

Feltétlenül vegye figyelembe az alapkészülék használati utasítását! A készülék háztartási mennyiségek feldolgozására készült és nem ipari alkalmazásokra.

A tartozékok a MUM4.. konyhai géphez alkalmas. A leírt kiegészítő tartozékok a szakkereskedésekben kaphatók.

Biztonsági útmutató

A multi-mixert csak teljesen összeszerelt állapotban helyezze fel a konyhai gépre.

A multi-mixert csak a hajtómű megállása után (0/Off) és kihúzott hálózati csatlakozódugóval helyezze fel/vegye le.

A multi-mixert csak a bemutatott üzemi helyzetben szabad működtetni.

A működtetés során soha ne nyúljon a betöltőnyílásba, az utántöltéshez használjon tömőeszközt. Sérülésveszély az éles aprítólemez miatt. Az aprítótárcsát csak a szélén fogja meg. A vágókést a felhelyezéséhez és levételéhez csak a kezdőkúpnál fogja meg. Sérülésveszély az éles penge miatt!

Ne engedjen gyerekeket a készülék közelébe.

Lehetséges törési hely

Túlterhelés esetén a meghajtótengelyen található tárcsatartó eltörik, és így védi a meghajtót a sérüléstől. Pótalkatrész a vevőszolgálatnál kapható.

A készülék részei

Kérjük, hogy hajtsa ki a képes oldalt

A ábra

- a Tömőeszköz
- b Fedél betöltőnyílással
- c Tál
- d Meghajtóaljzat e Vágókés
- f Tárcsatartó g Forgó-vágótárcsa

(vastag/vékony)

h Forgó-örlőtárcsa (durva/finom) i Örlőtárcsa

A készülék kezelése



Fontos tudnivalók

A multi-mixer csak akkor szerelhető felakonyhai gépre és akkor lehet elindítani, ha teljesen összeszerelt állapotban van és a fedél a fedélen lévő csap ütközéséig rá van csavarva. Adott esetben a fedélen lévő csapot szorítsa oda a hüvelykujjával is.

A konyhai gép turmixgép-hajtóművének használata közben helyezze ráavédőfedelelet a nem használt meghajtóra, a tálra (B3 ábra).

- 9 Az első használat előtt a tartozékokat alaposan tisztítsa meg, lásd a „Tisztítás és ápolás” fejezetet. Vágókés

daráláshoz, pépesítéshez, turmixoláshoz, aprításhoz és mártások, valamint mixelt italok elkészítéséhez.



Sérülésveszély az éles penge miatt

A vágókést a felhelyezéséhez és levételéhez csak a kezdőkúpnál fogja meg.

B ábra

- 9 Helyezze a tálat a lábazatra és forgassa el ütközésig az óramutató járásával ellentétes irányban. A hevedernek (1.) be kell illeszkednie a markolatnál lévő résbe (2.) (B4 ábra).
- 9 A kezdőkúpnál megfogva helyezze rá a vágókést.
- 9 Töltse be a feldolgozandó élelmiszert.
- 9 Helyezze fel a fedelet (ügyeljen a jelölésre), majd fordítsa el az óramutató járásával ellentétes irányban a fedél csapjának (1.) ütközéséig. A fedélen lévő csapnak be kell illeszkednie a markolatnál lévő résbe (2.) (B4 ábra).
- 9 Tegye fel a multi-mixert a meghajtóra, vegye figyelembe a jelölést. Az óramutató járásával ellentétesen forgassa el ütközésig.
- 9 A forgókapcsolót állítsa a kívánt fokozatra.
- 9 Működés közben élelmiszert tölthet be a betöltőnyíláson.

Megjegyzés:

Tilos levenni a fedelet működés közben, és akkor is, ha a multi-mixer fel van erősítve a konyhai gépre.

