 300 г

Степен: 4

Време на обработка: 1 минута

Забележка: Поставете месото заедно с другите продукти и подправки.

Разбъркване (коктейли с мляко, млечни шейкове, сосове, сосове за салати и кремсупи)

Максимално количество,

течни продукти: 0,5 л

продукти: 375 г

Степен: 4

Размесване и разбъркване на тесто

Ако Ви е необходимо малко количество тесто (с до 400 г брашно при уред модел MUM 44... и с до 500 г брашно при уреди от моделите MUM 46... и 47...), можете да го приготвявате в мултифункционалния миксер.

Тесто с мая

Основна рецепта

500 гр. брашно

1 щипка сол

25 гр. мая или 1 пакетче суха мая

около 285 мл топла вода

- Поставете всички продукти (освен водата) в съда.
- Наливайте водата през отвора за напълване при работещ уред (на степен 2).

Време за обработка: 15 секунди на степен 2, след това 45 секунди на степен 4.

Выполняйте, пожалуйста, указания, приведенные в инструкции по эксплуатации кухонного комбайна.

Комплектация

Откройтеа, пожалуйста, последняя страница с рисунками.

Емкость для смешивания **рисунок 1**

устанавливается на цоколь и поворачивается против часовой стрелки.

Крышка с загрузочным отверстием **рисунок 2**

устанавливается на емкость для смешивания и поворачивается против часовой стрелки до тех пор, пока выступ крышки не достигнет упора.

Многофункциональный миксер **рисунок 3**

устанавливается на привод и поворачивается против часовой стрелки.

Многофункциональный нож **рисунок 4**

Диски-измельчители: **рисунок 5**

- a** двусторонний дисковый нож для нарезки продуктов на толстые/тонкие ломтики,
- b** двусторонний диск-терка для крупного / мелкого шинкования,
- c** диск-терка для среднего измельчения.

Рабочее положение **рисунок 6**

Указания по технике безопасности

Многофункциональным миксером можно пользоваться только после того, как он будет полностью собран. Ни в коем случае не собирайте миксер на основном блоке кухонного комбайна.

Устанавливать / снимать многофункциональный миксер можно только после полной остановки привода.

Ни в коем случае не просовывайте руку в загрузочный ствол. Для подачи продуктов пользуйтесь, пожалуйста, толкателем.

Для того чтобы вставить или извлечь из миксера многофункциональный нож, следует брать только за его коническую приставку.

Не подпускайте детей близко к миксеру.

Расчетное место излома

Расчетное место излома предназначено для защиты привода.

При перегрузке ломается держатель дисков на валу привода, который затем легко заменить. Новые держатели дисков можно приобрести в Службе сервиса.

Обслуживание

⚠ Существует опасность травмирования острым ножом и дисками!

Будьте осторожны при использовании многофункционального ножа и дисков-измельчителей.

Внимание!

Многофункциональный миксер можно установить на кухонный комбайн и начать пользоваться им только в случае, если он полностью собран и закрыт крышкой, которая поворачивалась до тех пор, пока ее выступ не достиг упора. Возможно, что выступ крышки придется придерживать большим пальцем (рисунки 7).

Многофункциональный нож

предназначен для рубки, перемешивания, измельчения продуктов, приготовления пюре, соусов и коктейлей.

- Установите емкость для смешивания на цоколь и поверните ее против часовой стрелки до упора.
- Возьмитесь за коническую приставку ножа и вставьте его в емкость.
- Загрузите продукты, подготовленные для переработки.
- Закройте емкость крышкой (следите за положением маркировки) и поворачивайте ее против часовой стрелки до тех пор, пока выступ крышки не дойдет до упора.
- Нажмите на кнопку снятия блокировки и переведите кронштейн комбайна в рабочее положение.
- Установите многофункциональный миксер на привод и поверните его против часовой стрелки до упора.
- Установите поворотный выключатель на необходимую скорость.
- Дозагрузка продуктов во время работы привода проводится через загрузочное отверстие в крышке.

Указание: Во время работы привода и в случае, если многофункциональный миксер установлен на кухонный комбайн, крышку снимать нельзя.

По окончании работы

- Выключите кухонный комбайн с помощью поворотного выключателя и снимите многофункциональный миксер с привода.
- Поверните крышку по часовой стрелке и снимите ее.

- Опорожните емкость миксера. При этом необходимо удерживать многофункциональный нож внутри миксера, держа его за коническую приставку.
 - Извлеките из миксера за коническую приставку мультифункциональный нож.
- Право на внесение изменений оставляем за собой.

Диски-измельчители

Двусторонний дисковый нож

для нарезки овощей и фруктов на толстые/тонкие ломтики

Обозначение на поворотном дисковом ноже:

«1» – для толстых ломтиков,

«3» – для тонких ломтиков.

Внимание!

Двусторонний дисковый нож не предназначен для нарезки сыра твердых сортов, хлеба, булочек и шоколада.

Двусторонний диск-терка

предназначен для крупного/мелкого шинкования овощей, фруктов и сыра (кроме твердого сыра типа "Пармезан").

Обозначение на двустороннем диске-терке:

«2» – для крупного шинкования,

«4» – для мелкого шинкования.

Внимание!

Двусторонний диск-терка не предназначен для измельчения орехов. Сыр мягких сортов следует измельчать с помощью данного диска-терки, установленного крупными отверстиями вверх.

Диск-терка среднего измельчения

для сырого картофеля, твердого сыра (типа "Пармезан") и орехов (продукты мелко натираются).

Внимание!

Данный диск-терка имеет лишь одну рабочую сторону. Он не предназначен для измельчения сыра мягких сортов и сыра, нарезанного ломтиками.

- Установите емкость для смешивания на цоколь и поверните ее против часовой стрелки до упора.
- Установите на держатель диск-терку или дисковый нож той стороной вверх, которая Вам нужна для переработки продуктов.
- Диск-терка для среднего измельчения имеет лишь одну рабочую сторону.
- Закройте емкость крышкой (следите за положением маркировки) и поворачивайте ее против часовой стрелки до тех пор, пока выступ крышки не достигнет упора.
- Нажмите на кнопку снятия блокировки и переведите кронштейн комбайна в рабочее положение.

- Установите многофункциональный миксер на привод и поверните его против часовой стрелки до упора.
- Установите поворотный выключатель на необходимую скорость:
1-я и 2-я скорости для мягких и хрупких продуктов, в остальных случаях – 3-я скорость.
- Подготовленные для переработки продукты загрузите в ствол крышки и слегка протолкните их толкателем. Следите за тем, чтобы емкость не была переполнена.
Максимальный уровень наполнения соответствует нижней кромке втулки держателя дисков.

Рекомендация: Для гарантии равномерного измельчения тонкие и длинные продукты следует перед переработкой связывать в пучки.

