

## MUM4...



si Navodila za uporabo  
hr Upute za uporabu  
yu Uputstva za upotrebu  
mk Упатство за употреба



## Embalaža

### Spoštovani kupec!

Za transport je aparat ustrežno zavarovan z embalažo. Embalaža je izdelana iz okolju neškodljivih materialov, ki jih kot dragocene sekundarne surovine dostavite na krajevno odlagališče. Karton dajte v kontejner za papir. Plastične vrečke so narejene iz polietilena (PE). Pri pristojnem organu se pozanimajte za naslov vašega najbližjega centra za recikliranje.

### Aparat je namenjen za obdelavo običajnih količin hrane, ki se uporabljajo v gospodinjstvu in ni predviden za gostinsko uporabo.

Aparat ne zahteva posebnega vzdrževanja. Navodila so pripravljena za različne modele (glejte model aparata, **slika 17**).

Navodila za uporabo skrbno shranite in jih po potrebi posredujte naslednjemu uporabniku. Aparat uporabljajte samo z originalnimi priključki in nastavki.

## Opis

### Prosim, razprite zadnje strani s slikami.

#### Vrtljivo stikalo slika 1

#### MUM44..- 46..

0/Off = stop  
P = stikalo parkiranje  
Vrtljivo stikalo držite tako dolgo, da se pogon ustavi; odmična ročica je v obrnjenem položaju. Če se pogon ne premika, potem je ročica že obrnjena.

Položaji 1 - 4 = delovna hitrost  
Hitrost 1 = nižje število vrtljajev - počasi  
Hitrost 4 = višje število vrtljajev - hitro

Če pride do prekinitve električne energije, se aparat ustavi in začne ponovno delovati, ko je električna energija ponovno vzpostavljena.

#### MUM 47..

0/Off = stop  
M = stikalo za trenutno delovanje  
Vrtljivo stikalo držite v tem položaju, število vrtljajev je najvišje.

Položaji 1 - 4 = delovna hitrost  
Hitrost 1 = nižje število vrtljajev - počasi  
Hitrost 4 = višje število vrtljajev - hitro

Če pride do prekinitve električne energije, se aparat ustavi. Ko je električna energija napajanje ponovno vzpostavljena, prestavite stikalo v položaj 0/Off in potem na izbrano hitrost. Aparat je opremljen s

posebnim varovalom, ki v primeru preobremenitve preprečuje ponovni vklop.

Stikalo za parkiranje deluje avtomatsko, kar pomeni, da se po izklopu (položaj 0/Off) ročica avtomatsko obrne.

#### Pogon slika 2

Za priključke: mlinček za žitarice (jeklen), rezalnik, ožemalnik limon.

Ko pogona ne uporabljate, naj bo pokrit z zaščitnim pokrovom.

#### a Zaščitni pokrov

Zaščitni pokrov odstranite tako, da ga zavrtite ter sprostite blokado.

#### Pogon slika 3

Za priključke: nastavek za gnetenje, nastavek za mešanje, nastavek za stepanje, mešalni nastavek aparata za pripravo sladoleda; v spuščnem položaju za mesoreznico, v dvignjenem položaju pa za mlinček za žitarice (kameni).

#### Prostor za shranjevanje priključne vrvice slika 4

**MUM 44..** Navijanje priključne vrvice

**MUM 46..** Spravljanje priključne vrvice

**MUM 47..** Avtomatsko navijanje priključne vrvice

#### Gumb za sprostitvev slika 5

S pritiskom na gumb sprostite odmično ročico in jo premikate.

#### Pogon slika 6

Za mešalnik in multi-mešalnik. Ko pogona ne uporabljate, naj bo pokrit z zaščitnim pokrovom.

#### Kontrolne lučke slika 7

Samo pri modelu MUM 47...

**a** Pokazatelj stanja pripravljenosti

**b** Kontrolna lučka

## Varnostna opozorila

Aparat priključite in uporabljajte le v skladu s podatki, ki so navedeni na napisni ploščici.

Aparata ne uporabljajte v primeru vidnih napak na priključni vrvi ali aparatu samem. Otroci naj aparata ne uporabljajo.

Po uporabi in pred čiščenjem aparata, če pustite aparat brez nadzora, ali če je pokvarjen, vedno izvlcite vtič iz omrežne vtičnice.

Priključne vrvice ne vlecite po ostrih robovih oziroma čez vročo površino.

Priključke in nastavke menjavajte šele potem, ko se pogon popolnoma ustavi.

Ne potaplajte aparata v vodo in ne spirajte ga pod tekočo vodo.

Ko aparat izklopite, se gibljivi deli aparata še nekaj

trenutkov premikajo.

Priključke in nastavke uporabljajte v skladu z navodili.

Aparat po prekinitvi in ponovni vzpostavitvi električne energije ponovno prične delovati.

## Kam s starim aparatom

Pri vašem prodajalcu ali pri pristojnem organu se pozanimajte o možnostih pravilnega odstranjevanja starih aparatov in embalaže.

## Delovanje

### Opozorila za model MUM 47...

Model MUM 47... ima dodatne kontrolne lučke, ki prikazujejo stanje pripravljenosti ter nastavitve, medtem ko pogon deluje.

Ko aparat priklopite na omrežje, se prižge rdeča lučka za stanje pripravljenosti (vtič je v stenski vtičnici).

Vrtljivo stikalo zavrtite na željeno hitrost ali vmesno hitrost, prižge se ustrežna kontrolna lučka. Kontrolna lučka prične utripati v naslednjih primerih:

- če pride do prekinitve električne energije
- pri preobremenitvi aparata.

Če kontrolna lučka prične utripati, stikalo takoj prestavite v položaj 0/Off. Če pride do preobremenitve, počakajte, da se aparat ohladi in po potrebi zmanjšajte količino hrane, ki jo obdelujete, oziroma previdno odstranite kose hrane, če so se zagostili v aparatu. Aparat ponovno nastavite na željeno hitrost.

Model MUM 47... v vseh ostalih funkcijah popolnoma ustreza spodnjemu opisu.

### Pozor!

*Aparat lahko deluje le s priklučenimi nastavki/priključki. Ne vključujte praznega aparata.*

- Preden aparat prvič uporabite, umijte pribor in obrišite aparat (glejte poglavje "Čiščenje in vzdrževanje").

## Priprava za uporabo

- Aparat postavite na gladko, čisto površino.
- Z enim potegom izvlecite priključno vrstico do željene dolžine (največ 1 meter) in jo počasi spuščajte, da zablokira.
- Priključno vrstico skrajšate tako, da jo rahlo potegnete in navijete do ustrezne dolžine.
- Potem priključno vrstico ponovno rahlo potegnete in počasi sprostite, da zablokira.

### Pozor!

*Ne obračajte priključne vrvice in ne navijajte je ročno, ker se ne navije v celoti. Če se priključna vrstica zagostdi, potem jo potegnite do konca ven in ponovno navijte.*

- Vključite vtič v stensko vtičnico.

## Nastavitve

### Pozor!

**Aparat smete vklopiti šele potem, ko ste pribor/priključke pritrdili v ustrezen položaj.**

Položaj		
1		
2		
3		
4		
5		
6		Vstavite/odstranite nastavek za gnetenje, nastavek za mešanje, nastavek za stepanje.
7		 Dodajanje večjih količin hrane.

**Nasvet:** če boste z mesoreznico obdelovali večje količine hrane, potem lahko izberete tudi položaj 7.

## Nastavek za mešanje, stepanje, gnetenje

slika 8

### Nastavek za mešanje (a)

Primeren za mešanje testa, npr. umešanega testa.

### Nastavek za stepanje (b)

Primeren za stepanje (sneg iz jajčnih beljakov, smetana) in za mešanje rahlega testa (biskvitno testo).

### Nastavek za gnetenje (c) z zaščitnim robom (d)

Primeren za gnetenje težkega testa (c) in vmešavanje dodatnih sestavin (d), ki se ne smejo zdrobiti (rozine, čokoladni kosmiči).

**⚠ Nevarnost poškodb zaradi delov, ki se vrtijo!**

*Med delovanjem aparata ne segajte v mešalno posodo.*

*Pred menjavo nastavkov počakajte, da se pogon ustavi. Aparat namreč po izklopu še deluje nekaj trenutkov.*

*Aparat sme delovati samo z nameščenimi pokrovi na pogonih, ki trenutno niso v uporabi.*

- Pri aparatih, ki so opremljeni z vrtljivim stikalom za parkiranje, stikalo držite pritisnjeno tako dolgo, da se pogon ustavi.
- Pritisnite tipko za sprostitve in prestavite odmično ročico v položaj 6.

- Namestite posodo, dno posode mora sestiti v zarezne na podstavku aparata.
- Odvisno od namena uporabe namestite nastavke za gnetenje, mešanje ali stepanje, da zaskočijo. Pri nastavkih za gnetenje obrnite zaščitni rob tako, da nasede v odprtino in lahko metlica zaskoči.
- V posodo vsujete sestavine, ki jih boste obdelovali.
- Pritisnite gumb za sprostitvev in prestavite odmično ročico v položaj 1.
- Namestite pokrov.
- Vrtljivo stikalo prestavite na željeno hitrost.

### Dodajanje sestavin

- Z vrtljivim stikalom izklopite aparat.
- Če je aparat opremljen s stikalom za parkiranje, stikalo zavrtite in držite v položaju P, da se pogon ustavi.
- Snemite pokrov.
- Pritisnite gumb za sprostitvev in odmično ročico prestavite v položaj 7.
- Dodajte sestavine.

ali

- Dodajajte sestavine skozi odprtino za polnjenje, ki je na pokrovu.

### Ko končate z mešanjem / gnetenjem

- Z vrtljivim stikalom izklopite aparat.
- Če je aparat opremljen s stikalom za parkiranje, stikalo zavrtite in držite v položaju P, da se pogon ustavi.
- Snemite pokrov.
- Pritisnite gumb za sprostitvev in odmično ročico prestavite v položaj 6.
- Odstranite priključke iz pogona.
- Odstranite posodo.
- Očistite vse dele (glejte poglavje »Čiščenje in vzdrževanje«).