A munka befejezése után

- ⑨ A készüléket kapcsolja ki a forgókapcsolóval.
- ⑨ Húzza ki a hálózati csatlakozódugót.
- ⑨ Vegye le a készülékről a multi-mixert úgy, hogy az óramutató járásával megegyező irányban elforgatja.
- ⑨ A fedelet az óramutató járásával megegyező irányba való forgatással csavarja le.
- ⑨ Űrtse ki a multi-mixert. Ehhez fogja meg a vágókést a kezdőkúpnál fogva és tartsa benne a multi-mixerben.
- ⑨ Vegye le a vágókést a kezdőkúpnál fogva.
- ⑨ A tálat az óramutató járásával megegyező irányba való forgatással vegye le a meghajtóaljzatról.
- ⑨ Tisztítsa meg az alkatrészeket.

Felhasználási javaslatok a vágókészhez

Fűszerek

Maximális mennyiség: 30 g

Fokozat: 4

Feldolgozási idő: 20–30 másodperc
Megjegyzés: csak száraz tálban dolgozzon.

Hagyma, fokhagyma

Maximális mennyiség: 100 g

Fokozat: 4

Feldolgozási idő: 5–7 másodperc

Megjegyzés: a hagymát negyedelje fel.

Maximális mennyiség: 375 g

Fokozat: 4

Feldolgozási idő: 1 perc

Majonéz

2 tojás

15 g ecet

½ kávéskanál mustár

1 csipet só

1 csipet cukor

300–400 g olaj

A hozzávalók azonos hőmérsékletűek legyenek.

- ⑨ A hozzávalókat (az olaj kivételével) néhány másodpercig 3-as fokozaton keverje el.
- ⑨ Az olajat lassan öntse bele a tölcséren keresztül, és addig keverje tovább, amíg a majonéz össze nem áll.

Feldolgozási idő: 1½ perc

Húsos tészták, töltelékek, pástétomok

Maximális mennyiség: 300 g

Fokozat: 4

Feldolgozási idő: 1 perc

Megjegyzés: tölts be a húst az egyéb hozzávalókkal és fűszerekkel együtt.

Turmixolás (tejes mixelt italok, mártások, salátaöntetek és krémlevesek)

Maximális mennyiség: folyékony 0,5 l

szilárd 375 g

Fokozat: 3–4

Aprítótárcsák

Diófélék, mandula

Maximális mennyiség: 100 g

Fokozat: 4

Feldolgozási idő: 1–1½ perc

Hús

Maximális mennyiség: 300 g

Fokozat: 4

Feldolgozási idő: 30–60 másodperc

Megjegyzés: távolítsa el a csontot, porcot és ínt. A húst vágja nagyobb darabokra.

Zöldséglevesek, zöldségpépek



Sérülésveszély az éles aprítólemez miatt
Ne nyúljon a betöltőnyílásba, utántöltéshoz használja a tömőeszközt.
Szerszámot csak leállított hajtóműnél cseréljen. Az aprítótárcsákat csak a tárcsataratóval együtt tegye fel, ill. vegye le.

Forgó-vágótárcsa – vastag/vékony gyümölcs és zöldség szeleteléséhez.
Feldolgozás a 2–3. fokozaton

Fontos tudnivaló:

A forgó-vágótárcsa nem alkalmas kemény sajt, kenyér, zsemle és csokoládé szeletésére. Főtt, nem szétfővő fajtájú burgonyát csak hidegen szeleteljen.

Forgó-örlőtárcsa – durva/finom gyümölcs, zöldség és sajt, kivéve kemény sajt (pl. parmezán) reszeléséhez.

Feldolgozás 3. vagy 4. fokozaton.

Fontos tudnivaló:

A forgó-örlőtárcsa nem alkalmas dió reszeléséhez. Puha sajtot csak a durva oldalával (4. fokozaton) reszeljen. Örlőtárcsa – közepes finomságú kemény sajt (pl. parmezán), hűtött csokoládé és dió reszeléséhez, illetve darálásához.

Feldolgozás 4. fokozaton.