Указание: Если продукты застряли в многофункциональном миксере, то следует выключить кухонный комбайн, извлечь вилку из розетки, подождать, пока привод не остановится, снять миксер с привода, а крышку – с миксера и опорожнить загрузочный ствол.

По окончании работы

⚠ Существует опасность получения травм!

Диски-измельчители следует извлекать из миксера только вместе с держателем.

- Выключите кухонный комбайн с помощью поворотного выключателя и снимите многофункциональный миксер с привода.
- Поверните крышку по часовой стрелке и снимите ее.
- Извлеките из миксера за держатель диск-измельчитель.

Чистка и уход

Все элементы конструкции, кроме цоколя, предназначены для мытья в посудомоечной машине.

Детали из пластмассы не следует зажимать в машине между посудой, так как не исключена их деформация.

Многофункциональный нож укладывайте в машину всегда коническим отверстием вниз.

Цоколь следует лишь протереть влажной тряпкой.

Примеры использования многофункционального миксера

Измельчение пряных трав

Максимально-допустимое количество: 10 г

Скорость: 4

Время переработки: 20–30 секунд

Примечание: емкость миксера должна быть абсолютно сухой.

Измельчение лука и чеснока

Максимально-допустимое количество: 100 г

Скорость: 4

Время переработки: 5–7 секунд

Примечание: разрежьте лук на четвертинки.

Измельчение орехов и миндаля

Максимально-допустимое количество: 100 г

Скорость: 4

Время переработки: 1–1,5 секунды

Рубленое мясо

Максимально-допустимое количество: 300 г

Скорость: 4

Время переработки: 30–60 секунд

Примечание: перед переработкой удалите из мяса кости, хрящи и сухожилия. Нарезьте мясо крупными кусками.

Приготовление овощного пюре и супа

Максимально-допустимое количество: 375 г

Скорость: 4

Время переработки: 1 минута

Приготовление майонеза

2 яйца,

15 г уксуса,

1/2 ч. л. горчицы,

1 щепотка соли,

1 щепотка сахара,

300–400 г растительного масла.

Все компоненты должны иметь одинаковую температуру.

- Все компоненты (кроме масла) смешиваются в течение нескольких секунд на 4-й скорости.
- Масло вливается медленно через воронку и все вместе взбивается до тех пор, пока не образуется густая эмульсия – майонез.

Время приготовления: полторы минуты

Приготовление мясных паштетов и начинок

Максимально-допустимое количество: 300 г

Скорость: 4

Время переработки: 1 минута

Примечание: мясо загружается вместе со всеми компонентами и пряностями.

Взбивание продуктов (молочные коктейли, соусы, заправки для салата и супы-пюре)

Максимально-допустимое количество

жидкости: 0,5 л

Максимально-допустимое количество

твердых компонентов: 375 г

Скорость: 4

Перемешивание теста

Если требуется получить небольшое количество теста (до 400 г муки при использовании кухонного комбайна MUM 44..., до 500 г муки при использовании кухонного комбайна MUM 46... и 47...), то его можно приготовить в многофункциональном миксере.

Дрожжевое тесто

Основной рецепт

до 500 г муки:

1 щепотка соли,

25 г свежих или 1 пакетик сухих дрожжей,

ок. 285 мл теплой воды.

- Все компоненты (кроме воды) загрузите в емкость для смешивания.
- При работающем комбайне (2-я скорость) влейте в загрузочное отверстие воду.

Время приготовления: 15 секунд на 2-й скорости, затем 45 секунд на 4-й скорости.

ينبغي الرجوع إلى دليل الاستخدام الخاص بماكينته المطبخ.

نظرة عامة

رجاء فتح صفحات الرسومات البيانية.

وعاء

صورة 1

ركب الوعاء على القاعدة ثم أدره في الاتجاه المعاكس لدوران عقارب الساعة.

صورة 2

غطاء مجهز بمفند المواصلة النعينة

ركب الغطاء على الوعاء ثم أدره في الاتجاه المعاكس لدوران عقارب الساعة لحين إغلاقه بإحكام.

صورة 3

خلاط متنوع الاستخدام

ركب الخلاط المتنوع الاستخدام على المحرك ثم أدره في الاتجاه المعاكس لدوران عقارب الساعة.

صورة 4

سكين متنوع الاستخدام

صورة 5

أقراص التقطيع

a قرص تقطيع قلاب مجهز بسكين لكلا جانبيه - سميك / رفيع
b قرص تخريط قلاب مجهز بسكين لكلا جانبيه - لشرائح طولية سميكة / رفيعة
c قرص بشر - درجة بشر متوسطة النعومة

درجات التشغيل

صورة 6

تعليمات الأمان

لا تستخدم الخلاط المتنوع الاستخدام إلا إذا كان في وضع كامل التركيب. تجب بتاتا تجميع الخلاط المتنوع الاستخدام على الجهاز الأساسي.

يجري تركيب أو رفع الخلاط المتنوع الاستخدام فقط في حالة توقف المحرك.

لا تُدخل يديك على الإطلاق في منفذ الإدخال، ولإدخال المزيد من المواد الغذائية استخدم اسطوانة الدفع المعدة لذلك.

يجري تركيب أو رفع السكين المتنوع الاستخدام فقط عن طريق الإمساك به من قاعدته المخروطية الشكل.

يجب الانتباه إلى إبعاد الجهاز عن متناول أيدي الأطفال.

تجهيزه لحماية المحرك

الجهاز مزود بتجهيزه لحماية المحرك من العطب.

فحامل الأقراص المثبت على عمود الدوران مصمم بشكل لا يتحمل الضغط الشديد وينكسر إذا طرأ ارتفاع في درجة التحميل على المحرك ويمكن استبداله بكل سهولة. ويمكن الحصول علي حوامل جديدة للأقراص من أحد مراكز الخدمة.

الاستخدام

⚠ خطر الإصابة بجروح من السكين الحاد وحواف الأقراص الحادة !

احترس عند استعمال السكين متنوع الاستخدام وأقراص البشر.

تنبيه!

الخلاط المتنوع الاستخدام مصمم بحيث لا يمكن تركيبه على ماكينة المطبخ وتشغيله إلا إذا كان قد سبق ذلك تجميعه وإحكام إغلاق غطاءه. وقد ينبغي الإمساك بالجزء البارز من الغطاء بالإبهام (صورة 7).

السكين المتنوع الاستخدام

ملائم للقرم والمرس والخلط والتقطيع وإعداد الصلصة وعصير الفواكه.

- ركب الوعاء على القاعدة ثم أدره في الاتجاه المعاكس لدوران عقارب الساعة.

- ركب السكين عن طريق الإمساك به من قاعدته المخروطية الشكل.

- قم بتعبئة المواد الغذائية المطلوب إعدادها.