### Mešalnik

**⚠ Nevarnost poškodb zaradi ostrega noža!**  
 Ko je mešalnik priključen na aparat, ne segajte z roko v vrč. Mešalnik lahko snamete/namestite šele potem, ko pogon popolnoma miruje. Mešalnik ne sme delovati brez pokrova.

### ⚠ Nevarnost opeklin!

Med obdelovanjem vročih tekočin skozi lijak v pokrovu izhaja para.  
 Naenkrat obdelujte največ 0,5 litra vroče tekočine ali tekočine, ki se močno peni.

### **Opozorilo!**

Obdelava tekočin v steklenem mešalniku (kupite ga lahko v specializiranih trgovinah): max. hitrost 3. Obdelujte največ 0,5 litra vroče tekočine ali tekočine, ki se močno peni.

- Pritisnite tipko za sprostitvev in prestavite odmično ročico v položaj 3.
- Odstranite pokrov pogona.
- Namestite vrč (upoštevajte oznako na vrču in oznako na aparatu) in ga obrnite v nasprotno smer urnih kazalcev, do konca (**Slika 6**).
- Dodajte sestavine.  
 Za plastični vrč je največja dovoljena količina polnjenja 1 liter tekočine, za stekleni vrč je največja dovoljena količina polnjenja 0,75 litra, oziroma 0,5 litra vroče ali močno peneče se tekočine.  
 Optimalna količine suhe snovi, ki jo obdelujete je 50 – 100 g.
- Namestite in pritrdite pokrov.
- Vrtljivo stikalo nastavite na željeno hitrost.

### Dodajanje sestavin

**slika 9**

- Z vrtljivim stikalom izklopite aparat.
- Snemite pokrov in dodajte sestavine.

ali

- Snemite lijak in koščke hrane dodajajte enega za drugim skozi odprtino za polnjenje.
- Tekočine dolivajte skozi lijak.

### Ko končate z mešanjem

- Z vrtljivim stikalom izklopite aparat.
- Mešalnik zavrtite v smer urnega kazalca in odstranite.

**Navet:** Najbolje je, če mešalnik operete takoj po uporabi, da se hrana ne zasuši.

### Čiščenje in vzdrževanje

#### **⚠ Nevarnost električnega udara!**

Ne potaplajte aparata v vodo in ne perite ga pod tekočo vodo.

#### **Pozor!**

Ne uporabljajte jedkih čistil.

- Izvlecite vtič iz vtičnice.
- Osnovni aparat obrišite z vlažno krpo. Po potrebi, uporabite malo tekočega čistila.
- Temeljito osušite s suho krpo.

### Čiščenje mešalne posode in priključkov

Vse dele lahko perete v pomivalnem stroju. Pazite, da se plastični deli ne zagostijo v mrežo pomivalnega stroja, ker se lahko deformirajo.

## Čiščenje mešalnika



### **Nevarnost poškodb zaradi ostrega noža!**

Ne dotikajte se rezila mešalnika z rokami. Če želite mešalnik očistiti, ga lahko razstavite.

### **Pozor!**

Ne uporabljajte jedkih čistil. Rezila ne smete prati v pomivalnem stroju, sperite ga pod tekočo vodo.

**Nasvet:** Po mešanju tekočin ponavadi zadostuje, če mešalnik samo sperete pod tekočo vodo, ne da bi ga razstavili. V vrč vlijte manjšo količino vode in nekaj kapljic čistilnega sredstva. Mešalnik vklopite za nekaj sekund (na položaju za trenutno delovanje, položaj M), izlijte in sperite s čisto vodo.

## Razstavljanje mešalnika slika 10

- Podnožje vrča zavrtite v nasprotno smer urnega kazalca in snemite.
- Rezilo zavrtite v nasprotno smer urnih kazalcev in ga odvijte.
- Odstranite rezilo in tesnilni obroček.

## Sestavljanje mešalnika



### **Nevarnost poškodb!**

Ne pritrdite mešalnika neposredno na osnovni aparat.

- Namestite tesnilni obroček na rezilo.
- Rezilo z obročkom namestite na vrč s spodnje strani.
- S pomočjo podnožja rezilo trdno privijte.
- Podnožje trdno privijte v smer urnega kazalca.

## Odstranjevanje motenj

Če pride do motenj v delovanju aparata, se obrnite na pooblaščen servis.

## Primeri receptov

### Stepena smetana

100 - 600 g

- Smetano stepate 1½ do 4 minute (odvisno od količine, ki jo stepate) z nastavki za stepanje na hitrosti 4.



### Stepen jajčni beljak

1 - 8 jajčnih beljakov

- Jajčni beljak stepate 4 do 6 minut z nastavki za stepanje na hitrosti 4.



### Biskvitno testo

Osnovni recept

2 jajci

2-3 žlice tople vode

100 g sladkorja

1 zavitek vaniljevega sladkorja

70 g moke

70 g jedilnega škroba

pecilni prašek



- Vse sestavine (razen moke in škroba) približno 4 - 6 minut penasto mešajte z nastavki za stepanje na hitrosti 4.

- Vrtljivo stikalo prestavite na nastavek 2 in dodajte presejano moko s škrobom ter ½ do 1 minuto narahlo umešajte v maso.

**Največja količina:** 2 x osnovni recept.

### Umešano testo

Osnovni recept

3 - 4 jajca

200 - 250 g sladkorja

1 ščepec soli

1 zavitek vaniljevega sladkorja ali lupina ½ limone

200 - 250 g masla ali margarine (sobne temperature)

500 g moke

1 zavitek pecilnega praška

½ l mleka

- Najprej vse sestavine skupaj mešajte 1/2 minute z nastavki za mešanje na hitrosti 1, potem pa še 3 - 4 minute na hitrosti 3.

**Največja količina:** 1½ - 2 krat osnovni recept

### Krhko testo

Osnovni recept

125 g masla (sobne temperature)

100 - 125 g sladkorja

1 jajce

1 ščepec soli

1 zavitek vaniljevega sladkorja ali lupina ½ limone

250 g moke

pecilni prašek

- Najprej vse sestavine skupaj mešajte 1½ minute z nastavki za mešanje ali gnetenje na hitrosti 1, potem pa še 2 - 3 minute na hitrosti 2.

**Največja količina:** 2 x krat osnovni recept

### Kvašeno testo

Osnovni recept

500 g moke

1 jajce

80 g maščobe (sobne temperature)

80 g sladkorja

200 - 250 ml mlačnega mleka

25 g svežega kvasa ali 1 zavitek suhega kvasa

lupina ½ limone (limonina aroma)

1 ščepec soli

- Najprej vse sestavine skupaj mešajte ½ minute z nastavki za gnetenje na hitrosti 1, potem pa še 3 - 6 minut na hitrosti 2.

**Največja količina:** 1½ x krat osnovni recept



**Majoneza**

2 jajci  
2 žlici gorčice  
¼ l olja  
2 žlici limoninega soka ali kisa  
ščepec soli  
ščepec sladkorja

Sestavine morajo imeti enako temperaturo.

- V mešalniku vse sestavine (razen olja) mešajte nekaj sekund na hitrosti 2.
- Prestavite na hitrost 4 in počasi dolivajte olje skozi lijak in mešajte, dokler majoneza ne postane gosta in gladka.

**Priključki**

Ostali priključki, ki so priloženi aparatu (glejte priložen opis) so opisani v posebnih navodilih, ki so posebej priložena. Priloženi dodatni priključki se lahko tudi posebej dokupijo. Priključki za aparat MUM 45.. so primerni tudi za aparat MUM 46.. in MUM 47..

**Slika 11**

Pretočni rezalnik za plošče za rezanje, strganje, ribanje, dodatno je na voljo tudi plošča za rezanje pomfrija, in plošča za rezanje zelenjave na tanke rezance.

**Slika 12**

Mesoreznica za mletje mesa: dodatno je na voljo nastavak za stiskanje limon (a), nastavak za strganje (b) in nastavak za brizganje peciva (c); luknje na ploščah Ø 3 in 6 mm.

**Slika 13**

Ožemalnik limon.

**Slika 14**

Mlin za žitarice s kamenim ali jeklenim mlenim stožcem.

**Slika 15**

Multi mešalnik.

**Slika 16**

Priključek za pripravo sladoleda.

Pridržujemo si pravico do sprememb.

**Ambalaža****Poštovani kupci!**

Aparat je odgovarajuće zaštićen za transport. Ambalaža je izrađena iz materijala koji ne štete okolišu, a kao dragocjene sekundarne sirovine možete ih dostaviti na mjesno odlagalište. Karton bacite u kontejner za papir. Plastične vrećice napravljene su iz polietilena (PE). Raspitajte se kod nadležnog organa o adresi najbližeg centra za recikliranje.

**Aparat koristite za obradu uobičajenih količina hrane koje se koriste u domaćinstvu; nije predviđen za uporabu u ugostiteljstvu.**

Aparat nije potrebno posebno održavati.

Upute su pripremljene za različite modele (vidite model aparata, **slika 17**).

Upute za uporabu pohranite te ih po potrebi posređujte sljedećem korisniku.

Aparat koristite samo uz originalne priključke i nastavke.

**Opis**

**Molimo, otvorite zadnje stranice sa slikama.**

**Okretni prekidač****Slika 1****MUM44..- 46..**

O/off = stop  
P = prekidač parkiranje  
Okretni prekidač držite tako dugo dok se pogon zaustavi; odstojna ručka nalazi se u obratnom položaju. Ukoliko se pogon ne pomiče, znači da je ručka već okrenuta.

Položaji 1 - 4 = radna brzina

Brzina 1 = manji broj okretaja - polako

Brzina 4 = veći broj okretaja - brzo

Dođe li do prekida napajanja, aparat se zaustavi i počne ponovno djelovati kada se ponovno uspostavi napajanje.

