

**BOSCH**

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



# Meat mincer

**MUZ9HA1****MUZ9FW1**

<b>[de]</b>	Gebrauchsanleitung	Profi-Fleischwolf	3
<b>[en]</b>	Instruction manual	Professional meat mincer	10
<b>[fr]</b>	Mode d'emploi	Hachoir professionnel	16
<b>[it]</b>	Istruzioni per l'uso	Tritacarne professionale	23
<b>[nl]</b>	Gebruiksaanwijzing	Profi-vleesmolen	30
<b>[da]</b>	Brugsanvisning	Profi-kødhakker	37
<b>[no]</b>	Bruksanvisning	Profi-kjøttkvern	43
<b>[sv]</b>	Bruksanvisning	Proffsköttkvarn	49
<b>[fi]</b>	Käyttöohje	Lihamyly ammattikäyttöön	55
<b>[es]</b>	Instrucciones de uso	Picadora de carne profesional	62
<b>[pt]</b>	Instruções de serviço	Picador de carne profissional	69
<b>[el]</b>	Οδηγίες χρήσης	Επαγγελματική κρεατομηχανή	76
<b>[tr]</b>	Kullanım kılavuzu	Profesyonel et kıyma makinesi	84
<b>[pl]</b>	Instrukcja obsługi	Przystawka do mielenia mięsa Profi	91
<b>[uk]</b>	Інструкція з експлуатації	Професійна м'ясорубка	98
<b>[ru]</b>	Инструкция по эксплуатации	Профессиональная мясорубка	105
<b>[ar]</b>	إرشادات الاستخدام	مفكرة اللحوم الاحترافية	118



---

## Bestimmungsgemäßer Gebrauch

**Dieses Zubehör ist für die Küchenmaschine MUM9 (Baureihe „OptiMUM“) bestimmt. Gebrauchsanleitung der Küchenmaschine beachten.**

Dieses Zubehör niemals für andere Geräte verwenden.

Ausschließlich zusammengehörige Teile verwenden.

Dieses Zubehör ist je nach Zusammenbau für folgende Einsatzzwecke geeignet:

**Fleischwolf:** Zum Zerkleinern und Vermengen von rohem und gekochtem Fleisch, Speck, Geflügel und Fisch.

**Wurstfüller:** Zur Herstellung von Würsten und Röllchen.

**Kebbe-Former:** Zur Herstellung von Teig- und Hackfleischtaschen.

**Spritzgebäck-Former:** Zum Formen von Spritzgebäck.

**Nudel-Former:** Zum Formen von Nudeln.

Dieses Zubehör darf nicht zur Verarbeitung von anderen Gegenständen bzw. Substanzen benutzt werden. Zu verarbeitende Lebensmittel müssen frei von harten Bestandteilen (z. B. Knochen) sein.

---

## Sicherheitshinweise

### **Verletzungsgefahr!**

- Niemals in rotierende Teile greifen. Niemals in den Füllschacht greifen. Ausschließlich den mitgelieferten Stopfer verwenden!
- Zubehör nur im komplett zusammengesetzten Zustand verwenden. Zubehör nur in der dafür vorgesehenen Arbeitsposition verwenden. Winkelgetriebe nur am schwarzen Hauptantrieb verwenden. Zubehör nur bei Stillstand des Antriebes und bei gezogenem Netzstecker aufsetzen oder abnehmen.

### **Achtung!**

- Darauf achten, dass sich keine Fremdkörper im Gehäuse oder Füllschacht befinden. Nicht mit Gegenständen (z. B. Messer, Löffel) im Füllschacht oder in der Auslassöffnung hantieren.
- Aufsatz nur mit dem mitgelieferten Winkelgetriebe verwenden.

### **Wichtig!**

Das Zubehör nach jeder Verwendung oder nach längerem Nichtgebrauch unbedingt gründlich reinigen. → „Reinigung und Pflege“ siehe Seite 7

---

## Auf einen Blick

Bitte Bildseiten ausklappen.

→ **Bild A**

### 1 Basis-Aufsatz

- a Gehäuse mit Füllschacht
- b Stift (zur Ausrichtung der Einsätze)
- c Standfuß (höhenverstellbar)
- d Schnecke mit Mitnehmer
- e Schraubring
- f Einfüllschale
- g Deckel für Stopfer
- h Stopfer mit Aufbewahrungsfach

### 2 Fleischwolf-Einsatz

- a Messer
- b Lochscheibe fein (3 mm) \*
- c Lochscheibe mittel (5 mm) \*
- d Lochscheibe grob (8 mm) \*

### 3 Kebbe-Einsatz \*

- a Konusring
- b Kebbe-Düse

### 4 Wurstfüller-Einsatz \*

- a Tragring
- b Wurstfüller-Düse

### 5 Spritzgebäck-Einsatz (MUZ9SV1) \*

- a Tragring
- b Halter für Formblech
- c Formblech mit 4 Öffnungen

### 6 Nudel-Einsätze mit Abdeckungen (MUZ9PP2) \*

- a Scheibe für spiralförmige Nudeln (z. B. Fusilli)
- b Scheibe für glatte Hohnudeln (z. B. Maccheroni)
- c Scheibe für kleine, geriffelte Hohnudeln (z. B. Cellentani)
- d Scheibe für mittlere, geriffelte Hohnudeln (z. B. Rigati)
- e Scheibe für große, geriffelte Hohnudeln (z. B. Rigatoni)

### 7 Winkelgetriebe

- a Farbkennzeichnung (schwarz)
- b Verschlusshebel
- c Entriegelungstaste
- d Antrieb für Aufsatz

\* Je nach Modell

Weitere Informationen finden Sie im Kapitel „Zubehör“ in der Hauptanleitung Ihrer Küchenmaschine.

---

## Vor dem ersten Gebrauch

Bevor das neue Zubehör benutzt werden kann, muss dieses vollständig entpackt, gereinigt und geprüft werden.

### Achtung!

Ein beschädigtes Zubehör nie in Betrieb nehmen!

- Alle Zubehörteile aus der Verpackung nehmen und vorhandenes Verpackungsmaterial entfernen.
- Alle Teile auf Vollständigkeit und sichtbare Schäden prüfen. → **Bild A**
- Vor dem ersten Gebrauch alle Teile gründlich reinigen und trocknen.  
→ „Reinigung und Pflege“ siehe Seite 7

---

## Farbkennzeichnung

Die Antriebe des Grundgeräts haben unterschiedliche Farben (schwarz, gelb und rot). Diese Farbkennzeichnung ist auch an den Zubehörteilen zu finden. Verwenden Sie dieses Zubehör ausschließlich am **schwarzen** Hauptantrieb.

---

## Symbole und Markierungen

Die verschiedenen Einsätze haben alle eine kleine Aussparung. Diese muss beim Zusammenbau auf den Stift am Gehäuse ausgerichtet sein.

## Vorbereitung

Der Basisaufsatz wird je nach verwendeten Einsätzen für folgende Anwendungen verwendet.

### Fleischwolf

Zum Zerkleinern von rohen oder gekochten Lebensmitteln. Je nach Art und Konsistenz der zu verarbeitenden Lebensmittel die entsprechende Lochscheibe verwenden.

→ „Tipps“ siehe Seite 8

### Kebbe-Former

Zum Formen von Teig- oder Hackfleischtaschen.

### Wurstfüller

Zum Befüllen von Kunst- und Naturdarm mit Wurstmasse. Zum Formen von Röllchen.

### Spritzgebäck-Former

Zum Formen von Plätzchenteig oder Mürbeteig.

### Nudel-Former

Zum Formen verschiedener Nudeln.

## Vorbereitung Standfuß

Der Standfuß wird für verschiedene Modelle des Grundgerätes verwendet. Je nach Modell muss die richtige Höhe eingestellt werden.

→ **Bild **

1. Zur Höhenverstellung die Taste gedrückt halten und Teile auseinanderziehen oder zusammenschieben. Dabei darauf achten, dass die Taste hörbar einrastet.
2. **Kurzer Standfuß:**  
Für Modelle ohne Display.
3. **Langer Standfuß:**  
Für Modelle mit Display.

## Vorbereitung Fleischwolf

### Achtung!

Stets nur eine Lochscheibe verwenden.

→ **Bild **

1. Die Schnecke mit dem Mitnehmer voran in das Gehäuse einsetzen.
2. Zuerst das Messer, dann die gewünschte Lochscheibe auf die Schnecke setzen.

### Achtung!

Das Messer mit der viereckigen Ausbuchtung voran auf die Schnecke setzen!

3. Den Schraubring auf das Gehäuse setzen und ohne Kraftaufwand im Uhrzeigersinn festschrauben.

Der Fleischwolf ist vorbereitet.

## Vorbereitung Kebbe-Former

→ **Bild **

1. Die Schnecke mit dem Mitnehmer voran in das Gehäuse einsetzen.
2. Zuerst den Konusring auf die Schnecke, dann die Kebbe-Düse in das Gehäuse setzen.
3. Den Schraubring auf das Gehäuse setzen und ohne Kraftaufwand im Uhrzeigersinn festschrauben.

Der Kebbe-Former ist vorbereitet.

## Vorbereitung Wurstfüller

→ **Bild **

1. Die Schnecke mit dem Mitnehmer voran in das Gehäuse einsetzen.
2. Zuerst den Tragring auf die Schnecke, dann die Wurst-Düse in das Gehäuse setzen.
3. Den Schraubring auf das Gehäuse setzen und ohne Kraftaufwand im Uhrzeigersinn festschrauben.

Der Wurstfüller ist vorbereitet.

## Vorbereitung

### Spritzgebäck-Former

→ **Bild **

1. Die Schnecke mit dem Mitnehmer voran in das Gehäuse einsetzen.
2. Zuerst den Tragring auf die Schnecke, dann den Halter für das Formblech in das Gehäuse setzen.
3. Den Schraubring auf das Gehäuse setzen und ohne Kraftaufwand im Uhrzeigersinn festschrauben.
4. Das Formblech in den Halter schieben und die gewünschte Gebäckform auswählen.

Der Spritzgebäck-Former ist vorbereitet.

## Vorbereitung Nudel-Former

### → Bild


1. Die Schnecke mit dem Mitnehmer voran in das Gehäuse einsetzen.
2. Zuerst den gewünschten Nudel-Einsatz auf die Schnecke, dann die passende Abdeckung in das Gehäuse setzen.
3. Den Schraubring auf das Gehäuse setzen und ohne Kraftaufwand im Uhrzeigersinn festschrauben.

Der Nudel-Former ist vorbereitet.

## Verwendung

**Hinweis:** Je nach Verwendungszweck werden die Lebensmittel unterschiedlich verarbeitet. → „Vorbereitung“ siehe Seite 5

### Geschwindigkeits-Empfehlungen

1-2	Verwendung als Spritzgebäck-Former
1-2	Verwendung als Kebab-Former
3-4	Verwendung als Wurstfüller
7	Verwendung als Fleischwolf oder Nudel-Former
M	Zur Verwendung mit diesem
	Zubehör nicht geeignet!

**Das folgende Beispiel beschreibt die Verwendung des Basis-Aufsatzes als Fleischwolf:**

### Verletzungsgefahr!

- Nicht mit den Händen in den Füllschacht greifen.
- Zum Nachschieben ausschließlich den Stopfer verwenden.

### Achtung!

- Keine Knochen, Knorpel, Sehnen oder andere feste Bestandteile verarbeiten.
- Kein gefrorenes Fleisch verarbeiten.
- Mit dem Stopfer keinen großen Druck ausüben.

### → Bildfolge

**Wichtig:** Grundgerät wie in der Hauptanleitung beschrieben vorbereiten.

1. Winkelgetriebe mit geöffnetem Verschlusshebel wie gezeigt auf den schwarzen Hauptantrieb setzen.

**Hinweis:** Das Winkelgetriebe kann auch um 180° gedreht angebracht werden, um auf der linken Seite des Geräts zu arbeiten.

2. Winkelgetriebe im Uhrzeigersinn drehen, bis es fest auf dem Hauptantrieb sitzt. Verschlusshebel vollständig schließen, um das Winkelgetriebe zu arretieren.
3. Den vorbereiteten Aufsatz schräg auf den Antrieb des Winkelgetriebes aufsetzen.
4. Den Aufsatz gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis dieser hörbar einrastet. Die Entriegelungstaste muss aus dem Winkelgetriebe hervorstehen.


### Achtung!

- Die richtige Höhe des Standfußes überprüfen.
- Der Aufsatz darf sich nicht mehr drehen lassen.

5. Die Einfüllschale aufsetzen.

### Achtung!

Niemals ohne Einfüllschale verwenden! Der Stopfer blockiert sonst die Schnecke und das Zubehör wird beschädigt.

6. Die Lebensmittel vorbereiten. Große Teile zuvor zerkleinern, damit sie ohne zu Drücken in den Füllschacht passen.
7. Netzstecker einstecken. Drehschalter auf die empfohlene Stufe stellen.
8. Ein geeignetes Gefäß unter den Aufsatz stellen. Die vorbereiteten Lebensmittel in die Einfüllschale geben.
9. Mit dem Stopfer die Lebensmittel unter leichtem Druck in den Füllschacht schieben.
10. Wenn die Arbeit beendet ist, den Drehschalter auf  stellen. Stillstand des Antriebs abwarten. Netzstecker ausstecken.
11. Die Einfüllschale und den Stopfer abnehmen.

12. Die Entriegelungstaste gedrückt halten und den Aufsatz im Uhrzeigersinn drehen, bis dieser sich löst.
13. Den Aufsatz abnehmen und zerlegen
14. Den Verschlusshebel am Winkelgetriebe öffnen, das Winkelgetriebe gegen den Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.
- Alle Teile direkt nach der Verwendung reinigen. → „Reinigung und Pflege“ siehe Seite 7

---

## Reinigung und Pflege

Die verwendeten Zubehörteile müssen nach jedem Gebrauch gründlich gereinigt werden.

### Achtung!

- Keine alkohol- oder spiritushaltigen Reinigungsmittel verwenden.
- Keine scharfen, spitzen oder metallischen Gegenstände benutzen.
- Keine scheuernden Tücher oder Reinigungsmittel verwenden.
- Das Winkelgetriebe niemals unter fließendem Wasser reinigen oder in die Spülmaschine geben.

Im **Bild 11** finden Sie eine Übersicht, wie die Einzelteile zu reinigen sind.

### Winkelgetriebe reinigen

- Winkelgetriebe mit einem weichen, feuchten Tuch abwischen und danach abtrocknen.

### Aufsätze reinigen

- Die verwendeten Aufsätze in die Einzelteile zerlegen. Dabei in umgekehrter Reihenfolge vorgehen, wie unter „Vorbereitung“ des jeweiligen Aufsatzes beschrieben.
- Den Deckel des Stopfers vor dem Reinigen abnehmen und evtl. enthaltenes Zubehör herausnehmen.
- Alle Zubehörteile mit Spüllauge und einem weichen Tuch/Schwamm oder mit einer weichen Bürste reinigen.
- Alle Teile trocknen lassen.

### Hinweise:

- Einige Teile können auch in der Spülmaschine gereinigt werden. → **Bild 11**
- Metallteile umgehend trockenreiben und mit etwas Speiseöl vor Rost schützen.
- Bei der Verarbeitung von z. B. Karotten können Verfärbungen an den Kunststoffteilen entstehen. Diese können mit einigen Tropfen Speiseöl entfernt werden.

---

## Aufbewahrung

### → Bild 11

Im Stopfer befindet sich ein Aufbewahrungsfach für die Teile des Wurstfüller- und Kebbe-Einsatzes sowie für die Lochscheiben. Die Teile wie abgebildet in den Stopfer einsetzen und mit dem Deckel verschließen.

---

## Überlastsicherung

Um bei einer Überlastung größere Schäden an Ihrem Gerät zu verhindern, verfügt der Mitnehmer der Schnecke über eine Einkerbung (Sollbruchstelle). Bei Überlastung bricht der Mitnehmer an dieser Stelle. Ein neuer Mitnehmer ist beim Kundendienst erhältlich (Nr. 10001090). Ersatzteile mit Sollbruchstelle sind nicht Bestandteil unserer Garantieverpflichtungen.

### Mitnehmer auswechseln

#### → Bild 12

1. Schraube im Mitnehmer mit einem geeigneten Schraubenzieher (PH2) lösen und defekten Mitnehmer entfernen.
2. Neuen Mitnehmer einsetzen und wieder festschrauben.

---

## Tipps

### Fleischwolf

#### Verwendung der Lochscheiben

- **Lochscheibe fein für:**  
gekochtes Hühner-, Schweine-, Rindfleisch, gekochte Leber, gekochter Fisch für Suppen; rohes Schweine- und Rindfleisch für Hackbraten; rohe Leber, Fleisch und Speck für Leberwurst; Schweinefleisch für Mettwurst
- **Lochscheibe mittel für:**  
Schweine- und Rindfleisch für Pastete und Cervelatwurst
- **Lochscheibe grob für:**  
gebratenes Schweinefleisch für Gulaschsuppe; Reste (z. B. Braten, Wurst) für Resteauflauf
  - Ist eine feinere Konsistenz der verarbeiteten Lebensmittel gewünscht, den Zerkleinerungsvorgang wiederholen oder verschiedene Lochscheiben nacheinander verwenden (grob, mittel, fein).
  - Weitere Zutaten (z. B. Zwiebeln, Gewürze) können bei der Verarbeitung direkt zugegeben werden. Dadurch werden alle Zutaten gut miteinander vermengt.

### Wurstfüller

- Naturdarm vor der Verarbeitung ca. 10 Minuten in lauwarmem Wasser einweichen.
- Wursthülle nicht zu „prall“ befüllen, da die Würste sonst beim Kochen oder Braten platzen könnten.

---

## Rezepte

### Kebbe

#### Teigtasche:

- 500 g Lamm, in Streifen geschnitten
- 500 g Bulgur-Weizen, gewaschen und abgetropft
- 1 kleine Zwiebel, gehackt
  - Abwechselnd Lamm und Weizen mit dem Fleischwolf (Lochscheibe fein) verarbeiten.
  - Teig gut durchmischen, Zwiebel untermischen.
  - Die Mischung noch zweimal mit dem Fleischwolf verarbeiten.

#### Füllung:

- 400 g Lamm, in Streifen geschnitten
- 2 mittelgroße Zwiebeln, gehackt
- 1 Esslöffel Öl
- 1 Esslöffel Mehl
- 2 Teelöfel Piment
- Salz und Pfeffer
  - Lamm mit dem Fleischwolf (Lochscheibe fein) verarbeiten.
  - Zwiebeln goldbraun anbraten.
  - Lammfleisch dazugeben und durchbraten.
  - Übrige Zutaten dazugeben.
  - Alles für ca. 1-2 Minuten dünsten.
  - Überschüssiges Fett abgießen.
  - Füllung abkühlen lassen.

#### Zubereitung der Kebbe:

- Mischung für Teigtaschen mit dem Kebbe-Formen verarbeiten.
- Von dem hohlen Teigstrang jeweils 7,5 cm lange Stücke abtrennen.
- Ein Ende der Teigtasche zudrücken.
- Etwas Füllung in die Öffnung hineindrücken und das andere Ende der Teigtasche auch zudrücken.
- Öl erhitzen (ca. 180°C) und die Teigtaschen für ca. 6 Minuten goldbraun frittieren.



## Spritzgebäck oder Nudeln

### Biskuitteig vorbereiten

- Den Biskuitteig wie in der Hauptanleitung der Küchenmaschine beschrieben vorbereiten. → *siehe Kapitel „Rezepte“*

### Nudelteig vorbereiten

- 500 g glattes Mehl (Typ 500)
- 250 g Eier (ca. 5 Stück)
- 1 Prise Salz
- Alle Zutaten ca. 6 bis 8 Minuten auf Stufe **3** zu einem Teig verarbeiten.

### Spritzgebäck oder Nudeln herstellen

- Küchenmaschine mit dem gewünschten Aufsatz vorbereiten.
- Den vorbereiteten Teig in kleine Stücke aufteilen.
- Netzstecker einstecken. Drehschalter auf Stufe **1-2** (Spritzgebäck-Former) oder Stufe **7** (Nudel-Former) stellen.
- Die Teigstücke einzeln in die Einfüllschale geben und mit dem Stopfer nach unten schieben.
- **Spritzgebäck:** Den geformten Teig direkt am Schraubring in der gewünschten Länge mit einem Messer abschneiden. Das Spritzgebäck auf ein bemehltes oder mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
- **Nudeln:** Den geformten Teig abnehmen und erneut in die Einfüllschale geben, dadurch wird er besonders geschmeidig. Nach dem zweiten Durchlauf die Nudeln direkt am Schraubring in der gewünschten Länge mit einem Messer abschneiden. Die Nudeln auf ein bemehltes Baumwolltuch oder Holzbrett legen.

### Hinweise:

- Damit die gewünschte Form erreicht wird, darf der Teig nicht zu weich sein.
- Frische Nudeln können zur Aufbewahrung auch getrocknet werden.

Änderungen vorbehalten.

## Intended use

**This accessory is designed for the MUM9 kitchen machine (“OptiMUM” series). Follow the operating instructions for the kitchen machine.**

Never use the accessory for other appliances. Only use matching parts together.

Depending on assembly, this accessory is suitable for the following purposes:

**Meat mincer:** for cutting and mixing raw and cooked meat, bacon, poultry and fish.

**Sausage filler:** for making sausages and meat rolls.

**Kebbe maker:** for making dough and minced meat pockets.

**Whirl maker:** for making whirls.

**Pasta maker:** for making pasta.

The accessory must not be used for processing other objects or substances. Food which is to be processed must not contain any hard components (e.g. bones).

---

## Safety instructions

### Risk of injury!

- Keep hands clear of rotating parts. Never reach into the feed chute. Only use the pusher provided!
- The accessory must be completely assembled before use. The accessory should only be used in the intended operating position. Only use the bevel gear with the black main drive. Before attaching or removing the accessory, wait until the drive has come to a standstill and pull out the mains plug.

### Caution!

- Check that there are no foreign objects in the housing or feed chute. Do not insert objects (e.g. knives, spoons) into the feed chute or outlet opening.
- Only use the attachment with the bevel gear provided.

### Important!

It is essential to clean the accessory thoroughly after each use or after it has not been used for an extended period. → “*Cleaning and maintenance*” see page 13

## Overview

Please fold out the illustrated pages.

→ Fig. A

- 1 **Base attachment**
  - a Housing with feed chute
  - b Pin (for aligning inserts)
  - c Foot (height adjustable)
  - d Worm gear with agitator paddle
  - e Threaded ring
  - f Filling tray
  - g Lid for pusher
  - h Pusher with storage compartment
- 2 **Meat mincer insert**
  - a Blade
  - b Perforated disc, fine (3 mm) \*
  - c Perforated disc, medium (5 mm) \*
  - d Perforated disc, coarse (8 mm) \*
- 3 **Kebbe insert**
  - a Conical ring
  - b Kebbe nozzle
- 4 **Sausage filler insert\***
  - a Bearing ring
  - b Sausage filler nozzle
- 5 **Whirl insert (MUZ9SV1) \***
  - a Bearing ring
  - b Holder for shape plate
  - c Shape plate with 4 openings
- 6 **Pasta inserts with covers (MUZ9PP2) \***
  - a Disc for spiral-shaped pasta (e.g. fusilli)
  - b Disc for smooth hollow pasta (e.g. macaroni)
  - c Disc for little ridged hollow pasta (e.g. cellentani)
  - d Disc for medium-sized ridged hollow pasta (e.g. rigati)
  - e Disc for large ridged hollow pasta (e.g. rigatoni)
- 7 **Bevel gear**
  - a Colour coding (black)
  - b Locking lever
  - c Release button
  - d Drive for attachment

\* Depending on the model

You can find further information in the section "Accessories" in the main operating instructions for your kitchen machine.

## Before using for the first time

Before the new accessory can be used, it must be fully unpacked, cleaned and checked.

### Caution!

Never operate a damaged accessory!

- Remove all accessories from the packaging and dispose of all packing materials.
- Check that all the parts are present and examine them for obvious damage.

→ Fig. A

- Thoroughly clean and dry all parts before using for the first time. → "Cleaning and maintenance" see page 13

## Colour coding

The drives of the base unit each have different colours (black, yellow and red). This colour coding system can also be found on the accessories. Only use this accessory on the **black** main drive.

## Symbols and markings

The various inserts all include a little recess. This must be aligned with the pin on the housing during assembly.

## Preparation

Depending on the insert fitted, the base attachment can be used for the following applications:

### Meat mincer

For chopping up raw or cooked food. Select the appropriate perforated disc depending on the type and consistency of the food to be processed. → "Tips" see page 14

### Kebbe maker

For making dough or minced meat pockets.

### Sausage filler

For filling artificial and natural casings with sausage meat. For producing meat rolls.

### Whirl maker

For shaping biscuit dough or shortcrust pastry.

### Pasta maker

For making pasta.

### Preparation of the foot

The foot is used for various models of the base unit. The right height must be selected depending on the model.

#### → Fig. B

1. To adjust the height, hold down the button and slide the parts closer together or further apart. When doing so, make sure that the button clicks into place audibly.
2. **Short foot:**  
For models without display.
3. **Long foot:**  
For models with display.

### Preparation for meat mincer

#### Caution!

Always only use one perforated disc.

#### → Fig. C

1. Insert the worm gear with the agitator paddle at the front in the housing.
2. First fit the knife and then the required perforated disc onto the worm gear.

#### Caution!

Fit the knife with the square projection at the front onto the worm gear.

3. Fit the threaded ring onto the housing and screw tight in a clockwise direction without using force.

The meat mincer is now prepared.

### Preparation for kebbe maker

#### → Fig. D

1. Insert the worm gear with the agitator paddle at the front in the housing.
2. First fit the conical ring onto the worm gear and then the kebbe nozzle into the housing.
3. Fit the threaded ring onto the housing and screw tight in a clockwise direction without using force.

The kebbe maker is now prepared.

### Preparation for sausage filler

#### → Fig. E

1. Insert the worm gear with the agitator paddle at the front in the housing.
2. First fit the bearing ring onto the worm gear and then the sausage nozzle into the housing.
3. Fit the threaded ring onto the housing and screw tight in a clockwise direction without using force.

The sausage filler is now prepared.

### Preparation for whirl maker

#### → Fig. F

1. Insert the worm gear with the agitator paddle at the front in the housing.
2. First fit the bearing ring onto the worm gear and then the holder for the shape plate into the housing.
3. Fit the threaded ring onto the housing and screw tight in a clockwise direction without using force.
4. Slide the shape plate into the holder and select the shape you require.

The whirl maker is now prepared.

### Preparation for pasta maker

#### → Fig. G

1. Insert the worm gear with the agitator paddle at the front in the housing.
2. First fit the pasta insert you require onto the worm gear, followed by the matching cover, into the housing.
3. Fit the threaded ring onto the housing and screw tight in a clockwise direction without using force.

The pasta maker is now prepared.

## Use

**Note:** The food is processed in different ways depending on the application.

→ “Preparation” see page 11

Recommended speeds	
1-2	Use as whirl maker
1-2	Use as kebbe maker
3-4	Use as sausage filler
7	Use as a meat mincer or pasta maker
M	Not suitable for use with this accessory!
↻	

The following example describes use of the base attachment as a meat mincer:

### Risk of injury!

- Do not reach into the feed chute with your hands.
- Only use the pusher when adding more food.

### Caution!

- Do not process bones, gristle, sinews or other solid components.
- Do not process frozen meat.
- Do not apply great force with the pusher.

### → Image sequence

**Important:** Only prepare the base unit as described in the main operating instructions.

1. Place the bevel gear on the main black drive with the locking lever open as shown.

**Note:** The bevel gear can also be fitted rotated through 180° if you wish to work on the left-hand side of the appliance.

2. Rotate the bevel gear in a clockwise direction until it is securely fitted to the main drive. Fully close the locking lever to fix the bevel gear in position.
3. Position the prepared attachment on the drive of the bevel gear, holding it at an angle.
4. Turn the attachment anticlockwise until you hear it click into position. The release button must protrude from the bevel gear.


### Caution!

- Check that the foot is at the right height.
- It should not be possible to turn the attachment any further.

5. Attach the filling tray.

### Caution!

Never use without the filling tray! The pusher will otherwise block the worm gear and the accessory damaged.

6. Prepare your food. Chop up large parts beforehand so they fit into the feed chute without having to press them in.
7. Plug the mains plug into the mains. Turn the rotary switch to the recommended setting.
8. Place a suitable container under the attachment. Add the prepared food to the filling tray.
9. Use the pusher to slide the food down the feed chute, applying light pressure.
10. Once you have finished work, move the rotary switch to . Wait until the drive comes to a standstill. Disconnect the mains plug.
11. Remove the filling tray and pusher.
12. Hold down the release button and rotate the attachment in a clockwise direction until it disengages.
13. Remove the attachment and take apart.
14. Open the locking lever on the bevel gear. Rotate the bevel gear in an anticlockwise direction and remove.
  - Clean all parts directly after use.
 → “Cleaning and maintenance” see page 13

## Cleaning and maintenance

The attachments and accessories used must be thoroughly cleaned after each use.

### Caution!

- Do not use any cleaning agents containing alcohol or spirits.
- Do not use any sharp, pointed or metal objects.
- Do not use abrasive cloths or cleaning agents.
- Never clean the bevel gear under running water or put in the dishwasher.

In **Fig. 1** you will find a summary of how to clean the individual parts.

### Cleaning the bevel gear

- Wipe the outside of the bevel gear with a soft, damp cloth and dry off.

### Cleaning the attachments

- Dismantle the attachments used into their individual parts. To do so, proceed in reverse order, as described under "Preparation" for the relevant attachment.
- Remove the lid of the pusher before cleaning and take out any accessories inside.
- Clean all accessories with a detergent solution and a soft cloth/sponge or with a soft brush.
- Allow all parts to dry.

#### Please note:

- Some parts can also be washed in the dishwasher. → **Fig. 1**
- Immediately rub metal parts dry and apply a little cooking oil to protect them from rust.
- When processing food such as carrots, plastic parts may become discoloured. This can be removed with a few drops of cooking oil.

---

## Storage

### → Fig. 1

The pusher includes a storage compartment for the parts of the sausage filler and kebbe insert as well as for the perforated discs. Place the parts in the pusher as shown and close with the lid.

---

## Overload protection

To prevent serious damage to your appliance if it is overloaded, the agitator paddle has a notch on the worm gear (predetermined breaking point). If overloading occurs, the agitator paddle will break at this point. A new agitator paddle is available from customer service (No. 10001090). Spare parts with a predetermined breaking point are not covered by our warranty obligations.

## Replace agitator paddle

### → Fig. 2

1. Release the screw in the agitator paddle with a screwdriver (PH2) and remove the faulty paddle.
2. Insert a new agitator paddle and screw tight again.

---

## Tips

### Meat mincer

#### Using the perforated discs

- **Perforated disc, fine for:**  
cooked chicken / pork / beef, cooked liver, cooked fish for soups; raw pork and beef for meat loaf; raw liver, meat and bacon for liverwurst; pork for mettwurst
- **Perforated disc, medium for:**  
pork and beef for pâté and cervelat sausage;
- **Perforated disc, coarse for:**  
roast pork for goulash soup; leftovers (e.g. joint, sausage) for bakes
- If you require a finer consistence to your processed food, process it several times or use different perforated discs one after the other (coarse, medium, fine).
- Other ingredients (e.g. onions, spices) can be directly added during processing. This ensures all ingredients are mixed together thoroughly.

### Sausage filler

- Soak natural casing in lukewarm water for about 10 minutes before processing.
- Do not stuff casings too full or the sausages may burst during boiling or frying.

## Recipes

### Kebbe

#### Dough pockets:

- 500 g lamb, cut into strips
- 500 g bulgur wheat, washed and drained
- 1 small onion, chopped
- Process the lamb and wheat with the meat mincer, alternating between the two (perforated disc, fine).
- Mix the dough thoroughly and mix in the onion.
- Process the mixture another two times with the meat mincer.

#### Filling:

- 400 g lamb, cut into strips
- 2 medium-sized onions, chopped
- 1 tablespoon of oil
- 1 tablespoon of flour
- 2 teaspoons of pimento
- Salt and pepper
- Process the lamb with the meat mincer (perforated disc, fine).
- Fry the onions until golden brown.
- Add the lamb and fry until well done.
- Add the remaining ingredients.
- Fry everything gently for approx. 1-2 minutes.
- Pour off the excess fat.
- Leave the filling to cool down.

#### Prepare the kebbe:

- Use the kebbe maker to process the mixture for dough pockets.
- Cut off pieces 7.5 cm in length from the hollow strand of dough.
- Press one end of the dough pocket to seal.
- Insert a little filling in the opening and also seal the other end of the dough pocket.
- Heat the oil (approx. 180 °C) and deep-fry the dough pockets for about 6 minutes until golden brown.

## Whirls or pasta

### Prepare sponge mixture

- Prepare the sponge mixture as described in the main operating instructions for the kitchen machine. → see section “Recipes”

### Prepare pasta dough

- 500 g finely ground flour (type 500)
- 250 g eggs (approx. 5)
- 1 pinch salt
- Mix all ingredients for about 6 to 8 minutes at setting **3** until a dough forms.

### Make whirls or pasta

- Prepare the kitchen machine by fitting the attachment you require.
- Divide the prepared dough into small pieces.
- Plug the mains plug into the mains. Turn the rotary switch to setting **1-2** (whirl maker) or setting **7** (pasta maker).
- Add the pieces of dough to the filling tray and press down with the pusher.
- **Whirls:** Cut the shaped dough off to the required length directly at the threaded ring using a knife. Place the whirls on a baking tray which has been dusted with flour or covered with greaseproof paper.
- **Pasta:** If you remove the shaped dough and add it to the filling tray again, it will become very smooth and supple. After passing the pasta through a second time, cut off to the required length directly at the threaded ring using a knife. Place the pasta on a cotton cloth dusted with flour or on a wooden board.

### Notes:

- The dough should not be too soft to ensure the shape you require.
- Fresh pasta can also be dried for storage.

Subject to change without notice.

## Conformité d'utilisation

**Cet accessoire est destiné au robot culinaire MUM9 (série « OptiMUM »). Respecter la notice d'utilisation du robot culinaire.**

Ne jamais utiliser cet accessoire avec d'autres appareils. Utiliser uniquement des pièces adaptées.

En fonction de l'assemblage effectué, cet accessoire permet d'effectuer différentes tâches :

**Hachoir à viande :** pour broyer et mélanger de la viande crue et cuite, du lard, de la volaille, et du poisson.

**Accessoire à saucisses :** pour fabriquer des saucisses et des boudins.

**Accessoire à kebbehs :** pour fabriquer des boulettes de pâte et de viande hachée.

**Accessoire à gâteaux sablés :** pour façonner des gâteaux sablés.

**Machine à pâtes :** pour former des pâtes.

Cet accessoire ne doit pas servir à transformer d'autres substances ou objets. Pour pouvoir être traités, les ingrédients doivent être exempts d'éléments durs (p. ex. os).

---

## Consignes de sécurité

### **Risque de blessures !**

- Ne pas toucher les pièces en rotation. Ne jamais mettre les mains dans l'orifice de remplissage. Utiliser exclusivement le pilon poussoir fourni!
- Utiliser uniquement l'accessoire à l'état entièrement assemblé. Utiliser uniquement l'accessoire dans la position de travail prévue. N'utiliser le renvoi d'angle qu'avec l'entraînement principal noir. Ne poser ou retirer l'accessoire qu'une fois l'entraînement immobilisé et après avoir débranché la fiche mâle de la prise de courant.

### **Attention !**

- Veiller à ce qu'aucun corps étranger ne se trouve dans le boîtier ou l'orifice de remplissage. Ne pas introduire d'objets (p. ex. couteau ou cuillère) dans l'orifice de remplissage ou de sortie.
- N'utiliser l'embout qu'avec le renvoi d'angle fourni.

### **Important !**

Nettoyer soigneusement l'accessoire après chaque utilisation ou après une longue durée sans utilisation. → « *Nettoyage et entretien* » voir page 20



## Vue d'ensemble

Veillez déplier les volets illustrés.

### → Figure

#### 1 Base

- a Boîtier avec orifice de remplissage
- b Goupille (pour le positionnement des inserts)
- c Pied (hauteur réglable)
- d Vis avec pale d'entraînement
- e Anneau vissable
- f Entonnoir
- g Couvercle pour pilon pousoir
- h Pilon pousoir avec compartiment de rangement

#### 2 Insert hachoir à viande

- a Lame
- b Disque ajouré fin (3 mm) \*
- c Disque ajouré moyen (5 mm) \*
- d Disque ajouré grossier (8 mm) \*

#### 3 Insert à kebbehs\*

- a Bague conique
- b Buse à kebbehs

#### 4 Insert à saucisses

- a Anneau porteur
- b Buse à saucisses

#### 5 Insert à gâteaux sablés (MUZ9SV1) \*

- a Anneau porteur
- b Support pour filière
- c filière avec 4 formes

#### 6 Filières à pâtes avec couvercles (MUZ9PP2) \*

- a Disque pour pâtes en spirales (p. ex. fusilli)
- b Disque pour pâtes tubulaires et lisses (p. ex. macaroni)
- c Disque pour petites pâtes tubulaires striées (p. ex. cellentani)
- d Disque pour pâtes tubulaires striées moyennes (p. ex. rigati)
- e Disque pour grosses pâtes tubulaires striées (p. ex. rigatoni)

#### 7 Renvoi d'angle

- a Code couleur (noir)
- b Levier de fermeture
- c Touche de déverrouillage
- d Entraînement pour embout

\* Selon le modèle


Pour de plus amples informations, consulter le chapitre « Accessoires » de la notice principale de votre robot culinaire.

## Avant la première utilisation

Avant de pouvoir utiliser le nouvel accessoire, le débarrasser complètement, le nettoyer et le contrôler.

### Attention !

Ne jamais mettre en service un accessoire endommagé !

- Sortir tous les composants de l'accessoire de l'emballage et retirer les éventuels restes d'emballage.
- Contrôler l'intégrité des pièces et vérifier qu'elles ne présentent pas de dommages visibles. → **Figure **
- Avant de les utiliser pour la première fois, nettoyer et sécher soigneusement toutes les pièces. → « *Nettoyage et entretien* » voir page 20

## Code couleur

Les entraînements de l'appareil de base ont des couleurs différentes (noir, jaune et rouge). Ce code couleur est également appliqué aux accessoires. Utiliser cet accessoire uniquement avec l'entraînement principal **noir**.

## Symboles et repères

Les différents inserts possèdent tous un petit évidement. Celui-ci doit être dirigé vers la goupille du boîtier lors de l'assemblage.

## Préparation

Selon les inserts employés, la base est utilisée pour les applications suivantes.

### Hachoir à viande

Pour broyer des aliments crus ou cuits. En fonction du type et de la consistance des aliments à traiter, utiliser le disque ajouré adéquat. → « *Conseils* » voir page 21

### Accessoire à kebbeh

Pour façonner des boulettes de pâte ou de viande hachée.

### Accessoire à saucisses

Pour remplir les boyaux artificiels et naturels avec de la chair à saucisse. Pour façonner des boudins.

### Accessoire à gâteaux sablés

Pour donner forme à la pâte à petits-fours ou à la pâte brisée.

### Machine à pâtes

Pour former des pâtes.

## Préparation du pied

Le pied est utilisé pour différents modèles de l'appareil de base. Selon le modèle, il faut régler la bonne hauteur.

### → Fig. 1

1. Pour régler la hauteur, maintenir la touche enfoncée et écarter ou comprimer les parties. L'enclenchement de la touche doit être audible.
2. **Pied court :**  
pour les modèles sans écran.
3. **Pied long :**  
pour les modèles avec écran.

## Préparation du hachoir à viande

### Attention !

N'utiliser qu'un seul disque ajouré à la fois.

### → Figure 2

1. Insérer la vis avec la pale d'entraînement vers l'avant dans le boîtier.
2. Installer tout d'abord la lame puis le disque souhaité sur la vis.

### Attention !

Placer la lame sur la vis avec le renflement carré en avant.

3. Installer l'anneau vissable sur le boîtier puis visser sans forcer dans le sens des aiguilles d'une montre.

Le hachoir à viande est prêt.

## Préparation de l'accessoire à kebbeh

### → Figure 3

1. Insérer la vis avec la pale d'entraînement vers l'avant dans le boîtier.
2. Installer tout d'abord la bague conique sur la vis puis la buse à kebbeh dans le boîtier.
3. Installer l'anneau vissable sur le boîtier puis visser sans forcer dans le sens des aiguilles d'une montre.

L'accessoire à kebbeh est prêt.

## Préparation de l'accessoire à saucisses

### → Figure 4

1. Insérer la vis avec la pale d'entraînement vers l'avant dans le boîtier.
2. Installer tout d'abord l'anneau porteur sur la vis puis la buse à saucisses dans le boîtier.
3. Installer l'anneau vissable sur le boîtier puis visser sans forcer dans le sens des aiguilles d'une montre.

L'accessoire à saucisses est prêt.