- ركب الغطاء (انتبه إلى الإشارات) ثم أدره في الاتجاه المعاكس لدوران عقارب الساعة لحين إغلاقه بإحكام.

- اضغط على زر فك تجهيزه لإحكام الإغلاق ثم اضبط ذراع تحديد أوضاع التشغيل على الوضع المطلوب.

- ركب الخلاط المتنوع الاستخدام على المحرك ثم أدره في الاتجاه المعاكس لدوران عقارب الساعة لحين إغلاقه بإحكام.

- أدّر الفتحاح الدوار على الدرجة المرغوبة.

- ويجري إضافة المزيد من المواد الغذائية أثناء التشغيل من خلال منفذ الإدخال المخصص لذلك.

ملاحظة: الجهاز مصمم بحيث لا يمكن رفع الغطاء أثناء التشغيل وإذا كان الخلاط المتنوع الاستخدام متركباً على ماكينة المطبخ.

بعد الانتهاء من إعداد المواد الغذائية

- أطفأ الجهاز باستخدام الفتحاح الدوار ثم ارفع الخلاط المتنوع الاستخدام من على المحرك.

- أدّر الغطاء في اتجاه دوران عقارب الساعة.

- أفرغ الخلاط من محتوياته. اسحب السكين المتنوع الاستخدام عن طريق الإمساك به من القاعدة المخروطية داخل الخلاط.

- اخرج السكين المتنوع الاستخدام من الخلاط عن طريق الإمساك به من قاعدته المخروطية الشكل.

أقراص التقطيع

قرص تقطيع قلاب مجهز بسكين لكلا جانبيه - سميك / رفيع

ملائم لتقطيع الفواكه والخضروات.

المقصود بالرموز الموجودة على قرص التقطيع الجهر بسكين لكلا جانبيه

"1" الجانب الملائم من القرص للتقطيع السميك

"3" الجانب الملائم من القرص للتقطيع الرفيع

تنبيه!

قرص التقطيع القلاب الجهر بسكين لكلا جانبيه غير ملائم لتقطيع النوعيات اليابسة من الجبن والخبز وكذلك الحيز الإفرنجي (الأشكال المختلفة للحيز الفينو) والشيكولاتة.

قرص تخريط قلاب مجهز بسكين لكلا جانبيه - لشرائح طولية سميكة / رفيعة

ملائم لتقطيع الخضروات والفواكه والجبن باستثناء النوعيات اليابسة منها (على سبيل المثال بارما / الجبن الرومي).

المقصود بالرموز الموجودة على قرص التقطيع الجهر بسكين لكلا جانبيه

"2" للجانب الملائم من القرص لتقطيع شرائح طولية رفيعة

"4" للجانب الملائم من القرص لتقطيع شرائح طولية سميكة

تنبيه!

قرص التخريط القلاب الجهر بسكين لكلا جانبيه غير ملائم لتخريط

المكسرات. أما النوعيات الطرية من الجبن فيمكن تخريطها فقط باستخدام الجانب الملائم من القرص لتقطيع الشرائح الطولية السميكة.

قرص البشر - درجة بشر ناعمة

ملائم لبشر البطاطس (البطاطا) النيفة والنوعيات اليابسة من الجين (على سبيل المثال بارما / الجين الرومي) والمكسرات.

تنبيه!

قرص البشر مجهز للاستخدام من جانب واحد فقط وغير ملائم لبشر النوعيات الطرية من الجين وكذلك الجين المقطع على شكل شرائح.

- ركب الوعاء على القاعدة ثم أدركه في الاتجاه المعاكس للدوران عقارب الساعة لحين إحكام إغلاقه.
- ثبت قرص التقطيع أو التخريط على عمود الدوران بحيث يكون الجانب المرغوب في استخدامه موجهاً إلى أعلى. انتبه إلى أن قرص البشر مجهز للاستخدام من جانب واحد فقط.
- ركب عمود الدوران.
- ركب الغطاء (انتبه إلى الإشارات)، ثم أدركه في الاتجاه المعاكس للدوران عقارب الساعة لحين إحكام إغلاقه.
- اضبط على زر فك تجهيزه لإحكام الإغلاق ثم اضبط ذراع تحديد أوضاع التشغيل على الوضع المطلوب.
- ركب الخلاط المتنوع الاستخدام على المحرك ثم أدركه في الاتجاه المعاكس للدوران عقارب الساعة حتى إحكام تثبيته.
- اضبط المفتاح الدوار على الدرجة المرغوبة: الدرجة 1 أو 2 ملائمة للمواد الغذائية الطرية والمشقة وفيما عداها الدرجة 3.
- ضع المواد الغذائية المطلوب إعدادها في منفذ الإدخال ثم ادفعها بخذر إلى الداخل باستخدام أسطوانة الدفع. انتبه إلى الارتفاع الأقصى المحدد لكمية المواد الغذائية.

ويشار إلى الحد الأقصى لارتفاع كمية المواد الغذائية برمز على الحافة السفلية لصرة القرص.

فكرة مفيدة: من أجل الحصول على شرائح متساوية السمك، ينبغي وضع المواد الغذائية الرفيعة المطلوب إعدادها على شكل حزمة.

ملاحظة: إذا حدث وأخترحت المواد الغذائية المطلوب إعدادها في الخلاط المتنوع الاستخدام ينبغي أولاً إيقاف ماكينة الطبخ وسحب القابس من المقبس ثم الانتظار لحين توقف المحرك عن الدوران. قم بفضل الخلاط المتنوع الاستخدام عن المحرك، ثم ارفع غطاء الخلاط وقم بعد ذلك بتفريغ منفذ الإدخال.

بعد الانتهاء من الاستخدام

⚠ انتبه إلى خطر الإصابة!

يجري إخراج أقراص التقطيع فقط سوياً مع حوامل الأقراص.

- أطفاً الجهاز باستخدام المفتاح الدوار، ثم أفضل الخلاط المتنوع الاستخدام عن المحرك.
- أدر الغطاء في اتجاه دوران عقارب الساعة ثم قم بخلعه.
- اخرج أقراص التقطيع من الوعاء عن طريق الإمساك بها من حاملها.

تنظيف الجهاز والعناية به

كافة أجزاء الخراططة مهيأة للغسيل في غسالة الأواني فيما عدا القاعدة.

يُراعى الانتباه إلى عدم حشر الأجزاء المصنعة من البلاستيك في غسالة الأواني حيث أن هذا قد يؤدي إلى حدوث تغيرات في شكلها بعد الانتهاء من عملية الغسيل. ضع السكين المتنوع الاستخدام دائماً بحيث تكون قاعدته المخروطية من جهة الفتحة موجهة إلى أسفل.

نظف القاعدة فقط بقطعة مبللة.