**MUM47..**

O/off = stop  
M = prekidač za trenutno djelovanje  
Okretni prekidač držite u položaju, broj okretaja je najveći.

Položaji 1 - 4 = radna brzina

Brzina 1 = manji broj okretaja - polako

Brzina 4 = veći broj okretaja - brzo

Dođe li do prekida napajanja, aparat se zaustavi; kada se ponovno uspostavi napajanje, prebacite prekidač u položaj O/Off, zatim odaberite brzinu. Aparat je opremljen posebnim osiguračem koji u slučaju preopterećenja sprječava ponovno uključivanje.

Prekidač za parkiranje djeluje automatski, što znači da se nakon isključenja (položaj O/Off) ručka automatski okrene.

**Pogon** **Slika 2**  
Za priključke: mlinac za žitarice (čelični), rezalica, cjedilo za limun.  
Kada ne koristite pogon, pokrijte ga zaštitnim poklopcem.

#### a Zaštitni poklopac

Zaštitni poklopac odstranite tako da ga okrenete i otpustite blokadu.

**Pogon** **Slika 3**  
Za priključke: nastavak za miješenje, nastavak za miješanje, nastavak za tučenje, nastavak za pripremu sladoleda; u spušenom položaju za aparat za rezanje mesa, u podignutom položaju za mlinac za žitarice (kameni).

**Prostor za pohranjivanje priključnog kabl** **Slika 4**  
MUM 44.. Namatanje priključnog kabl  
MUM 46.. Pohranjivanje priključnog kabl  
MUM 47.. Automatsko namatanje priključnog kabl

**Gumb za otpuštanje** **Slika 5**  
Pritiskom na gumb otpuštate podiznu ručku te je pomičete.

**Pogon** **Slika 6**  
Za mikser i multi-mikser. Kada ne koristite pogon, pokrijte ga zaštitnim poklopcem.

**Kontrolne lampice** **Slika 7**  
Samo kod modela MUM 47..

a Indikator stanja pripravnosti

b Kontrolna lampica

## Sigurnosna upozorenja

Aparat priključite i koristite samo u skladu sa podacima, navedenima na natpisnoj pločici. Ne koristite aparat ukoliko postoje vidljive greške na priključnom kabl ili na samom aparatu. Djeca neka ne koriste aparat.

Nakon uporabe ili prije čišćenja aparata, ako je aparat bez nadzora ili je u kvaru, uvijek izvucite utikač iz utičnice mreže.

Ne vucite priključni kabl preko oštih rubova ili iznad vruće površine.

Pribor i nastavke mijenjate tek nakon što se pogon potpuno zaustavi.

Ne uranjajte aparat u vodu i ne ispirajte ga pod tekućom vodom.

Kada isključite aparat, pokretni dijelovi aparata još se nekoliko trenutaka pomiču.

Pribor i nastavke koristite u skladu sa uputama.

Aparat nakon prekida napajanja i ponovne uspostave ponovno počne djelovati.

## Upute za odstranjivanje

Raspitajte se kod vašeg prodavača ili kod nadležnih organa o mogućnostima ispravnog uklanjanja starih aparata i ambalaže.

## Djelovanje

### Upozorenja za model MUM 47...

Model MUM 47... ima dodatne kontrolne lampice koje prikazuju stanje pripravnosti i podešenosti tijekom djelovanja pogona.

Kada priključite aparat na napajanje, upali se crvena lampica za stanje pripravnosti (utikač je u zidnoj utičnici).

Okretni prekidač okrenite na željenu brzinu ili na međubrzinu; upali se odgovarajuća kontrolna lampica. Kontrolna lampica titra u sljedećim slučajevima:

- ukoliko dođe do prekida napajanja,
- kod preopterećenja aparata.

Ako kontrolna lampica počne titrati, prekidač odmah prebacite u položaj O/Off. Dođe li do preopterećenja, pričekajte da se aparat ohladi i po potrebi smanjite količinu hrane koju obrađujete, odnosno oprezno odstranite komade hrane ukoliko su se zaglavili u aparatu. Aparat ponovno podesite na željenu brzinu.

Model MUM 47...u svim ostalim funkcijama potpuno odgovara dolje navedenom opisu.

#### **Pozor!**

*Aparat djeluje samo sa priključenim nastavcima /priključcima. Aparat ne smije nikada djelovati prazan.*

- Prije prve uporabe aparata, operite pribor i obrišite aparat (vidite poglavlje "Čišćenje i održavanje").

## Priprema za uporabu

- Aparat stavite na glatku, čistu površinu.
- Jednim potezom izvucite priključni kabl do željene dužine (najviše 1 metar) i lagano pustite da priključni kabl blokira.
- Priključni kabl skratite tako da ga lagano povučete i namotate do odgovarajuće dužine.
- Zatim ga ponovno lagano povučete i polako otpuštate do blokade.

#### **Pozor!**

*Ne okrećite priključni kabl i ne namatajte ga ručno, jer se ne namota do kraja. Ako se zaglavi, povucite ga do kraja i ponovno ga namotajte.*

- Uključite utikač u zidnu utičnicu.



## Podešavanje

### Pozor!

**Aparat smijete uključiti tek nakon što ste pribor/priključke pričvrstili u odgovarajući položaj.**

Položaj		
1		
2		
3		
4		
5		
6		Stavite/odstranite nastavak za miješenje, nastavak za miješanje, nastavak za tučenje.
7		Dodavanje većih količina hrane.

**Savjet:** Obradujete li aparatom za mljevenje mesa veću količinu hrane, možete odabrati i položaj 7.

## Nastavak za miješanje, tučenje i miješenje

Slika 8

### Nastavak za miješanje (a)

primjeren za miješanje tijesta, npr. umiješano tijesto.

### Nastavak za tučenje (b)

Primjeren za tučenje (snijeg od bjelanjaka, slatko vrhnje) i za miješanje mekanog tijesta (biskvitno tijesto).

### Nastavak za miješenje (c) sa zaštitnim rubom (d)

Primjeren za miješenje teškog tijesta (c) i umiješavanje dodatnih sastojaka (d) koji se ne smiju zdrobiti (rozine, čokoladne pahuljice).

**⚠ Opasnost od ozljeda zbog dijelova koji se okreću!**

Tijekom rada aparata ne dirajte posudu za miješanje.

Prije zamjene nastavaka pričekajte da se pogon zaustavi; naime, aparat nakon isključenja djeluje još nekoliko trenutaka.

Aparat smije djelovati samo sa namještenim poklopcima na pogonima koji trenutno nisu u uporabi.

- Kod aparata koji su opremljeni okretnim prekidačem za parkiranje držite prekidač pritisnut tako dugo dok se pogon zaustavi.
- Pritisnite tipku za otpuštanje i prebacite odstoju ručku u položaj 6.
- Namjestite posudu, dno posude mora sjesti u otvore na podnožju aparata.
- Ovisno o namjeni uporabe, namjestite nastavke za miješenje, miješanje ili tučenje do blokade. Kod nastavaka za miješenje okrenite zaštitni rub tako da sjedne u otvor i da metlica blokira.
- Sipajte u posudu sastojke koje ćete obrađivati.
- Pritisnite gumb za otpuštanje i prebacite podiznu ručku u položaj 1.
- Namjestite poklopac.
- Okretni prekidač prebacite na željenu brzinu.

### Dodavanje sastojaka

- Okretnim prekidačem isključite aparat.
- Ukoliko je aparat opremljen prekidačem za parkiranje, okrenite prekidač na položaj P i držite dok se pogon zaustavi.
- Odstranite poklopac.
- Pritisnite gumb za otpuštanje i podiznu ručku prebacite u položaj 7.
- Dodajte sastojke.

ili

- Dodavajte sastojke kroz otvor za punjenje koji se nalazi na poklopcu.

### Nakon završetka miješanja/miješenja

- Okretnim prekidačem isključite aparat.
- Ako se na aparatu nalazi prekidač za parkiranje, okrenite prekidač na položaj P i držite dok se aparat zaustavi.
- Odstranite poklopac.
- Pritisnite gumb za otpuštanje i podiznu ručku prebacite u položaj 6.
- Odstranite priključke iz pogona.
- Odstranite posudu.
- Očistite sve dijelove (pogledajte ulomke "Čišćenje i održavanje").

### Mikser

**⚠ Opasnost od ozljeda zbog oštrog noža!**  
Kada je mikser priključen na aparat, ne stavljajte ruku u vrč. Mikser odstranite/namjestite tek nakon što se pogon potpuno zaustavi. Mikser ne smije djelovati bez poklopca.

**⚠ Opasnost od opekotina!**  
Pri obradi vruće tekućine kroz lijevak u poklopcu izlazi para.

Obradujte odjednom najviše 0,5 litara vruće tekućine ili tekućine koja se jako pjeni.



**Upozorenje!**

Obrada tekućine u staklenom mikseru (možete ga kupiti u specializiranim trgovinama): max. brzina 3. Obrađujte najviše 0,5 litre vruće ili jako pjeneće tekućine.

- Pritisnite gumb za otpuštanje i prebacite podiznu ručku u položaj 3.
- Odstranite poklopac pogona.
- Namjestite vrč (uvažavajte oznaku na vrču i oznaku na aparatu) i okrenite ga suprotno od smjera kazaljki na satu do kraja (**Slika 6**).
- Dodajte sastojke.  
Za plastični vrč je naveća dozvoljena količina punjenja 1 litra tekućine, a za stakleni vrč 0,75 litara, odnosno 0,5 litre vruće ili jako pjeneće tekućine.  
Optimalna količina suhe materije koju obrađujete je 50 - 100 g.

- Namjestite i pričvrstite poklopac.
- Okretni prekidač podesite na željenu brzinu.