## Préparation de l'accessoire à gâteaux sablés

### → Figure 5

1. Insérer la vis avec la pale d'entraînement vers l'avant dans le boîtier.
2. Installer tout d'abord l'anneau porteur sur la vis puis le support pour la filière dans le boîtier.
3. Installer l'anneau vissable sur le boîtier puis visser sans forcer dans le sens des aiguilles d'une montre.

4. Glisser la filière dans le support et choisir la forme souhaitée.  
L'accessoire à gâteaux sablés est prêt.

## Préparation de la machine à pâtes

### → Figure G

1. Insérer la roue à hélice avec la pale d'entraînement vers l'avant dans le boîtier.
2. Placer ensuite la filière à pâte souhaitée sur la roue à hélice, puis placer le couvercle correspondant dans le boîtier.
3. Installer l'anneau vissable sur le boîtier, puis visser sans forcer dans le sens des aiguilles d'une montre.

La machine à pâtes est opérationnelle.

## Utilisation

**Remarque :** en fonction de l'utilisation souhaitée, les aliments sont traités différemment. → « Préparation » voir page 18

### Recommandations concernant la vitesse

1-2	Utilisation comme accessoire à gâteaux sablés
1-2	Utilisation comme accessoire à kebbeh
3-4	Utilisation comme accessoire à saucisses
7	Utilisation comme hachoir à viande ou machine à pâtes
M ↻	Ne convient pas pour l'utilisation de cet accessoire!

L'exemple suivant décrit l'utilisation de la base comme hachoir à viande :

### ⚠ Risque de blessures !

- Ne jamais mettre les mains dans l'orifice de remplissage.
- Pour remplir l'appareil, se servir uniquement du pilon poussoir.

### Attention !

- Ne pas traiter d'os, de cartilage, de tendons ou autres parties dures.
- Ne pas traiter de la viande congelée.
- Ne pas appliquer une force trop importante sur le pilon poussoir.

### → Suite de la figure H

**Important :** préparer l'appareil de base comme décrit dans la notice d'utilisation principale.

1. Placer le renvoi d'angle avec le levier de fermeture ouvert sur l'entraînement principal noir de la manière représentée.

**Remarque :** le renvoi d'angle peut également être tourné de 180° pour l'utiliser sur le côté gauche de l'appareil.

2. Tourner le renvoi d'angle dans le sens des aiguilles d'une montre de sorte qu'il soit bien fixé à l'entraînement principal. Fermer entièrement le levier de fermeture pour bloquer le renvoi d'angle.
3. Installer à l'oblique l'embout préparé sur l'entraînement du renvoi d'angle.
4. Tourner l'embout dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à son enclenchement audible. La touche de déverrouillage doit dépasser du renvoi d'angle.

### Attention !

- Vérifier si la hauteur du pied est correcte.
- L'embout ne doit plus pouvoir être tourné.

5. Mettre l'entonnoir en place.

### Attention !

Ne jamais travailler sans l'entonnoir. Sinon, le pilon poussoir bloque la vis et l'accessoire est endommagé.

6. Préparer les aliments. Couper tout d'abord les grands morceaux en plus petits morceaux afin qu'ils passent dans l'orifice de remplissage sans devoir les enfoncer.
7. Brancher la fiche dans la prise de courant. Régler l'interrupteur rotatif sur le niveau recommandée.

8. Placer un récipient adapté sous l'embout. Introduire les aliments préparés dans l'entonnoir.
9. Pousser légèrement les aliments avec le pilon poussoir dans l'orifice de remplissage.
10. Lorsque le travail est terminé, placer l'interrupteur rotatif sur **O**. Attendre que l'entraînement se soit immobilisé. Débrancher la fiche de la prise de courant.
11. Retirer l'entonnoir et le pilon poussoir.
12. Maintenir la touche de déverrouillage enfoncée et tourner l'embout dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il se sépare.
13. Retirer l'embout et le désassembler.
14. Ouvrir le levier de fermeture sur le renvoi d'angle, tourner le renvoi d'angle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et le retirer.
  - Nettoyer immédiatement toutes les pièces après utilisation. → « *Nettoyage et entretien* » voir page 20

---

## Nettoyage et entretien

Les accessoires utilisés doivent être soigneusement nettoyés après chaque utilisation.

### Attention !

- Ne pas utiliser de produit nettoyant contenant de l'alcool ou de l'alcool à brûler.
- Ne pas utiliser d'objets acérés, pointus ou métalliques.
- Ne pas utiliser de chiffons ni de produits nettoyants abrasifs.
- Ne jamais nettoyer le renvoi d'angle sous l'eau courante et ne pas le mettre au lave-vaisselle.

La **figure 11** montre en bref comment nettoyer les pièces détachées.

### Nettoyage du renvoi d'angle

- Essuyer le renvoi d'angle avec un chiffon doux humidifié puis le sécher.

## Nettoyer les embouts

- Désassembler les embouts utilisés. Pour cela, procéder dans l'ordre inverse de la description sous « Préparation » des embouts.
- Avant le nettoyage, retirer le couvercle du pilon poussoir et sortir les accessoires qui s'y trouvent éventuellement.
- Nettoyer tous les accessoires avec un produit de nettoyage et une éponge/un chiffon doux ou avec une brosse douce.
- Laisser sécher toutes les pièces.

### Remarques :

- Certaines pièces peuvent aller au lave-vaisselle. → **Figure 11**
- Sécher immédiatement les pièces métalliques puis les protéger de la rouille avec un peu d'huile alimentaire.
- Dans le cas de la préparation p. ex. de carottes, des colorations peuvent apparaître sur les parties en plastique. Celles-ci peuvent être éliminées avec quelques gouttes d'huile alimentaire.

---

## Rangement

### → Figure 11

Le pilon poussoir comporte un compartiment de rangement pour les pièces de l'insert à saucisses et à kebbeh et pour les disques ajourés. Placer les pièces dans le pilon poussoir de la manière représentée et fermer le couvercle.

---

## Sécurité anti-surcharge

Pour empêcher que votre appareil ne s'endommage en cas de surcharge, la pale d'entraînement de la vis comporte une entaille (zone de rupture programmée). En cas de surcharge, la pale d'entraînement se rompt à cet endroit. Une nouvelle pale d'entraînement peut être obtenue auprès du service après-vente (n° 10001090).

Les pièces de rechange à zone de rupture programmée ne sont pas couvertes par nos engagements de garantie.

## Remplacer la pale d'entraînement

### → Figure

1. Desserrer la vis de la pale d'entraînement avec un tournevis adapté (PH2) et retirer la pale défectueuse.
2. Installer la nouvelle pale d'entraînement et revisser.

## Conseils

### Hachoir à viande

#### Utilisation des disques ajourés

- **Disque ajouré fin pour :**  
viande cuite de poulet, de porc et de bœuf, foie cuit, poisson cuit pour soupes, viande crue de porc et de bœuf pour rôti de viande hachée, foie cru, viande et lard pour saucisse de pâté de foie, viande de porc pour saucisse de viande hachée
- **Disque ajouré moyen pour :**  
viande de porc et de bœuf pour pâté et cervelas
- **Disque ajouré grossier pour :**  
viande de porc rôtie pour goulasch, restes, p. ex. de rôti, de charcuterie) pour gratin
- Pour une consistance plus fine des aliments, répéter le processus de broyage plusieurs fois ou utiliser successivement les différents disques (grossier, moyen, fin).
- D'autres ingrédients (p. ex. des oignons, des épices) peuvent être ajoutés directement lors de la préparation. Tous les ingrédients sont ainsi bien mélangés.

### Accessoire à saucisses

- Avant d'utiliser du boyau naturel, le faire tremper env. 10 minutes dans de l'eau tiède.
- Ne pas remplir de trop le boyau afin d'éviter qu'il n'éclate lors de la cuisson.

## Recettes

### Kebbehs

#### Pâte :

- 500 g d'agneau découpé en lanières
- 500 g de boulgour lavé et égoutté
- 1 petit oignon haché
- Traiter en alternance l'agneau et le boulgour avec le hachoir à viande (disque ajouré fin).
- Mélanger bien la pâte puis incorporer les oignons.
- Traiter le mélange deux fois de plus avec le hachoir à viande.

#### Garniture :

- 400 g d'agneau découpé en lanières
- 2 oignons moyens hachés
- 1 cuillère à soupe d'huile
- 1 cuillère à soupe de farine
- 2 cuillères à café de piment
- Sel et poivre
- Hacher l'agneau avec le hachoir à viande (disque ajouré fin).
- Saisir les oignons jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.
- Ajouter l'agneau et faire revenir.
- Ajouter le reste des ingrédients.
- Cuire le tout à l'étuvée 1 à 2 minutes environ.
- Retirer la graisse en excès.
- Laisser la garniture refroidir.

#### Préparation des kebbehs :

- Traiter le mélange pour la pâte avec l'accessoire à kebbehs.
- Découper la pâte creuse en segments de 7,5 cm de long.
- Comprimer un bord pour fermer un côté de la boulette.
- Introduire un peu de garniture dans le trou puis fermer en comprimant.
- Faire chauffer l'huile (à 180°C) puis faire frire la pâte pendant env. 6 minutes jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée.

## Biscuiterie dressée ou pâtes

### Préparer la pâte à biscuits

- Préparer la pâte à biscuits comme décrit dans la notice d'utilisation principale du robot culinaire. → voir chapitre « Recettes »

### Préparer la pâte à pâtes

- 500 g de farine (type 500)
- 250 g d'œufs (5 œufs environ)
- 1 pincée de sel
- Travailler tous les ingrédients pendant env. 6 à 8 minutes au niveau **3** jusqu'à obtention d'une pâte homogène.

### Réaliser des biscuits dressés ou des pâtes

- Préparer le robot culinaire en y insérant l'accessoire souhaité.
- Répartir la pâte préparée en petites portions.
- Brancher la fiche dans la prise de courant. Commuter l'interrupteur rotatif sur le niveau **1-2** (pour l'insert à biscuiterie dressée) ou **7** (pour la machine à pâtes).
- Introduire les portions de pâtes individuellement dans l'entonnoir et les pousser vers le bas à l'aide du pilon poussoir.
- **Biscuiterie dressée** : couper la pâte formée à la longueur souhaitée directement au niveau de l'anneau vissable à l'aide d'un couteau. Déposer le biscuit sur une plaque à pâtisserie farinée ou recouverte d'un papier de cuisson.
- **Pâtes** : retirer la pâte formée et la remettre dans l'entonnoir, afin de la rendre particulièrement élastique. Après le deuxième passage, couper les pâtes à la longueur souhaitée directement au niveau de l'anneau vissable à l'aide d'un couteau. Déposer les pâtes sur un torchon fariné ou une planche en bois.

### Remarques :

- Pour obtenir la forme souhaitée, la pâte ne doit pas être trop molle.
- Les pâtes fraîches peuvent être séchées, afin de les conserver.

Sous réserve de modifications.

---

## Uso corretto

**Questo accessorio è previsto per la macchina da cucina MUM9 (serie “OptiMUM”). Seguire le istruzioni per l’uso della macchina da cucina.**

Non utilizzare mai questo accessorio con altri apparecchi. Utilizzare esclusivamente i componenti dell’accessorio.

In base alla modalità di assemblaggio, questo accessorio è adatto per i seguenti impieghi:

**Tritacarne:** per sminuzzare e mescolare carne, lardo, pollame e pesce crudi e cotti.

**Insaccatrice:** per preparare salsicce e involtini.

**Forma kebbe:** per preparare ravioli ripieni anche con carne macinata.

**Siringa per biscotti:** per fare i biscotti.

**Accessorio per la pasta:** per fare la pasta.

Questo accessorio non deve essere utilizzato per lavorare altri oggetti o sostanze. Gli alimenti da lavorare devono essere privi di parti dure (ad es. ossi).

---

## Avvertenze di sicurezza

### Pericolo di lesioni!

- Non toccare mai le parti in rotazione. Non introdurre mai le mani nel pozzetto di riempimento. Utilizzare solo il pestello fornito in dotazione!
- Usare l’accessorio solo completamente montato. Utilizzare l’accessorio soltanto nell’apposita posizione di lavoro. Utilizzare l’ingranaggio angolare soltanto sull’ingranaggio principale nero. Applicare o rimuovere l’accessorio solo ad ingranaggio fermo e con la spina di alimentazione staccata.

### Attenzione!

- Prestare attenzione che non si trovino corpi estranei nel corpo o nel pozzetto di riempimento. Non inserire e utilizzare oggetti (ad es. coltelli, cucchiari) nel pozzetto di riempimento o nel foro di uscita.
- Utilizzare l’accessorio soltanto con l’ingranaggio angolare fornito.

### Importante!

Lavare sempre a fondo l’accessorio dopo ogni utilizzo o dopo un lungo periodo di inattività. → “Pulizia e cura” ved. pagina 27

## Panoramica

Aprire le pagine con le figure.

### → Figura A

#### 1 Accessorio di base

- a Corpo con pozzetto di riempimento
- b Perno (per allineare gli inserti)
- c Piede di supporto (regolabile in altezza)
- d Coclea con trascinatore
- e Ghiera
- f Piatto di carico
- g Coperchio per pestello
- h Pestello con vano di conservazione

#### 2 Insetto tritacarne

- a Lama
- b Disco con fori piccoli (3 mm) \*
- c Disco con fori medi (5 mm) \*
- d Disco con fori grandi (8 mm) \*

#### 3 Insetto kebbe\*

- a Anello conico
- b Ugello kebbe

#### 4 Insetto insaccatrice\*

- a Reggispinta
- b Ugello insaccatrice

#### 5 Insetto siringa per biscotti (MUZ9SV1) \*

- a Reggispinta
- b Supporto per lamiera traforata
- c Lamiera traforata con 4 aperture

#### 6 Insetti per la pasta con coperture (MUZ9PP2) \*

- a Disco per pasta a forma di spirale (ad es. fusilli)
- b Disco per pasta bucata liscia (ad es. maccheroni)
- c Disco per pasta bucata rigata di piccole dimensioni (ad es. cellentani)
- d Disco per pasta rigata di medie dimensioni (ad es. spaghetti rigati)
- e Disco per pasta rigata di grandi dimensioni (ad es. rigatoni)

#### 7 Ingranaggio angolare

- a Marcatura colorata (nera)
- b Leva di chiusura
- c Pulsante di sblocco
- d Ingranaggio per accessorio

\* a seconda del modello

Ulteriori informazioni sono disponibili nel capitolo "Accessori" delle istruzioni per l'uso principali della macchina da cucina.

## Prima del primo utilizzo

Prima di utilizzare l'accessorio nuovo per la prima volta, va completamente rimosso dal suo imballo, pulito e controllato.

### Attenzione!

Non mettere mai in funzione un accessorio danneggiato!

- Estrarre dalla confezione tutte le parti dell'accessorio e rimuovere l'imballo.
- Controllare che vi siano tutti i componenti e che non presentino danni visibili. → **Figura A**
- Prima della prima messa in funzione lavare accuratamente tutte le parti e asciugarle. → "Pulizia e cura" ved. pagina 27

## Marcature colorate

Gli ingranaggi dell'apparecchio base presentano colori diversi (nero, giallo e rosso). Questi colori sono presenti anche sulle parti dell'accessorio. Questo accessorio deve essere utilizzato esclusivamente sull'ingranaggio principale **nero**.

## Simboli e marcature

I diversi inserti hanno tutti una piccola nicchia, che per l'assemblaggio deve essere allineata al perno sul corpo.



## Preparazione

In base agli inserti utilizzati, l'accessorio di base viene impiegato per le seguenti applicazioni:

### Tritacarne

Per tritare alimenti crudi o cotti. A seconda del tipo e consistenza dell'alimento da lavorare, utilizzare il disco forato corrispondente. → *"Consigli"* ved. pagina 28

### Forma kebbe

Per preparare ravioli ripieni anche con carne macinata.

### Insacattrice

Per riempire budello artificiale e naturale con impasto per salsiccia. Per formare involtini.

### Siringa per biscotti

Per dare forma a impasto per biscotti o pasta frolla.

### Accessorio per la pasta

Per fare la pasta.

## Preparazione del piede di supporto

Il piede di supporto viene utilizzato per diversi modelli dell'apparecchio base. Deve essere regolata l'altezza giusta a seconda del modello.

### → Figura

1. Per regolare l'altezza tenere premuto il pulsante e allontanare o avvicinare i pezzi. Prestare attenzione che il pulsante scatti in posizione in modo udibile.
2. **Piede di supporto corto:** per i modelli senza display.
3. **Piede di supporto lungo:** per i modelli con display.

## Preparazione del tritacarne

### Attenzione!

Utilizzare sempre un solo disco forato.

### → Figura

1. Inserire la coclea con il trascinatoro rivolto in avanti nel corpo dell'apparecchio.
2. Applicare sulla coclea prima la lama, poi il disco forato desiderato.

### Attenzione!

Disporre la lama a quattro denti rivolta in avanti sulla coclea!

3. Inserire la ghiera sul corpo dell'apparecchio e avvitare in senso orario senza applicare forza.

Il tritacarne è pronto per l'uso.

## Preparazione del forma kebbe

### → Figura

1. Inserire la coclea con il trascinatoro rivolto in avanti nel corpo dell'apparecchio.
2. Applicare prima l'anello conico sulla coclea, quindi l'ugello per kebbe nel corpo dell'apparecchio.
3. Inserire la ghiera sul corpo dell'apparecchio e avvitare in senso orario senza applicare forza.

Il forma kebbe è pronto per l'uso.

## Preparazione dell'insacattrice

### → Figura

1. Inserire la coclea con il trascinatoro rivolto in avanti nel corpo dell'apparecchio.
2. Applicare prima il reggispinga sulla coclea, poi l'ugelloinsicattrice nel corpo dell'apparecchio.
3. Inserire la ghiera sul corpo dell'apparecchio e avvitare in senso orario senza applicare forza.

L'insicattrice è pronta per l'uso.

## Preparazione della siringa per biscotti

### → Figura

1. Inserire la coclea con il trascinatore rivolto in avanti nel corpo dell'apparecchio.
2. Applicare prima il reggispinta sulla coclea, poi il supporto della lamiera traforata nel corpo dell'apparecchio.
3. Inserire la ghiera sul corpo dell'apparecchio e avvitare in senso orario senza applicare forza.
4. Spingere la lamiera traforata nel supporto e selezionare la forma desiderata per i biscotti.

La siringa per biscotti è pronta per l'uso.

## Preparazione dell'accessorio per la pasta


### → Figura

1. Inserire la coclea con il trascinatore rivolto in avanti nel corpo dell'apparecchio.
2. Per prima cosa inserire l'insero per la pasta desiderato sulla coclea, quindi applicare la copertura adatta nel corpo.
3. Inserire la ghiera sul corpo dell'apparecchio e avvitare in senso orario senza applicare forza.

L'accessorio per la pasta è pronto per l'uso.

## Utilizzo

**Avvertenza:** a seconda dello scopo d'impiego gli alimenti vengono lavorati diversamente. → "Preparazione" ved. pagina 25

Consigli sulla velocità	
1-2	Utilizzo come siringa per biscotti
1-2	Utilizzo come forma kebbe
3-4	Utilizzo come insaccatrice
7	Utilizzo come tritacarne o accessorio per la pasta
M	Non adatta per l'utilizzo con questo accessorio!
	

L'esempio successivo descrive l'utilizzo dell'accessorio di base come insaccatrice:

### Pericolo di lesioni!

- Non introdurre le mani nel pozzetto di riempimento.
- Per spingere usare solo il pestello.

### Attenzione!

- Non lavorare ossa, cartilagine, nervi o altri elementi solidi.
- Non lavorare carne ancora surgelata.
- Non esercitare una forte pressione con il pestello.

### → Sequenza immagini

**Importante:** preparare l'apparecchio base come descritto nelle istruzioni per l'uso principali.

1. Disporre l'ingranaggio angolare con la leva di chiusura aperta sull'ingranaggio principale nero, come raffigurato.

**Nota:** l'ingranaggio angolare può essere applicato anche ruotato di 180° per lavorare sul lato sinistro dell'apparecchio.

2. Ruotare l'ingranaggio angolare in senso orario finché non è ben fissato all'ingranaggio principale. Chiudere completamente la leva di chiusura per bloccare l'ingranaggio angolare.
3. Applicare l'accessorio preparato trasversalmente sull'ingranaggio dell'ingranaggio angolare.
4. Girare l'accessorio in senso antiorario fino ad udire l'arresto. Il pulsante di sblocco deve sporgere dall'ingranaggio angolare.

### Attenzione!

- Controllare che il piede di supporto si trovi all'altezza corretta.
- L'accessorio non deve più poter essere ruotato.

5. Applicare il piatto di carico.

### Attenzione!

Non utilizzare mai senza piatto di carico! Altrimenti il pestello blocca la coclea e l'accessorio si danneggia.

6. Preparare gli alimenti. Sminuzzare prima i pezzi più grandi perchè possano passare nel pozzetto di riempimento senza dover fare troppa pressione.
7. Inserire la spina di alimentazione. Posizionare la manopola sulla velocità consigliata.
8. Collocare un recipiente adatto sotto l'accessorio. Inserire nel piatto di carico gli alimenti preparati.
9. Premere leggermente gli alimenti nel pozzetto di riempimento usando il pestello.
10. Al termine della lavorazione porre la manopola dell'apparecchio su **O**. Attendere che l'ingranaggio sia fermo. Staccare la spina di alimentazione.
11. Rimuovere il piatto di carico e il pestello.
12. Tenere premuto il pulsante di sblocco e girare l'accessorio in senso orario fino a quando non si sblocca.
13. Rimuovere l'accessorio e smontarlo.
14. Aprire la leva di chiusura sull'ingranaggio angolare, ruotare l'ingranaggio angolare in senso antiorario e toglierlo.
  - Lavare tutti i componenti subito dopo l'uso. → "Pulizia e cura" ved. pagina 27

---

## Pulizia e cura

Le parti dell'accessorio utilizzate vanno lavate accuratamente dopo ogni utilizzo.

### Attenzione!

- Non impiegare detersivi a base di alcol.
- Non utilizzare oggetti taglienti, appuntiti o metallici.
- Non usare panni o detersivi abrasivi.
- Non mettere mai l'ingranaggio angolare sotto acqua corrente o in lavastoviglie.

La **Figura 11** mostra una panoramica per il lavaggio delle singole parti.

### Pulizia dell'ingranaggio angolare

- Pulire l'ingranaggio angolare con un panno morbido umido e asciugarlo.

## Lavaggio degli accessori

- Smontare gli accessori utilizzati nei singoli componenti. Per fare ciò procedere in senso inverso rispetto a quanto descritto alla voce "Preparazione" del relativo accessorio.
- Prima del lavaggio togliere il coperchio del pestello ed estrarre gli eventuali accessori contenuti.
- Pulire tutti gli accessori con detersivo e un panno o spugna morbida oppure con una spazzola morbida.
- Asciugare tutte le parti.

### Note:

- Alcune parti possono essere lavate anche in lavastoviglie. → **Figura 11**
- Asciugare subito con uno strofinaccio le parti metalliche e proteggerle dalla ruggine con un poco di olio alimentare.
- Durante la lavorazione ad esempio di carote, sulle parti di plastica possono formarsi macchie colorate. Queste possono essere eliminate con alcune gocce di olio da cucina.

---

## Conservazione

### → Figura 11

Nel pestello vi sono un vano per riporre le parti dell'insacchietto e del forma kebbe e i dischi forati. Inserire le parti nel pestello come indicato nella figura e chiudere con il coperchio.

---

## Sicurezza di sovraccarico

Al fine di evitare gravi danni all'apparecchio in caso di un sovraccarico, il trascinatore della coclea è dotato di una incisione (punto di rottura prestabilita). In questo punto il trascinatore si spezza in caso di sovraccarico. Un nuovo trascinatore può essere acquistato presso il servizio assistenza clienti (N. 10001090). I ricambi con punto di rottura predeterminato non rientrano nei nostri doveri di garanzia.

## Sostituzione del trascinatore

### → Figura

1. Svitare le viti nel trascinatore con un cacciavite adatto (PH2) e rimuovere il trascinatore guasto.
2. Inserire il nuovo trascinatore e riavvitarlo.

---

## Consigli

### Tritacarne

#### Utilizzo dei dischi forati

- **Disco con fori piccoli per:** carne cotta di pollame, di maiale, di manzo, fegato cotto, pesce cotto per zuppe; carne di maiale e di manzo cruda per polpettone; fegato, carne e lardo crudi per paté di fegato; carne di maiale per salsiccia a base di carne affumicata di manzo o di maiale (Mettwurst)
- **Disco con fori medi per:** carne di maiale e di manzo per paté e cervellata
- **Disco con fori grandi per:** carne di maiale arrosto per zuppa di gulasch; avanzi (ad es. arrosto, salumi) per sformati.
- Se si desidera una consistenza più fine dell'alimento lavorato, ripetere la procedura di sminuzzamento od utilizzare diversi dischi forati uno dopo l'altro (fori grandi, medi, piccoli).
- È possibile aggiungere altri ingredienti (ad es. cipolle, odori) direttamente durante la lavorazione. In tal modo è possibile mescolare bene tra loro tutti gli ingredienti.

### Insaccatrice

- Prima della lavorazione ammorbidire il budello naturale per ca. 10 minuti in acqua tiepida.
- Non riempire eccessivamente il budello in quanto la salsiccia potrebbe rompersi durante la cottura.

---

## Ricette

### Kebbe

#### Ravioli di carne:

- 500 g di agnello tagliato a strisce
- 500 g di bulgur lavato e scolato
- 1 cipolla piccola tritata
- Lavorare in modo alternato l'agnello e il bulgur con il tritacarne (disco con fori piccoli).
- Mescolare bene la pasta, incorporare la cipolla.
- Lavorare la miscela altre due volte con il tritacarne.

#### Ripieno:

- 400 g di agnello tagliato a strisce
- 2 cipolle di media grandezza tritate
- 1 cucchiaino di olio
- 1 cucchiaino di farina
- 2 cucchiaini di pimento
- Sale e pepe
- Lavorare l'agnello con il tritacarne (disco con fori piccoli).
- Rosolare le cipolle finché non diventano dorate.
- Aggiungere la carne di agnello e cuocere bene.
- Aggiungere gli altri ingredienti.
- Far stufare il tutto per ca. 1-2 minuti.
- Scolare il grasso superfluo.
- Fare raffreddare il ripieno.

#### Preparazione dei kebbe:

- Lavorare la pasta di carne con il forma kebbe.
- Tagliare dal tubo di pasta pezzi della lunghezza di 7,5 cm.
- Chiudere un'estremità.
- Introdurre nell'apertura un poco di ripieno e chiudere anche l'altra estremità.
- Riscaldare l'olio (ca. 180 °C) e friggere i kebbe per ca. 6 minuti finché non diventano dorati.

## Biscotti siringati o pasta

### Preparazione del pan di Spagna

- Preparare il pan di Spagna come descritto nelle istruzioni per l'uso della macchina da cucina.  
→ vedere il capitolo "Ricette"

### Preparazione dell'impasto per la pasta

- 500 g di farina (tipo 500)
- 250 g di uova (ca. 5 uova)
- 1 pizzico di sale
- Lavorare tutti gli ingredienti per ca. 6-8 minuti alla velocità 3 fino a ottenere un impasto.

### Preparazione di biscotti siringati o pasta

- Preparare la macchina da cucina con l'accessorio desiderato.
- Suddividere l'impasto in piccoli pezzi.
- Inserire la spina di alimentazione. Mettere la manopola sulla velocità **1-2** (siringa per biscotti) o sulla velocità **7** (accessorio per la pasta).
- Inserire i pezzi di impasto uno per volta nel piatto di carico e spingerli verso il basso con il pestello.
- **Biscotti siringati:** con un coltello, tagliare la pasta in corrispondenza della ghiera alla lunghezza desiderata. Disporre i biscotti su una teglia infarinata o rivestita con carta da forno.  
**Pasta:** prendere l'impasto lavorato e metterlo nel piatto di carico per ripassarlo e farlo diventare particolarmente elastico. Dopo il secondo passaggio, servendosi di un coltello tagliare la pasta in corrispondenza della ghiera alla lunghezza desiderata. Mettere la pasta su un asciugamano di cotone o un tagliere di legno infarinati.

### Note:

- Per ottenere la forma desiderata, l'impasto non deve essere troppo morbido.
- Per conservare la pasta fresca è anche possibile essiccarla.

Con riserva di modifiche.

## Bestemming van de toebehoren

**Deze toebehoren zijn bestemd voor de keukenmachine MUM9 (serie “OptiMUM”). De gebruiksaanwijzing van de keukenmachine in acht nemen.**

Deze toebehoren nooit voor andere apparaten gebruiken.

Uitsluitend de bijbehorende onderdelen gebruiken.

Deze toebehoren zijn afhankelijk van opbouw geschikt voor de volgende toepassingen:

**Vleesmolen:** voor het fijnmaken en mengen van rauw en gekookt vlees, spek, gevogelte en vis.

**Worstvuller:** voor het maken van worsten en rolletjes.

**Kebbevormer:** voor het maken van deeg- en gehaktzakjes.

**Spritsvormer:** voor het vormen van spritsen.

**Pastavormer:** Voor het vormgeven van pasta.

Deze toebehoren mogen niet worden gebruikt om andere voorwerpen of substanties te verwerken. De te verwerken levensmiddelen mogen geen harde bestanddelen (bijv. beenderen) bevatten.

---

## Veiligheidsaanwijzingen

### **Gevaar voor letsel!**

- Nooit in de draaiende onderdelen grijpen. Nooit in de vulschacht grijpen. Altijd de bijgevoegde stopper gebruiken!
- De toebehoren alleen in compleet samengebouwde toestand gebruiken. Toebehoren alleen gebruiken in de hiervoor bestemde werkstand. Haakse overbrenging alleen op de zwarte hoofdaandrijving gebruiken. Toebehoren alleen aanbrengen of verwijderen wanneer de aandrijving stilstaat en de stekker uit het stopcontact is getrokken.

### **Attentie!**

- Erop letten dat er zich geen vreemde voorwerpen in de behuizing of in de vulschacht bevinden. Niet met voorwerpen (bijv. messen, lepels) in de vulschacht of uitlaatopening komen.
- Opzetstuk alleen in combinatie met de meegeleverde haakse overbrenging gebruiken.

### **Belangrijk!**

Na elk gebruik of als u het apparaat langere tijd niet hebt gebruikt, dient u de toebehoren altijd grondig te reinigen. → *“Reiniging en verzorging” zie pagina 34*

---

## In één oogopslag

De pagina's met afbeeldingen uitklappen.

→ **Afb. A**

### 1 Basis-opzetstuk

- a Behuizing met vulschacht
- b Stift (voor uitlijning van de inzetstukken)
- c Standvoet (in hoogte verstelbaar)
- d Wormaandrijving met meenemer
- e Schroefring
- f Vultrechter
- g Deksel van stopper
- h Stopper met opbergvak

### 2 Vleesmolen-inzetstuk

- a Mes
- b Ponsschijf fijn (3 mm) \*
- c Ponsschijf gemiddeld (5 mm) \*
- d Ponsschijf grof (8 mm) \*

### 3 Kebbe-inzetstuk\*

- a Kegelring
- b Kebbemondstuk

### 4 Worstvuller-inzetstuk\*

- a Draagring
- b Worstvuller-mondstuk

### 5 Sprintsnetstuk (MUZ9SV1) \*

- a Draagring
- b Houder voor vormprofiel
- c Vormprofiel met 4 openingen

### 6 Pasta-inzetstukken met afdekkingen (MUZ9PP2) \*

- a Schijf voor spiraalvormige pasta (bijv. fusilli)
- b Schijf voor gladde holle pasta (bijv. macaroni)
- c Schijf voor kleine, geribbelde holle pasta (bijv. cellentani)
- d Schijf voor middelgrote, geribbelde holle pasta (bijv. rigati)
- e Schijf voor grote, geribbelde holle pasta (bijv. rigatoni)

### 7 Haakse overbrenging

- a Kleurmarkering (zwart)
- b Sluithendel
- c Otgrendelknop
- d Aandrijving voor opzetstuk

\* Afhankelijk van het model

Meer informatie vindt u in het hoofdstuk "Toebehoren" in de gebruiksaanwijzing van uw keukenmachine.

---

## Voor het eerste gebruik

Voordat de nieuwe toebehoren kunnen worden gebruikt, moeten deze volledig worden uitgepakt, gereinigd en gecontroleerd.

### Attentie!

Beschadigde toebehoren nooit in gebruik nemen!

- Alle toebehoren uit de verpakking nemen en het aanwezige verpakkingsmateriaal verwijderen.
- Alle onderdelen op volledigheid en zichtbare beschadigingen controleren.  
→ **Afb. A**
- Voor het eerste gebruik alle delen grondig reinigen en drogen.  
→ "Reiniging en verzorging" zie pagina 34

---

## Kleurmarkering

De aandrijvingen van het basisapparaat hebben verschillende kleuren (zwart, geel en rood). Deze kleurmarkering vindt u ook op de toebehoren. Gebruik dit toebehoren uitsluitend aan de **zwarte** aandrijving.

---

## Symbolen en markeringen

De verschillende inzetstukken hebben allemaal een kleine uitsparing. Deze moet bij het in elkaar zetten op de stift aan de behuizing worden uitgelijnd.

## Voorbereiding

Het basis-opzetstuk wordt afhankelijk van de gebruikte inzetstukken voor de volgende toepassingen gebruikt.

### Vleesmolen

Voor het verkleinen van rauwe of gekookte levensmiddelen. Afhangelijk van de aard en consistentie van de te verwerken levensmiddelen de juiste ponsschijf gebruiken. → “Tips” zie pagina 35

### Kebbevormer

Voor het vormen van deeg- of gehaktzakjes.

### Worstvuller

Voor het vullen van kunst- en natuurdarm met worstmassa. Voor het vormen van rolletjes.

### Spritsvormer

Voor het vormen van koekjesdeeg en zandtaartdeeg.

### Pastavormer

Voor het vormgeven van pasta.

## Voorbereiding standvoet

De standvoet wordt voor verscheidene modellen van het basisapparaat gebruikt. Afhangelijk van het model moet de juiste hoogte worden ingesteld.

### → Afb.

1. Voor het verstellen van de hoogte de knop ingedrukt houden en de delen uit elkaar trekken of in elkaar schuiven. Hierbij erop letten of de knop hoorbaar vastklikt.
2. **Korte standvoet:**  
Voor modellen zonder display.
3. **Lange standvoet:**  
Voor modellen met display.

## Voorbereiding vleesmolen

### Attentie!

Altijd slechts één ponsschijf gebruiken.

### → Afb.

1. De worm met de meenemer vooraan in de behuizing aanbrengen.
2. Eerst het mes en vervolgens de gewenste ponsschijf op de worm aanbrengen.

### Attentie!

Het mes met de vierhoekige uitstulping voor op de worm aanbrengen!

3. De schroefring op de behuizing aanbrengen en zonder uitoefening van kracht rechtsonder vastschroeven.

De vleesmolen is voorbereid.

## Voorbereiding kebbevormer

### → Afb.

1. De worm met de meenemer vooraan in de behuizing aanbrengen.
2. Eerst de kegelring op de worm aanbrengen en vervolgens het kebbemondstuk in de behuizing plaatsen.
3. De schroefring op de behuizing aanbrengen en zonder uitoefening van kracht rechtsonder vastschroeven.

De kebbevormer is voorbereid.

## Voorbereiding worstvuller

### → Afb.

1. De worm met de meenemer vooraan in de behuizing aanbrengen.
2. Eerst de draagring op de worm aanbrengen en dan het worstmondstuk in de behuizing plaatsen.
3. De schroefring op de behuizing aanbrengen en zonder uitoefening van kracht rechtsonder vastschroeven.

De worstvuller is voorbereid.

## Voorbereiding spritsvormer

### → Afb.

1. De worm met de meenemer vooraan in de behuizing aanbrengen.
  2. Eerst de draagring op de worm aanbrengen en dan de houder voor het vormprofiel in de behuizing plaatsen.
  3. De schroefring op de behuizing aanbrengen en zonder uitoefening van kracht rechtsonder vastschroeven.
  4. Het vormprofiel in de houder schuiven en de gewenste spritsvorm selecteren.
- De spritsvormer is voorbereid.



## Vorbereitung pastavormer


### → Afbeelding

1. De worm met de meenemer vooraan in de behuizing aanbrengen.
2. Eerst het gewenste pasta-inzetstuk op de worm, dan de passende afdekking in de behuizing aanbrengen.
3. De schroefring op de behuizing aanbrengen en zonder uitoefening van kracht rechtsom vastschroeven.

De pastavormer is voorbereid.

## Gebruik

**Aanwijzing:** afhankelijk van het gebruiksdoel worden de levensmiddelen verschillend verwerkt. → “Vorbereitung” zie pagina 32

Snelheidsadviezen	
1-2	Gebruik als spritsvormer
1-2	Gebruik als kebbvormer
3-4	Gebruik als worstvuller
7	Gebruik als vleesmolen of pastavormer
M 	Niet geschikt om samen met deze toebehoren te gebruiken!

**In het volgende voorbeeld wordt beschreven hoe u het basisopzetstuk als vleesmolen kunt gebruiken:**

### **Gevaar voor letsel!**

- Niet met de handen in de vulschacht grijpen.
- Gebruik voor het aandrukken uitsluitend de stopper.

### **Attentie!**

- Geen beenderen, kraakbeen, zeen of andere vaste bestanddelen verwerken.
- Geen bevroren vlees verwerken.
- Geen hoge druk met de stopper uitoefenen.

### → Afbeeldingenreeks

**Belangrijk:** basisapparaat voorbereiden zoals beschreven in de gebruiksaanwijzing.

1. Haakse overbrenging met geopende sluihendel zoals afgebeeld op de zwarte hoofdaandrijving aanbrengen.

**Aanwijzing:** de haakse overbrenging kan ook 180° gedraaid worden aangebracht zodat u aan de linkerkant van het apparaat kunt werken.


2. Haakse overbrenging rechtsom draaien totdat deze op de hoofdaandrijving vast zit. Sluihendel volledig sluiten om de haakse overbrenging te vergrendelen.
3. Het voorbereide opzetstuk schuin op de aandrijving van de haakse overbrenging aanbrengen.
4. Het opzetstuk vervolgens linksom draaien tot dit hoorbaar vastklikt. De ontgrendelknop moet uit de haakse overbrenging uitsteken.

### **Attentie!**

- De juiste hoogte van de standvoet controleren.
  - Het opzetstuk mag niet draaibaar zijn.
5. De vultrechter aanbrengen.

### **Attentie!**

Nooit zonder de vultrechter gebruiken! Anders blokkeert de stopper de worm en wordt het toebehoren beschadigd.

6. De levensmiddelen voorbereiden. Grote delen vooraf verkleinen, zodat deze zonder aandrukken in de vulschacht passen.
7. Stekker in wandcontactdoos doen. Draaischakelaar op de aanbevolen stand zetten.
8. Een geschikte kom onder het opzetstuk plaatsen. De voorbereide levensmiddelen in de vultrechter doen.
9. Met de stopper de levensmiddelen met lichte druk in de vulschacht schuiven.
10. Na afloop van de werkzaamheden de draaischakelaar op  zetten. Wachten tot de aandrijving stilstaat. Stekker uit het stopcontact nemen.
11. De vultrechter en de stopper verwijderen.

12. De ontgrendelknop ingedrukt houden en het opzetstuk rechtsom draaien tot het loskomt.
13. Het opzetstuk verwijderen en uit elkaar nemen
14. De sluithendel op de haakse overbrenging openen en de haakse overbrenging linksom draaien en verwijderen.
  - Alle onderdelen direct na gebruik reinigen. → *“Reiniging en verzorging” zie pagina 34*

---

## Reiniging en verzorging

De gebruikte toebehoren moeten na elk gebruik grondig worden gereinigd.

### Attentie!

- Gebruik geen reinigingsmiddelen die alcohol of spiritus bevatten.
- Gebruik geen scherpe, puntige of metalen voorwerpen.
- Gebruik geen schurende doeken of schurende reinigingsmiddelen.
- De haakse overbrenging nooit onder stromend water reinigen of in de vaatwasser doen.

In **afbeelding 11** vindt u een overzicht van hoe de onderdelen gereinigd dienen te worden.

### Haakse overbrenging reinigen

- Haakse overbrenging met een zachte, vochtige doek schoon vegen en daarna afdrogen.

### Opzetstukken reinigen

- De gebruikte opzetstukken uit elkaar nemen. Hierbij de instructies onder “Voorbereiding” van het desbetreffende opzetstuk in omgekeerde volgorde uitvoeren.
- Voorafgaand aan het reinigen het deksel van de stopper nemen en eventueel aanwezige toebehoren verwijderen.
- Alle accessoires met zeepsop en een zachte doek/spons of met een zachte borstel reinigen.
- Alle onderdelen laten drogen.

### Aanwijzingen:

- Sommige onderdelen kunnen ook in de vaatwasmachine worden gereinigd.  
→ **Afb. 11**
- Metalen onderdelen direct droogwrijven en met een beetje slaolie tegen roest beschermen.
- Bij de verwerking van bijv. wortel kunnen verkleuringen bij de kunststof onderdelen optreden. Deze kunnen met enkele druppels spijsolie worden verwijderd.