Fontos tudnivaló:

A reszelőkorong nem alkalmas puha és szeletelhető sajt reszeléséhez. C ábra

- ➊ Helyezze a tálat a lábazatra és forgassa el ütközésig az óramutató járásával ellentétes irányban. A hevedernek (1.) be kell illeszkednie a markolatnál lévő részbe (2.) (C4 ábra).
- ➋ A vágó- vagy örlőtárcsát a kívánt oldalával felfelé helyezze a tárcsatartóra. A tárcsákat óvatosan, a szélüknél fogja meg! Megjegyzés:
A reszelőkorongnak csak az egyik oldala használható.
- ➌ Helyezze fel a tárcsatartót. Közben tartsa meg a kerékagynál fogva (C6 ábra).
- ➍ Helyezze fel a fedelet (ügyeljen a jelölésre), majd fordítsa el az óramutató járásával ellentétes irányban a fedél csapjának (1.) ütközésig. A fedélen lévő csapnak be kell illeszkednie a markolatnál lévő részbe (2.) (C7 ábra).
- ➎ Tegye fel a multi-mixert a meghajtóra, vegye figyelembe a jelölést. Az óramutató járásával ellentétesen forgassa el ütközésig.
- ➏ Állítsa a forgókapcsolót a kívánt fokozatra: 1. vagy 2. fokozat a puha és könnyen aprítható élelmiszerhez, egyéb élelmiszereknél 3. vagy 4. fokozat.
- ➐ Adagolja a be a feldolgozandó élelmiszert a betöltőnyílásba és a tömőeszközzel nyomkodja kicsit beljebb, ügyelve közben a töltési magasságra. A maximális töltési magasság a tárcsatartó persely alsó széléről olvasható le.

Hasznos tanácsok:

Egyenletes vágáshoz a vékony vágnyílót kötegenként dolgozza fel.

Megjegyzés:

Ha beragadnának feldolgozandó élelmiszerek a multi-mixerbe, kapcsolja ki a konyhai gépet, és húzza ki a hálózati csatlakozódugót. Várja meg, míg a hajtómű megáll. Vegye le a multimixert a meghajtóról, emelje le a multi-mixer fedelét, és ürítse ki a betöltőnyílást.

A munka befejezése után

- ➊ A készüléket kapcsolja ki a forgókapcsolóval.
- ➋ Húzza ki a hálózati csatlakozódugót.
- ➌ Vegye le készülékről a multi-mixert úgy, hogy az óramutató járásával megegyező irányban elforgatja.
- ➍ A fedelet az óramutató járásával megegyező irányba való forgatással csavarja le.
- ➎ Szedje le a tárcsatartót a felhelyezett aprítótárcsával.
- ➏ Ürítse ki a multi-mixert.
- ➐ A tálat az óramutató járásával megegyező irányba való forgatással vegye le a meghajtóaljzatról.
- ➑ Tisztítsa meg az alkatrészeket.

Tisztítás és ápolás



Áramütésveszély

Mielőtt bármilyen műveletet végez a készüléken, húzza ki a hálózati csatlakozót!



Vigyázat!

