

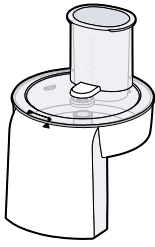
**BOSCH**

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

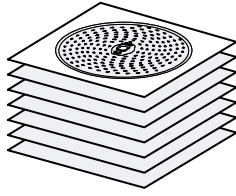
# Slicer

## MUZS24DSW

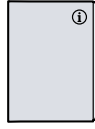
<b>[de]</b>	Gebrauchsanleitung	Durchlaufschnitzler	7
<b>[en]</b>	User manual	Slicer	15
<b>[fr]</b>	Manuel d'utilisation	Accessoire râpe/éminceur	23
<b>[it]</b>	Manuale utente	Sminuzzatore	31
<b>[nl]</b>	Gebruikershandleiding	Doorloopsnijder	39
<b>[da]</b>	Betjeningsvejledning	Foodprocessor	47
<b>[no]</b>	Bruksanvisning	Foodprosessor	55
<b>[sv]</b>	Bruksanvisning	Rivj�rn	63
<b>[fi]</b>	K�ytt�ohje	Vihannesleikkuri	71
<b>[es]</b>	Manual de usuario	Cortador rallador	79
<b>[pt]</b>	Manual do utilizador	Cortador	87
<b>[el]</b>	Εγχειρίδιο χρ�στη	Πολυκ�πτης	95
<b>[tr]</b>	Kullanım kılavuzu	Doğrayıcı	103
<b>[pl]</b>	Instrukcja obsługi	Szatkownica	111
<b>[uk]</b>	Керівництво з експлуатації	Наскрізна шатківниця	119
<b>[ru]</b>	Руководство пользователя	Измельчитель	127
<b>[ar]</b>	دليل المستخدم	مقسم	135



A



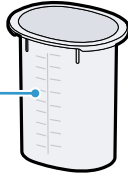
B



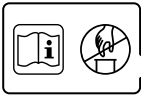
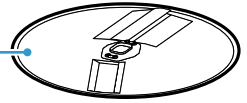
C

1

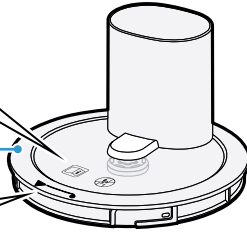
4



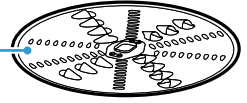
5



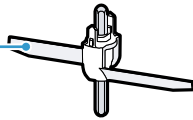
3



6



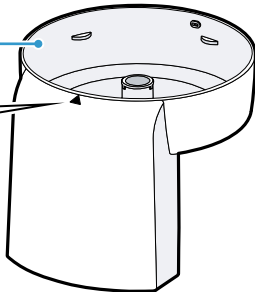
2



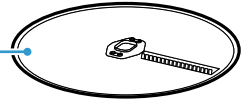
8



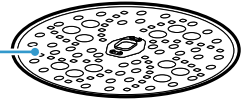
1



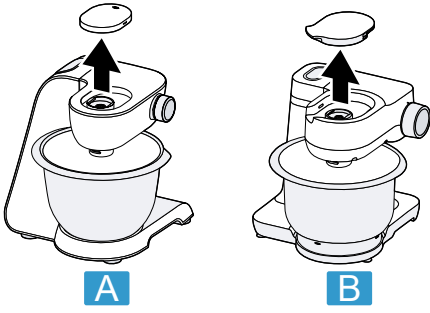
9



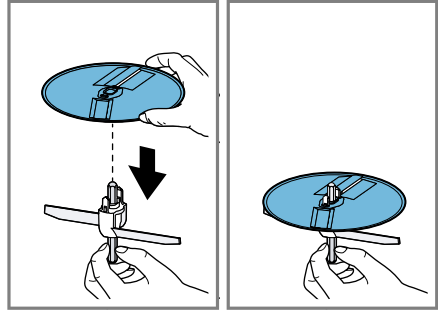
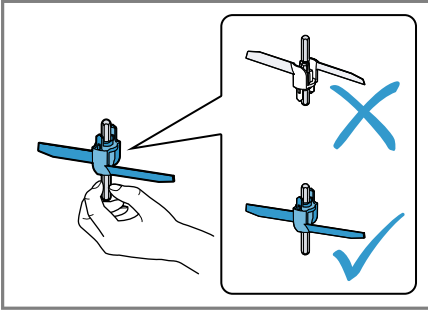
10