**Dodavanje sastojaka** **slika 9**

- Isključite aparat okretnim prekidačem.
- Odstranite poklopac i dodajte sastojke

ili

- Odstranite lijevak te dodavajte komadiće hrane jedan za drugim kroz otvor za punjenje.

ili

- Tekućinu dolijevajte kroz lijevak.

**Nakon završetka miješanja**

- Isključite aparat okretnim prekidačem.
- Mikser okrećite u smjeru kazaljki na satu i odstranite.

**Savjet:** Najbolje je da mikser operete odmah nakon uporabe da se hrana ne zakori.

**Čišćenje i održavanje****⚠ Opasnost od strujnog udara!**

Ne uranjajte aparat u vodu i ne perite ga pod tekućom vodom.

**Pozor!**

Ne koristite agresivna sredstva za čišćenje.

- Izvucite utikač iz utičnice.
- Osnovni aparat obrišite vlažnom krpom. Po potrebi koristite malo tekućeg sredstva za čišćenje.
- Temeljito osušite suhom krpom.

**Čišćenje posude za miješanje i priključaka**

Sve dijelove možete prati u perilici za posuđe. Pripazite da se plastični dijelovi ne zaglave u mrežu perilice za posuđe, jer se mogu deformirati.

**Čišćenje miksera**

**⚠ Opasnost od ozljeda zbog oštrog noža!**  
Ne dirajte rezalo miksera rukama. Želite li očistiti mikser, rastavite ga.

**Pozor!**

Ne koristite agresivna sredstva za čišćenje. Rezalo ne smijete prati u perilici za posuđe, isperite ga pod tekućom vodom.

**Savjet:** Nakon miješanja tekućina uglavnom je dovoljno da mikser samo isperete pod tekućom vodom; nije ga potrebno rastavljati. Ulijte u vrč manju količinu vode i nekoliko kapi sredstva za čišćenje. Uključite mikser na nekoliko sekundi (na položaju za trenutno djelovanje, položaj M), izlijte i isperite čistom vodom.

**Rastavljanje miksera** **Slika 10**

- Podnožje vrča okrećite suprotno od smjera kazaljki na satu i odstranite ga.
- Rezalo okrećite suprotno od smjera kazaljki na satu i odvijte ga.
- Odstranite rezalo i brtveni prsten.

**Sastavljanje miksera****⚠ Opasnost od ozljeda!**

Ne pričvršćujte mikser neposredno na osnovni aparat.

- Namjestite brtveni prsten na rezalo.
- Rezalo s prstenom namjestite na vrč na donjoj strani.
- Pomoću podnožja čvrsto privijte rezalo.
- Čvrsto privijte podnožje u smjeru kazaljki na satu.

**Otklanjanje smetnji**

Ukoliko dođe do smetnji na aparatu, obratite se ovlaštenom servisu.

**Primjeri recepata****Tučeno slatko vrhnje**

100 - 600 g

- Slatko vrhnje tučete 1½ do 4 minute (ovisno o količini koju izrađujete) sa nastavcima za izradu šlaga na brzini 4.

**Izrada bjelanjka**

1 - 8 bjelanjaka

- Bjelanjke izrađujete 4 do 6 minuta sa nastavcima za tučenje na brzini 4.

**Biskvitno tijesto****Osnovni recept**

2 jaja

2 - 3 žlice tople vode

100 g šećera

1 ovitak vanilin šećera



70 g brašna  
70 g jestivoga škroba  
prašak za pecivo

- Sve sastojke (osim brašna i škroba) miješajte pjenasto otprilike 4 - 6 minuta sa nastavcima za tučenje na brzini 4.
- okretni prekidač prebacite na položaj 2 i dodajte prosijano brašno sa škrobom te ½ do 1 minute lagano umiješajte u masu.

**Najveća količina:** 2 x osnovni recept.

### Umiješano tijesto

#### Osnovni recept

3 - 4 jaja

200 - 250 g šećera

1 prstohvat soli

1 ovitak vanilin šećera ili kora ½ limuna

200 - 250g maslaca ili margarina (sobne temperature)

500g brašna

1 ovitak praška za pecivo

1/8 mljeka

- Prvo miješajte sve sastojke zajedno ½ minute sa nastavcima za miješanje na brzini 1, zatim još 3 - 4 minute na brzini 3.

**Najveća količina:** 1½ - 2 x osnovni recept.

### Prhko tijesto

#### Osnovni recept

125 g maslaca (sobne temperature)

100-125 g šećera

1 jaje

1 prstohvat soli

1 ovitak vanilin šećera ili kora ½ limuna

250 g brašna

prašak za pecivo

- Prvo umiješajte sve sastojke ½ minute sa nastavcima za miješanje ili miješenje na brzini 1, zatim još 2 - 3 minute na brzini 2.

**Najveća količina:** 2 x osnovni recept.

### Dizano tijesto

#### Osnovni recept

500 g brašna

1 jaje

80 g masti (sobne temperature)

80 g šećera

200 - 250 ml mlakog mljeka

25 g svježeg kvasca ili 1 ovitak suhog kvasca

kora ½ limuna (aroma limuna)

1 prstohvat soli

- Prvo miješajte sve sastojke zajedno ½ minute sa nastavcima za miješenje na brzini 1, zatim još 3 - 6 minuta na brzini 2.

**Najveća količina:** 1½ x osnovni recept.

### Majoneza

2 jaja

2 žlice gorušice

¼ l ulja

2 žlice limunovog soka ili octa

prstohvat soli

prstohvat šećera

Sastojci moraju biti jednake temperature

- U mikseru miješajte sve sastojke (osim ulja) nekoliko sekundi na brzini 2.
- Prebacite na brzinu 4 i polako dolijevajte ulje kroz lijevak i miješajte sve dok majoneza ne postane gusta i glatka.

### Priključci

Ostali priključci koji su priloženi aparatu (vidite priloženi opis) opisani su u posebnim uputama, koja su priložena posebno. Priložena dodatna oprema/priključci mogu se naknadno kupiti.

Priključci za aparat MUM 45... primjereni su i za aparat MUM 46... i MUM 47...

#### Slika 11

Protočna rezalica za rezanje, struganje, ribanje, dodatno je na raspolaganju i ploča za rezanje pommes fritesa, čipsa i ploča za rezanje povrća na tanke rezance.

#### Slika 12

Aparat za mljevenje mesa: dodatno je na raspolaganju za cijedenje limuna (a), nastavak za struganje (b) i nastavak za brizganje peciva (c); rupe na pločama Ø 3 i Ø 6 mm.

#### Slika 13

Priključak za cijedenje limuna.

#### Slika 14

Mlinac za žitarice s kamenim ili čeličnim stošcem za mljevenje.

#### Slika 15

Multi mikser.

#### Slika 16

Priključak za pripremu sladoleda.

Pridržavamo pravo na promjene.

## Ambalaža

### Poštovani kupče!

Aparat je za transport adekvatno zaštićen ambalažom.

Ambalaža je iz materijala bezopasnih po okolinu koje, kao dragocene sekundarne sirovine, dopremite na mesnu deponiju. Karton ubacite u kontejner za hartiju. Plastične kesice su iz polietilena (PE). Kod nadležnog organa raspitajte se za adresu vašeg najbližeg centra za recikliranje.

**Aparat je namenjen za obradu za domaćinstvo uobičajenih količina hrane i nije predviđen za ugostiteljsku upotrebu.**

Aparat ne iziskuje posebno održavanje.

Uputstva su sastavljena za različite modele (gledajte model aparata, **slika 17**).

Uputstva za upotrebu pažljivo čuvajte i po potrebi ustupite narednom korisniku.

Aparat upotrebljavajte samo sa originalnim priključcima i dodacima.

## Opis

**Molimo, otvorite zadnje strane sa slikama.**

### Vrtljiv prekidač

**Slika 1**

#### MUM44.. - 46..

- 0/Off = stop  
 P = prekidač parkiranje  
 Vrtljiv prekidač držite tako dugo dok se pogon ne zaustavi; odmična ručica je u obrnutom položaju. Ako se pogon ne pomiče onda je ručica već obrnuta.

- Položaji 1 – 4 = radna brzina  
 Brzina 1 = niži broj obrtaja - sporo  
 Brzina 4 = viši broj obrtaja - brzo  
 Ako dođe do prekida električne struje aparat će se zaustaviti; počeoće ponovo da radi kada je električno napajanje ponovo uspostavljeno.

#### MUM47..

- 0/off = stop  
 M = prekidač za trenutni rad  
 Vrtljiv prekidač držite u tom položaju, broj obrtaja je najviši.

- Položaj 1 – 4 = radna brzina  
 Brzina 1 = niži broj obrtaja - sporo  
 Brzina 4 = viši broj obrtaja - brzo

Ako dođe do prekida električne struje aparat će se zaustaviti. Kada je napajanje električnom energijom ponovo uspostavljeno, premestite prekidač na položaj 0/off i zatim na izabranu brzinu. Aparat ima poseban osigurač koji u slučaju preopterećenja sprečava ponovno uključivanje.

Prekidač za parkiranje radi automatski, a to znači da se ručica, nakon isključenja (položaj 0/off), automatski okrene.

### Pogon

**Slika 2**

Za priključke: mlin za žitarice (čelični), mašina za ceđenje, ocedivač limuna.

Kada pogon ne koristite, pokrijte ga zaštitnim poklopcem.

### a Zaštitni poklopac

Zaštitni poklopac možete skinuti ako ga odvrnete i oslobodite blokadu.

### Pogon

**Slika 3**

Za priključke: nastavak za mešenje, za mešanje, za mućenje, za pripremu sladoleda; u spuštenoj poziciji za mašinu za mlevenje, u dignutom položaju za mlin za žitatoce (kameni).

### Mesto za čuvanje

#### priključnog kabla

**Slika 4**

**MUM 44..** Za namotavanje priključnog kabla

**MUM 46..** Ostava priključnog kabla

**MUM 47..** Automatsko namotavanje priključnog kabla

### Dugme za odblokadu

**Slika 5**

Pritiskom na dugme odblokiraćete odmičnu ručicu i pomeriti je.

