



# BOSCH



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

# Meat mincer attachment

## MUZS6HA

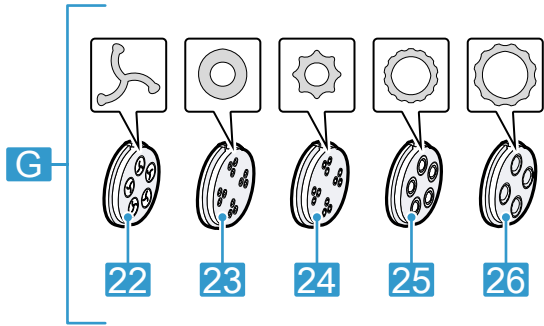
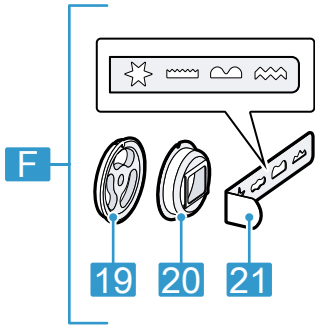
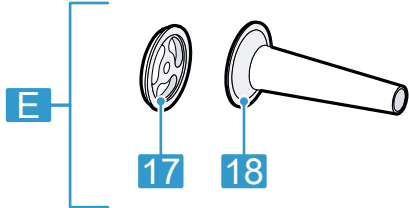
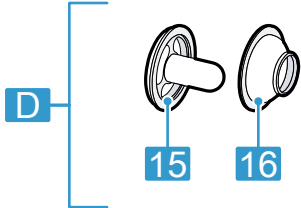
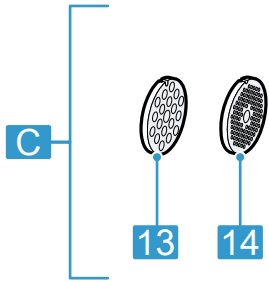
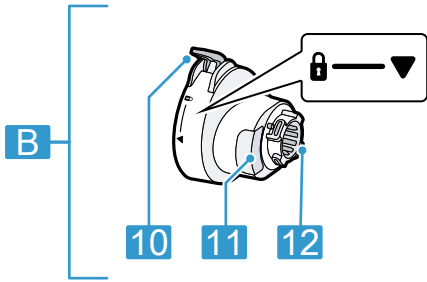
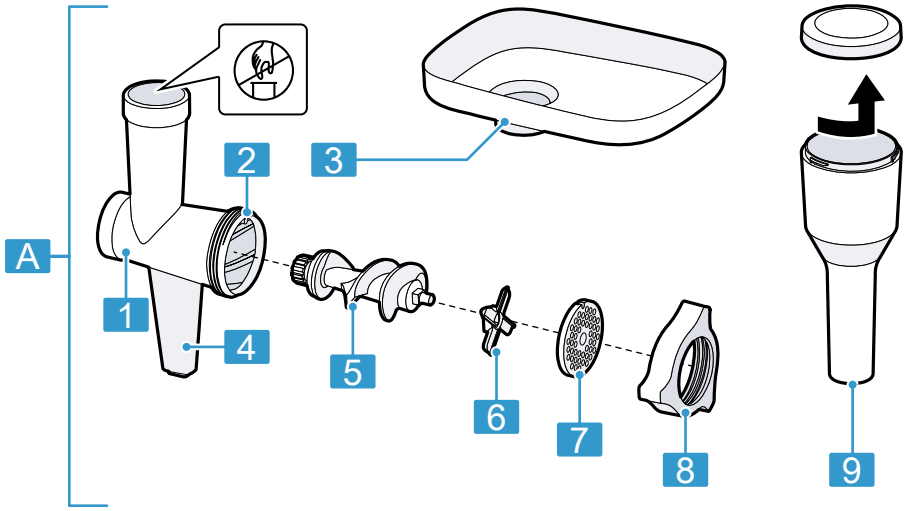
[de]	Gebrauchsanleitung	Fleischwolfaufsatz	10
[en]	Information for Use	Meat mincer attachment	14
[fr]	Manuel d'utilisation	Hachoir à viande	18
[it]	Manuale utente	Kit tritacarne	22
[nl]	Gebruikershandleiding	Vleesmolen-opzetstuk	26
[da]	Betjeningsvejledning	Kødhakkerpåsats	30
[no]	Bruksanvisning	Kjøttkvernpåsats	34
[sv]	Bruksanvisning	Köttkvarntillsats	38
[fi]	Käyttöohje	Lihamyly	42
[es]	Manual de usuario	Picadora de carne	46
[pt]	Manual do utilizador	Acessório para picador de carne	51
[el]	Εγχειρίδιο χρήστη	Επίθεμα κρεατομηχανής	55
[tr]	Kullanım kılavuzu	Et kıyma makinesi parçası	60
[pl]	Instrukcja obsługi	Maszyna do mielenia mięsa	64
[uk]	Керівництво з експлуатації	Насадка-м'ясорубка	68
[ru]	Руководство пользователя	Насадка мясорубка	73
[ar]	دليل المستخدم	ملحق مفرمة اللحم	78

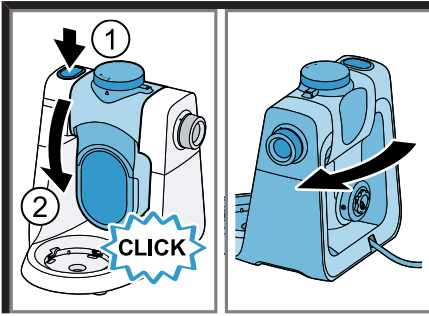


<https://digitalguide.bsh-group.com?mat-no=8001281983>

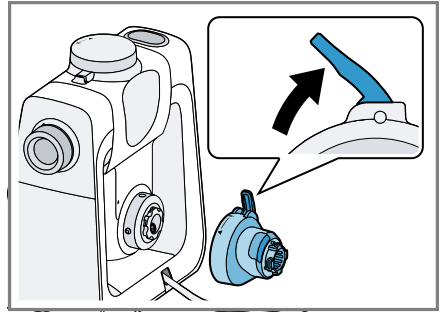


- [de]** Scannen Sie den QR-Code oder besuchen Sie die Webseite, um die erweiterten Hinweise zur Benutzung zu öffnen. Dort finden Sie zusätzliche Informationen zu Ihrem Gerät oder Zubehör.
- [en]** Scan the QR code or visit the website to open the Further Notices for Use. You can find additional information about your appliance or accessory here.
- [fr]** Scannez le code QR ou visitez le site Web pour ouvrir les informations d'utilisation complémentaires. Vous y trouverez des informations supplémentaires concernant votre appareil ou accessoire.
- [it]** Scansionare il codice QR oppure visitare il sito Web per indicazioni dettagliate sull'uso. Si trovano informazioni aggiuntive sull'apparecchio o gli accessori.
- [nl]** Scan de QR-code of bezoek de website om de uitgebreide gebruiksinstructies te openen. Hierin vindt u meer informatie over het apparaat of toebehoren.
- [da]** Scan QR-koden, eller besøg hjemmesiden, for at åbne de udvalgte anvisninger om anvendelse. Der kan der findes yderligere oplysninger om apparatet eller tilbehøret.
- [no]** Skann QR-koden eller besøk nettstedet for å åpne mer informasjon om bruken. Der finner du mer informasjon om apparatet eller tilbehøret.
- [sv]** Scanna QR-koden eller gå till webbplatsen och öppna de utökade användningsanvisningarna. Där finns mer information om din apparat eller dina tillbehör.
- [fi]** Skanna QR-koodi tai vieraile internet-sivustollamme, jotta voit avata laajennetut käyttötiedot. Sieltä löydät laitetta tai varustetta koskevia lisätietoja.
- [es]** Para abrir las indicaciones ampliadas sobre el uso, visite la página web o escanee el código QR. Allí encontrará más información sobre el aparato o los accesorios.
- [pt]** Leia o código QR ou visite a página web para abrir as indicações avançadas relativas à utilização. Aí encontra informações adicionais sobre o seu aparelho ou acessório.
- [el]** Σαρώστε τον κωδικό QR ή επισκεφτείτε την ιστοσελίδα, για να ανοίξετε τις διευρυμένες υποδείξεις για τη χρήση. Εκεί θα βρείτε πρόσθετες πληροφορίες για τη συσκευή σας ή τα εξαρτήματα.
- [tr]** Ayrıntılı kullanım bilgilerine ulaşmak için QR kodu taratın veya web sayfasını ziyaret ediniz. Cihaz ve aksesuarlar ile ilgili ayrıntılı bilgileri bu şekilde edinebilirsiniz.
- [pl]** Aby uzyskać rozszerzone informacje na temat zastosowań urządzenia, należy zeskanować kod QR albo wejść na stronę internetową. Można tam znaleźć dodatkowe informacje na temat posiadanego urządzenia i akcesoriów.
- [uk]** Щоб отримати докладні вказівки з користування, зіскануйте QR-код або відвідайте сайт. Там ви знайдете додаткові відомості про прилад або приладдя.
- [ru]** Чтобы узнать больше о пользовании, отсканируйте QR-код или зайдите на сайт. Там вы найдете более подробные сведения о приборе и принадлежностях.
- [ar]** امسح رمز الاستجابة السريعة ضوئياً أو تفضّل بزيارة الموقع الإلكتروني لفتح الإرشادات الموسّعة حول الاستخدام. تجد هناك معلومات إضافية حول جهازك أو الملحقات.

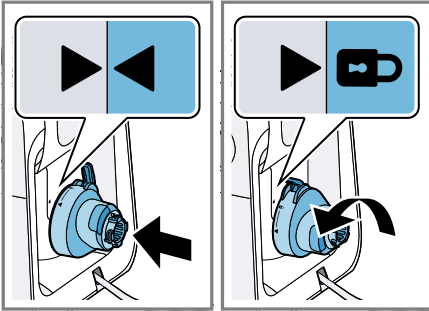




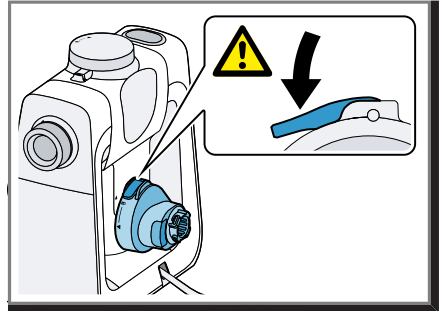
2



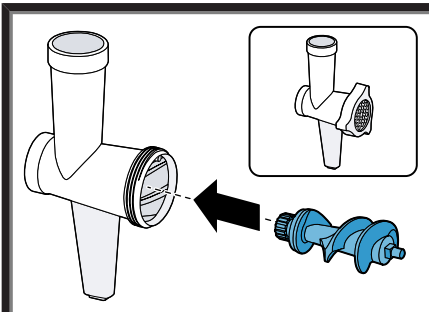
3



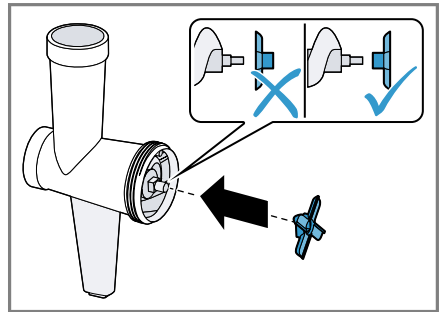
4



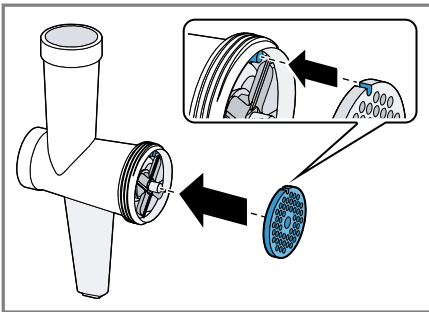
5



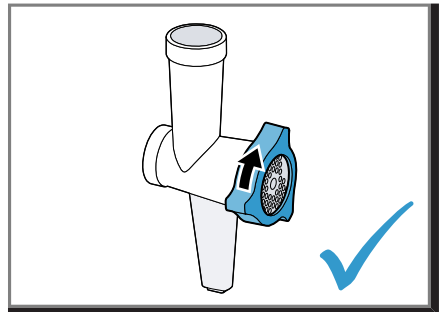
6



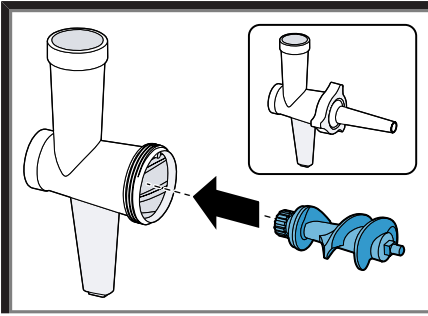
7



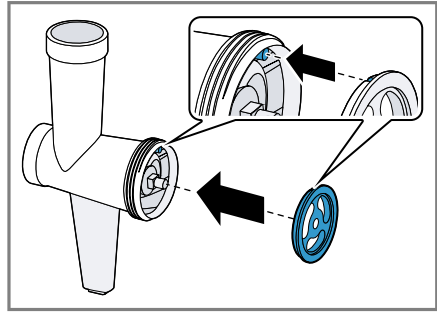
8



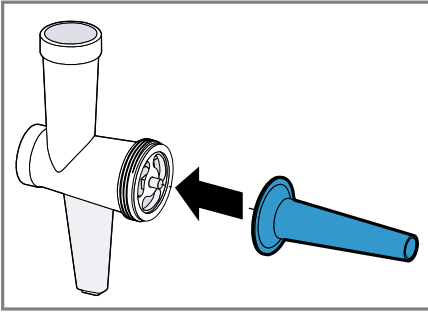
9



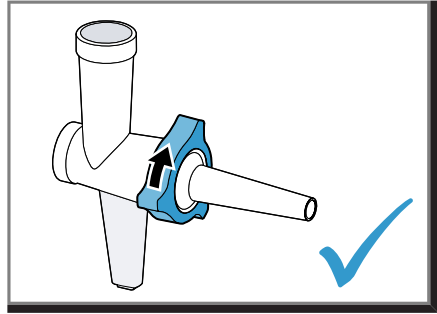
10



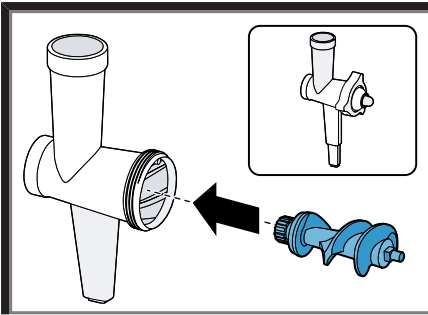
11



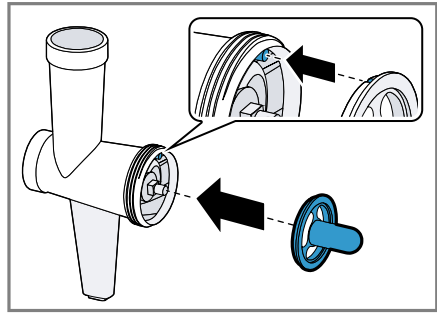
12



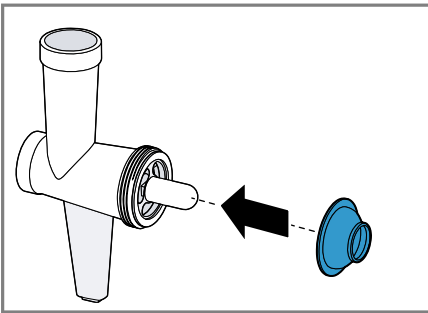
13



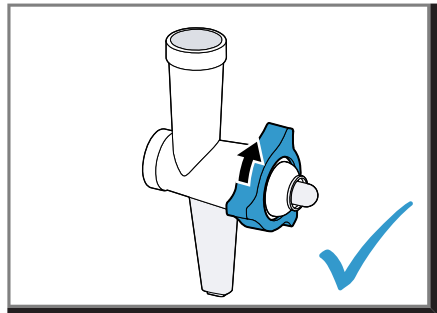
14



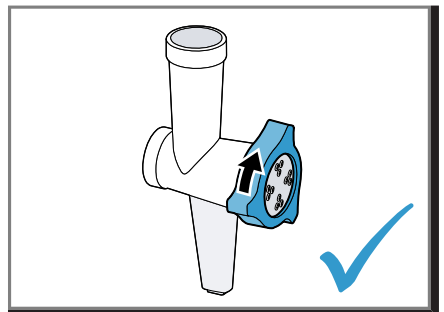
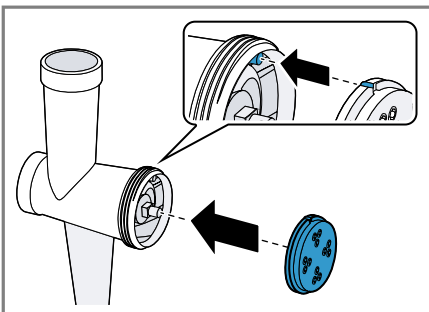
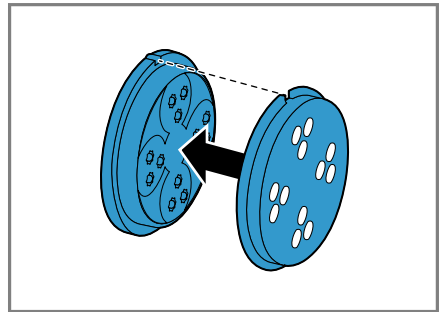
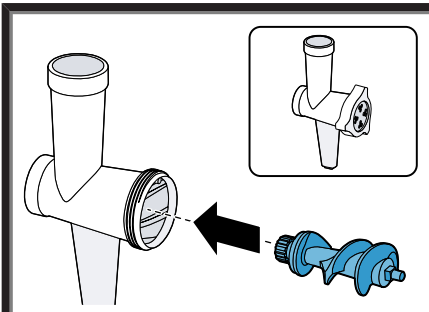
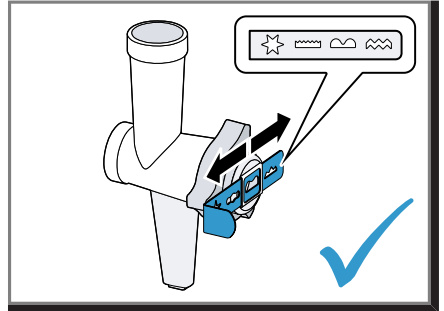
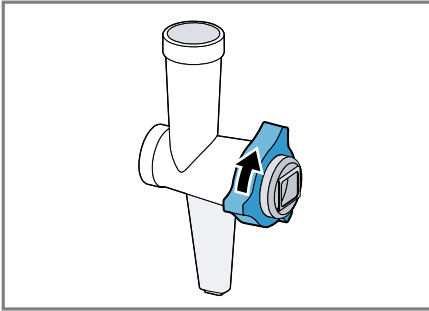
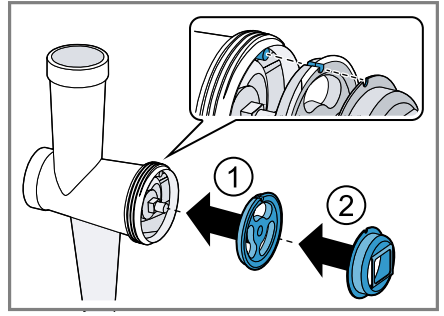
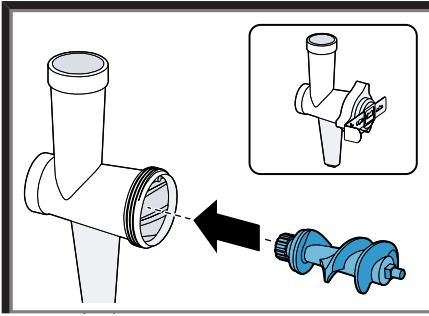
15

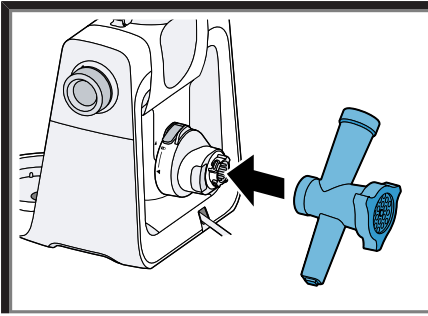


16

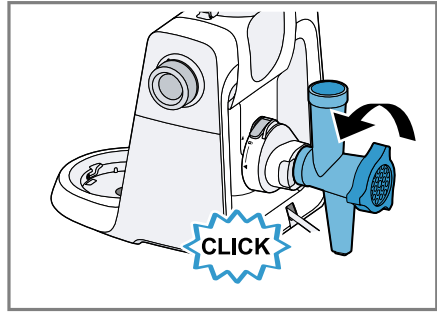


17

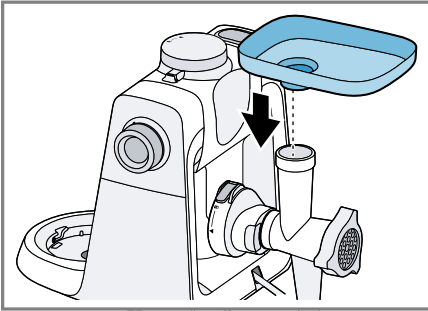




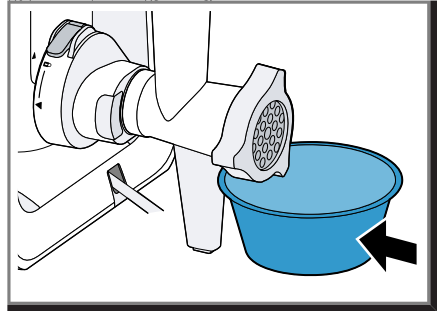
26



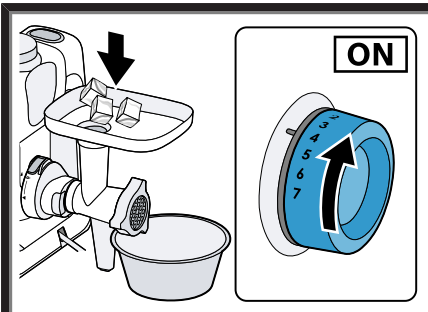
27



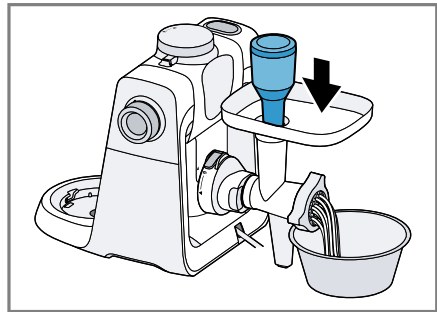
28



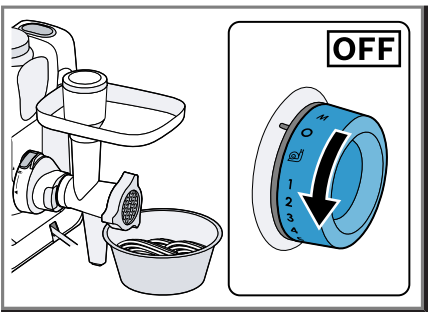
29



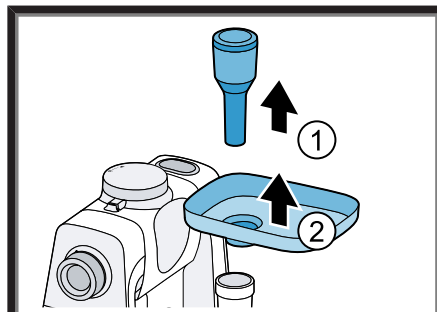
30



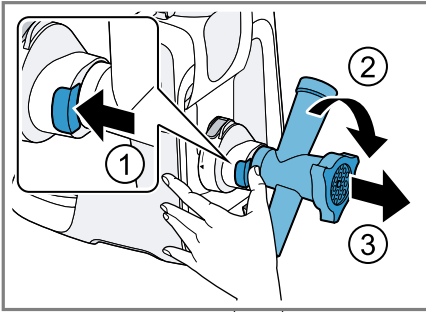
31



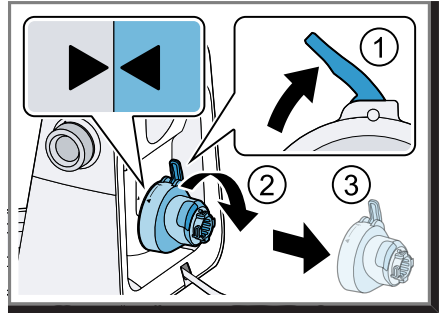
32








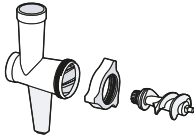


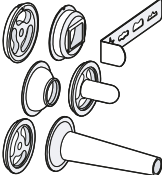
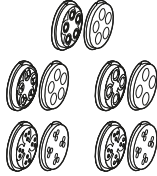