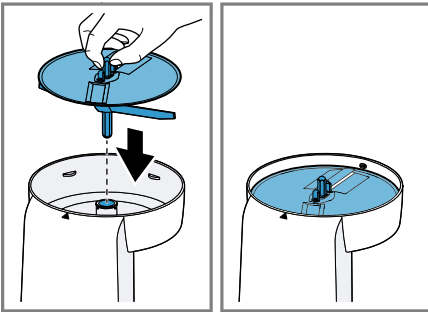
2



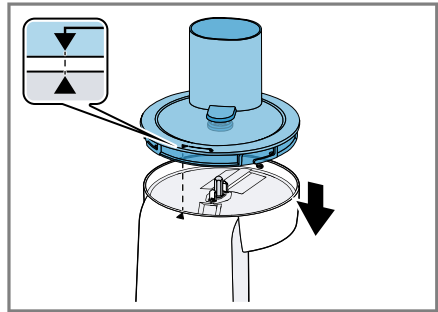
**3**



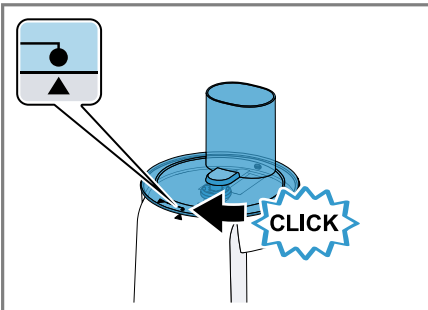
**5**



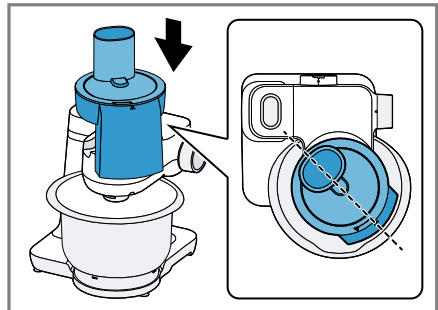
**6**



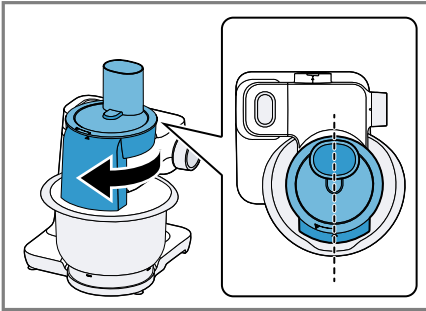
**7**



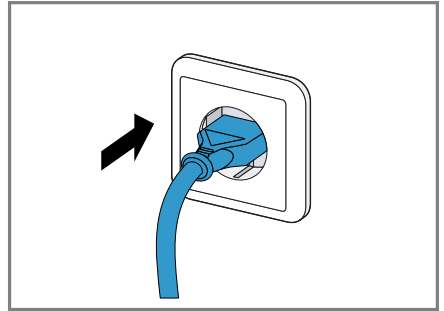
**8**



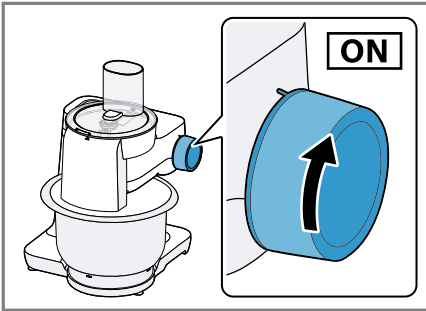
**9**



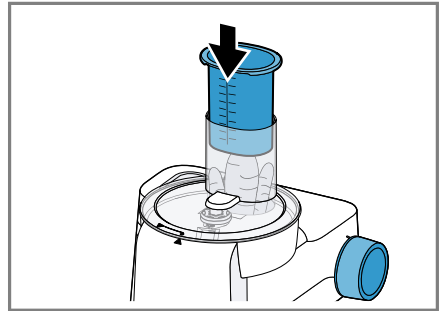
10



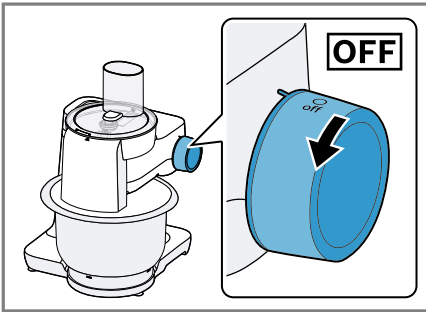