### Pogon

**Slika 6**

Za mešalicu i multi-mešalicu. Kada pogon ne koristite, pokrijte ga zaštitnim poklopcem.

### Kontrolne sijalice

**Slika 7**

Samo kod modela MUM 47...

**a** Pokazatelj stanja pripremljenosti

**b** Kontrolna sijalica

## Upozorenja bezbednosti

Aparat priklopite i koristite u skladu sa podacima, navedenim na natpisnoj tablici. Aparat ne koristite u slučaju greški na priključnom kablju ili samom aparatu.

Deca neka ne koriste aparat.

Posle upotrebe i pre čišćenja, ako aparat ostavite bez kontrole, ili ako je u kvaru, uvek izvucite priključni kabal iz zidne utikače.

Priključni kabal ne vucite preko oštirih ili vrelih površina.

Priključke i nastavke menjajte tek kad se pogon potpuno zaustavi.

Aparat ne uranjajte u vodu i ne spirajte tekućom vodom.

Kada aparat isključite, pokretni delovi su još nekoliko trenutaka u pogonu.

Priključke i nastavke koristite u skladu sa uputstvima.

Posle prekida i novog uspostavljanja električne energije aparat opet počinje da radi.

## Kud sa starim aparatom?

Kod vašeg prodavca ili kod nadležnog organa raspitajte se o mogućnostima pravilnog odstranjenja starih aparata i ambalaže.

## Funkcionisanje

### Upozorenja za MUM 47...

Model MUM 47... ima dodatne kontrolne sijalice koje pokazuju stanje pripremljenosti i regulacije tokom rada pogona.

Kada aparat uključite na mrežu upali se crvena sijalica za stanje pripremljenosti (utikač je u zidnoj utikači).

Vrtljivo dugme okrenite na željenu brzinu ili međubrzinu, pali se odgovarajuća kontrolna sijalica. Kontrolna sijalica počne žmirkati u slučajevima:

- kada dođe do prekida električne struje,
- kod preopterećenosti aparata.

Kada kontrolna sijalica počne da žmirkati, prekidač odmah premestite na položaj 0/off. Ako dođe do preopterećenja, sačekajte da se aparat ohladi i po potrebi smanjite količinu hrane koju obrađujete, odnosno pažljivo povadite komadiće hrane, ako su se zaglavili u aparat. Aparat ponovno podesite na željenu brzinu.

Model MUM 47... u svim ostalim funkcijama potpuno odgovara narednom opisu.

### **Pažnja!**

Aparat može da radi samo sa priključenim dodacima / priključcima. Ne uključujte prazan aparat.

- Pre nego što aparat prvi put upotrebite, operite pribor i obrišite aparat (gledajte poglavlje "Čišćenje i održavanje").

## Priprema na upotrebu

- Aparat namestite na glatku čistu površinu.
- Jednim potezom izvucite priključni kabal do željene dužine (najviše 1 metar) i polako ga ispuštajte da zablokira.
- Ako želite da priključni kabal bude kraći, meko ga povucite i namotajte do odgovarajuće dužine.
- Zatim kabal ponovo meko povucite i polako ispustite da zablokira.

### **Pažnja!**











Priključni kabal ne obrćite i ne namotavajte ručno jer se neće namotati potpuno. Ako se priključni kabal zaglavi, onda ga do kraja izvucite i ponovo namotajte.

- Uključite utikač u zidnu utičnicu.

## Podešavanje

### **Pažnja!**

Aparat smete da uključite tek kad ste pričvrstili priključke / pribor u odgovarajući položaj!

Položaj		
1		
2		
3		
4		
5		
6		Stavite / odstranite priključak za mešenje, priključak za mešanje, priključak za mućkanje.
7		 Dodavanje većih količina hrane.

**Savet:** ako budete mašinom za mlevenje mesa obrađivali veće količine, možete da izaberet položaj 7.

## Nastavak za mešanje, mućkanje, mešenje

Slika 8

### Nastavak za mešenje (a)

Primeran je za mešenje testa, na primer umešanog testa.

### Nastavak za mućkanje (b)

Primeran je za mućkanje (sneg belanaca, pavlaka) i za mešanje lakog testa (biskvit).

### Nastavak za mešenje (c) sa zaštitnim okvirom (d)

Primeran je za mešenje teškog testa (c) i mešanje dodatnih sastojaka koje (d) ne smemo samleti (grožđice, čokoladne pahuljice).

### **Opasnost od povreda delovima koji se okreću!**

Tokom rada aparata ne sežite rukom u posudu za mešanje.

Pre zamene nastavka sačekajte da se pogon zaustavi. Aparat nakon isključenja radi još nekoliko trenutaka.

Aparat smete da stavite u pogon samo sa nameštenim poklopcima na pogonima koje trenutno ne koristite.

- Kod aparata koji imaju vrtljivo prekidač za parkiranje, prekidač držite pritisnut dok se pogon ne zaustavi.

- Pritisnite dugme za odblokadu i premestite odmičnu ručicu na položaj 6.
- Namestite posudu, njeno dno mora da sedne u zareze na postolju aparata.
- Zavisno od namere, možete da namestite nastavak za mešenje, mućkanje, mešanje i to tako da zablokira. Kod nastavka za mešenje zaštitni okvir okrenite tako da sedne u otvor i da metlica zablokira.
- U posudu stavite sastojke koje želite da obrađujete.
- Pritisnite dugme za odblokadu i premestite odmičnu ručicu u položaj 1.
- Namestite poklopac.
- Vrtljiv prekidač namestite na željenu brzinu.

#### Dodavanje sastojaka

- Vrtljivim prekidačem isključite aparat.
- Ako je aparat opremljen prekidačem za parkiranje, prekidač obrnite i držite na položaju P da se pogon zaustavi.
- Skinite poklopac.
- Pritisnite dugme za odblokadu i odmičnu ručicu premestite na položaj 7.
- Dodajte sastojke.

ili

- Sastojke dodajte kroz otvor za punjenje koji je na poklopcu.

#### Kada završite sa mešanjem / mešenjem

- Vrtljivim prekidačem isključite aparat.
- Ako je aparat opremljen prekidačem za parkiranje, prekidač okrenite i držite na položaju P da se pogon zaustavi.
- Skinite poklopac
- Pritisnite dugme za odblokadu i odmičnu ručicu premestite na položaj 6.
- Umaknite priključke iz pogona.
- Umaknite posudu.
- Očistite sve delove (gledajte poglavlje "Čišćenje i održavanje").

#### Mešalica (mikser)

**⚠ Opasnost od povreda zbog oštrog noža!**  
Kada je mešalica priključena na aparat, ne sežite rukom u posudu. Mešalicu možete da skinete / namestite tek kada pogon potpuno miruje. Mešalica ne sme da radi bez poklopca.

**⚠ Opasnost od opekotina!**

Tokom obrade vrućih tečnosti, kroz levak u poklopcu izlazi para.

Odjednom obrađujte najviše 0,5 litara vrele tečnosti ili tečnosti koja se peni.

#### Upozorenje!

Obrada tečnosti u staklenoj mešalici (može da se kupi u specijalizovanim prodavnicama): maks. brzina 3.

*Obrađujte najviše 0,5 litara vrele tečnosti ili tečnosti koja se jako peni.*

- Pritisnite dugme za odblokadu i premestite odmičnu ručicu na položaj 3.
- Odstranite poklopac pogona.
- Namestite posudu (bokal) (imajte u vidu oznaku na posudi i na aparatu) i okrenite je do kraja suprotno smeru kazaljki sata (**slika 6**).
- Dodajte sastojke.  
Najveća dozvoljena količina za plastičnu posudu (bokal) je 1 litar tečnosti, za staklenu posudu je najveća dozvoljena količina 0,75 litra, odnosno 0,5 litara vrele ili jako penušave tečnosti. Optimalna količina suve materije koju obrađujete iznosi 50 - 100 gr.
- Stavite i pričvrstite poklopac.
- Vrtljiv prekidač namestite na željenu brzinu.

#### Dodavanje sastojaka

**Slika 9**

- Vrtljivim prekidačem isključite aparat.
  - Skinite poklopac i dodajte sastojke.
- ili
- Skinite levak i komadiće namirnice dodajte kroz otvor za punjenje.
- ili
- Tečnost sipajte kroz levak.

#### Kada završite sa mešanjem

- Vrtljivim prekidačem isključite aparat.
  - Mešalicu obrnite u smeru kazaljki sata i skinite.
- Savet:** Najbolje je da mešalicu operete odmah posle upotrebe da se ostaci ne bi osušili.

#### Čišćenje i održavanje

**⚠ Opasnost od strujnog udara!**

Aparat ne uranjajte u vodu i ne perite ga tekućom vodom.

#### Pažnja!

Ne upotrebljavajte abrazivnih deterdženata.

- Izvucite utikač iz utikače.
- Osnovni aparat obrišite vlažnom krpom. Ako treba upotrebite malo tekućeg deterdženta.
- Temeljito osušite suvom krpom.

#### Čišćenje posude za mešanje i priključaka

Sve delove možete da perete u mašini za pranje suđa. Povedite računa da se plastični delovi ne zaglave u korpu mašine jer mogu da se deformišu.

#### Čišćenje mešalice

**⚠ Opasnost od povreda zbog oštrog noža.**

Ne dodirujte sečivo mešalice rukom. Ako želite da mešalicu očistite možete da je rasklopite.

#### Pažnja!

Ne upotrebljavajte abrazivne deterdžente. Sečivo ne smete da perete u mašini za pranje suđa, sperite ga pod mlazom vode.

**Savet:** Posle mešanja tečnosti obično je dovoljno da mešalicu sperete pod mlazom vode bez rasklapanja. U bokal naspite manju količinu vode i nekoliko kapljica deterdženta. Mešalicu uključite za nekoliko sekundi (na položaju za trenutni rad M), prospite i sperite čistom vodom.