---

## Opbergen

### → Afb. 11

In de stopper bevindt zich een opbergvak voor de onderdelen van het worstvuller- en kebbe-inzetstuk, evenals voor de ponsschijven. De onderdelen zoals afgebeeld in de stopper aanbrengen en de stopper met het deksel afsluiten.

---

## Overbelastingsbeveiliging

Om bij overbelasting grotere schade aan uw apparaat te voorkomen, is de meenemer van de worm voorzien van een inkerving (breekpunt). Bij overbelasting breekt de meenemer op dit punt. Een nieuwe meenemer is verkrijgbaar bij de klantenservice (nr. 10001090). Vervangingsonderdelen met ingebouwde breekpunten vallen niet onder onze garantieverplichtingen.

### Meenemer vervangen

#### → Afb. 12

1. De schroef in de meenemer met een geschikte schroevendraaier (PH2) eruit draaien en de defecte meenemer verwijderen.
2. De nieuwe meenemer aanbrengen en weer vastschroeven.

---

## Tips

### Vleesmolen

#### Gebruik van de ponsschijven

- **Ponsschijf fijn voor:**  
gekookt kippen-, varkens- en rundvlees, gekookte lever, gekookte vis voor soep, rauw varkens- en rundvlees voor gehakt, rauwe lever, vlees en spek voor leverworst; varkensvlees voor metworst
- **Ponsschijf gemiddeld voor:**  
varkens- en rundvlees voor paté en cervelaatworst;
- **Ponsschijf grof voor:**  
gebraden varkensvlees voor goulashsoep, kliekjes (bijv. gebraden vlees, worst) voor kliekjes-ovenshotel
- Als de verwerkte levensmiddelen een fijnere consistentie moeten krijgen, dan het verkleiningsproces herhalen of verscheidene ponsschijven na elkaar gebruiken (grof, gemiddeld, fijn).
- Verdere ingrediënten (zoals uien en specerijen) kunnen direct tijdens de verwerking worden toegevoegd. Daardoor worden alle ingrediënten goed met elkaar vermengd.

### Worstvuller

- Natuurdarm voor de verwerking ca. 10 minuten in lauwwarm water laten inweken.
- Het worstomhulsel niet te vol maken, aangezien de worsten anders bij het koken of braden kunnen barsten.

---

## Recepten

### Kebbe

#### Deegzakje:

- 500 g lamsvlees, in reepjes gesneden
- 500 g bulgurtarwe, gewassen en uitgelekt
- 1 kleine ui, gehakt
- Beurtelings lamsvlees en tarwe met de vleesmolen (ponsschijf fijn) verwerken.
- Deeg goed mengen, uien erdoor mengen.
- Het mengsel nog twee maal met de vleesmolen verwerken.

#### Vulling:

- 400 g lamsvlees, in reepjes gesneden
- 2 middelgrote uien, gehakt
- 1 eetlepel olie
- 1 eetlepel meel
- 2 theelepels piment
- zout en peper
- Het lamsvlees met de vleesmolen (ponsschijf fijn) verwerken.
- Uien goudbruin bakken.
- Lamsvlees erbij doen en gaar braden.
- Overige ingrediënten erbij doen.
- Alles ca. 1-2 minuten fruiten.
- Overtollig vet afgieten.
- Vulling laten afkoelen.

#### Bereiding van de kebbe:

- Het mengsel voor de deegzakjes met de kebbevormer verwerken.
- Stukken van 7,5 cm afsnijden van de holle deegstreng.
- Eén uiteinde van het deegzakje dichtdrukken.
- Een beetje vulling in de opening drukken en het andere uiteinde van het deegzakje dichtdrukken.
- Olie verhitten (ca. 180 °C) en de deegzakjes in ca. 6 minuten goudbruin frituren.

## Spritsen of pasta

### Biscuitdeeg voorbereiden

- Het biscuitdeeg voorbereiden volgens de beschrijving in de gebruiksaanwijzing van de keukenmachine. → *Zie het hoofdstuk "Recepten"*

### Pastadeeg voorbereiden

- 500 g gladde bloem (type 500)
- 250 g eieren (ca. 5 stuks)
- 1 snufje zout
- Alle ingrediënten ca. 6 tot 8 minuten op stand **3** tot deeg kneden.

### Spritsen of pasta maken

- Keukenmachine met het gewenste opzetstuk voorbereiden.
- Het voorbereide deeg in kleine stukken verdelen.
- Stekker in wandcontactdoos doen. De draaischakelaar op stand **1-2** (spritsvormer) of stand **7** (pastavormer) zetten.
- De stukken deeg afzonderlijk in de vultrechter doen en met de stopper omlaag duwen.
- **Spritsen:** het gevormde deeg direct bij de schroefring met een mes op de gewenste lengte afsnijden. De spritsen op een met bloem bestrooide of met bakpapier bedekte bakplaat leggen.  
**Pasta:** het gevormde deeg verwijderen en opnieuw in de vultrechter doen. Hierdoor wordt het deeg bijzonder smeug. Na de tweede doorloop de pasta direct bij de schroefring met een mes op de gewenste lengte afsnijden. De pasta op een met bloem bestrooide, katoenen doek of houten plank leggen.

### Opmerkingen:

- Voor het bereiken van de gewenste vorm mag het deeg niet te zacht zijn.
- Verse pasta kan desgewenst worden gedroogd om deze te kunnen bewaren.

Wijzigingen voorbehouden.

---

## Bestemmelsesmæssig brug

**Dette tilbehør er beregnet til køkkenmaskinen MUM9 (serien "OptIMUM"). Læs og overhold brugsanvisningen til køkkenmaskinen.**

Brug aldrig dette tilbehør til andre apparater. Brug udelukkende sammenhørende dele.

Afhængigt af sammensætning egner dette tilbehør sig til følgende anvendelsesformål:

**Kødhakker:** Til at småhakke og blande rå og kogt kød, bacon, fjerkræ og fisk.

**Pølsestopper:** Til fremstilling af pølser og små ruller.

**Kibbeh-former:** Til fremstilling af fars- og hakkekødsruller.

**Former til sprøjtede småkager:** Til formning af sprøjtede småkager.

**Nudelformer:** Til formning af nudler.

Dette tilbehør må ikke bruges til at forarbejde andre genstande eller substanser. Fødevarerne, der skal forarbejdes, skal være fri for hårde bestanddele (f.eks. ben).

---

## Sikkerhedshenvisninger

### Fare for at komme til skade!

- Stik aldrig fingrene ind i roterende dele. Stik aldrig fingrene ind i påfyldningsskakten. Brug udelukkende den medleverede stopper!
- Tilbehøret må kun bruges, når det er helt samlet. Tilbehøret må kun bruges i den dertil beregnede arbejdsposition. Vinkeldrevet må kun bruges på det sorte hoveddrev. Tilbehøret må kun sættes på eller tages af, når drevet står stille, og netstikket er trukket ud.

### OBS!

- Sørg for, at der ikke er nogen fremmedlegemer i huset eller i påfyldningsskakten. Anvend ikke genstande (f.eks. knive, skeer) inde i påfyldningsskakten eller udgangsåbningen.
- Brug kun påsatsen med det medleverede vinkeldrev.

### Vigtigt!

Rengør altid tilbehøret grundigt efter hver brug eller efter længere tid, hvor det ikke har været i brug. → "Rengøring og pleje" se side 40

## Overblik

Fold billedsiderne ud.

### → Billede

#### 1 Basispåsat

- a Hus med påfyldningsskakt
- b Stift (til indstilling af indsætserne)
- c Ståfod (højdejusterbar)
- d Snekke med medbringer
- e Skruering
- f Påfyldningsskål
- g Låg til stopper
- h Stopper med opbevaringsrum

#### 2 Kødhakkerindsats

- a Kniv
- b Fin hulskive (3 mm) \*
- c Middel hulskive (5 mm) \*
- d Grov hulskive (8 mm) \*

#### 3 Kibbeh-indsats\*

- a Konusring
- b Kibbeh-dyse

#### 4 Pølsestopperindsats\*

- a Bæring
- b Pølsestopperdyse

#### 5 Indsats til sprøjtede småkager (MUZ9SV1) \*

- a Bæring
- b Holder til formplade
- c Formplade med 4 åbninger

#### 6 Nudelindsatser med afdækninger (MUZ9PP2) \*

- a Skive til spiralformede nudler (f.eks. fusilli)
- b Skive til glatte hule nudler (f.eks. maccheroni)
- c Skive til små, riflede hule nudler (f.eks. cellentani)
- d Skive til mellemstore, riflede hule nudler (f.eks. rigati)
- e Skive til store, riflede hule nudler (f.eks. rigatoni)

#### 7 Vinkeldrev

- a Farvemarkering (sort)
- b Låsegreb
- c Oplåsningsknap
- d Drev til påsats

\* Afhængigt af modellen


Yderligere oplysninger findes i kapitlet "Tilbehør" i den fulde brugsanvisning til din køkkenmaskine.

## Før første brug

Før det nye tilbehør kan bruges, skal det pakkes helt ud, rengøres og kontrolleres.

### OBS!

Et beskadiget tilbehør må aldrig tages i brug!

- Tag alle tilbehørsdele ud af emballagen, og fjern emballagematerialet.
- Kontrollér, om alle dele er fuldstændige og uden synlige skader. → **Billede **
- Rengør og tør alle dele grundigt af før den første brug. → "Rengøring og pleje" se side 40

## Farvemarkering

Motorenhedens drev har forskellige farver (sort, gul og rød). Denne farvemarkering kan også findes på tilbehørsdelene. Brug udelukkende dette tilbehør på det **sorte** hoveddrev.

## Symboler og markeringer

De forskellige indsætser har alle en lille udsparring. Denne skal være indstillet ud for stiftens på huset, når indsætserne skal monteres.

## Forberedelse

Basispåsatzen bruges afhængigt af de anvendte indsætser til følgende opgaver.

### Kødhakker

Til at småhakke rå eller kogte fødevarer. Brug den passende hulskive afhængigt af typen og konsistensen på fødevareren, som skal forarbejdes. → "Tips" se side 41

**Kibbeh-former**

Til formning af fars- eller hakkekødsruller.

**Pølsestopper**

Til at fylde kunst- og naturtarm med pølsemasse. Til formning af små ruller.

**Former til sprøjtede småkager**

Til formning af småkagedej eller mørdej.

**Nudelformer**

Til formning af nudler.

**Forberedelse af ståfod**

Ståfoden bruges til forskellige modeller af motorenheden. Afhængig af modellen skal den rigtige højde indstilles.

**→ Billede **

1. Til højdejustering hold da knappen trykket inde, og træk delene ud fra hinanden, eller skub dem sammen. Sørg for, at knappen falder hørbart i hak.
2. **Kort ståfod:**  
Til modeller uden display.
3. **Lang ståfod:**  
Til modeller med display.

**Forberedelse af kødhakker****OBS!**

Brug altid kun den ene hulskive.

**→ Billede **

1. Montér snekken i huset med medbringeren pegende fremad.
2. Montér først kniven og så den ønskede hulskive på snekken.

**OBS!**

Montér kniven på snekken med den firkantede udbuling pegende fremad!

3. Sæt skrueringen på huset, og spænd den med uret uden at bruge kræfter. Kødhakkeren er forberedt.

**Forberedelse af kibbeh-former****→ Billede **

1. Montér snekken i huset med medbringeren pegende fremad.
2. Montér først konusringen på snekken og derefter kibbeh-dysen i huset.
3. Sæt skrueringen på huset, og spænd den med uret uden at bruge kræfter. Kibbeh-formeren er forberedt.

**Forberedelse af pølsestopper****→ Billede **

1. Montér snekken i huset med medbringeren pegende fremad.
2. Montér først bæringen på snekken og derefter pølsedysen i huset.
3. Sæt skrueringen på huset, og spænd den med uret uden at bruge kræfter. Pølsestopperen er forberedt.

**Forberedelse af former til sprøjtede småkager****→ Billede **

1. Montér snekken i huset med medbringeren pegende fremad.
2. Montér først bæringen på snekken og derefter holderen til formpladen i huset.
3. Sæt skrueringen på huset, og spænd den med uret uden at bruge kræfter.
4. Skub formpladen ind i holderen, og vælg den ønskede småkageform.

Formeren til sprøjtede småkager er forberedt.

**Forberedelse af nudelformer****→ Billede **

1. Montér snekken i huset med medbringeren pegende fremad.
2. Sæt først den ønskede nudelindsats på snekken, og sæt derefter den passende afdækning i huset.
3. Sæt skrueringen på huset, og spænd den med uret uden at bruge kræfter. Nudelformeren er forberedt.

## Brug

**Bemærk:** Afhængigt af anvendelsesformål forarbejdes fødevarerne forskelligt.

→ "Forberedelse" se side 38

Hastighedsanbefalinger	
1-2	Anvendelse som former til sprøjtede småkager
1-2	Anvendelse som kibbeh-former
3-4	Anvendelse som pølsestopper
7	Anvendelse som kødhakker eller nudelformer
M	Ikke egnet til brug med dette
↻	tilbehør!

**Følgende eksempel beskriver anvendelsen af basispåsatzen som kødhakker:**

### ⚠ Fare for at komme til skade!

- Stik ikke hænderne ind i påfyldningsskakten.
- Brug udelukkende stopperen til at skubbe efter med.

### OBS!

- Knogler, brus, sener eller andre faste bestanddele må ikke forarbejdes.
- Frossent kød må ikke forarbejdes.
- Trykket fra stopperen må ikke være for stort.

### → Billedrække

**Vigtigt:** Forbered motorenheden som beskrevet i den fulde brugsanvisning.

1. Montér vinkeldrevet med åbent låsegreb på det sorte hoveddrev som vist.

**Bemærk:** Vinkeldrevet kan også drejes 180° og dermed anbringes, så der kan arbejdes på venstre side af apparatet.

2. Drej vinkeldrevet med uret, indtil det sidder fast på hoveddrevet. Luk låsegrebet helt for at fastlåse vinkeldrevet.
3. Montér den forberedte påsats skråt på vinkeldrevets drev.
4. Drej påsatzen mod uret, indtil den falder hørbart i hak. Oplåsningsknappen skal springe frem fra vinkeldrevet.

### OBS!

- Kontrollér, at ståfoden har den rigtige højde.
  - Påsatzen må ikke længere kunne drejes.
5. Montér påfyldningsskålen.

### OBS!

Brug aldrig kødhakkeren uden påfyldningsskålen! Ellers blokerer stopperen snekken, og tilbehøret beskadiges.


6. Forbered fødevarerne. Skær store dele i mindre stykker, så de passer i påfyldningsskakten uden at trykke.
  7. Sæt netstikket i. Stil drejekontakten på det anbefalede trin.
  8. Stil en egnet beholder under påsatzen. Kom de forberedte fødevarer i påfyldningsskålen.
  9. Skub fødevarerne i påfyldningsskakten med stopperen med et let tryk.
  10. Når arbejdet er afsluttet, stil da drejekontakten på y. Vent, indtil drevet står stille. Træk netstikket ud.
  11. Fjern påfyldningsskålen og stopperen.
  12. Hold oplåsningsknappen trykket inde, og drej påsatzen med uret, indtil den løsner sig.
  13. Tag påsatzen af, og adskil den.
  14. Åbn låsegrebet på vinkeldrevet, drej vinkeldrevet mod uret, og tag det af.
    - Rengør alle dele direkte efter brug.
- "Rengøring og pleje" se side 40

## Rengøring og pleje

De anvendte tilbehørsdele skal rengøres grundigt efter hver brug.

### OBS!

- Brug ikke rengøringsmidler, der indeholder alkohol eller sprit.
- Brug ikke skarpe, spidse eller metalliske genstande.
- Der må ikke anvendes skurrende klude eller rengøringsmidler.
- Rengør aldrig vinkeldrevet under rindende vand, og kom det ikke i opvaskemaskinen.

På **billede ** ses en oversigt over, hvordan de enkelte dele skal rengøres.



## Rengøring af vinkeldrev

- Tør vinkeldrevet af med en blød og fugtig klud, og tør det derefter.

## Rengøring af påsatser

- Skil de anvendte påsatser ad i de enkelte dele. Gå i den forbindelse frem i omvendt rækkefølge af den beskrevne under "Forberedelse" af den pågældende påsats.
- Tag låget på stopperen af før rengøringen, og tag evt. tilbehør i den ud.
- Rengør alle tilbehørsdele med sæbevand og en blød klud/svamp eller med en blød børste.
- Lad alle dele tørre.

### Henvisninger:

- Nogle dele kan også tåle opvaskemaskine. → **Billede II**
- Tør omgående metaldele af, og beskyt dem mod rust med en lidt madolie.
- Ved forarbejdning af f.eks. gulerødder kan der opstå misfarvninger på plastikdelene. Disse kan fjernes med nogle dråber madolie.

## Opbevaring

### → Billede III

I stopperen findes et opbevaringsrum til pølsestopper- og kibbeh-indsatsens dele samt til hulskiverne. Sæt delene i stopperen som vist på billedet, og luk den med låget.

## Overbelastningssikring

Medbringeren på snekken har et hak (fast brudsted), som modvirker større skader på dit apparat i tilfælde af en overbelastning. Medbringeren brækker på dette sted i tilfælde af overbelastning. En ny medbringer kan købes hos kundeservice (nr. 10001090). Reservedele med fast brudsted er ikke bestanddel af vores garantiforpligtelser.

## Udskiftning af medbringer

### → Billede IV

1. Løsn skruen i medbringeren med en egnet skruetrækker (PH2), og fjern den defekte medbringer.
2. Montér den nye medbringer, og spænd den fast igen.

## Tips

### Kødhakker

#### Anvendelse af hulskiver

- **Fin hulskive til:**  
kogt hønse-, svine- og oksekød, kogt lever, kogt fisk til supper; rått svine- og oksekød til forloren hare; rå lever, kød og bacon til leverpølse; svinekød til tepølse
- **Middel hulskive til:**  
svine- og oksekød til postejer og cervelatpølse
- **Grov hulskive til:**  
stegt svinekød til gullaschsuppe; rester (f.eks. steg, pålæg) til gratin med rester
- Hvis en finere konsistens af de forarbejdede fødevarer ønskes, gentages processen, eller forskellige hulskiver bruges efter hinanden (grov, middel, fin).
- Yderligere ingredienser (f.eks. løg, krydderier) kan tilsættes direkte ved forarbejdningen. Alle ingredienser blandes dermed godt med hinanden.

### Pølsestopper

- Læg naturtarmen i lunkent vand i ca. 10 minutter, før den forarbejdes.
- Fyld ikke tarmen for meget, da pølsen ellers kan springe ved kogning eller stegning.

## Opskrifter

### Kibbeh

#### Kødrulle:

- 500 g lammekød, skåret i strimler
- 500 g bulgur-hvede, vasket og dryppet af
- 1 lille løg, hakket
- Forarbejd lammekød og hvede skiftevis med kødhakkeren (fin hulskive).
- Bland farsen godt, bland løget i.
- Forarbejd blandingen to gange mere med kødhakkeren.

#### Fyld:

- 400 g lammekød, skåret i strimler
- 2 mellemstore løg, hakket
- 1 spiseske olie
- 1 spiseske mel
- 2 teske allehånde
- Salt og peber
- Forarbejd lammekødet med kødhakkeren (fin hulskive).
- Steg løgene gyldne.
- Tilsæt lammekødet, og steg det igennem.
- Tilsæt de øvrige ingredienser.
- Brun det hele i ca. 1-2 minutter.
- Hæld det overskydende fedt fra.
- Lad fyldet afkøle.

#### Tilberedning af kibbeh:

- Forarbejd blandingen til kødrullerne med kibbeh-formeren.
- Skær 7,5 cm lange stykker af den hule kødslange.
- Tryk den ene ende af kødrullen sammen.
- Tryk en smule fyld ind i åbningen, og tryk derefter den anden ende af kødrullen sammen.
- Opvarm olie (ca. 180 °C) og frituresteg kødrullerne i ca. 6 minutter, til de får en gylden farve.

### Sprøjtede småkager eller nudler

#### Forberedelse af lagkagedej

- Forbered lagkagedejen som beskrevet i den fulde brugsanvisning til køkkenmaskinen. → *se kapitlet "Opskrifter"*

#### Forberedelse af nudeldej

- 500 g glat mel (type 500)
- 250 g æg (ca. 5 stk.)
- 1 knsp. salt
- Forarbejd alle ingredienserne til en dej i ca. 6 til 8 minutter på trin **3**.

#### Fremstilling af sprøjtede småkager eller nudler

- Forbered køkkenmaskinen med den ønskede påsats.
- Opdel den forberedte dej i små stykker.
- Sæt netstikket i. Stil drejekontakten på trin **1-2** (former til sprøjtede småkager) eller trin **7** (nudelformer).
- Kom dejstykkerne enkeltvist i påfyldningsskålen, og skub dem ned med stopperen.
- **Sprøjtede småkager:** Skær den formede dej af direkte på skrueringen i den ønskede længde med kniv. Læg de sprøjtede småkager på en bageplade, der er drysset med mel eller belagt med bagepapir.
- **Nudler:** Tag den formede dej af, og kom den i påfyldningsskålen igen, hvorved den bliver særlig smidig. Efter den anden gennemkørsel skær da nudlerne af direkte på skrueringen i den ønskede længde med en kniv. Læg nudlerne på et bomuldsviskestykke eller træbræt, der er drysset med mel.

#### Henvisninger:

- For at den ønskede form opnås, må dejen ikke være for blød.
- Friske nudler kan også tørres til opbevaring.

Ændringer forbeholdes.

---

## Korrekt bruk

**Dette tilbehøret er beregnet for kjøkkenmaskinen MUM9 (serie "OptiMUM"). Følg bruksanvisningen for kjøkkenmaskinen.**

Dette tilbehøret må aldri brukes for andre apparater. Bruk kun deler som hører sammen.

Dette tilbehøret, alt etter modell, er egnet til følgende bruksformål:

**Kjøttkvern:** Til kutting og blanding av rått og kokt kjøtt, fleisk, fjærkre og fisk.

**Pølsestopper:** Til produksjon av pølser og ruller.

**Kebbe-former:** Til produksjon av deig- og kjøttdeigpasties.

**Sprøytebakstformer:** Til utforming av sprøytebakst.

**Pastaformer:** Til forming av pasta.

Dette tilbehøret må ikke brukes til bearbeidelse av andre gjenstander eller substanser. Matvarene som skal bearbeides må være fri for harde bestanddeler (f.eks. knoker).

---

## Sikkerhetshenvisninger

### Fare for skade!

- Grip aldri inn i roterende deler. Grip aldri inn i påfyllingssjakten. Bruk kun den støteren som fulgte med i leveransen!
- Tilbehøret må kun brukes i komplett sammensatt tilstand. Tilbehøret må kun brukes i hertil tiltenkt arbeidsstilling. Vinkelgiret skal kun brukes på det svarte hoveddrevet. Tilbehøret må kun settes på eller tas av når drevet står stille og når støpselet er trukket ut.

### Obs!

- Pass på at det ikke finnes uvedkommende gjenstander i huset eller i påfyllingssjakten. Stikk ikke gjenstander (f.eks. kniver, skjær) inn i påfyllingssjakten eller i utløpsåpningen.
- Påsatsen må kun brukes med det vinkelgiret som fulgte med i leveransen.

### Viktig!

Det er tvingende nødvendig å rengjøre tilbehøret grundig etter hver bruk eller når det ikke har vært i bruk i en lengre periode.

→ "Rengjøring og pleie" se side 46

---

## En oversikt

Vennligst brett ut sidene med bilder.

→ **Bilde A**

### 1 Basispåsats

- a Hus med påfyllingssjakt
- b Stift (til innretting av innsatsene)
- c Fot (høydejusterbar)
- d Snekke med medbringer
- e Skruring
- f Matebrett
- g Lokk for støter
- h Støter med oppbevaringsrom

### 2 Kjøttkverninnsats

- a Kniv
- b Hullskive, fin (3 mm) \*
- c Hullskive, middels (5 mm) \*
- d Hullskive, grov (8 mm) \*

### 3 Kebbe-innsats\*

- a Konusring
- b Kebbe-dyse

### 4 Pølsestopperinnsats\*

- a Bæring
- b Pølsestopperdyse

### 5 Sprøytebakst-innsats (MUZ9SV1) \*

- a Bæring
- b Holder for formplate
- c Formplate med 4 åpninger

### 6 Pastainnsats med deksler (MUZ9PP2) \*

- a Skive for pasta i spiralform (f.eks. Fusilli)
- b Skive for glatte makkaroni (f.eks. Maccheroni)
- c Skive for små makkaroni med riller (f.eks. Cellentani)
- d Skive for middels store makkaroni med riller (f.eks. Rigati)
- e Skive for store makkaroni med riller (f.eks. Rigatoni)

### 7 Vinkelgir

- a Fargekoding (svart)
- b Låsehåndtak
- c Utløsningstast
- d Drev for påsats

\* Avhengig av modell

Du finner mer informasjon i kapittel "Tilbehør" i hovedbruksanvisningen for kjøkkenmaskinen.

---

## Før første gangs bruk

Før det nye tilbehøret kan tas i bruk, må det pakkes fullstendig ut, rengjøres og kontrolleres.

### Obs!

Du må aldri ta i bruk et tilbehør som har skader!

- Ta alle tilbehørsdelene ut av emballasjen og fjern eksisterende forpakkingsmaterieil.
- Kontroller at alle delene er fullstendige og ikke har synlige skader. → **Bilde A**
- Rengjør og tørk alle deler grundig før første bruk. → "Rengjøring og pleie" se side 46

---

## Fargekoding

Basisapparatets drev har ulike farger (svart, gul og rød). Denne fargekodingen finner du også på tilbehørsdelene. Du må kun bruke dette tilbehøret på det **svarte** hoveddrevet.

---

## Symboler og markeringer

De ulike innsatsene har alle en liten utsparing. Denne må flukte med stiften på huset når maskinen settes sammen.

---

## Forberedelse

Basispåsatsen brukes i følgende brukstilfeller, alt etter hvilke innsatser som er forberedt:

### Kjøttkvern

Til kutting av rå eller kokte matvarer. Bruk passende hullskive, avhengig av matvarenes type og konsistens. → "Tips" se side 47

### Kebbe-former

Til utforming av deig- eller kjøttdeigpasties.

### Pølsestopper

Påfylling av kunst- og naturtarm med pølsedeig. Forming av ruller.

### Sprøytebakstformer

Til utforming av kakedeig eller mørdeig.

### Pastaformer

Til forming av pasta.

## Forberedelse av fot

Foten brukes til ulike modeller av basisapparatet. Avhengig av modell må korrekt høyde stilles inn.

### → Bilde

1. Når du skal justere høyden, må du holde tasten inne og trekke delene fra hverandre eller skyve dem sammen. Pass på at tasten går hørbart i inngrep.

### 2. Kort fot:

For modeller uten display.

### 3. Lang fot:

For modeller med display.

## Forberedelse av kjøttkvern

### Obs!

Bruk alltid bare én hullskive.

### → Bilde

1. Sett snekken med medbringeren vendt fram inn i huset.
2. Sett først kniven og deretter ønsket hullskive på snekken.

### Obs!

Sett kniven med den firkantete utsparingen foran på snekken!

3. Sett skruringen på huset og skru den fast med urviseren uten å bruke makt.

Kjøttkvernen er klargjort.

## Forberedelse av Kebbe-formeren

### → Bilde

1. Sett snekken med medbringeren vendt fram inn i huset.
2. Sett først konusringen på snekken og sett deretter kebbe-dysen inn i huset.
3. Sett skruringen på huset og skru den fast med urviseren uten å bruke makt.

Kebbe-formeren er klargjort.

## Forberedelse av pølsestopperen

### → Bilde

1. Sett snekken med medbringeren vendt fram inn i huset.
2. Sett først bærerlingen inn på snekken og sett deretter pølsedysen inn i huset.
3. Sett skruringen på huset og skru den fast med urviseren uten å bruke makt.

Pølsestopperen er klargjort.

## Forberedelse av sprøytebakstformeren

### → Bilde

1. Sett snekken med medbringeren vendt fram inn i huset.
2. Sett først bærerlingen inn på snekken, og sett deretter holderen for formplaten inn i huset.
3. Sett skruringen på huset og skru den fast med urviseren uten å bruke makt.
4. Skyv formplaten inn i holderen og velg ønsket form til baksten.

Sprøytebakstformeren er klargjort.

## Forberedelse av pastaformeren

### → Bilde

1. Sett snekken med medbringeren vendt fram inn i huset.
2. Sett først ønsket pastainnsats på snekken og sett deretter passende deksel inn i huset.
3. Sett skruringen på huset og skru den fast med urviseren uten å bruke makt.

Pastaformeren er klargjort.

## Bruk

**Merk:** Matvarene bearbeides ulikt, avhengig av bruksformål. → "Forberedelse" se side 44

### Anbefalte hastigheter

1-2	Bruk som sprøytebakstformer
1-2	Bruk som Kebbe-former
3-4	Bruk som pølsestopper
7	Bruk som kjøttkvern eller pastaformer
M ↻	Ikke egnet til bruk med dette tilbehøret!

**Eksemplet nedenfor beskriver bruken av basispåsatsen som kjøttkvern:**

### Fare for skade!

- Grip ikke inn i påfyllingssjakten med hendene.
- Bruk kun støteren for å skyve ned.

### Obs!

- Du må ikke bearbeide knokler, brusk, sener eller andre faste bestanddeler.
- Bearbeid ikke frosset kjøtt.
- Ikke utøv stort press med støteren.

### → Bildesekvens

**Viktig:** Forbered basisapparatet som beskrevet i hovedbruksanvisningen.

1. Sett vinkelgiret med åpent låsehåndtak på det svarte hoveddrevet som vist.

**Merk:** Vinkelgiret kan monteres deid 180°, slik at det kan arbeides på venstre side av apparatet.

2. Drei vinkelgiret med urviseren til det sitter fast på hoveddrevet. Lukk låsehåndtaket fullstendig for å låse vinkelgiret.
3. Sett den klargjorte påsatsen skrå på vinkelgirets drev.
4. Drei påsatsen mot urviseren til den går hørbart i inngrep. Utløsningstasten må stikke fram fra vinkelgiret.

### Obs!

- Kontroller at foten har korrekt høyde.
  - Påsatsen må ikke lenger kunne dreies.
5. Sett på matebrettet.

### Obs!

Må aldri brukes uten matebrett! Ellers vil støteren blokkere snekken, og det vil oppstå skader på tilbehøret.

6. Forbered matvarene. Kutt opp store deler på forhånd, slik at de passer ned i påfyllingssjakten uten å måtte presses.
7. Sett i støpselet. Sett dreiebryteren på anbefalt trinn.
8. Plasser en egnet beholder under påsatsen. Ha de klargjorte matvarene på matebrettet.
9. Skyv matvarene ned i påfyllingssjakten med støteren med et lett trykk.
10. Sett dreiebryteren på **O** når arbeidet er avsluttet. Vent til drevet står stille. Trekk ut støpselet.
11. Ta av matebrettet og støteren.
12. Hold utløsningstasten trykket og drei påsatsen med urviseren til den løsner.
13. Ta av påsatsen og ta den fra hverandre.

14. Åpne låsehåndtaket på vinkelgiret, drei vinkelgiret mot urviseren og ta det av.
  - Rengjør alle delene rett etter bruk.  
→ "Rengjøring og pleie" se side 46


---

## Rengjøring og pleie

Benyttede tilbehørsdeler må rengjøres grundig etter hver bruk.

### Obs!

- Ikke bruk rengjøringsmidler som inneholder alkohol eller sprit.
- Ikke bruk skarpe, spisse gjenstander eller metallgjenstander.
- Ikke bruk skurekluter eller skurende rengjøringsmidler.
- Vinkelgiret må aldri rengjøres under rennende vann eller i oppvaskmaskin.

På **bilde ** finner du en oversikt over hvordan de enkelte delene blir rengjort.


### Rengjøring av vinkelgiret

- Tørk vinkelgiret rent med en myk, fuktig klut og gni det deretter tørt.

### Rengjøring av påsatsene

- Ta de benyttede påsatsene fra hverandre i sine enkeltdele. Gå i denne forbindelse fram i motsatt rekkefølge til det som er beskrevet for hver enkelt påsats under "Forberedelse".
- Ta lokket av støteren før rengjøring og ta ut ev. tilbehør som finnes.
- Rengjør alle tilbehørsdelene med såpevann og en myk klut/svamp, eller med en myk børste.
- Alle delene må tørkes.

### Merknader:

- Noen deler kan også rengjøres i oppvaskmaskin. → **Bilde **
- Metalldelene må umiddelbart tørkes godt av og beskyttes mot rust med litt matolje.
- Når du arbeider med f.eks. gulrot, kan det oppstå misfarginger av plastdelene. Disse kan fjernes med noen dråper matolje.

---

## Oppbevaring

### → Bilde

I støteren finnes det et oppbevaringsrom for delene til pøsestopperen og Kebbe-innsatsen samt for hullskivene. Sett delene inn i støteren som vist på bildet og lukk den med lokket.

---

## Overlastvern

For å forhindre at det oppstår større skader på maskinen ved overbelastning, er snekkens medbringer utstyrt med et innsnitt (fastlagt bruddsted). Ved overbelastning brytes medbringeren av i dette punktet. Du kan få en ny medbringer hos kundeservice (nr. 10001090). Reservedeler med fastlagt bruddsted er ikke inkludert i våre garantiforpliktelser.

## Utskiftning av medbringeren

### → Bilde

1. Løsne skuren i medbringeren med en egnet skrutrekker (PH2) og fjern den defekte medbringeren.
2. Sett inn en ny medbringer og skru den fast igjen.

---

## Tips

### Kjøttkvern

#### Bruk av hullskivene

- **Hullskive, fin for:**  
køkt hønse-, svine-, oksekjøtt, køkt lever, køkt fisk for supper, rått svine- og oksekjøtt for kjøttpudding, rå lever, kjøtt og flekk for leverpostei; svinekjøtt for medisterpølse
- **Hullskive, middels for:**  
svine- og oksekjøtt til postei og servelatpølse;
- **Hullskive, grov for:**  
stekt svinekjøtt til gulasj suppe; rester (f.eks. av stek, pølse) til restegrateng.
  - Hvis man ønsker at de bearbejdede matvarene har en finere konsistens, må man gjenta kutteprosessen eller bruke ulike hullskiver etter hverandre (grov, middels, fin).
  - Ytterligere ingredienser (f.eks. løk, krydder) kan tilsettes direkte under bearbejdingen. Dermed blandes alle ingrediensene godt med hverandre.

#### Pøsestopper

- Naturlarmen må bløtlegges i lunkent vann i ca. 10 minutter før bearbejding.
- Ikke fyll for mye på pøseskinnet, for da kan pølsene sprekke når de kokes eller stekes.

## Oppskrifter

### Kebbe

#### Deigpute:

- 500 g lamm, skåret i strimler
- 500 g bulgurhvet, vasket og avdrysset
- 1 liten løk, hakket
- Bearbeid skiftevis lammekjøtt og hvete med kjøttkvernen (fin hullskive).
- Deigen blandes godt, løken blandes inn.
- Bearbeid blandingen to ganger til med kjøttkvernen.

#### Fylling:

- 400 g lammekjøtt, skåret i strimler
- 2 middels store løk, hakket
- 1 spiseskje olje
- 1 spiseskje mel
- 2 teskjeer piment
- salt og pepper
- Bearbeid lammekjøttet med kjøttkvernen (fin hullskive).
- Løken stekes gulbrun.
- Lammekjøttet tilsettes og gjennomstekes.
- De øvrige ingrediensene tilsettes.
- Alt må koke litt i ca. 1–2 minutter.
- Overflødig fett helles av.
- Fyllingen må avkjøles.

#### Tilberedning av “kebbe”:

- Bearbeid blandingen for deigputene med kebbe-formeren.
- Det må skjæres av 7,5 cm lange stykker av den hule deigrullen.
- En ende av deigputen trykkes sammen.
- Litt fyllmasse trykkes inn i åpningen, og den andre enden på deigputen trykkes også sammen.
- Oljen varmes opp (ca. 180 °C), og deigputene frityrstekes i ca. 6 minutter til de er gulbrune.

## Sprøytebakst eller pasta

### Forberede sukkerbrødrøre

- Sukkerbrødrøren forberedes som beskrevet i hovedbruksanvisningen for kjøkkenmaskinen. → *se kapittel “Oppskrifter”*

### Forberede pastadeigen

- 500 g glatt mel (type 500)
- 250 g egg (ca. 5 stk.)
- 1 klype salt
- Alle ingrediensene bearbeides til en deig i ca. 6 til 8 minutter på trinn 3.

### Å lage sprøytebakst eller pasta

- Klargjør kjøkkenmaskinen med ønsket påsats.
- Del opp den forberedte deigen i små stykker.
- Sett i støpselet. Sett dreiebryteren på trinn **1-2** (sprøytebakstformer) eller trinn **7** (pastaformer).
- Ha deigstykkene enkeltvis på matebrettet og skyv dem ned med støteren.
- **Sprøytebakst:** Den formede deigen kappes av i ønsket lengde med en kniv direkte ved skruringen. Legg sprøytebaksten på et stekebrett som det er strødd mel over, eller som det er lagt bakepapir over. **Pasta:** Ta av den formede deigen og ha den på nytt på matebrettet. Da blir den spesielt smidig. Etter andre gjennomgang skjæres pastaen av i ønsket lengde med en kniv direkte ved skruringen. Legg pastaen på en bomullsklut eller et trebrett som det er strødd mel over.

### Merknader:

- For at ønsket form skal oppnås, må ikke deigen være for myk.
- Fersk pasta kan også tørkes for oppbevaring.

Endringer forbeholdes.



---

## Användning för avsett ändamål

**Detta tillbehör är avsett för köksmaskinen MUM9 (serie "OptiMUM"). Följ bruksanvisningen för köksmaskinen.**

Använd aldrig tillbehöret till andra apparater. Använd enbart sammanhörande delar.

Tillbehöret lämpar sig allt efter sammansättningen för följande ändamål:

**Köttkvarn:** för att finfördela och blanda rått och kokt kött, fläsk, fågel och fisk.

**Korvstoppare:** för att framställa korvar och rullar.

**Kebbeformare:** för att framställa deg- och köttknyten.

**Spritskakformare:** för att forma spritskakor.

**Nudelformare:** För formning av nudlar.

Tillbehöret får inte användas för att bearbeta andra föremål eller ämnen. I de matvaror som ska bearbetas får det inte finnas några hårda beståndsdelar (t.ex. ben).

---

## Säkerhetsanvisningar

### Risk för personskador!

- Stoppa aldrig ned handen i roterande delar. Stick aldrig in handen i påfyllningsröret. Använd enbart den påmatare som följer med apparaten!
- Använd tillbehöret bara i komplett hopsatt tillstånd. Använd bara tillbehöret i det avsedda arbetsläget. Vinkeldrivningen får bara användas på den svarta huvuddrivningen. Du får bara sätta på eller ta av tillbehöret när drivningen står stilla och stickkontakten är uttagen.

### Varning!

- Se noga till att inga främmande föremål finns i höljet eller påfyllningsröret. Stick inte in några föremål (t.ex. knivar eller skedar) i påfyllningsröret eller utloppet.
- Tillsatsen får bara användas med den medföljande vinkeldrivningen.

### Viktigt!

Du måste rengöra tillbehöret noggrant efter varje användning och om du inte har använt det under en längre tid. ➔ "Rengöring och sköttsel" se sidan 52

---

## Översikt

Vik ut bilduppslaget!

→ **Figur A**

### 1 Bastillsats

- a Hölje med påfyllningsrör
- b Stift (för uppriktning av insatserna)
- c Stativfot (höjinställbar)
- d Vals med medbringare
- e Låsring
- f Påfyllningsskål
- g Lock till påmatare
- h Påmtare med förvaringsfack

### 2 Köttkvarnsinsats

- a Kniv
- b Hålskiva, fin (3 mm) \*
- c Hålskiva, medel (5 mm) \*
- d Hålskiva, grov (8 mm) \*

### 3 Kebbeinsats\*

- a Konisk ring
- b Kebbetrakt

### 4 Korvstoppningsinsats\*

- a Bärning
- b Korvstoppningstratt

### 5 Spritskakinsats (MUZ9SV1) \*

- a Bärning
- b Hållare för formplåt
- c Formplåt med 4 hål

### 6 NudelinSATSER med kåpor (MUZ9PP2) \*

- a Skiva för spiralformiga nudlar (t.ex. fusilli)
- b Skiva för släta ihåliga nudlar (t.ex. makaroner)
- c Skiva för små räfflade ihåliga nudlar (t.ex. cellentani)
- d Skiva för medelstora räfflade ihåliga nudlar (t.ex. penne rigate)
- e Skiva för stora räfflade ihåliga nudlar (t.ex. rigatoni)

### 7 Vinkeldrivning

- a Färgmärkning (svart)
- b Låsarm
- c Låsknapp
- d Drivning för tillsats

\* beroende på modell

Mer information finns i kapitlet "Tillbehör" i köksmaskinens huvudbruksanvisning.

---

## Före första användningen

Innan du använder ditt nya tillbehör måste du packa upp det helt och rengöra och kontrollera det.