33



34

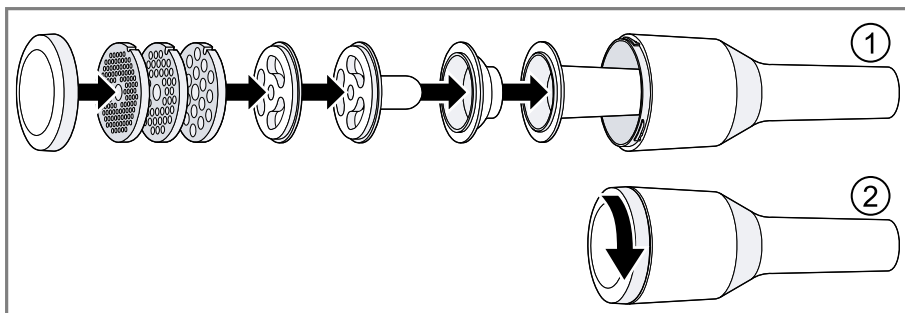


35

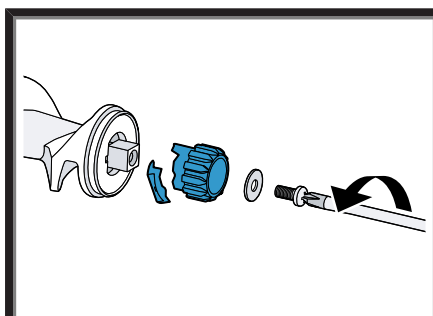
					
	✓	✓	✓	✓	✗
	✓	✓	✓	✓	✓
	✓	✗	✗	✗	✗
	✓	✓	✓	✓	✓
	✓	✓	✓	✓	✓
	✓	✓	✓	✓	✓

36

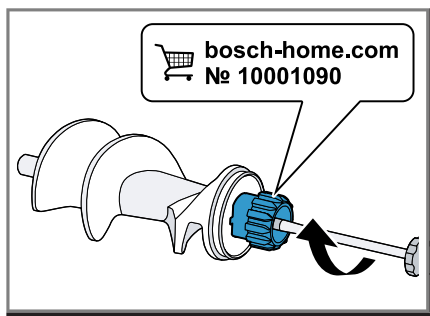




37



38



39

## Sicherheit

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

Verwenden Sie das Zubehör nur:

- mit einer Küchenmaschine der Baureihe MUMS6.
- mit Originalteilen und -zubehör.
- zum Zerkleinern von rohen oder gekochten Lebensmitteln, z. B. Fleisch, Fisch und Gemüse.
- für zusätzliche Anwendungen, die in dieser Anleitung beschrieben sind.
- ▶ Die Hände, das Haar, die Kleidung und andere Utensilien von rotierenden Teilen fernhalten.
- ▶ Nicht in den Einfüllschacht fassen.
- ▶ Nur den Stopfer verwenden, um Zutaten nachzuschieben.
- ▶ Das Zubehör nie am Grundgerät zusammenbauen.
- ▶ Das Zubehör nur bei Stillstand des Antriebs und ausgestecktem Gerät aufsetzen und abnehmen.
- ▶ Das Zubehör nur in der dafür vorhergesehenen Arbeitsposition verwenden.

## Sachschäden vermeiden

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

## Bestandteile

→ Abb. **1**

- |          |                           |
|----------|---------------------------|
| <b>A</b> | Fleischwolfaufsatz        |
| <b>B</b> | Universal-Adapter         |
| <b>C</b> | Lochscheiben              |
| <b>D</b> | Kebbeaufsatz <sup>1</sup> |

<sup>1</sup> Je nach Modell  
<sup>2</sup> Sonderzubehör

- |           |  |
|-----------|--|
| <b>E</b>  | Wurstfülleraufsatz <sup>1</sup>          |
| <b>F</b>  | Spritzgebäckvorsatz <sup>2</sup>         |
| <b>G</b>  | Pasta-Scheiben <sup>2</sup>              |
| <b>1</b>  | Metallkammergehäuse                      |
| <b>2</b>  | Stift zur Ausrichtung der Einsätze       |
| <b>3</b>  | Einfüllschale                            |
| <b>4</b>  | Standfuß                                 |
| <b>5</b>  | Förderschnecke mit Kupplung              |
| <b>6</b>  | Messer                                   |
| <b>7</b>  | Lochscheibe mittel                       |
| <b>8</b>  | Schraubring                              |
| <b>9</b>  | Stopfer mit Aufbewahrungsfach und Deckel |
| <b>10</b> | Arretierungshebel                        |
| <b>11</b> | Entriegelungstaste                       |





<sup>1</sup> Je nach Modell  
<sup>2</sup> Sonderzubehör

12	Aufnahme und Antrieb für Aufsätze
13	Lochscheibe grob
14	Lochscheibe fein
15	Konusring für Kebbeaufsatz
16	Kebbedüse
17	Lagerring für Wurstfüller
18	Wurstfülldüse
19	Tragring für Spritzgebäckvorsatz
20	Halter für Formblech
21	Formblech
22	Pasta-Scheibe für Fusili
23	Pasta-Scheibe für Maccheroni
24	Pasta-Scheibe für Cellentani
25	Pasta-Scheibe für Ditaloni rigati
26	Pasta-Scheibe für Rigatoni

<sup>1</sup> Je nach Modell

<sup>2</sup> Sonderzubehör

## Symbole

Symbol	Beschreibung
	Nicht in den Einfüllschacht fassen.
	Positionsmarkierung am Hauptantrieb
	Universal-Adapter aufsetzen ▼ und festdrehen 

## Sonderzubehör

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

### Spritzgebäckvorsatz

Der Spritzgebäckvorsatz eignet sich zum Formen von Plätzchenteig oder Mürbeteig.

### Wurststopferaufsatz

Der Wurststopferaufsatz eignet sich zum Befüllen von Kunst- und Naturdarm mit Brät und zum Formen von Röllchen, z. B. für Cevapci.

### Kebbeaufsatz

Der Kebbeaufsatz eignet sich zum Formen von Teig- oder Hackfleischtaschen.

### Pasta-Scheiben

Die Pasta-Scheiben eignen sich zum Formen von folgenden Nudelsorten: Fusili, Maccheroni, Cellentani, Ditaloni rigati und Rigatoni.

## Überlastsicherung

Die Überlastsicherung verhindert, dass der Motor und andere Bauteile durch eine zu hohe Belastung beschädigt werden.

→ "Störungen beheben", Seite 13

## Bedienung

### Grundgerät vorbereiten

→ Abb. **2** - **5**

### Aufsätze zusammenbauen

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

### Fleischwolfaufsatz zusammenbauen

→ Abb. **6** - **9**

### Wurstfülleraufsatz zusammenbauen

→ Abb. **10** - **13**

### Kebbeaufsatz zusammenbauen

→ Abb. **14** - **17**

### Spritzgebäckvorsatz zusammenbauen

→ Abb. **18** - **21**

### Aufsatz mit Pasta-Scheiben zusammenbauen

**Hinweis:** Die Pasta-Scheiben nur mit der passenden Abdeckung einsetzen.

→ Abb. **22** - **25**

### Aufsatz anbringen

→ Abb. **26** - **29**

### Geschwindigkeitsempfehlungen

Beachten Sie die Geschwindigkeitsempfehlungen, um optimale Ergebnisse zu erreichen.

## de Reinigungsübersicht

Einstellung	Verwendung
7	Lebensmittel mit dem Fleischwolf verarbeiten.
3-4	Wurstfüller verwenden.
1-2	Kebbeaufsatz verwenden.
1-2	Teig mit dem Spritzgebäckvorsatz verarbeiten.
7	Pasta-Scheiben verwenden.

### Lebensmittel verarbeiten

→ Abb. **30** - **32**

### Aufsatz abnehmen

→ Abb. **33** - **35**

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

### Verarbeitungshinweise

#### Fleischwolfaufsatz

- Um eine feinere Konsistenz der Lebensmittel zu erreichen, den Zerkleinerungsvorgang wiederholen oder verschiedene Lochscheiben nacheinander verwenden (grob, mittel, fein).
- Um eine gute Vermengung aller Zutaten zu erreichen, weitere Lebensmittel während der Verarbeitung zugeben, z B. Zwiebeln und Gewürze.

Verwendung der Lochscheiben:

- **Lochscheibe fein** für gekochtes Hühner-, Schweine-, Rindfleisch, gekochte Leber, gekochten 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 für Resteauflauf, z. B. aus Braten oder Wurst

#### Wurstfülleraufsatz

- Naturdarm vor der Verarbeitung 10 Minuten in lauwarmem Wasser einweichen.

- Die Wursthülle nicht zu prall befüllen, da die Würste sonst beim Kochen oder Braten platzen können.

## Reinigungsübersicht

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

→ Abb. **36**

### Einzelteile aufbewahren

- ▶ Nach der Reinigung die getrockneten Einzelteile im Aufbewahrungsfach des Stoppers aufbewahren.

→ Abb. **37**

## Rezepte

Hier finden Sie eine Auswahl an Rezepten, die speziell für Ihr Zubehör entwickelt wurden.

### Kebbe

#### Teigtasche

- 500 g Lamm, in Streifen geschnitten
  - 500 g Bulgur-Weizen, gewaschen und abgetropft
  - 1 kleine Zwiebel, gehackt
- Zubereitung
- Abwechselnd Lamm und Weizen mit der feinen Lochscheibe im Fleischwolf verarbeiten.
  - Die Zwiebel zugeben und den Teig gut durchmischen.
  - 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
- Zubereitung
- Das Lamm mit der feinen Lochscheibe im Fleischwolf verarbeiten.
  - Die Zwiebeln goldbraun anbraten.
  - Das Lammfleisch dazugeben und durchbraten.
  - Die übrigen Zutaten dazugeben und alles ca. 1-2 Minuten dünsten.

- Überschüssiges Fett abgießen und die Füllung abkühlen lassen.

### Zubereitung der Kebbe

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

### Nudeln

- Die Küchenmaschine mit der gewünschten Pasta-Scheibe vorbereiten.
- Den Teig in kleine Stücke schneiden.
- Den Drehschalter auf Stufe 7 stellen.
- Die Teigstücke einzeln in die Einfüllschale geben und mit dem Stopfer nach unten schieben.
- 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.

**Tipp:** Frische Nudeln zur Aufbewahrung trocknen.

### Spritzgebäck

- Die Küchenmaschine mit dem Spritzgebäckvorsatz vorbereiten und die gewünschte Form einstellen.
- Den Teig in kleine Stücke schneiden.
- Den Drehschalter auf Stufe 1-2 stellen.
- Die Teigstücke einzeln in die Einfüllschale geben und mit dem Stopfer nach unten schieben.
- Den Teig direkt am Schraubring in der gewünschten Länge mit einem Messer abschneiden.
- Das Spritzgebäck auf ein bemehltes oder mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

**Hinweis:** Um die gewünschte Form zu erhalten, nicht zu weichen Teig verarbeiten.

## Störungen beheben

**Lebensmittel werden nicht verarbeitet, obwohl das Grundgerät läuft.**

Die Kupplung der Förderschnecke wurde überlastet und ist an der Sollbruchstelle gebrochen.

**Hinweis:** Ersatzteile mit Sollbruchstelle sind nicht Bestandteil unserer Garantieverpflichtungen. Eine neue Kupplung ist unter der Bestellnummer 10001090 beim Kundendienst erhältlich.

1. Die Schraube lösen und die defekte Kupplung entnehmen.  
→ Abb. **38**
2. Die neue Kupplung einsetzen und festschrauben.  
→ Abb. **39**

## Safety

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

Only use the accessories:

- with a kitchen machine from the same series MUMS6.
- with genuine parts and accessories.
- for cutting up raw or cooked food, e.g. meat, fish and vegetables.
- for additional applications described in these instructions.
- ▶ Keep hands, hair, clothing and utensils away from rotating parts.
- ▶ Do not reach into the filling shaft.
- ▶ Only use the pusher to push down ingredients.
- ▶ Never assemble the accessories on the main unit.
- ▶ Only attach and remove accessories once the drive has stopped and the appliance has been unplugged.
- ▶ The accessories should only be used in the intended operating position.

### Avoiding material damage

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

### Components

→ Fig. **1**

<b>A</b>	Meat mincer attachment
<b>B</b>	Universal adapter
<b>C</b>	Perforated discs
<b>D</b>	Kebbe attachment <sup>1</sup>
<b>E</b>	Sausage filler attachment <sup>1</sup>
<b>F</b>	Viennese whirl attachment <sup>2</sup>
<b>G</b>	Pasta discs <sup>2</sup>

<sup>1</sup> Depending on the model

<sup>2</sup> Special accessory

<b>1</b>	Metal chamber housing
<b>2</b>	Pin for aligning inserts
<b>3</b>	Filling tray
<b>4</b>	Foot
<b>5</b>	Worm conveyor with clutch
<b>6</b>	Knife
<b>7</b>	Perforated disc, medium
<b>8</b>	Threaded ring
<b>9</b>	Pusher with storage compartment and lid
<b>10</b>	Locking lever
<b>11</b>	Release button
<b>12</b>	Holder and drive for attachments
<b>13</b>	Perforated disc, coarse
<b>14</b>	Perforated disc, fine
<b>15</b>	Conical ring for kebbe attachment

<sup>1</sup> Depending on the model



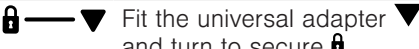
<sup>2</sup> Special accessory

16	Kebbe nozzle
17	Sausage filler bearing ring
18	Sausage filler nozzle
19	Bearing ring for Viennese whirl attachment
20	Holder for shape plate
21	Shape plate
22	Pasta disc for fusili
23	Pasta disc for macaroni
24	Pasta disc for cellentani
25	Pasta disc for ditaloni rigati
26	Pasta disc for rigatoni

<sup>1</sup> Depending on the model

<sup>2</sup> Special accessory

## Symbols

Symbol	Description
	Do not reach into the filling shaft.
	Position marking on main drive
	Fit the universal adapter and turn to secure

## Special accessory

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

### Viennese whirl attachment

The Viennese whirl attachment is suitable for shaping biscuit dough or shortcrust pastry.

### Sausage stuffing attachment

The sausage stuffing attachment is suitable for filling artificial and natural casings with meat and for shaping rolls, e.g. cevapcici.

### Kebbe attachment

The kebbe attachment is suitable for shaping dough or minced meat pockets.

## Pasta discs

The pasta discs are suitable for producing the following types of pasta: Fusili, macaroni, cellentani, ditaloni rigati and rigatoni.

## Overload protection

The overload protection system prevents the motor and other components from being damaged through being overloaded.  
→ "Troubleshooting", Page 17

## Operation

### Preparing main unit

→ Fig. 2 - 5

### Assembling the attachments

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

### Assembling the meat mincer attachment

→ Fig. 6 - 9

### Assembling the sausage filler attachment

→ Fig. 10 - 13

### Assembling the kebbe attachment

→ Fig. 14 - 17

### Assembling the Viennese whirl attachment

→ Fig. 18 - 21

### Assembling the attachment with pasta discs

**Note:** Only insert the pasta discs with the matching cover.

→ Fig. 22 - 25

### Fitting the attachment

→ Fig. 26 - 29

## Recommended speeds

Observe the recommended speeds for optimum results.

Setting	Use
7	Processing food with the meat mincer.
3-4	Use the sausage filler.

Setting	Use
1-2	Use the kebbe attachment.
1-2	Process dough with the Viennese whirl attachment.
7	Use the pasta discs.

## Processing food

→ Fig. 30 - 32

## Removing the attachment

→ Fig. 33 - 35

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

## Processing instructions

### Meat mincer attachment

- To achieve a finer consistency to your food, process it several times or use different perforated discs one after the other (coarse, medium, fine).
- To ensure that all ingredients are mixed together well, add additional food during processing, e.g. onions and spices.

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 liver sausage; pork for Mettwurst (German smoked sausage)
- **Perforated disc, medium** for pork and beef for pâté and cervelat sausage
- **Perforated disc, coarse** for roast pork for goulash soup; leftovers, e.g. from joints or sausage, for bakes

### Sausage filler attachment

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

## Overview of cleaning

Clean the individual parts as indicated in the table.

→ Fig. 36

## Storing individual parts

- ▶ After cleaning, keep the dried individual parts in the pusher storage compartment.

→ Fig. 37

## Recipes

You can find a selection of recipes specially developed for your accessories here.

### Kebbe

#### Dough pockets

- 500g lamb, cut into strips
- 500 g bulgur wheat, washed and drained
- 1 small onion, chopped

Preparation

- Process the lamb and wheat with the meat mincer using the fine perforated disc, alternating between the two.
- Add the onion and mix the dough well.
- Process the mixture another two times with the meat mincer.

#### Filling

- 400g lamb, cut into strips
- 2 medium-sized onions, chopped
- 1 tablespoon oil
- 1 tablespoon flour
- 2 teaspoons pimento
- Salt and pepper

Preparation

- Process the lamb with the meat mincer using the fine perforated disc.
- Fry the onions until golden brown.
- Add the lamb and fry until well done.
- Add the rest of the ingredients and leave everything to stew for approx. 1-2 minutes.
- Pour off any excess fat and leave the filling to cool.

#### Preparing the kebbe

- Process the mixture for the dough pockets with the kebbe attachment.
- Cut off pieces 7.5 cm in length from the hollow strand of dough.
- Press one end of the dough pocket to seal.



- Add a little filling to the dough pocket and press the other end of the dough pocket to seal.
- Heat the oil to 180 °C and deep-fry the dough pockets for approx. 6 minutes until golden brown.

## Pasta

- Prepare the food processor with the required pasta disc.
- Cut the dough into small pieces.
- Turn the rotary switch to setting 7.
- Add the pieces of dough individually to the filling tray and push down with the pusher.
- Remove the shaped dough and put it back in the filling tray – this makes it extremely smooth.
- After the second pass, use a knife to cut off the pasta directly on the threaded ring in the required length.
- Place the pasta on a cotton cloth or wooden board dusted with flour.

**Tip:** Dry fresh pasta so that it can be stored.

## Viennese whirls

- Prepare the food processor with the Viennese whirl attachment and set the shape you require.
- Cut the dough into small pieces.
- Turn the rotary switch to setting 1-2.
- Add the pieces of dough individually to the filling tray and push down with the pusher.
- Cut off the dough directly on the threaded ring in the required length using a knife.
- Place the whirls onto a baking tray dusted with flour or lined with greaseproof paper.

**Note:** To make the required shape, do not process dough that is too soft.

## Troubleshooting

### Food is not being processed although the main unit is running.

The clutch of the worm conveyor has been overloaded and has broken at the predetermined breaking point.

**Note:** Spare parts with a predetermined breaking point are not covered by our warranty obligations. A new clutch is available from customer service under order number 10001090.

1. Release the screw and remove the faulty clutch.

→ Fig. **38**

2. Insert the new clutch and screw in tight.

→ Fig. **39**

## Sécurité

- Lisez attentivement cette notice.
  - Observez la notice de l'appareil de base.
- Utilisez uniquement l'accessoire :
- avec un robot culinaire de la série MUMS6.
  - avec des pièces et accessoires d'origine.
  - pour broyer des aliments crus ou cuits, p. ex. de la viande, du poisson et des légumes.
  - pour les autres utilisations décrites dans cette notice.
- ▶ Tenir les mains, les cheveux, les vêtements et autres ustensiles à distance des pièces en rotation.
  - ▶ Ne pas introduire les doigts dans l'ouverture d'ajout.
  - ▶ Utiliser uniquement le pilon poussoir pour rajouter des ingrédients.
  - ▶ Ne jamais assembler l'accessoire sur l'appareil de base.
  - ▶ Mettre en place et retirer l'accessoire uniquement après immobilisation de l'entraînement et débranchement de l'appareil.
  - ▶ Utiliser uniquement l'accessoire dans la position de travail prévue à cet effet.

### Prévenir les dégâts matériels

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

### Composants

→ Fig. **1**

<b>A</b>	Hachoir à viande
<b>B</b>	Adaptateur universel
<b>C</b>	Disques ajourés
<b>D</b>	Insert à kebbé <sup>1</sup>

<sup>1</sup> Selon le modèle

<sup>2</sup> Accessoires en option

<b>E</b>	Insert à saucisse <sup>1</sup>
<b>F</b>	Kit pour gâteaux secs <sup>2</sup>
<b>G</b>	Disques pour pâtes <sup>2</sup>
<b>1</b>	Boîtier métal
<b>2</b>	Goupille pour le positionnement des inserts
<b>3</b>	Entonnoir
<b>4</b>	Pied
<b>5</b>	Vis sans fin avec raccord
<b>6</b>	Lame
<b>7</b>	Disque ajouré, moyen
<b>8</b>	Anneau vissable
<b>9</b>	Poussoir avec espace de rangement et couvercle
<b>10</b>	Levier de verrouillage

<sup>1</sup> Selon le modèle

<sup>2</sup> Accessoires en option

11	Touche de déverrouillage
12	Logement et entraînement des accessoires
13	Disque ajouré, grossier
14	Disque ajouré, fin
15	Bague conique pour insert à kebbé
16	Embout à kebbé
17	Bague d'appui pour l'embout à saucisses
18	Buse de remplissage de saucisses
19	Anneau support pour kit pour gâteaux secs
20	Support pour filière
21	Filière
22	Disque pour fusili
23	Disque pour macaronis
24	Disque pour cellentani
25	Disque pour ditaloni rigati
26	Disque pour rigatoni

<sup>1</sup> Selon le modèle

<sup>2</sup> Accessoires en option

## Symboles

Symbole	Description
	Ne pas introduire les doigts dans l'ouverture d'ajout.
	Repère de positionnement sur l'entraînement principal
	Mettre l'adaptateur universel en place  et le serrer en tournant

## Accessoires en option

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

### Spritzgebäckvorsatz

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

### Kit à remplir les saucisses

Le kit à remplir les saucisses convient pour remplir les boyaux artificiels et naturels de chair à saucisse et pour former des rouleaux, par exemple pour les cevapcici.

### Insert à kebbé

L'insert à kebbé convient pour former des boulettes de pâte ou de viande hachée.

### Disques pour pâtes

Les disques pour pâtes conviennent pour former les types de pâtes suivants : fusili, maccheroni, cellentani, ditaloni rigati et rigatoni.

### Sécurité anti-surcharge

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

→ "Dépannage", Page 21

## Utilisation

### Préparer l'appareil de base

→ Fig. 2 - 5

### Assembler les accessoires

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

### Assembler le hachoir à viande

→ Fig. 6 - 9

### Assembler l'insert à saucisse

→ Fig. 10 - 13

### Assembler l'insert à kebbé

→ Fig. 14 - 17

### Assembler le kit pour gâteaux secs

→ Fig. 18 - 21

## Assemblez l'accessoire avec les disques pour pâtes

**Remarque :** Insérez les disques pour pâtes uniquement avec le cache approprié.

→ Fig. 22 - 25

## Poser l'embout

→ Fig. 26 - 29

## Recommandations de vitesse

Pour obtenir des résultats optimaux, respecter les vitesses recommandées.