أمثلة تطبيقية لاستعمال السكين المتنوع الاستخدام

الأعشاب

أقصى كمية: ١٠ جرام

درجة التشغيل: 4

مدة الإعداد: من ٢٠ إلى ٣٠ ثانية

تنبيه: ينبغي أن تتم عملية الإعداد في وعاء جاف.

البصل والثوم

أقصى كمية: ١٠٠ جرام

درجة التشغيل: 4

مدة الإعداد: من ٥ إلى ٧ ثواني

تنبيه: قطع البصلة على أربعة أجزاء.

المكسرات واللوز

أقصى كمية: ١٠٠ جرام

درجة التشغيل: 4

مدة الإعداد: من دقيقة إلى دقيقة ونصف

اللحوم

أقصى كمية: ٣٠٠ جرام

درجة التشغيل: 4

مدة الإعداد: من ٣٠ إلى ٦٠ ثانية

تنبيه: أفضل العظام والغضاريف والأوتار عن اللحم.

قطع اللحم على شكل قطع ذات حجم ملائم.

هريسة الخضار وشربة الخضار

أقصى كمية: ٣٧٥ جرام

درجة التشغيل: 4

مدة الإعداد: دقيقة واحدة

المايونيز

بيضتان

١٥ جرام خل

½ ملعقة شاي من الخردل (المسطرة)

كمية قليلة جداً من الملح

كمية قليلة جداً من السكر

من ٣٠٠ إلى ٤٠٠ جرام زيت

ينبغي أن تتسم درجة حرارة المحتويات بالتساوي.

- قم بإجراء عملية خلط المحتويات (بدون الزيت) ليضع ثواني على درجة التشغيل 4.

• ثم صب الزيت ببطء من خلال قمع وواصل أثناء ذلك عملية الخلط لحين أن تصل مكونات المايونيز إلى درجة التوزيع الدقيق في بعضها البعض (مرحلة الاستحلاب).

مدة الإعداد: دقيقة ونصف

عجائن اللحوم ومحتويات الخماشي والفتائر المحتوية على اللحوم

الضمان

شروط الضمان لهذا الجهاز مبينة عن طريق ممثلنا في بلد الشراء . لمزيد من التفاصيل يمكنك الاتصال بالموزع المعتمد. عند تقديم شكوى في حالة الضمان يجب تقديم إيصال الشراء معها.

أقصى كمية: ٣٠٠ جرام

درجة التشغيل: 4

مدة الإعداد: دقيقة واحدة

تنبيه: ينبغي أن تجري تعبئة اللحم سوياً مع بقية المحتويات والبهارات.

الخلط (المشروبات المحتوية على لبن ممزوج بفاكهة، صلصة، مزيج السلطات

المتبل والأنواع الكثيفة من الشربة / الحساء)

أقصى كمية: بالنسبة للسوائل ٠,٥ لتر

أقصى كمية: بالنسبة للمواد الغذائية الصلبة ٣٧٥ جرام

درجة التشغيل: 4

إعداد وتقليب العجين

إذا كانت كمية العجين المطلوبة صغيرة فيمكن إعدادها في الخلاط المتنوع

الاستخدام (وإذا كانت تصل إلى ٤٠٠ جرام طحين فإن ذلك يتطلب

استخدام الجهاز MUM 44...، وحتى ٥٠٠ جرام طحين أحد الجهازين

MUM 46... / 47...).

العجين المخمر

الوصفة الأساسية

حتى ٥٠٠ جرام طحين

كمية قليلة جداً من الملح

٢٥ جرام خميرة أو باكو خميرة حافة

حوالي ٢٨٥ ملليجرام من الماء الساخن

• ضع كافة المحتويات (بدون الماء) في الوعاء.

• صب الماء بعد ذلك أثناء دوران الجهاز (على درجة التشغيل 2) من منفذ الإدخال.

مدة الإعداد: أولاً ١٥ ثانية على درجة التشغيل 2، ثم ٤٥ ثانية على درجة

التشغيل 4.

تحتفظ بالحق في إجراء تعديلات

Kundendienst-Zentren
Central-Service-Depots
Service Après-Vente
Servizio Assistenza
Servicio Técnico
Centrale Servicestations

Asistencia técnica
Servicevaerksteder
Servicesteder
Apparatservice
Hulto
Centro de Assistència Tècnica

Κέντρο τεχνικής εξυπηρέτησης
παιτών
Yetkili Servis Merkezi
Punkty serwisowe
Vevőszolgálati központ
Center servisne službe

DE Bundesrepublik
Deutschland

Region Nord

Postfach 53 20, 30053 Hannover
Dorfstraße 17–19, 30519 Hannover

Postfach 10 01 40, 10561 Berlin
Salzufer 6-8, 10587 Berlin

Region Mitte

Postfach 11 03 61, 60036 Frankfurt
Albert-Einstein-Straße 12,
63128 Dietzenbach (nur Verwaltung)

Postfach 10 04 65, 45334 Essen
Welkerhude 33–35, 45356 Essen

Region Süd

Postfach 40 03 69, 80703 München
Domagkstraße 10, 80807 München

Postfach 11 30, 71240 Ditzingen
Zeiss-Straße 13, 71254 Ditzingen

Zentralwerkstatt Kleine Hausgeräte

Siemensstädter Straße 2-20,
90765 Fürth

Rund um die Uhr erreichbar
0 18 01 - 22 33 66

Bestellung von Ersatzteilen

Teile-Tel.: 0 18 01 - 33 53 04
Teile-Fax: 0 18 01 - 33 53 08

AT Österreich

Hausgeräte Kundendienst
Quellenstraße 2
1101 Wien

Kundendienst-Zentrum
Tel.: (01) 6 05 41-0
Fax: (01) 6 05 41-5 12 98

Störungsannahme
Tel.: (01) 6 05 41-48 01
Fax: (01) 6 05 41-5 12 12

Zentraler Ersatzteilversand
Tel.: (01) 6 05 41-48 02
Fax: (01) 6 05 41-5 12 80

CH Schweiz • Suisse • Svizzera

Robert Bosch AG
BSG Service (Haushaltgeräte)
Querstrasse 17
8953 Dietikon-Fahrweid

Service
Tel.: 0848 840 040
Fax: 0848 840 041

Ersatzteile
Tel.: 0848 880 080
Fax: 0848 880 081

GB United Kingdom

APPLIANCE CARE LTD
Grand Union House
Old Wolverton Road
Old Wolverton
Milton Keynes
Bucks MK 12 5ZR

Head Office Administration
Tel.: 0990 222 777
Fax: 01908 328 670

Spares and Central Warehouse
Tel.: 0990 543 210
Fax: 01908 328 650

Customer Liaison
Fax: 01908 328 660

Nationwide Tel.:
0990 678 910

BE Belgique • België

F.A.B.-Service
Service technique du fabricant
accessible 24h/24h.
Technische dienst van de fabrikant
bereikbaar 24u/24u.