#### Rasklapanje mešalice Slika 10

- Podnožje posude obrnite suprotno smeru kazaljki sata i skinite.
- Sečivo obrnite suprotno smeru kazaljki sata i odvrnite.
- Skinite sečivo i zaptivni obruč.

#### Sastavljanje mešalice



#### **Opasnost od povreda!**

Mešalicu ne pričvršćujte neposredno na osnovni aparat.

- Stavite zaptivni obruč na sečivo.
- Sečivo sa obručem namestite na posudu (bokal) sa donje strane.
- Pomoću podnožja sečivo čvrsto zavrnite.
- Podnožje čvrsto zavrnite u smeru kazaljki sata.

#### Otklanjanje smetnji

Ako se u radu aparata jave smetnje, obratite se ovlašćenom servisu.

#### Primeri recepata

##### Tučena (umućena) pavlaka

100 – 600 gr

- Pavlaku mutite 1½ do 4 minuta (zavisno od količine koju mutite) dodacima za mućenje na brzini 4.



##### Umućeno belance

1 – 8 belanaca

- Belance mutite 4 do 6 minuta dodatkom za mućenje na brzini 4.



##### Biskvitno testo

Osnovni recept

2 jaja

2 - 3 kašike tople vode

100 gr šećera

1 kesica vanili šećera

70 gr brašna

70 gr jestivog skroba

prašak za kolače

- Sve sastojke (osim brašna i skroba) oko 4 - 6 minuta mutite dodacima za mućenje na brzini 4.
- Vrtljiv prekidač premestite na regulaciju 2 i dodajte prosejano brašno sa skrobom i od ½ - 1 minuta lagano umešajte u masu.

**Najveća količina:** 2 x osnovni recept.



##### Umešeno testo

Osnovni recept

3 – 4 jaja

200 – 250 gr šećera

1 troprst soli

1 kesica vanili šećera ili kora pola limuna

200 – 250 gr maslaca ili margarina (sobna temperatura)

500 gr brašna

1 kesica praška za kolače

⅓ l mleka

- Sve sastojke najpre mešajte zajedno ½ minuta dodacima za mešanje na brzini 1, a zatim još 3 - 4 minuta na brzini 3.

**Najveća količina:** 1½ - 2 puta osnovni recept.



##### Drobljivo testo

Osnovni recept

125 gr maslaca (sobna temperatura)

100 – 125 gr šećera

1 jaje

1 troprst soli

1 kesica vanili šećera ili kora pola limuna

250 gr brašna

prašak za kolače

- Sve sastojke najpre zajedno mešajte ½ minuta priključcima za mešanje ili mešenje na brzini 1, a zatim još 2 - 3 minuta na brzini 2.

**Najveća količina:** 2 x osnovni recept.



##### Dizano testo

Osnovni recept

500 gr brašna

1 jaje

80 gr masnoće (sobna temperatura)

80 gr šećera

200 – 250 ml mlakog mleka

25 gr svežeg kvasca ili paklo suvog kvasca

kora pola limuna (limunova aroma)

1 troprst soli

- Najpre sve sastojke zajedno mešajte ½ minuta dodatkom za mešenje na brzini 1, a zatim još 3 - 6 minuta na brzini 2.

**Najveća količina:** 1½ x osnovni recept.



##### Majonez

2 jaja

2 kašike senfa

¼ l zejtina

2 kašike limunovog soka ili sirćeta

troprst soli

troprst šećera

Sastojci mora da budu jednake temperature.

- Sve sastojke (osim zejtina) mešajte u mešalici nekoliko sekundi na brzini 2.
- Premestite na brzinu 4 i polako dodavajte ulje kroz levak dok majonez ne postane gust i gladak.



## Приклучуци

Ostali приклучуци, koji su u sklopu aparata (gledajte priložen opis), opisani su u posebnim uputstvima kao poseban прибор. Priloženi dodatni приклучуци mogu i da se posebno dokupe. Приклучуци за апарат MUM45.. одговарају и за апарат MUM 46.. и MUM 47..

### Slika 11

Propusni sekač за ploče за сечење, struganje, ribanje, dodatno je на raspolaganju i ploča за сечење помфриа и ploča за сечење поврца на танке траке.

### Slika 12

Mašina за mlevenje mesa: dodatno je на raspolaganju nastavak за stiskanje limuna (a), nastavak за struganje (b) i nastavak за brizganje kolača (c); rupe на pločama  $\varnothing 3$  i  $\varnothing 6$  mm.

### Slika 13

Cedilo limuna.

### Slika 14

Mlin за žitarice sa kamenim ili čeličnim žrvnjem.

### Slika 15

Multi mešalica.

### Slika 16

Приклучац за припрему sladoleda.

Pridržavamo pravo на измене.

## Амбалажа

Поштвани купувачи!

Апаратот е на одговарајуќ начин заштитен за транспорт.

Амбалажата е изработена од матерјал кој не му штети на околината, а како драгоценa секундарна сировина можете да ги доставите, на месното одлагалиште. Картонот фрлите го во контејнер за хартиа. Пластичните кеси направени се од полиетилен (ПЕ).

Распрашај те се кај надлежните органи за адреса на најблизок центар за рециклажа

**Апаратот користете го за за обработка на вообичајна количина на храна која се користи во домаќинство, не е предвидено да се користи во угостителство .**

Апаратот не е потребноосебно да се одржува. Упатствата се припремена за различни модели (погледни модел на апаратот, **слика 17**).

Упатствата за употреба чувајте ги по потреба проследите понатаму на следниот корисник Апаратот користете го само уз оригинални приклучки и наставци

## Опис

**Ве молиме, отворете ја задната страна со сликите.**

### Окретен прекидач

Слика 1

### MUM44..- 46..

O/off = стоп

P = прекидач паркирање  
Окретниот прекидач држетого толку долго дур се заустави погонот, отстојната рачка се наоѓа во обратен положај. Доколку погонот не се мрднува, значи дека рачката е веќе свртена

Положби 1- 4 = работна брзина

Брзина 1 = помал број на свртувања  
– полека

Брзина 4 = поголем број на свртувања  
– брзо

Ако дојде до прекин на напајање, апаратот се зауставува и почнува да делува кога повторно ќе се успостави напојување

### MUM47..

O/off = стоп

M = прекидач за моментално делување

Окретен прекидач држете го во положај, бројот на вртење најголем.

Положби 1- 4 = работна брзина

Брзина 1 = помал број на свртувања- полека

Брзина 4 = поголем број на свртувања - брзо



Ако дојде до прекид на напајање, апаратот се зауставува, кога повторно ќе дојде напајање, префрлете го прекидачот во положба: 0/Off, а потоа одберете ја брзината. Апаратот е опремен со посебен осигурувач кој во случај на преоптеретување спречува повторно уклучување.

Прекидачот за паркирање делува автоматски, што значи дека после исклучување (положба 0/Off) рачката автоматски се врти.

### Погон Слика 2

За додатоци: млинец за житарици (челичен), сецкалкаа, цедилка за лимон.

Кога не го користите погонот, покрите го со заштитен капак.

#### а Заштитен капак

Заштитниот капак отстранете го така да го свртите и отпуштете блокада.

### Погон Слика 3

За додатоци: додаток за мешање, за матење, наставок за припрема на сладолед, во спуштена положба апарат за сечење месо, во подигната положба млинец за житарици (камен).

### Простор за ставање на приклучниот кабел. Слика 4

**MUM 44..** Намотување на приклучниот кабел

**MUM 46..** Чување на приклучниот кабел

**MUM 47..** Автоматско намотување на приклучниот кабел

### Дугме за отпуштање Слика 5

Со притисок на дугме ја отпуштате подигачката рачка и ја мрднете.

### Погон Слика 6

За миксер и мулти-миксер, кога не го користете погонот покрите го со заштитниот капак.

### Контролни лампици Слика 7

Само кај моделот MUM 47...

**а** Индикатор на состојба на припременост

**б** Контролна лампица

### Базбедносни упозорувања

Апаратот приклучите го и користете смо во склад на податоците, наведени во упатствата. Не го користите апаратот доколку постојат видливи грешли на приклучниот кабел или на самиот апарат.

Децата нека не го користат апаратот.

После употреба или пред чистење, ако е апаратот без надзор или е во квар, секогаш извлеките го утикачот од мрежната утичница. Не влечите го приклучниот кабел преку остри рубово или вруки површини.

Приборот и наставците менувајте ги кога погонот потполно ќе се заустави.

Не го нуркајте апаратот во вода и не го испирајте под течна вода.

Кога ќе го исклучите апаратот, покретните делови на апаратот уште некое време се движат.

Приборот и додатоците користете ги во склад со упатствата.

Апаратот после прекин на напајење и повторна успостава поново почнува да делува.

### Упатства за одстранување

Распрашајте се кај вашиот проваач или кај надлежните органи за можностите на исправно уклонување на старите апарати ..

### Делување

Внимание за моделот MUM 47...

Моделот MUM 47... има додатни контролни лампици кој ја покажуваат состојбата на приправност и подесеност во тек на делување на погонот.

Кога се уклучува апаратот на напајање, се пали црвена лампица за приправност (утикачот е во сидната утичница).

Свртениот прекидач свртите го на саканата брзина или меѓубрзина; ќе се упали соодветна контролна лампица. Контролната лампица титра во следните случки:

- ако дојде до прекид на напајање,
- кога апаратот е преоптеретен.

Ако контролната лампица почне да титра, прекидачот одма префрлете го во положба 0/Off. Дојде ли до преоптеретување, почекајте апаратот да се олади и по потреба сомелете ја количината на храната што ја приготвувате односно опрезно одстраните ги парченцатана храна доколку се имаат заглавено во апаратот. Апаратот повторно подесите го на саканата брзина.

Модел MUM 47... во сите останати функции потполно одговарат на доле наведениот опис.

#### **Внимание!**

*Апарато делува смо со приклучените додатоци/ приклучоци. Апаратот никогаш не смее да работи празен.*

- Пред првата употреба, измите го приборот и обришете го апаратот (види "Чистење и одржување").