### Varning!

Använd aldrig ett skadat tillbehör!

- Ta ut alla tillbehörsdelarna ur förpackningen och omhänderta förpackningsmaterialet.
- Kontrollera att alla delar är kompletta och oskadade. → **Bild A**
- Rengör och torka alla delar noggrant före den första användningen.  
→ "Rengöring och skötsel" se sidan 52

---

## Färgmärkning

Motordelens drivning har olika färger (svart, gul och röd). Färgmärkningen finns också på tillbehörsdelarna. Använd tillbehöret enbart på den **svarta** huvuddrivningen.

---

## Symboler och markeringar

De olika insatserna har alla ett litet uttag. Det måste vid sammansättningen riktas upp mot stiftet på höljet.

---

## Förberedelser

Bastillsatsen används allt efter de insatser som används på följande sätt.

### Köttkvarn

För att finfördela råa eller tillagade matvaror. Använd en hålskiva som passar till arten och konsistensen hos de matvaror som ska bearbetas. → "Tips" se sidan 53

### Kebbe-formare

För att forma deg- eller köttfärsfickor.

### Korvstoppare

För att fylla konstgjorda och naturliga fjälster med korvsmet. För att forma rullar.

### Spritskakformare

För att forma småkaksdeg eller mördeg.

### Nudelformare

För formning av nudlar.

## Förberedelser för stativfoten

Stativfoten används till olika modeller av motordelen. Ställ in rätt höjd beroende på modellen.

### → Bild

1. Justera höjden genom att hålla knappen intryckt och dra isär eller skjuta samman delarna. Var noga med att knappen snäpper fast så att det hörs.

### 2. Kort stativfot:

För modeller utan display.

### 3. Lång stativfot:

För modeller med display.

## Förberedelser för köttkvarnen

### Varning!

Använd alltid bara en hålskiva.

### → Bild

1. Sätt in valsen och medbringaren framtill på höljet.
2. Sätt först på kniven och därefter den önskade hålskivan på valsen.

### Varning!

Sätt fast kniven med den fyrkantiga utbuktningen framtill på skruven!

3. Sätt låsringen på höljet och skruva fast den medurs utan att ta i för hårt.

Köttkvarnen är nu förberedd.

## Förberedelser för kebbe-formaren

### → Bild

1. Sätt in valsen och medbringaren framtill på höljet.
2. Sätt först den koniska ringen på valsen och sätt därefter in kebbe-tratten i höljet.
3. Sätt låsringen på höljet och skruva fast den medurs utan att ta i för hårt.

Kebbe-formaren är nu förberedd.

## Förberedelser för korvstopparen

### → Bild

1. Sätt in valsen och medbringaren framtill på höljet.
2. Sätt först på bärringen på valsen och sätt därefter in tratten i höljet.
3. Sätt låsringen på höljet och skruva fast den medurs utan att ta i för hårt.

Korvstopparen är nu förberedd.

## Förberedelser för spritskakformaren

### → Bild

1. Sätt in valsen och medbringaren framtill på höljet.
2. Sätt först på bärringen på valsen och sätt sedan i hållaren för formplåten i höljet.
3. Sätt låsringen på höljet och skruva fast den medurs utan att ta i för hårt.
4. Skjut in formplåten i hållaren och välj önskad kakform.

Spritskakformaren är nu förberedd.

## Förberedelser, nudelformare

### → Bild

1. Sätt in valsen och medbringaren framtill på höljet.
2. Sätt först den önskade nudelinsatsen på valsen och därefter den tillhörande kåpan i höljet.
3. Sätt låsringen på höljet och skruva fast den medurs utan att ta i för hårt.

Nudelformaren är nu förberedd.

## Användning

**Anmärkning:** Matvarorna bearbetas olika beroende på ändamålet. → "Förberedelser" se sidan 50

### Hastighetsrekommendationer

1-2	Användning som spritskakformare
1-2	Användning som kebbe-formare
3-4	Användning som korvstoppare
7	Användning som köttkvarn eller nudelformare
M ↻	Bör inte användas med detta tillbehör!

Följande exempel beskriver bastillsatsen när den används som köttkvarn:

### Risk för personskador!

- Stoppa aldrig ner händerna i påfyllningsröret.
- Använd enbart påmataren för att trycka ned matvaror.

### Varning!

- Bearbeta inte ben, brosk, senor eller andra hårdare delar.
- Bearbeta inte fruset kött.
- Tryck inte hårt på påmataren.

### → Bildserie

**Viktigt:** Gör i ordning motordelen enligt beskrivningen i huvudbruksanvisningen.

1. Sätt på vinkeldrivningen med låsarmen öppen på den svarta huvuddrivningen som bilden visar.

**Anmärkning:** Vinkeldrivningen kan också sättas på om den vrids 180°, så att du kan arbeta på apparatens vänstra sida.

2. Vrid vinkeldrivningen medurs tills den sitter fast på huvuddrivningen. Stäng låsarmen helt så att vinkeldrivningen spärras.
3. Sätt på den förberedda tillsatsen snett på vinkeldrivningen.
4. Vrid sedan tillsatsen moturs tills den snäpper fast med ett hörbart klick. Frigöringsknappen måste sticka ut ur vinkeldrivningen.


### Varning!

- Kontrollera att stativfoten har rätt höjd.
  - Det får inte vara möjligt att vrida tillsatsen längre.
5. Sätt på påfyllningsskålen.

### Varning!

Använd aldrig apparaten utan påfyllningsskål! Påmataren spärrar då valsen och tillbehöret kan bli skadat.

6. Förbered matvarorna. Dela stora stycken i mindre bitar så att du kan lägga in dem i påfyllningsröret utan att pressa.
7. Sätt in stickkontakten. Ställ vridreglaget i det rekommenderade läget.
8. Ställ en passande behållare under tillsatsen. Lägg den förberedda råvaran på matarbordet.
9. För med hjälp av påmataren ned matvarorna i påfyllningsröret med ett lätt tryck.

10. Ställ vridreglaget i läge  när arbetet är färdigt. Vänta tills drivningen står stilla. Ta ut stickkontakten.
11. Lossa påfyllningsskålen och påmataren.
12. Håll frigöringsknappen intryckt och vrid tillsatsen medurs tills den lossnar.
13. Ta av tillsatsen och ta isär den.
14. Öppna låsarmen på vinkeldrivningen, vrid vinkeldrivningen moturs och ta av den.
  - Rengör alla delarna direkt efter användningen. → "Rengöring och skötsel" se sidan 52


---

## Rengöring och skötsel

Rengör de använda tillbehörsdelarna noggrant efter varje användning.

### Varning!

- Använd inga alkoholhaltiga rengöringsmedel.
- Använd inga vassa, spetsiga eller metalliska föremål.
- Använd inga slipande trasor eller rengöringsmedel.
- Rengör aldrig vinkeldrivningen under rinnande vatten och maskindiska den inte.

**Bild ** visar en översikt över hur delarna ska rengöras.


### Rengöring av vinkeldrivningen

- Torka av vinkeldrivningen med en mjuk fuktig duk och låt den torka.

### Rengöring av tillsatserna

- Ta isär de använda tillsatserna i deras beståndsdelar. Utför sedan de steg som beskrivs för respektive tillsats under "Förberedelser" i omvänd ordningsföljd.
- Ta före rengöringen av påmatarens lock och ta ut eventuella tillbehör ur påmataren.
- Rengör alla tillbehör i diskvatten och med en mjuk trasa eller svamp eller använd en mjuk borste.
- Låt alla delarna torka.

**Anmärkningar:**

- Vissa delar går också att maskindiska.  
→ Bild 
- Torra delar av metall omedelbart så att de blir torra och skydda dem mot rost med lite matolja.
- Vid bearbetning av t.ex. morötter kan plastdelarna bli missfärgade. Det går att ta bort med några droppar matolja.

---

**Förvaring**→ Bild 

I påmataren finns ett förvaringsfack för korvstoppnings- och kebbe-insatsens delar samt för hålskivorna. Sätt in delarna i påmataren som bilden visar och sätt på locket.

---

**Överbelastningsskydd**

För att förhindra större skador på apparaten vid en överbelastning har medbringaren en skåra (brottnanvisning). Vid överbelastning bryts medbringaren av på detta ställe. Nya medbringare finns att köpa hos kundtjänst (nr. 10001090). Reservdelar med överbelastningsskydd ingår inte i våra garantiåtaganden.

**Byta medbringare**→ Bild 

1. Lossa skruven i medbringaren med en passande skruvmejsel (PH2) och ta bort den defekta medbringaren.
2. Sätt in den nya medbringaren och skruva fast den.

---

**Tips****Köttkvarn****Användning av hålskivorna**

- **Hålskiva, fin, för :**  
kokt höns-, fläsk- och nötkött, kokt lever, kokt fisk till soppor; rått fläsk- och nötkött till pannbiffar, rå lever, kött och fläsk till leverkorv, fläskkött till medvurst
- **Hålskiva, medel, för:**  
fläsk- och nötkött till pastejer och cervelatkorv
- **Hålskiva, grov, för:**  
stekt fläskkött till gulaschsoppa; rester (t.ex. stek, korv) till matlåda
- Om du vill ha en finare konsistens hos de bearbetade matvarorna upprepar du finfördelningsproceduren eller använder olika hålskivor efter varandra (grov, medel, fin).
- Övriga ingredienser, t.ex. lök, kryddor) kan tillsättas direkt vid bearbetningen. På så vis blandas alla ingredienser ordentligt.

**Korvstoppare**

- Blötlägg naturliga fjälster före bearbetningen cirka 10 minuter i ljumt vatten.
- Packa inte korvskinnet alltför hårt eftersom det då kan spricka när korven kokas eller steks.

## Recept

### Kebbe

#### Degknyte:

- 500 g lammkött, skuret i strimlor
- 500 g bulgurvete, skölj först och sila bort vattnet
- 1 liten gul lök, hackad
- Bearbeta omväxlande lammköttet och vetet med köttkvarnen (använd fin hålskiva).
- Blanda degen väl, blanda ned den gula löken.
- Bearbeta blandningen ytterligare två gånger med köttkvarnen.

#### Fyllning:

- 400 g lammkött, skuret i strimlor
- 2 medelstora gula lökar, hackade
- 1 matsked matolja
- 1 matsked mjöl
- 2 teskedar kryddpeppar
- Salt och peppar
- Bearbeta lammköttet med köttkvarnen (använd fin hålskiva).
- Stek löken gyllenbrun.
- Tillsätt lammköttet och låt det bli helt genomstekt.
- Tillsätt de övriga ingredienserna.
- Fräs allting i cirka 1-2 minuter.
- Häll av överskottsfettet.
- Låt fyllningen svalna.

#### Tillagning av kebbe:

- Bearbeta blandningen för degknytena med kebbeformaren.
- Skär av den ihåliga degsträngen i cirka 7,5 cm långa bitar.
- Tryck ihop ena änden av varje degknyte.
- Tryck in lite fyllning i öppningen och tryck sedan till även den andra änden av degknytet.
- Värm upp matoljan (ca 180 °C) och fritera degknytena i ca 6 minuter tills de är gyllenbruna.

### Spritskakor eller nudlar

#### Förberedelse av kaksmeten

- Förbered kaksmeten enligt köksmaskinens huvudbruksanvisning.  
→ se kapitlet "Recept"

#### Förberedelse av nudeldeg

- 500 g slätt mjöl (typ 500)
- 250 g ägg (cirka. 5 st)
- 1 nypa salt
- Arbeta alla ingredienserna till en deg cirka 6-8 minuter i läge 3.

#### Framställning av spritskakor eller nudlar

- Förbered köksmaskinen med önskad tillsats.
- Dela den förberedda degen i små bitar.
- Sätt in stickkontakten. Ställ vridreglaget i läge **1-2** (spritskakformare) eller läge **7** (nudelformare).
- Lägg degbitarna en och en i påfyllningsskålen och skjut dem nedåt med påmataren.
- **Spritskakor:** Skär av den formade smeten direkt vid låsringen i önskade längder med en kniv. Lägg spritskakorna på en mjölad bakplåt eller en plåt med bakpapper.  
**Nudlar:** Ta av den formade degen och lägg den på nytt i påfyllningsskålen. Då blir den extra smidig. Skär efter den andra genomkörningen nudlarna direkt vid låsringen i önskade längder med en kniv. Lägg nudlarna på en mjölad bomullsduk eller på en träbräda.

#### Anmärkningar:

- För att formen ska bli den önskade får degen inte vara för mjuk.
- Färska nudlar kan också torkas och förvaras.

Med förbehåll för ändringar.

---

## Määräyksenmukainen käyttö

**Varuste on tarkoitettu käytettäväksi yleiskoneen MUM9 (sarja ”OptiMUM”) kanssa. Noudata yleiskoneen käyttöohjeita.**

Varustetta ei saa koskaan käyttää muiden laitteiden kanssa. Käytä ainoastaan varusteeseen kuuluvia osia.

Varuste soveltuu kokoonpanosta riippuen seuraaviin käyttötarkoituksiin:

**Lihamyly:** raa’an ja keitetyn lihan, silavan, linnunlihan ja kalan hienontamiseen ja sekoittamiseen.

**Makkaran täyttölaite:** makkaroitten ja rullien valmistukseen.

**Kebben valmistusosa:** taikina- ja jauhelihakääröjen valmistukseen.

**Pikkuleipäpursoitin:** pursoitinpikkuleipiä muotoilemiseen.

**Pastan valmistusosa:** pastan muotoiluun.

Varustetta ei saa käyttää muiden tarvikkeiden/aineiden käsittelyyn.

Käsiteltävissä elintarvikkeissa ei saa olla kovia aineksia (esim. luita).

---

## Turvallisuusohjeet

### Loukkaantumisvaara!

- Älä koske pyöriviin osiin. Älä koske täyttösuppilon sisälle. Käytä aina oheista syöttöpaininta!
- Käytä varustetta vain, kun sen kaikki osat ovat paikoilleen kiinnitettyinä. Käytä varustetta vain sille tarkoitettussa käyttöasennossa. Käytä kulmavaihdetta vain mustassa pääkäyttöakselissa. Kiinnitä tai irrota varuste vain, kun toiminta on pysähtynyt ja pistoke irrotettu pistorasiasta.

### Huomio!

- Varmista, ettei laitteen sisällä tai täyttösuppilossa ole ylimääräisiä kappaleita. Älä työnnä täyttösuppiloon tai poistoaukkoon mitään esineitä (esim. veitsiä, lusikoita).
- Käytä lisäosaa ainoastaan toimitukseen sisältyvän kulmavaihteen kanssa.

### Tärkeää!

Varuste on ehdottomasti puhdistettava huolellisesti jokaisen käytön jälkeen tai kun sitä ei ole käytetty pitkään aikaan. → ”Puhdistus ja hoito” katso sivu 59

## Yhdellä silmäyksellä

Käännä esiin kuvasivut.

→ **Kuva A**

### 1 Perusyksikkö

- a Runko ja täyttösuppilo
- b Tappi (lisäosien kohdistusta varten)
- c Tukijalka (korkeus säädettävissä)
- d Syöttöruuvi ja vääntiö
- e Kiinnitysrenkas
- f Täyttöastia
- g Syöttöpainimen kansi
- h Syöttöpainin, jossa säilytyslokero

### 2 Lihamyily

- a Terä
- b Reikälevy, hieno (3 mm) \*
- c Reikälevy, keskikarkea (5 mm) \*
- d Reikälevy, karkea (8 mm) \*

### 3 Kebben valmistusosa\*

- a Kartiorengas
- b Kebbe-suutin

### 4 Makkaran täyttölaite\*

- a Kannatinrenkas
- b Makkaran täyttösuutin

### 5 Pikkuleipäpursotin (MUZ9SV1) \*

- a Kannatinrenkas
- b Pursotinlevyn pidike
- c Pursotinlevy, 4 aukkoa

### 6 Pastaterät kansineen (MUZ9PP2) \*

- a Kierrepastaterä (esim. fusilli)
- b Terä sileälle, ontolle pastalle (esim. maccheroni)
- c Terä pienelle, rihlatulle ontolle pastalle (esim. cellentani)
- d Terä keskikokoiselle, rihlatulle ontolle pastalle (esim. rigati)
- e Terä suurelle, rihlatulle ontolle pastalle (esim. rigatoni)

### 7 Kulmavaihe

- a Värimerkintä (musta)
- b Sulkuvipu
- c Avaamispainike
- d Lisäosan käyttöliitäntä

\* Mallista riippuen

Lisätietoja löydät yleiskoneen käyttöohjeen luvusta "Varusteet".

## Ennen ensimmäistä käyttöä

Uusi varuste on otettava pakkauksesta, puhdistettava ja tarkastettava ennen käyttöä.

### Huomio!

Viallista varustetta ei saa koskaan käyttää!

- Ota kaikki varusteet pakkauksesta ja poista pakkausmateriaali.
- Tarkista, että kaikki osat ovat mukana eikä niissä ole näkyviä vaurioita.  
→ **Kuva A**
- Puhdista ja kuivaa osat huolellisesti ennen ensimmäistä käyttökertaa.  
→ "Puhdistus ja hoito" katso sivu 59

## Värimerkintä

Peruslaitteen käyttöakselit on merkitty eri värein (musta, keltainen ja punainen). Samat värimerkinnät löytyvät myös varusteista. Käytä tätä varustetta ainoastaan **mustassa** pääkäyttöakselissa.

## Symbolit ja merkinnät

Kaikissa lisäosissa on pieni kolo. Se on varustetta kootaessa kohdistettava rungossa olevan tapin kohdalle.

## Valmistelut

Perusyksikköä käytetään lisäosasta riippuen seuraaviin käyttötarkoituksiin.

### Lihamyily

Raakojen tai keitettyjen elintarvikkeiden hienontamiseen. Käytä käsiteltävän elintarvikkeen tyyppille ja koostumukselle sopivaa reikälevyä. → "Vinkkejä" katso sivu 60

### Kebben valmistusosa

Taikina- tai jauheliihakääröjen muotoiluun.

### Makkaran täyttölaite

Teko- ja luonnonsuolien täyttämiseen makkaramassalla. Rullien muotoiluun.

### Pikkuleipäpursotin

Pikkuleipä- tai murotaikinan muotoiluun.

### Pastan valmistusosa

Pastan muotoiluun.



## Tukijalan valmistelut

Tukijalkaa käytetään useille eri peruslaitemalleille. Korkeus on säädettävä mallin mukaan.

### → Kuva

1. Voit säätää korkeuden painamalla painiketta ja joko vetämällä osia erilleen tai työntämällä niitä kokoon. Varmista, että painike lukittuu jälleen.
2. **Lyhyt tukijalka:**  
Malleille, joissa ei ole näyttöä.
3. **Pitkä tukijalka:**  
Malleille, joissa on näyttö.

## Lihamyllyn valmistelut

### Huomio!

Käytä aina vain yhtä terää kerrallaan.

### → Kuva

1. Kiinnitä syöttöruuvi runkoon vääntöpuoli edellä.
2. Kiinnitä syöttöruuviin ensin terä ja sitten haluamasi reikälevy.

### Huomio!

Aseta terä paikoilleen syöttöruuviin nelikulmainen uloke sisäänpäin!

3. Kierrä kiinnitysrenkas paikalleen runkoon myötäpäivään kääntäen ja voimaa käyttämättä.

Lihamyllly on valmis käytettäväksi.

## Kebben valmistusosan valmistelut

### → Kuva

1. Kiinnitä syöttöruuvi runkoon vääntöpuoli edellä.
2. Kiinnitä ensin kartiorengas syöttöruuviin ja sitten kebbe-suutin runkoon.
3. Kierrä kiinnitysrenkas paikalleen runkoon myötäpäivään kääntäen ja voimaa käyttämättä.

Kebben valmistusosa on valmis käytettäväksi.

## Makkaran täyttölaitteen valmistelut

### → Kuva

1. Kiinnitä syöttöruuvi runkoon vääntöpuoli edellä.
2. Kiinnitä ensin kannatinrenkas syöttöruuviin ja sitten makkarasuutin runkoon.
3. Kierrä kiinnitysrenkas paikalleen runkoon myötäpäivään kääntäen ja voimaa käyttämättä.

Makkaran täyttölaitte on valmis käytettäväksi.

## Pikkuleipäpursottimen valmistelut

### → Kuva

1. Kiinnitä syöttöruuvi runkoon vääntöpuoli edellä.
2. Kiinnitä ensin kannatinrenkas syöttöruuviin ja sitten pursotinlevyn pidike runkoon.
3. Kierrä kiinnitysrenkas paikalleen runkoon myötäpäivään kääntäen ja voimaa käyttämättä.
4. Työnnä pursotinlevy pidikkeeseen ja valitse haluamasi muoto.

Pikkuleipäpursotin on valmis käytettäväksi.

## Pastan valmistusosan valmistelu

### → Kuva

1. Kiinnitä syöttöruuvi runkoon vääntöpuoli edellä.
2. Kiinnitä ensin haluamasi pastaterä syöttöruuviin ja sitten sopiva kansi runkoon.
3. Kierrä kiinnitysrenkas paikalleen runkoon myötäpäivään kääntäen ja voimaa käyttämättä.

Pastan valmistusosa on valmis käytettäväksi.

## Käyttö

**Huomautus:** Elintarvikkeet käsitellään eri tavoin käyttötarkoituksen mukaan.

→ ”Valmistelut” katso sivu 56

Nopeussuositukset	
1-2	Pikkuleipäpursottimen käyttö
1-2	Kebben valmistusosan käyttö
3-4	Makkaran täyttölaitteen käyttö
7	Lihamylyn tai pastan valmistusosan käyttö
M	Ei sovellu käytettäväksi tälle varusteelle!
↻	

**Seuraavassa esimerkissä kuvataan perusyksikön käyttöä lihamylynä:**

### ⚠ Loukkaantumisvaara!

- Älä laita käsiä täyttösuppiloon.
- Työnnä ainekset sisäänpäin ainoastaan syöttöpainimella.

### Huomio!

- Älä käsittele laitteella luita, rustoja, jäniteitä tai muita kiinteitä aineksia.
- Älä käsittele jäistä lihaa.
- Syöttöpaininta ei saa painaa liian voimallisesti.

### → Kuvasarja

**Tärkeää:** Valmistele peruslaite sen ohjeessa kuvatulla tavalla.

1. Aseta kulmalaite mustalle pääkäyttöakselille kuvan mukaisesti sulkuvipu avattuna.

**Huomautus:** Kulmavaihte voidaan kiinnittää myös 180° käännettynä, jos haluat työskennellä laitteen vasemmalla puolella.

2. Kierrä kulmavaihdetta myötäpäivään, kunnes se kiinnittyy kunnolla pääkäyttöakseliin. Sulje sulkuvipu kokonaan, jotta kulmavaihte lukittuu.
3. Aseta valmisteltu lisäosa viistosti kulmavaihteen käyttöakselille.
4. Käännä lisäosaa vastapäivään, kunnes se napsahtaa kuuluvasti paikoilleen. Avaamispainikkeen on oltava koholla kulmavaihteesta.


### Huomio!

- Tarkista tukijalan oikea korkeus.
- Varusteen on oltava kiinni niin, ettei sitä voi kääntää.

5. Aseta täyttöastia paikalleen.

### Huomio!

Älä koskaan käytä varustetta ilman täyttöastiaa! Muuten syöttöpainin tukkii syöttöruuvin ja varuste vaurioituu.


6. Valmistele elintarvikkeet. Pilko suuret kappaleet pienemmiksi, jotta ne sopivat täyttösuppiloon voimaa käyttämättä.
7. Liitä pistoke pistorasiaan. Valitse suositeltava teho kierrettävällä valitsimella.
8. Aseta lisäosan alle sopiva astia. Laita valmistelemasi elintarvikkeet täyttöastiaan.
9. Työnnä elintarvikkeet täyttösuppiloon syöttöpainimella vain kevyesti painaen.
10. Kun työ on päättynyt, kierrä valitsin asentoon . Odota, kunnes käyttöakseli pysähtyy. Irrota pistoke pistorasiasta.
11. Poista täyttöastia ja syöttöpainin.
12. Pidä avaamispainiketta painettuna ja kierrä lisäosaa myötäpäivään, kunnes se irtoaa.
13. Irrota lisäosa ja pura se osiin.
14. Avaa kulmavaihteen sulkuvipu, kierrä kulmavaihdetta vastapäivään ja irrota se.
  - Puhdista kaikki osat heti käytön jälkeen.
    - ”Puhdistus ja hoito” katso sivu 59

## Puhdistus ja hoito

Varusteet on puhdistettava huolellisesti aina käytön jälkeen.

### Huomio!

- Älä käytä alkoholi- tai spriipitoista puhdistusainetta.
- Älä käytä teräväreunaisia tai -kärkisiä tai metalliesineitä.
- Älä käytä hankaavia liinoja tai puhdistusaineita.
- Kulmavaihdetta ei saa koskaan puhdistaa juoksevan veden alla eikä pestä astianpesukoneessa.

**Kuvasta**  näet, miten eri osat tulee puhdistaa.


### Kulmavaihteen puhdistus

- Pyyhi kulmavaihte pehmeällä, kostealla liinalla ja kuivaa se.

### Lisäosien puhdistus

- Pura käyttämäsi lisäosat yksittäisiksi osiksi. Toimi päinvastaisessa järjestyksessä kuin kyseisen lisäosan kohdassa ”Valmistelut” on kuvattu.
- Irrota syöttöpainimen kansi ennen puhdistusta ja poista sen sisällä mahdollisesti olevat varusteet.
- Puhdista kaikki lisävarusteet astianpesuaineliuksella ja pehmeällä liinalla/sienellä tai pehmeällä harjalla.
- Anna kaikkien osien kuivua.

### Huomautuksia:

- Tietty osat voidaan pestä myös astianpesukoneessa. → **Kuva** 
- Pyyhi metalliosat heti kuiviksi ja voitele ne kevyesti ruokaöljyllä ruostumisen estämiseksi.
- Jos käsittelet esimerkiksi porkkanoita, muoviosiin voi tulla värjäntymiä. Ne voidaan poistaa muutamalla tipalla ruokaöljyä.

## Säilytys

### → Kuva

Syöttöpainimen sisällä on säilytystila makkaran täyttölaitteen ja kebben valmistusosan osille sekä reikälevyille. Aseta osat kuvan mukaisesti syöttöpainimen sisälle ja sulje se kannella.

## Ylikuormitusuoja

Syöttöruuvien vääntiössä on lovi (murtumiskohta), joka suojaa laitetta suuremmilta vahingoilta sen ylikuormittuessa. Vääntiö murtuu tästä kohtaa ylikuormituksessa. Uuden vääntiön voit tilata huoltopalvelusta (nro 10001090). Murtumiskohdalla varustetut varaosat eivät kuulu takuun piiriin.

### Vääntiön vaihto

#### → Kuva

1. Avaa vääntiön ruuvi sopivalla ruuvitaltalla (PH2) ja irrota viallinen vääntiö.
2. Aseta uusi vääntiö paikoilleen ja kiinnitä se ruuvilla.

## Vinkkejä

### Lihamyllly

#### Reikälevyjen käyttö

- **Hieno reikälevy:**  
keitetty kanan-, sian- ja naudanliha, keitetty maksa, keitetty kala keittoihin; raaka sian- ja naudanliha jauhelihamurekkeisiin; raaka maksa, liha ja silava maksamakaraan; sianliha ruokamakaraan
- **Keskikarkea reikälevy:**  
sian- ja naudanliha pasteijoihin ja Cervelat-makaraan
- **Karkea reikälevy:**  
paistettu sianliha gulassikeittoihin; tähteet (esim. paisti, makkarat, ...) laatikoihin
- Mikäli toivot elintarvikkeiden hienompaa koostumusta, toista hienontaminen tai käytä peräkkäin eri kokoisia reikälevyjä (karkea, keskikarkea, hieno).
- Muut ainekset (esim. sipulit, mausteet) voidaan lisätä seokseen suoraan käsittelyn aikana. Näin kaikki ainekset sekoittuvat hyvin keskenään.

### Makkaran täyttölaite

- Liota luonnonsuolta ennen käsittelyä haaleassa vedessä noin 10 minuuttia.
- Varo täyttämästä makkaroiden kuorta liian täyteen, koska makkarat saattavat silloin haljeta keitetäessä tai paistettaessa.

## Reseptit

### Kebbe

#### Taikinakääröt:

- 500 g suikaloitua lampaanlihaa
- 500 g huuhdottua ja valutettua bulgurvehnää
- 1 pieni silputtu sipuli
- Jauha vuorotellen lampaanlihaa ja vehnää lihamyllyn hienon reikälevyn läpi.
- Sekoita taikina hyvin, lisää joukkoon sipuli.
- Jauha seos vielä kaksi kertaa lihamyllyssä.

#### Täyte:

- 400 g suikaloitua lampaanlihaa
- 2 keskikokoista silputtua sipulia
- 1 rkl öljyä
- 1 rkl jauhhoa
- 2 tl maustepippuria
- Suolaa ja pippuria
- Jauha lampaanliha lihamyllyn hienon reikälevyn läpi
- Kuullotta sipulit kullanuskeiksi.
- Lisää lampaanliha ja paista, kunnes liha on kypsää.
- Lisää muut ainekset.
- Hauduta noin 1–2 minuuttia.
- Kaada liika rasva pois.
- Anna täytteen jäähtyä.

#### Kebben valmistus:

- Syötä kääroihiin tuleva täyte kebben valmistusosan läpi.
- Leikkaa taikinarullasta 7,5 cm:n pituisia paloja.
- Sulje käärön toinen pää.
- Työnnä avonaisesta päästä kääroön vähän täytettä ja sulje sitten myös käärön toinen pää.
- Kuumenna öljy (noin 180 °C) ja uppopaista käärojä noin 6 minuuttia, kunnes ne ovat kullanuskeita.

## Pursotinpikkuleivät tai pasta

### Sokerikakkutaikin valmistelu

- Valmistele sokerikakkutaikina yleiskoneen käyttöohjeessa kuvatulla tavalla. → *Katso luku ”Reseptit”*

### Pastataikin valmistelu

- 500 g hienoja jauhoja (tyyppi 500)
- 250 g kananmunia (n. 5 kpl)
- 1 ripaus suolaa
- Vaivaa kaikki ainekset taikinaksi noin 6–8 minuutin ajan teholla 3.

### Pursotinpikkuleipien tai pastan valmistus

- Valmistele yleiskone ja kiinnitä siihen haluamasi lisäosa.
- Jaa valmis taikina osiin.
- Liitä pistoke pistorasiaan. Käännä kierrettävä valitsin teholle **1-2** (pikkuleipäpursotin) tai teholle **7** (pastan valmistusosa).
- Laita taikin osat yksi kerrallaan täyttösuppiloon ja työnnä ne alas syöttöpainimella.
- **Pursotinpikkuleivät:** Leikkaa muotoiltu taikina kiinnitysrenkaan vierestä veitsellä sopivan pituiseksi. Aseta pursotinpikkuleivät jauhotetulle tai leivinpaperilla varustetulle leivinpellille.  
**Pasta:** Laita muotoiltu taikina uudelleen täyttöastiaan, jolloin se muovautuu vielä paremmin. Toisen kerran jälkeen leikkaa pasta kiinnitysrenkaan vierestä veitsellä sopivan pituiseksi. Aseta pasta jauhotetun puuvillapyyhkeen päälle tai puulaudalle.

### Huomautuksia:

- Halutun muodon aikaansaamiseksi taikina ei saa olla liian pehmeää.
- Tuore pasta voidaan myös kuivata säilyttämistä varten.

Oikeudet muutoksiin pidätetään.

## Uso conforme a lo prescrito

**Este accesorio está destinado al robot de cocina MUM9 (serie «OptiMUM»). Observar las instrucciones de uso del robot de cocina.**

No utilizar nunca este accesorio para otros aparatos. Utilizar exclusivamente las piezas que le pertenezcan.

Este accesorio es adecuado para las siguientes aplicaciones dependiendo del montaje:

**Picadora de carne:** para triturar y mezclar carne cruda y cocida, tocino, aves y pescado.

**Embutidora:** para preparar embutidos y rollitos.

**Moldeador para kebbe:** para preparar albóndigas de masa y albóndigas rellenas de carne.

**Moldeador para repostería:** para dar forma a pastas u otras masas.

**Moldeador para pasta:** para hacer pasta.

El accesorio no deberá usarse para procesar otros tipos de alimentos o productos. Los alimentos que se desee procesar deberán estar libres de elementos duros (p. ej., huesos).

---

## Indicaciones de seguridad

### ¡Peligro de lesiones!

- No agarrar nunca las piezas giratorias. No introducir nunca las manos en la boca de llenado. ¡Utilizar solo el empujador suministrado con el aparato!
- Usar el accesorio solo completamente armado. Utilizar el accesorio únicamente en la posición de trabajo prevista para ello. Utilizar el engranaje dinámico solo en el accionamiento principal de color negro. Montar y desmontar el accesorio solo con el accionamiento completamente parado y tras haber extraído el enchufe del aparato de la toma de corriente.

### ¡Atención!

- Asegurarse de que no haya cuerpos extraños en la carcasa o en la boca de llenado. No introducir objetos (p. ej., cuchillo, cuchara) en la boca de llenado o la abertura de salida.
- Utilizar el adaptador solo con el engranaje dinámico suministrado.

### ¡Importante!

Es imprescindible limpiar en profundidad el accesorio después de cada uso y después de que no se haya utilizado durante un tiempo prolongado. → «Limpieza y cuidado» véase la página 66

## Descripción del aparato

Desplegar las páginas con las ilustraciones.

→ **Figura A**

### 1 Adaptador básico

- a Carcasa con boca de llenado
- b Pasador (para ajustar elementos insertables)
- c Pie vertical (altura regulable)
- d Tornillo sin fin con elemento de arrastre
- e Anillo roscado
- f Bandeja de carga
- g Tapa del empujador
- h Empujador con compartimento para guardar accesorios

### 2 Elemento insertable picadora de carne

- a Cuchilla
- b Disco perforado fino (3 mm) \*
- c Disco perforado medio (5 mm) \*
- d Disco perforado grueso (8 mm) \*

### 3 Elemento insertable para kebbe\*

- a Anillo cónico
- b Boquilla para kebbe

### 4 Elemento insertable embutidora\*

- a Anillo de soporte
- b Boquilla para embutidora

### 5 Elemento insertable repostería (MUZ9SV1) \*

- a Anillo de soporte
- b Soporte para la placa de moldeado
- c Placa de moldeado con 4 orificios

### 6 Accesorios para pasta con tapas (MUZ9PP2) \*

- a Disco para pasta en forma de espiral (p. ej. fusilli)
- b Disco para pasta hueca lisa (p. ej. macarrones)
- c Disco para pasta hueca pequeña y acanalada (p. ej. cellentani)
- d Disco para pasta hueca mediana y acanalada (p. ej. rigati)
- e Disco para pasta hueca grande y acanalada (p. ej. rigatoni)

### 7 Engranaje dinámico

- a Identificación por colores (negro)
- b Palanca de cierre
- c Tecla de desbloqueo
- d Accionamiento para adaptador

\* Según modelo

En el capítulo «Accesorios» del folleto de instrucciones principales de su robot de cocina encontrará más información.

## Antes de usar el aparato por primera vez

Antes de utilizar el accesorio por primera vez, desembalarlo completamente, limpiarlo y comprobarlo.

### ¡Atención!

¡No poner nunca en funcionamiento un accesorio dañado!

- Extraer todos los accesorios del embalaje y retirar el material de embalaje.
- Comprobar que estén todas las piezas y que no haya daños visibles. → **Figura A**
- Limpiar y secar bien todas las piezas antes del primer uso. → «*Limpieza y cuidado*» véase la página 66

## Identificación por colores

Los accionamientos de la base motriz tienen diferentes colores (negro, amarillo y rojo).

Los accesorios también están marcados con estos colores. Utilizar este accesorio solo en el accionamiento principal **negro**.

## Símbolos y marcas

Todos los elementos insertables tienen una pequeña entalladura. Esta debe ajustarse en el pasador de la carcasa al armarlos.

## Preparativos

El adaptador básico se utiliza para las siguientes aplicaciones según el elemento insertable que se use.

### Picadora de carne

Para triturar alimentos crudos o cocidos. Utilizar el disco perforado adecuado teniendo en cuenta el tipo y la consistencia de los alimentos que se van a procesar.

→ «Sugerencias» véase la página 67

### Moldeador de kebbe

Para moldear albóndigas de masa o albóndigas rellenas de carne.

### Embutidora

Para embutir carne picada en tripas naturales o artificiales. Para formar rollitos.

### Moldeador para repostería

Para moldear masa de pastas o masa quebrada.

### Moldeador para pasta

Para hacer pasta.

## Preparativos pie vertical

El pie vertical se utiliza para diferentes modelos de la base motriz. La altura de este debe regularse correctamente dependiendo del modelo que se use.

### → Figura B

1. Para regular la altura, mantener pulsada la tecla y separar o juntar las piezas. Al hacerlo, prestar atención a que la tecla encaje de forma audible.
2. **Pie vertical corto:**  
para modelos sin pantalla.
3. **Pie vertical largo:**  
para modelos con pantalla.

## Preparativos picadora de carne

### ¡Atención!

Utilizar siempre solo un disco perforado.

### → Figura C

1. Introducir el tornillo sin fin en la carcasa con el elemento de arrastre por delante.
2. Colocar sobre el tornillo sin fin primero la cuchilla y después el disco perforado que desee.

### ¡Atención!

¡Colocar la cuchilla en el tornillo sin fin con las cuatro hojas hacia delante!

3. Colocar el anillo roscado sobre la carcasa y atornillarlo en sentido horario sin ejercer fuerza.

La picadora de carne está preparada.

## Preparativos moldeador para Kebbe

### → Figura D

1. Introducir el tornillo sin fin en la carcasa con el elemento de arrastre por delante.
2. Colocar primero el anillo cónico sobre el tornillo sin fin y después la boquilla de kebbe en la carcasa.
3. Colocar el anillo roscado sobre la carcasa y atornillarlo en sentido horario sin ejercer fuerza.

El moldeador de kebbe está preparado.

## Preparativos embutidora

### → Figura E

1. Introducir el tornillo sin fin en la carcasa con el elemento de arrastre por delante.
2. Colocar primero el disco portante sobre el tornillo sin fin y a continuación la boquilla de la embutidora en la carcasa.
3. Colocar el anillo roscado sobre la carcasa y atornillarlo en sentido horario sin ejercer fuerza.

La embutidora está preparada.

## Preparativos moldeador para repostería

### → Figura F

1. Introducir el tornillo sin fin en la carcasa con el elemento de arrastre por delante.
2. Colocar primero el disco portante sobre el tornillo sin fin y a continuación el soporte para la placa de moldeo en la carcasa.
3. Colocar el anillo roscado sobre la carcasa y atornillarlo en sentido horario sin ejercer fuerza.
4. Deslizar la placa de moldeo insertándola en el soporte y seleccionar el molde deseado.

El moldeador para repostería está preparado.



## Preparativos del moldeador para pasta


### → Figura

1. Introducir el tornillo sin fin en la carcasa con el elemento de arrastre por delante.
2. Colocar primero el accesorio para pasta deseado en el tornillo sin fin y, después, poner la tapa correspondiente en la carcasa.
3. Colocar el anillo roscado sobre la carcasa y atornillarlo en sentido horario sin ejercer fuerza.

El moldeador para pasta está preparado.

## Uso

**Nota:** Los alimentos se procesan de forma diferente dependiendo de para qué se vayan a utilizar. → «Preparativos» véase la página 64

Velocidades recomendadas	
1-2	Uso del moldeador para repostería
1-2	Uso del moldeador para kebbe
3-4	Uso de la embutidora
7	Uso como picadora de carne o moldeador para pasta
M 	¡No adecuado para utilizar con este accesorio!

**El siguiente ejemplo describe la utilización del adaptador básico como picadora de carne:**

### ¡Peligro de lesiones!

- No introducir las manos en la boca de llenado.
- Empujar los productos solo con el empujador.

### ¡Atención!

- No procesar huesos, cartílagos, tendones ni otros componentes sólidos.
- No procesar carne congelada.
- No ejercer demasiada presión con el empujador.

### → Secuencia de imágenes

**Importante:** Preparar la base motriz como se describe en las instrucciones principales.

1. Colocar el engranaje dinámico en el accionamiento principal negro con la palanca de cierre desbloqueada como se muestra.

**Nota:** El engranaje dinámico también puede emplearse girándolo 180° para trabajar en el lado izquierdo del aparato.

2. Girar el engranaje dinámico en sentido horario hasta que se asiente correctamente en el accionamiento principal. Bloquear completamente la palanca de cierre para enclavar el engranaje dinámico.
3. Colocar el adaptador preparado inclinado en el accionamiento del engranaje dinámico.
4. Girar el adaptador en sentido antihorario hasta oír como encaja. La tecla de desbloqueo debe sobresalir del engranaje dinámico.


### ¡Atención!

- Comprobar si la altura del pie vertical es correcta.
  - El adaptador no debe poder girarse más.
5. Montar la bandeja de carga.

### ¡Atención!

¡No utilizar nunca sin bandeja de carga!