11



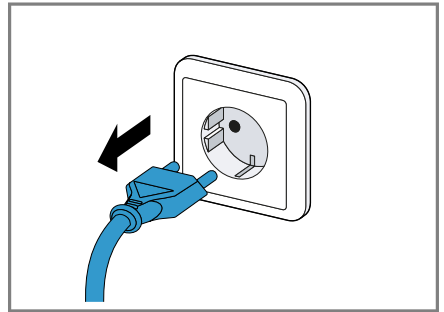
12



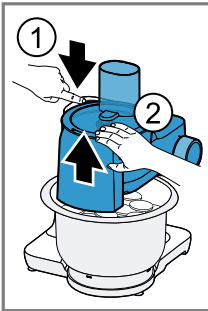
13



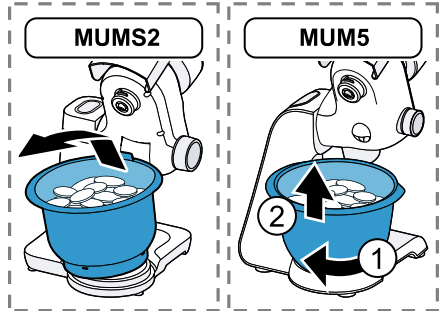
14



15

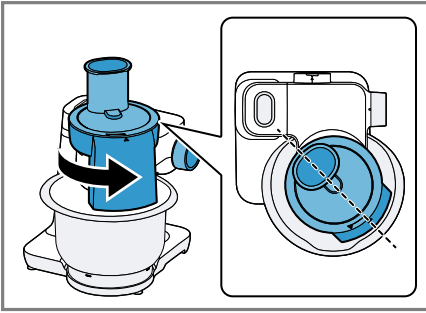


16

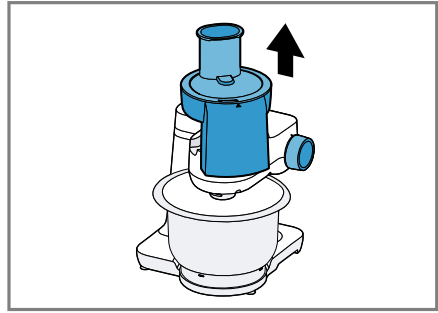


17

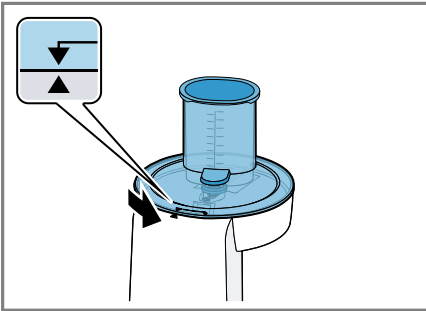




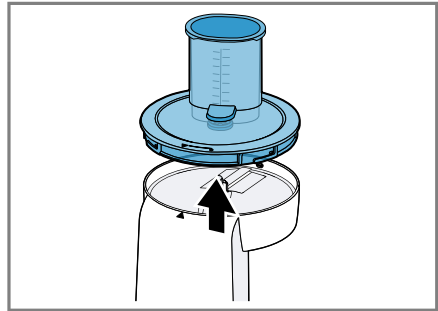
18



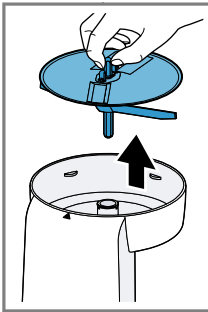
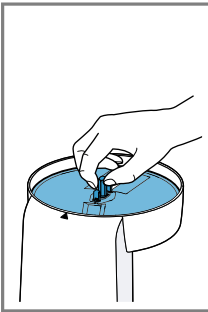
19