Demande réparation –
Aanvraag reparatie
Tél.: (02) 556.10.41.
Fax: (02) 556.10.70.

Assistance réparation –
Reparatie-assistentie
Tel.: (0903) 99085

Pièces détachées –
Wisselstukken
Tel.: (02) 566.10.10.
Fax: (02) 566.10.72.

Adresse de correspondance
Correspondentieadres
F.A.B.-Service
Rue de la Bienvenue 15
Verwelkomingstraat 15
1070 Bruxelles – Brussel

FR France

BSH Electroménager S.A.
S.A.V. constructeur
50, rue Ardoin
93400 Saint-Ouen

Tel.: (01) 40101100
Fax: (01) 40112534

IT Italia

BSH Elettrodomestici S.p.A.
Via Montecuccoli, 20
20147 Milano

Tel.: 0241336-1
Fax: 0241336-610

NL Nederland

BSH Huishoud-elektro B.V.
Officiële servicedienst voor
BOSCH Huishoudapparaten
Keienbergweg 97
Postfach 22535
1101 DA Amsterdam-Zuidoost

Tel.: (020) 4303430
Fax: (020) 4303445

DK Danmark

BSH Hvidevarer A/S
Telegrafvej 3
2750 Ballerup

Tel.: 44 89 85 39
Fax: 44 89 86 86

Reservedelssafld.
Tel.: 44 89 88 20
Fax: 44 89 80 02

NO Norge

BSH Husholdningsapparater A.S.
Grensingsvingen 9
0661 OSLO

Avd. Service
Tel.: 22660600
Fax: 22660550

SE Sverige

BSH Hushållsapparater AB
– Service –
Gårdsvägen 10
16970 Solna

Tel.: (08) 7341200
Fax: (08) 7341321

FI Suomi • Finland

BSH-KODINKONEET OY
Sinimäentie 8
02630 Espoo

Tel.: (09) 52595110
Fax: (09) 52595111

IE Eire • Ireland

APPLIANCE CARE LTD.
Unit 4
Ballymount Drive
Walkinstown
Dublin 12

Tel.: (01) 450 2655
Fax: (01) 450 2520

IS Island

Smith & Norland
Noatuni 4 / PF 519
121 Reykjavik

Tel.: 5113000
Fax: 5113011

ES España

BSH Interservice S.A.
Oficina Central para España
Poligono Malpica C/D,
Parcela 96-A
50016 Zaragoza

Tel.: (976) 578301
Fax: (976) 578331

GR Ελλάδα

EUROSERVICEA.B.E
ARKADIAS STR. 35
121 32 ATHEN – PERISTERI (TV)

Tel.: (01) 5702700
Fax: (01) 5745772-5745113

PT Português

Serviços de Assistência Técnica
Aparelhos Domésticos
Estr. Nacional 117, Km 2,6
2720 Amadora

Tel.: (021) 4178347
Fax: (021) 4178065

SI Slovenija

AVTOTEHNA trgovina d.o.o.
Celovška 228
1000 Ljubljana

Tel.: (061) 1591555/25,98
Fax: (061) 1597789

TR Türkçe

BSH PEG Beyaz Eşya
Services A.Ş.
Cemal Sahir Sok. No. 26–28
80470 Mecidiyeköy – İstanbul

Tel.: (212) 2754775
Fax: (212) 2755504

HU Magyarország

BSH Kft.
Márkaszerviz és Vevőszolgálat
Hungária körút 128.
1143 Budapest

Tel.: 46-72-160
Tel.: 25-13-758

PL Polska

BSH Sprzęt Gospodarstwa
Domowego
Sp. z o.o.
ul. Wolska 153
01-258 Warszawa

Centrala Serwisu Fabrycznego
Tel.: (022) 6917701
Fax: (022) 368406

en Guarantee

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

Subject to change without notice.

fr Garantie

Les conditions de garantie applicables sont celles publiées par notre distributeur dans le pays où a été effectué l'achat. Le revendeur chez qui vous êtes procuré l'appareil fournira les modalités de garantie sur simple demande de votre part.

En cas de recours en garantie, veuillez toujours vous munir de la preuve d'achat.

Sous réserve de modifications.

it Garanzia

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

Per l'esercizio del diritto di garanzia è comunque necessario presentare il documento di acquisto.

Con riserva di modifiche.

nl Garantie

Voor dit apparaat gelden de garantievoorwaarden die worden uitgegeven door de vertegenwoordiging van ons bedrijf in het land van aankoop. De leverancier bij wie u het apparaat hebt gekocht geeft u hierover graag meer informatie.

Om aanspraak te maken op de garantie hebt u altijd uw aankoopbewijs nodig.

Wijzigingen voorbehouden.

da Garanti

På dette apparat yder BÖSCH 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 BÖSCH apparat gå i stykker, kan det indsendes til vort serviceværksted:

AAG Service-Center, Telegrafvej 3, orange indgang, 2750 Ballerup, Tlf. 44 89 85 39
På reparationer ydes 12 måneders garanti. De kan naturligvis også indsende apparatet gennem Deres lokale forhandler.

no Garanti

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

Endringer forbeholdes.

sv Konsumentbestämmelser

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

Rätt till ändringar förbehålles.

fi Takuu

Tälle laitteen ovat voimassa maahantuojan myöntämä takuehdot.

Täydelliset takuehdot saat myyntiliikkeeltä, josta olet ostanut laitteen.

Takuutapauksessa on näytettävä ostokuitti.

Oikeudet muutoksiin pidätetään.

pt Garantia

Para este aparelho vigoram as condições de garantia publicadas pelo nosso representante no país, em que o mesmo for adquirido.

O Agente onde comprou o aparelho poderá dar-lhe mais pormenores sobre este assunto.

Para a prestação de qualquer serviço em garantia é, no entanto, necessária a apresentação do documento de compra do aparelho.

Reservados os direitos de alteração.

es Garantía

CONDICIONES DE GARANTIA PAE

BOSCH, se compromete a reparar o reponer de forma gratuita durante el 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 técnicas.

el Εγγύηση

Για τη συσκευή αυτή ισχύουν οι όροι εγγύησης που έχουν εκδοθεί από την αντιπροσωπεία μας στη χώρα αγοράς της συσκευής. Σχετικές λεπτομέρειες θα σας δώσει, αν χρειαστεί, ανά πάσα στιγμή το ειδικό κατάστημα, απ' όπου αγοράσατε τη συσκευή.

Για να ζητήσετε παροχές εγγύησης, πρέπει να παρουσιάσετε οπωσδήποτε το παραστατικό αγοράς.

Επιφυλασσόμεθα για αλλαγές.

tr Garanti

Bu cihaz için, yurtdışındaki mümessilliklerimizden vermiş olduğunuz garanti şartları geçerlidir. Bu hususuda daha detaylı bilgi almak için, cihazı satın aldığınız satıcıya baş vurunuz.