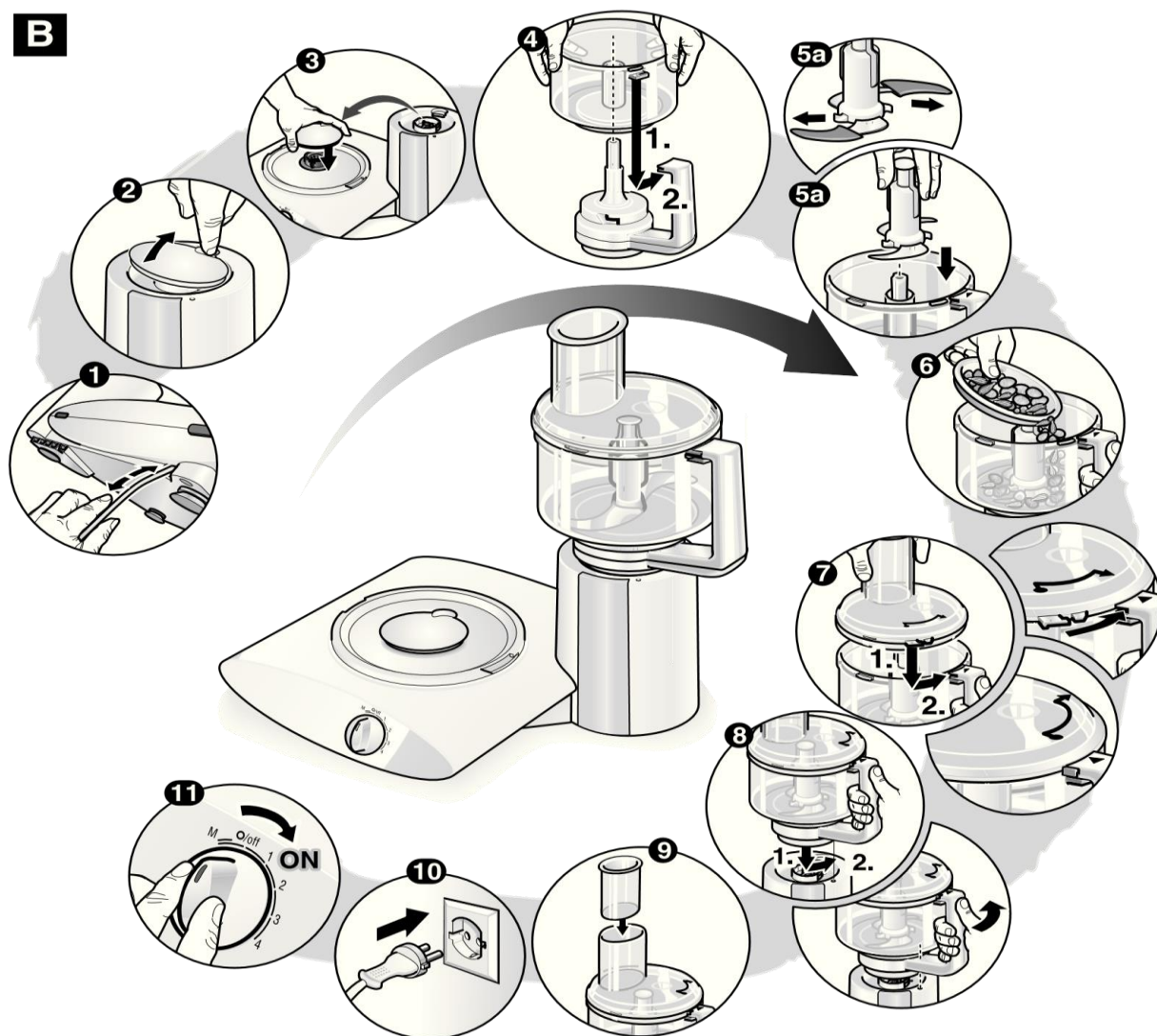
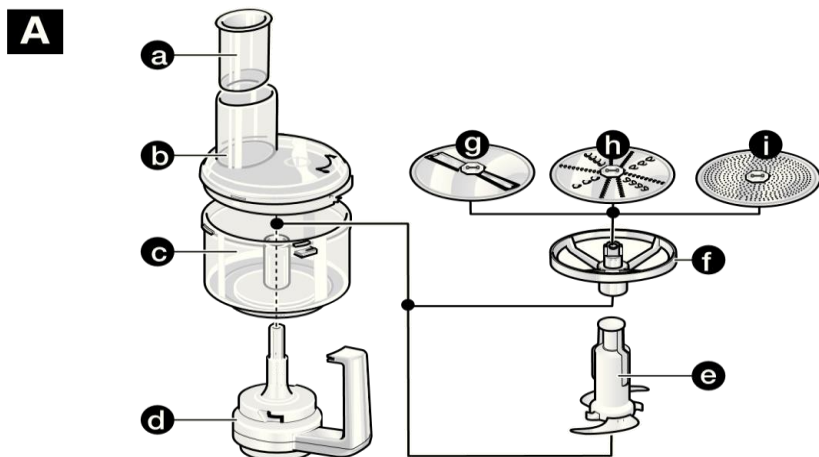
Ne használjon súrolószert a készülék tisztításához. A készülék felülete megsérülhet.

A meghajtóaljzat nem tisztítható mosogatógépben.

A meghajtóaljzaton kívül minden alkatrész mosogatógépben tisztítható.

A műanyag alkatrészeket a mosogatógépben ne szorítsa be, mert deformálódhatnak. A vágókést a kúpníllásával lefelé helyezze be, úgy, hogy közben más alkatrészek ne sérülhessenek.

A meghajtóaljzatot nedves törleruhával tisztítsa meg. Szükség esetén használjon egy kevés mosogatószert. Ezután törölje szárazra.



C