Réglage	Utilisation
7	Traiter les aliments avec le hachoir à viande.
3-4	Utiliser le poussoir à saucisse.
1-2	Utilisez l'insert à kebbé.
1-2	Travailler la pâte avec le kit pour gâteaux secs.
7	Utilisez les disques pour pâtes.

## Traiter les aliments

→ Fig. 30 - 32

## Retirer l'embout

→ Fig. 33 - 35

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

## Instructions d'utilisation

### Hachoir à viande

- Pour obtenir une consistance plus fine des aliments, répéter le processus de broyage ou utiliser successivement différents disques ajourés (grossier, moyen et fin).
- Pour obtenir un bon mélange de tous les ingrédients, ajouter d'autres aliments pendant le processus, par exemple des oignons et des épices.

Utilisation des disques ajourés :

- **Disque ajouré fin** pour la viande cuite de poulet, de porc et de bœuf, le foie cuit, le poisson cuit pour les soupes, la viande crue de porc et de bœuf pour rôti de

viande hachée, le foie cru, la viande et le lard pour saucisse de pâté de foie, la viande de porc pour saucisse de viande hachée

- **Disque ajouré moyen** pour la viande de porc et de bœuf pour pâté et cervelas
- **Disque ajouré grossier** pour la viande de porc rôtie pour la soupe de goulasch, des restes (par exemple de rôtis ou de charcuterie)

### Insert à saucisse

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

## Guide de nettoyage

Nettoyez les différents composants comme indiqué dans le tableau.

→ Fig. 36

## Ranger les pièces détachées

- ▶ Après le nettoyage, conservez les pièces détachées séchées dans l'espace de rangement du poussoir.

→ Fig. 37

## Recettes

Vous trouverez ici un choix de recettes spécialement conçues pour votre accessoire.

### Kebbé

#### Boulette de pâte

- 500 g d'agneau découpé en lanières
- 500 g de boulgour lavé et égoutté
- 1 petit oignon haché

Préparation

- Alternez l'agneau et le blé dans le hachoir à viande à l'aide du disque ajouré fin.
- Ajoutez l'oignon et mélangez bien la pâte.
- Hachez le mélange encore deux fois avec le hachoir à viande.

#### Garniture

- 400 g d'agneau découpé en lanières
- 2 oignons moyens hachés
- 1 c. à soupe d'huile

- 1 c. à soupe de farine
- 2 c. à café de piment
- Sel et poivre

#### Préparation

- Passez l'agneau au hachoir à l'aide du disque ajouré fin.
- Saisissez les oignons jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.
- Rajoutez la viande d'agneau et faites-la bien cuire.
- Ajoutez les autres ingrédients et faites cuire le tout pendant environ 1 à 2 minutes.
- Éliminez l'excédent de graisse et laissez refroidir la farce.

#### Préparation des kebbés

- Travaillez le mélange pour les boulettes de pâte avec l'appareil à kebbé.
- Découpez la pâte en segments longs de 7,5 cm.
- Réfermez une extrémité de la boulette de pâte.
- Mettez un peu de farce dans la boulette de pâte et fermez son autre extrémité.
- Faites chauffer l'huile à 180 °C et faites frire les kebbés pendant environ 6 minutes jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

#### Pâtes

- Préparez l'appareil avec le disque pour pâtes souhaité.
- Découpez la pâte en petits morceaux.
- Tournez l'interrupteur rotatif au niveau 7.
- Introduisez les portions de pâtes individuellement dans l'entonnoir et poussez-les vers le bas à l'aide du poussoir.
- Retirez la pâte formée et remettez-la dans l'entonnoir, afin de la rendre particulièrement élastique.
- Après le deuxième passage, coupez les pâtes à la longueur souhaitée directement au niveau de l'anneau vissable à l'aide d'un couteau.
- Déposez les pâtes sur un torchon fariné ou une planche en bois.

**Conseil :** Faites sécher les pâtes fraîches pour les conserver.

#### Biscuits

- Préparez l'appareil avec le kit pour gâteaux secs et réglez la forme souhaitée.
- Découpez la pâte en petits morceaux.
- Tournez l'interrupteur rotatif au niveau 1-2.
- Introduisez les portions de pâtes individuellement dans l'entonnoir et poussez-les vers le bas à l'aide du poussoir.
- Coupez la pâte formée à la longueur souhaitée directement au niveau de l'anneau vissable à l'aide d'un couteau.
- Déposez les biscuits sur une plaque à pâtisserie farinée ou recouverte d'un papier de cuisson.

**Remarque :** Pour obtenir la forme souhaitée, ne travaillez pas une pâte trop molle.

#### Dépannage

**Les aliments ne sont pas traités bien que l'appareil de base fonctionne.**

Le raccord de la vis sans fin a été sursollicité et s'est cassé dans la zone de rupture programmée.

**Remarque :** Les pièces de rechange à zone de rupture programmée ne sont pas couvertes par nos engagements de garantie. Un nouveau raccord est disponible auprès du service après-vente sous le numéro de commande 10001090.

1. Desserrer la vis et retirer le raccord défectueux.

→ Fig. **38**

2. Mettre en place le nouveau raccord et le visser.

→ Fig. **39**

## Sicurezza

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

Utilizzare l'accessorio soltanto:

- con un robot da cucina della serie MUMS6.
- con gli accessori e le parti originali.
- Per tritare alimenti crudi o cotti, ad es. carne, pesce e verdure.
- Per ulteriori applicazioni descritte nelle presenti istruzioni.
- ▶ Tenere lontano mani, capelli, abiti e altri utensili dalle parti rotanti.
- ▶ Non introdurre le mani nel pozzetto di riempimento.
- ▶ Per spingere gli ingredienti utilizzare solo il pestello.
- ▶ Non assemblare mai l'accessorio sull'apparecchio base.
- ▶ Applicare e rimuovere l'accessorio solo ad ingranaggio fermo ed apparecchio scollegato.
- ▶ Utilizzare l'accessorio soltanto nell'apposita posizione di lavoro.

### Prevenzione di danni materiali

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

### Componenti

→ Fig. **1**

<b>A</b>	Kit tritacarne
<b>B</b>	Adattatore universale
<b>C</b>	Dischi forati
<b>D</b>	Adattatore per kebbe <sup>1</sup>
<b>E</b>	Adattatore per insaccatrice <sup>1</sup>
<b>F</b>	Adattatore per pasticcini di pasta miscelata iniettata <sup>2</sup>
<b>G</b>	Dischi per pasta <sup>2</sup>

<sup>1</sup> A seconda del modello

<sup>2</sup> Accessori speciali

<b>1</b>	Alloggiamento con camera in metallo
<b>2</b>	Perno per allineare gli inserti
<b>3</b>	Piatto di carico
<b>4</b>	Piede di supporto
<b>5</b>	Coclea di trasporto con giunto
<b>6</b>	Lama
<b>7</b>	Disco forato, medio
<b>8</b>	Ghiera
<b>9</b>	Pestello con vano di conservazione e coperchio
<b>10</b>	Leva di arresto
<b>11</b>	Pulsante di sblocco
<b>12</b>	Sede e ingranaggio per adattatori
<b>13</b>	Disco forato, grosso
<b>14</b>	Disco forato, fine
<b>15</b>	Anello conico per adattatore per kebbe

<sup>1</sup> A seconda del modello






<sup>2</sup> Accessori speciali

<b>16</b>	Ugello per kebbe
<b>17</b>	Anello del cuscinetto per insaccatrice
<b>18</b>	Ugello di riempimento
<b>19</b>	Anello di supporto per adattatore per biscotti
<b>20</b>	Supporto per lamiera traforata
<b>21</b>	Lamiera traforata
<b>22</b>	Disco per fusilli
<b>23</b>	Disco per maccheroni
<b>24</b>	Disco per cellentani
<b>25</b>	Disco per ditaloni rigati
<b>26</b>	Disco per rigatoni

<sup>1</sup> A seconda del modello

<sup>2</sup> Accessori speciali

## Simboli

Simbolo	Descrizione
	Non introdurre le mani nel pozzetto di riempimento.
	Tacca di posizionamento sull'ingranaggio principale
	Applicare l'adattatore universale  e chiuderlo 

## Accessori speciali

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

### Adattatore per pasticcini di pasta miscelata iniettata

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

### Adattatore per insaccatore

L'adattatore per insaccatore è adatto al riempimento di budelli artificiali e naturali con carne di salsiccia e alla formazione di rotoli, ad esempio per cevapčići.

### Adattatore per kebbe

L'adattatore per kebbe è adatto alla preparazione di ravioli ripieni anche con carne macinata.

### Dischi per pasta

I dischi per pasta sono adatti alla preparazione dei tipi di pasta seguenti: fusilli, maccheroni, cellentani, ditaloni rigati e rigatoni.

### Sicurezza di sovraccarico

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

→ "Sistemazione guasti", Pagina 25

## Funzionamento

### Preparazione dell'apparecchio base

→ Fig. **2** - **5**

### Montaggio dei kit

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

### Assemblaggio dell'adattatore tritacarne

→ Fig. **6** - **9**

### Assemblaggio dell'adattatore per insaccatrice

→ Fig. **10** - **13**

### Assemblaggio dell'adattatore per kebbe

→ Fig. **14** - **17**

### Assemblaggio dell'adattatore per biscotti

→ Fig. **18** - **21**

### Assemblaggio dell'adattatore con dischi per pasta

**Nota:** Inserire i dischi per pasta solo con il coperchio corrispondente.

→ Fig. **22** - **25**

### Montaggio dell'adattatore

→ Fig. **26** - **29**

### Consigli relativi alla velocità

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

Impostazione	Utilizzo
7	Lavorare gli alimenti con il tritacarne.
3-4	Uso dell'insaccatrice.
1-2	Utilizzare l'adattatore per kebbe.
1-2	Lavorare la pasta con l'adattatore per biscotti.
7	Utilizzare i dischi per pasta.

## Lavorazione degli alimenti

→ Fig. 30 - 32

## Rimozione dell'accessorio

→ Fig. 33 - 35

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

## Istruzioni per la lavorazione

### Adattatore tritacarne

- Per ottenere una consistenza più fine ripetere la procedura di sminuzzamento oppure utilizzare uno dopo l'altro i diversi dischi forati (grosso, medio, fine).
- Per mescolare in maniera ottimale tutti gli ingredienti, aggiungere gli ulteriori alimenti durante la lavorazione, ad esempio cipolle e spezie.

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 arrostita per zuppa di gulasch; resti per sformato di avanzi, ad es. arrosto o salumi

## Adattatore per insaccatrice

- Prima della lavorazione ammorbidire il budello naturale per 10 minuti in acqua tiepida.
- Non riempire eccessivamente il budello in quanto le salsicce potrebbero rompersi durante la cottura.

## Panoramica per la pulizia

Pulire i singoli componenti come indicato nella tabella.

→ Fig. 36

## Conservazione dei singoli pezzi

- ▶ Dopo la pulitura, conservare i singoli pezzi nell'apposito vano del pestello.

→ Fig. 37

## Ricette

Qui è riportata una selezione di ricette elaborate appositamente per l'accessorio.

### Kebbe

#### Raviolo

- 500 g di agnello tagliato a strisce
- 500 g di bulgur lavato e scolato
- 1 cipolla piccola, tritata

Preparazione

- Lavorare in modo alternato l'agnello e il bulgur con il disco con fori piccoli nel tritacarne.
- Aggiungere la cipolla e mescolare bene l'impasto.
- Lavorare la miscela altre due volte con il tritacarne.

#### Farcitura

- 400 g di agnello tagliato a strisce
- 2 cipolle di media grandezza tritate
- 1 cucchiaio di olio
- 1 cucchiaio di farina
- 2 cucchiaini di pimento
- Sale e pepe

Preparazione

- Lavorare l'agnello con il disco con fori piccoli nel tritacarne.
- Rosolare le cipolle fino a dorarle.
- Aggiungere la carne di agnello e cuocere bene.



- Aggiungere gli ingredienti restanti e sfu-  
fare il tutto per circa 1-2 minuti.
- Eliminare il grasso in eccesso e lasciare  
raffreddare il ripieno.

### Preparazione dei kebbe

- Lavorare il composto per i ravioli con  
l'adattatore per kebbe.
- Tagliare dal tubo di pasta pezzi della lun-  
ghezza di 7,5 cm.
- Chiudere un'estremità.
- Introdurre un poco di farcia nel raviolo e  
chiudere anche l'altra estremità.
- Riscaldare l'olio a 180 °C e friggere i  
kebbe per ca. 6 minuti.

### Pasta

- Predisporre la macchina con il disco per  
pasta desiderato.
- Spezzettare l'impasto.
- Ruotare la manopola sulla velocità 7.
- Inserire i pezzi di impasto uno per volta  
nel piatto di carico e spingerli verso il  
basso con il pestello.
- Prendere l'impasto lavorato e rimetterlo  
nel piatto di carico per ripassarlo, affin-  
ché diventi particolarmente elastico.
- Dopo il secondo passaggio, servendosi  
di un coltello tagliare la pasta in corri-  
spondenza della ghiera alla lunghezza  
desiderata.
- Mettere la pasta su un asciugamano di  
cotone o un tagliere di legno infarinati.

**Consiglio:** Asciugare la pasta fresca per  
conservarla.

### Biscotti

- Predisporre la macchina con l'adattatore  
per biscotti e regolare la forma desidera-  
ta.
- Spezzettare l'impasto.
- Ruotare la manopola sulla velocità 1-2.
- Inserire i pezzi di impasto uno per volta  
nel piatto di carico e spingerli verso il  
basso con il pestello.
- Con un coltello, tagliare la pasta in corri-  
spondenza della ghiera alla lunghezza  
desiderata.
- Disporre i biscotti su una teglia infarinata  
o rivestita con carta da forno.

**Nota:** Per ottenere la forma desiderata, non  
lavorare l'impasto troppo morbido.

## Sistemazione guasti

**Gli alimenti non vengono lavorati anche  
se l'apparecchio base gira.**

Il giunto della coclea di trasporto è stato  
sovraccaricato e si è spezzato nel punto di  
rottura prestabilito.

**Nota:** I ricambi con punto di rottura presta-  
bilito non rientrano nei nostri impegni di  
garanzia. È possibile ordinare un nuovo  
giunto 10001090 presso il servizio di assi-  
stenza clienti.

1. Svitare la vite e togliere il giunto rotto.  
→ Fig. **38**
2. Inserire il nuovo giunto e serrarlo.  
→ Fig. **39**

## Veiligheid

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

Gebruik het toebehoren alleen:

- met een keukenmachine van de bouwserie MUMS6.
- met originele onderdelen en accessoires.
- voor het fijnmaken van rauwe of gekookte levensmiddelen, bijv. vlees, vis en groente.
- voor extra toepassingen die in deze gebruiksaanwijzing zijn beschreven.
  - ▶ De handen, het haar, de kleding en andere voorwerpen uit de buurt van roterende delen houden.
  - ▶ Niet in de vulschacht grijpen.
  - ▶ Alleen de stopper gebruiker om ingrediënten toe te voegen.
  - ▶ Het toebehoren nooit samenbouwen terwijl het op het basisapparaat is aangebracht.
  - ▶ Het toebehoren alleen bij stilstand van de aandrijving en uit het stopcontact verwijderde stekker aanbrengen en verwijderen.
  - ▶ Het toebehoren alleen in de daarvoor bestemde werkstand gebruiken.

### Materiële schade voorkomen

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

### Onderdelen

→ Fig. **1**

<b>A</b>	Vleesmolenopzetstuk
<b>B</b>	Universele adapter
<b>C</b>	Gatenschijven
<b>D</b>	Kibbeh-hulpstuk <sup>1</sup>

<sup>1</sup> Afhankelijk van het model

<sup>2</sup> Speciale accessoires

<b>E</b>	Worstvulopzetstuk <sup>1</sup>
<b>F</b>	Spritsgebak-hulpstuk <sup>2</sup>
<b>G</b>	Pastaschijven <sup>2</sup>
<b>1</b>	Metalen behuizing met kamers
<b>2</b>	Stift voor de uitlijning van de inzetstukken
<b>3</b>	Vulschaal
<b>4</b>	Standvoet
<b>5</b>	Transportschroef met koppeling
<b>6</b>	Mes
<b>7</b>	Gatenschijf middelfijn
<b>8</b>	Schroefring
<b>9</b>	Stopper met opbergvak en deksel
<b>10</b>	Vastzethendel

<sup>1</sup> Afhankelijk van het model







<sup>2</sup> Speciale accessoires

<b>11</b>	Ontgrendelknop
<b>12</b>	Opname en aandrijving voor hulpstukken
<b>13</b>	Gatenschijf grof
<b>14</b>	Gatenschijf fijn
<b>15</b>	Conusring voor kibbeh-hulpstuk
<b>16</b>	Kibbeh-mondstuk
<b>17</b>	Lagerring voor worstvuller
<b>18</b>	Worstvulmondstuk
<b>19</b>	Draagring voor spritsgebak-hulpstuk
<b>20</b>	Houder voor vormprofiel
<b>21</b>	Vormprofiel
<b>22</b>	Pastaschijf voor fusili
<b>23</b>	Pastaschijf voor macaroni
<b>24</b>	Pastaschijf voor cellentani
<b>25</b>	Pastaschijf voor ditaloni rigati
<b>26</b>	Pastaschijf voor rigatoni

<sup>1</sup> Afhankelijk van het model

<sup>2</sup> Speciale accessoires

## Symbolen

Symbool	Beschrijving
	Niet in de vulschacht grijpen.
	Positiemarkering aan de hoofdaandrijving
 — 	Universele adapter aanbrengen  en vastdraaien 

## Speciale accessoires

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

### Spritsgebak-hulpstuk

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

### Worstvullerhulpstuk

Het worstvullerhulpstuk is geschikt voor het vullen van kunst- en natuurdarm met worstvlees en voor het vormen van rolletjes, bijv. voor cavapucci.

### Kibbeh-hulpstuk

Het kibbeh-hulpstuk is geschikt voor het vormen van deeg- of gehaktzakjes.

### Pastaschijven

De pastaschijven zijn geschikt voor het vormen van volgende soorten pasta: fusili, macaroni, cellentani, ditaloni rigati en rigatoni.

### Overbelastingsbeveiliging

De overbelastingsbeveiliging voorkomt dat de motor en andere onderdelen door een te hoge belasting worden beschadigd.  
→ "Storingen verhelpen", Pagina 29

## Bediening

### Basisapparaat voorbereiden

→ Fig. **2** - **5**

### Hulpstukken monteren

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

### Vleesmolen-opzetstuk in elkaar zetten

→ Fig. **6** - **9**

### Worstvulopzetstuk in elkaar zetten

→ Fig. **10** - **13**

### Kibbeh-hulpstuk monteren

→ Fig. **14** - **17**

### Spritsgebak-hulpstuk monteren

→ Fig. **18** - **21**

### Hulpstuk met pastaschijven monteren

**Opmerking:** De pastaschijven alleen met de passende afdekking plaatsen.

→ Fig. **22** - **25**

### Opzetstuk aanbrengen

→ Fig. **26** - **29**

## Snelheidsadviezen

Houd u aan de snelheidsadviezen om optimale resultaten te bereiken.

Instelling	Gebruik
7	Levensmiddelen verwerken met de vleesmolen.
3-4	Worstvuller gebruiken.
1-2	Kibbeh-hulpstuk gebruiken.
1-2	Deeg verwerken met het spritsgebak-hulpstuk.
7	Pastaschijven gebruiken.

## Levensmiddelen verwerken

→ Fig. 30 - 32

## Opzetstuk eraf halen

→ Fig. 33 - 35

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

## Verwerkingstips

### Vleesmolen-opzetstuk

- Om een fijnere consistentie van de levensmiddelen te bereiken, het verkleiningsproces herhalen of verschillende ponsschijven (grof, gemiddeld en fijn) na elkaar gebruiken.
- Om een goede vermenging van alle ingrediënten te bereiken, andere levensmiddelen tijdens de verwerking toevoegen, bijv. ui en kruiden.

Gebruik van de gatenschijven

- **Gatenschijf 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
- **Gatenschijf gemiddeld** voor varkens- en rundvlees voor paté en cervelaatworst
- **Gatenschijf grof** voor gebraden varkensvlees voor goulashsoep, kliekjes voor kliekjes-ovenshotel, bijv. van gebraden vlees of worst

## Worstvulopzetstuk

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

## Reinigingsoverzicht

Reinig de afzonderlijke onderdelen zoals in de tabel is aangegeven.

→ Fig. 36

## Onderdelen bewaren

- ▶ Na de reiniging de gedroogde onderdelen in het opbergvak van de stopper bewaren.

→ Fig. 37

## Recepten

Hier vindt u verschillende recepten die speciaal voor uw toebehoren zijn ontwikkeld.

### Kibbeh

#### Deegzakje

- 500 g lamsvlees, in reepjes gesneden
- 500 g bulgurtarwe, gewassen en uitgelekt
- 1 kleine ui, gehakt

Bereiding

- Beurtelings lamsvlees en tarwe met de fijne gatenschijf in de vleesmolen verwerken.
- De ui toevoegen en het deeg goed omroeren.
- 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

Bereiding

- Het lamsvlees met de fijne gatenschijf in de vleesmolen verwerken.
- De uien goudbruin bakken.
- Het lamsvlees erbij doen en gaar braden.

- De andere ingrediënten toevoegen en alles ca. 1-2 minuten stoven.
- Overtollig vet afgieten en de vulling laten afkoelen.

### Bereiding van de kibbeh:

- De mengeling voor de deegzakjes met het kibbeh-hulpstuk verwerken.
- Stukken van 7,5 cm afsnijden van de holle deegstreng.
- Eén uiteinde van het deegzakje dichtdrukken.
- Een beetje vulling in het deegzakje doen en het andere einde van het deegzakje dichtdrukken.
- Olie tot 180°C verhitten en de kibbeh gedurende ca. 6 minuten goudbruin fritureren.

### Pasta

- De keukenrobot met de gewenste pasta-schijf voorbereiden.
- Het deeg in kleine stukken snijden.
- De draaischakelaar op stand 7 zetten.
- De stukken deeg afzonderlijk in de vulschaal doen en met de stopper naar onderen duwen.
- Het gevormde deeg verwijderen en opnieuw in de vulschaal doen, hierdoor wordt het deeg bijzonder soepel.
- Na de tweede bewerking de pasta direct aan de schroefring met een mes op de gewenste lengte afsnijden.
- De pasta op de bebloemde katoenen doek of houten plank leggen.

**Tip:** Verse pasta drogen om te bewaren.

### Sprits

- De keukenrobot met het spritsgebak-hulpstuk voorbereiden en de gewenste vorm instellen.
- Het deeg in kleine stukken snijden.
- De draaischakelaar op stand 1-2 zetten.
- De stukken deeg afzonderlijk in de vulschaal doen en met de stopper naar onderen duwen.
- Het deeg direct aan de schroefring met een mes op de gewenste lengte afsnijden.
- Het spritsgebak op een bebloemde of met bakpapier beklede bakplaat leggen.

**Opmerking:** Om de gewenste vorm te behouden geen te zacht deeg gebruiken.

## Storingen verhelpen

### Levensmiddelen worden niet verwerkt, hoewel het basistoestel loopt.

De koppeling van de transportschroef is overbelast geweest en is op het breekpunt gebroken.

**Opmerking:** Vervangingsonderdelen met ingebouwde breekpunten vallen niet onder onze garantieverplichtingen. Een nieuwe koppeling is onder bestelnummer 10001090 verkrijgbaar bij de servicedienst.