De lo contrario el empujador bloquearía el tornillo sin fin y el accesorio se dañaría.

6. Preparar los alimentos. Cortar en trozos más pequeños las piezas grandes antes de procesarlas para que entren en la boca de llenado sin hacer presión.
7. Introducir el cable de conexión en la toma de corriente. Colocar el mando giratorio en la posición de trabajo recomendada.
8. Colocar un recipiente adecuado debajo del adaptador. Introducir los alimentos preparados en la boca de llenado.
9. Introducir los alimentos en la boca de llenado empujándolos ligeramente con el empujador.
10. Una vez finalizado el trabajo, llevar el mando giratorio a la posición . Esperar que el accionamiento se detenga. Extraer el enchufe de la toma de corriente.

11. Retirar la bandeja de carga y el empujador.
12. Mantener pulsada la tecla de desbloqueo y girar el adaptador en sentido horario hasta que se desencaje.
13. Retirar el adaptador y desarmarlo.
14. Desbloquear la palanca de cierre en el engranaje dinámico, girarlo en sentido antihorario y retirarlo.
  - Limpiar todas piezas directamente después de su uso. → «Limpieza y cuidado» véase la página 66

---

## Limpieza y cuidado

Limpiar bien todos los accesorios empleados después de cada uso.

### ¡Atención!

- No utilizar productos de limpieza que contengan alcohol.
- No utilizar objetos afilados, en punta o metálicos.
- No utilizar paños ni productos de limpieza abrasivos.
- No lavar nunca el engranaje dinámico bajo el grifo de agua ni tampoco introducirlo en el lavavajillas.

En la **figura 11** encontrará un resumen de cómo limpiar cada pieza.

### Limpiar el engranaje dinámico

- Limpiar el engranaje dinámico con un paño suave y húmedo, a continuación secarlo.

### Limpiar los adaptadores

- Desarmar los adaptadores utilizados en piezas individuales. Seguir los pasos indicados en el apartado «Preparativos» del adaptador correspondiente, pero en orden inverso.
- Retirar la tapa del empujador antes de la limpieza y, si se da el caso, extraer el accesorio que contenga.
- Limpiar todos los accesorios con agua con un poco de jabón y un paño o esponja suave, o con un cepillo suave.
- Dejar secar todas las piezas.

### Notas:

- Algunas piezas también se pueden lavar en el lavavajillas. → **Figura 11**
- Las piezas de metal deberán secarse inmediatamente frotándolas con un paño y deberán untarse con un poco de aceite de cocina para protegerlas contra el óxido.
- Al procesar alimentos como, por ejemplo, zanahorias, las piezas de plástico pueden teñirse con una capa de color rojizo. Esta capa se puede eliminar aplicando varias gotas de aceite de cocina.

---

## Guardar el aparato

### → Figura 11

En el empujador hay un compartimento para guardar accesorios para las piezas de los elementos insertables embudidora y kebbe, así como para los discos perforados. Colocar las piezas en el empujador como se muestra en la figura y cerrar la tapa.

---

## Seguro contra sobrecarga

Para proteger el aparato contra posibles daños por sobrecarga, el elemento de arrastre del tornillo sin fin posee una entalladura (o punto de rotura prescrito) que se rompe en caso de sobrecarga. En caso de sobrecarga, el elemento de arrastre se rompe en ese punto. Puede solicitarse un nuevo elemento de arrastre al servicio de asistencia técnica (n.º 10001090). Los repuestos con punto de ruptura prescrito no entran dentro de nuestras obligaciones de garantía.

### Sustitución del elemento de arrastre

#### → Figura 12

1. Soltar el tornillo del elemento de arrastre con un destornillador adecuado (PH2) y retirar el elemento de arrastre defectuoso.
2. Insertar un nuevo elemento de arrastre y volver a apretarlo.

## Sugerencias

### Picadora de carne

#### Utilización de los discos perforados

- **Disco perforado fino para:**  
carne de pollo, cerdo y res cocida, hígado cocido, pescado cocido para sopas, carne de cerdo y de res cruda para pastel de carne picada; hígado crudo, carne y tocino para morcillas de hígado (Leberwurst); carne de cerdo para sobrasada (Mettwurst)
- **Disco perforado medio para:**  
carne de cerdo y res para patés y salchichas tipo cervelata
- **Disco perforado grueso para:**  
carne de cerdo asada para preparar estofados de carne (goulash); restos de carne (p. ej., de asados, embutidos) para preparar soufflés de restos de carne
  - Si se desea que los alimentos procesados tengan una consistencia más fina, repetir el proceso de triturado o utilizar distintos discos perforados uno detrás de otro (grueso, medio, fino).
  - Otros ingredientes (p. ej., cebolla, especias) pueden añadirse directamente durante el procesado. De este modo los ingredientes se mezclan bien entre ellos.

### Embutidora

- Reblandecer la tripa natural durante aprox. 10 minutos en agua templada antes de embutir la carne en ella.
- No introducir demasiada carne en la tripa, ya que si no se abriría al cocerla o freírla.

## Recetas

### Kebbe

#### Albóndigas de masa:

- 500 g de carne de cordero cortada en tiras
- 500 g de trigo burgol lavado y escurrido
- 1 cebolla pequeña picada
- Procesar alternativamente el cordero y el trigo con la picadora (disco perforado fino).
- Amasar bien la mezcla, añadiendo la cebolla.
- Volver a procesar dos veces la mezcla con la picadora de carne.

#### Ingredientes para el relleno:

- 400 g de carne de cordero cortada en tiras
- 2 cebollas medianas picadas
- 1 cucharada sopera de aceite
- 1 cucharada sopera de harina
- 2 cucharillas de pimentón
- Sal y pimienta
- Procesar el cordero con la picadora de carne (disco perforado fino).
- Dorar las cebollas.
- Añadir la carne de cordero y freír hasta que esté dorada por fuera.
- Agregar los restantes ingredientes.
- Rehogar durante aprox. 1-2 minutos.
- Verter el aceite sobrante.
- Dejar enfriar el relleno.

#### Preparación de la masa de kebbe:

- Procesar la masa para las albóndigas con el moldeador de kebbe.
- Cortar el rollo hueco de masa en tiras de 7,5 cm.
- Aplastar uno de los extremos de las tiras para cerrarlo.
- Introducir por el extremo abierto de la albóndiga algo de relleno; aplastar también este extremo para cerrar la albóndiga.
- Calentar aceite (aprox. a 180 °C) y freír las albóndigas durante aprox. 6 minutos, hasta que adquieran un color dorado.

## Repostería o pasta

### Preparar masa de bizcocho

- Preparar la masa de bizcocho como se describe en el folleto de instrucciones principales del robot de cocina.  
→ véase el capítulo «Recetas»

### Preparar masa para pasta

- 500 g de harina fina (tipo 500)
- 250 g de huevos (aprox. 5 unidades)
- 1 pizca de sal
- Batir todos los ingredientes durante 6 a 8 minutos en la posición de trabajo **3**, hasta formar una masa.

### Preparar repostería o pasta

- Preparar el robot de cocina con el adaptador deseado.
- Dividir la masa preparada en trozos pequeños.
- Introducir el cable de conexión en la toma de corriente. Poner el mando giratorio en la posición **1-2** (moldeador para repostería) o **7** (moldeador para pasta).
- Introducir uno a uno los trozos de masa en la boca de llenado y empujarlos hacia abajo con el empujador.
- **Repostería:** Cortar con un cuchillo la pasta moldeada a la longitud deseada directamente en el anillo roscado. Colocar la pieza de repostería sobre una bandeja de horno recubierta de harina o con papel para hornear.

**Pasta:** Retirar la pasta moldeada y volver a introducirla por la boca de llenado para que adquiriera una consistencia especialmente blanda. Tras esta segunda pasada, cortar con un cuchillo la pasta a la longitud deseada directamente en el anillo roscado. Colocar la pasta sobre un trapo de algodón recubierto de harina o sobre una tabla de madera.

### Notas:

- Para conseguir la forma deseada es necesario que la pasta no se haya reblandecido demasiado.
- La pasta fresca se puede secar para su conservación.

Nos reservamos el derecho de introducir modificaciones.

---

## Utilização correta

**Este acessório está preparado para o robô de cozinha MUM9 (série “OptiMUM”). Observar as instruções de serviço do robô de cozinha.**

Nunca utilizar este acessório para outros aparelhos. Utilizar exclusivamente peças pertencentes ao respectivo acessório.

Em função da montagem efetuada, este acessório está concebido para as seguintes aplicações:

**Picador de carne:** Para triturar e misturar carne crua e cozinhada, bacon, aves e peixe.

**Acessório para enchidos:** Para confeccionar enchidos e rolos.

**Acessório para bolinhos de carne:** Para confeccionar rissóis de massa e de carne.

**Acessório para biscoitos:** Para moldar biscoitos.

**Acessório para massa:** Para moldar massa.

Este acessório não pode ser utilizado para processar outros tipos de objetos ou substâncias. Os alimentos a preparar não devem conter partes duras, p. ex., ossos.

---

## Instruções de segurança

### Perigo de ferimentos!

- Nunca tocar nas peças em rotação. Nunca tocar no canal de enchimento. Utilizar, exclusivamente, o calcador incluído no fornecimento!
- Só utilizar o acessório em estado totalmente montado. Só utilizar o acessório na posição de trabalho prevista para o efeito. Utilizar a engrenagem angular apenas no acionamento principal preto. Só colocar ou retirar o acessório com o acionamento completamente imobilizado e com a ficha desligada da tomada.

### Atenção!

- Certifique-se de que não há objetos estranhos na estrutura nem no canal de enchimento. Não utilizar quaisquer utensílios, p. ex., facas ou colheres, no interior do canal de enchimento nem na abertura de saída.
- Utilizar o acessório apenas com a engrenagem angular fornecida.

### Importante!

É imperterível limpar cuidadosamente o acessório após cada utilização ou após um longo período de não utilização. → “*Limpeza e conservação*” ver página 73

---

## Panorâmica do aparelho

Desdobre as páginas com as ilustrações!

→ Fig. A

### 1 Acessório base

- a Estrutura com canal de enchimento
- b Pino (para alinhar as peças de encaixe)
- c Pé de suporte (ajustável em altura)
- d Sem-fim com arrastador
- e Anel roscado
- f Recipiente de enchimento
- g Tampa do calcador
- h Calcador com compartimento de arrumação

### 2 Peça de encaixe do picador de carne

- a Lâmina
- b Disco com furos, fino (3 mm) \*
- c Disco com furos, médio (5 mm) \*
- d Disco com furos, grosso (8 mm) \*

### 3 Peça de encaixe do acessório para bolinhos de carne\*

- a Anel cônico
- b Bico para bolinhos de carne

### 4 Peça de encaixe do acessório de enchidos\*

- a Anel de suporte
- b Bico para o acessório de enchidos

### 5 Peça de encaixe do acessório para biscoitos (MUZ9SV1) \*

- a Anel de suporte
- b Suporte para forma
- c Forma com 4 aberturas

### 6 Peças de encaixe para fazer massa com tampas (MUZ9PP2)\*

- a Disco para massa em espiral (p. ex., Fusilli)
- b Disco para massa oca lisa (p. ex., macarrão)
- c Disco para massa oca, estriada pequena (p. ex., Cellentani)
- d Disco para massa oca, estriada média (p. ex., Rigati)
- e Disco para massa oca, estriada grande (p. ex., Rigatoni)

### 7 Engrenagem angular

- a Marcação de cor (preto)
- b Alavanca de fecho
- c Botão de desbloqueio
- d Acionamento para acessório

\* Conforme o modelo

Para mais informações, consultar o capítulo “Acessórios” nas instruções de serviço principais do robô de cozinha.

---

## Antes da primeira utilização

Antes de poder utilizar o acessório novo, tem de o desembalar por completo, limpar e testar.

### Atenção!

Nunca coloque um acessório em funcionamento caso se encontre danificado!

- Retirar da embalagem todos os acessórios e remover o material de embalagem existente.
- Verificar se foram fornecidas todas as peças e se estas não apresentam danos visíveis. → Fig. A
- Antes da primeira utilização, limpe bem e seque todas as peças. → “Limpeza e conservação” ver página 73

---

## Marcações de cor

Os acionamentos do aparelho base apresentam cores diferentes (preto, amarelo e vermelho). Estas marcações de cor também se encontram nos acessórios. Utilizar este acessório exclusivamente no acionamento principal **preto**.

---

## Símbolos e marcações

Todas as diferentes peças de encaixe têm um pequeno entalhe. Ao montar os acessórios, este entalhe deve estar alinhado com o pino da estrutura.

## Preparação

Em função das peças de encaixe utilizadas, o acessório base destina-se às seguintes aplicações:

### Picador de carne

Para triturar alimentos crus ou cozinhados. Escolher o disco com furos mais adequado ao tipo e à consistência dos alimentos a processar. → “Sugestões” ver página 74

### Acessório para bolinhos de carne

Para moldar rissóis de massa e de carne.

### Acessório para enchidos

Para encher tripas naturais e sintéticas com massa de enchidos. Para moldar rolos.

### Acessório para biscoitos

Para moldar massa para biscoitos ou massa quebrada.

### Acessório para massa

Para moldar massa.

## Preparação do pé de suporte

O pé de suporte é utilizado para diferentes modelos do aparelho base. Em função do modelo, é necessário ajustar a altura correta.

### → Fig. B

1. Para ajustar a altura, manter o botão premido e puxar ou empurrar as peças. Ter atenção para que o botão encaixe com um clique.
2. **Pé de suporte curto:**  
Para modelos sem visor.
3. **Pé de suporte comprido:**  
Para modelos com visor.

## Preparação do picador de carne

### Atenção!

Utilizar sempre apenas um disco com furos.

### → Fig. C

1. Colocar o sem-fim com o arrastador à frente na estrutura.
2. Em primeiro lugar, colocar a lâmina e, em seguida, o disco com furos pretendido no sem-fim.

### Atenção!

Colocar a lâmina no sem-fim com a saliência quadrada virada para a frente!

3. Colocar o anel roscado na estrutura e aparafusar, com pouca força, no sentido dos ponteiros do relógio.

O picador de carne está montado.

## Preparação do acessório para bolinhos de carne

### → Fig. D

1. Colocar o sem-fim com o arrastador à frente na estrutura.
2. Em primeiro lugar, colocar o anel cónico no sem-fim e, em seguida, colocar o bico para bolinhos de carne na estrutura.
3. Colocar o anel roscado na estrutura e aparafusar, com pouca força, no sentido dos ponteiros do relógio.

O acessório para bolinhos de carne está montado.

## Preparação do acessório para enchidos

### → Fig. E

1. Colocar o sem-fim com o arrastador à frente na estrutura.
2. Em primeiro lugar, colocar o anel de suporte no sem-fim e, em seguida, colocar o bico para enchidos na estrutura.
3. Colocar o anel roscado na estrutura e aparafusar, com pouca força, no sentido dos ponteiros do relógio.

O acessório para enchidos está montado.

## Preparação do acessório para biscoitos

### → Fig. F

1. Colocar o sem-fim com o arrastador à frente na estrutura.
2. Em primeiro lugar, colocar o anel de suporte no sem-fim e, em seguida, colocar o suporte da forma na estrutura.
3. Colocar o anel roscado na estrutura e aparafusar, com pouca força, no sentido dos ponteiros do relógio.
4. Empurrar a forma no suporte e seleccionar a forma de biscoito pretendida.

O acessório para biscoitos está montado.

## Preparação do acessório para massa

### → Fig. 6

1. Colocar o sem-fim com o arrastador à frente na estrutura.
2. Colocar primeiro a peça de encaixe para fazer massa desejada no sem-fim, depois colocar a tampa adequada na estrutura.
3. Colocar o anel roscado na estrutura e aparafusar, com pouca força, no sentido dos ponteiros do relógio.

O acessório para massa está preparado.

## Utilização

**Indicação:** Os alimentos são submetidos a diferentes tipos de processamento, segundo a utilização pretendida. → “Preparação” ver página 71

Recomendações relativas à velocidade	
1-2	Utilização como acessório para biscoitos
1-2	Utilização como acessório para bolinhos de carne
3-4	Utilização como acessório para enchidos
7	Utilização como picador de carne ou acessório para massa
M	Não adequada para utilização com este acessório!

**O exemplo seguinte descreve a utilização do acessório base como picador de carne:**

### ⚠ Perigo de ferimentos!

- Não tocar com as mãos no canal de enchimento.
- Para empurrar os alimentos utilizar, exclusivamente, o calcador.

### Atenção!

- Não processar ossos, cartilagens, nervos ou outras partes sólidas.
- Não processar carne congelada.
- Não pressionar com força com o calcador.

### → Sequência de imagens 9

**Importante:** Preparar o aparelho base conforme descrito nas instruções de serviço principais.

1. Colocar a engrenagem angular no acionamento principal preto com a alavanca de fecho aberta, conforme indicado.

**Indicação:** A engrenagem angular também pode ser montada rodada a 180°, de modo a trabalhar do lado esquerdo do aparelho.

2. Rodar a engrenagem angular no sentido dos ponteiros do relógio até ficar completamente fixada no acionamento principal. Fechar completamente a alavanca de fecho para travar a engrenagem angular.
3. Introduzir o acessório montado em posição inclinada no acionamento da engrenagem angular.
4. Rodar o acessório no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até se ouvir o som de encaixe. O botão de desbloqueio na engrenagem angular deve ficar saliente.

### Atenção!

- Verificar a altura correta do pé de suporte.
- O acessório não deve poder ser rodado.

5. Montar o recipiente de enchimento.

### Atenção!

Nunca utilizar sem recipiente de enchimento! Caso contrário, o calcador bloqueia o sem-fim e o acessório será danificado.

6. Preparar os alimentos. Triturar previamente pedaços grandes, para que passem no canal de enchimento sem ser necessário pressionar.
7. Ligar a ficha à tomada. Posicionar o seletor na fase recomendada.
8. Colocar um recipiente adequado por baixo do acessório. Introduzir os alimentos preparados previamente no recipiente de enchimento.
9. Empurrar os alimentos no canal de enchimento, pressionando levemente com o calcador.
10. Quando o trabalho terminar, colocar o selector rotativo na posição **O**. Aguardar até o acionamento ficar completamente imobilizado. Retirar a ficha da tomada.



11. Retirar o recipiente de enchimento e o calçador.
12. Manter premido o botão de desbloqueio e rodar o acessório no sentido dos ponteiros do relógio até se soltar.
13. Retirar o acessório e desmontar.
14. Abrir a alavanca de fecho na engrenagem angular, rodar a engrenagem no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e desmontá-la.
  - Limpar todas as peças imediatamente após a sua utilização. → “*Limpeza e conservação*” ver página 73

---

## Limpeza e conservação

As peças de acessórios utilizadas têm de ser bem limpas após cada utilização.

### Atenção!

- Não utilize detergentes que contenham álcool ou álcool etílico.
- Não utilizar objetos cortantes, pontiagudos ou metálicos.
- Não utilizar panos ou detergentes abrasivos.
- Nunca lavar a engrenagem angular em água corrente nem colocar na máquina de lavar loiça.

Para saber como lavar cada uma das peças, consultar a **figura 11**.

### Limpar a engrenagem angular

- Limpar a engrenagem angular com um pano macio humedecido e, em seguida, secar.

### Limpar os acessórios

- Desmontar os acessórios utilizados nas respetivas peças individuais. Neste caso, proceder na sequência contrária à da sequência descrita em “Preparação” do respetivo acessório.
- Retirar a tampa do calçador antes de proceder à limpeza e remover eventuais acessórios.
- Limpe todos os acessórios com solução à base de detergente e um pano/uma esponja ou com uma escova suave.
- Deixar secar bem todas as peças.

### Notas:

- Algumas peças podem ser lavadas na máquina de lavar loiça. → **Fig. 11**
- As peças metálicas devem ser secas imediatamente após a lavagem e, depois, deverá passar-lhes um pouco de óleo alimentar para proteção contra oxidação.
- Ao preparar, p. ex., cenouras, formam-se manchas nas peças de plástico. Estas manchas podem ser eliminadas facilmente com algumas gotas de óleo alimentar.

---

## Arrumação

### → Fig. 11

O calçador dispõe de um compartimento de arrumação para as peças do acessório para enchidos e do acessório para bolinhos de carne, assim como para os discos com furos. Colocar as peças conforme indicado na figura e fechar com a tampa.

---

## Proteção contra sobrecarga

Para evitar maiores danos no seu aparelho em caso de sobrecarga, o arrastador do sem-fim tem um entalhe (ponto teórico de ruptura). Em caso de sobrecarga, o arrastador parte precisamente neste ponto. Um novo arrastador pode ser adquirido junto dos Serviços de Assistência Técnica (n.º 10001090). Peças de substituição com ponto teórico de rutura não fazem parte das nossas obrigações de garantia.

### Substituir o arrastador

#### → Fig. 12

1. Desaparafusar o parafuso no arrastador com uma chave de parafusos adequada (PH2) e remover o arrastador avariado.
2. Colocar o novo arrastador e aparafusar novamente.

## Sugestões

### Picador de carne

#### Utilização dos discos com furos

- **Disco com furos fino para:**  
Carne de galinha, porco e vaca cozinhada, fígado cozinhado, peixe cozido para sopas; carne crua de porco e vaca para picar; fígado cru, carne e bacon para enchidos de fígado; carne de porco para salsicha defumada
- **Disco com furos médio para:**  
Carne de porco e vaca para pastéis e enchidos
- **Disco com furos grosso para:**  
Carne de porco salteada para sopa de carne; restos (p. ex., carne assada, enchidos) para fazer empadão
  - Caso pretenda obter uma consistência mais fina dos alimentos processados, triturar novamente ou utilizar sucessivamente os diferentes discos com furos (grosso, médio, fino).
  - Pode adicionar mais ingredientes (p. ex., cebolas, especiarias) enquanto processa os alimentos. Deste modo, todos os ingredientes ficam bem misturados.

### Acessório para enchidos

- Demolhar a tripa natural em água morna durante 10 minutos antes de a utilizar.
- Não encher demasiado a tripa do enchido, pois, caso contrário, os enchidos podem rebentar ao serem cozidos ou fritos.

## Receitas

### Bolinhos de carne

#### Massa exterior:

- 500 g de borrego cortado em tiras
- 500 g de trigoilho lavado e escorrido
- 1 pequena cebola picada
  - Processar, alternadamente, o borrego e o trigoilho com o picador de carne (disco com furos fino).
  - Mexer bem a massa e envolver a cebola.
  - Processar a mistura mais duas vezes com o picador de carne.

#### Para o recheio:

- 400 g de borrego cortado em tiras
- 2 cebolas médias picadas
- 1 colher de sopa de óleo
- 1 colher de sopa de farinha
- 2 colheres de chá de pimenta da Jamaica
- Sal e pimenta
  - Processar o borrego com o picador de carne (disco com furos fino).
  - Refogar a cebola até ficar alourada.
  - Adicionar a carne de borrego e salteá-la bem.
  - Adicionar os restantes ingredientes.
  - Deixar estufar tudo durante cerca de 1 a 2 minutos.
  - Escorrer a gordura excedente.
  - Deixar o recheio arrefecer.

#### Preparação dos bolinhos de carne:

- Processar a mistura para a massa exterior com o acessório para bolinhos de carne.
- Cortar o tubo de massa em pedaços de 7,5 cm.
- Pressionar a extremidade de um tubinho de massa.
- Inserir um pouco de recheio pela abertura e depois também fechar a outra extremidade do tubo de massa, pressionando-a.
- Aquecer o óleo (a cerca de 180 °C) e fritar os tubos de massa recheados durante cerca de 6 minutos, até ficarem alourados.

## Biscoitos ou massa

### Preparação de massa de pão-de-ló

- Preparar a massa de pão-de-ló conforme descrito nas instruções de serviço principais do robô de cozinha. → *Veja o capítulo “Receitas”*

### Preparação de massa

- 500 g de farinha fina (tipo 500)
- 250 g de ovos (ca. de 5 ovos)
- 1 pitada de sal
- Trabalhar todos os ingredientes ca. de 6 a 8 minutos na fase **3** até formar uma massa.

### Preparar biscoitos ou massa

- Preparar o robot de cozinha com o acessório desejado.
- Dividir a massa preparada em pequenas porções.
- Ligar a ficha à tomada. Colocar o seletor rotativo na fase **1-2** (acessório para biscoitos) ou fase **7** (acessório para massa)
- Deitar os pedaços de massa individualmente no recipiente de enchimento e empurrá-los para baixo com o calcador.
- **Biscoitos:** Com uma faca cortar a massa moldada diretamente no anel roscado com o comprimento desejado. Colocar os biscoitos num tabuleiro polvilhado com farinha ou forrado com papel vegetal.  
**Massa:** Pegar na massa moldada e voltar a colocá-la no recipiente de enchimento, isto fará com que fique especialmente maleável. Depois da segunda passagem, com uma faca cortar a massa diretamente no anel roscado com o comprimento desejado. Colocar a massa num pano de algodão polvilhado com farinha ou base de madeira.

### Notas:

- Para que seja possível obter a forma desejada, a massa não pode estar demasiado mole.
- Para conservação, a massa fresca também pode ser seca.

---

## Χρήση σύμφωνα με το σκοπό προορισμού

**Αυτό το εξάρτημα προορίζεται για την κουζίνομηχανή MUM9 (σειρά «OptiMUM»). Προσέξτε τις οδηγίες χρήσης της κουζίνομηχανής.**

Μη χρησιμοποιείτε ποτέ αυτό το εξάρτημα για άλλες συσκευές.

Χρησιμοποιείτε αποκλειστικά συναφή εξαρτήματα.

Αυτό το εξάρτημα, ανάλογα με τη συναρμολόγηση, είναι κατάλληλο για τις ακόλουθες χρήσεις:

**Κρεατομηχανή:** Για τον τεμαχισμό και την ανάμειξη ωμού και μαγειρεμένου κρέατος, λαρδιού, πουλερικών και ψαριών.

**Γεμιστικό λουκάνικων:** Για την παρασκευή λουκάνικων και μικρών ρολών.

**Διαμορφωτής μπιφτεκιών με κενό εσωτερικά (Kebbe):** Για την παρασκευή πίτες ζύμης και πίτες κιμά.

**Διαμορφωτής μικρών γλυκών φτιαγμένων με κορνέ:** Για το σχηματισμό μικρών γλυκών φτιαγμένων με κορνέ.

**Παρασκευαστής ζυμαρικών:** Για το σχηματισμό ζυμαρικών.

Αυτό το εξάρτημα δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιηθεί για την επεξεργασία άλλων υλικών ή ουσιών. Τα προς επεξεργασία τρόφιμα πρέπει να μην περιέχουν καθόλου σκληρά συστατικά (π.χ. κόκκαλα).

---

## Υποδείξεις ασφαλείας

### Κίνδυνος τραυματισμού!

- Μη βάζετε τα χέρια σας ποτέ στα περιστρεφόμενα μέρη. Μη βάζετε τα χέρια σας ποτέ στην υποδοχή πλήρωσης. Χρησιμοποιείτε αποκλειστικά το συμπαραδιδόμενο εξάρτημα ώθησης!
- Χρησιμοποιείτε το εξάρτημα μόνο σε πλήρως συναρμολογημένη κατάσταση. Χρησιμοποιείτε το εξάρτημα μόνο στην προβλεπόμενη γι' αυτό θέση εργασίας. Χρησιμοποιείτε το μηχανισμό γωνιακής μετάδοσης μόνο στο μαύρο κύριο μηχανισμό κίνησης. Τοποθετείτε ή αφαιρείτε το εξάρτημα μόνο με ακινητοποιημένο το μηχανισμό κίνησης και με τραβηγμένο το φως από την πρίζα.

### Προσοχή!

- Προσέχετε, να μη βρίσκεται κανένα ξένο σώμα στο περίβλημα ή στην υποδοχή πλήρωσης. Μη χρησιμοποιείτε αντικείμενα (π.χ. μαχαίρι, κουτάλι) στην υποδοχή πλήρωσης ή στο περίβλημα.
- Χρησιμοποιείτε το προσάρτημα μόνο με το συμπαραδιδόμενο μηχανισμό γωνιακής μετάδοσης.

## **⚠ Σημαντικό!**

Καθαρίζετε προσεκτικά το εξάρτημα μετά από κάθε χρήση ή μετά από μη χρήση για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα. ➔ «Καθαρισμός και φροντίδα» βλέπε στη σελίδα 81

## Με μια ματιά

Ανοίξτε παρακαλώ τις σελίδες με τις εικόνες.

➔ **Εικ. **

### 1 Βασικό προσάρτημα

- a Περίβλημα με υποδοχή πλήρωσης
- b Πείρος (για την ευθυγράμμιση των ένθετων εξαρτημάτων)
- c Πόδι στήριξης (ρυθμιζόμενο ως προς το ύψος)
- d Κοχλίας με σύνδεσμο
- e Βιδωτός δακτύλιος
- f Δοχείο πλήρωσης
- g Καπάκι για το εξάρτημα ώθησης
- h Εξάρτημα ώθησης με θήκη φύλαξης

### 2 Εξάρτημα κρεατομηχανής

- a Μαχαίρι
- b Διάτρητος δίσκος, λεπτός (3 mm) \*
- c Διάτρητος δίσκος, μεσαίος (5 mm) \*
- d Διάτρητος δίσκος, χοντρός (8 mm) \*

### 3 Εξάρτημα για μπιφτέκια με κενό εσωτερικά (Kebbe)\*

- a Κωνικός δακτύλιος
- b Ακροφύσιο για μπιφτέκια με κενό εσωτερικά (Kebbe)

### 4 Εξάρτημα γεμιστικού λουκάνικων\*

- a Δακτύλιος στήριξης
- b Ακροφύσιο γεμιστικού λουκάνικων

### 5 Εξάρτημα για μικρά γλυκά φτιαγμένα με κορνέ (MUZ9SV1) \*

- a Δακτύλιος στήριξης
- b Στήριγμα του ελάσματος διαμόρφωσης
- c Έλασμα διαμόρφωσης με 4 ανοίγματα

### 6 Εξαρτήματα ζυμαρκών με καλύμματα (MUZ9PP2) \*

- a Δίσκος για ελικοειδή ζυμαρικά (π.χ. φουσίλλι)
- b Δίσκος για λεία κούφια ζυμαρικά (π.χ. μακαρόνι)
- c Δίσκος για μικρά, ραβδωτά κούφια ζυμαρικά (π.χ. cellentani)
- d Δίσκος για μεσαία, ραβδωτά κούφια ζυμαρικά (π.χ. rigati)
- e Δίσκος για μεγάλα, ραβδωτά κούφια ζυμαρικά (π.χ. ριγκατόνι)

### 7 Μηχανισμός γωνιακής μετάδοσης

- a Χαρακτηριστικό χρώμα (μαύρο)
- b Μοχλός ασφάλισης
- c Πλήκτρο απασφάλισης
- d Μηχανισμός κίνησης για προσάρτημα

\* Ανάλογα με το μοντέλο


Περισσότερες πληροφορίες θα βρείτε στο κεφάλαιο «Εξαρτήματα» τις κύριες οδηγίες της κουζίνομηχανής σας.

## Πριν την πρώτη χρήση

Προτού να μπορούν να χρησιμοποιηθούν τα νέα εξαρτήματα, πρέπει πρώτα να ξεπακεταριστούν πλήρως, να καθαριστούν και να ελεγχθούν.

### Προσοχή!

Μη θέσετε σε λειτουργία ποτέ ένα εξάρτημα που έχει βλάβη!

- Αφαιρέστε όλα τα εξαρτήματα από τη συσκευασία και απομακρύνετε τα υπάρχοντα υλικά συσκευασίας.
- Ελέγξτε όλα τα εξαρτήματα για πληρότητα και εμφανείς ζημιές. ➔ **Εικ. **
- Πριν την πρώτη χρήση καθαρίστε προσεκτικά όλα τα μέρη και στεγνώστε τα. ➔ «Καθαρισμός και φροντίδα» βλέπε στη σελίδα 81

## Χαρακτηριστικό χρώμα

Οι μηχανισμοί κίνησης της βασικής συσκευής έχουν διαφορετικά χρώματα (μαύρο, κίτρινο και κόκκινο). Αυτό το χαρακτηριστικό χρώμα θα το βρείτε επίσης και στα εξαρτήματα. Χρησιμοποιείτε αυτό το εξάρτημα αποκλειστικά στο **μαύρο** μηχανισμό κίνησης.

## Σύμβολα και μαρκαρίσματα

Τα διάφορα ένθετα εξαρτήματα έχουν όλα μια μικρή εγκοπή. Αυτή κατά τη συναρμολόγηση πρέπει να είναι ευθυγραμμισμένη με τον πείρο στο περίβλημα.

## Προετοιμασία

Το βασικό προσάρτημα ανάλογα με τα χρησιμοποιούμενα ένθετα εξαρτήματα χρησιμοποιείται για τις ακόλουθες εφαρμογές.

### Κρεατομηχανή

Για τον τεμαχισμό ωμών ή βρασμένων τροφίμων. Ανάλογα με το είδος και τη συνεκτικότητα των επεξεργαζόμενων τροφίμων χρησιμοποιείτε και τον αντίστοιχο διάτρητο δίσκο. → «Συμβουλές» βλέπε στη σελίδα 82

### Διαμορφωτής μπιφτεκιών με κενό εσωτερικά (Kebbe)

Για τη διαμόρφωση πιτών ζύμης και πιτών κιμά.

### Γεμιστικό λουκάνικων

Για το γέμισμα τεχνητού και φυσικού εντέρου με μάζα για λουκάνικα. Για το σχηματισμό μικρών ρολών.

### Διαμορφωτής μικρών γλυκών φτιαγμένων με κορνέ

Για τη διαμόρφωση ζύμης μπισκότων ή ζύμης τάρτας.

### Παρασκευαστής ζυμαρικών

Για το σχηματισμό ζυμαρικών.

## Προετοιμασία του ποδιού στήριξης

Το πόδι στήριξης χρησιμοποιείτε για διάφορα μοντέλα της βασικής συσκευής. Ανάλογα το μοντέλο πρέπει να ρυθμιστεί το σωστό ύψος.

### → Εικ. 9

1. Για τη ρύθμιση του ύψους κρατήστε το πλήκτρο πατημένο και απομακρύνετε ή προσεγγίστε τα εξαρτήματα μεταξύ τους. Προσέξτε εδώ, να ασφαλίσει το πλήκτρο με το χαρακτηριστικό ήχο.
2. **Κοντό πόδι στήριξης:** Για μοντέλα χωρίς οθόνη.
3. **Μακρύ πόδι στήριξης:** Για μοντέλα με οθόνη.

## Προετοιμασία της κρεατομηχανής Προσοχή!

Χρησιμοποιείτε πάντοτε μόνο το διάτρητο δίσκο.

### → Εικ. 10

1. Τοποθετήστε τον κοχλία με το σύνδεσμο μπροστά μέσα στο περίβλημα.
2. Τοποθετήστε πρώτα το μαχαίρι και μετά τον επιθυμητό διάτρητο δίσκο πάνω στον κοχλία.

### Προσοχή!

Τοποθετήστε το μαχαίρι με την τετράγωνη προεξοχή προς τα εμπρός στον κοχλία!

3. Τοποθετήστε το βιδωτό δακτύλιο στο περίβλημα και βιδώστε τον χωρίς μεγάλη δύναμη προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού.

Η κρεατομηχανή είναι προετοιμασμένη.

## Προετοιμασία του διαμορφωτή μπιφτεκιών με κενό εσωτερικά (Kebbe)

### → Εικ. 11

1. Τοποθετήστε τον κοχλία με το σύνδεσμο μπροστά μέσα στο περίβλημα.
2. Τοποθετήστε πρώτα τον κωνικό δακτύλιο πάνω στον κοχλία και μετά το ακροφύσιο για μπιφτεκία με κενό εσωτερικά (Kebbe) στο περίβλημα.

3. Τοποθετήστε το βιδωτό δακτύλιο στο περίβλημα και βιδώστε τον χωρίς μεγάλη δύναμη προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού.

Ο διαμορφωτής μπιφτεκιών με κενό εσωτερικά (Kebbe) είναι προετοιμασμένος.

### Προετοιμασία του γεμιστικού Λουκάνικων

→ Εικ. 13

1. Τοποθετήστε τον κοχλία με το σύνδεσμο μπροστά μέσα στο περίβλημα.
2. Τοποθετήστε πρώτα το δακτύλιο στήριξης πάνω στον κοχλία και μετά το ακροφύσιο λουκάνικων στο περίβλημα.
3. Τοποθετήστε το βιδωτό δακτύλιο στο περίβλημα και βιδώστε τον χωρίς μεγάλη δύναμη προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού.

Το γεμιστικό λουκάνικων είναι προετοιμασμένο.

### Προετοιμασία του διαμορφωτή μικρών γλυκών φτιαγμένων με κορνέ

→ Εικ. 14

1. Τοποθετήστε τον κοχλία με το σύνδεσμο μπροστά μέσα στο περίβλημα.
2. Πρώτα θέστε το δακτύλιο στήριξης στον κοχλία, μετά τοποθετήστε το στήριγμα για το έλασμα διαμόρφωσης στο περίβλημα.
3. Τοποθετήστε το βιδωτό δακτύλιο στο περίβλημα και βιδώστε τον χωρίς μεγάλη δύναμη προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού.
4. Σπρώξτε το έλασμα διαμόρφωσης στο στήριγμα και επιλέξτε την επιθυμητή μορφή παρασκευάσματος.

Ο διαμορφωτής μικρών γλυκών φτιαγμένων με κορνέ είναι προετοιμασμένος.

### Προετοιμασία παρασκευαστή ζυμαρικών

→ Εικ. 15

1. Τοποθετήστε τον κοχλία με το σύνδεσμο μπροστά μέσα στο περίβλημα.
2. Πρώτα τοποθετήστε το επιθυμητό εξάρτημα ζυμαρικών στον κοχλία και μετά το κατάλληλο κάλυμμα στο περίβλημα.
3. Τοποθετήστε το βιδωτό δακτύλιο στο περίβλημα και βιδώστε τον χωρίς μεγάλη δύναμη προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού.

Ο παρασκευαστής ζυμαρικών είναι προετοιμασμένος.

### Χρήση

**Υπόδειξη:** Ανάλογα με το σκοπό χρήσης η επεξεργασία των τροφίμων είναι και διαφορετική. → «Προετοιμασία» βλέπε στη σελίδα 78

#### Συστάσεις για την ταχύτητα

1-2	Χρήση ως διαμορφωτή μικρών γλυκών φτιαγμένων με κορνέ
1-2	Χρήση ως διαμορφωτή μπιφτεκιών με κενό εσωτερικά (Kebbe)
3-4	Χρήση ως γεμιστικό λουκάνικων
7	Χρήση ως κρεατομηχανή ή παρασκευαστή ζυμαρικών
M	Δεν ενδείκνυται για χρήση με αυτό το εξάρτημα!

**Το ακόλουθο παράδειγμα περιγράφει την χρήση του βασικού προσαρτήματος ως κρεατομηχανή:**

#### **⚠ Κίνδυνος τραυματισμού!**

- Μη βάζετε τα χέρια σας μέσα στην υποδοχή πλήρωσης.
- Για το ξασπρωξιμο χρησιμοποιείτε αποκλειστικά το εξάρτημα ώθησης.

### Προσοχή!

- Μην επεξεργάζεστε καθόλου κόκκαλα, χόνδρους, τένοντες ή άλλα στερεά συστατικά.
- Μην επεξεργάζεστε κανένα κατεψυγμένο κρέας.
- Μην εξασκείτε με το εξάρτημα ώθησης καμία μεγάλη πίεση.

### → Σειρά εικόνων

**Σημαντικό:** Προετοιμάστε τη βασική συσκευή, όπως περιγράφεται τις κύριες οδηγίες.

1. Τοποθετήστε το μηχανισμό γωνιακής μετάδοσης με ανοιχτό μοχλό ασφάλισης, όπως φαίνεται, πάνω στο μαύρο κύριο μηχανισμό κίνησης.

**Υπόδειξη:** Ο μηχανισμός γωνιακής μετάδοσης μπορεί να τοποθετηθεί επίσης γυρισμένος κατά 180°, για την εργασία στην αριστερή πλευρά της συσκευής.

2. Γυρίστε το μηχανισμό γωνιακής μετάδοσης προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού, μέχρι να προσαρμόζεται σταθερά στον κύριο μηχανισμό κίνησης. Κλείστε εντελώς το μοχλό ασφάλισης, για να ασφαλίσετε το μηχανισμό γωνιακής μετάδοσης.
3. Τοποθετήστε το προετοιμασμένο προσάρτημα λοξά πάνω στο μηχανισμό κίνησης του μηχανισμού γωνιακής μετάδοσης.
4. Γυρίστε το προσάρτημα ενάντια στη φορά των δεικτών του ρολογιού, μέχρι να ασφαλίσει με το χαρακτηριστικό ήχο. Το πλήκτρο απασφάλισης πρέπει να προεξέχει από το μηχανισμό γωνιακής μετάδοσης.