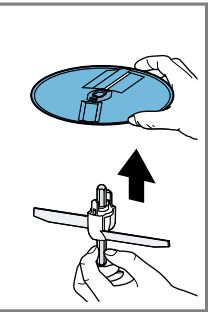
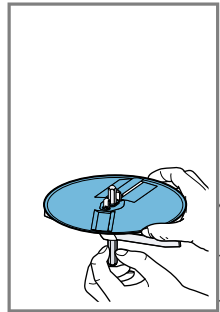
20



21









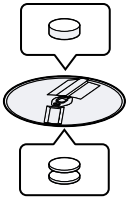
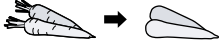



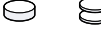





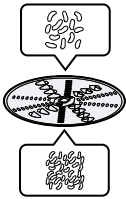
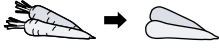

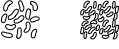

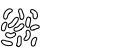
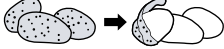

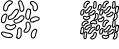
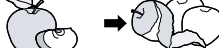

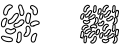







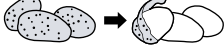


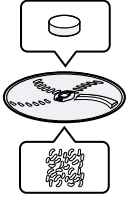
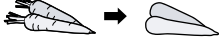










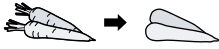




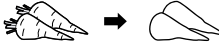


22



23



24

						
				1000 g	4	7
				1000 g	3	5
				1000 g	3	5
				1000 g	3	5
				1000 g	3	6
				1000 g	4	7
				1000 g	4	6
				1000 g	3	5
				800 g	4	7
				1000 g	4	7
				1000 g	4	6
				1000 g	4	7
				1000 g	4	6
				1000 g	3	5
				1000 g	3	5
				1000 g	3	6
				1000 g	3	6
				1000 g	3	6



# 1 Sicherheit

Beachten Sie die Informationen zum Thema Sicherheit, um Ihr Zubehör sicher gebrauchen zu können.

## 1.1 Allgemeine Hinweise

Hier finden Sie allgemeine Informationen zu dieser Anleitung.

- Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig. Nur dann können Sie das Zubehör sicher und effizient bedienen.
- Beachten Sie die Anleitung des Grundgeräts.
- Beachten Sie die Sicherheitshinweise und die Warnhinweise.
- Bewahren Sie die Anleitung sowie die Produktinformationen für einen späteren Gebrauch oder Nachbesitzer auf.

## 1.2 Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Verwenden Sie das Zubehör nur:

- mit einer Küchenmaschine der Baureihe MUMS2.
- mit Originalteilen und -zubehör.
- zum Schneiden, Raspeln und Reiben von Lebensmitteln.

## 1.3 Sicherheitshinweise

Beachten Sie die Sicherheitshinweise.

### **WARNUNG – Schnittgefahr!**

Die Zerkleinerungsscheiben haben scharfe Messer und Kanten.

- ▶ Die Zerkleinerungsscheiben nur am Rand anfassen.
- ▶ Nie die scharfen Messer und Kanten mit bloßen Händen berühren.

### **WARNUNG – Verletzungsgefahr!**

Rotierende Antriebe, Werkzeuge oder Zubehörteile können zu Verletzungen führen.

- ▶ Nicht in den Einfüllschacht fassen.
- ▶ Nur den Stopfer verwenden, um Zutaten nachzuschieben.

Unsachgemäßer Gebrauch kann zu Verletzungen führen.

- ▶ Das Zubehör nie am Grundgerät zusammenbauen.

- ▶ Das Zubehör nur bei Stillstand des Antriebs und ausgestecktem Gerät aufsetzen und abnehmen.
- ▶ Das Zubehör nur im komplett zusammengebauten Zustand verwenden.
- ▶ Das Zubehör nur in der dafür vorhergesehenen Arbeitsposition verwenden.

** WARNUNG – Gefahr von Gesundheitsschäden!**

Verschmutzungen auf Oberflächen können die Gesundheit gefährden.

- ▶ Die Reinigungshinweise beachten.
- ▶ Oberflächen, die mit Nahrungsmitteln in Berührung kommen, vor jedem Gebrauch reinigen.