1. De schroef losdraaien en de defecte koppeling verwijderen.  
→ Fig. **38**
2. De nieuwe koppeling aanbrengen en vastschroeven.  
→ Fig. **39**

## Sikkerhed

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

Brug kun tilbehøret:

- Med en køkkenmaskine af typerækken MUMS6.
- med originale dele og tilbehør.
- til finhakning af rå eller kogte fødevarer, f.eks. kød, fisk og grøntsager.
- til andre anvendelser, der er beskrevet i denne brugsanvisning.
- ▶ Hold hænder, hår, tøj og andre genstande væk fra roterende dele.
- ▶ Stik ikke fingrene ind i påfyldningsskakten.
- ▶ Brug kun stopperen for at skubbe ingredienser i.
- ▶ Tilbehør må aldrig samles på motorenheden.
- ▶ Tilbehøret må kun sættes på og tages af, når drevet står stille, og apparatet er afbrudt fra strømmettet.
- ▶ Tilbehøret må kun bruges i den dertil beregnede arbejdsposition.

## Forhindring af materielle skader

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

## Bestanddele

→ Fig. 1

<b>A</b>	Kødhakkerpåsats
<b>B</b>	Universaladapter
<b>C</b>	Hulskiver
<b>D</b>	Kibbeh-forsats <sup>1</sup>
<b>E</b>	Pøsestopperforsats <sup>1</sup>
<b>F</b>	Småkageformsæt <sup>2</sup>

<sup>1</sup> Afhængigt af model

<sup>2</sup> Ekstra tilbehør

<b>G</b>	Pasta-skiver <sup>2</sup>
<b>1</b>	Metalkammerhus
<b>2</b>	Stift til indstilling af indsatser
<b>3</b>	Påfyldningsskål
<b>4</b>	Ståfod
<b>5</b>	Transportsnegl med kobling
<b>6</b>	Kniv
<b>7</b>	Hulskive, middel
<b>8</b>	Skrueing
<b>9</b>	Stopper med opbevaringsrum og låg
<b>10</b>	Låsearm
<b>11</b>	Sikkerhedsknap
<b>12</b>	Holder og drev til forsats
<b>13</b>	Hulskive, grov
<b>14</b>	Hulskive, fin

<sup>1</sup> Afhængigt af model

<sup>2</sup> Ekstra tilbehør

<b>15</b>	Konus-ring til kibbeh-forsats
<b>16</b>	Kibbeh-dyse
<b>17</b>	Lejring til pølsestopper
<b>18</b>	Pølsedyse
<b>19</b>	Bæring til småkageforsats
<b>20</b>	Holder til formplade
<b>21</b>	Formplade
<b>22</b>	Pasta-skive til fusili
<b>23</b>	Pasta-skive til makaroni
<b>24</b>	Pasta-skive til cellentani
<b>25</b>	Pasta-skive til ditaloni
<b>26</b>	Pasta-skive til rigatoni

<sup>1</sup> Afhængigt af model

<sup>2</sup> Ekstra tilbehør

## Symboler

Symbol	Beskrivelse
	Stik ikke fingrene ind i påfyldningskakten.
	Positionsmarkering på hovedrevet
	Påsat universaladapteren  og drej den fast

## Ekstra tilbehør

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

### Småkageformsæt

Småkageformsættet er beregnet til at forme småkagedej eller mørdej.

### Pølsestopperforsats

Pølsestopperforsatsen er beregnet til fyldning af kunst- og naturtarme med pøsefars og til formning af små farsruller, som f.eks. til cevapcici.

### Kibbeh-forsats

Kibbeh-forsatsen er beregnet til formning af dej- eller hakkekødsломmer.

## Pasta-skiver

Pasta-skiverne er beregnet til formning af følgende pasta-sorter: Fusili, makaroni, cellentani, ditaloni rigati og rigatoni.

## Overbelastningssikring

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

→ "Afhjælpning af fejl", Side 33

## Betjening

### Forberedelse af motorenhed

→ Fig. **2** - **5**

### Samling af forsætter

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

### Samling af kødhakkerpåsat

→ Fig. **6** - **9**

### Samling af pølsestopperforsats

→ Fig. **10** - **13**

### Samling af kibbeh-forsats

→ Fig. **14** - **17**

### Samling af småkageforsats

→ Fig. **18** - **21**

### Samling af forsats med pasta-skiver

**Bemærk:** Pasta-skiverne må kun sættes ind med den passende afdækning.

→ Fig. **22** - **25**

### Anbringelse af påsats

→ Fig. **26** - **29**

## Hastighedsanbefalinger

Overhold hastighedsanbefalingerne for at opnå optimale resultater.

Indstilling	Anvendelse
7	Forarbejdning af fødevarer med kødhakkeren.
3-4	Brug pølsestopper.
1-2	Anvendelse af kibbeh-forsats.

Indstilling	Anvendelse
1-2	Forarbejdning af dej med småkageforsatsen.
7	Anvendelse af pasta-skiver.

## Forarbejdning af fødevarer

→ Fig. 30 - 32

## Aftagning af påsats

→ Fig. 33 - 35

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

## Anvisninger om bearbejdning

### Kødhakkerpåsats

- For at opnå en finere konsistens af de forarbejdede fødevarer kan hakningsprocessen gentages, eller forskellige hulskiver (grov, middel og fin) kan anvendes efter hinanden.
- Der kan tilsættes flere fødevarer efter hinanden under forarbejdningen, f.eks. løg eller krydderurter, for dermed at opnå en bedre blanding af alle ingredienserne.

Anvendelse af hulskiver:

- **Fin hulskive** til kogt hønse-, svine- og oksekød, kogt lever, kogt fisk til suppe, rått svine- og oksekød til forloren hare, rå lever, kød og bacon til leverpostej, svinekød til grovhakkede pølser
- **Middel hulskive** til svine- og oksekød til postejer og cervelatpølse
- **Grov hulskive** til stegt svinekød til gullaschsuppe, rester til middagsgratiner med f.eks. steg eller pølse

### Pølsestopperforsats

- Læg naturtarmen i blød i lunkent vand i ca. 10 minutter før forarbejdningen.
- Fyld ikke tarmen for meget, da pølsen ellers kan springe under kogningen eller stegningen.

## Rengøringsoversigt

Rengør de enkelte dele som anført i tabellen.

→ Fig. 36

## Opbevaring af enkeltdele

- ▶ Opbevar de tørre enkeltdele i pølsestopperens opbevaringsrum efter rengøringen.

→ Fig. 37

## Opskrifter

Her kan du finde et udvalg af opskrifter, der er udviklet specielt til dit tilbehør.

### Kibbeh

#### Kød-/dejlomme

- 500 g lammekød, skåret i strimler
- 500 g bulgur-hvede, vasket og afdryppet
- 1 lille løg, hakket

Tilberedning

- Forarbejd skiftevis lammekød og hvede med den fine hulskive i kødkværnen.
- Tilsæt løg, og bland kød-/dej-blandingen godt igennem.
- Forarbejd blandingen to gange mere med kødkværnen.

#### Fyld

- 400 g lammekød, skåret i strimler
- 2 mellemstore løg, hakkede
- 1 spsk. olie
- 1 spsk. mel
- 2 tsk. piment
- Salt og peber

Tilberedning

- Forarbejd lammekødet med den fine hulskive i kødkværnen.
- Svits løgene gyldenbrune.
- Tilsæt lammekødet, og steg det igennem.
- Tilsæt de øvrige ingredienser, og svits det hele ca. 1-2 minutter.
- Hæld overskydende fedt fra, og lad fyldet køle af.

#### Tilberedning af kibbeh

- Forarbejd blandingen til kød-/dejlommerne med kibbeh-forsatsen.
- Skær den hule kød-/dejstreng ud i 7,5 cm lange stykker.
- Tryk den ene ende af dejlommen sammen.



- Fyld lidt fyld ind i kød-/dejlommen, og tryk den anden ende af lommen sammen.
- Opvarm olie til ca. 180 °C, og fritter kibbeh'erne i ca. 6 minutter, til de er gyldenbrune.

## Pasta

- Klargør køkkenmaskinen med den ønskede pasta-skive.
- Skær dejen ud i små stykker.
- Sæt drejekontakten på trin 7.
- Læg dejstykkerne enkeltvis i påfyldningsskålen, og skub dem ned med stopperen.
- Tag den formede dej af, og læg den i påfyldningsskålen igen, hvorved den bliver særlig smidig.
- Skær under den anden forarbejdning pastaen af med en kniv i den ønskede længde direkte ved skrueingen.
- Læg pastaen på et bomuldsviskestykke eller træskærebræt, der er drysset med mel.

**Tip** Frisklavet pasta kan tørres til opbevaring.

## Sprøjtede småkager

- Klargør køkkenmaskinen med småkageforsatsen, og indstil den ønskede form.
- Skær dejen ud i små stykker.
- Indstil drejeknappen til trin 1-2.
- Læg dejstykkerne enkeltvis i påfyldningsskålen, og skub dem ned med stopperen.
- Skær dejen af med en kniv i den ønskede længde direkte ved skrueingen.
- Læg de sprøjtede småkager på en bageplade, der er drysset med mel eller belagt med bagepapir.

**Bemærk:** For at opnå den ønskede form må dejen ikke være for blød.

## Afhjælpning af fejl

### Fødevarerne forarbejdes ikke, selvom motorenheden kører.

Transportsneglens kobling blev overbelastet og er brækket på det faste brudsted.

**Bemærk:** Reservedele med fast brudsted er ikke bestanddel af vores garantiforpligtelser. En ny kobling kan købes hos kundeservice under bestillingsnummeret 10001090.

1. Løs skruen, og tag den defekte kobling ud.  
→ Fig. **38**
2. Sæt den nye kobling i, og skru den fast.  
→ Fig. **39**

## Sikkerhet

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

Bruk kun tilbehøret:

- med en kjøkkenmaskin i serie MUMS6.
- med originaldeler og -tilbehør.
- til kutting av rå eller kokte matvarer, f.eks. kjøtt, fisk og grønnsaker.
- til annen bruk som ikke er beskrevet i denne anvisningen.
- ▶ Hold hender, hår, klær og andre gjenstander på avstand fra roterende deler.
- ▶ Ikke grip inn i påfyllingssjakten.
- ▶ Bruk kun støteren for å skyve inn ingrediensene.
- ▶ Tilbehøret må aldri settes sammen på basisapparatet.
- ▶ Tilbehøret må kun settes på og tas av når drevet og det frakoblede apparatet står stille.
- ▶ Tilbehøret må kun brukes i hertil tiltenkt arbeidsstilling.

## Unngå materielle skader

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

## Komponenter

→ Fig. **1**

<b>A</b>	Kjøttkvernpåsats
<b>B</b>	Universaladapter
<b>C</b>	Hullskiver
<b>D</b>	Kebbspåsats <sup>1</sup>
<b>E</b>	Pøsestapperpåsats <sup>1</sup>
<b>F</b>	Forsats for sprøytebakst <sup>2</sup>
<b>G</b>	Pastaskiver <sup>2</sup>

<sup>1</sup> Avhengig av modell

<sup>2</sup> Spesialtilbehør

<b>1</b>	Metallkammerhus
<b>2</b>	Stift til innretting av innsatsene
<b>3</b>	Matebrett
<b>4</b>	Fot
<b>5</b>	Mateskrue med kobling
<b>6</b>	Kniv
<b>7</b>	Hullskive, middels
<b>8</b>	Skruring
<b>9</b>	Stapper med oppbevaringsrom og deksel
<b>10</b>	Låsespak
<b>11</b>	Utløsningstast
<b>12</b>	Feste og drev for påsats
<b>13</b>	Hullskive, grov
<b>14</b>	Hullskive, fin
<b>15</b>	Konusring for kebbepåsats

<sup>1</sup> Avhengig av modell

<sup>2</sup> Spesialtilbehør

16	Kebbedyse
17	Lagerring for pølsestapper
18	Pølsestapperdyse
19	Bæring for påsats for sprøytebakst
20	Holder for formplate
21	Formplate
22	Pastaskive for fusili
23	Pastaskive for makkaroni
24	Pastaskive for cellentani
25	Pastaskive for ditaloni rigati
26	Pastaskive for rigatoni

<sup>1</sup> Avhengig av modell

<sup>2</sup> Spesialtilbehør

## Symboler

Symbol	Beskrivelse
	Ikke grip inn i påfyllingssjaktten.
	Posisjonsmerke på hoveddrev
	Sett universal-adapteren på og skru den fast

## Spesialtilbehør

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

### Forsats for sprøytebakst

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

### Pølsestapperpåsats

Pølsestapperpåsatsen brukes til å fylle kunstig tarm og naturtarm med pølsefarse, og til å forme ruller, f.eks. til cevapici.

### Kebbepåsats

Kebbepåsatsen brukes til å forme deigpuster som skal fylles med f.eks. kjøttdeig.

### Pastaskiver

Pastaskivene brukes til å forme følgende pastatyper: fusili, makkaroni, cellentani, ditaloni rigati og rigatoni.

## Overlastvern

Overbelastningssikringen hindrer at motoren og andre komponenter får skader på grunn av for høy belastning.

→ "Utbedring av feil", Side 37

## Betjening

### Forberedelse av basisapparatet

→ Fig. 2 - 5

### Sette sammen påsatsene

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

### Sette sammen kjøttkvernpåsatsen

→ Fig. 6 - 9

### Sette sammen pølsestapperpåsatsen

→ Fig. 10 - 13

### Sette sammen kebbepåsats

→ Fig. 14 - 17

### Sette sammen påsats for sprøytebakst

→ Fig. 18 - 21

### Sette sammen påsats med pastaskiver

**Merk:** Pastaskivene må kun brukes med passende deksel.

→ Fig. 22 - 25

### Montere påsatsen

→ Fig. 26 - 29

### Anbefalte hastigheter

Følg anbefalingene om hastigheter for å oppnå optimale resultater.

Innstilling	Bruk
7	Bearbeid matvarene med kjøttkvernen.
3-4	Bruk pølsestapperen.
1-2	Bruk kebbepåsats.
1-2	Bearbeid deigen med påsatsen for sprøytebakst.
7	Bruk pastaskiver.

## no Oversikt over rengjøring

### Bearbeide matvarer

→ Fig. 30 - 32

### Ta av påsatsen

→ Fig. 33 - 35

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

### Bearbeidingsanvisninger

#### Kjøttkvernpåsats

- For å få en finere konsistens på matvarene kan du gjenta kutteprosessen, eller du kan bruke ulike hullskive etter hverandre (grov, middels, fin).
- For å få god blanding av alle ingrediensene tilsetter du ytterligere matvarer mens bearbeidningen pågår, f.eks. løk og krydder.

Bruk av hullskivene:

- **Hullskive, fin**, for: kokt høns-, svine-, oksekjøtt, kokt lever, kokt fisk for supper, rått svine- og oksekjøtt for kjøttpudding, rå lever, kjøtt og flesk for leverpostei; svinekjøtt for medisterpølse
- **Hullskive, middels**, for: svine- og oksekjøtt til postei og servelatpølse
- **Grov hullskive** for stekt svinekjøtt til gulasjusuppe; rester til restegrateng, f.eks. av stek eller pølse

#### Pølsestapperpåsats

- Naturlarmen må bløtlegges i lunkent vann i ca. 10 minutter før bearbeidning.
- Ikke overfyll pølseskinnet slik at det blir for stramt, da kan pølsene sprekke når de kokes eller stekes.

## Oversikt over rengjøring

Rengjør enkeltdelene som angitt i tabellen.

→ Fig. 36

### Oppbevaring av enkeltdelene

- ▶ Etter at enkeltdelene er blitt rengjort og tørket, skal de oppbevares i oppbevaringsrommet til stapperen.

→ Fig. 37

## Oppskrifter

Her finner du et utvalg oppskrifter som er utviklet spesielt for ditt tilbehør.

### Kebbe

#### Deigpute

- 500 g lammekjøtt, skåret i strimler
- 500 g bulgurhvet, vasket og avdrysset
- 1 liten løk, hakket

Tilberedning

- Bearbeid lammekjøttet og hveten vekselvis med den fine hullskiven i kjøttkvernen.
- Tilsett løken og bland deigen godt.
- Bearbeid blandingen to ganger til med kjøttkvernen.

#### Fyll

- 400 g lammekjøtt, skåret i strimler
- 2 middels store løk, hakket
- 1 spiseskje olje
- 1 spiseskje mel
- 2 teskjeer piment
- salt og pepper

Tilberedning

- Bearbeid lammekjøttet med den fine hullskiven i kjøttkvernen.
- Løken stekes gulbrun.
- Lammekjøttet tilsettes og gjennomstekes.
- Tilsett de øvrige ingrediensene og la det hele surre i ca. 1–2 minutter.
- Hell av overskytende fett og la fyllet avkjøles.

#### Tilberedning av “kebbe”:

- Bearbeid blandingen for deigputene med kebbepåsatsen.
- Det må skjæres av 7,5 cm lange stykker av den hule deigrullen.
- En ende av deigputen trykkes sammen.
- Fyll deigputen med litt fyll og trykk sammen den andre enden av deigputen.
- Varm opp oljen til 180 °C og friter kebben i ca. 6 minutter, til den blir gyllenbrun.

### Pasta

- Sett ønsket pastaskive på kjøkkenmaskinen.
- Skjær deigen i små stykker.

- Sett dreiebryteren på trinn 7.
- Ha deigstykkene enkeltvis på matebrettet og skyv dem ned med stapperen.
- Ta av den formede deigen og legg den på matebrettet igjen. 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.

**Tips:** Tørk fersk pasta for oppbevaring.

### Sprøytebakst

- Sett påsatsen for sprøytebakst på kjøkkenmaskinen, og still inn ønsket form.
- Skjær deigen i små stykker.
- Sett dreiebryteren på trinn 1–2.
- Ha deigstykkene enkeltvis på matebrettet og skyv dem ned med stapperen.
- Kutt av den formede deigen i ønsket lengde rett på skruringen med en kniv.
- Legg sprøytebaksten på et stekebrett som det er strødd mel over, eller som det er lagt bakepapir over.

**Merk:** For at du skal få ønsket form, bør ikke deigen være for myk.

## Utbedring av feil

### Matvarene bearbeides ikke, selv om grunnapparatet går.

Mateskruens kobling er overbelastet og har brukket i det fastlagte bruddstedet.

**Merk:** Reservedeler med fastlagt bruddsted er ikke inkludert i våre garantiforpliktelser. Du kan få en ny kobling hos kundeservice under bestillingsnummer 10001090.

1. Løsne skruen og ta ut den defekte koblingen.  
→ Fig. **38**
2. Sett inn og skru fast den nye koblingen.  
→ Fig. **39**

## Säkerhet

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

Använd tillbehören enbart:

- med en hushållsapparat i serien MUMS6.
- med originaldelar och originaltillbehör.
- för finfördelning av råa eller kokta matvaror, t.ex. kött, fisk och grönsaker.
- för andra tillämpningar som beskrivs i den här anvisningen.
- ▶ Låt inte händer, hår, kläder eller andra husgeråd komma i närheten av roterande delar.
- ▶ Stoppa inte ned handen i påfyllningsröret.
- ▶ Använd enbart påmataren för att trycka in ingredienser.
- ▶ Montera aldrig tillbehör på motordelen.
- ▶ Sätt in och ta ut tillbehör bara när drivningen står stilla och nätstickkontakten är uttagen.
- ▶ Använd tillbehören enbart i det för ändamålet avsedda arbetsläget.

## Undvika sakskador

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

## Beståndsdelar

→ Fig. **1**

<b>A</b>	Köttkvarntillsats
<b>B</b>	Universaladapter
<b>C</b>	Hålskivor
<b>D</b>	Keppetillsats <sup>1</sup>
<b>E</b>	Korvstoppningstillsats <sup>1</sup>
<b>F</b>	Kakspritsmunstycke <sup>2</sup>

<sup>1</sup> Beroende på modell

<sup>2</sup> Extratillbehör

<b>G</b>	Pastaskivor <sup>2</sup>
<b>1</b>	Metallkammarhus
<b>2</b>	Stift för insatsjustering
<b>3</b>	Matarbord
<b>4</b>	Stativfot
<b>5</b>	Transportskruv med koppling
<b>6</b>	Kniv
<b>7</b>	Hålskiva medel
<b>8</b>	Låsring
<b>9</b>	Påmatare med förvaringsfack och lock
<b>10</b>	Låsbygel
<b>11</b>	Låsknapp
<b>12</b>	Tillsatsfäste och -drivning
<b>13</b>	Hålskiva grov

<sup>1</sup> Beroende på modell




<sup>2</sup> Extratillbehör

14	Hålskiva fin
15	Konring för kebbetillsats
16	Kebbemunstycke
17	Lagerring till korvstoppare
18	Korvstopningsmunstycke
19	Kakspritsillsatsring
20	Hållare för formplåt
21	Formplåt
22	Pastaskiva för fusili
23	Pastaskiva för makaroner
24	Pastaskiva för cellentani
25	Pastaskiva för ditaloni rigati
26	Pastaskiva för rigatoni

<sup>1</sup> Beroende på modell

<sup>2</sup> Extratillbehör

## Symboler

Symbol	Beskrivning
	Stoppa inte ned handen i påfyllningsröret.
	Positionsmarkering på huvudmenyn
	Sätt på universaladaptern och skruva fast den

## Extratillbehör

Här följer en översikt över specialtillbehören och deras användningsområden.

### Kakspritsillsats

Kakspritsillsatsen lämpar sig för formning av småkaksdeg eller mördeg.

### Korvstopningstillsats

Korvstopningstillsatsen passar för att fylla konstgjorda korvskinn och naturtarmsfjäls-ter med korvsmet och för att forma färskorvar, t.ex. cevapcici.

### Keppetillsats

Keppetillsatsen passar för att forma klimp eller köttfärspiroger.

## Pastaskivor

Pastaskivorna passar för att forma följande pastatyper: fusili, makaroner, cellentani, ditaloni rigati och rigatoni.

## Överlastskydd

Överlastskyddet förhindrar att motorn och andra komponenter skadas på grund av alltför hög belastning.

→ "Avhjälpling av fel", Sid. 41

## Användning

### Förberedelse av motordelen

→ Fig. 2 - 5

### Sätta ihop tillsatser

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

### Hopsättning av köttkvarntillsatsen

→ Fig. 6 - 9

### Hopsättning nav korvstopningstillsatsen

→ Fig. 10 - 13

### Sätta ihop keppetillsatsen

→ Fig. 14 - 17

### Sätta ihop kakspritsillsatsen

→ Fig. 18 - 21

### Sätta ihop pastaskivtillsatsen

**Notera:** Sätt alltid i pastaskivorna med rätt kåpa.

→ Fig. 22 - 25

### Montering av tillsatsen

→ Fig. 26 - 29

## Hastighetsrekommendationer

Följ hastighetsrekommendationerna, så får du optimala resultat.

Inställning	Användning
7	Bearbetning av matvaror med köttkvarnen.
3-4	Använd korvfillaren.
1-2	Använd keppetillsats.

Inställning	Användning
1-2	Knåda med kakspritsillsatsen.
7	Använd pastaskivor.

## Bearbetning av matvaror

→ Fig. 30 - 32

## Borttagning av tillsatsen

→ Fig. 33 - 35

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

## Bearbetningsanvisningar

### Köttkvarntillsats

- För att matvarorna ska få en finare konsistens kan du upprepa sönderdelningsförloppet eller använda olika rivskivor i tur och ordning (grov, medel, fin).
- Tillsätt övriga livsmedel som t.ex. lök och kryddor under bearbetningen, så blandas ingredienserna ordentligt.

Använda hålskivor:

- **Fin hålskiva** för kokt höns-, fläsk- och nötkött, kokt lever, kokt fisk till soppor; rått fläsk- och nötkött till köttfärslimpa, rå lever, kött och fläsk till leverkorv, fläskkött till medvurst
- **Medel hålskiva** för fläsk- och nötkött till pastejer och cervelatkorv
- **Grov hålskiva** för stekt fläskkött till gulaschsoppa; rester som t.ex. stek och korv till korvkaka.