### Προσοχή!

- Ελέγξτε το σωστό ύψος του ποδιού στήριξης.
  - Το προσάρτημα δεν επιτρέπεται πλέον να μπορεί να γυρίσει.
5. Τοποθετήστε πάνω το δοχείο πλήρωσης.

### Προσοχή!

Μην το χρησιμοποιείτε ποτέ χωρίς δοχείο πλήρωσης! Το εξάρτημα ώθησης μπλοκάρει διαφορετικά τον κοχλία και προκαλείται ζημιά στα εξαρτήματα.

6. Προετοιμάστε τα τρόφιμα. Τεμαχίστε προηγουμένως τα μεγάλα κομμάτια, για να ταιριάζουν στην υποδοχή πλήρωσης χωρίς πίεση.
  7. Συνδέστε το φιν στην πρίζα. Θέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στη συνιστούμενη βαθμίδα.
  8. Τοποθετήστε ένα κατάλληλο δοχείο κάτω από το προσάρτημα. Βάλτε τα προετοιμασμένα τρόφιμα στην δοχείο πλήρωσης.
  9. Με το εξάρτημα ώθησης σπρώξτε τα τρόφιμα με ελαφρά πίεση στην υποδοχή πλήρωσης.
  10. Όταν ολοκληρωθεί η εργασία, θέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο **0**. Περιμένετε την ακινητοποίηση του μηχανισμού κίνησης. Αποσυνδέστε το φιν.
  11. Αφαιρέστε το δοχείο πλήρωσης και το εξάρτημα ώθησης.
  12. Κρατήστε το πλήκτρο απασφάλισης πατημένο και γυρίστε το προσάρτημα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού, μέχρι να λυθεί.
  13. Αφαιρέστε το προσάρτημα και αποσυναρμολογήστε το.
  14. Ανοίξτε το μοχλό ασφάλισης στο μηχανισμό γωνιακής μετάδοσης, γυρίστε το μηχανισμό γωνιακής μετάδοσης ενάντια στη φορά των δεικτών του ρολογιού και αφαιρέστε τον.
- Καθαρίστε όλα τα εξαρτήματα αμέσως μετά τη χρήση. → «Καθαρισμός και φροντίδα» βλέπε στη σελίδα 81



## Καθαρισμός και φροντίδα

Τα χρησιμοποιούμενα εξαρτήματα πρέπει να καθαρίζονται προσεκτικά μετά από κάθε χρήση.

### Προσοχή!

- Μην χρησιμοποιείτε καθαριστικά που περιέχουν αλκοόλη ή οινόπνευμα.
- Μη χρησιμοποιήσετε κανένα κοφτερό, αιχμηρό ή μεταλλικό αντικείμενο.
- Μη χρησιμοποιείτε σκληρά πανιά ή τραχιά υλικά καθαρισμού.
- Μην καθαρίζετε ποτέ το μηχανισμό γωνιακής μετάδοσης κάτω από τρεχούμενο νερό ή στο πλυντήριο πιάτων.

Στην **Εικ. 11** θα βρείτε μια επισκόπηση, πώς πρέπει να καθαρίζονται τα ξεχωριστά εξαρτήματα.

### Καθαρισμός του μηχανισμού γωνιακής μετάδοσης

- Σκουπίστε το μηχανισμό γωνιακής μετάδοσης με ένα μαλακό, βρεγμένο πανί και μετά στεγνώστε τον.

### Καθαρισμός των προσαρτημάτων

- Αποσυναρμολογήστε τα χρησιμοποιούμενα προσαρτήματα στα επιμέρους μέρη. Σε αυτή την περίπτωση προχωρήστε με την αντίθετη σειρά, όπως περιγράφεται στην ενότητα «Προετοιμασία» του εκάστοτε προσαρτήματος.
- Πριν τον καθαρισμό αφαιρέστε το καπάκι του εξαρτήματος ώθησης και αφαιρέστε τα ενδεχομένως υπάρχοντα εξαρτήματα.
- Καθαρίστε όλα τα εξαρτήματα με σαπουνάδα και ένα μαλακό πανί/σφουγγάρι ή με μια μαλακιά βούρτσα.
- Αφήστε όλα τα μέρη να στεγνώσουν.

### Υποδείξεις:

- Μερικά εξαρτήματα μπορούν να καθαριστούν επίσης στο πλυντήριο των πιάτων. → **Εικ. 11**
- Σφουγγίστε αμέσως στεγνά όλα τα μεταλλικά μέρη και προστατεύστε τα από τη σκουριά με λίγο λάδι φαγητού.
- Κατά την επεξεργασία π.χ. καρótων μπορεί να δημιουργηθούν αλλοιώσεις του χρωματισμού στα πλαστικά μέρη. Αυτές μπορεί να απομακρυνθούν με μερικές σταγόνες λαδιού φαγητού.

## Φύλαξη

### → Εικ. 12

Στο εξάρτημα ώθησης βρίσκεται μια θήκη φύλαξης για τα εξαρτήματα του γεμιστικού λουκάνικων και το εξάρτημα για μπιφτέκια με κενό εσωτερικά (Kebbe) καθώς και για τους διάτρητου δίσκους. Τοποθετήστε τα εξαρτήματα, όπως φαίνεται στην εικόνα μέσα στο εξάρτημα ώθησης και κλείστε το με το καπάκι.

## Ασφάλεια υπερφόρτωσης

Για την αποφυγή μεγαλύτερων ζημιών στη συσκευή σας σε περίπτωση μιας υπερφόρτωσης, διαθέτει ο σύνδεσμος του κοχλία μια εγκοπή (σημείο προκαθορισμένης θραύσης). Σε περίπτωση υπερφόρτωσης κόβεται ο σύνδεσμος σε αυτό το σημείο. Ένα νέος σύνδεσμος είναι διαθέσιμος στην υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών (αρ. 10001090). Ανταλλακτικά με προκαθορισμένο σημείο θραύσης δεν αποτελούν μέρος των υποχρεώσεών μας στα πλαίσια της παροχής εγγύησης.

### Αντικατάσταση του συνδέσμου

#### → Εικ. 13

1. Λύστε τη βίδα στο σύνδεσμο με ένα κατάλληλο κατσαβίδι (PH2) και αφαιρέστε τον ελαττωματικό σύνδεσμο.
2. Τοποθετήστε νέο σύνδεσμο και σφίξτε τον ξανά.

## Συμβουλές

### Κρεατομηχανή

#### Χρήση των διάτρητων δίσκων

- **Διάτρητος δίσκος λεπτός για:**  
Βρασμένο κρέας κοτόπουλου, χοιρινό κρέας, βοδινό κρέας, βρασμένο συκώτι, βρασμένο ψάρι για σουπίες, ωμό χοιρινό κρέας και βοδινό κρέας για ψητό κιμά, ωμό συκώτι, κρέας και λαρδί για λουκάνικο με συκώτι, χοιρινό κρέας για καπνιστό γερμανικό λουκάνικο
- **Διάτρητος δίσκος μεσαίος για:**  
Χοιρινό και βοδινό κρέας για πατέ και λουκάνικο cervelat
- **Διάτρητος δίσκος χοντρός για:**  
Ψητό χοιρινό κρέας για σουπιά γκούλας, υπολείμματα (π.χ. ψητό, λουκάνικα) για σουφλέ υπολειμμάτων
  - Σε περίπτωση που είναι επιθυμητή μια λεπτότερη συνεκτικότητα των επεξεργασμένων τροφίμων, επαναλάβετε τη διαδικασία τεμαχισμού ή χρησιμοποιήστε διαδοχικά διαφορετικούς διάτρητους δίσκους (χοντρός, μεσαίος, λεπτός).
  - Περαιτέρω υλικά (π.χ. κρεμμύδια, μπαχαρικά) μπορούν να προστεθούν απευθείας κατά την επεξεργασία. Έτσι αναμειγνύονται μεταξύ τους καλά όλα τα υλικά.

### Γεμιστικό λουκάνικων

- Πριν την επεξεργασία μουλιάστε το φυσικό έντερο περίπου για 10 λεπτά σε χλιαρό νερό.
- Μη γεμίζετε «υπερβολικά» το περίβλημα του λουκάνικου πολύ, επειδή διαφορετικά τα λουκάνικα μπορεί να «σκάσουν» κατά το βράσιμο ή το ψήσιμο.

## Συνταγές

### Μπιφτέκια με κενό εσωτερικά (Kebbe)

#### Πίτα:

- 500 γρ. αρνί, κομμένο σε λωρίδες
- 500 γρ πληγουρί από σιτάρι, πλυμένο και στραγγισμένο
- 1 μικρό κρεμμύδι, ψιλοκομμένο
- Επεξεργαστείτε εναλλάξ αρνί και σιτάρι με την κρεατομηχανή (διάτρητος δίσκος λεπτός).
- Αναμίξτε καλά τη ζύμη, προσθέστε το κρεμμύδι και ανακατέψτε τα.
- Επεξεργαστείτε το μείγμα ακόμα δύο φορές με την κρεατομηχανή.

#### Γέμιση:

- 400 γρ. αρνί, κομμένο σε λωρίδες
- 2 μέτρια κρεμμύδια, ψιλοκομμένα
- 1 κουταλιά λάδι
- 1 κουταλιά αλεύρι
- 2 κουταλάκια μπαχάρι
- Αλάτι και πιπέρι
- Επεξεργαστείτε το αρνί με την κρεατομηχανή (διάτρητος δίσκος λεπτός).
- Σοτάρετε τα κρεμμύδια, ώστε να πάρουν χρυσαφί χρώμα.
- Προσθέστε το αρνίσιο κρέας και τηγανίστε το.
- Προσθέστε τα υπόλοιπα υλικά.
- Σοτάρετέ τα όλα περίπου για 1-2 λεπτά.
- Χύστε το πλεονάζον λίπος.
- Αφήστε τη γέμιση να κρυώσει.

### Παρασκευή μπιφτεκιών με κενό εσωτερικά (Kebbe):

- Επεξεργαστείτε το μείγμα για τις πίτες ζύμης με το διαμορφωτή μπιφτεκιών με κενό εσωτερικά (Kebbe).
- Από το κούφιο κορδόνι ζύμης κόψτε κάθε φορά κομμάτια με μήκος 7,5 cm.
- Κλείστε, πιέζοντας τη μια άκρη της πίτας ζύμης.
- Βάλτε λίγη γέμιση μέσα στο άνοιγμα και πιέστε επίσης το άλλο άκρο της πίτας για να κλείσει.
- Ζεστάνετε το λάδι (περίπου 180 °C) και τηγανίστε τις πίτες ζύμης για περίπου 6 λεπτά στη φριτέζα, μέχρι να πάρουν χρυσαφί χρώμα.

## Μικρά γλυκά φτιαγμένα με κορνέ ή ζυμαρικά

### Προετοιμασία ζύμης παντεσπάνι

- Προετοιμάστε τη ζύμη παντεσπάνι, όπως περιγράφεται στις κύριες οδηγίες της κουζινομηχανής. → *βλέπε στο κεφάλαιο «Συνταγές»*

### Προετοιμασία ζύμης ζυμαρικών

- 500 γρ. λείο αλεύρι (τύπος 500)
- 250 γρ. αυγά (περίπου 5 κομμάτια)
- 1 πρέζα αλάτι
- Ζυμώστε όλα τα υλικά μαζί για περίπου 6 έως 8 λεπτά στη βαθμίδα **3**.

### Παρασκευή μικρών γλυκών φτιαγμένων με κορνέ ή ζυμαρικών

- Προετοιμάστε την κουζινομηχανή με το επιθυμητό προσάρτημα.
- Χωρίστε την προετοιμασμένη ζύμη σε μικρά κομμάτια.
- Συνδέστε το φιν στην πρίζα. Θέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στη βαθμίδα **1-2** (διαμορφωτής μικρών γλυκών φτιαγμένων με κορνέ) ή στη βαθμίδα **7** (παρασκευαστής ζυμαρικών).
- Βάλτε τα κομμάτια της ζύμης ξεχωριστά στο δοχείο πλήρωσης και σπρώξτε τα με το εξάρτημα ώθησης προς τα κάτω.

- **Μικρά γλυκά φτιαγμένα με κορνέ:** Κόψτε τη διαμορφωμένη ζύμη με ένα μαχαίρι απευθείας στο βιδωτό δακτύλιο στο επιθυμητό μήκος. Τοποθετήστε τα μικρά γλυκά τα φτιαγμένα με κορνέ πάνω σε ένα αλευρωμένο ή καλυμμένο με λαδόκολλα ταψί.

**Ζυμαρικά:** Αφαιρέστε τη διαμορφωμένη ζύμη και βάλτε την ξανά στο δοχείο πλήρωσης, έτσι γίνεται ιδιαίτερα εύπλαστη. Μετά τη δεύτερη διέλευση κόψτε τα ζυμαρικά με ένα μαχαίρι απευθείας στο βιδωτό δακτύλιο στο επιθυμητό μήκος. Τοποθετήστε τα ζυμαρικά πάνω σε μια αλευρωμένη βαβμακερή πετσέτα ή ξύλινη σανίδα.

### Υποδείξεις:

- Για να επιτευχθεί η επιθυμητή μορφή, δεν επιτρέπεται να είναι η ζύμη πολύ μαλακιά.
- Για τη φύλαξη μπορούν τα φρέσκα ζυμαρικά επίσης να ξηραθούν.

Διατηρούμε το δικαίωμα αλλαγών.

## Amaca uygun kullanım

**Bu aksesuar MUM9 (“OptiMUM” serisi) mutfak robotu için kullanılabilir. Mutfak robotunun kullanma kılavuzunu dikkate alınız.**

Bu aksesuarı kesinlikle başka cihazlarda kullanmayınız. Sadece ilgili parçaları kullanınız.

Bu aksesuar çeşitli şekillerde birleştirilerek aşağıdaki işlemler için kullanılabilir:

**Et kıyma makinesi:** Çiğ ve pişmiş et, jambon, kümes hayvanları eti ve balık

doğramak ve karıştırarak işlemek için uygundur.

**Sucuk doldurma ünitesi:** Dolgu sosis veya sucuk hazırlamak için uygundur.

**Kebbe şekil verme ünitesi:** Hamur bohçalarının ve kıymalı bohçaların yapılması içindir.

**Sıkma çörek ünitesi:** Sıkma çörelere şekil verebilmek içindir.

**Makarna başlığı:** Makarnalara şekil vermek için.

Bu aksesuar, başka cisimlerin veya maddelerin işlenmesi için kullanılmamalıdır. İşlenecek besinler, içerdikleri sert kısımlardan (örn. kemik) arındırılmış olmalıdır.

## Güvenlikle ilgili uyarılar

### Yaralanma tehlikesi!

- Dönen parçaları kesinlikle tutmayınız ve buralara dokunmayınız. Dolum ağzını kesinlikle tutmayınız. Mutlaka sadece ürün ile birlikte teslim edilen tıkaçı kullanınız.
- Aksesuarları sadece komple monte edilmiş durumdayken kullanınız. Aksesuarları sadece kendileri için öngörülen çalışma konumunda kullanınız. Konik dişliyi sadece siyah ana tahrikte kullanınız. Aksesuarları sadece tahrik sistemi (motor) duruyorken ve elektrik fişi çekilip prizden çıkarılmışken takınız veya çıkartınız.

### Dikkat!

- Gövdede veya dolum ağzında yabancı cisimlerin mevcut olmamasına dikkat ediniz. Herhangi bir cisim (örn. bıçak, çatal) ile dolum ağzına ve çıkış ağzına müdahalede etmeyiniz.
- Üst parçayı sadece ürün ile birlikte teslim edilen konik dişli ile kullanınız.

### Önemli!

Aksesuarlar her kullanımdan sonra veya uzun süre kullanılmadıysa mutlaka iyice temizlenmelidir. → “Temizlik ve bakım” bkz. sayfa 88

AEEE Yönetmeliğine Uygundur.

## Genel Bakış

Lütfen resimli sayfaları açınız.

### → Resim A

- 1 **Ana ünite**
  - a Dolum ağızlı gövde
  - b Pim (ünitelerin hizalanması için)
  - c Ayak (ayarlanabilir yükseklik)
  - d Kavrama üniteli helezon
  - e Montaj bileziği
  - f Malzeme doldurma kabı
  - g Tıkaç için kapak
  - h Muhafaza gözlü tıkaç
- 2 **Et kıyma ünitesi**
  - a Bıçak
  - b İnce delikli disk (3 mm) \*
  - c Orta kalınlıkta delikli disk (5 mm) \*
  - d Kaba delikli disk (8 mm) \*
- 3 **Kebbe ünitesi\***
  - a Konik halka
  - b Kebbe başlığı
- 4 **Sucuk doldurma ünitesi\***
  - a Tutucu bilezik
  - b Sucuk doldurma ünitesi başlığı
- 5 **Sıkma çörek ünitesi (MUZ9SV1) \***
  - a Tutucu bilezik
  - b Profil levhali tutucu
  - c 4 delikli profil levha
- 6 **Kapaklı makarna başlıkları (MUZ9PP2) \***
  - a Spiral biçimli makarnalar için disk (örn. burgu - Fusilli)
  - b Düz delikli makarnalar için disk (örn. boru - Maccheroni)
  - c Küçük boy, damarlı ve delikli makarnalar için disk (örn. kıvrık - Cellentani)
  - d Orta boy, damarlı ve delikli makarnalar için disk (örn. düdük - Rigati)
  - e Büyük boy, damarlı ve delikli makarnalar için disk (örn. uzun düdük - Rigatoni)

## 7 Konik dişli

- a Renkli işaretler (siyah)
- b Kilitleme kolu
- c Kilit açma tuşu
- d Üst parça için tahrik

\* Modele bağlı

Ayrıntılı bilgileri, mutfak robotunuzun ana kullanım kılavuzundaki “Aksesuarlar” bölümünde bulabilirsiniz.

## İlk kullanımdan önce

Yeni bir aksesuar ilk kez kullanılmadan önce ambalajından çıkartılmalı, temizlenmeli ve kontrol edilmelidir.

### Dikkat!

Hasarlı bir aksesuar kesinlikle kullanılmamalıdır!

- Tüm aksesuar parçalarını ambalajdan dışarı alınız ve mevcut ambalaj malzemesini çıkartınız.
- Tüm parçaların eksiksiz olduğu ve görünür bir hasar olmadığı kontrol edilmelidir. → **Resim A**
- İlk kullanımdan önce tüm parçaları iyice temizleyiniz ve kurutunuz. → “Temizlik ve bakım” bkz. sayfa 88

## Renkli işaretler

Ana cihazın tahrikleri farklı renklere (siyah, sarı ve kırmızı) sahiptir. Bu renkli işaretler ayrıca aksesuar parçalarında da mevcuttur. Bu aksesuarı sadece **siyah** ana tahrik üzerinde ürün ile birlikte teslim edilen konik dişli ile kullanınız.

## Semboller ve işaretler

Farklı ünitelerin her birinde küçük birer girinti mevcuttur. Parçaların birleştirilmesi sırasında bu girinti, gövde üzerinde pime doğru hizalanmış olmalıdır.

## Hazırlık

Ana ünite, kullanılan ünitelere bağlı olarak aşağıdaki uygulamalar için kullanılabilir.

### Et kıyma makinesi

Çiğ veya pişmiş besinlerin doğranması içindir. İşlenecek besinlerin türüne ve yapısına uygun delikli disk kullanınız.

→ “Yararlı bilgiler” bkz. sayfa 89

### Kebbe şekil verme ünitesi

Hamur bohçalarının ve kıymalı bohçaların yapılması içindir.

### Sucuk doldurma ünitesi

Suni ve doğal bağırsağın sucuk malzemesi ile doldurulması içindir. Sosis sarmalarının yapılması içindir.

### Sıkma çörek ünitesi

Kurabiye hamuruna ve gevrek hamura şekil verebilmek içindir.

### Makarna başlığı

Makarnalara şekil vermek için.

### Ayak hazırlığı

Ayak, ana cihazın farklı modelleri için kullanılabilir. Modele göre uygun yüksekliğin ayarlanması gerekir.

#### → Resim 1

1. Yükseklik ayarı için tuşu basılı tutarak parçaları birbirinden uzağa veya birbirine doğru itiniz. Bu sırada tuşun duyulur şekilde yerine oturmasına dikkat ediniz.
2. **Kısa ayak:**  
Ekransız modeller içindir.
3. **Uzun ayak:**  
Ekranlı modeller içindir.

### Et kıyma makinesi hazırlığı

#### Dikkat!

Her zaman sadece delikli disk kullanınız.

#### → Resim 2

1. Helezonu, kavrama ünitesi önde olacak şekilde gövde içine yerleştiriniz.
2. Öncelikle bıçağı, daha sonra istediğiniz delikli diski helezon üzerine yerleştiriniz.

#### Dikkat!

Kare çıkıntı helezonun önüne gelecek şekilde bıçağı yerleştiriniz!

3. Montaj bileziğini gövde üzerine yerleştiriniz ve kuvvet uygulamadan saat dönüş yönünde çeviriniz.

Et kıyma makinesi hazırdır.

### Kebbe şekil verme ünitesi hazırlığı

#### → Resim 3

1. Helezonu, kavrama ünitesi önde olacak şekilde gövde içine yerleştiriniz.
2. Öncelikle konik halkayı helezon üzerine, ardından da kebbe başlığını gövde içine yerleştiriniz.
3. Montaj bileziğini gövde üzerine yerleştiriniz ve kuvvet uygulamadan saat dönüş yönünde çeviriniz.

Kebbe şekil verme ünitesi hazırdır.

### Sucuk doldurma ünitesi hazırlığı

#### → Resim 4

1. Helezonu, kavrama ünitesi önde olacak şekilde gövde içine yerleştiriniz.
2. Öncelikle tutucu bileziği helezon üzerine, ardından da sucuk başlığını gövde içine yerleştiriniz.
3. Montaj bileziğini gövde üzerine yerleştiriniz ve kuvvet uygulamadan saat dönüş yönünde çeviriniz.

Sucuk doldurma ünitesi hazırdır.

### Sıkma çörek ünitesi hazırlığı

#### → Resim 5

1. Helezonu, kavrama ünitesi önde olacak şekilde gövde içine yerleştiriniz.
2. Öncelikle tutucu bileziği helezon üzerine, ardından profil levha tutucusunu gövde içine yerleştiriniz.
3. Montaj bileziğini gövde üzerine yerleştiriniz ve kuvvet uygulamadan saat dönüş yönünde çeviriniz.
4. Profil levhayı tutucunun içine itiniz ve istediğiniz fırın kalıbını seçiniz.

Sıkma çörek ünitesi hazırdır.

## Makarna başlığı hazırlığı

### → Resim 6

1. Helezonu, kavrama ünitesi önde olacak şekilde gövde içine yerleştiriniz.
2. Öncelikle istediğiniz makarna başlığını helezon üzerine yerleştiriniz ve ardından uygun kapağı gövdeye takınız.
3. Montaj bileziğini gövde üzerine yerleştiriniz ve kuvvet uygulamadan saat dönüş yönünde çeviriniz.

Makarna başlığı hazırdır.

## Kullanımı

**Bilgi:** Besinler kullanım amaçlarına göre farklı şekilde işlenir. → “Hazırlık” bkz. sayfa 86

Önerilen hız değerleri	
1-2	Sıkma çörek ünitesi olarak kullanım
1-2	Kebbe şekil verme ünitesi olarak kullanım
3-4	Sucuk doldurma ünitesi olarak kullanım
7	Et kıyma makinesi veya makarna şekil verme ünitesi kullanımı
M	Bu aksesuar ile kullanım için uygun değildir!

**Aşağıdaki örnekte, ana ünitenin et kıyma makinesi olarak kullanımı açıklanmıştır:**

### ⚠ Yaralanma tehlikesi!

- Dolum kanalını kesinlikle elinizle tutmayınız.
- Malzemeleri cihazın içine itmek için sadece tıkaç kullanınız.

### Dikkat!

- Cihaz ile kemik, kırıkdak, sinir veya benzeri katı cisimler işlemeyiniz.
- Donmuş et işlemeyiniz.
- Tıkaç ile çok fazla baskı uygulamayınız.

### → Resim sırası 7

**Önemli:** Ana cihazı ana kılavuzda açıklanan şekilde hazırlayınız.

1. Konik dişliyi, kilitleme kolu açıkken siyah ana tahrik üzerine gösterilen şekilde yerleştiriniz.

**Bilgi:** Cihazın sol tarafında çalışmak için konik dişli 180° döndürülerek de takılabilir.

2. Konik dişliyi, ana tahrik üzerine oturana kadar saat dönüş yönünde çeviriniz. Konik dişliyi kilitlemek için kilitleme kolunu tamamen kapatınız.
3. Hazırlanan üniteyi, konik dişlinin tahrik sistemine eğik şekilde yerleştiriniz.
4. Duyulur şekilde yerine oturana kadar üniteyi saat dönüş yönünün tersine doğru çeviriniz. Kilit açma tuşu, konik dişliden dışarı çıkmalıdır.

### Dikkat!

- Ayak yüksekliğinin doğru olduğunu kontrol ediniz.
- Ünite artık dönmemelidir.
- 5. Doldurma kabını takınız.

### Dikkat!

Kesinlikle doldurma kabı olmadan kullanmayınız! Aksi halde tıkaç nedeniyle helezon bloke eder ve aksesuar hasar görür.

6. Besinleri hazırlayınız. Öncelikle büyük parçaları herhangi bir baskı uygulamadan dolum kanalından geçirek küçük parçalara ayırınız.
7. Elektrik fişini prize takınız. Döner şalteri tavsiye edilen kademeye ayarlayınız.
8. Ünitenin altına uygun bir kap koyunuz. Hazırlanan besinleri doldurma deliğine doldurunuz.
9. Tıkaç ile hafifçe baskı uygulayarak besinleri dolum kanalına itiniz.
10. İşiniz bittiğinde döner şalteri **O** konumuna çeviriniz. Tahrik sisteminin durmasını bekleyiniz. Elektrik fişini çekiniz.
11. Doldurma kabını ve tıkaçı çıkartınız.
12. Kilit açma tuşunu basılı tutunuz ve çözülene kadar üniteyi saat dönüş yönünde çeviriniz.
13. Üst parçayı çıkartınız ve parçalarına ayırınız
14. Konik dişlideki kilitleme kolunu açınız, konik dişliyi saat dönüş yönünün tersine çeviriniz ve çıkartınız.
  - Tüm parçaları kullandıktan hemen sonra temizleyiniz. → “Temizlik ve bakım” bkz. sayfa 88

## Temizlik ve bakım

Kullandığınız aksesuar parçalarını her kullanımdan sonra iyice temizleyiniz.

### Dikkat!

- Alkol veya ispirto içeren temizleme maddeleri kullanmayınız.
- Keskin, sivri uçlu veya metalik cisimler kullanmayınız.
- Aşındırıcı nitelikte bez veya temizlik deterjanı kullanmayınız.
- Konik dişliyi kesinlikle akan su altında ya da bulaşık makinesinde yıkamayınız.

**Resim 11** üzerinde münferit parçaların nasıl temizleneceğine ilişkin bir genel bakış sunulmuştur.

### Konik dişlinin temizlenmesi

- Konik dişliyi yumuşak ve nemli bir bezle siliniz ve kurulayınız.

### Üst parçaların temizlenmesi

- Kullandığınız üst parçaları da kendi parçalarına ayırınız. Bu işlem sırasında, ilgili üst parçaya ilişkin “Hazırlık” bölümünde belirtilen talimatları tersi sırayla uygulayınız.
- Temizlikten önce tıkaç kapağını çıkartınız ve mevcut olabilecek aksesuarları dışarı alınız.
- Aksesuar parçalarını deterjanlı su ve yumuşak bir bez/sünger veya yumuşak bir fırça kullanarak temizleyiniz
- Tüm parçaları kurumaya bırakınız.

### Bilgiler:

- Bazı parçalar bulaşık makinesinde temizlenebilir. → **Resim 11**
- Metal parçaları derhal kuru bir bez ile silip kurutunuz ve paslanmalarını önlemek için üzerlerine biraz sıvı yemek yağı sürünüz.
- Örneğin Havuç plastik parçalarda renk değişimlerine neden olabilir. Bu renklemeler bir damla sıvı yemek yağı ile temizlenebilir.

## Muhafaza

### → Resim 12

Tıkaçta, sucuk doldurma ünitesi ve kebbe ünitesi parçalarının ve delikli disklerin saklanabileceği bir muhafaza gözü mevcuttur. Parçaları gösterilen şekilde tıkaç içine yerleştiriniz ve kapağını kapatınız.

## Aşırı yüklenme emniyeti

Aşırı yüklenme durumunda cihazınızda ciddi hasarların oluşmasını önlemek için, helezonun kavrama ünitesinde bir çentik (zaruri kırılma yeri) öngörülmüştür. Aşırı bir yüklenme söz konusu olduğunda, kavrama ünitesi bu çentiğin bulunduğu yerden kırılır. Yeni kavrama ünitesini müşteri hizmetlerinden temin edebilirsiniz (No.10001090). Önceden belirlenmiş kırılma yerine sahip yedek parçalar garanti sorumluluğumuz kapsamına girmez.

## Kavrama ünitesinin değiştirilmesi

### → Resim 13

1. Kavrama ünitesindeki civatayı uygun bir tornavida (PH2) ile çözünüz ve arızalı kavrama ünitesini çıkartınız.
2. Yeni kavrama ünitesini takınız ve tekrar vidalayarak sabitleyiniz.



## Yararlı bilgiler

### Et kıyma makinesi

#### Delikli disklerin kullanımı

- **İnce delikli disk:**  
Pişmiş tavuk, domuz, sığır eti, pişmiş ciğer, pişmiş çorbalık et, kızartmalık kıyma için çiğ domuz ve sığır eti; çiğ ciğer, ciğer sucuğu için et ve iç yağı, ince kıyılmış etten sucuk için domuz eti
- **Orta delikli disk:**  
Macun ve servelat sosisi için domuz ve sığır eti
- **Kaba delikli disk:**  
Gulaş çorbası için kavrulmuş domuz eti; kalanlardan yapılan güveç malzemeleri (örn. kızartma, sucuk)
  - İşlenecek besinde daha ince bir kıvam elde etmek isiyorsanız, parçalama işlemini tekrarlayınız veya farklı delikli disleri birbiri ardına kullanınız (kaba, orta, ince).
  - Diğer malzemeleri (örn. soğan, baharat) işlem sırasında doğrudan ekleyebilirsiniz. Böylece tüm malzemeler birbirleriyle iyice karıştırılır.

### Sucuk doldurma ünitesi

- Doğal bağırsağı işlemeden önce yakl. 10 dakika ılık suda yumuşatınız.
- Sosis sarmalarını "tıka basa" doldurmayınız, aksi halde sosisler pişerken veya kızarıırken patlayabilir.

## Tarifler

### Kebbe

#### Doldurulmuş hamur:

- 500 g kuzu eti, şeritler halinde kesilmiş
- 500 g bulgur, yıkanmış ve suyu süzölmüş
- 1 küçük soğan, doğranmış
- Kuzu etini ve buğdayı et kıyma makinesine (ince delikli disk) dönüşümlü koyarak işleyiniz.
- Hamuru iyice karıştırınız, soğanı ilave edip karıştırınız.
- Karışımı iki kez daha et kıyma makinesi ile işleyiniz.

#### İçi için:

- 400 g kuzu eti, şeritler halinde kesilmiş
- 2 orta büyüklükte soğan, doğranmış
- 1 çorba kaşığı sıvı yağ
- 1 çorba kaşığı un
- 2 çay kaşığı yenibahar
- Tuz ve karabiber
- Kuzu etini et kıyma makinesi (ince delikli disk) ile işleyiniz.
- Soğanları pembeleşinceye kadar kavurunuz.
- Kuzu etini ilave ediniz ve iyice kavurunuz.
- Diğer malzemeleri ilave ediniz.
- Tüm malzemeleri yakl. 1-2 dakika dakika soteleyiniz.
- Fazlalık yağı dökünüz.
- İç malzemenin soğumasını bekleyiniz.

#### Kebbe hazırlanması:

- Doldurulmuş hamur bohçalarının karışım malzemesini kebbe şekil verme ünitesi ile işleyiniz.
- İçi boş hamur rulosundan 7,5 mm uzunluğunda parçalar kesiniz.
- Doldurulmuş hamur bohçasının ucunu bastırıp kapatınız.
- İçine biraz iç dolgu malzemesi doldurunuz ve bohçanın diğer ucunu da bastırıp kapatınız.
- Sıvı yağı ısıtınız (yakl. 180°C) ve doldurulmuş hamur bohçalarını yakl. 6 dakika süreyle altın rengini alana kadar kızartınız.

## Sıkma çörekler veya makarnalar

### Bisküvi hamurunun hazırlanması

- Bisküvi hamurunu, mutfak robotunun ana kılavuzunda açıklanan şekilde hazırlayınız. → bkz. Bölüm “*Tarifler*”

### Makarna hamurunun hazırlanması

- 500 g elenmiş un (500 tip)
- 250 g yumurta (yakl. 5 adet)
- 1 tutam tuz
- Tüm malzemeleri yakl. 6-8 dakika süreyle Kademe 3 ayarında hamur haline gelene kadar karıştırınız.

### Sıkma çörek veya makarna hazırlanması

- Gerekli üst parçayı da takarak mutfak robotunu hazırlayınız.
- Hazırladığınız hamuru küçük parçalara ayırınız.
- Elektrik fişini prize takınız. Döner şalteri Kademe 1-2 (sıkma çörek ünitesi) veya Kademe 7 (makarna başlığı) konumuna ayarlayınız.
- Hamur parçalarını doldurma deliğine teker teker koyunuz ve tıkaç ile aşağı doğru itiniz.
- **Sıkma çörek:** Şekil verilen hamuru, doğrudan dişli bilezik üzerinde bıçak ile istediğiniz uzunlukta kesiniz. Sıkma çörekleri unlanmış veya pişirme kağıdı serilmiş bir fırın kabına yerleştiriniz.

**Makarnalar:** Şekil verilen hamuru çıkartınız ve tekrar doldurma deliğine yerleştiriniz, böylece hamur çok daha ince bir kıvam alır. İkinci geçişten sonra makarnaları doğrudan dişli bilezik üzerinde bıçak ile istediğiniz uzunlukta kesiniz. Makarnaları unlanmış pamuklu bir bez veya bir ahşap kesme tahtası üzerine koyunuz.

### Bilgiler:

- İstenen biçimin elde edilebilmesi için hamurun fazla yumuşak olmaması gerekir.
- Taze kesilen makarnalar kurutularak muhafaza edilebilir.

Değişiklik yapma hakkı saklıdır.

---

## Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Niniejsze wyposażenie jest przeznaczone do robota kuchennego MUM9 (seria „OptiMUM”). Proszę przestrzegać instrukcji obsługi robota kuchennego.

Przystawki tej nie wolno używać z innymi urządzeniami. Stosować wyłącznie elementy stanowiące komplet.

Przystawka, w zależności od zamontowanego wyposażenia, jest przeznaczona do:

**Maszynka do mielenia mięsa:** do mielenia oraz mieszania surowego i gotowanego mięsa, słoniny, drobiu i ryby.

**Nasadka masarska:** do wytwarzania kielbas i rurek.

**Nasadka do kebbe:** do przygotowania pierogów i mielonego nadzienia.

**Przystawka do wyciskania ciastek:** do formowania wyciskanych ciastek.

**Przystawka do makaronu:** do formowania makaronu.

Przystawki nie wolno używać do przetwarzania innych przedmiotów i substancji. Produkty spożywcze przeznaczone do przetworzenia nie mogą zawierać twardych części (np. kości).

---

## Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

### Niebezpieczeństwo zranienia!

- Nigdy nie zbliżać rąk do wirujących części. Nigdy nie wkładać rąk w otwór do napełniania. Do popychania stosować tylko dostarczony z urządzeniem popychacz!
- Przystawki używać tylko w stanie całkowicie zmontowanym. Używać przystawki tylko w odpowiedniej pozycji roboczej. Przekładnię kątową stosować tylko przy czarnym napędzie głównym. Przystawkę nakładać i zdejmować tylko wtedy, gdy napęd jest nieruchomy i wtyczka sieciowa jest wyciągnięta.

### Uwaga!

- Zwracać uwagę, aby w obudowie oraz w otworze do napełniania nie było żadnych ciał obcych. W kanale do napełniania oraz w obudowie nie posługiwać się żadnymi przedmiotami (np. nożem lub łyżką).
- Nasadki używać tylko z dostarczoną przekładnią kątową.

### Uwaga!

Przystawkę należy koniecznie czyścić po każdym użyciu lub po dłuższym okresie nieużywania. → „Czyszczenie i konserwacja” patrz strona 5

## Opis urządzenia

Proszę otworzyć składane kartki z rysunkami.

### → Rysunek

#### 1 Nasadka podstawowa

- a Obudowa z otworem do napełniania
- b Kołek (do wyrównania wkładek)
- c Noga (z regulacją wysokości)
- d Ślimak z zabierakiem
- e Nakrętka
- f Taca wspanowa
- g Pokrywa dla popychacza
- h Popychacz ze schowkiem

#### 2 Zespół mielący

- a Nóż
- b Sitko do drobnego mielenia (3 mm) \*
- c Sitko do średniego mielenia (5 mm) \*
- d Sitko do grubego mielenia (8 mm) \*

#### 3 Nasadka do kebbe \*

- a Pierścień stożkowy
- b Dysza do kebbe

#### 4 Nasadka masarska \*

- a Pierścień nośny
- b Dysza do nadziewania

#### 5 Przystawka do wyciskania ciastek (MUZ9SV1) \*

- a Pierścień nośny
- b Uchwyt wzornika kształtów
- c Wzornik kształtów z 4 otworami

#### 6 Przystawki do makaronu z pokrywami (MUZ9PP2) \*

- a Tarcza do makaronu świderki (np. fusilli)
- b Tarcza do makaronu rurki gładkie (np. maccheroni)
- c Tarcza do makaronu małe rurki skręcane (np. cellentani)
- d Tarcza do makaronu średnie rurki skręcane (np. rigati)
- e Tarcza do makaronu duże rurki skręcane (np. rigatoni)

#### 7 Przekładnia kątowna

- a Oznakowanie kolorem (czarne)
- b Dźwignia blokowania
- c Przycisk zwalniający
- d Napęd dla nasadki

\* W zależności od modelu


Więcej informacji można znaleźć w rozdziale „Akcesoria“ w podstawowej instrukcji obsługi robota kuchennego.

## Przed pierwszym użyciem

Przed rozpoczęciem użytkowania nowej przystawki należy ją całkowicie rozpakować, oczyścić i sprawdzić.

### Uwaga!

Nigdy nie używać uszkodzonej przystawki!

- Wyjąć z opakowania wszystkie akcesoria oraz usunąć opakowanie.
- Sprawdzić wszystkie części pod kątem kompletności i widocznych uszkodzeń.  
→ Rysunek 
- Przed pierwszym użyciem dokładnie umyć i wysuszyć wszystkie części.  
→ „Czyszczenie i konserwacja” patrz strona 95

## Oznakowanie kolorami

Napędy urządzenia są oznaczone różnymi kolorami (czarnym, żółtym i czerwonym). Te same oznaczenia można znaleźć również na elementach akcesoriów. Tę przystawkę należy stosować tylko na **czarnym** napędzie.

## Symbole i oznaczenia

Poszczególne nasadki mają małe wycięcie. Podczas montażu musi być ono skierowane na kołek na obudowie.

## Przygotowanie

Nasadka podstawowa jest używana, w zależności od przystawek, do następujących zastosowań.

### Przystawka do mielenia mięsa

Do rozdrabniania surowych lub gotowanych produktów żywnościowych. W zależności od rodzaju i konsystencji przetwarzanych produktów zastosować odpowiednie sitko.

→ „Porady” patrz strona 96

### Nasadka do kebbe

Do formowania pierogów i mielonego nadzienia.

### Nasadka masarska

Do wypełniania sztucznych i naturalnych osłonek masą kielbasianą. Do formowania rurek.

### Przystawka do wyciskania ciastek

Do formowania herbatników i kruchych ciastek.

### Przystawka do makaronu

Do formowania różnych makaronów.

## Przygotowanie nogi

Noga jest stosowana przy różnych modelach urządzenia podstawowego. W zależności od modelu trzeba ustawić właściwą wysokość.

### → Rysunek 13

1. W celu wyregulowania wysokości należy nacisnąć przycisk i rozsunąć lub wsunąć części. Upewnić się, że przycisk kliknie.
2. **Krótką nogą:**  
do modeli bez wyświetlacza.
3. **Długą nogą:**  
do modeli z wyświetlaczem.

## Przygotowanie przystawki do mielenia mięsa

### Uwaga!

Zawsze stosować tylko jedno sitko.

### → Rysunek 14

1. Włożyć ślimak do obudowy zabierakiem do przodu.
2. Na ślimak nasadzić najpierw nóż, a następnie wybrane sitko.

### Uwaga!

Umieścić nóż czworokątnym występem skierowanym do ślimaka!

3. Na obudowę nasadzić nakrętkę i dokręcić zgodnie z ruchem wskazówek zegara bez użycia nadmiernej siły.

Przystawka do mielenia mięsa jest gotowa.