### Припрема за употреба

- Апаратот ставете го на чиста, глатк аповршина
- Со еден потез извлеките го приклучниот кабел до саканата должина (најмногу 1 метар) и полека пуштете да приклучниот кабел блокира.

- Приклучниот кабел скратете го така да го повлечете полека и намотате да саканата должина.
- Потоа повторно полека повлечете го и полека отпуштајте до блокада.

**Внимание !**

Не врти го приклучниот кабел ине намотавај го рачно, оти нема да се намота до крај. Ако се заглави, повлечите го до крај и повторно намотајте.

- Вклучите го утикачот во сидна утичница.

**Подесување**

**Внимание !**

Апаратот смее да се уклучи само кога сте ги прицврстиле прибор/приклучоци во соодветнаа положба

Положба		
1		
2		
3		
4		
5		
6		Ставите/одстраните за мешање и додаток за матење, додаток за лупање.
7		Додавање на поголеми количини на храна.

**Совет:** Ако обработувате со апарат за мелење месопоголема количина на храна, можете да го изберете положајот 7.

**Додаток за мешање, лупање и мешање**

Слика 8

**Додаток за мешање (а)**

Примерен за мешање тесто, нпр. умешано тесто.

**Додаток за лупање (b)**

Примерен за лупање (снег од беланца, слатка павлака) и за мешање на меко тесто (за бисквит).

**Додаток за мешање (c) со заштитен руб (d)**

Примерен за мешање на тешко тесто (c), и вмешување на додатни состојци (d) кој не смеат да се здробат (суво грозје, чоколадни пахулки).

**! Опасност од озледазаради деловите кој се вртат!**

Пред да го замените насатвакот почекајте погонот да се заустави, затоа што, апаратот после исклучување работи уште неколку мига. Апаратот смее да се користи само со наместени поклопци на погоните кој не се моментално во употреба

- Кај апаратите кој се опремени со окретен прекидач за паркирање држете го прекидачот притиснат толку долго дури не се заустави погонот.
- Притисни го тастерот за отпуштање и префрли ја одстојната рачка во положај 6.
- Намести го садот, дното мора да седне во отворите на подножјето на апаратот.
- Зависно од намената на употреба, наместете ги додатците за мешање, мешање или матење до блокада. Кај додатокот за мешање свртете го заштитниот руб така да седне во отвор и метлицата да блокира..
- Сипајте ги состојците во садот .
- Притиснете го дугмето за отпуштање и префрлитеја подизната рачка во положба 1.
- Наместите го капакот.
- Свртете го прекидачот и префрлете на сакана брзина.

**Додавање на состојки**

- Со окретен прекидач исклучете го апаратот. Доколку е апаратот опремен со прекидач за паркирање, свртете го прекидачотна положај Р и држете дури погонот не се заустави.
  - Одстрани го капакот.
  - Притисните го дугмето за отпуштање и подизната рачка пребаците ја во положај 7.
  - Додај ги состојките.
- или
- Додавај ги состојките кроз отвор за пунење кој се наоѓа на капакот.

**После завршување на мешање/мешање**

- Со окретниот прекидач исклучите го апаратот.
- Ако на апаратот се наоѓа прекидач за паркирање, сврти го прекидачот на положај Р и држи го дур апаратот не се заустави.
- Отстрани го капакот.
- Стисни го дугмето за отпуштање и подизната рачка префрли ја во положба 6.
- Отстрани ги приклучоцие од погон.
- Одстрани го садот.
- Очистете ги сите делови (види уломки “Чистење и одржување”).

## Миксер



### **Опасност од повреда заради остриот нож!**

Кога миксерот е приклучен на апарат, не ја ставај раката во врчот. Миксерот отстранаго/ намести го откаго ќе се заустави погонот. Миксерот не смее да делува без поклопец.



### **Опасност од опекотини!**

При обработка со вруќи течности кроз левакот у поклопецот излегува пара.

Обработувајте највеќе 0,5 литри вруќа течност или течност која многу пени.

**Внимание!**

Обрада на течност во стаклен миксер можете да го купите во специјализирани дуќани): макс брзина 3.

Обработувајте најмногу 0,5 литри вруќа или многу пенична течност.

- Стисни го дугмето за отпуштање и префрлете ја подизната рачка на 3.
- Отстраните го поклопецот на погонот.
- Наместите го бкалот (уважавајте ја ознаката на бокалот и ознаката на апаратот) и свртете го супротно од смерот кажалка на сат до крај (Слика 6).
- Додајте ги састојките.  
За пластичен бокал најголема дозволена количинана пуњење е 1 литра течност, а за стаклен врч 0,75 литри, односно 0,5 литра вруќа или многу лењака течност. Оптимална количина на сува материја која обработувате е 50-100 г.
- Наместете го и прицврстите го капакот.
- Свртете прекидач и подесите на сакана брзина.

### Додавање на састојки

### Слика 9

- Исклучете го апаратот со окретен прекидач.
- Отстраните го капакот и додајте ги састојците или
- Одстраните левак и додавајте ги парчињата на храна еден по друг кроз отворот за пуњење. или
- Течноста додавајте ја кроз левак.

### По завршување на мешањето

- Исклучете го апаратот со окретен прекидач.
- Миксерот вртите го во смер кажалка на сат и одстраните.

**Совет:** Најдобро е да миксерот гомиете одма после употреба да не се закори храната.

### Чистење и одржување



### **Опасност од струен удар!**

На нуркај го апаратот во вода и не перите го подтечна вода.

### **Внимание!**

Не користите агресивни средства за чистење.

- Извлечи го утикачот од утичница.
- Основниот апарат избриши го со сува крпа.  
По потреба малце користи течно средство за чистење.
- Темелно осуши го со сува крпа.

### Чистење на садот за мешање и на додатоци

Сите делови можат да се перат во машина за перење садови. Припазите да пластичните делови не заглават во мрежа од машината за перење садови, оти можат да се деформираат.

### Чистење на миксерот



### **Опасност од повреда поради остриот нож!**

Не допирајте го секачот со раце. Ако сакате да го очистите, раставете го.

### **Внимание!**

Не користете агресивно средство за чистење.

Секачот не смее да се пере во машина за садови, исперите го под течна вода.

**Совет:** После мешање на течност доволно е миксерот да го исперете под течна вода не е потребно да го раставувате. Сипајте во бокал помала количина на вода и неколку капки средство за чистење. Вклучи го миксерот на неколку секунди (на положај за моментално делување, положај M), излите и исперите со чиста вода.

### Раставување на миксерот

### Слика 10

- Подножје на врчот вртете супротно од смерот кажалки на сатот и одстраните го.
- Секачот вртете го супротно од смерот кажалки на сатот и одвиткајте го.
- Одстрили го секачот и i тестниот прстен.

### Составување на миксерот



### **Опасност од повреда!**

Не причврстувајте го миксерот непосредно на основниот апарат.

- Наместите го тестниот прстен на секачот.
- Секачот со прстенот наместете го на врч на долната страна.
- Уз помош со подножјето цврсто привие го секачот.
- Цврсто привите го подножјето во смерот на кажалка на сатот.

### Отклонување на сметњи

Во колку дојде до сметњи на апаратот, обратете се на овластен сервис.

## Примероци на рецепти

### Слатка павлака

100 - 600 г

- Слатката павлака матете 1½ до 4 мин. (Овисно од количината ) со додатоците за шлаг на брзина 4.



### Изработка на беланца

1 - 8 беланца

- Беланцата ги приготвувате 4 до 6 минути со додатоците за матење на брзина 4.



### Тесто за бисквит

Основен рецепт

2 јајца

2 - 3 лажици топла вода

100 г шеќер

1 ванилин шеќер

70 г брашно

70 г шкроб за јадење  
прашак за пециво

- Сите состојки (освен брашниот и шкробот) мешајте пенасто 4 - 6 минути со наставци за лупање на брзина 4.
- Окретниот прекидач префрлите на положај 2 и додајте просеано брашно со шкроб и ½ до 1 минута полека вмешајте во масата.



**Најголема количина:** 2 x основен рецепт.

### Умесено тесто

Основен рецепт

3 - 4 јајца

200 - 250 г шеќер

1 прстофат сол

1 ванилин шеќер или кора од 1/2 лимон

200 - 250 г масло или маргарин (собна температура)

500 г брашно

1 прашак за пециво

⅓ млеко

- Прво мешајте ги сите состојки заедно ½ минути со наставци за мешање на брзина 1, после уште 3 - 4 минути на брзина 3.



**Најголема количина:**

1½ - 2 пута основен рецепт.

### Прхо тесто

Основен рецепт

125 г масло (собна температура)

100 - 125 г шеќер

1 јајце, 1 прстофат сол

1 ванилин шеќер или кора од 1/2 лимон

250 г брашно

прашак за пециво

- Првин умешајте ги сите состојки ½ со наставци за мешање или мешање на брзина 1, после уште 2 - 3 минути на брзина 2.

**Најголема количина:** 2 x основен рецепт.



## Дигано тесто

Основен рецепт

500 г брашно

1 јајце

80 г маст (собна температура)

80 г шеќер

200 - 250 мл. млако млеко

25 г Свеж квасец или 1 кесичка сув

кора ½ лимон (арома на лимон)

1 прстофат сол

- Прво мешајте ги сите состојки заедно ½ минути со наставци за мешање на брзина 1, после уште 3 - 6 минути на брзина 2.

**Најголема количина:** 1½ x основен рецепт.

## Мајонеза

2 јајца

2 лажици сенф

¼ л зејтин

2 лажици сок од лимон или оцет

прстофат сол

прстофат шеќер

Состојките мораат да имаат иста температура

- Во миксер мешајте ги сите состојки (освен зејтинот) неколку секунди на брзина 2.
- Префрли на брзина 4 и полека додавајте зејтин кроз левак и мешај се дур мајонезата не постане глатка и густа.