### Korvstoppsningstillsats

- Blötlägg naturtarmsfjälster 10 minuter i ljummet vatten före bearbetning.
- Stoppa inte korvskinnet alltför hårt eftersom korven då kan spricka vid kokning eller stekning.

## Översikt rengöring

Rengör de olika delarna enligt anvisningarna i tabellen.

→ Fig. 36

## Förvara delarna

- ▶ Förvara de torra delarna i påmatarens förvaringsfack efter rengöringen.

→ Fig. 37

## Recept

Här följer ett urval av recept som har utvecklats speciellt för dina tillbehör.

## Kebbe

### Klimp

- 500 g lammkött, strimlat
- 500 g bulgurvete, sköljt och avdroppat
- 1 liten gullök, hackad

Tillagning

- Bearbeta lammkött och vete växelvis med fin hålskiva i köttkvarnen.
- Tillsätt löken och blanda degen ordentligt.
- Bearbeta blandningen ytterligare två gånger med köttkvarnen.

### Fyllning

- 400 g lammkött, strimlat
- 2 medelstora gullökar, hackade
- 1 msk matolja
- 1 msk mjöl
- 2 tsk kryddpeppar
- Salt och peppar

Tillagning

- Bearbeta lammköttet med fin hålskiva i köttkvarnen.
- Bryn gullöken gyllenbrun.
- Tillsätt lammköttet och genomstek det.
- Tillsätt övriga ingredienser och svetta allt ca 1-2 minuter.
- Häll av överskottsfettet och låt fyllningen svalna.

### Tillaga kebbe

- Bearbeta klimpblandningen med kebbetillsatsen.
- Skär av den ihåliga degsträngen i ca 7,5 cm långa bitar.
- Tryck ihop ena änden av varje klimp.
- Tryck in lite fyllning i klimpen och tryck sedan till även den andra klimpändan.
- Värm upp matoljan till 180°C och fritera kebben i ca 6 minuter tills de är gyllenbruna.



## Pasta

- Förbered köksmaskinen med den pasta-skiva du vill ha.
- Skär ned degen i småbitar.
- Vrid vredet till läge 7.
- Lägg degbitarna separata på matarbordet och skjut ned dem med påmataren.
- Ta av den formade degen och lägg den på matarbordet igen så att den blir extra smidig.
- Skär av pastan med kniv i den längd du vill ha direkt vid låsringen efter andra genomkörningen.
- Lägg pastan på mjölad bomullshandduk eller skärbräda.

**Tips!** Torka färsk pasta för förvaring.

## Spritskakor

- Förbered köksmaskinen med kakspritsstillsatsen och ställ in den form du vill ha.
- Skär ned degen i småbitar.
- Vrid vredet till läge 1-2.
- Lägg degbitarna separata på matarbordet och skjut ned dem med påmataren.
- Skär av degen med kniv i den längd du vill ha direkt vid låsringen.
- Lägg spritskakorna på mjölad bakplåt eller plåt med bakplåtspapper.

**Notera:** Gör inte degen för lös om den ska få den form du vill ha.

## Avhjälpning av fel

### Matvarorna blir inte bearbetade, trots att grundapparaten är igång.

Transportskrivens koppling har överbelastats och gått av vid brottanvisningen.

**Notera:** Reservdelar med överbelastnings-skydd ingår inte i våra garantiåtaganden. En ny koppling kan levereras från kundtjänsten under beställningsnumret 10001090.

1. Lossa skruven och ta ut den defekta kopplingen.

→ Fig. **38**

2. Sätt in den nya kopplingen och skruva fast den.

→ Fig. **39**



## Turvallisuus

- Lue tämä ohje huolellisesti.
- Noudata peruslaitteen käyttöohjetta.

Käytä varustetta vain:

- valmistussarjaan MUMS6 kuuluvan yleiskoneen kanssa.
- valmistajan alkuperäisillä osilla ja varusteilla.
- raakojen tai keitettyjen elintarvikkeiden, esim. lihan, kalan ja vihannesten hienontamiseen.
- muihin tässä käyttöohjeessa kuvattuihin käyttötarkoituksiin.
- ▶ Pidä kädet, hiukset, vaatteet tms. loitolla pyörivistä osista.
- ▶ Älä laita sormia täyttöaukkoon.
- ▶ Kun lisäät aineksia, käytä aina syöttöpaininta.
- ▶ Kokoa varuste aina ennen kuin asennat sen laitteen runkoon.
- ▶ Irrota ja kiinnitä varuste vain, kun käyttöliitäntä on pysähtynyt ja laite irrotettu pistorasiasta.
- ▶ Käytä varustetta vain sille tarkoitettussa käyttöasennossa.

## Esinevahinkojen välttäminen

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

## Osat

→ Kuva **1**

<b>A</b>	Lihamyly
<b>B</b>	Yleisadapteri
<b>C</b>	Reikälevy
<b>D</b>	Kibbeh-varuste <sup>1</sup>
<b>E</b>	Makkarantäyttöputki <sup>1</sup>
<b>F</b>	Kakkupursotin <sup>2</sup>
<b>G</b>	Pastalevy <sup>2</sup>
<b>1</b>	Metallikammion kotelo

<sup>1</sup> Mallista riippuen

<sup>2</sup> Lisävarusteet

<b>2</b>	Tappi lisäosien kohdistusta varten
<b>3</b>	Täyttöastia
<b>4</b>	Tukijalka
<b>5</b>	Syöttöruuvi kytkimellä
<b>6</b>	Terä
<b>7</b>	Reikälevy, keskikarkea
<b>8</b>	Kiinnitysrenkas
<b>9</b>	Syöttöpainin, säilytyslokero ja kansi
<b>10</b>	Lukitusvipu
<b>11</b>	Avaamispainike
<b>12</b>	Kannatin käyttölaitteelle ja lisäosille
<b>13</b>	Reikälevy, karkea
<b>14</b>	Reikälevy, hieno
<b>15</b>	Kartiorengas kibbeh-varusteeseen
<b>16</b>	Kibbeh-suulake

<sup>1</sup> Mallista riippuen




<sup>2</sup> Lisävarusteet

17	Laakerirengas makkaran täyttölaitetta varten
18	Makkarantäyttösuutin
19	Tukirengas kakkupursottimelle
20	Pursotinlevyn pidike
21	Pursotinlevy
22	Pastalevy Fusili-pastalle
23	Pastalevy Maccheroni-pastalle
24	Pastalevy Cellentani-pastalle
25	Pastalevy Ditaloni rigati -pastalle
26	Pastalevy Rigatoni-pastalle

<sup>1</sup> Mallista riippuen

<sup>2</sup> Lisävarusteet

## Symbolit

Symboli	Kuvaus
	Älä laita sormia täyttöaukkoon.
	Kohdistusmerkinnät pääkäyttökäytöllä
	Aseta yleisadapteri paikalleen ja kiristä

## Lisävarusteet

Tästä näet yhteenvedon laitteesi lisävarusteista ja niiden käytöstä.

### Spritzgebäckvorsatz

Kakkupursotin soveltuu pikkuleipä- tai murotaikinan muotoiluun.

### Makkarantäyttövaruste

Makkarantäyttövaruste sopii keino- ja luonnonsuolen täyttämiseen lihamassalla ja kääryleiden muotoiluun, esimerkiksi Cevapcicia varten.

### Kibbeh-varuste

Kibbeh-varuste sopii taikina- tai jauhelihataskujen muotoiluun.

## Pastalevyt

Pastalevyt sopivat seuraavien nuudelilajien muotoiluun: Fusili, Maccheroni, Cellentani, Ditaloni rigati ja Rigatoni.

## Ylikuormitussuoja

Ylikuormitussuoja estää moottorin ja muiden osien vioittumisen liian suuren kuormituksen seurauksena.

→ "Toimintahäiriöiden korjaaminen", Sivu 45

## Käyttö

### Peruslaitteen esivalmistelut

→ Kuva 2 - 5

### Varusteiden kokoaminen

**Huomautus:** Lisävarusteiden käyttöä varten tarvitset lihamyllyn osat lukuunottamatta terää ja reikälevyä.

### Lihamyllyn kokoonpano

→ Kuva 6 - 9

### Makkarantäyttöputken kokoonpano

→ Kuva 10 - 13

### Kibbeh-varusteiden kokoaminen

→ Kuva 14 - 17

### Kakkupursottimen kokoaminen

→ Kuva 18 - 21

### Pastalevyjen varusteiden kokoaminen

**Huomautus:** Käytä pastalevyjä vain sopivan suojuksen kanssa.

→ Kuva 22 - 25

### Lisäosan kiinnittäminen

→ Kuva 26 - 29

### Nopeussuositukset

Noudata nopeussuosituksia, jotta lopputulos on paras mahdollinen.

Säätö	Käyttö
7	Elintarvikkeiden käsittely lihamyllyllä.
3-4	Makkarantäyttäjän käyttö
1-2	Käytä Kibbeh-varustetta.

Säätö	Käyttö
1-2	Taikinan käsittely kakkupursottimella.
7	Käytä pastalevyjä.

## Elintarvikkeiden käsittely

→ Kuva **30** - **32**

## Lisäosan irrottaminen

→ Kuva **33** - **35**

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

## Käsittelyohjeita

### Lihamyly

- Jos toivot elintarvikkeiden hienompaa koostumusta, toista hienontaminen tai käytä peräkkäin erilaisia reikälevyjä (karkea, keskikarkea ja hieno).
- Jotta kaikki ainekset sekoittuvat hyvin, lisää muita elintarvikkeita käsittelyn aikana, esimerkiksi sipulit ja mausteet.

Reikälevyjen käyttö:

- **Hieno reikälevy** keitetulle kanan-, sian- ja naudanlihalle, keitetulle maksalle, keitetulle kalalle keittoihin; raa'alle sian- ja naudanlihalle jauhelihamurekkeisiin; raa'alle maksalle, lihalle ja silavalle maksamakaraan; sianlihalle meetwurstiin
- **Keskikarkea reikälevy** sian- ja naudanlihalle pasteijoihin ja Cervelat-makaraan
- **Karkea reikälevy** paistetulle sianlihalle gulassikeittoihin; tähteet laatikoihin, esim. paistista tai makkarasta

### Makkarantäyttöputki

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

## Puhdistusohjeet

Puhdista yksittäiset osat taulukon tietojen mukaan.

→ Kuva **36**

## Yksittäisten osien säilyttäminen

- ▶ Säilytä kuivatut yksittäiset osat puhdistuksen jälkeen syöttöpainimen säilytyslokerossa.

→ Kuva **37**

## Reseptit

Tästä löydät valikoiman reseptejä, jotka on suunniteltu erityisesti varustettasi varten.

### Kibbeh

#### Taikinatasku

- 500 g suikaloitua lampaanlihaa
- 500 g huuhdottua ja valutettua bulgurvehnää
- 1 pieni silputtu sipuli

Valmistus

- Jauha vuorotellen lampaanlihaa ja vehnää hienolla reikälevyllä lihamylyllä.
- Lisää sipuli ja sekoita taikina hyvin.
- Jauha seos vielä kaksi kertaa lihamylyllä.

#### Täyte

- 400 g suikaloitua lampaanlihaa
- 2 keskikokoista silputtua sipulia
- 1 rkl öljyä
- 1 rkl jauhoa
- 2 tl maustepippuria
- Suolaa ja pippuria

Valmistus

- Jauha lampaanlihaa hienolla reikälevyllä lihamylyllä.
- Kuullota sipulit kullanruskeiksi.
- Lisää lampaanliha ja paista, kunnes liha on kypsää.
- Lisää muut ainekset ja hauduta kaikkea n. 1-2 minuuttia.
- Kaada ylimääräinen rasva pois ja anna täyteen jäähtyä.

#### Kibbehin valmistus

- Käsittele seos taikinataskuja varten kibbeh-varusteella.

- Leikkaa taikinarullasta 7,5 cm pituisia paloja.
- Sulje taikinataskun toinen pää.
- Työnnä taikinataskuun vähän täytettä ja sulje sitten myös taikinataskun toinen pää.
- Kuumenna öljy lämpötilaan 180 °C ja friteeraa kibbeh n. 6 minuuttia kullanruskeaksi.

## Pasta

- Varusta yleiskone haluamallaasi pastalevyllä.
- Paloittele taikina pieniksi paloiksi.
- Aseta valitsin asentoon 7.
- Aseta taikinan osat yksi kerrallaan täyttösuppiloon ja työnnä ne alas syöttöpainimella.
- Aseta 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.

**Ohje:** Kuivaa tuore pasta säilytystä varten.

## Pursotinpikkuleivät

- Valmistele yleiskone kakkupursottimella ja säädä haluamasi muoto.
- Paloittele taikina pieniksi paloiksi.
- Aseta valitsin asentoon 1-2.
- Aseta taikinan osat yksi kerrallaan täyttösuppiloon ja työnnä ne alas syöttöpainimella.
- Leikkaa muotoiltu taikina kiinnitysrenkaan vierestä veitsellä sopivan pituiseksi.
- Aseta pursotinpikkuleivät jauhotetulle tai leivinpaperilla varustetulle leivinpellille.

**Huomautus:** Jotta taikina muotoutuu haluamallasi tavalla, taikina ei saa olla liian pehmeää.

## Toimintahäiriöiden korjaaminen

### Elintarvikkeita ei käsitellä, vaikka perusliate toimii.

Syöttöruuvien kytkin on ylikuormittunut ja murtunut murtumiskohdasta.

**Huomautus:** Murtumiskohdalla varustetut varaosat eivät kuulu takuun piiriin. Uuden kytkimen voit tilata huoltopalvelusta tilausnumerolla 10001090.

1. Irrota ruuvi ja poista viallinen kytkin.  
→ Kuva **38**
2. Aseta uusi kytkin paikalleen ja kierrä kiinni.  
→ Kuva **39**

## Seguridad

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

Utilizar el accesorio solo:

- con un robot de cocina de la serie MUMS6.
- con piezas y accesorios originales.
- Para triturar alimentos crudos o cocidos, p ej., carne, pescado o verduras.
- Para otras aplicaciones que no están descritas en estas instrucciones de uso.
- ▶ Mantener las manos, el cabello, la ropa y otros utensilios alejados de las piezas giratorias.
- ▶ No introducir las manos en la boca de llenado.
- ▶ Usar siempre el empujador para introducir posteriormente los ingredientes.
- ▶ No armar nunca el accesorio sobre la base motriz.
- ▶ Montar y desmontar el accesorio solo cuando el accionamiento se haya detenido completamente y se haya extraído el enchufe del aparato de la toma de corriente.
- ▶ Utilizar el accesorio únicamente en la posición de trabajo prevista para ello.

## Evitar daños materiales

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

## Componentes

→ Fig. 1

<b>A</b>	Picadora de carne
<b>B</b>	Adaptador universal
<b>C</b>	Discos perforados

<b>D</b>	Accesorio para kebbe <sup>1</sup>
<b>E</b>	Accesorio para llenar embutido <sup>1</sup>
<b>F</b>	Accesorio para repostería <sup>2</sup>
<b>G</b>	Discos de corte de pasta <sup>2</sup>
<b>1</b>	Cuerpo
<b>2</b>	Pasador para ajustar elementos insertables
<b>3</b>	Bandeja de carga
<b>4</b>	Pie vertical
<b>5</b>	Tornillo de alimentación con accionamiento
<b>6</b>	Cuchilla
<b>7</b>	Disco perforado, mediano

<sup>1</sup> En función del modelo

<sup>2</sup> Accesorios opcionales

<sup>1</sup> En función del modelo






<sup>2</sup> Accesorios opcionales

<b>8</b>	Anillo roscado
<b>9</b>	Empujador con compartimento para guardar accesorios y tapa
<b>10</b>	Palanca de retención
<b>11</b>	Tecla de desbloqueo
<b>12</b>	Alojamiento y transmisión para accesorios
<b>13</b>	Disco perforado, grueso
<b>14</b>	Disco perforado, fino
<b>15</b>	Anillo cónico para el accesorio para kebbe
<b>16</b>	Boquilla para kebbe
<b>17</b>	Aro de rodamiento para embutidora
<b>18</b>	Boquilla para llenar embutido
<b>19</b>	Anillo de soporte para accesorio para repostería
<b>20</b>	Soporte para la placa de moldeado
<b>21</b>	Placa de moldeado
<b>22</b>	Disco de corte de fusilli
<b>23</b>	Disco de corte de macarrones
<b>24</b>	Disco de corte de cellentani
<b>25</b>	Disco de corte de ditaloni rigati
<b>26</b>	Disco de corte de rigatoni

<sup>1</sup> En función del modelo

<sup>2</sup> Accesorios opcionales

## Símbolos

Símbolo	Descripción
	No introducir las manos en la boca de llenado.
	Marca de posición en el accionamiento principal
	Colocar el adaptador universal  y girarlo hasta que se fije 

## Accesorios opcionales

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

### Spritzgebäckvorsatz

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

### Accesorio para embutir

El accesorio para embutir es adecuado para embutir piel artificial de salchicha y tripas naturales con masa de salchicha, así como para formar rollitos como, p. ej., cevapcici.

### Accesorio para kebbe

El accesorio para kebbe es adecuado para elaborar empanadas o albóndigas rellenas de carne.

### Discos de corte de pasta

Los discos de corte de pasta son adecuados para elaborar los siguientes tipos de pasta: fusilli, maccheroni, cellentani, ditaloni rigati y rigatoni.

## Seguro contra sobrecarga

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

→ "Solucionar pequeñas averías",  
Página 49

## Manejo

### Preparativos de la base motriz

→ Fig. **2** - **5**

### Armar el accesorio

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

### Montar la picadora de carne

→ Fig. **6** - **9**

### Montar el accesorio para llenar embutido

→ Fig. **10** - **13**

### Armar el accesorio para kebbe

→ Fig. **14** - **17**

es Vista general de limpieza

### Armar el accesorio para repostería

→ Fig. 18 - 21

### Armar el accesorio con los discos de corte de pasta

**Nota:** Colocar los discos de corte de pasta únicamente con la tapa correspondiente.

→ Fig. 22 - 25

### Colocar el adaptador

→ Fig. 26 - 29

### Velocidades recomendadas

Prestar atención a las velocidades recomendadas para obtener resultados óptimos.

Ajustes	Utilización
7	Procesar los alimentos con la picadora de carne.
3-4	Utilizar la embudidora.
1-2	Utilizar el accesorio para kebbe.
1-2	Procesar la masa con el accesorio para repostería.
7	Utilizar los discos de corte de pasta.

### Procesar los alimentos

→ Fig. 30 - 32

### Retirar el adaptador

→ Fig. 33 - 35

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

### Indicaciones de uso

#### Picadora de carne

- Para lograr que los alimentos procesados tengan una consistencia más fina, repetir el proceso de picado o utilizar diferentes discos perforados consecutivamente (grueso, medio, fino).
- Para conseguir una buena mezcla de todos los ingredientes, añadir más alimentos durante el procesamiento, p. ej., cebollas y especias.

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; carne de cerdo para sobrasada.
- **Disco perforado medio** para carne de cerdo y res para patés y salchichas tipo cervelata
- **Disco perforado grueso** para procesar carne de cerdo asada para preparar estofados de carne (goulash); restos de carne (de asados, embutidos) para preparar suflés de restos de carne.

### Accesorio para llenar embutido

- 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.

### Vista general de limpieza

Limpie todas las piezas como se indica en la tabla.

→ Fig. 36

### Guardar las piezas individuales

- ▶ Después de limpiar las piezas individuales secas, guardarlas en el compartimento de almacenamiento del empujador.
- Fig. 37

### Recetas

Aquí encontrará una selección de recetas especialmente diseñadas para su accesorio.

#### Kebbe

##### Albóndigas de masa

- 500 gramos de carne de cordero cortada en tiras
- 500 gramos de trigo burgol lavado y escurrido
- 1 cebolla pequeña picada



**Preparación**

- Procesar alternativamente el cordero y el trigo con el disco perforado fino en la picadora.
- Añadir la cebolla y mezclar bien la masa.
- Volver a procesar dos veces la mezcla con la picadora de carne.

**Ingredientes para el relleno:**

- 400 gramos 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

**Preparación**

- Procesar el cordero con el disco perforado fino en la picadora de carne.
- Dorar las cebollas.
- Añadir la carne de cordero y freír hasta que esté dorada por fuera.
- Añadir el resto de ingredientes y rehogar todo durante aprox. 1-2 minutos.
- Verter el aceite sobrante y dejar enfriar el relleno.

**Preparación de la masa de kebbe**

- Procesar la mezcla para las empanadillas con el accesorio para kebbe.
- Cortar el rollo hueco de masa en tiras de 7,5 cm.
- Aplastar uno de los extremos de las tiras para cerrarlo.
- Añadir algo de relleno a las empanadillas y aplastar el otro extremo de las empanadillas.
- Calentar aceite (aprox. a 180 °C) y freír el kebbe durante aprox. 6 minutos, hasta que adquiera un color dorado.

**Pasta**

- Preparar el robot de cocina con el disco de corte de pasta que se desee.
- Cortar la pasta en trozos pequeños.
- Colocar el mando giratorio en la posición 7.
- Introducir uno a uno los trozos de masa en la boca de llenado y empujarlos hacia abajo con el empujador.

- Retirar la pasta moldeada y volver a introducirla por la bandeja de carga para que adquiera 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.

**Consejo:** Secar la pasta fresca para su conservación.

**Galletas de mantequilla**

- Preparar el robot de cocina con el accesorio para repostería y ajustar el molde deseado.
- Cortar la pasta en trozos pequeños.
- Colocar el mando giratorio en la posición 1-2.
- Introducir uno a uno los trozos de masa en la boca de llenado y empujarlos hacia abajo con el empujador.
- 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.

**Nota:** Para obtener la forma deseada, no batir la masa demasiado blanda.

**Solucionar pequeñas averías****Los alimentos no son procesados aunque la base motriz está en marcha.**

El acoplamiento del tornillo de alimentación se ha sobrecargado y se ha partido por el punto de rotura prescrito.

**Nota:** Los repuestos con punto de rotura prescrito no entran dentro de nuestras obligaciones de garantía. Puede solicitarse un nuevo acoplamiento al Servicio de Asistencia Técnica con el n.º de pedido 10001090.

1. Aflojar el tornillo y retirar el acoplamiento defectuosos.

→ Fig. **38**

- es** Solucionar pequeñas averías
2. Colocar y enroscar el nuevo acoplamiento.  
→ Fig. **39**

## Segurança

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

Utilize o acessório apenas:

- com um robô de cozinha da série MUMS6.
- com peças e acessórios originais.
- para triturar alimentos crus ou cozinhados, p. ex. carne, peixe e legumes.
- para utilizações adicionais descritas neste manual.
- ▶ Mantenha as mãos, os cabelos, o vestuário e outros utensílios afastados das peças em rotação.
- ▶ Não tocar no canal de enchimento.
- ▶ Utilizar apenas o calcador para adicionar ingredientes.
- ▶ Nunca montar o acessório no aparelho base.
- ▶ Coloque e retire o acessório apenas com o acionamento imobilizado e o aparelho desligado da tomada.
- ▶ Só utilizar o acessório na posição de trabalho prevista para o efeito.