## Przygotowanie nasadki do kebbe

### → Rysunek 15

1. Włożyć ślimak do obudowy zabierakiem do przodu.
2. Najpierw na ślimak nasadzić pierścień stożkowy, a następnie włożyć w obudowę dyszę do kebbe.
3. Na obudowę nasadzić nakrętkę i dokręcić zgodnie z ruchem wskazówek zegara bez użycia nadmiernej siły.

Nasadka do kebbe jest gotowa.

## Przygotowanie nasadki masarskiej

### → Rysunek 16

1. Włożyć ślimak do obudowy zabierakiem do przodu.
2. Najpierw na ślimak nasadzić pierścień nośny, a następnie włożyć w obudowę dyszę do nadziewania.
3. Na obudowę nasadzić nakrętkę i dokręcić zgodnie z ruchem wskazówek zegara bez użycia nadmiernej siły.

Nasadka masarska jest gotowa.

## Przygotowanie przystawki do wyciskania ciastek

### → Rysunek 17

1. Włożyć ślimak do obudowy zabierakiem do przodu.
2. Najpierw na ślimak nasadzić pierścień nośny, a następnie włożyć w obudowę uchwyt wzornika kształtów.
3. Na obudowę nasadzić nakrętkę i dokręcić zgodnie z ruchem wskazówek zegara bez użycia nadmiernej siły.
4. Wsunąć wzornik w uchwyt i wybrać żądany kształt ciastek.

Przystawka do wyciskania ciastek jest gotowa.

## Przygotowanie nasadki do makaronu


### → Rysunek

1. Włożyć ślimak do obudowy zabierakiem do przodu.
2. Najpierw na ślimak nasadzić wybraną przystawkę do makaronu, a następnie włożyć w obudowę odpowiednią pokrywę.
3. Na obudowę nasadzić nakrętkę i dokręcić zgodnie z ruchem wskazówek zegara bez użycia nadmiernej siły. Przystawka do makaronu jest gotowa.

## Stosowanie

**Wskazówka:** w zależności od zamierzonego przeznaczenia, produkty żywnościowe będą różnie przetwarzane.

→ „Przygotowanie” patrz strona 93

Zalecane prędkości	
1-2	Zastosowanie jako przystawka do wyciskania ciastek
1-2	Zastosowanie jako nasadka do kebbe
3-4	Zastosowanie jako nasadka masarska
7	Zastosowanie jako przystawka do mielenia mięsa lub przystawka do makaronu
M 	Nie jest przeznaczone do stosowania z tą przystawką!

**Poniższy przykład opisuje wykorzystanie nasadki podstawowej jako przystawki do mielenia mięsa:**

### Niebezpieczeństwo zranienia!

- Nie wkładać rąk w otwór do napełniania.
- Do popychania produktów używać wyłącznie popychacza.

### Uwaga!

- Nie przetwarzać kości, chrząstek, ścięgien lub innych stałych składników.
- Nie przetwarzać mrożonego mięsa.
- Nie wywierać dużego nacisku na popychacz.

### → Cykl rysunków

**Wskazówka:** robot kuchenny przygotować w sposób opisany w głównej instrukcji obsługi.

1. Ustawić przekładnię kątową z otwartą dźwignią blokowania na czarnym napędzie głównym, jak pokazano na rysunku.

**Wskazówka:** przekładnia kątowa może być również umieszczona w położeniu obróconym o 180°, aby pracować po lewej stronie urządzenia.

2. Obrócić przekładnię kątową zgodnie z ruchem zegara, aż przylgnie mocno do napędu głównego. Zamknąć całkowicie dźwignię blokowania, aby unieruchomić przekładnię kątową.
3. Przygotowaną przystawkę wsunąć skośnie na napęd przekładni kątowej.
4. Przekręcić przystawkę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara aż do głośnego zatrzaśnięcia. Przycisk zwalniający musi wystawać z przekładni kątowej.

### Uwaga!

- Sprawdzić właściwą wysokość nogi.
- Przystawka nie może dać się już obrócić.

5. Nałożyć tacę wyspową.

### Uwaga!

Nigdy nie pracować bez tacy wyspowej! Inaczej popychacz zablokuje ślimak i dojdzie do uszkodzenia przystawki.

6. Przygotować produkty spożywcze. Rozdrobnić najpierw duże kawałki, aby bez wciścu pasowały do otworu do napełniania.
7. Włożyć wtyczkę do gniazdka. Ustawić przełącznik obrotowy na zalecany zakres.
8. Pod przystawkę podstawić odpowiednie naczynie. Przygotowane produkty położyć na tacę wyspową.
9. Przesuwać popychaczem produkty do otworu do napełniania, wywierając lekki nacisk.

10. Po zakończeniu pracy ustawić przełącznik na **O**. Poczekać, aż napęd się zatrzyma. Wyciągnąć z gniazdka wtyczkę sieciową.
11. Zdjąć tacę wyspową i popychacz.
12. Wcisnąć i przytrzymać przycisk zwalnający, a następnie obrócić przystawkę zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż zwolni się.
13. Wyjąć przystawkę i rozłożyć
14. Otworzyć dźwignię blokowania na przekładni kątowej, obrócić przekładnię w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i zdjąć.
  - Wyczyścić wszystkie części bezpośrednio po użyciu.
    - „Czyszczenie i konserwacja” patrz strona 95

## Czyszczenie i konserwacja

Wykorzystane akcesoria należy po każdym użyciu dokładnie wyczyścić.

### Uwaga!

- Nie używać środków czyszczących zawierających alkohol lub spirytus.
- Nie używać ostrych, spiczastych czy metalowych przedmiotów.
- Nie stosować szorstkich ściereczek ani środków do szorowania.
- Nigdy nie myć przekładni kątowej pod bieżącą wodą lub w zmywarce do naczyń.

Na **rysunku 11** jest pokazany sposób czyszczenia poszczególnych części.

### Czyszczenie przekładni kątowej

- Wytrzeć przekładnię kątową miękką, wilgotną szmatką, a następnie wysuszyć.

### Czyszczenie nasadek

- Rozebrać użyte nasadki na poszczególne elementy. Postępować przy tym w odwrotnej kolejności niż opisano w punkcie „Przygotowanie” dla danej nasadki.
- Przed czyszczeniem zdjąć pokrywę z popychacza i wyjąć umieszczone tam akcesoria.

- Wszystkie elementy wyposażenia oczyścić miękką szmatką lub gąbką z użyciem środka do mycia.
- Wszystkie części pozostawić do wyschnięcia.

### Wskazówki:

- Niektóre części można także myć w zmywarce do naczyń. → **Rysunek 11**
- Części metalowe wytrzeć bezzwłocznie do sucha i natrzeć nieco olejem jadalnym w celu ochrony przed korozją.
- Podczas przetwarzania np. marchewki mogą powstawać przebarwienia na elementach z tworzywa sztucznego. Można je usunąć kilkoma kroplami oleju jadalnego.

## Przechowywanie

### → Rysunek 11

W popychaczu znajduje się schowek na elementy nasadki masarskiej oraz nasadki do kebba, jak również na sitka. Elementy umieścić w popychaczu w sposób pokazany na rysunku i zamknąć pokrywą.

## Zabezpieczenie przed przeciążeniem

Zabierak ślimaka wyposażony jest w nacięcie (miejsce przewidzianego przelomu) zapobiegające większemu uszkodzeniu urządzenia w przypadku przeciążenia. W razie przeciążenia zabierak ułamie się w tym miejscu. Nowy zabierak można nabyć w serwisie (nr 10001090). Części zamienne z miejscem przewidzianego przelomu nie są objęte zobowiązaniem gwarancyjnym.

### Wymiana zabieraka

#### → Rysunek 12

1. Odkręcić wkręt w zabieraku odpowiednim wkrętakiem (PH2) i usunąć uszkodzony zabierak.
2. Włożyć nowy zabierak i z powrotem przykręcić.

## Porady

### Przystawka do mielenia mięsa

#### Przeznaczenie sitek

- **Sitko do drobnego mielenia:** gotowanego mięsa drobiowego, wieprzowego, wołowego, gotowanej wątróbki, gotowanej ryby do zup; surowego mięsa wieprzowego i wołowego na kotlety mielone; surowej wątróbki, mięsa i słoniny na kielbasę paszтетową; mięsa wieprzowego na metkę
- **Sitko do średniego mielenia:** mięsa wieprzowego i wołowego na paszтет i serwatkę
- **Sitko do grubego mielenia:** smażonego mięsa wieprzowego na zupę gulaszową; resztek (np. smażone, kielbasa) do zapiekanek z resztek
  - Jeśli chce się uzyskać drobniejszą konsystencję przetworzonych produktów, należy powtórzyć proces rozdrabniania lub użyć kolejno różnych sitek (grube, średnie, drobne).
  - Inne składniki (np. cebula, przyprawy korzenne) mogą być dodawane bezpośrednio przy mieleniu. Dzięki temu wszystkie składniki są dobrze zmieszane.

#### Nasadka masarska

- Przed napełnieniem jelita naturalnego zamoczyć je w letniej wodzie przez około 10 minut.
- Osłonki do kielbas nie wypełniać „na pulchno”, ponieważ kielbasy mogłyby wybuchnąć podczas gotowania lub smażenia.

## Przepisy kulinarne

### Kebbe

#### Pieróg:

- 500 g baraniny, pociętej w paski
- 500 g kaszy pszennej Bulgur, wypłukanej i osuszonej
- 1 mała cebula, posiekana
- Mielić naprzemiennie baraninę i kaszkę za pomocą przystawki do mielenia mięsa (sitko do drobnego mielenia).
- Masę dobrze przemieszać, dodając cebulę.
- Mieszaninę zmielić dwukrotnie za pomocą przystawki do mielenia mięsa.

#### Nadzenie:

- 400 g baraniny, pociętej w paski
- 2 średniej wielkości cebule, posiekane
- 1 łyżka stołowa oleju
- 1 łyżka stołowa mąki
- 2 łyżeczki ziela angielskiego
- sól i pieprz
- Zmielić baraninę za pomocą przystawki do mielenia mięsa (sitko do drobnego mielenia).
- Cebulę przysmażyć na kolor złocistobrązowy.
- Dodać baraninę i podsmażyć.
- Dodać pozostałe składniki.
- Wszystko razem dusić przez około 1-2 minuty.
- Odląć nadmiar tłuszczu.
- Pozostawić nadzienie do ostygnięcia.

#### Przyrządzanie kebbe:

- Przetworzyć mieszkę na pieróg za pomocą nasadki do kebbe.
- Z wytworzonej rurki masy odcinać kawałki o długości 7,5 cm.
- Zacisnąć koniec pieroga.
- Niewielką ilość farszu wcisnąć do otworu i zacisnąć drugi koniec pieroga.
- Rozgrzać olej (około 180°C) i smażyć pieróg przez około 6 minut, aż do osiągnięcia złoto-brązowego koloru.



## Ciasteczka wyciskane lub makaron

### Przygotowanie ciasta biszkoptowego

- Ciasto biszkoptowe przygotować w sposób opisany w głównej instrukcji obsługi robota kuchennego. → *patrz rozdział „Przepisy“*

### Przygotowanie ciasta na makaron

- 500 g mąka drobno zmielona (typ 500)
- 250 g jajek (ok. 5 sztuk)
- 1 szczypta soli
- Wszystkie składniki zagniatą na ciasto ok. 6 do 8 minut na zakresie **3**.

### Wykonanie ciasteczek wyciskanych lub makaronu

- Przygotować robot kuchenny z wybraną przystawką.
- Podzielić przygotowane ciasto na małe kawałki.
- Włożyć wtyczkę do gniazdka. Ustawić przełącznik obrotowy na zakres **1-2** (przystawka do ciasteczek wyciskanych) lub na zakres **7** (przystawka do makaronu).
- Wkładać kawałki ciasta pojedynczo w otwór do napełniania i przesuwając w dół popychaczem.
- **Ciasteczka wyciskane:** uformowane ciasto odciąć nożem bezpośrednio przy nakrętce na żądaną długość. Układać ciasteczka na blasze posypanej mąką lub wyłożonej papierem do pieczenia.
- **Makaron:** wyjąć uformowane ciasto i ponownie włożyć do otworu do napełniania, w ten sposób będzie bardziej elastyczne. Po drugim zagniataniu odciąć makaron nożem bezpośrednio przy nakrętce na żądaną długość. Ułożyć makaron na posypaną mąką tkaninę bawełnianą lub na drewnianą deskę.

### Wskazówki:

- Aby uzyskać pożądany kształt, ciasto nie powinno być zbyt miękkie.
- Świeży makaron można także poddać wysuszeniu w celu przechowania.

Zastrzega się możliwość wprowadzania zmian.

---

## Використання за призначенням

**Це приладдя призначене для кухонного комбайна MUM9 (серія «OptiMUM»). Дотримуйтеся інструкції з експлуатації кухонного комбайна.**

Ніколи не використовуйте дане приладдя для інших пристроїв. Застосовуйте тільки сумісні деталі.

Залежно від варіанта компонування це приладдя підходить для таких цілей:

**М'ясорубка:** для подрібнення та перемішування сирого та відвареного м'яса, сала, птиці і риби.

**Ковбасний шприц:** для виготовлення ковбасок та рулетів.

**Насадка кеббе:** для приготування фаршированих м'ясних котлеток кеббе.

**Насадка для відсадного печива:** для формування відсадного печива.

**Макаронна насадка:** для формування макаронних виробів.

Це приладдя не можна використовувати для переробки інших предметів чи речовин. З перероблюваних продуктів потрібно видалити тверді частки (наприклад, кістки).

---

## Правила техніки безпеки

### **Увага! Існує небезпека травмування!**

- Ніколи не торкайтеся обертових деталей. Не вставляйте пальці й руки в горловину. Користуйтеся виключно штовхачем, який входить до комплекту поставки!
- Використовуйте приладдя тільки в повністю зібраному стані. Використовуйте приладдя тільки в передбаченому для цього робочому положенні. Використовуйте кутовий редуктор тільки на чорному головному приводі. Приладдя можна встановлювати або знімати тільки після зупинки привода й виймання штепсельної вилки з розетки.

### **Увага!**

- Слідкуйте за тим, щоб у корпусі або в горловині не було сторонніх предметів. Не вставляйте предмети (наприклад, ніж, ложку) в горловину або випускний отвір м'ясорубки.
- Насадку використовуйте тільки з кутовим редуктором, який входить до комплекту поставки.

### **Важливо!**

Після кожного використання, а також після тривалого невикористання приладдя необхідно очищати. → «*Чищення та догляд*» див. стор. 102

## Стислий огляд

Розгорніть сторінки з малюнками.

### → Малюнок **A**

- 1 Базова насадкa**
  - a Корпус з горловиною
  - b Виступ (для вирівнювання вставок)
  - c Опорна ніжка (з регулюванням по висоті)
  - d Шнек із захоплювачем
  - e Нарізне кільце
  - f Завантажувальна чаша
  - g Кришка для штовхача
  - h Штовхач з відсіком для зберігання
- 2 Вставка м'ясорубки**
  - a Ніж
  - b Решітковий диск, дрібний (3 мм) \*
  - c Решітковий диск, середній (5 мм) \*
  - d Решітковий диск, крупний (8 мм) \*
- 3 Вставка кеббе\***
  - a Конусне кільце
  - b Сопло кеббе
- 4 Вставка ковбасного шприца\***
  - a Опорне кільце
  - b Сопло ковбасного шприца
- 5 Вставка для відсадного печива (MUZ9SV1) \***
  - a Опорне кільце
  - b Тримач для фасонної вставки
  - c Фасонна вставка з 4 отворами
- 6 Макаронні насадки з кришками (MUZ9PP2) \***
  - a Диск для приготування спіральної локшини (наприклад, фузілі)
  - b Диск для формування гладких трубчастих макаронних виробів (наприклад, класичних макаронів)
  - c Диск для формування малих рифлених трубчастих макаронних виробів (наприклад, ріжків)
  - d Диск для формування середніх рифлених трубчастих макаронних виробів (наприклад, рігаті)
  - e Диск для формування великих рифлених трубчастих макаронних виробів (наприклад, рігатоні)

## 7 Кутовий редуктор

- a Кольорове маркування (чорне)
- b Запірний важіль
- c Кнопка розблокування
- d Привод для насадки

\* Залежно від моделі

Докладніші відомості можна знайти в розділі «Приладдя» основної інструкції з експлуатації кухонного комбайна.

## Перед першим використанням

Перед початком експлуатації нового приладдя його потрібно повністю розпакувати, очистити та перевірити.

### Увага!

Заборонено вводити в експлуатацію пошкоджене приладдя!

- Вийміть усе приладдя з упаковки та зніміть пакувальний матеріал.
- Перевірте всі деталі на комплектність і видимі пошкодження. → **Малюнок A**
- Перед першим використанням ретельно очистьте та висушіть усі деталі. → «Чищення та догляд» див. стор. 102

## Кольорове маркування

Приводи основного блока мають різні кольори (чорний, жовтий і червоний). Таке кольорове маркування можна побачити також на приладді. Дане приладдя використовуйте тільки на **чорному** головному приводі з кутовим редуктором.

## Символи та позначки

У різних вставках є невеличкий проріз. Він повинен бути спрямований на виступ в корпусі.

## Підготовка

Базова насадка використовується залежно від вставок для наступних операцій.

### М'ясорубка

Для подрібнення сирих або варених продуктів. Залежно від консистенції продукту переробки використовуйте відповідний решітковий диск. → «Поради» див. стор. 103

### Насадка кеббе

Для приготування фаршированих м'ясних котлеток.

### Ковбасний шприц

Для заповнення ковбасною масою штучної і натуральної ковбасної оболонки. Для формування рулетів.

### Насадка для відсадного печива

Для формування тіста для печива або пісочного тіста.

### Макаронна насадка

для формування макаронних виробів.

## Підготовка опорної ніжки

Опірна ніжка використовується для різних моделей основного блока. Залежно від моделі необхідно встановити належну висоту.

### → Малюнок E

1. Для регулювання висоти тримайте клавішу натиснутою і розсувайте або ж зсувайте частини. При цьому вона повинна зафіксуватися з характерним звуком.
2. **Коротка опірна ніжка:** для моделей без дисплея.
3. **Довга опірна ніжка:** для моделей з дисплеєм.

## Підготовка м'ясорубки

### Увага!

Використовуйте тільки один решітковий диск.

### → Малюнок G

1. Спочатку вставте в корпус шнек з захоплювачем.
2. Насадіть на шнек спочатку ніж, а потім бажаний решітковий диск.

### Увага!

Спочатку на шнек вставте ніж, причому чотирикутні виступи мають виходити назвні!

3. Нарізне кільце покладіть на корпус і закрутіть за годинниковою стрілкою, не прикладаючи при цьому великих зусиль.

М'ясорубка готова до роботи.

## Підготовка насадки кеббе

### → Малюнок D

1. Спочатку вставте в корпус шнек з захоплювачем.
2. Насадіть на шнек спочатку конусне кільце, а потім вставте в корпус сопло кеббе.
3. Нарізне кільце покладіть на корпус і закрутіть за годинниковою стрілкою, не прикладаючи при цьому великих зусиль.

Насадка кеббе готова до роботи.

## Підготовка ковбасного шприца

### → Малюнок E

1. Спочатку вставте в корпус шнек з захоплювачем.
2. Насадіть на шнек спочатку опорне кільце, а потім вставте в корпус сопло для виробництва ковбаси.
3. Нарізне кільце покладіть на корпус і закрутіть за годинниковою стрілкою, не прикладаючи при цьому великих зусиль.

Ковбасний шприц готовий до роботи.

## Підготовка насадки для відсадного печива

### → Малюнок

1. Спочатку вставте в корпус шнек з захоплювачем.
2. Насадіть на шнек спочатку опорне кільце, а потім вставте в корпус тримач для фасонної вставки.
3. Нарізне кільце покладіть на корпус і закрутіть за годинниковою стрілкою, не прикладаючи при цьому великих зусиль.
4. Пересувайте фасонну вставку в тримачі та виберіть бажану форму печива.

Насадка для відсадного печива готова до роботи.

## Підготовка макаронної насадки

### → Малюнок

1. Передусім вставте в корпус шнек із захоплювачем.
2. Спочатку встановіть потрібну макаронну насадку на шнек, тоді вставте в корпус відповідну кришку.
3. Установіть на корпус гвинтове кільце і закрутіть його за годинниковою стрілкою без надмірного зусилля.


Макаронна насадка готова до роботи.

## Застосування

**Вказівка:** залежно від мети використання продукти переробляються по-різному.

→ «Підготовка» див. стор. 100

### Рекомендована швидкість

1–2	Використання в якості насадки для відсадного печива
1–2	Використання в якості насадки кеббе
3–4	Використання у якості ковбасного шприца
7	Використання як м'ясорубки або макаронної насадки
<b>M</b> 	Не придатний для використання з даним приладдям!

Наступний приклад описує застосування базової насадки у якості м'ясорубки:

### Увага! Існує небезпека травмування!

- Не ставляйте руки в горловину м'ясорубки.
- Для підштовхування користуйтеся виключно штовхачем.

### Увага!

- Забороняється перемелювати кістки, хрящі, сухожилля чи будь-які інші тверді частки.
- Не обробляйте заморожене м'ясо.
- Не сильно натискайте на штовхач.

### → Ряд малюнків

**Важливо:** підготуйте основний блок згідно з описом в основній інструкції.

1. Установіть на чорний головний привод кутовий редуктор з відкритим запірним важелем відповідно до зображення на малюнку.

**Вказівка:** кутовий редуктор можна також встановити, повернувши на 180°, щоб працювати зліва від приладу.

2. Поверніть кутовий редуктор за годинниковою стрілкою, щоб він надійно сів на головний привод. Повністю закрийте запірний важіль, щоб застопорити кутовий редуктор.
3. Установіть підготовлену насадку з невеликим нахилом на привод кутового редуктора.
4. Насадку поверніть проти годинникової стрілки до її чутної фіксації в пазі. Кнопка розблокування повинна виступати з кутового редуктора.

### Увага!

- Перевірте, чи опорна ніжка відрегульована на належну висоту.
  - Насадка більше не повинна прокручуватися.
5. Установіть завантажувальну чашу.

### Увага!

Використання без завантажувальної чаші заборонене! В іншому разі штовхач заблокує шнек, що приведе до пошкодження приладдя.

6. Підготуйте продукти. Попередньо подрібніть більші частини, щоб вони проходили в горловину без натискання.
7. Вставте штепсельну вилку в розетку. Поверніть поворотний перемикач у рекомендоване положення.
8. Підставте придатну ємність під насадку. Покладіть приготовлені продукти для переробки до завантажувальної чаші.
9. Легким натисканням проштовхуйте штовхачем продукти обробки в горловину.
10. По завершенні роботи встановіть поворотний перемикач у положення **O**. Дочекайтеся зупинки привода. Вийміть штепсельну вилку з розетки.
11. Зніміть завантажувальну чашу та штовхач.
12. Утримуйте кнопку розблокування у натиснутому стані і обертайте насадку за годинниковою стрілкою, поки вона не викрутиться.
13. Зніміть і розберіть насадку.
14. Відкрийте запірний важіль на кутовому редукторі, поверніть кутовий редуктор проти годинникової стрілки та зніміть його.
  - Одразу після використання очистьте всі деталі. → «Чищення та догляд» див. стор. 102

## Чищення та догляд

Використовуване приладдя необхідно ґрунтовно чистити після кожного використання.

### Увага!

- Не використовуйте засоби для чищення, що містять спирт.
- Не використовуйте гострі, кінчасті або металеві предмети.
- Не використовуйте жорсткі ганчірки чи абразивні засоби для чищення.
- Кутовий редуктор забороняється мити під проточною водою або ж у посудомийній машині.

На **малюнку II** показано, як чистити окремі деталі.

## Очищення кутового редуктора

- Протріть кутовий редуктор вологою м'якою ганчіркою та витріть насухо.

## Очищення насадок

- Розберіть використані насадки на окремі деталі. При цьому дійте у зворотному порядку до опису в розділі «Підготовка» для відповідної насадки.
- Перед очищенням зніміть кришку штовхача і, за необхідності, вийміть приладдя, що міститься в пристрої.
- Усі аксесуари промийте лужним миючим засобом, використовуючи ганчірку/губку, або очистіть м'якою щіткою.
- Просушіть всі деталі.

### Вказівки:

- Деяка частини можна також мити в посудомийній машині. → **Малюнок II**
- Металеві деталі відразу ж витріть насухо і змастіть столовою олією для захисту від іржавіння.
- Під час переробки таких продуктів, як морква, на елементах з пластмаси можуть утворюватися кольорові плями. Їх можна усунути за допомогою декількох крапель столової олії.

---

## Зберігання

### → Малюнок III

У штовхачі міститься відсік для зберігання деталей насадок кеббе і ковбасного шприца, а також решіткові дисків.

Вставте деталі в штовхач відповідно до зображення на малюнку і закрийте кришкою.

## Захист від перевантаження

Щоб попередити значніші пошкодження вашого приладу в разі перевантаження, на захоплювачі шнека зроблена насічка (місце заданого злому). У випадку перевантаження захоплювач ламається в цьому місці. Новий захоплювач можна придбати в сервісному центрі (№ 10001090). На запасні деталі з заданим місцем злому наші гарантійні зобов'язання не поширюються.

### Заміна захоплювача

#### → Малюнок К

1. Відпустіть гвинт у захоплювачі за допомогою відповідної відкрутки (PH2) і зніміть пошкоджений захоплювач.
2. Вставте новий захоплювач і міцно закрутіть.

## Поради

### М'ясорубка

#### Застосування решіткових дисків

- **Решітковий диск, дрібний:**  
варена курятина, свинина, яловичина, варена печінка, варена риба для супів; сира свинина і яловичина для рулету з рубленого м'яса; сира печінка, м'ясо і сало для ліверної ковбаси; свинина для сирокоченої ковбаси
- **Решітковий диск, середній:**  
свинина і яловичина для паштету і сервелату
- **Решітковий диск, крупний:**  
смажена свинина для гуляшового супу; рештки (напр., печені, ковбаси) для запіканки із решток
- Якщо потрібна більш дрібна консистенція продуктів переробки, повторіть процес подрібнення і використовуйте почергово різні решіткові диски (крупний, середній, дрібний).
- Подальші інгредієнти (напр., цибулю, прянощі) можна додавати безпосередньо під час перемелювання. Таким чином добре перемішаються усі інгредієнти.

### Ковбасний шприц

- Натуральну ковбасну оболонку перед переробкою замочіть в теплій воді на прибл. 10 хвилин.
- Оболонку ковбаси не заповнюйте надто «туго», оскільки під час варіння або смаження ковбаски можуть тріснути.

## Рецепти

### Кеббе

#### Фарш для трубочок:

- 500 г баранини, нарізаної соломкою
- 500 г крупи з пшениці булгур, промити і дати воді стекти
- 1 маленька цибулина, посічена
- Баранину і пшеницю почергово перемолоти в м'ясорубці (решітковий диск, дрібний).
- М'ясо добре перемішати, додати цибулю.
- Суміш ще двічі перепустити через м'ясорубку.

#### Начинка:

- 400 г баранини, нарізаної соломкою
- 2 цибулини середньої величини, посічених
- 1 столова ложка олії
- 1 столова ложка борошна
- 2 чайних ложки духмяного перцю
- сіль і перець
- Баранину перемолоти в м'ясорубці (решітковий диск, дрібний).
- Цибулю обсмажити до золотисто-коричневого кольору.
- Додати баранину і прожарити.
- Додати інші інгредієнти.
- Усе тушкувати протягом прибл. 1–2 хвилин.
- Злити зайвий жир.
- Начинку охолодити.

#### Приготування кеббе:

- Суміш для трубочок обробити за допомогою насадки кеббе.
- Порожнисту трубочку з фаршу нарізати шматками завдовжки 7,5 см.
- Заліпити один кінець трубочки.

- Трохи начинки втиснути в отвір і також заліпити інший кінець трубочки.
- Нагріти олію (прибл. 180 °C) і смажити трубочки у фритюрі прибл. 6 хвилин до золотисто-коричневого кольору.

## Фігурне печиво або макаронні вироби

### Підготовка бісквітного тіста

- Підготуйте бісквітне тісто, як описано в основній інструкції з експлуатації кухонного комбайна. → *див. розділ «Рецепти»*

### Підготовка макаронного тіста

- 500 г борошна дрібного помелу (тип 500)
- 250 г яєць (прибл. 5 шт.)
- 1 пучка солі
- Переробляйте всі інгредієнти приблизно 6–8 хвилин на ступені **3**, щоб утворилося тісто.

### Виготовлення фігурного печива або макаронних виробів

- Підготуйте кухонний комбайн з бажаною насадкою.
- Розділіть підготовлене тісто на дрібні шматки.
- Вставте штепсельну вилку в розетку. Поверніть перемикач у положення **1–2** (насадка для фігурного печива) або **7** (макаронна насадка).
- Кладіть шматки тіста по одному в завантажувальну чашу, підштовхуючи їх вниз штовхачем.

- **Фігурне печиво:** відріжьте сформоване тісто ножем на бажану довжину безпосередньо біля гвинтового кільця. Покладіть фігурне печиво на деко, посипане борошном або вкрите спеціальним папером для випікання.

**Макаронні вироби:** сформоване тісто знову пропустіть через прилад, щоб воно стало якомога пластичнішим.

Після другого циклу переробки відріжьте сформоване тісто ножем на бажану довжину безпосередньо біля гвинтового кільця. Покладіть макаронні вироби на посипану борошном бавовняну серветку або дерев'яну дошку.

### Вказівки

- Щоб можна було досягти бажаної форми, не слід робити тісто надто м'яким.
- Свіжоприготовані макаронні вироби можна також засушити для зберігання.

Ми залишаємо за собою право на внесення змін.



---

## Использование по назначению

**Данная принадлежность предназначена для кухонного комбайна MUM9 (серия «OptiMUM»). Соблюдайте инструкцию по использованию кухонного комбайна.**

Категорически запрещается использовать эту принадлежность для других приборов. Используйте только подходящие друг к другу части. Данная принадлежность в зависимости от сборки имеет следующее назначение.

**Мясорубка:** для измельчения и перемешивания сырого и вареного мяса, сала, птицы и рыбы.

**Колбасный шприц:** для приготовления колбас и рулетов.

**Формовочная насадка для кеббе:** для приготовления пирожков с мясом и пельменей.

**Формовочная насадка для фигурного печенья:** для приготовления фигурного печенья.

**Формовочная насадка для макарон:** для формовки макарон. Эту принадлежность запрещается использовать для переработки других предметов или веществ. Из перерабатываемых продуктов должны быть удалены полностью твердые компоненты (например, косточки).

---

## Указания по технике безопасности

### **Не исключена опасность травмирования!**

- Не в коем случае не прикасайтесь к вращающимся деталям. Ни в коем случае не просовывайте руки и пальцы в загрузочный патрубок. Пользуйтесь только имеющимся в комплекте толкателем!
- Принадлежности можно использовать только в полностью собранном виде! Используйте принадлежность только в предусмотренном рабочем положении. Используйте угловую передачу только на главном приводе черного цвета. Принадлежность можно устанавливать или снимать только после останова привода и извлечения штепсельной вилки из розетки.

### **Внимание!**

- Следите за тем, чтобы в корпусе или в загрузочном патрубке не находились посторонние предметы. Не пользуйтесь предметами (например, ножом, ложкой) в загрузочном патрубке или в выпускном отверстии.
- Используйте приставку только с имеющейся в комплекте угловой передачей.

## **Важно!**

После каждого применения или после длительного неиспользования обязательно тщательно очистите принадлежность.

➔ «Очистка и уход» см. стр. 110

---

## Комплектный обзор

Откройте страницы с рисунками.

➔ **Рисунок** 

### 1 Основная приставка

- a Корпус с загрузочным патрубком
- b Штифт (для ориентации насадок)
- c Опорная стойка (регулируемая по высоте)
- d Шнек с поводковой втулкой
- e Кольцо с резьбой
- f Загрузочный лоток
- g Крышка толкателя
- h Толкатель с отделением для хранения

### 2 Детали мясорубки

- a Нож
- b Формовочный диск с мелкими отверстиями (3 мм) \*
- c Формовочный диск со средними отверстиями (5 мм) \*
- d Формовочный диск с крупными отверстиями (8 мм) \*

### 3 Насадка для кеббе\*

- a Конусное кольцо
- b Мундштук для кеббе

### 4 Детали колбасного шприца\*

- a Опорное кольцо
- b Мундштук колбасного шприца

### 5 Насадка для фигурного печенья (MUZ9SV1) \*

- a Опорное кольцо
- b Держатель формовочной планки
- c Формовочная планка с 4 отверстиями

### 6 Насадки для макарон с крышками (MUZ9PP2) \*

- a Диск для спиралевидных макарон (например, Fusilli)
- b Диск для гладких полых макарон (например, Maccheroni)
- c Диск для малых по величине, витых полых макарон (например, Cellentani)
- d Диск для средних по величине, витых полых макарон (например, Rigati)
- e Диск для больших по величине, витых полых макарон (например, Rigatoni)

### 7 Угловая передача

- a Цветная маркировка (черная)
- b Запирающий рычаг
- c Кнопка разблокирования
- d Привод для приставки

\* В зависимости от модели  
Дополнительная информация содержится в разделе «Принадлежности» инструкции по эксплуатации вашего кухонного комбайна.

## Перед первым использованием

Перед использованием новой принадлежности ее необходимо полностью распаковать, очистить и проверить.

### Внимание!

Вводить в действие поврежденные принадлежности категорически запрещено!

- Выньте все части принадлежности из упаковки и снимите имеющийся упаковочный материал.
- Проверьте комплектность всех частей и отсутствие видимых повреждений.

#### → Рисунок А

- Перед первым использованием тщательно очистите и высушите все детали. → «Очистка и уход» см. стр. 110

## Цветная маркировка

Приводы основного блока имеют различный цвет (черный, желтый и красный). Эта цветная маркировка нанесена также на принадлежности. Подсоединяйте эту принадлежность только к главному приводу **черного цвета**.

## Символы и метки

Все насадки имеют небольшой паз. При сборке он должен быть совмещен со штифтом на корпусе.

## Подготовка

Основная приставка в зависимости от используемых насадок имеет следующее назначение:

### Мясорубка

Для измельчения сырых или вареных продуктов питания. Используйте соответствующий формовочный диск в зависимости от вида и консистенции перерабатываемых продуктов питания.

→ «Советы» см. стр. 111

### Формовочная насадка для кеббе

Для приготовления пирожков с мясом или пельменей.

### Колбасный шприц

Для заполнения колбасной массой искусственной и натуральной колбасной оболочки. Для приготовления рулетов.

### Формовочная насадка для фигурного печенья

Для формования теста для печенья или песочного теста.

### Формовочная насадка для макарон

Для формовки макарон.

## Подготовка опорной стойки

Опорная стойка используется для различных моделей основного блока. В зависимости от модели должна быть установлена надлежащая высота.

#### → Рисунок В

1. Для регулирования по высоте держите нажатой кнопку и раздвиньте или задвиньте друг в друга части стойки. При этом следите за тем, чтобы произошла фиксация кнопки со щелчком.
2. **Короткая опорная стойка:** для моделей без дисплея.
3. **Длинная опорная стойка:** для моделей с дисплеем.

## Подготовка мясорубки

### Внимание!

Всегда используйте только один формовочный диск.

#### → Рисунок С

1. Предварительно вставьте шнек с поводковым патроном в корпус.
2. Установите на шнек сначала нож, а потом нужный формовочный диск.

### Внимание!

Нож с квадратным выступом должен быть установлен на шнеке спереди!

3. Установите на корпус резьбовое кольцо и привинтите его по часовой стрелке, не прилагая усилий.

Мясорубка готова к работе.

## Подготовка формовочной насадки для кеббе

### → Рисунок D

1. Предварительно вставьте шнек с поводковым патроном в корпус.
2. Вначале установите на шнек конусное кольцо, а потом вставьте в корпус мундштук для кеббе.
3. Установите на корпус резьбовое кольцо и привинтите его по часовой стрелке, не прилагая усилий.

Формовочная насадка для кеббе готова к работе.

## Подготовка колбасного шприца

### → Рисунок E

1. Предварительно вставьте шнек с поводковым патроном в корпус.
2. Вначале установите на шнек опорное кольцо, а потом вставьте в корпус колбасный мундштук.
3. Установите на корпус резьбовое кольцо и привинтите его по часовой стрелке, не прилагая усилий.

Колбасный шприц готов к работе.

## Подготовка формовочной насадки для фигурного печенья

### → Рисунок F

1. Предварительно вставьте шнек с поводковым патроном в корпус.
2. Вначале установите на шнек опорное кольцо, а потом вставьте в корпус держатель формовочной планки.
3. Установите на корпус резьбовое кольцо и привинтите его по часовой стрелке, не прилагая усилий.
4. Вставьте формовочную планку в держатель и выберите нужную форму выпечки.

Формовочная насадка для фигурного печенья готова к работе.

## Подготовка формовочной насадки для макарон

### → Рисунок G

1. Предварительно вставьте шнек с поводковым патроном в корпус.
2. Вначале установите на шнек нужную насадку для макарон, а потом вставьте в корпус подходящую крышку.
3. Установите на корпус резьбовое кольцо и привинтите его по часовой стрелке, не прилагая усилий.

Формовочная насадка для макарон готова к работе.

## Применение

**Указание.** В зависимости от назначения продукты питания перерабатываются по-разному. → «Подготовка» см. стр. 107

### Рекомендации по настройке скорости

1-2	Применение в качестве формовочной насадки для фигурного печенья
1-2	Применение в качестве формовочной насадки для кеббе
3-4	Применение в качестве колбасного шприца
7	Применение в качестве мясорубки или формовочной насадки для макарон
M ↻	Для использования с этой принадлежностью непригодны!

Ниже на примере описано применение основной приставки в качестве мясорубки:

**⚠ Не исключена опасность травмирования!**

- Не просовывайте руки в загрузочный патрубков.
- Для подталкивания следует пользоваться только толкателем.

**Внимание!**

- Не перерабатывайте кости, хрящи, жилы и другие твердые компоненты.
- Не перерабатывайте мороженное мясо.
- Не создавайте толкателем большое давление.

→ **Ряд рисунков** 

**Важно.** Подготовьте основной блок, как описано в инструкции по эксплуатации.

1. Установите угловую передачу с открытым запирающим рычагом, как показано на рисунке, на главный привод черного цвета.

**Указание.** Угловую передачу можно также установить повернутой на 180°, чтобы работать с левой стороны прибора.

2. Поверните угловую передачу по часовой стрелке, чтобы прочно закрепить ее на главном приводе. Закройте до упора запирающий рычаг для фиксации угловой передачи.
3. Установите подготовленную приставку наклонно на привод угловой передачи.
4. Поверните приставку против часовой стрелки до ее фиксации со щелчком. Кнопка разблокирования должна выступать из угловой передачи.

**Внимание!**

- Проверьте надлежащую высоту опорной стойки.
  - Приставка больше не должна вращаться.
5. Установите загрузочный лоток.

**Внимание!**

Ни в коем случае не используйте прибор без загрузочного лотка.

В противном случае толкатель блокирует шнек, что приведет к повреждению принадлежности.

6. Подготовьте продукты питания. Крупные куски предварительно измельчите, чтобы они проходили в загрузочный патрубков без нажатия.
7. Вставьте вилку в розетку. Установите поворотный переключатель на рекомендуемый режим.
8. Подставьте под приставку подходящую емкость. Загрузите подготовленные для переработки продукты в загрузочный лоток.
9. Слегка нажав на толкатель, протолкните продукты в загрузочный патрубков.
10. После окончания работы установите поворотный переключатель в положение **○**. Дождитесь полной остановки привода. Извлеките вилку из розетки.
11. Снимите загрузочный лоток и толкатель.
12. Держа нажатой кнопку разблокирования, поверните приставку по часовой стрелке, чтобы она освободилась.
13. Снимите и разберите приставку.
14. Откройте запирающий рычаг на угловой передаче, поверните угловую передачу против часовой стрелки и снимите ее.
  - Очистите все части сразу после использования. → «Очистка и уход» см. стр. 110

## Очистка и уход

После каждого применения использованные принадлежности должны быть тщательно очищены.

### Внимание!

- Не используйте моющие средства, содержащие алкоголь или спирт.
- Не используйте металлические и остроконечные предметы, а также предметы с острыми кромками.
- Не применяйте грубую ткань или абразивные чистящие средства.
- Ни в коем случае не мойте угловую передачу под проточной водой или в посудомоечной машине.

На **рисунке II** показано, как очистить отдельные части прибора.

### Очистка угловой передачи

- Протрите угловую передачу мягкой влажной тканью и затем высушите ее.

### Очистка приставок

- Разберите использованные приставки на отдельные части. Последовательность действий при этом должна быть обратной описанию в разделе «Подготовка» для соответствующей приставки.
- Перед очисткой снимите крышку толкателя и, если потребуется, выньте находящиеся внутри принадлежности.
- Очистите все принадлежности мыльным раствором и мягкой тканью/ губкой или мягкой щеткой.
- Дайте высохнуть всем частям.