Garanti süresi içerisinde bu garantiden yararlanabilmek için, cihazı satın aldığınızı gösteren fişi veya faturayı göstermeniz şarttır.

Değişiklikler mümkündür.

pl Gwarancja

Urządzenia obowiązują warunki gwarancji wydanej przez nasze przedstawicielstwo handlowe w kraju zakupu.

Dokładne informacje otrzymacie Państwo w każdej chwili w punkcie handlowym, w którym dokonano zakupu urządzenia. W celu skorzystania z usług gwarancyjnych konieczne jest przedłożenie dowodu kupna urządzenia.

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian.

Warunki gwarancji

Warunki gwarancji są regulowane odpowiednimi przepisami Kodeksu Cywilnego oraz Rozporządzeniem Rady Ministrów z dn. 30.05.1995 r. „W sprawie szczególnych warunków zawierania i wykonywania umów rzeczy ruchomych z udziałem konsumentów”.

hu Garanciális feltételek

A garanciális feltételeket a 117/1991 (IX. 10) számú kormányrendelet szabályozza. 72 órán belüli meghibásodás esetén a készüléket a kereskedelem kicseréli. Ezután vevőszolgálatunk gondoskodik az előírt 15 napon belüli, kölcsönkészülék biztosítása esetén 30 napon belüli javításról. A garanciális szolgáltatásokat a vásárlásnál kapott, szabályosan kitöltött garanciajeggyel lehet igénybevenni, amely minden egyéb garanciális feltételt is részletesen ismertet.

Minőségtanúsítás:

A 2/1984. (III.10.) BkM-IpM számú rendelete alapján, mint forgalmazó tanúsítjuk, hogy a készülék a vásárlási tájékoztatóban közölt adatoknak megfelel. A változtatás jogát fenntartjuk!

bg Гаранция

За този уред са валидни условията за гаранция, които са издадени от нашите представителства в съответната страна. Подробености ще Ви даде Вашият търговец, от където сте купили уреда по всяко време при запитване от Ваша страна. При използване на гаранцията на уреда е необходимо във всеки случай да представите бележката за покупка.

Запазване правото на промени.



Уважаемые господа, сообщаем Вам, что наша продукция сертифицирована на соответствие российским требованиям безопасности согласно «Закона РФ о защите прав потребителей». Информацию по сертификации наших приборов, а также данные о номере сертификата и сроке его действия Вы можете получить в фирме ООО «БСХ Бытовая Техника» по телефону (095) 737-2825.

Телефон диспетчерской службы по ремонту: (095) 737-2961
Технические консультации по телефону: (095) 737-2975
Прием заявок на ремонт и рекламаций: (095) 737-2982 (факс)
Информация о приборах: (095) 737-2786

Условия гарантийного обслуживания сервисными службами изготовителя

(в соответствии с Законом РФ «О защите прав потребителей»)

- 1 Требования потребителей, соответствующие законодательству РФ, могут быть предъявлены в течение 12 месяцев со дня начала действия гарантийного срока, при условии, что неполадки в изделии не возникли вследствие нарушения покупателем правил пользования, транспортировки, хранения, действий третьих лиц, непреодолимой силы (пожара, природной катастрофы и т.п.), попадания бытовых насекомых и грызунов, воздействия иных посторонних факторов. Гарантийное обслуживание приборов осуществляется в уполномоченных изготовителем пунктах авторизованного сервисного обслуживания (см. список адресов). Возмещение убытков, связанных с недостатками продукции, осуществляется в соответствии с действующим законодательством.
- 2 Для подтверждения даты покупки прибора при гарантийном ремонте или предъявлении иных предусмотренных законом требований убедительно просим Вас сохранять сопроводительные документы (чек, квитанцию, правильно и четко заполненный гарантийный талон с указанием серийного номера прибора, даты продажи, четко различимой печати продавца, иные документы, подтверждающие дату и место покупки). С целью облегчения дальнейшего сервисного обслуживания Вашего прибора обращайтесь к мастерам сервиса с просьбой о занесении сведений обо всех произведенных ремонтных работах в соответствующий раздел настоящего Гарантийного талона.
- 3 Гарантия не распространяется на приборы с неисправностями, возникшими вследствие существенных нарушений технических требований, оговоренных в инструкции по эксплуатации, в том числе нестабильности параметров электросети, установленных ГОСТ13109-87.
- 4 Неисправные узлы приборов в гарантийный период бесплатно ремонтируются нами или заменяются новыми. Решение вопроса о целесообразности их замены или ремонта остается за Службой сервиса. Заменяемые детали переходят в собственность Службы сервиса.
- 5 Стационарно подключенные крупные приборы ремонтируются по месту подключения. Малые бытовые приборы весом менее 5 кг, на которые распространяются гарантийные обязательства, ремонтируются в нашей сервисной мастерской.
- 6 После истечения гарантийного срока наша Служба сервиса, а также мастерские наших партнеров всегда готовы предложить Вам свои услуги.
- 7 Использование прибора в целях, отличных от бытовых, является нарушением правил надлежащей эксплуатации прибора.
- 8 Рекомендуем доверять подключение (установку) приборов, требующих специального подключения (установки), только организациям (индивидуальным предпринимателям), занимающимся по роду своей деятельности осуществлением таких работ. Специалисты, осуществляющие подключение (установку), делают отметку о подключении (установке) в соответствующем разделе Гарантийного талона. Просим сохранять квитанции и иные документы о подключении (установке) Вашего прибора в течение всего срока его эксплуатации.

Срок службы на крупные бытовые приборы, кухонные комбайны и пылесосы составляет 10 лет. Срок службы на мелкие бытовые приборы составляет 2 года.

Внимание! Не допускайте попадания внутрь приборов воды, пыли, бытовых насекомых и грызунов – это может привести к повреждению приборов.

Изготовитель оставляет за собой право на внесение изменений в конструкцию, дизайн и комплектацию прибора.