## Evitar danos materiais

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

## Componentes

→ Fig. 1

<b>A</b>	Acessório para picador de carne
<b>B</b>	Adaptador universal
<b>C</b>	Discos com furos
<b>D</b>	Acessório para bolinhos de carne <sup>1</sup>
<b>E</b>	Acessório para enchidos <sup>1</sup>

<b>F</b>	Adaptador para biscoitos <sup>2</sup>
<b>G</b>	Discos para massa <sup>2</sup>
<b>1</b>	Caixa com câmaras de metal
<b>2</b>	Pino para alinhar as peças de encaixe
<b>3</b>	Recipiente de enchimento
<b>4</b>	Pé de suporte
<b>5</b>	Parafuso sem-fim de transporte com acoplamento
<b>6</b>	Lâmina
<b>7</b>	Disco com furos, médio
<b>8</b>	Anel roscado
<b>9</b>	Calcador com compartimento de arrumação e tampa
<b>10</b>	Alavanca de retenção
<b>11</b>	Botão de desbloqueio

<sup>1</sup> Conforme o modelo

<sup>2</sup> Acessórios especiais

<sup>1</sup> Conforme o modelo



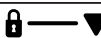


<sup>2</sup> Acessórios especiais

12	Alojamento e acionamento para acessórios
13	Disco com furos, grosso
14	Disco com furos, fino
15	Anel cônico para acessório para bolinhos de carne
16	Bico de bolinhos de carne
17	Anel de rolamento para acessório para enchidos
18	Bocal para enchidos
19	Anel de suporte para adaptador para biscoitos
20	Suporte para forma
21	Forma
22	Disco de massa para fusili
23	Disco de massa para macarrão
24	Disco de massa para Cellentani
25	Disco de massa para Ditaloni rigati
26	Disco de massa para Rigatoni

<sup>1</sup> Conforme o modelo

<sup>2</sup> Acessórios especiais

## Símbolos

Símbolo	Descrição
	Não toque no canal de enchimento.
	Marcação de posição no acionamento principal
	Aplicar o adaptador universal  e rodar firmemente 

## Acessórios especiais

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

### Adaptador para biscoitos

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

## Calcador para máquina de salsichas

O calcador para máquina de salsichas é adequado para encher tripa artificial e natural com carne de enchido e para moldar rolinhos, p. ex., para Cevapcici.

## Acessório para bolinhos de carne

O acessório para bolinhos de carne é adequado para moldar rissóis de massa e de carne.

## Discos para massa

Os discos de massa são adequados para moldar os seguintes tipos de massas: Fusilli, macarrão, Cellentani, Ditaloni rigati e Rigatoni.

## Proteção contra sobrecarga

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

→ "Eliminar falhas", Página 54

## Operação

### Preparar o aparelho base

→ Fig. **2** - **5**

### Montar os acessórios

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

### Montar o acessório para picador de carne

→ Fig. **6** - **9**

### Montar o acessório para enchidos

→ Fig. **10** - **13**

### Monte o acessório para bolinhos de carne

→ Fig. **14** - **17**

### Monte o adaptador para biscoitos

→ Fig. **18** - **21**

### Monte o acessório com discos para massa

**Nota:** Utilize os discos para massa apenas com a cobertura adequada.

→ Fig. **22** - **25**

## Colocar o acessório

→ Fig. 26 - 29

## Velocidades recomendadas

Tenha em atenção as velocidades recomendadas para obter resultados ideais.

Regulação	Utilização
7	Processe os alimentos com o picador de carne.
3-4	Utilize o acessório para enchidos.
1-2	Utilizar o acessório para bolinhos de carne.
1-2	Processe massa com o adaptador para biscoitos.
7	Utilizar discos de massa.

## Processar os alimentos

→ Fig. 30 - 32

## Retirar o acessório

→ Fig. 33 - 35

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

## Indicações de utilização

### Acessório para picador de carne

- Caso pretenda obter uma consistência mais fina dos alimentos, repita o processo de trituração ou utilize sequentemente discos perfurados diferentes (grosso, médio e fino).
- Para conseguir uma boa mistura de todos os ingredientes, adicione outros alimentos durante o processamento, p. ex., cebolas e especiarias.

Utilização dos discos perfurados:

- **Disco perfurado fino** para carne de galinha, porco, vaca cozida, fígado cozido, peixe cozido para sopas; carne de porco e de vaca crua para picar; fígado cru, carne e bacon para enchidos; carne de porco para salsichas defumadas
- **Disco perfurado médio** para carne de porco e de vaca para pastéis e enchidos

- **Disco perfurado grosso** para carne de porco salteada para sopa de carne; restos para empadão, p. ex., a partir de carne assada ou enchidos

### Acessório para enchidos

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

## Vista geral da limpeza

Limpar cada uma das peças, como indicado na tabela.

→ Fig. 36

### Guardar peças individuais

- ▶ Após a limpeza, guarde as peças individuais secas no compartimento de arrumação do calçador.

→ Fig. 37

## Receitas

Aqui encontra uma seleção de receitas que foram especificamente desenvolvidas para o seu acessório.

### Bolinhos de carne

#### Massa recheada

- 500 g de borrego cortado em tiras
- 500 g de trigoilho lavado e escorrido
- 1 pequena cebola picada

Preparação

- Prepare alternadamente borrego e trigo com o disco perfurado fino na picadora de carne.
- Adicione a cebola e misture bem a massa.
- Prepare a mistura mais duas vezes com a picadora 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

## pt Eliminar falhas

### Preparação

- Prepare o borrego com o disco perfurado fino na picadora de carne.
- Refoge a cebola até ficar alourada.
- Adicione a carne de borrego e salteia-bem.
- Adicione os restantes ingredientes e estufe tudo durante aprox. 1-2 minutos.
- Verta gordura em excesso e deixe arrefecer o enchimento.

### Preparação dos bolinhos de carne

- Prepare a mistura para as massas recheadas com os acessórios para bolinhos de carne.
- Corte o tubo de massa em pedaços de 7,5 cm.
- Pressione uma extremidade do tubo de massa.
- Deite um pouco de recheio no tubo de massa e feche a outra extremidade do tubo de massa, pressionando-a.
- Aqueça o óleo até aos 180 °C e frite os bolinhos de carne durante aprox. 6 minutos até ficarem dourados.

### Massas

- Prepare o robô de cozinha com o disco de massa pretendido.
- Corte a massa em pequenos pedaços.
- Coloque o seletor rotativo na fase 7.
- Deite os pedaços de massa individualmente no recipiente de enchimento e empurre-os para baixo com o calcador.
- Pegue na massa moldada e volte 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.
- Coloque a massa num pano de algodão polvilhado com farinha ou base de madeira.

**Dica:** Seque as massas frescas para as guardar.

### Biscoitos

- Prepare o robô de cozinha com o adaptador para biscoitos e ajuste a forma pretendida.
- Corte a massa em pequenos pedaços.
- Coloque o seletor rotativo na fase 1-2.
- Deite os pedaços de massa individualmente no recipiente de enchimento e empurre-os para baixo com o calcador.
- Com uma faca corte a massa diretamente no anel roscado com o comprimento desejado.
- Coloque os biscoitos num tabuleiro polvilhado com farinha ou forrado com papel vegetal.

**Nota:** Para obter a forma pretendida, não deve utilizar massa demasiado macia.

### Eliminar falhas

**Os alimentos não são processados, apesar de o aparelho estar a funcionar.**

O acoplamento do parafuso sem-fim de transporte fim foi sobrecarregado e está partido no ponto teórico de rutura.

**Nota:** Peças de substituição com ponto teórico de rutura não fazem parte das nossas obrigações de garantia. Um novo acoplamento pode ser adquirido nos nossos Serviços Técnicos com o número de encomenda 10001090.

1. Solte o parafuso e remova o acoplamento com defeito.

→ Fig. **38**

2. Coloque e enrosque bem o acoplamento novo.

→ Fig. **39**

## Ασφάλεια

- Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες.
  - Προσέξτε τις οδηγίες της βασικής συσκευής.
- Χρησιμοποιείτε τα εξαρτήματα μόνο:
- με μια κουζινομηχανή της σειράς MUMS6.
  - Με γνήσια εξάρτημα και προσαρτήματα.
  - Για τον τεμαχισμό ωμών ή βρασμένων τροφίμων, π.χ. κρέας, ψάρι και λαχανικά.
  - Για πρόσθετες εφαρμογές, που περιγράφονται σε αυτές τις οδηγίες.
- ▶ Κρατάτε τα χέρια, τα μαλλιά, τα ρούχα και άλλα αντικείμενα μακριά από τα περιστρεφόμενα μέρη.
  - ▶ Μην πιάνετε μέσα στο στόμιο πλήρωσης.
  - ▶ Χρησιμοποιείτε μόνο το εξάρτημα ώθησης, για να ξανασπρώξετε υλικά.
  - ▶ Μη συναρμολογείτε τα εξαρτήματα ποτέ στη βασική συσκευή.
  - ▶ Τοποθετείτε και αφαιρείτε τα εξαρτήματα μόνο με ακινητοποιημένο τον μηχανισμό κίνησης και με αποσυνδεδεμένη τη συσκευή.
  - ▶ Χρησιμοποιείτε τα εξαρτήματα μόνο στην προβλεπόμενη γι' αυτό θέση εργασίας.

## Αποφυγή των υλικών ζημιών

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

## Συστατικά μέρη

→ Εικ. **1**

<b>A</b>	Επίθεμα κρεατομηχανής
<b>B</b>	Προσαρμογέας γενικής χρήσης
<b>C</b>	Διάτρητοι δίσκοι

<sup>1</sup> Ανάλογα με το μοντέλο

<sup>2</sup> Ειδικά εξαρτήματα

<b>D</b>	Επίθεμα κεμπέ <sup>1</sup>
<b>E</b>	Εξάρτημα πλήρωσης λουκάνικου <sup>1</sup>
<b>F</b>	Προσάρτημα για μικρά γλυκά φτιαγμένα με κορνέ <sup>2</sup>
<b>G</b>	Δίσκοι ζυμαρικών <sup>2</sup>
<b>1</b>	Μεταλλικό περίβλημα θαλάμου
<b>2</b>	Πείρος για την ευθυγράμμιση των ένθετων εξαρτημάτων
<b>3</b>	Δοχείο πλήρωσης
<b>4</b>	Πόδι στήριξης
<b>5</b>	Ελικοειδές γρανάζι με ζεύξη
<b>6</b>	Μαχαίρι
<b>7</b>	Διάτρητος δίσκος, μεσαίος
<b>8</b>	Βιδωτός δακτύλιος

<sup>1</sup> Ανάλογα με το μοντέλο



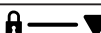


<sup>2</sup> Ειδικά εξαρτήματα

9	Εξάρτημα ώθησης με θήκη φύλαξης και καπάκι
10	Μοχλός ασφάλισης
11	Πλήκτρο απασφάλισης
12	Τποδοχή και μηχανισμός κίνησης των προσαρτημάτων
13	Διάρτητος δίσκος, χοντρός
14	Διάρτητος δίσκος, λεπτός
15	Κωνικός δακτύλιος για το επίθεμα κεμπέ
16	Ακροφύσιο κεμπέ
17	Δακτύλιος για γεμιστικό λουκάνικων
18	Ακροφύσιο πλήρωσης λουκάνικου
19	Δακτύλιος στήριξης για το προσάρτημα κορνέ
20	Στήριγμα του ελάσματος διαμόρφωσης
21	Έλασμα διαμόρφωσης
22	Δίσκος ζυμαρικών για φουσίλι (fusilli)
23	Δίσκος ζυμαρικών για μακαρόνι (maccheroni)
24	Δίσκος ζυμαρικών για σελεντάνι (cellentani)
25	Δίσκος ζυμαρικών για Ditaloni rigati
26	Δίσκος ζυμαρικών για ριγκατόνι

<sup>1</sup> Ανάλογα με το μοντέλο

<sup>2</sup> Ειδικά εξαρτήματα

## Σύμβολα

Σύμβολο	Περιγραφή
	Μην πιάνετε μέσα στο στόμιο πλήρωσης.
	Μαρκάρισμα θέσης στον κύριο μηχανισμό κίνησης
	Τοποθετήστε τον προσαρμογέα γενικής χρήσης  και σφίξτε τον 

## Ειδικά εξαρτήματα

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

### Προσάρτημα για μικρά γλυκά φτιαγμένα με κορνέ

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

### Επίθεμα πλήρωσης λουκάνικων

Το επίθεμα πλήρωσης λουκάνικων είναι κατάλληλο για την πλήρωση τεχνητών και φυσικών εντέρων με κρέας και για σχηματισμό ρολών, π.χ. Β. για σουτζουκάκια (cevarci).

### Επίθεμα κεμπέ

Το επίθεμα κεμπέ είναι κατάλληλο για τη διαμόρφωση πιτών ζύμης και πιτών κιμά.

### Δίσκοι ζυμαρικών

Οι δίσκοι ζυμαρικών είναι κατάλληλοι για τη διαμόρφωση των παρακάτω τύπων ζυμαρικών: Φουσίλι (fusilli), μακαρόνι (maccheroni), σελεντάνι (cellentani), Ditaloni rigati και ριγκατόνι.

## Ασφάλεια υπερφόρτωσης

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

→ "Αποκατάσταση βλαβών", Σελίδα 59

## Χειρισμός

### Προετοιμασία της βασικής συσκευής

→ Εικ. 2 - 5

### Συναρμολόγηση των προσαρτημάτων

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

### Συναρμολόγηση επιθέματος κρεατομηχανής

→ Εικ. 6 - 9



**Συναρμολόγηση εξαρτήματος πλήρωσης λουκάνικου**→ Εικ. **10** - **13****Συναρμολόγηση του επιθέματος κεμπέ**→ Εικ. **14** - **17****Συναρμολόγηση προσαρτήματος κορνέ**→ Εικ. **18** - **21****Συναρμολόγηση του επιθέματος με δίσκους ζυμαρικών****Σημείωση:** Τοποθετήστε τους δίσκους ζυμαρικών μόνο με το κατάλληλο κάλυμμα.→ Εικ. **22** - **25****Τοποθέτηση επιθέματος**→ Εικ. **26** - **29****Συστάσεις ταχύτητας**

Προσέξτε τις συστάσεις ταχύτητας για την επίτευξη ιδανικών αποτελεσμάτων.

Ρύθμιση	Χρήση
7	Επεξεργαστείτε τα τρόφιμα με την κρεατομηχανή.
3-4	Χρησιμοποιήστε γεμιστικό λουκάνικων.
1-2	Χρησιμοποιείτε το επίθεμα κεμπέ.
1-2	Επεξεργαστείτε τη ζύμη με το προσαρτήμα κορνέ.
7	Χρησιμοποιείτε τους δίσκους ζυμαρικών.

**Επεξεργασία τροφίμων**→ Εικ. **30** - **32****Αφαίρεση επιθέματος**→ Εικ. **33** - **35****Συμβουλή:** Καθαρίστε αμέσως μετά τη χρήση όλα τα εξαρτήματα, για να εμποδίσετε την ξήρανση τυχών υπολειμμάτων.**Προσέξτε τις υποδείξεις επεξεργασίας****Επίθεμα κρεατομηχανής**

- Για την επίτευξη μιας λεπτότερης συνεκτικότητας των τροφίμων, επαναλάβετε τη διαδικασία τεμαχισμού ή χρησιμοποιήστε διαδοχικά τους διάφορους διάτρητους δίσκους (χοντρός, μεσαίος, λεπτός).
- Για την επίτευξη μιας καλής ανάμιξης όλων των συστατικών, προσθέστε περαιτέρω τρόφιμα κατά την επεξεργασία, όπως κρεμμύδια και μπαχαρικά.

Χρήση των διάτρητων δίσκων:

- **Διάτρητος δίσκος λεπτός** για βρασμένο κρέας κοτόπουλου, χοιρινό κρέας, βοδινό κρέας, βρασμένο συκώτι, βρασμένο ψάρι για σουπες, 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, για γκρατέν από περισσεύματα, π.χ. από ψητό ή λουκάνικα

**Εξάρτημα πλήρωσης λουκάνικου**

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

**Επισκόπηση καθαρισμού**

Καθαρίζετε τα ξεχωριστά εξαρτήματα, όπως αναφέρεται στον πίνακα.

→ Εικ. **36****Φύλαξη των ξεχωριστών εξαρτημάτων**

- ▶ Μετά τον καθαρισμό, αποθηκεύστε τα στεγνά ξεχωριστά εξαρτήματα στον χώρο αποθήκευσης του εξαρτήματος ώθησης.

→ Εικ. **37**

## Συνταγές

Εδώ θα βρείτε μια επιλογή από συνταγές, οι οποίες εξελίχτηκαν ειδικά για τα εξαρτήματά σας.

### Κεμπέ (μπιφτέκια με κενό εσωτερικά)

#### Πίτα

- 500 g αρνί, κομμένο σε λωρίδες
- 500 g πλιγούρι από σιτάρι, πλυμένο και στραγγισμένο
- 1 μικρό κρεμμύδι, ψιλοκομμένο

#### Παρασκευή

- Επεξεργαστείτε το αρνί και το σιτάρι εναλλάξ με τον λεπτό διάτρητο δίσκο στην κρεατομηχανή.
- Προσθέστε το κρεμμύδι και ανακατέψτε καλά τη ζύμη.
- Επεξεργαστείτε το μείγμα ακόμη δύο φορές με την κρεατομηχανή.

#### Γέμιση

- 400 g αρνί, κομμένο σε λωρίδες
- 2 μέτρα κρεμμύδια, ψιλοκομμένα
- 1 κ.σ. λάδι
- 1 κ.σ. αλεύρι
- 2 κ.γλ. μπαχάρι
- Αλάτι και πιπέρι

#### Παρασκευή

- Επεξεργαστείτε το αρνί με τον λεπτό διάτρητο δίσκο στην κρεατομηχανή.
- Σοτάρετε τα κρεμμύδια, ώστε να πάρουν χρυσαφί χρώμα.
- Προσθέστε το αρνίσιο κρέας και τηγανίστε το.
- Προσθέστε τα υπόλοιπα υλικά και σοτάρετέ τα για περίπου 1-2 λεπτά.
- Στραγγίξτε το περισσευόμενο λίπος και αφήνουμε τη γέμιση να κρυώσει.

#### Παρασκευή κεμπέ

- Επεξεργαστείτε το μείγμα για τις πίτες με το επίθεμα κεμπέ.
- Χωρίστε την κούφια λωρίδα ζύμης σε κομμάτια μήκους 7,5 cm το καθένα.
- Πιέστε το ένα άκρο της πίτας για να κλείσει.
- Βάλτε λίγη γέμιση μέσα στην πίτα και πιέστε και το άλλο άκρο της πίτας για να κλείσει.

- Ζεστάνετε το λάδι στους 180 °C και τηγανίστε τα κεμπέ για περ. 6 λεπτά στη φριτέζα, μέχρι να πάρουν χρυσαφί χρώμα.

### Ζυμαρικά

- Προετοιμάστε την κουζινομηχανή με τον επιθυμητό δίσκο ζυμαρικών.
- Κόψτε τη ζύμη σε μικρά κομμάτια.
- Θέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στη βαθμίδα 7.
- Βάλτε τα κομμάτια της ζύμης ξεχωριστά στο δοχείο πλήρωσης και σπρώξτε τα με το εξάρτημα ώθησης προς τα κάτω.
- 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.

**Συμβουλή:** Ξηράνετε τα φρέσκα ζυμαρικά για αποθήκευση.

### Μικρά γλυκά φτιαγμένα με κορνέ

- Προετοιμάστε την κουζινομηχανή με το προσάρτημα κορνέ και ρυθμίστε το επιθυμητό σχήμα.
- Κόψτε τη ζύμη σε μικρά κομμάτια.
- Θέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στη βαθμίδα 1-2.
- Βάλτε τα κομμάτια της ζύμης ξεχωριστά στο δοχείο πλήρωσης και σπρώξτε τα με το εξάρτημα ώθησης προς τα κάτω.
- Κόψτε τη ζύμη με ένα μαχαίρι απευθείας στον βιδωτό δακτύλιο στο επιθυμητό μήκος.
- Τοποθετήστε τα μικρά γλυκά τα φτιαγμένα με κορνέ πάνω σε ένα αλευρωμένο ή καλυμμένο με λαδόκολλα ταψί.

**Σημείωση:** Για να πάρετε το επιθυμητό σχήμα, μην επεξεργαστείτε μια πολύ μαλακή ζύμη.

## Αποκατάσταση βλαβών

**Τα τρόφιμα δεν επεξεργάζονται, παρόλο που η συσκευή λειτουργεί κανονικά.**

Η ζεύξη του ελικοειδούς γραναζιού υπερφορτώθηκε και έσπασε στο σημείο προκαθορισμένης θραύσης.

**Σημείωση:** Ανταλλακτικά με προκαθορισμένο σημείο θραύσης δεν αποτελούν μέρος των υποχρεώσεών μας στα πλαίσια της παροχής εγγύησης. Μια νέα ζεύξη είναι διαθέσιμη κάτω από τον αριθμό παραγγελίας 10001090 στην υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.

1. Λύστε τη βίδα και αφαιρέστε την ελαττωματική ζεύξη.  
→ *Εικ.* **38**
2. Τοποθετήστε τη νέα ζεύξη και σφίξτε την.  
→ *Εικ.* **39**

## Emniyet

- Bu kılavuzu dikkatlice okuyunuz.
  - Ana cihazın kılavuzuna dikkat edin.
- Aksesuarı sadece aşağıdaki şartlar içerisinde kullanın:
- MUMS6 serisi bir mutfak robotu ile.
  - orijinal parçaları ve aksesuarları ile birlikte kullanın.
  - Çiğ veya pişmiş besinleri doğramak için, örneğin et, balık ve sebze.
  - Bu kılavuzda belirtilen ek uygulamalar için.
  - ▶ Ellerinizi, saçlarınızı, kıyafetlerinizi ve diğer kişisel eşyalarınızı döner parçalardan uzak tutun.
  - ▶ Elinizi besin doldurma ağzına sokmayın.
  - ▶ Malzemeleri eklemek için sadece tıkaçı kullanın.
  - ▶ Aksesuarı kesinlikle ana cihaz üzerinde monte etmeyin.
  - ▶ Aksesuarı sadece tahrik duruyorken ve cihaz çıkartılmış durumdayken takın ve çıkartın.
  - ▶ Aksesuarı sadece öngörülen çalışma konumunda kullanın.

## Maddi hasarların önlenmesi

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

## Yapı parçaları

→ Şek. 1

<b>A</b>	Et kıyma makinesi parçası
<b>B</b>	Çok amaçlı adaptör
<b>C</b>	Delikli diskler
<b>D</b>	Kebbe ünitesi <sup>1</sup>
<b>E</b>	Sosis doldurma ünitesi <sup>1</sup>
<b>F</b>	Sıkma hamur ön takımı <sup>2</sup>
<b>G</b>	Makarna disk <sup>2</sup>

<sup>1</sup> Modele bağlı

<sup>2</sup> Özel aksesuar

<b>1</b>	Metal hazne gövdesi
<b>2</b>	Ünitelerin hizalanması için pim
<b>3</b>	Malzeme doldurma kabı
<b>4</b>	Ayak
<b>5</b>	Kuplajlı burgu
<b>6</b>	Bıçak
<b>7</b>	Orta delikli disk
<b>8</b>	Montaj bileziği
<b>9</b>	Muhafaza gözlü tıkaç ve kapak
<b>10</b>	Kilitleme kolu
<b>11</b>	Kilidi açma düğmesi
<b>12</b>	Ekler için yuva ve tahrik
<b>13</b>	Kaba delikli disk
<b>14</b>	İnce delikli disk
<b>15</b>	Kebbe ünitesi için koni halkası
<b>16</b>	Kebbe nozülü

<sup>1</sup> Modele bağlı






<sup>2</sup> Özel aksesuar

17	Sucuk doldurma ünitesi için yatak halkası
18	Sosis doldurma ağızlığı
19	Sıkma hamur ön takımı için destek halkası
20	Profil levhali tutucu
21	Profil levha
22	Fusili için makarna diski
23	Maccheroni için makarna diski
24	Cellentani için makarna diski
25	Ditaloni rigati için makarna diski
26	Rigatoni için makarna diski

<sup>1</sup> Modele bağlı

<sup>2</sup> Özel aksesuar

## Semboller

Sembol	Açıklama
	Elinizi besin doldurma ağızına sokmayın.
	Ana tahrikteki pozisyon işareti
	Çok amaçlı adaptörün takılması  ve sıkılması 

## Özel aksesuar

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

### Sıkma hamur ön takımı

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

### Sosis doldurma aparatı

Sosis doldurma aparatı, yapay ve doğal kılıfları sosis eti ile doldurmak ve örneğin Cevapcici için rulo oluşturmak için uygundur.