## Додатоци

Останатите додадатоци кои се приложени во апаратот (видете го приложениот опис) описани се во посебните упатства, кој се приложени посебно. Приложена додатна опрема/приклучоци можат накнадно да се купат. Приклучци за апарат MUM 45.. прмерени се и за апарат MUM 46.. i MUM 47..

### Слика 11

Проточен секач за сечењење, стружење, рибање, додатно на располагање е и плоча за сечење rommes fritesa, чипс и плоча за сачење зеленчук на тенки парченца.

### Слика 12

Апарат за мелење месо: додатно е на располагање за цедење на лимон (анаставак за стружење (b) и наставак за бризгање на пецива (c); дупки на плочите Ø 3 i Ø 6 mm.

### Слика 13

Приклучок за цедење на лимон.

### Слика 14

Млинац за житарици со камен или челичен стошец за мелење.

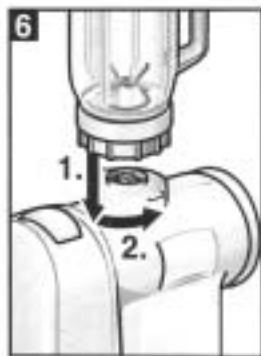
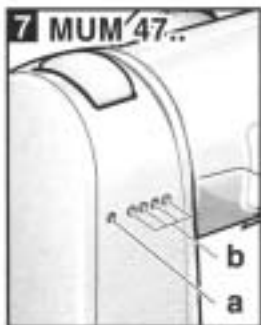
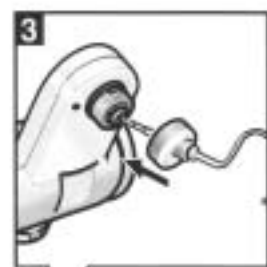
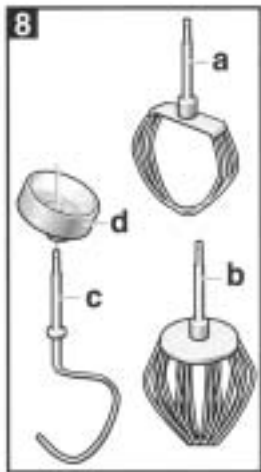
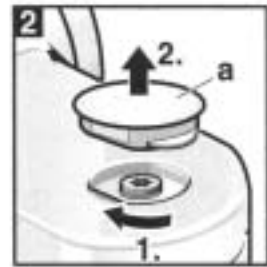
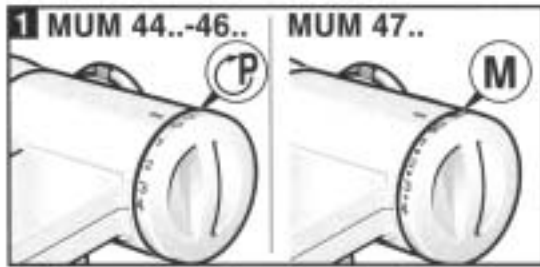
### Слика 15

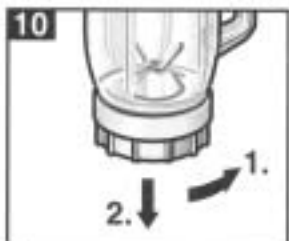
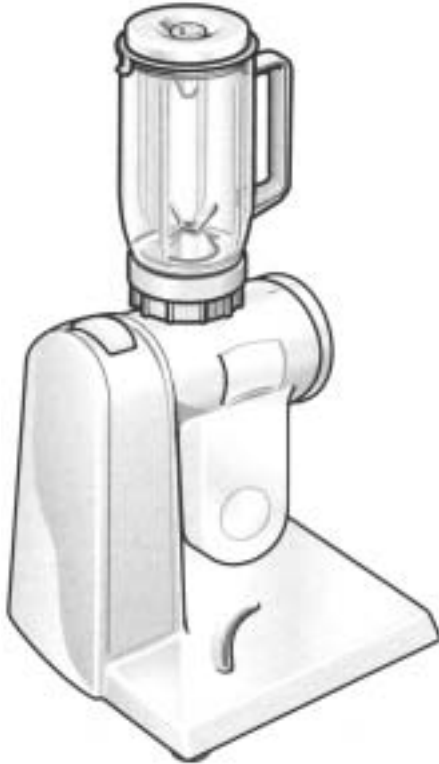
Мулти миксер.

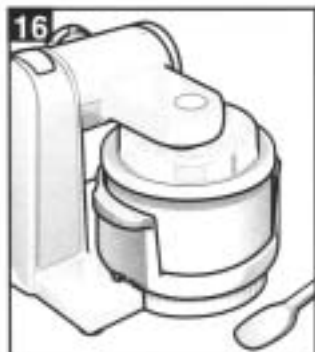
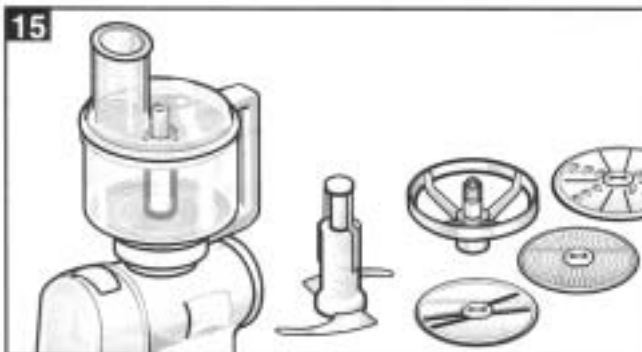
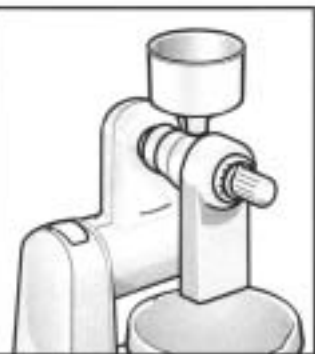
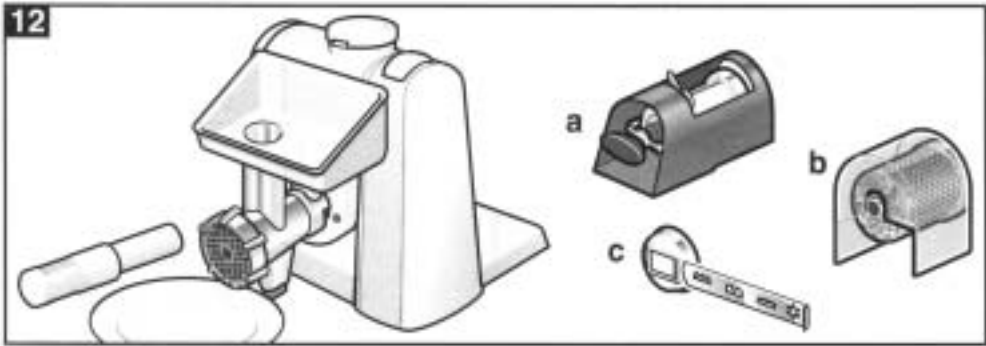
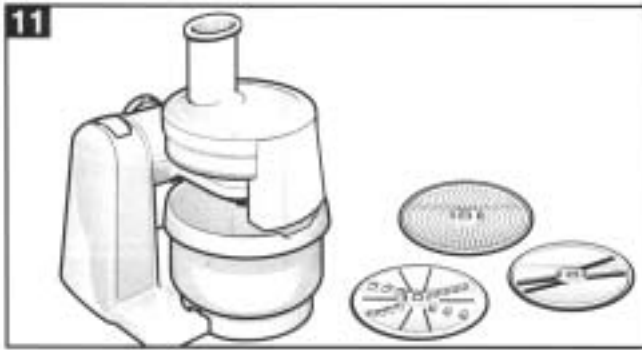
### Слика 16

Приклучок за припрема на сладолед.










Придржуваме право на промена.









17									
MUM 4405/EU/CH	✓		✓						
MUM 4426	✓								
MUM 4600/EU	✓		✓						
MUM 4625	✓		✓						
MUM 4655/EU/IL	✓		✓						
MUM 4700/EU		✓		✓			✓		
MUM 4770/EU		✓		✓			✓		
MUM 4405/EU	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
MUM 4426	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
MUM 4600/EU	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
MUM 4625	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
MUM 4655/EU/IL	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
MUM 4700/EU	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
MUM 4770/EU	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

## SI

### **Garancija!**

Za aparat veljajo garancijski pogoji našega zastopništva v državi, v kateri je bil prodan. O nadaljnih podrobnostih se pozanimajte pri svojem prodajalcu. Garancijo lahko uveljavljate samo s priloženim originalnim računom.

### **Servisiranje**

Seznam servisov za aparate je priložen garancijskem listu.

Pridržujemo si pravico do sprememb.

## HR

### **Garancija!**

Za ovaj aparat vrijede garancijski uvjeti našeg zastupstva u zemlji, u kojoj je bio prodan. Detaljne informacije dati će vam vaš prodavač. Garancija će vam biti uvažena samo ako priložite originalni račun.

### **Servis**

Popis servisa za aparate priložen je uz garancijski list.

Zadržavamo pravo na promjene.

## YU

### **Garancija!**

Za ovaj aparat važe garancijski uslovi našeg predstavništva, u zemlji u kojoj je bio prodan. Detaljne informacije dobićete kod svog prodavača. Garancija će vam biti priznata samo ako priložite originalni račun.

### **Servis**

Popis servisa za aparate priložen je uz garancijski list.

Zadržavamo pravo na promjena.

## MK

### **Гаранција!**

За овој апарат важат гаранциските услови на нашето застапништво во државата, каде што апаратот беше продаден. За подетални информации се заинтересирајте кај вашиот продавач. Гаранцијата ќе ви биде призната само со приложување на оригиналната сметка.

### **Сервис за купецот**

Списокот на сервисите за апаратите е приложен со гаранцискиот лист.

Го задржуваме правото до промени.