Адреса сервисных центров на территории СНГ:

МОСКВА, ООО «БСХ Бытовая Техника», сервис от производителя, 117071, Москва, ул. Малая Калужская, 19;

тел: (095) 737-29-61 (многоканальный), факс: (095) 737-29-82

МОСКВА, ООО «Фирма Универсал» (только подключение), 109088, Москва, 2-ая ул. Машиностроения, 17А;

тел: (095) 177-87-13, факс: (095) 177-84-60

АЛМАТЫ, ТОО «Комбитехцентр», 480096, Алматы, ул. Исаева, 111; тел: (3272) 68-98-98, факс: (3272) 68-26-52

АНГАРСК, АПК «ТЕЛЕТОН», 665831, Ангарск, 8 микрорайон, 8-8а; тел: (3951) 56-03-90, факс: (39518) 6-43-99

АРХАНГЕЛЬСК, ООО «Инжинирингдрев Плюс», 163061, Архангельск, ул. Садовая, 43, кв. 1-3; тел/факс: (8182) 43-41-24

АСТРАХАНЬ, ООО «АСТРАСЕРВИС», 414041, Астрахань, ул. Яблочкова, 15; тел: (8512) 39-82-16, факс: (8512) 39-85-12

БАРНАУЛ, ЗАО «ОРК Хелми», 656011, Барнаул, ул. Пролетарская, 113; тел/факс: (3852) 26-84-62

БЕЛГОРОД, АОЗТ «Выбор», 308013, Белгород, ул. Пушкина, 49А; тел: (0722) 32-65-92, факс: (0722) 32-69-29

БИЙСК, ТОО «Снежная шапка», 659305, Бийск, ул. Воинов-интернационалистов, 72/1; тел: (3854) 23-45-83, факс: (3854) 25-24-41

БЛАГОВЕЩЕНСК, ЧП Бондарев, 675000, Благовещенск, Милицейский пер., 4; тел: (4162) 44-14-42, факс: (4162) 44-49-97

БРЕСТ, ООО ПКФ «Золак», 224028, Брест, ул. Орловская, 10; тел: (0162) 42-63-94, факс: (0162) 26-24-72

БРЯНСК, ООО «Селена-Сервис», 241037, Брянск, пер. Пилотов, 8; тел/факс: (0832) 41-82-54

ВИТЕБСК, ООО «Салби-Витебск», 210015, Витебск, ул. Чкалова, 3; тел: (02122) 1-78-35, факс: (0212) 37-75-97

ВЛАДИВОСТОК, ООО «ДФЦ Бош-Сименс», 690091, Владивосток, ул. Мордовцева, 5; тел: (4232) 22-73-69

ВЛАДИКАВКАЗ, ТПЦ ООО «Арктика», 362015, Владикавказ, пр. Коста, 15; тел: (8672) 75-50-07, факс: (8672) 75-65-79

ВЛАДИМИР, ООО «Электрон-Сервис», 600000, Владимир, ул. Ново-Ямская, 73; тел/факс: (09222) 4-08-19

ВЛАДИМИР, ООО «Ромашка Плюс», 600017, Владимир, ул. Горького, 32; тел/факс: (0922) 23-52-06

ВОЛГОГРАД, ООО «Умбриэль», 400005, Волгоград, ул. Рокоссовского, 58; тел: (8442) 37-79-19, факс: (8442) 32-58-17

ВОЛОГДА, ООО «Скерцо», 160017, Вологда, ул. Ленинградская, 77; тел: (8172) 21-79-90, факс: (8172) 21-53-27

ВОРОНЕЖ, АОЗТ «Россия Универмаг», 394030, Воронеж, ул. Кольцовская, 35; тел: (0732) 52-63-69, факс: (0732) 52-63-70

ВЯЗНИКИ, ООО «Электрон-Сервис», 601400, Вязники, ул. Ленина, 51; тел/факс: (09233) 2-52-67

ГОМЕЛЬ, ООО «Салби-Гомель», 246000, Гомель, ул. Интернациональная, 10; тел/факс: (0232) 53-96-25

ГРОДНО, ООО «Салби-Гродно», 230009, Гродно, ул. Горького, 72-210; тел: (0152) 39-92-59, факс: (0152) 31-51-13

ДНЕПРОПЕТРОВСК, ООО «Козак», 320005, Днепропетровск, наб. Победы, 32; тел/факс: (0562) 46-07-54

ДОНЕЦК, АО «Донецк-Взуття», 340059, Донецк, ул. Складская, 5; тел: (0622) 94-00-33, факс: (0622) 94-02-62

ЕКАТЕРИНБУРГ, ООО «Евротехника-Сервис», 620014, Екатеринбург, ул. Бардина, 28; тел: (3432) 28-98-26, факс: (3432) 43-26-11

ЕРЕВАН, ООО «Зигзаг», 375001, Ереван, ул. Чаренца, 25; тел: (8852) 55-27-57, факс: (8852) 56-09-99

ЗАПОРОЖЬЕ, СП «Транс-Сервис», 330037, Запорожье, ул. Рекордная, 6; тел: (0612) 12-03-03

ЗАПОРОЖЬЕ, ЧП «Рембитсервис», 330000, Запорожье, ул. Патриотическая, 58, кв. 24; тел/факс: (0612) 34-96-09

ИВАНОВО, ООО «Сканер-Инвест-Сервис», 153004, Иваново, 1-я Сибирская ул., 15; тел: (0932) 37-19-03, факс: (0932) 41-88-81

ИЖЕВСК, ЗАО «ДС», 426000, Ижевск, ул. Карла Маркса, 393; тел: (3412) 23-16-62, факс: (3412) 22-28-63

ИЖЕВСК, ТОО ПКФ «ТАН», 426063, Ижевск, ул. Ключевой пос., 63А; тел: (3412) 75-34-64, факс: (3412) 75-77-77

ИНТА, ЧП Нестерович, 169830, Инта, ул. Кирова, 29; тел/факс: (821-45) 6-38-19

ИРКУТСК, АПК «Телетон», 664075, Иркутск, ул. Академическая, 70; тел: (3952) 46-06-27, факс: (3952) 46-40-15

КАЗАНЬ, ООО «Фирма Осень», 420061, Казань, ул. Космонавтов, 26; тел: (8432) 75-18-38, факс: (8432) 76-93-88

КАЛИНИНГРАД, ЧП «Автотурбытсервис», 236039, Калининград, ул. Багратиона, 49; тел: (0112) 44-29-08, факс: (0112) 47-14-41

КАМЕШКОВО, ООО «Электрон-Сервис», 601330, Камешково, ул. Ленина, 4; тел: (09248) 2-20-88, факс: (09248) 2-45-66

КЕМЕРОВО, ООО «Кузбасс-Импорт-Сервис», 650065, Кемерово, пр-т Ленина, 137/3; тел: (38425) 51-05-33, факс: (38425) 51-44-40

КИЕВ, СП «Транс-Сервис», 252034, Киев, ул. Рейтарская, 37; тел: (044) 212-23-02, факс: (044) 12-44-43

КИЕВ, ООО «Три О Сервис», 252060, Киев, ул. Щусева, 38, кв. 1; тел: (044) 212-59-17, факс: (044) 440-22-16

КИРОВ, ООО «Электрон-Сервис», 610021, Киров, ул. Производственная, 18; тел: (8332) 29-21-90, факс: (8332) 25-87-56

КИШИНЕВ, ООО «БСХГ-Тех», 2012, Кишинев, ул. Александри, 34; тел: (0422) 22-43-02, факс: (0422) 74-86-92

КОВРОВО, ООО «Электрон-Сервис», 601900, Ковров, пр. Ленина, 10; тел/факс: (09232) 3-47-86