### Kebbe ünitesi

Kebbe ünitesi, hamur bohçalarının ve kıymalı bohçaların yapılması içindir.

## Makarna diski

Makarna diskleri şu makarna türlerini şekillendirmek için uygundur: fusili, maccheroni, cellentani, ditaloni rigati ve rigatoni.

## Aşırı yüklenme emniyeti

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

→ "Arızaları giderme", Sayfa 63

## Kullanım

### Ana cihazın hazırlanması

→ Şek. 2 - 5

### Parçaları birleştirme

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

### Et kıyma makinesi parçasının birleştirilmesi

→ Şek. 6 - 9

### Sosis doldurma ünitesinin birleştirilmesi

→ Şek. 10 - 13

### Kebbe ünitesinin birleştirilmesi

→ Şek. 14 - 17

### Sıkma hamur ön takımının birleştirilmesi

→ Şek. 18 - 21

### Ek parçanın makarna diskleri ile birleştirilmesi

**Not:** Makarna diskini sadece uygun kapakla birlikte yerleştiriniz.

→ Şek. 22 - 25

### Üst parçayı takma

→ Şek. 26 - 29

### Önerilen hız değerleri

En iyi sonuçları alabilmek için önerilen hız değerlerini dikkate alın.

Ayar	Kullanımı
7	Et kıyma makinesi ile besinleri işleyin.

Ayar	Kullanımı
3-4	Sosis doldurma ünitesini kullanınız.
1-2	Kebbe ünitesini kullanınız.
1-2	Sıkma hamur ön takımı ile hamur işleyiniz.
7	Makarna diskini kullanınız.

## Besinleri işleme

→ Şek. 30 - 32

## Üst parçayı çıkartma

→ Şek. 33 - 35

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

## İşleme uyarıları

### Et kıyma makinesi parçası

- Besinlerin daha ince bir kıvamda olmasını sağlamak için parçalama işlemini tekrarlayınız veya farklı delikli diskleri (kaba, orta, ince) birbiri ardına kullanınız.
- Tüm malzemelerin iyi bir şekilde karışmasını sağlamak için, işleme sırasında soğan ve baharat gibi diğer gıdaları ekleyiniz.

Delikli disklerin kullanımı:

- **İnce delikli disk** pişmiş tavuk, domuz, sığır eti, pişmiş ciğer, pişmiş çorbalık balık, 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** pate ve servelat sosisi için domuz ve sığır eti
- **Kaba delikli disk** gulaş çorbası için kavrulmuş domuz eti; artıklardan yapılan güveç, ör. kızartma veya sosis

### Sosis doldurma ünitesi

- Doğal bağırsağı işlemeden önce 10 dakika ılık suda yumuşatınız.
- Sosis sarmalarını "tıka basa" doldurmayınız, aksi halde sosisler pişerken veya kızarıırken patlayabilir.

## Temizliğe genel bakış

Her bir parçayı tabloda belirtilen şekilde temizleyiniz.

→ Şek. 36

## Ayrı parçaların saklanması

- ▶ Temizledikten sonra, kurumuş ayrı parçaları tıkaçın saklama bölümünde saklayınız.

→ Şek. 37

## Tarifler

Bu bölümde aksesuarınız için özel olarak geliştirilmiş olan tarifleri bulabilirsiniz.

### Kebbe

#### Doldurulmuş hamur

- 500 g kuzu eti, şeritler halinde kesilmiş
- 500 g bulgur, yıkanmış ve suyu süzölmüş
- 1 küçük soğan, doğranmış

#### Hazırlama

- Kuzu etini ve buğdayı ince delikli diskindeki et kıyma makinesine dönüşümlü koyarak işleyiniz.
- Soğanı ekleyiniz ve hamuru iyice karıştırınız.
- Karışımı iki kez daha et kıyma makinesi ile işleyiniz.

### Dolgu

- 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

#### Hazırlama

- Kuzu etini kıyma makinesindeki ince delikli disk ile işleyiniz.
- Soğanları kızıl kahverengi olacak şekilde kızartınız.
- Kuzu etini ilave ediniz ve iyice kızartınız.
- Kalan malzemeleri ekleyiniz ve her şeyi yakl. 1-2 dakika buharda pişiriniz.
- Fazla yağı dökünüz ve dolguyu soğumaya bırakınız.

**Kebbe hazırlanması:**

- Köfte karışımını kebbe ünitesi ile işleyiniz.
- İçi boş hamur rulosundan 7,5 mm uzunluğunda parçalar kesiniz.
- Doldurulmuş hamur bohçasının bir ucunu bastırıp kapatınız.
- İçine biraz doldurma maddesi koyunuz ve hamur borusunun diğer ucunu da bastırıp kapatınız.
- Sıvı yağ 180 °C'de ısıtınız ve kebbeleri yağ içinde yaklaşık 6 dakika kızıl kahverengi oluncaya kadar kızartınız.

**Makarna**

- İsteddiğiniz makarna diski ile mutfak robotunu hazırlayınız.
- Hamuru küçük parçalar halinde kesiniz.
- Döner şalteri 7. kademeye getiriniz.
- Hamur parçalarını doldurma deliğine teker teker koyunuz ve tıkaç ile aşağı doğru itiniz.
- Şekil verilen hamuru çıkartınız ve tekrar doldurma deliğine yerleştiriniz, böylece hamur çok daha ince bir kıvam alır.
- İkinci geçişten sonra makarnaları doğrudan montaj bileziği üzerinde bıçak ile istediğiniz uzunlukta kesiniz.
- Makarnaları unlanmış pamuklu bir bez veya bir ahşap kesme tahtası üzerine koyunuz.

**İpucu:** Taze makarnayı saklamak için kurutunuz.

**Sıkma çörek**

- Mutfak robotunu sıkma hamur ön takımı ile hazırlayınız ve istediğiniz şekli ayarlayınız.
- Hamuru küçük parçalar halinde kesiniz.
- Döner şalteri 1-2 kademesine getiriniz.
- Hamur parçalarını doldurma deliğine teker teker koyunuz ve tıkaç ile aşağı doğru itiniz.
- Hamuru, doğrudan dişli bilezik üzerinde bıçak ile istediğiniz uzunlukta kesiniz.
- Sıkma çörekleri unlanmış veya pişirme kağıdı serilmiş bir fırın kabına yerleştiriniz.

**Not:** İstenilen şekli elde etmek için hamuru çok yumuşak işlemeyiniz.

**Arızaları giderme****Ana cihaz çalışıyor ancak yiyecekler işlenmiyor.**

Burgunun kuplajı aşırı yüklenmiş ve öngörülen nominal kırılma noktasından kırılmış.

**Not:** Nominal kırılma noktasına sahip olan yedek parçalar, bizim garanti sorumluluğumuz kapsamında değildir. Yeni bir kuplajı, 10001090 sipariş numarasıyla müşteri hizmetlerinden temin edebilirsiniz.

1. Vidayı sökünüz ve arızalı kuplajı çıkartınız.  
→ Şek. 38
2. Yeni kuplajı yerleştiriniz ve sıkıca vidalayınız.  
→ Şek. 39

## **Bezpieczeństwo**

- Należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję.
- Należy się stosować do instrukcji obsługi urządzenia głównego. Przystawek wolno używać tylko:
  - razem z robotem kuchennym z serii MUMS6.
  - z oryginalnymi częściami i akcesoriami.
  - do rozdrabniania surowych lub gotowanych artykułów spożywczych, np. mięsa, ryb i warzyw.
  - do dodatkowych zastosowań opisanych w tej instrukcji obsługi.
- ▶ Nie zbliżać do obracających się części rąk, włosów, części odzieży oraz innych utensyliów.
- ▶ Nie wkładać palców do otworu do napełniania.
- ▶ Do dodawania składników zawsze używać popychacza.
- ▶ Nie składać przystawki zamocowanej na urządzeniu głównym.
- ▶ Zakładać i zdejmować przystawki tylko przy nieruchomym napędzie i wtyczce urządzenia odłączonej od sieci elektrycznej.
- ▶ Używać przystawek tylko w przewidzianej dla nich pozycji roboczej.

## **Zapobieganie szkodom materialnym**

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

## **Części składowe**

→ Rys. **1**

<b>A</b>	Maszyna do mielenia mięsa
<b>B</b>	Adapter uniwersalny
<b>C</b>	Sitka
<b>D</b>	Przystawka do kebbe <sup>1</sup>

<sup>1</sup> W zależności od modelu

<sup>2</sup> Akcesoria specjalne

<b>E</b>	Nasadka masarska <sup>1</sup>
<b>F</b>	Przystawka do wyciskania ciastek <sup>2</sup>
<b>G</b>	Nasadka do makaronu <sup>2</sup>
<b>1</b>	Metalowa obudowa komory mielenia
<b>2</b>	Kolek do wyrównania wkładek
<b>3</b>	Taca wysypowa
<b>4</b>	Noga
<b>5</b>	Ślimak ze sprzęgłem
<b>6</b>	Nóż
<b>7</b>	Tarcza perforowana do średnio grubego tartcia
<b>8</b>	Nakrętka
<b>9</b>	Popychacz ze schowkiem i pokrywą
<b>10</b>	Dźwignia blokady

<sup>1</sup> W zależności od modelu

<sup>2</sup> Akcesoria specjalne



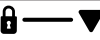




<b>11</b>	Przycisk zwalniający
<b>12</b>	Uchwyt do napędu i przystawek
<b>13</b>	Tarcza perforowana do grubego tarcia
<b>14</b>	Tarcza perforowana do drobnego tarcia
<b>15</b>	Pierścień stożkowy przystawki do kebbe
<b>16</b>	Dysza do kebbe
<b>17</b>	Pierścień do przechowywania nasadki masarskiej
<b>18</b>	Dysza nasadki masarskiej
<b>19</b>	Pierścień nośny do przystawki do formowania ciastek
<b>20</b>	Uchwyt wzornika
<b>21</b>	Wzornik
<b>22</b>	Nasadka do makaronu fusili
<b>23</b>	Nasadka do makaronu maccheroni
<b>24</b>	Nasadka do makaronu cellentani
<b>25</b>	Nasadka do makaronu ditaloni rigati
<b>26</b>	Nasadka do makaronu rigatoni

<sup>1</sup> W zależności od modelu

<sup>2</sup> Akcesoria specjalne

## Symbole

Symbol	Opis
	Nie wkładać palców do otworu do napełniania.
	Oznaczenie pozycji na napędzie głównym
	Założyć uniwersalny adapter  i dokręcić 

## Akcesoria specjalne

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

## Przystawka do wyciskania ciastek

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

## Przystawka do nadziewania kielbasy

Przystawka do nadziewania kielbasy jest przeznaczona do napełniania sztucznych i naturalnych osłonek mięsem oraz do formowania nadzienia w rulon, np. do cevapci.

## Przystawka do kebbe

Przystawka do kebbe jest przeznaczona do formowania ciasta lub zmielonego mięsa w ten sposób, aby umożliwić wypełnienie go dowolnym nadzieniem.

## Nasadki do makaronu

Nasadki do makaronu są przeznaczone do kształtowania następujących rodzajów makaronu: fusili, maccheroni, cellentani, ditaloni rigati i rigatoni.

## Zabezpieczenie przed przeciążeniem

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

→ "Usuwanie usterek", Strona 67

## Obsługa

### Przygotowywanie korpusu urządzenia

→ Rys. **2** - **5**

### Składanie przystawek

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

### Składanie maszyny do mielenia mięsa

→ Rys. **6** - **9**

### Składanie nasadki masarskiej

→ Rys. **10** - **13**

### Montaż przystawki do kebbe

→ Rys. **14** - **17**

## pl Przegląd procesu czyszczenia

### Montaż przystawki do formowania ciastek

→ Rys. 18 - 21

### Montaż przystawki do makaronu

**Uwaga:** Wkładać tylko nasadki do makaronu z dopasowaną osłoną.

→ Rys. 22 - 25

### Zakładanie przystawki

→ Rys. 26 - 29

### Zalecane prędkości

W celu uzyskania optymalnych rezultatów należy przestrzegać zalecanych prędkości.

Ustawienie	Zastosowanie
7	Przetwarzanie artykułów spożywczych przy użyciu maszynki do mielenia mięsa.
3-4	Używanie nasadki masarskiej.
1-2	Użyć przystawki do kebbeł.
1-2	Przygotować ciasto przy użyciu przystawki do formowania ciastek.
7	Użyć nasadek do makaronu.

### Przetwarzanie artykułów spożywczych

→ Rys. 30 - 32

### Zdejmowanie przystawki

→ Rys. 33 - 35

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

### Wskazówki dotyczące przygotowania

#### Maszyna do mielenia mięsa

- W celu uzyskania drobniejszej konsystencji artykułów spożywczych powtórzyć proces rozdrabniania lub użyć kolejno różnych sitek (do grubego, średniego i drobnego mielenia).
- Aby uzyskać dobre połączenie wszystkich składników, w trakcie obróbki dodać inne produkty spożywcze, np. cebulę i przyprawę.

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 pasztetową; mięsa wieprzowego na metkę
- Sitko do średniego** mielenia mięsa wieprzowego i wołowego na pasztet i serwatkę
- Sitko do grubego** mielenia smażonego mięsa wieprzowego na zupę gulaszową; pozostałości smażonego pożywienia czy kielbasy, które można wykorzystać do różnego rodzaju zapiekanek

#### Nasadka masarska

- Przed napełnieniem jelita naturalnego moczyć je w letniej wodzie przez około 10 minut.
- Ostonki do kielbas nie wypełniać nadmiernie, ponieważ podczas gotowania lub smażenia kielbasy mogłyby zostać rozerwane.

## Przegląd procesu czyszczenia

Wyczyścić pojedyncze części zgodnie z opisem podanym w tabeli.

→ Rys. 36

### Przechowywanie elementów wyposażenia

- Po umyciu wysuszone elementy przechowywać w schowku popychacza.  
→ Rys. 37

## Przepisy kulinarne

W tym miejscu zostały podane różne przepisy przystosowane specjalnie do posiadanej przystawki.

### Kebbe

#### Pieróg

- 500 g baraniny, pociętej w paski
- 500 g kaszy pszennej bulgur, wyflukanej i osuszonej
- 1 mała cebula, posiekana

**Przyrządzanie**

- Mielić naprzemiennie baraninę i kaszę za pomocą sitka do drobnego mielenia w maszynce do mielenia.
- Dodać cebulę i dobrze wymieszać ciasto.
- Mieszanie zmielić dwukrotnie za pomocą maszynki do mielenia.

**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

**Przyrządzanie**

- Mielić baraninę za pomocą sitka do drobnego mielenia w maszynce do mielenia.
- Cebulę przysmażyć na kolor złoto-brązowy.
- Dodać baraninę i przysmażyć.
- Dodać pozostałe składniki i dusić przez około 1-2 minut.
- Odlać nadmiar tłuszczu i pozostawić nadzienie do ostygnięcia.

**Przyrządzanie kebbe**

- Masę na pierogi uformować za pomocą przystawki do kebbe.
- Z uformowanego rulonu odcinać kawałki o długości 7,5 cm.
- Zlepić otwór pieroga z jednej strony.
- Niewielką ilość farszu włożyć do pieroga i zlepić z drugiej strony.
- Rozgrzać olej do 180 °C i smażyć kebbe przez około 6 minut, aż do osiągnięcia złoto-brązowego koloru.

**Makaron**

- Przygotować robot kuchenny zakładając wybraną nasadkę do makaronu.
- Ciasto pokroić na małe kawałki.
- Ustawić przełącznik obrotowy na poziom 7.
- Wkładać kawałki ciasta pojedynczo na tacę wyspową i przesuwac w dół popychaczem.

- Wyjąć uformowane ciasto i ponownie przepuścić przez maszynkę - dzięki temu będzie bardziej elastyczne.
- Po drugim zagniataniu odciąć makaron nożem bezpośrednio przy nakrętce na żadaną długość.
- Ułożyć makaron na posypaną mąką tkaninę bawełnianą lub na drewnianą deskę.

**Wskazówka:** Wysuszyć świeży makaron w celu przechowywania.

**Ciasteczka z maszynki do mielenia**

- Przygotować robot kuchenny z przystawką do formowania ciastek i ustawić požądany kształt.
- Ciasto pokroić na małe kawałki.
- Ustawić przełącznik obrotowy na poziom 1-2.
- Wkładać kawałki ciasta pojedynczo na tacę wyspową i przesuwac w dół popychaczem.
- Ciasto odciąć nożem bezpośrednio przy nakrętce na żadaną długość.
- Ukladać ciasteczka na blasze posypanej mąką lub wyłożonej papierem do pieczenia.

**Uwaga:** Aby uzyskać požądany kształt, wyrabiane ciasto nie może być zbyt miękkie.

**Usuwanie usterek****Produkty nie są przetwarzane, mimo że urządzenie działa.**

Sprzęgło ślimaka zostało przeciążone i pękło w miejscu przewidzianym konstrukcyjnie.

**Uwaga:** Części zamienne z miejscem przewidzianego przełomu nie są objęte zobowiązaniem gwarancyjnym. Nowe sprzęgło można nabyć w serwisie pod numerem katalogowym 10001090.

1. Odkręcić śrubę i wyjąć uszkodzone sprzęgło.

→ Rys. **38**

2. Założyć i przykręcić nowe sprzęgło.

→ Rys. **39**

## **Безпека**

- Будь ласка, уважно прочитайте цю інструкцію.
  - Керуйте інструкцією основного блока приладу.
- Користуйтеся приладдям лише за таких умов:
- з кухонним комбайном серії MUMS6.
  - з оригінальними частинами й приладдям.
  - для подрібнювання сирих або варених продуктів, наприклад м'яса, риби й овочів.
  - для додаткових завдань, описаних у цій інструкції.
- ▶ Руки, волосся, одяг тощо слід тримати на безпечній відстані від частин приладу, що обертаються.
  - ▶ Не просовуйте руку в завантажувальну горловину.
  - ▶ Підштовхуйте інгредієнти тільки штовхачем.
  - ▶ Заборонено збирати приладдя на основному блоці.
  - ▶ Приладдя можна встановлювати і знімати тільки за нерухомого привода й установленого приладу.
  - ▶ Використовуйте приладдя тільки в передбаченій робочій позиції.

## **Як уникнути матеріальних збитків**

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

## **Складники**

→ Мал. **1**

<b>A</b>	Насадка-м'ясорубка
<b>B</b>	Універсальний адаптер
<b>C</b>	Диски з перфорацією
<b>D</b>	Насадка для кеббе <sup>1</sup>

<sup>1</sup> Залежно від моделі

<sup>2</sup> Спеціальне приладдя

<b>E</b>	Насадка для ковбасок <sup>1</sup>
<b>F</b>	Насадка для печива <sup>2</sup>
<b>G</b>	Насадка для пасти <sup>2</sup>
<b>1</b>	Металевий корпус із камерами
<b>2</b>	Стрижень для вирівнювання насадок
<b>3</b>	Завантажувальна чаша
<b>4</b>	Опорна стійка
<b>5</b>	Подавальний шнек зі зчепленням
<b>6</b>	Ніж
<b>7</b>	Перфорований диск із середніми отворами
<b>8</b>	Гвинтове кільце
<b>9</b>	Штовхач з відсіком і кришкою для зберігання
<b>10</b>	Стопорний важіль

<sup>1</sup> Залежно від моделі






<sup>2</sup> Спеціальне приладдя

11	Кнопка розблокування
12	Кріплення та привод для насадок
13	Перфорований диск із великими отворами
14	Перфорований диск із дрібними отворами
15	Конусне кільце для насадки для кеббе
16	Трубка для кеббе
17	Підшипникове кільце для ковбасного шприца
18	Ковбасний наконечник
19	Опорне кільце для кондитерської насадки
20	Тримач для формувальної пластини
21	Формувальна пластина
22	Насадка для пасти для спіральок фузілі
23	Насадка для пасти з макаронами
24	Насадка для пасти з челентані
25	Насадка для пасти з діталоні рігатті
26	Насадка для пасти з рігатоні

<sup>1</sup> Залежно від моделі

<sup>2</sup> Спеціальне приладдя

## Символи

Символ	Опис
	Не просовуйте руку в завантажувальну горловину.
	Позиційна позначка на головному приводі
	Установіть універсальний адаптер  і закрутіть до упору 

## Спеціальне приладдя

Тут наведено огляд спеціального приладдя і його застосування.

### Насадка для печива

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

### Насадка для фарширування ковбаси

Насадка для фарширування ковбаси придатна для заповнення штучних та природних оболонки ковбасним м'ясом для формування рулетиків, наприклад чевап-чічі.

### Насадка для кеббе

Насадка для кеббе придатна для формування конвертиків з тіста або фаршу.

### Насадка для пасти

Насадка для пасти придатна для формування наступних сортів макаронів: спіральки фузілі, макарони, челентані, діталоні рігатті і рігатоні.

## Захист від перевантаження

Захист від перевантаження запобігає пошкодженню двигуна й інших частин через високе навантаження.

→ "Усунення несправностей", Стор. 71

## Експлуатація

### Підготовка основного блока

→ Мал. **2** - **5**

### Збирання насадок

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

### Складання насадки-м'ясорубки

→ Мал. **6** - **9**

### Складання насадки для ковбасок

→ Мал. **10** - **13**

### Збирання насадки для кеббе

→ Мал. **14** - **17**

## uk Огляд чищення

### Збирання кондитерської насадки

→ Мал. 18 - 21

### Збирання насадки для пасти

**Зауваження:** Вставляйте насадку для пасти лише з придатною захисною панеллю.

→ Мал. 22 - 25

### Розміщення насадки

→ Мал. 26 - 29

### Рекомендації щодо швидкості

Щоб досягати оптимальних результатів, зважайте на рекомендації щодо швидкості.

Налаштування	Застосування
7	Обробка продуктів м'ясорубкою.
3-4	Використання ковбасного шприца
1-2	Використовуйте насадку для кеббе.
1-2	Використовуйте насадку для печива.
7	Використовуйте насадку для пасти.

### Обробка продуктів

→ Мал. 30 - 32

### Зняття насадки

→ Мал. 33 - 35

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

### Вказівки щодо обробки

#### Насадка-м'ясорубка

- Для дрібнішого перемелювання повторіть процес або чергуйте перфоровані диски в послідовності зменшення розміру отворів (від великих до дрібних).

- Щоб досягти якісного перемішування всіх інгредієнтів, під час процесу подрібнення додайте інші продукти, наприклад, цибулю та спеції.

Використання дисків з перфорацією:

- **диск з дрібною перфорацією** для вареного курячого, свиного та яловичого м'яса, вареної печінки, риби для супів; сирі свинини та яловичини для м'ясного рулета; сирі печінки, м'яса та сала для ліверної ковбаси; свинини для сардельок
- **диск з перфорацією середніх розмірів** для свинини та яловичини для паштетів та сервелату
- **диск з перфорацією великих розмірів** для смаженої свинини на гуляш; обрізки для м'ясного суфле, наприклад з печені або ковбаси

#### Насадка для ковбасок

- Замочіть натуральну оболонку перед обробкою на 10 хвилин у теплій воді.
- Не заповнюйте ковбасну оболонку занадто щільно, інакше ковбаски можуть лопнути під час варіння або смаження.

## Огляд чищення

Чистьте окремі деталі, як указано в таблиці.