## 2 Sachschäden vermeiden

### ACHTUNG!

Unsachgemäßer Gebrauch kann zu Sachschäden führen.

- ▶ Keine Lebensmittel verarbeiten, die harte Bestandteile enthalten, z. B. Knochen.
- ▶ Keine Gegenstände in den Einfüllschacht oder das Gehäuse stecken, z. B. Kochlöffel.
- ▶ Vor der Verwendung den Einfüllschacht und das Gehäuse auf Fremdkörper überprüfen.
- ▶ Keinen großen Druck mit dem Stopfer ausüben.

## 3 Auspacken und Prüfen

Was Sie beim Auspacken beachten müssen, erfahren Sie hier.

### 3.1 Zubehör und Teile auspacken

1. Das Zubehör aus der Verpackung nehmen.
2. Alle weiteren Teile und die Begleitunterlagen aus der Verpackung nehmen und bereitlegen.
3. Vorhandenes Verpackungsmaterial entfernen.
4. Vorhandene Aufkleber und Folien entfernen.

### 3.2 Lieferumfang

Prüfen Sie nach dem Auspacken alle Teile auf Transportschäden und die Vollständigkeit der Lieferung.

→ Abb. **1**

**A** Durchlaufschnitzler

<sup>1</sup> Je nach Geräteausstattung

**B** Zerkleinerungsscheiben<sup>1</sup>

**C** Begleitunterlagen

<sup>1</sup> Je nach Geräteausstattung

## 3.3 Zubehör vor dem ersten Gebrauch reinigen

1. Das zusammengebaute Zubehör auseinandernehmen.  
→ *"Durchlaufschnitzler auseinandernehmen", Seite 12*
2. Alle Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, vor dem ersten Gebrauch reinigen.  
→ *"Reinigen und Pflegen", Seite 13*
3. Die gereinigten und getrockneten Teile für die Verwendung bereitlegen.

## 4 Kennenlernen des Zubehörs

### 4.1 Bestandteile

Hier finden Sie eine Übersicht über die Bestandteile Ihres Zubehörs.  
→ Abb. **2**

**1** Gehäuse

**2** Scheibenträger

**3** Deckel mit integriertem Einfüllschacht

**4** Stopfer und Messbecher

**5** Schneidwendescheibe dick/dünn

**6** Raspelwendescheibe grob/fein

**7** Reibscheibe fein





<sup>1</sup> Je nach Geräteausstattung

<b>8</b>	Schneid-Raspel-Wendescheibe <sup>1</sup>
<b>9</b>	Asia-Gemüsescheibe <sup>1</sup>
<b>10</b>	Reibscheibe grob <sup>1</sup>

<sup>1</sup> Je nach Geräteausstattung

## 4.2 Symbole

Hier finden Sie eine Übersicht der Symbole auf Ihrem Zubehör.

Symbol	Beschreibung
	Anweisungen in der Gebrauchsanleitung beachten.
	Nicht in den Einfüllschacht fassen.
	Deckel aufsetzen
	Positionsmarkierung Gehäuse





## 4.3 Übersicht der Zerkleinerungsscheiben

Hier finden Sie eine Übersicht der Zerkleinerungsscheiben und deren Verwendungszweck.


Bezeichnung	Verwendung
Schneidwende-scheibe dick/dünn 	Lebensmittel in dicke oder dünne Scheiben schneiden, z. B. Obst und Gemüse. Kennzeichnung: <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 1 = dicke Scheiben</li> <li>■ 3 = dünne Scheiben</li> </ul> <b>Hinweis:</b> Nicht geeignet zur Verarbeitung von Hartkäse, Brot, Brötchen oder Schokolade.