КОСТРОМА, ООО «Гепард-Сервис», 156013, Кострома, ул. Молочная гора, 3, к. 1; тел/факс: (0942) 31-25-01

КРАСНАЯ ГОРБАТКА, ООО «Ромашка Плюс», 602330, Красная Горбатка, ул. Садовая, 22; тел/факс: (09236) 2-12-53

КРАСНОДАР, ООО «Кубань-Бизнес-Сервис», 350000, Краснодар, ул. Тюлева, 8; тел: (8612) 55-98-02, факс: (8612) 33-45-37

КРАСНОЯРСК, Сервисцентр «Близнецов», 660020, Красноярск, ул. Дудинская, 12А; тел/факс: (3912) 27-67-20

КРАСНОЯРСК, ООО «Бюро-Сервис», 660069, Красноярск, ул. Волгоградская, 5А; тел: (3912) 62-27-25, факс: (3912) 64-77-60

КУРГАН, ООО «Евротехника-Сервис», 640000, Курган, ул. Красина, 41; тел: (35222) 5-47-54

КУРСК, ООО «Бриск», 305041, Курск, ул. Л. Толстого, 9; тел: (07122) 2-35-86, факс: (0712) 31-16-33

КУРСК, А/К «Скаф», 305000, Курск, пл. Красная, 2/4, подъезд 4; тел: (0712) 56-41-87

ЛАКИНСК, ООО «Ромашка Плюс», 601201, Лакинский, пр. Ленина, 8, к. 3; тел/факс: (09242) 4-24-02

ЛИПЕЦК, ООО «ОПТИМА», 398059, Липецк, ул. Коммунальная, 9А; тел/факс: (0742) 77-89-81

ЛУГАНСК, ЗАО «Модус-Н», 348029, Луганск, кв. Щербакова, 2; тел: (0642) 95-20-49

МАГАДАН, ООО «Кибера», 685000, Магадан, ул. Пролетарская, 59; тел: (413122) 5-99-03, факс: (413122) 5-96-44

МАГНИТОГОРСК, ООО «Норма», 455000, Магнитогорск, ул. Строительный, 48; тел/факс: (3511) 22-09-33

МАХАЧКАЛА, АОЗТ «Люкс Лтд», 367002, Махачкала, пр-т Ленина, 113-А; тел: (8722) 68-25-82, факс: (8722) 67-95-87

МИНСК, ЗАО «Цвет-Сервис», 220113, Минск, ул. Якуба Коласа, 52; тел: (0172) 62-65-66, факс: (0172) 62-66-73

МУРМАНСК, «СРП Мурманск – Технический центр», 183038, Мурманск, ул. С. Перовской, 37; тел: (8152) 45-87-01, факс: (8152) 45-09-49

МУРОМ, ООО «Ромашка Плюс», 602200, Муром, ул. Толстого, 29А; тел: (09234) 2-29-06, факс: (09234) 4-72-61

НАБЕРЕЖНЫЕ ЧЕЛНЫ, ТПД ООО «Марина», 423814, Набережные Челны, Московский пр-т, 56/14; тел/факс: (8439) 58-79-32

* Указанные сервисные центры осуществляют как ремонт, так и подключение бытовой техники.

Garantie

Gültig in der Bundesrepublik Deutschland

Die nachstehenden Bedingungen, die Voraussetzungen und Umfang unserer Garantieleistung umschreiben, lassen die Gewährleistungsverpflichtungen des Verkäufers aus dem Kaufvertrag mit dem Verbraucher unberührt.

Für dieses Gerät leisten wir Garantie gemäß nachstehenden Bedingungen:

1. Wir beheben unentgeltlich nach Maßgabe der folgenden Bedingungen (Nr. 2–6) Schäden oder Mängel am Gerät, die nachweislich auf einem Werksfehler beruhen, wenn sie uns unverzüglich nach Feststellung und innerhalb von 12 Monaten – bei gewerblichem Gebrauch oder gleichzusetzender Beanspruchung innerhalb von 6 Monaten – nach Lieferung an den Endabnehmer gemeldet werden. 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, durch Schäden aus chemischen und elektro-chemischen Einwirkungen von Wasser sowie allgemein aus anomalen Umweltbedingungen.
2. Die Garantieleistung erfolgt in der Weise, dass mangelhafte Teile nach unserer Wahl unentgeltlich instand gesetzt oder durch einwandfreie Teile ersetzt werden. Instandsetzungen am Aufstellungsort können nur für stationär betriebene (feststehende) Großgeräte verlangt werden. Andere Geräte, für die unter Bezugnahme auf diese Garantie eine Garantieleistung beansprucht wird, sind unserer nächstgelegenen Kundendienststelle oder Vertragswerkstatt zu übergeben oder einzusenden. Dabei ist der Kaufbeleg mit Kauf- und/oder Lieferdatum vorzulegen. Ersetzte Teile gehen in unser Eigentum über.
3. Der Garantieanspruch erlischt, wenn Reparaturen oder Eingriffe von Personen vorgenommen werden, die hierzu von uns nicht ermächtigt sind, oder wenn unsere Geräte mit Ergänzungs- oder Zubehörteilen versehen werden, die nicht auf unsere Geräte abgestimmt sind.
4. Innerhalb der ersten 6 Monate ab Lieferung erbringen wir die Garantieleistung ohne Berechnung von Nebenkosten (Fahrt- und Wegezeitkosten, Fracht- und Verpackungskosten).
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. Sofern ein Schaden oder Mangel nicht beseitigt werden kann oder die Nachbesserung von uns abgelehnt oder unzumutbar verzögert wird, wird innerhalb von 6 Monaten ab Kauf-/Lieferdatum auf Wunsch des Endabnehmers
entweder – kostenfrei Ersatz geliefert,
oder – der Minderwert vergütet,
oder – das Gerät gegen Erstattung des Kaufpreises, jedoch nicht über den marktüblichen Preis hinaus, zurückgenommen.
7. Weitergehende oder andere Ansprüche, insbesondere solche auf Ersatz außerhalb des Gerätes entstandener Schäden, sind – soweit eine Haftung nicht zwingend gesetzlich angeordnet ist – ausgeschlossen.

Im Ausland

gelten die von unserer jeweils zuständigen Landesvertretung herausgegebenen Garantiebedingungen. Diese können über Ihren Fachhändler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben, oder direkt bei unserer Landesvertretung angefordert werden. Zur Inanspruchnahme von Garantieleistungen ist in jedem Fall aber die Vorlage des Kaufbeleges erforderlich.

Beachten Sie unser weiteres Kundendienst-Angebot:

Auch nach Ablauf der Garantie bieten wir Ihnen unsere Kundendienstleistungen an, sofern Ihnen anderweitige Reparaturwerkstätten nicht zur Verfügung stehen.