→ Мал. 36

### Зберігання окремих деталей

- ▶ Після очищення зберігайте сухі деталі у відділі для зберігання штовхача.

→ Мал. 37

## Рецепти

Тут наведено добірку рецептів, розроблених спеціально для цього приладдя.

### Кеббе

#### Тісто для конвертика

- 500 г баранини, нарізаної соломкою
- 500 г крупи з пшениці булгур, промити і дати воді стекти
- 1 маленька цибулина, подрібнена

**Приготування**

- Баранину і пшеницю по черзі пропустіть через м'ясорубку з диском дрібної перфорації.
- Додайте цибулю і ретельно перемішайте тісто.
- Суміш ще двічі перепустіть через м'ясорубку.

**Начинка**

- 400 г баранини, нарізаної соломкою
- 2 цибулини середньої величини, по-дрібнені
- 1 столова ложка олії
- 1 столова ложка борошна
- 2 чайних ложки духмяного перцю
- сіль і перець

**Приготування**

- Ягнятину пропустіть через м'ясорубку з диском дрібної перфорації.
- Підсмажте цибулю до золотисто-коричневого кольору.
- Додайте ягнятину та просмажте.
- Додайте інші інгредієнти та тушуйте все бл. 1-2 хвилини.
- Злийте надлишок жиру та залиште начинку охолонуту.

**Приготування кеббе**

- За допомогою насадки для вареників приготуйте фарш для кеббе.
- Порожню трубочку з фаршу наріжте шматочками завдовжки 7,5 см.
- Заліпіть один край конвертика.
- Додайте трохи начинки у конвертик і стисніть інший кінець конвертика.
- Нагрійте олію до 180 °C і готуйте кеббе у фритюрі бл. 6 хвилин до золотисто-коричневого кольору.

**Макарони**

- Підготуйте кухонний комбайн з бажаною насадкою для пасти.
- Поріжте тісто на дрібні шматки.
- Поверніть перемикач у на рівень 7.
- Кладіть шматки тіста по одному в приймальний лоток, підштовхуючи їх вниз штовхачем.

- Зніміть сформоване тісто і знову додайте у приймальний лоток, таким чином воно стане особливо еластичним.
- Після другого циклу переробки зрізайте сформоване тісто ножем на бажану довжину безпосередньо біля гвинтового кільця.
- Покладіть макаронні вироби на посудину борошном бавовняну серветку або дерев'яну дошку.

**Порада:** Висушіть свіжі макарони для зберігання.

**Фігурне печиво**

- Підготуйте кухонний комбайн з кондитерською насадкою та встановіть бажану форму.
- Поріжте тісто на дрібні шматки.
- Поверніть перемикач у на рівень 1-2.
- Кладіть шматки тіста по одному в приймальний лоток, підштовхуючи їх вниз штовхачем.
- Відріжте сформоване тісто ножем на бажану довжину безпосередньо біля гвинтового кільця.
- Покладіть фігурне печиво на деко, посипане борошном або вкрите папером для випікання.

**Зауваження:** Щоб отримати бажану форму, не робіть тісто надто м'яким.

**Усунення несправностей**

**Прилад працює, але продукти не перемелюються.**

Зчеплення подавального шнека перевантажилося й поламалося в заданому місці.

**Зауваження:** На запасні деталі з заданим місцем злому наші гарантійні зобов'язання не поширюються. Нове зчеплення можна замовити в сервісній службі за номером 10001090.

1. Відпустіть гвинт і зніміть зіпсоване зчеплення.

→ Мал. **38**

**uk** Усунення несправностей

2. Установіть і пригвинтіть нове зчеплення.

→ Мал. **39**





## Безопасность

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

Используйте принадлежности только:

- с кухонным прибором серии MUMS6;
- с оригинальными частями и принадлежностями.
- для измельчения сырых или вареных продуктов, таких как мясо, рыба и овощи.
- для дополнительных прикладных задач, описанных в этой инструкции.
- ▶ Не допускайте контакта рук, волос, одежды и других предметов с вращающимися деталями.
- ▶ Не опускайте руки в загрузочный ствол.
- ▶ Для подталкивания ингредиентов используйте только толкатель.
- ▶ Ни в коем случае не собирайте принадлежности на основном блоке.
- ▶ Принадлежности можно устанавливать и снимать только после остановки привода и отсоединения прибора от сети.
- ▶ Используйте принадлежности только в предусмотренном рабочем положении.

## Предотвращение материально-го ущерба

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

## Составные части

→ Рис. **1**

<b>A</b>	Насадка-мясорубка
<b>B</b>	Универсальный адаптер
<b>C</b>	Формовочные диски
<b>D</b>	Насадка-кеббе <sup>1</sup>
<b>E</b>	Насадка для набивки колбас <sup>1</sup>
<b>F</b>	Насадка-шаблон для выпечки <sup>2</sup>
<b>G</b>	Насадки для макарон <sup>2</sup>
<b>1</b>	Металлический корпус
<b>2</b>	Штифт для регулировки насадок
<b>3</b>	Загрузочный лоток
<b>4</b>	Опорная стойка
<b>5</b>	Шнек со сцеплением
<b>6</b>	Нож
<b>7</b>	Формовочный диск для средней рубки

<sup>1</sup> В зависимости от модели

<sup>2</sup> Специальные принадлежности

<sup>1</sup> В зависимости от модели



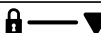


<sup>2</sup> Специальные принадлежности

8	Кольцо с резьбой
9	Толкатель с отсеком для хранения и крышкой
10	Фиксирующий рычаг
11	Кнопка фиксации
12	Крепление и привод насадки
13	Формовочный диск для крупной рубки
14	Формовочный диск для мелкой рубки
15	Конусное кольцо для насадки-кеббе
16	Насадка-кеббе
17	Опорный диск для колбасного шприца
18	Трубка колбасного шприца
19	Опорное кольцо насадки-шаблона для выпечки
20	Держатель формовочной планки
21	Формовочная планка
22	Насадка для макарон Фузилли
23	Насадка для макарон Маккерони
24	Насадка для макарон Челлентани
25	Насадка для макарон Диталони ригати
26	Насадка для макарон Ригатони

<sup>1</sup> В зависимости от модели

<sup>2</sup> Специальные принадлежности

## Условные обозначения

Символ	Описание
	Не опускайте руки в загрузочный ствол.
	Метка положения на главном приводе
	Установите универсальный адаптер  и закрутите до упора 

## Специальные принадлежности

Ниже представлен обзор специальных принадлежностей и их назначения.

### Насадка-шаблон для выпечки

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

### Насадка для набивки колбас

Насадка для набивки колбас подходит для заполнения фаршем искусственных и натуральных оболочек, а также для формирования колбасок, например, Чевапчи-чи.

### Насадка-кеббе

Насадка-кеббе используется при вылепливании изделий из теста или мясного фарша.

### Насадки для макарон

Насадки для макарон используются для вылепливания следующих видов макаронных изделий: Фузилли, Маккерони, Челлентани, Диталони ригати и Ригатони.

### Защита от перегрузки

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

→ "Устранение неисправностей",  
Страница 77

## Эксплуатация

### Подготовка основного блока

→ Рис. 2 - 5

### Сборка насадок

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

### Сборка насадки-мясорубки

→ Рис. 6 - 9

## Сборка насадки для набивки колбас

→ Рис. 10 - 13

## Сборка насадки-кеббе

→ Рис. 14 - 17

## Сборка насадки-шаблона для выпечки

→ Рис. 18 - 21

## Сборка насадки для макарон

**Заметка:** Устанавливайте насадку для макарон только с диском для получения соответствующей формы.

→ Рис. 22 - 25

## Установка насадки

→ Рис. 26 - 29

## Рекомендации по настройке скорости

Соблюдайте рекомендации по настройке скорости для достижения оптимальных результатов.

Настройка	Применение
7	Переработка продуктов мясорубкой.
3-4	Используйте колбасный шприц.
1-2	Используйте насадку-кеббе.
1-2	Переработка теста насадкой-шаблоном для выпечки.
7	Используйте насадки для макарон.

## Переработка продуктов

→ Рис. 30 - 32

## Снятие насадки

→ Рис. 33 - 35

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

## Инструкции по использованию Насадка-мясорубка

- Для максимального измельчения повторите процесс или используйте один за другим диски с разной перфорацией (крупной, средней и мелкой).
- Для тщательного смешивания всех ингредиентов, добавляйте остальные продукты, такие как лук и специи, прямо во время переработки.

Использование дисков:

- **Диск с мелкой перфорацией** для вареной курицы, свинины, говядины, вареной печени, вареной рыбы для супов; сырой свинины и говядины для мясного рулета; сырой печени, мяса и бекона для ливерной колбасы; свинины для салями
- **Диск с перфорацией среднего размера** для свинины и говядины для паштета и сервелата
- **Диск с крупной перфорацией** для жареной свинины для супа-гуляша; ингредиентов для запеканки, например, жареного или колбасы

## Насадка для набивки колбас

- Перед обработкой замочите натуральные оболочки в теплой воде на 10 минут.
- Не набивайте оболочку для колбас слишком плотно, иначе колбаски могут лопнуть при варке или жарке.

## Обзор чистки

Отдельные детали чистятся согласно таблице.

→ Рис. 36

## Хранение деталей прибора

- ▶ После очистки и сушки храните детали прибора в отсеке для хранения толкателя.

→ Рис. 37

## Рецепты

Здесь приводится выборка рецептов, разработанных специально для ваших принадлежностей.

### Кеббе

#### Фарш для трубочек

- 500 г баранины, нарезанной полосками
- 500 г крупы из пшеницы булгур, промытой и стекшей
- 1 маленькая луковица, рубленая

#### Приготовление

- Попеременно измельчайте баранину и пшеницу в мясорубке, используя диск с мелкой перфорацией.
- Добавьте лук и хорошо перемешайте тесто.
- Еще раз пропустите 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

#### Приготовление

- Переработайте баранину в мясорубке, используя диск с мелкой перфорацией.
- Обжарьте лук до золотистого цвета.
- Добавьте баранину и обжарьте.
- Добавьте остальные ингредиенты и обжаривайте прим. 1–2 минуты.
- Слейте лишний жир и дайте начинке остыть.

#### Приготовление кеббе

- Переработайте тесто насадкой-кеббе.
- Полукопченую колбаску из фарша нарежьте на кусочки длиной 7,5 см.
- Зацепите один конец такой трубочки.
- Положите немного начинки в кусочек теста и зажмите другой конец теста.
- Разогрейте масло до 180 °С и обжаривайте кеббе около 6 минут до золотистого цвета.

## Макаронеры

- Подготовьте кухонный комбайн с соответствующей насадкой для макарон.
- Разделите тесто на небольшие порции.
- Установите поворотный переключатель на режим 7.
- Положите куски теста по отдельности в загрузочный лоток и протолкните вниз толкателем.
- Выньте сформированное тесто и положите его обратно в загрузочный лоток, так оно станет особенно гладким.
- После второго прохода нарежьте макароны непосредственно у резьбового кольца ножом на нужную длину.
- Выложите макароны на обсыпанную мукой хлопчатобумажную салфетку или деревянную доску.

**Рекомендация:** Свежевылепленные макароны следует просушить перед хранением.

## Фигурное печенье

- Подготовьте кухонный комбайн с насадкой-шаблоном для выпечки и установите необходимую форму.
- Разделите тесто на небольшие порции.
- Установите поворотный переключатель на режим 1–2.
- Положите куски теста по отдельности в загрузочный лоток и протолкните вниз толкателем.
- Нарежьте тесто непосредственно у резьбового кольца ножом на нужную длину.
- Выложите фигурное печенье на обсыпанный мукой или покрытый бумагой для выпечки противень.

**Заметка:** Чтобы получить нужную форму, тесто должно быть не слишком мягким.

## Устранение неисправностей

### Переработка продуктов не выполняется, хотя основной блок работает.

Сцепление шнека перегружено и сломалось в заданном месте.

**Заметка:** На запасные части с заданным местом слома наши гарантийные обязательства не распространяются. Новое сцепление можно приобрести в сервисной службе по номеру 10001090.

1. Отпустите винт и снимите неисправное сцепление.  
→ Рис. **38**
2. Установите и привинтите новое сцепление.  
→ Рис. **39**

## الأمان

- اقرأ هذا الدليل بعناية.
- التزم بمراجعة دليل استخدام الجهاز الأساسي.
- لا تستخدم الملحقات إلا:
- مع خلاط متعدد الاستخدامات من سلسلة الطرازات MUMS6.
- مع الأجزاء والكماليات الأصلية.
- لفرم الأطعمة النيئة أو المطبوخة، مثل اللحوم والأسماك والخضروات.
- لتطبيقات إضافية موصوفة في هذا الدليل.
- ◀ اجرص على إبعاد الأيدي والشعر والملابس والأوعية الأخرى عن الأجزاء الدوّارة.
- ◀ لا تدخل يديك في منفذ التعبئة.
- ◀ لا تستخدم إلا أسطوانة الدفع لتقليب المكونات.
- ◀ لا تركيب الملحقات أبدًا على الجهاز الأساسي.
- ◀ لا تتركّب أو تفك الملحقات إلا عند توقف وحدة الإدارة وفصل الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي.
- ◀ لا تستخدم الملحقات إلا في وضع الشغل المُخصّص له.

أقراص المعكرونة <sup>2</sup>	G
مبيت الغرفة المعدنية	1
مسمار لمحاذاة الملحقات	2
وعاء التعبئة	3
القدم	4
ناقل لولبي مع قابض	5
السكين	6
قرص مثقب متوسط	7
حلقة الثبيت	8
كبّاس مزود بموضع حفظ وغطاء	9
ذراع إحكام الغلق	10
زر فك تأمين الغلق	11
موضع تثبيت وحدة إدارة التجهيزات العلوية	12
قرص مثقب خشن	13
قرص مثقب ناعم	14

## تجنّب الأضرار المادية

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

## الأجزاء

### – الشكل 1

ملحق مفرمة اللحم	A
المهايئ متنوع الاستخدامات	B
الأقراص المثقبة	C
تجهيزة علوية للكبة <sup>1</sup>	D
تجهيزة علوية لحمشو النفاق <sup>1</sup>	E
قمع تشكيل عجّين الحلويات <sup>2</sup>	F

<sup>1</sup> على حسب الطراز

<sup>2</sup> ملحقات خاص

<sup>1</sup> على حسب الطراز  
<sup>2</sup> ملحقات خاص

15 حلقة مخروطية للتجهيز العلوية للكمة

16 فوهة الكبة

17 حلقة محمل لأداة حشو النقانق

18 منفث حشو النقانق

19 حلقة دعم قمع تشكيل البيتي فور

20 حامل لوح الأشكال

21 لوح الأشكال

22 قرص معكرونة فوزيلي

23 قرص معكرونة ماكاروني

24 قرص معكرونة سيلينتاني

25 قرص معكرونة ديتالوني ريجاتي

26 قرص معكرونة ريجاتوني

<sup>1</sup> على حسب الطراز  
<sup>2</sup> ملحق خاص

## الرموز

الرمز الشرح

لا تدخل يدك في منفذ التعبئة.



علامة تمييز الموضع على وحدة الإدارة الرئيسية

▼ — 🔒 تركيب المهائى متنوع الاستخدامات ▼ وإحكام ربطه 🔒

## الملحقات الخاصة

تتلقى هنا نظرة عامة على الملحقات الخاصة واستخدامها.

### قمع تشكيل عجين الحلويات

يناسب قمع تشكيل عجين الحلويات تشكيل عجين البسكويت والعجين الناعم.

### التجهيز العلوية لكباس السجق

التجهيز العلوية لكباس السجق مناسبة لحشو الأمعاء الطبيعية والاصطناعية بلحم السجق ولتشكيل لفائف اللحم، مثلاً لتحضير طبق كافا بتشيسي.

## التجهيز العلوية للكمة

التجهيز العلوية للكمة مناسبة لتشكيل أكياس العجين أو اللحم المفروم.

## أقراص المعكرونة

أقراص المعكرونة مناسبة لتشكيل أنواع المعكرونة التالية: فوزيلي، ماكاروني، سيلينتاني، ديتالوني ريجاتي وريجاتوني.

## التأمين ضد التحميل الزائد

بحول التأمين ضد التحميل الزائد دون تضرر المحرك ومكوّنات تركيبية أخرى من جراء تحميل مرتفع للغاية.

← "التغلب على الاختلالات"، صفحة 81

## الاستعمال

### تحضير الجهاز الأساسي

← الشكل 2 - 5

### تجميع التجهيزات

**ملاحظة:** لاستخدام الملحق الخاص، تحتاج إلى أجزاء مفرمة اللحم، باستثناء السكين والقرص المثقب.

### تجميع ملحق مفرمة اللحم

← الشكل 6 - 9

### تجميع التجهيز العلوية لحشو النقانق

← الشكل 10 - 13

### تجميع التجهيز العلوية للكمة

← الشكل 14 - 17

### تجميع قمع تشكيل البيتي فور

← الشكل 18 - 21

### تجميع التجهيز العلوية مع أقراص المعكرونة

**ملاحظة:** اقتصر على تركيب أقراص المعكرونة مع الغطاء المناسب.

← الشكل 22 - 25

### تركيب التجهيز العلوية

← الشكل 26 - 29

### توصيات السرعات

احرص على مراعاة توصيات السرعات للحصول على نتائج مثالية.

## نظرة عامة على التنظيف

نظف الأجزاء المفردة، كما هو مبين في الجدول.

← الشكل 36

### حفظ الأجزاء المفردة

← احفظ الأجزاء المفردة الجافة بعد تنظيفها في موضع حفظ الكباس.

← الشكل 37

## الوصفات

تجد هنا باقة من وصفات، صُممت خصيصًا من أجل الملحق الخاص بك.

### الكبة

#### كيس العجين

- 500 جرام لحم ضأن، مقطع شرائح
- 500 جرام حبوب برغل، مغسولة ومصفاة من الماء
- 1 بصلة صغيرة، مفرومة التحضير

- قم بتحضير لحم الضأن والحبوب بالتبادل بالقرص المثقب الناعم في مفرمة اللحم.
- أضف البصل واخلط العجين بشكل جيد.
- قم بتحضير الخليط مرة أخرى بواسطة مفرمة اللحم.

#### الحشو

- 400 جرام لحم ضأن، مقطع شرائح
- 2 بصلة متوسطة، مفرومة
- 1 ملعقة زيت كبيرة
- 1 ملعقة دقيق كبيرة
- 2 ملعقة صغيرة من فلفل حلو
- ملح وفلفل التحضير
- قم بتحضير لحم الضأن بالقرص المثقب الناعم في مفرمة اللحم.
- قم بتحميم البصل حتى يكتسب اللون الذهبي.
- أضف لحم الضأن إلى البصل وقم بقلبه جيدا.
- أضف المكونات المبقية وقم بتشويح كافة المكونات لمدة من دقيقة إلى دقيقتين تقريبًا.
- تخلص من الدهون الفائضة واترك الحشو ليبرد.

وضع الضبط	الاستخدام
7	معالجة المواد الغذائية باستخدام مفرمة اللحم.
3-4	استخدم أداة حشو النقانق.
1-2	استخدم التجهيزة العلوية للكبة.
1-2	قم بتحضير العجين باستخدام قمع تشكيل البيتي فور.
7	استخدم أقراص المعكرونة.

## معالجة المواد الغذائية

← الشكل 30 - 32

### فك الأداة

← الشكل 33 - 35

**نصيحة:** نظف كافة الأجزاء على الفور بعد الاستخدام، حتى لا تجف البقايا.

### إرشادات التحضير

#### ملحق مفرمة اللحم

- للحصول على طعام بقوام أنعم، كرر عملية التفيت أو استخدم أقراص مثقبة مختلفة تباغًا (خشنة، متوسطة، ناعمة).
- للحصول على خليط جيد من جميع المكونات، أضف الأطعمة الأخرى أثناء التحضير، مثل البصل والتوابل.
- استخدام الأقراص المثقبة:
- **القرص المثقب الناعم** مناسب للحم دجاج، لحم دسم، لحم بقري مطهي، كبد مطهية، سمك مطهي لأنواع المساء؛ لحم دسم ولحم بقري نيء؛ اللحم المفروم؛ كبد نيئة، لحم ولحم دسم مقدد نيء لنقانق الكبد؛ لحم دسم للنقانق
- **القرص المثقب المتوسط** مناسب للحم دسم ولحم بقري لصنع الفطائر ونقانق السلق
- **القرص المثقب الخشن** مناسب للحم دسم مقلي لحساء الخضروات مع اللحم؛ بقايا الصواني مثلًا من قطع اللحم أو النقانق

### التجهيزة العلوية لحشو النقانق

- قم بنقع الأمعاء الطبيعية في ماء فاتر لمدة 10 دقائق قبل التحضير.
- لا تقم بحشو أغلفة النقانق أكثر من اللازم، حيث يمكن أن تنفجر النقانق عند السلق أو التحميم.



## إعداد الكبة

## التغلب على الاختلالات

### المواد الغذائية لثعالج، رغم أن الجهاز الأساسي يدور.

تعرّض قابض الناقل اللولبيّ للتحميل بشكل زائد وانكسر عند موضع الانكسار المُحدّد مسبقاً.

**ملاحظة:** قطع الغيار ذات موضع الانكسار المفترض لا تعد جزءاً من التزاماتنا المترتبة على الضمان. يتوفر قابض جديد تحت رقم الطلب 10001090 لدى خدمة العملاء.

1. حلّ البرغي وانتزع القابض التالف.

← الشكل 38

2. ركبّ القابض الجديد وأحكم ربطه.

← الشكل 39

- قم بتحضير الخليط لأكياس العجين بالتجهيزة العلوية لكبة.
- افصل قطع يبلغ طول كل منها حوالي 7.5 سم من شريط العجين المجوف.
- أغلق أحد طرفي كيس العجين.
- أضف قليلاً من المشو في كيس العجين وأغلق الطرف الآخر لكيس العجين.
- قم بتسخين زيت على درجة 180 م وتحمير الكبة لحوالي 6 دقائق حتى تكتسب اللون الذهبي.

## المعكرونة

- استخدم خلاط المطبخ مع قرص المعكرونة المرغوب.
  - اقطع العجين إلى قطع صغيرة.
  - ضع المفتاح الدوار على المستوى 7.
  - أدخل قطع العجين مفردة في وعاء المشو، وادفعها للأسفل باستخدام الكباس.
  - انزع العجين المُشكّل، وأدخله مجدداً في وعاء المشو، وبذلك يصبح العجين ليئاً تماماً.
  - بعد المرحلة الثانية، اقطع المعكرونة بالطول المرغوب باستخدام سكين على حلقة التثبيت مباشرة.
  - ضع المعكرونة على قطعة قماش من القطن أو لوح خشبي بعد رشهما بالديق.
- نصيحة:** جفف المعكرونة الطازجة لحفظها.

## بيتي فور

- استخدم خلاط المطبخ مع قمع تشكيل البيتي فور واضبط الشكل المرغوب.
- اقطع العجين إلى قطع صغيرة.
- ضع المفتاح الدوار على المستوى 1-2.
- أدخل قطع العجين مفردة في وعاء المشو، وادفعها للأسفل باستخدام الكباس.
- اقطع العجين بالطول المرغوب باستخدام سكين على حلقة التثبيت مباشرة.
- ضع البيتي فور على لوح خبز مرشوش بالديق أو مغطى بورق مخبوزات.

**ملاحظة:** لا تقم بتحضير العجين اللين للغاية للمصنوع على الشكل المرغوب.



A series of 25 horizontal lines extending across the width of the page, providing a template for handwriting practice.





## 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)**



## Looking for help? You'll find it here.

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

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

**[www.bosch-home.com/service](http://www.bosch-home.com/service)**

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

### **BSH Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34  
81739 München, GERMANY  
[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)

A Bosch Company



**8001252647** (040109)

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

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