<sup>1</sup> Je nach Geräteausstattung

Bezeichnung	Verwendung
-------------	------------

	<b>Tipp:</b> Schneiden Sie gekochte Kartoffeln erst nach dem Auskühlen.
Raspelwende-scheibe grob/fein 	Lebensmittel in grobe oder feine Stücke raspeln, z. B. Obst, Gemüse oder Käse, wie Gouda oder Edamer. Kennzeichnung: <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 2 = grobe Seite</li> <li>■ 4 = feine Seite</li> </ul> <b>Hinweis:</b> Nicht geeignet zur Verarbeitung von Nüssen oder Hartkäse, z. B. Parmesan. <b>Tipp:</b> Raspeln Sie Weichkäse mit der groben Seite.
Reib-scheibe fein 	Lebensmittel mittelfein raspeln, z. B. rohe Kartoffeln oder Hartkäse, wie Parmesan. <b>Hinweis:</b> Nicht geeignet zur Verarbeitung von Weichkäse und Schnittkäse.
Reib-scheibe grob <sup>1</sup> 	Lebensmittel grob raspeln, z. B. rohe Kartoffeln für Knödel, Klöße oder Reibekuchen.
Schneid-Raspel-Wendesc-heibe <sup>1</sup> 	Rohe Kartoffeln reiben oder in Scheiben schneiden. <b>Hinweis:</b> Nicht geeignet zur Verarbeitung von sehr faserigen Lebensmitteln, z. B. Lauch oder Mango.

<sup>1</sup> Je nach Geräteausstattung

Bezeichnung	Verwendung
Asia-Gemüsescheibe <sup>1</sup>	Lebensmittel in feine Streifen schneiden, z. B. Obst und Gemüse.
	
<sup>1</sup> Je nach Geräteausstattung	

## 4.4 Überlastsicherung

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

Wenn der Durchlaufschnitzler überlastet oder blockiert wird, bricht die Achse des Scheibenträgers an der dafür vorgesehenen Sollbruchstelle.

**Hinweis:** Ersatzteile mit Sollbruchstelle sind nicht Bestandteil unserer Garantievereinigungen. Ein neuer Scheibenträger ist unter der Bestellnummer 00630760 beim Kundendienst erhältlich.

## 5 Vor dem Gebrauch

Bereiten Sie das Grundgerät und das Zubehör für die Verwendung vor.

### 5.1 Übersicht der Grundgeräte

Bereiten Sie Ihre Küchenmaschine vor, wie abgebildet.

→ Abb. **3**

**A** Küchenmaschine der Baureihe MUM5

**B** Küchenmaschine der Baureihe MUMS2

### 5.2 Durchlaufschnitzler zusammenbauen

1. Den Scheibenträger auf Höhe der Flügel festhalten.

→ Abb. **4**

Die beiden Kunststoffspitzen müssen nach oben zeigen.

2. Die gewünschte Zerkleinerungsscheibe am Rand fassen und mit der benötigten Seite nach oben auf den Scheibenträger setzen.

– Einseitige Scheiben mit den Messern oder den Erhöhungen nach oben aufsetzen.

– Wendescheiben mit der gewünschten Markierung nach oben aufsetzen.

→ Abb. **5**

3. Den Scheibenträger mit der Zerkleinerungsscheibe in das Gehäuse setzen.

→ Abb. **6**

4. Den Deckel auf das Gehäuse setzen.

→ Abb. **7**

Die Markierungen ▼ und ▲ müssen aufeinander ausgerichtet sein.

5. Den Deckel im Uhrzeigersinn drehen, bis er einrastet.

→ Abb. **8**

Die Markierungen ● und ▲ müssen aufeinander ausgerichtet sein.

### 5.3 Durchlaufschnitzler am Grundgerät anbringen

1. Den Durchlaufschnitzler wie abgebildet auf den Antrieb 2 setzen.

→ Abb. **9**

2. Den Durchlaufschnitzler nach unten drücken und im Uhrzeigersinn drehen, bis er einrastet.

→ Abb. **10**

Der Durchlaufschnitzler muss fest mit dem Grundgerät verbunden sein.

---

## 6 Grundlegende Bedienung

### 6.1 Lebensmittel mit dem Durchlaufschnitzler verarbeiten

**Hinweis:** Beachten Sie die Geschwindigkeitsempfehlungen.

→ "Anwendungsbeispiele", Seite 13

**Tip:** Um optimale Ergebnisse zu erhalten, verarbeiten Sie dünnes Schnittgut bundweise.

1. Die Lebensmittel vorbereiten.  
Große Lebensmittel in Stücke schneiden, damit sie in den Einfüllschacht passen.
2. Den Netzstecker einstecken.  
→ Abb. **11**
3. Den Drehschalter auf die empfohlene Geschwindigkeit stellen.  
→ Abb. **12**
4. Die Lebensmittel in den Einfüllschacht geben und unter leichtem Druck mit dem Stopfer nachschieben.  
→ Abb. **13**
5. Die Verarbeitung beenden, wenn
  - alle Lebensmittel verarbeitet sind.
  - die Lebensmittel in der Schüssel die Auslassöffnung des Durchlaufschnitzlers fast erreicht haben.
6. Den Drehschalter auf **O off** stellen.  
→ Abb. **14**  
Den Stillstand des Geräts abwarten.
7. Den Netzstecker ziehen.