### Указания.

- Некоторые части можно также мыть в посудомоечной машине.
- **Рисунок III**
- Металлические детали сразу вытрите насухо и смажьте тонким слоем растительного масла для защиты от ржавчины.
- При переработке, например, моркови на пластмассовых деталях может появиться цветной налет. Его можно удалить с помощью нескольких капель растительного масла.

## Хранение

### → Рисунок IV

В толкателе имеется отделение для хранения частей насадки для приготовления колбас и кеббе. Вставьте отдельные части в толкатель, как показано на рисунке, и закройте крышку.

## Устройство защиты от перегрузки

Чтобы предотвратить значительные повреждения прибора при перегрузке, поводковая втулка шнека снабжена насечкой (заданное место слома). В случае перегрузки захват ломается в этом месте. Новую поводковую втулку можно приобрести в сервисной службе (№ 10001090). На запасные части с заданным местом слома наши гарантийные обязательства не распространяются.

### Замена поводковой втулки

#### → Рисунок V

1. Ослабьте винт в поводковой втулке подходящей отверткой (PH2) и снимите дефектную поводковую втулку.
2. Вставьте новую поводковую втулку и прочно привинтите ее.

## Советы

### Мясорубка

#### Применение формовочных дисков

- **Формовочный диск с мелкими отверстиями:**  
отварное куриное, свиное, говяжье мясо, отварная печень, отварная рыба для супов; сырая свинина и говядина для рулета из рубленого мяса; сырая печень, мясо и сало для ливерной колбасы; свинина для сырокопченой колбасы
- **Формовочный диск со средними отверстиями:**  
свиное и говяжье мясо для паштета и сервелата
- **Формовочный диск с крупными отверстиями:**  
жареное свиное мясо для гуляшевого супа; остатки (например, жаркого, колбасы) для запеканки из остатков.
- Если требуется более мелкая консистенция переработанных продуктов питания, повторите процесс измельчения или используйте последовательно разные формовочные диски (с крупными, средними, мелкими отверстиями).
- Прочие ингредиенты (например, лук, пряности) могут быть добавлены непосредственно в процессе переработки. За счет этого все ингредиенты хорошо перемешиваются.

### Колбасный шприц

- Натуральную колбасную оболочку перед переработкой замочить в теплой воде примерно 10 минут.
- Не набивать колбасную оболочку слишком туго, так как иначе сосиски при варке или жарении могут лопнуть.

## Рецепты

### Кеббе

#### Фарш для трубочек:

- 500 г баранины, нарезанной полосками
- 500 г крупы из пшеницы булгур, промытой и стекшей
- 1 маленькая луковица, нарубленная
- Загружать в мясорубку попеременно баранину и пшеницу (формовочный диск с мелкими отверстиями).
- Массу хорошо перемешать, добавить лук.
- Еще раз пропустить массу через мясорубку.

#### Начинка:

- 400 г баранины, нарезанной полосками
- 2 луковицы средней величины, нарубленные
- 1 столовая ложка растительного масла
- 1 столовая ложка муки
- 2 чайных ложки душистого перца
- соль и перец
- Переработать баранину в мясорубке (формовочный диск с мелкими отверстиями).
- Лук обжарить до золотисто-коричневого цвета.
- Добавить баранину и прожарить.
- Добавить остальные ингредиенты.
- Все тушить в течение примерно 1–2 минут.
- Слить лишний жир.
- Начинку охладить.

#### Приготовление кеббе:

- Переработать смесь в формовочной насадке для кеббе.
- Полулю колбаску из фарша нарезать на кусочки длиной 7,5 см.
- Защепить один конец такой трубочки.
- Немного начинки вложить в отверстие и защепить другой конец трубочки.
- Нагреть масло (примерно 180 °С) и жарить кеббе во фритюре примерно 6 минут до золотисто-коричневого цвета.

## Фигурное печенье или макарон

### Подготовка бисквитного теста

- Подготовьте бисквитное тесто, как описано в инструкции по эксплуатации кухонного комбайна. → см. в разделе «Рецепты»

### Подготовка теста для макарон

- 500 г мягкой муки (тип 500)
- 250 г яиц (ок. 5 штук)
- 1 щепотка соли
- Все ингредиенты перерабатывать в течение примерно 6–8 минут в режиме 3 до получения однородного теста.

### Приготовление фигурного печенья или макарон

- Подготовьте кухонный комбайн с нужной приставкой.
- Разделите подготовленное тесто на небольшие части.
- Вставьте вилку сетевого кабеля в розетку. Установите поворотный переключатель на режим 1-2 (формовочная насадка для фигурного печенья) или на режим 7 (формовочная насадка для макарон).
- Положите куски теста по отдельности в загрузочный лоток и протолкните вниз толкателем.
- **Фигурное печенье.** Нарезьте сформованное тесто непосредственно у резьбового кольца ножом на нужную длину. Выложите фигурное печенье на обсыпанный мукой или покрытый бумагой для выпечки противень.

**Макарон.** Снимите сформованное тесто и снова загрузите его в загрузочный лоток – это придаст ему особую пластичность. После второго прохода нарежьте макарон непосредственно у резьбового кольца ножом на нужную длину. Выложите макарон на обсыпанную мукой хлопчатобумажную салфетку или деревянную доску.

### Указания.

- Чтобы обеспечить нужную форму, тесто не должно быть слишком мягким.
- Свежие макарон можно сразу высушить для хранения.

Оставляем за собой право на внесение изменений.



## وصفات

## الكبة

## كيس العجين:

- 500 جرام لحم ضأن، مقطع شرائح طولية
- 500 جرام حبوب برغل، مغسولة ومصفاة من الماء
- 1 بصلة صغيرة، مخرطة
- يتم تحضير لحم الضأن والحبوب بالتبادل باستخدام المفرمة (قرص منقلب ناعم).
- يتم خلط العجين جيداً، وإضافة البصل وخلطه في العجين.
- يتم إعداد المزيج مرة أخرى بواسطة المفرمة.

## الحشو:

- 400 جرام لحم ضأن، مقطع شرائح طولية
- 2 بصلة صغيرة، مخرطة
- 1 ملعقة طعام زيت
- 1 ملعقة طعام طحين
- 2 ملعقة شاي فلفل جامايكا
- ملح وفلفل
- يتم تحضير لحم الضأن باستخدام المفرمة (قرص منقلب ناعم).
- يتم تحمير البصل حتى يصبح لونه بني ذهبي.
- تتم إضافة لحم الضأن وقلية جيداً.
- تتم إضافة باقي المكونات.
- يتم ترك جميع المكونات تنكمر لمدة حوالي 1-2 دقيقة.
- يتم سكب الدهن الزائد عن المطلوب.
- يتم ترك الحشو حتى يبرد.

## إعداد الكبة:

- يتم إعداد الخلطة الخاصة بأكياس العجين باستخدام صانع الكبة.
- من شريط العجين الأضواء يتم فصل قطع يبلغ طول كل منها حوالي 7.5 سنتيمتر.
- يتم إغلاق أحد طرفي كيس العجين هذا من خلال الضغط عليه.
- يتم ضغط قدرا مناسباً من الحشو في الفتحة، وبعد ذلك يتم إغلاق الطرف الآخر لكيس العجين من خلال الضغط عليه.
- يتم تسخين زيت (حوالي 180 درجة مئوية) ويتم تحمير أكياس العجين لمدة حوالي 6 دقائق حتى يصبح لونها بني ذهبي.

## البيتي فور أو المكرونة

## تحضير عجينة البسكويت

- قم بإعداد عجينة البسكويت بالشكل الموضح في الدليل الأساسي الخاص بماكينة المطبخ. ← انظر فصل «الوصفات»

## تحضير عجينة المكرونة

- 500 جم طحين ناعم (نوع 500)
- 250 جم بيض (حوالي 5 قطع)
- 1 رشّة من الملح
- يتم عجن جميع المكونات لمدة 6 حتى 8 دقائق على الدرجة 3 حتى تصبح عجينة.

## صنع البيتي فور أو المكرونة

- جهّز ماكينة المطبخ بتركيب الأداة المرغوبة.
- قسّم العجين المحضّر إلى قطع صغيرة.
- أدخل قابس الجهاز في المقيس. اضبط المفتاح الدوار على الدرجة 1-2 (صانع البيتي فور) أو الدرجة 7 (صانع المكرونة).
- أدخل قطع العجين مفردة في وعاء التعبئة، وادفعها للأسفل باستخدام الكباس.
- البيتي فور: قطع العجين المشكل بالطول المطلوب باستخدام سكين على حلقة التثبيت مباشرة. ضع البيتي فور على لوح خبز مرشوش عليه بعض الطحين أو مغطى بورق خبز.
- المكرونة: انزع العجين المشكل، وأدخله مجدداً في وعاء التعبئة، وبذلك يصبح العجين ليئاً تماماً. بعد التمرير للمرة الثانية قطع المكرونة بالطول المطلوب باستخدام سكين على حلقة التثبيت مباشرة. ضع المكرونة على قطعة قماش من القطن أو لوح خشبي بعد رشهما بالطحين.

## إرشادات:

- حتى تصل إلى الشكل المطلوب لا تجعل العجين ليئاً جداً.
- يمكن تجفيف المكرونة الطازجة أيضاً للاحتفاظ بها.

نحتفظ بحق إدخال التعديلات.

## تنظيف ترس الزاوية

- امسح ترس الزاوية بقطعة قماش ناعمة رطبة ثم جفقه.

## تنظيف الأدوات

- قم بتفكيك الأدوات المستخدمة إلى عناصرها المفردة. وعندئذ اتبع الترتيب العكسي للخطوات، كما هو موضح أسفل بند «التحضير» لكل أداة.
- انزع غطاء الكباس قبل تنظيفه، وأزل أي ملحقات بداخله.
- قم بتنظيف جميع أجزاء الكماليات بمحلول صابوني وقطعة قماش ناعمة أو اسفنجة أو بواسطة فرشاة ناعمة.
- وقم بتجفيف جميع الأجزاء.

### إرشادات:

- يمكن تنظيف بعض الأجزاء أيضًا في غسالة الأطباق. ← صورة II
- عقب ذلك مباشرة يجب تجفيف الأجزاء المعدنية بقطعة قماش ويجب حمايتها من الصدأ باستخدام القليل من زيت طعام.
- عند التعامل مثلًا مع الجزر، تحدث تغييرات في لون الأجزاء البلاستيكية. هذه التغييرات يمكن إزالتها باستخدام بعض قطرات زيت الطعام.

## الحفاظ على الجهاز

### ← الصورة I

- يوجد في الكباس حاوية لأجزاء وليجة أداة تعبئة النفاثق ووليجة صانع الكبة وكذلك أجزاء للأقراص المتقبة. ركب الأجزاء في الكباس كما هو موضح في الرسم وأغلق الغطاء.

## التأمين ضد التحميل الزائد

- للحول دون ترتب تلف أو ضرر جسيم بالجهاز الخاص بكم عند حدوث تحميل زائد فإن لاقط القطعة الحلزونية مجهز بموضع محرز (موضع انكسار محدد مسبقًا). عند حدوث تحميل زائد فإن اللاقط ينكسر عند هذا الموضع. يمكن الحصول على لاقط جديد لدى مركز خدمة العملاء (رقم 10901000).
- قطع الغيار ذات موضع الانكسار المحدد مسبقًا لا تعد جزءًا من التزاماتنا المترتبة على الضمان.

## تغيير اللاقط

### ← الصورة K

1. فك المسامير الموجودة في اللاقط باستخدام مفك مناسب (PH2) وأزل اللاقط التالف.
2. ركب لاقط جديد واربطه بالمسمار.

## نصائح

### مفرمة اللحم

#### استخدام الأقراص المثقبة

- **القرص المثقب الناعم مناسب مع:**  
لحم دجاج ناضج، لحم خنزير ناضج، لحم بقري ناضج، كبد ناضجة، سمك ناضج لأنواع الحساء؛ لحم خنزير ولحم بقري نيء للحم المفروم المقلي في قطعة واحدة؛ كبد نيئة، لحم وياكون نيء لصنع نفاثق الكبد؛ لحم خنزير لصنع النفاثق المدخنة

#### القرص المثقب المتوسط مناسب مع:

- لحم خنزير ولحم بقري لصنع عجائن اللحوم ونفاثق السلق

#### القرص المثقب الخشن مناسب مع:

- لحم خنزير مقلي لحساء الغولاش؛ بقايا (مثل اللحم المقلي، النفاثق، ...) لصواني البقايا.
- إذا كان المطلوب تحضير طعام بتناسق أنعم فكرر عملية التقطيع أو استخدم أقراص مثقبة مختلفة بعد بعضها البعض (خشن، متوسط، ناعم).
- المكونات الأخرى (مثل العدس والتوابل) يمكن إضافتها عند التحضير مباشرةً. وبذلك يتم خلط جميع المكونات جيدًا مع بعضها البعض.

## أداة تعبئة النفاثق

- قبل البدء في المعالجة يتم نقع الأغلف من الأمعاء الطبيعية في ماء فاتر لمدة حوالي 10 دقائق لتلين.
- لا تقم بتعبئة أغلبية النفاثق بامتلاء شديد، حيث يمكن أن تتفجر النفاثق عند السلق أو التحمير.

## الاستخدام

**ملحوظة:** وفقاً لغرض الاستخدام يتم إعداد الطعام بأشكال مختلفة. ← «التحضير» انظر صفحة ar-2

### توصيات السرعة

1-2	الاستخدام كمشكل بيتي فور
1-2	الاستخدام كصانع كبة
3-4	الاستخدام كأداة تعبئة تقانق
7	الاستخدام كمفرمة لحم أو صانع مكرونة
M	غير مناسب للاستخدام مع هذا الملحق
↻	الإضافي!

المثال التالي يصف استخدام الأداة الأساسية من أجل مفرمة اللحم:

### ⚠ انتبه إلى خطر الإصابة!

- يجب عدم إدخال اليد في أنبوب الملع.
- لإدخال مكونات لاحقاً يجب عدم استخدام أي شيء سوى الكباس.

### تنبيه هام!

- لا تدخل العظام أو الغضاريف أو الأربطة أو أي مكونات صلبة أخرى.
- لا تدخل اللحم المجمد في الجهاز.
- لا تضغط بقوة كبيرة على الكباس.

### ← متوالي الصورة H

**هام:** قم بإعداد الجهاز الرئيسي بالشكل الموضح في الدليل الأساسي.

1. ركب ترس الزاوية - مع جعل ذراع الغلق مفتوحاً كما هو موضح - على المحرك الرئيسي الأسود. **تنبيه:** يمكن أيضاً تركيب ترس الزاوية مع لفة بمقدار 180 درجة، من أجل العمل على الجهة اليسرى للجهاز.

2. لف ترس الزاوية في اتجاه عقارب الساعة، حتى يستقر تماماً على المحرك الرئيسي. وأغلق ذراع الغلق كلياً حتى تثبت ترس الزاوية في مكانه.

3. ركب الأداة المجهزة في وضع مائل على محرك ترس الزاوية.

4. بعد ذلك لف الأداة في عكس اتجاه عقارب الساعة إلى أن تثبت محدثة صوت. يجب أن يكون زر تحرير القفل بارزاً من ترس الزاوية.

### تنبيه هام!

- تحقق من الارتفاع الصحيح للقدم.
- حيث ينبغي ألا تتمكن الأداة من اللف.

### 5. ركب وعاء التعبئة.

#### تنبيه هام!

لا تستخدم الجهاز أبداً بدون وعاء التعبئة. وإلا سيعيق الكباس عمل القطعة الحزونية ومن ثم يتضرر الملحق الإضافي.

6. قم بإعداد الطعام. قطع الأجزاء الكبيرة أولاً حتى تدخل في أنبوب الملع بدون الحاجة للضغط عليها.

7. أدخل قابس الجهاز في المقبس. يتم ضبط المفتاح الدوار على الدرجة الموصى بها.

8. ضع وعاء مناسب تحت الأداة. ضع الطعام المجهز في وعاء التعبئة.

9. أدخل الطعام في أنبوب الملع مع الضغط الخفيف باستخدام الكباس.

10. عند الانتهاء من العمل، اضبط المفتاح الدوار على الوضع ○. انتظر إلى أن يتوقف المحرك. انزع القابس الكهربائي.

11. انزع وعاء التعبئة والكباس.

12. اضغط بثبات على زر تحرير القفل، ولف الأداة في اتجاه عقرب الساعة أثناء الضغط حتى تنفك.

13. نزع الأداة وفكها

14. افتح ذراع الغلق الموجود بترس الزاوية، وأدر ترس الزاوية في عكس اتجاه عقارب الساعة ثم افضله عن الجهاز.

- نظف كل الأجزاء بعد الاستخدام مباشرة.

← «التنظيف والعناية» انظر صفحة ar-4

## التنظيف والعناية

يجب تنظيف جميع الأدوات والملحقات المستخدمة بعد كل استخدام جيداً.

### تنبيه هام!

- لا تستخدم المنظفات التي تحتوي على الكحول في تنظيف الماكينة.

- لا تستخدم أي أغراض معدنية حادة أو مدببة في التنظيف.

- لا تستخدم أي قماش جليخ أو منظفات سنفرة.

- لا تنظف ترس الزاوية أبداً تحت ماء منساب ولا في غسالة الأواني.

في الصورة H تجدون نظرة عامة توضح لكم كيفية تنظيف الأجزاء الفردية.

### أداة تعبئة النفاق

لتعبئة الأغلفة من الأمعاء الاصطناعية والأمعاء الطبيعية بخليط عجينة نفاق. لتشكيل البكرات الصغيرة.

### مشكل البيتي فور

لتشكيل عجين البسكويت والعجين الناعم.

### صانع المكرونة

لتشكيل المكرونة.

### ضبط القدم

تستخدم القدم مع أنواع مختلفة من الأجهزة الرئيسية. وينبغي ضبط الارتفاع الصحيح حسب النوع.

### تحضير صانع الكبة

#### ← الصورة D

1. أدخل القطعة الحلزونية مع توجيه اللاقط للأمام في جسم الاحتواء.
2. ضع الحلقة المخروطية أولاً على القطعة الحلزونية ثم فوهة النفاق في جسم الاحتواء.
3. ضع حلقة التثبيت على جسم الاحتواء واربطها في اتجاه عقرب الساعة بدون قوة زائدة. يكون صانع الكبة عندئذ جاهزاً للاستخدام.

### تحضير أداة تعبئة النفاق

#### ← الصورة E

1. أدخل القطعة الحلزونية مع توجيه اللاقط للأمام في جسم الاحتواء.
2. ضع الحلقة الحاملة أولاً على القطعة الحلزونية ثم فوهة النفاق في جسم الاحتواء.
3. ضع حلقة التثبيت على جسم الاحتواء واربطها في اتجاه عقرب الساعة بدون قوة زائدة. تكون أداة تعبئة النفاق عندئذ جاهزة للاستخدام.

### تحضير مشكل البيتي فور

#### ← الصورة F

1. أدخل القطعة الحلزونية مع توجيه اللاقط للأمام في جسم الاحتواء.
2. ضع الحلقة الحاملة أولاً على القطعة الحلزونية ثم حامل لوح الأشكال في جسم الاحتواء.
3. ضع حلقة التثبيت على جسم الاحتواء واربطها في اتجاه عقرب الساعة بدون قوة زائدة.
4. أدخل لوح الأشكال في الحامل ثم اختر شكل المخبوزات الذي تريده. يكون محضّر البيتي فور عندئذ جاهزاً للاستخدام.

### تحضير صانع المكرونة

#### ← الصورة G

1. أدخل القطعة الحلزونية مع توجيه اللاقط للأمام في جسم الاحتواء.
2. ركب أولاً وليجة المكرونة المرغوبة على القطعة الحلزونية، ثم أدخل الغطاء المناسب في جسم الاحتواء.
3. ضع حلقة التثبيت على جسم الاحتواء واربطها في اتجاه عقرب الساعة بدون قوة زائدة. يكون صانع المكرونة عندئذ جاهزاً للاستخدام.

#### ← الصورة B

8. لضبط الارتفاع اضغط باستمرار على الزر واسحب الأجزاء من بعضها البعض أو أدخلها في بعضها البعض. وعند ذلك ينبغي سماع صوت تعشيق الزر.
9. قدم قصيرة: للأنواع بدون الشاشة.
10. قدم طويلة: للأنواع ذات الشاشة.

### تحضير مفرمة اللحم

#### تنبيه هام!

لا تستخدم سوى قرص مثقب واحد.

#### ← الصورة G

1. أدخل القطعة الحلزونية مع توجيه اللاقط للأمام في جسم الاحتواء.
2. ضع السكين أولاً ثم القرص المثقب المطلوب على القطعة الحلزونية.

#### تنبيه هام!

ضع السكين مع جعل البروز المربع نحو الأمام على القطعة الحلزونية!

3. ضع حلقة التثبيت على جسم الاحتواء واربطها في اتجاه عقرب الساعة بدون قوة زائدة. تكون مفرمة اللحم عندئذ جاهزة للاستخدام.

## نظرة عامة

رجاء فرد الصفحة المحتوية على الصور.

## ← الصورة A

## 1 الأداة الأساسية

- a جسم الاحتواء مع أنبوب الملء  
b خابور (لمحاذاة الولانج)  
c قدم (قابلية لضبط الارتفاع)  
d القطعة الحلزونية مع اللاقط  
e حلقة الثبيت  
f وعاء التعبئة  
g غطاء للكباس  
h كياس مع حاوية  
ووليجة مفرمة اللحم

## 2

- a سكين  
b قرص مثقب ناعم (3 مم) \*  
c قرص مثقب، متوسط (5 مم) \*  
d قرص مثقب خشن (8 مم) \*

## 3

- a وليجة الكبة\*  
b حلقة مخروطية  
c فوهة الكبة  
d وليجة تعبئة النفاق\*

## 4

- a الحلقة الحاملة  
b فوهة تعبئة النفاق  
c وليجة بيتي فور (MUZ9SV1) \*

## 5

- a الحلقة الحاملة  
b حامل لوح الأشكال  
c لوح أشكال ذو 4 فتحات

## 6

- a ولانج المكرونة مع أغشية (MUZ9PP2) \*  
a قرص للمكرونة ذات الشكل الحلزوني  
(مثل فوسيلي)  
b قرص للمكرونة المجوفة المستوية  
(مثل المعكرونة)  
c قرص للمكرونة المجوفة المحززة الصغيرة  
(مثل سيلينتاني)  
d قرص للمكرونة المجوفة المحززة المتوسطة  
(مثل ريجاتي)  
e قرص للمكرونة المجوفة المحززة الكبيرة  
(مثل ريجاتوني)

## 7 ترس زاوية

- a العلامات والرموز الملونة (أسود)  
b ذراع الغلق  
c زر تحرير القفل  
d وحدة إدارة للأداة

## \* حسب الطراز

تجدون المزيد من المعلومات في فصل «الملحقات» في الدليل الرئيسي لماكينة المطبخ الخاصة بكم.

## قبل الاستخدام لأول مرة

قبل استخدام الملحق التكميلي الجديد، يجب إخراج محتوياته بالكامل وتنظيفها ثم فحصها.

## تنبيه هام!

إياك أن تشغل ملحقًا تكميليًا متضررًا!

■ أخرج كل الكماليات من العبوة وتخلص من مواد التغليف الموجودة.

■ تأكد من اكتمال جميع الأجزاء ومن وجود أضرار ملحوظة. ← الصورة A

■ نظف جميع الأجزاء ثم جففها جيدًا قبل الاستخدام الأولي. ← «التنظيف والعناية» انظر

صفحة ar-4

## العلامات والرموز الملونة

محركات الجهاز الأساسي تحمل ألوانًا متنوعة (أسود وأصفر وأحمر). علامات التمييز اللونية هذه يمكن إيجادها أيضًا على الكماليات. لا تستخدم هذا الملحق الإضافي إلا على المحرك الرئيسي الأسود.

## الرموز والعلامات

جميع الولانج المختلفة تحمل تجويفًا صغيرًا. حيث يجب موازاته على الخابور الموجود بجسم الاحتواء عند التركيب.

## التحضير

تستخدم الأداة الأساسية في الاستخدامات التالية حسب الوليجة المستخدمة.

## مفرمة اللحم

لفرم الأطعمة النيئة أو المطبوخة. استخدم الأقراص المثقبة وفقًا لنوع الطعام المطلوب إعدادة وتماسكه.

← «نصائح» انظر صفحة ar-5

## صانع الكبة

لإنتاج أكياس العجين واللحم المفروم.

## الاستعمال المطابق للتعليمات

هذا الملحق خاص بماكينة المطبخ MUM9 (فئة الصنع «OptiMUM»). يجب مراعاة تعليمات الاستخدام الخاصة بماكينة المطبخ.

لا تستخدم هذا الملحق مطلقاً لأجهزة أخرى. لا تستخدم إلا الأجزاء ذات الصلة.

هذا الملحق مناسب لأغراض الاستخدام التالية وفقاً للتركيب:

مفرمة اللحم: لتفتيت وخط اللحوم، ولحوم الباكون، ولحوم الطيور، ولحوم الأسماك، سواء كانت نيئة أو ناضجة.

أداة تعبئة النقانق: لإنتاج النقانق والبكرات الصغيرة.

صانع الكبة: لإنتاج أكياس العجين واللحم المفروم.

مشكل البيتي فور: لتشكيل البيتي فور.

صانع المكرونة: لتشكيل المكرونة.

لا يسمح باستخدام هذا الملحق في معالجة أي أشياء أو أجسام أو عناصر أخرى. المواد الغذائية التي يتم معالجتها يلزم أن تكون خالية من الأجزاء والمكونات الصلبة (على سبيل المثال العظام).

## إرشادات الأمان

### ⚠ انتبه إلى خطر الإصابة!

- يجب عدم إدخال اليد أو الأصابع في نطاق الأجزاء الدوارة. لا تدخل يدك مطلقاً في فوهة الملعق. فلا تستخدم سوى الكباس المرفق!
- يجب عدم استخدام الملحق الإضافي إلا عندما تكون كافة أجزائه مركبة مع بعضها على الوجه الصحيح! لا تستخدم الملحق إلا في وضع الشغل المخصص له. لا تستخدم ناقل الحركة الزاوي سوى على المحرك الرئيسي الأسود. يجب عدم تركيب أو إخراج الملحق الإضافي إلا عندما تكون وحدة الإدارة في وضع السكون التام ويكون قابس الجهاز قد تم إخرجه من مقبس التغذية بالكهرباء.

### ⚠ تنبيه هام!

- احرص على ألا يوجد جسم غريب في جسم الاحتواء أو أنبوب الملعق. لا تستخدم أشياء (مثلاً السكين والملعقة) في أنبوب الملعق أو في فوهة الإخراج.
- لا تستخدم الأداة سوى مع ترس الزاوية المرفق.

### ⚠ هام!

يجب تنظيف الملحق الإضافي جيداً بعد كل استخدام له أو بعد طول فترة عدم الاستخدام.

← «التنظيف والعناية» انظر صفحة ar-4





## Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:

**[www.bosch-home.com/welcome](http://www.bosch-home.com/welcome)**

**BOSCH**  
HOME APPLIANCES  
**SERVICE**

## Looking for help? You 'll find it here.

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

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

**[www.bosch-home.com/service](http://www.bosch-home.com/service)**

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

### **Robert Bosch Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

GERMANY

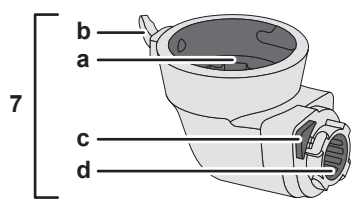
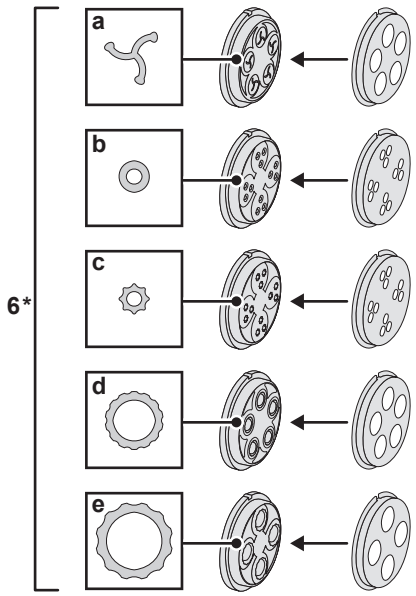
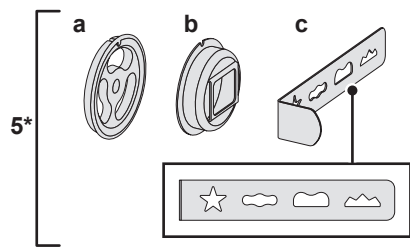
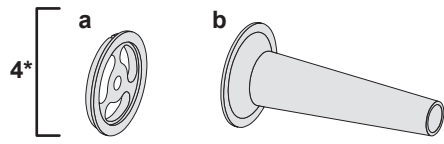
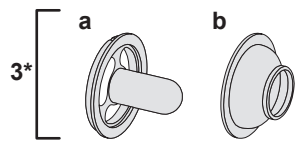
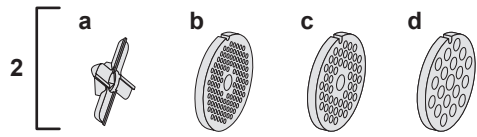
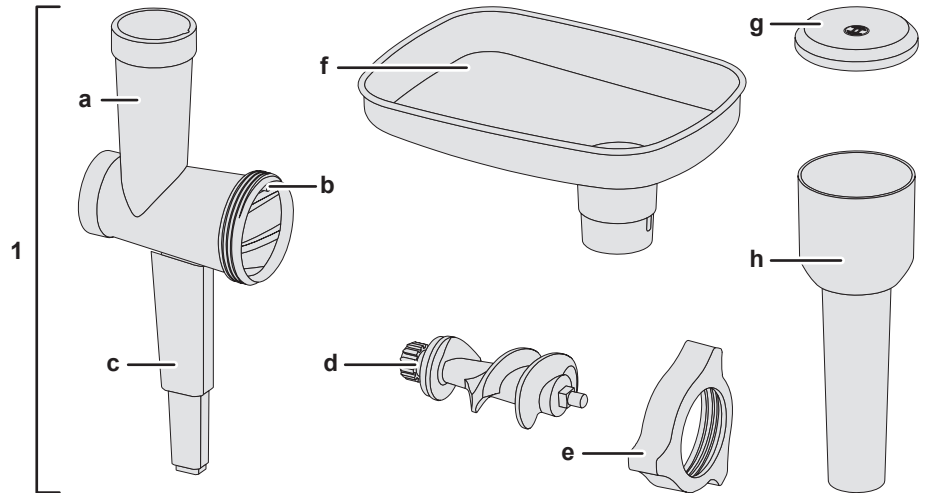
**[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)**

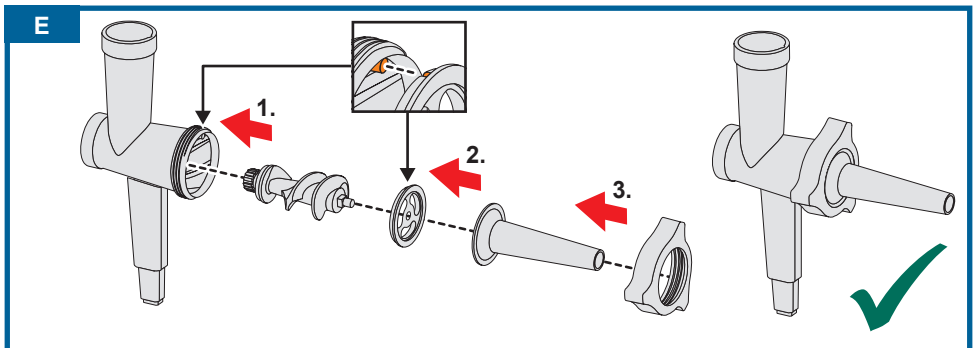
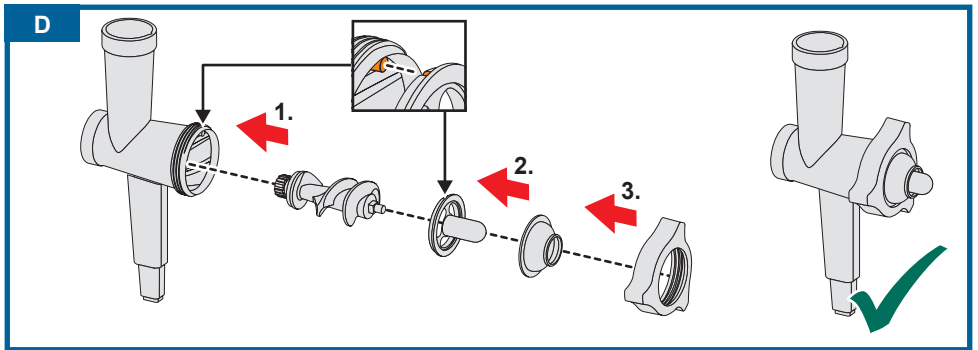
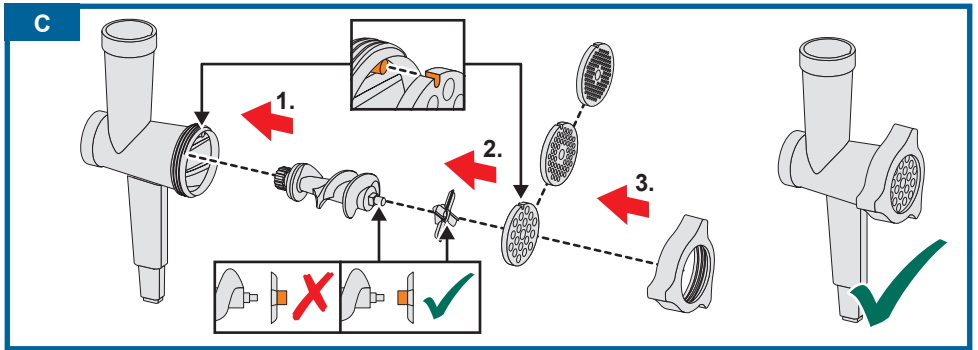
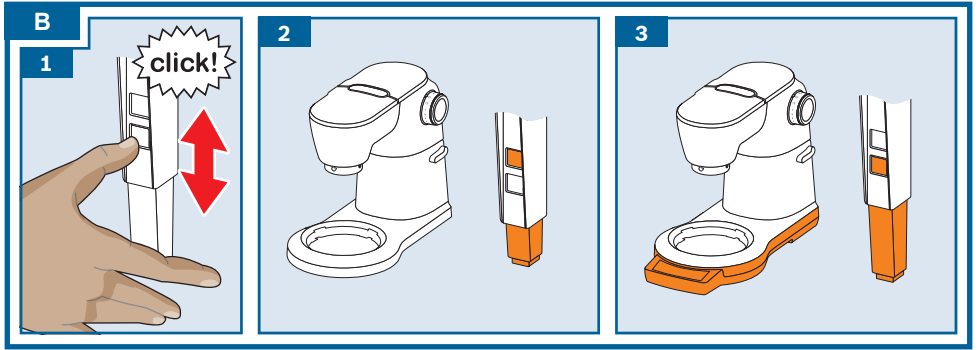


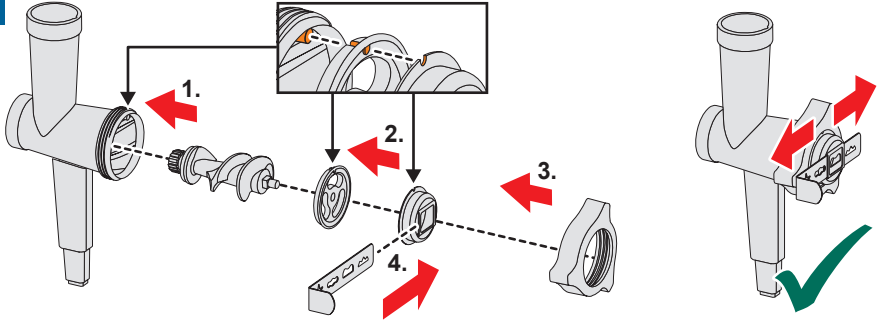
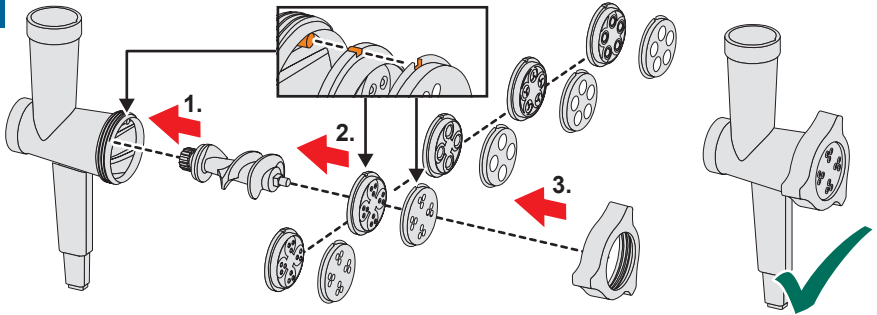
**8001110984 (9803)**

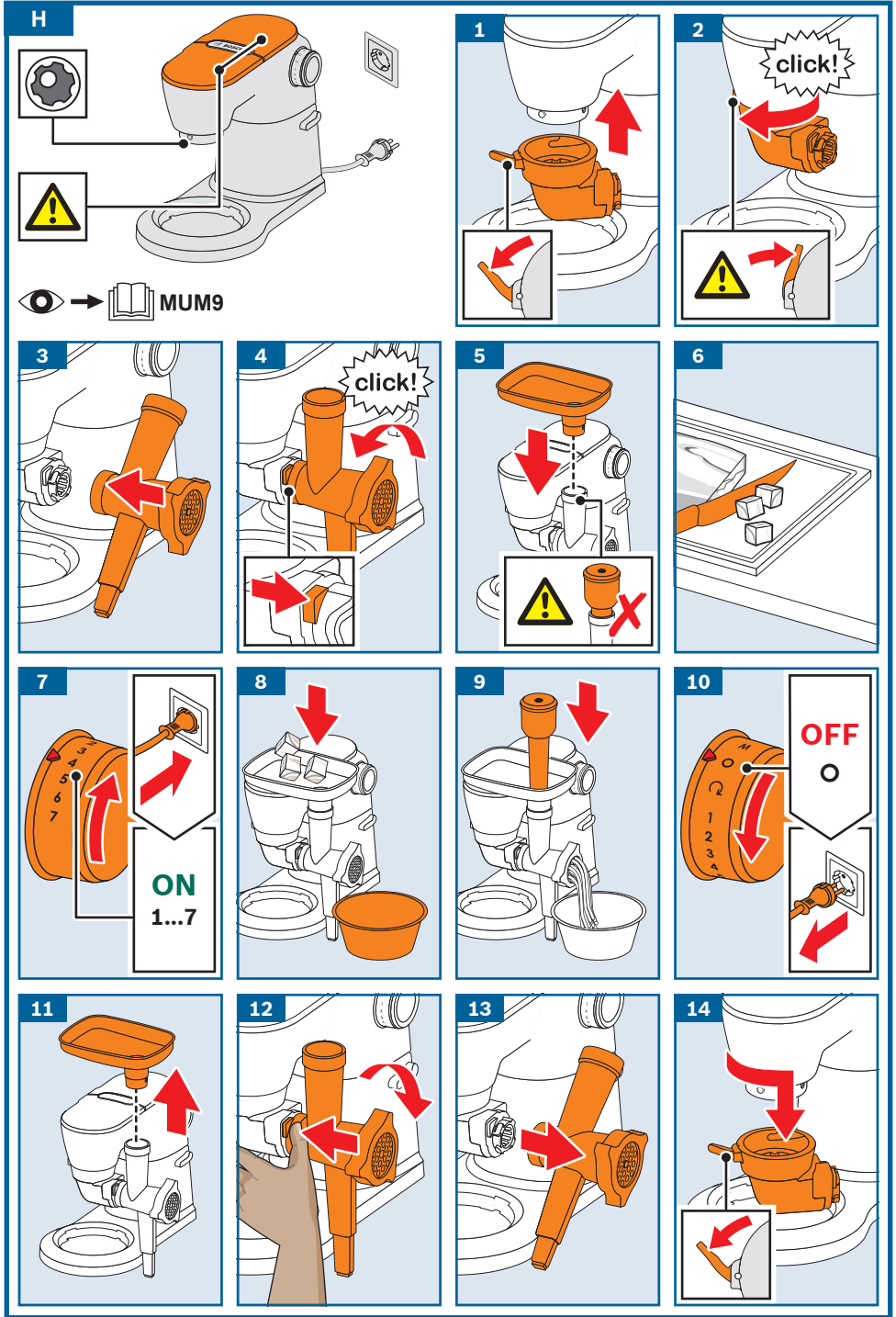



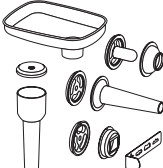
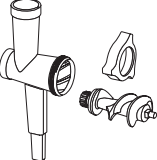

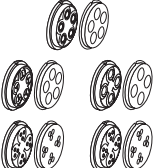



**A**





**F****G**



I					
	✓	✓	✓	✓	✓
	⚠ X	✓	✓	✓	✓
	⚠ X	✓	X	X	✓