### 6.2 Schüssel entleeren

**Tip:** Sie können die Schüssel während der Verarbeitung entleeren, ohne den Durchlaufschnitzler abzunehmen.

1. Den Drehschalter auf **O off** stellen.  
Den Stillstand des Geräts abwarten.
2. Den Netzstecker ziehen.  
→ Abb. **15**
3. Die Entriegelungstaste drücken und den Schwenkarm anheben, bis er einrastet.  
→ Abb. **16**
4. Die Schüssel entnehmen und entleeren.  
→ Abb. **17**

### 6.3 Durchlaufschnitzler abnehmen

1. Den Durchlaufschnitzler gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis er sich löst.  
→ Abb. **18**
2. Den Durchlaufschnitzler vom Grundgerät abnehmen.  
→ Abb. **19**

### 6.4 Durchlaufschnitzler auseinandernehmen

1. Den Deckel gegen den Uhrzeigersinn drehen.  
→ Abb. **20**  
Die Markierungen ▼ und ▲ müssen aufeinander ausgerichtet sein.
2. Den Deckel abnehmen.  
→ Abb. **21**
3. Den Scheibenträger an der Achse fassen und mit der Zerkleinerungsscheibe aus dem Gehäuse nehmen.  
→ Abb. **22**



4. Die Zerkleinerungsscheibe am Rand fassen und abnehmen.  
→ Abb. **23**

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

---

## 7 Reinigen und Pflegen

### 7.1 Reinigungsmittel

Erfahren Sie, welche Reinigungsmittel für Ihr Zubehör geeignet sind.

#### **ACHTUNG!**

Durch ungeeignete Reinigungsmittel oder durch falsche Reinigung kann das Zubehör beschädigt werden.

- ▶ Keine alkohol- oder spiritushaltigen Reinigungsmittel verwenden.
- ▶ Keine scharfen, spitzen oder metallischen Gegenstände benutzen.
- ▶ Keine scheuernden Tücher oder Reinigungsmittel verwenden.

### 7.2 Reinigungsübersicht

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

→ Abb. **24**

**Tipp:** An den Kunststoffteilen können Verfärbungen entstehen, z. B. bei der Verarbeitung von Karotten. Entfernen Sie die Verfärbungen mit einem weichen Tuch und einigen Tropfen Speiseöl.

---

## 8 Anwendungsbeispiele

Beachten Sie die Angaben und Werte in der Tabelle.

→ Abb. **25**

---

## 9 Störungen beheben

Kleinere Störungen an Ihrem Zubehör können Sie selbst beheben. Nutzen Sie die Informationen zur Störungsbehebung, bevor Sie den Kundendienst kontaktieren. So vermeiden Sie unnötige Kosten.

---

<b>Störung</b>	<b>Ursache und Störungsbehebung</b>
Verarbeitete Lebensmittel fallen nicht in die Schüssel.	Auslassöffnung oder Gehäuse ist verstopft. <ol style="list-style-type: none"><li>1. Beenden Sie die Verarbeitung und stecken den Netzstecker aus.</li><li>2. Nehmen Sie das Zubehör ab.</li><li>3. Nehmen Sie das Zubehör auseinander und entfernen Sie die Verstopfung.</li></ol>
Zerkleinerungsscheibe dreht sich nicht, obwohl das Grundgerät läuft.	Deckel ist nicht korrekt aufgesetzt und eingerastet. ▶ Prüfen Sie, ob der Deckel korrekt montiert wurde. → <i>"Durchlaufschneider zusammenbauen"</i> , Seite 11 <hr/> Zubehör wurde überlastet und Achse des Scheibenträgers ist an der Sollbruchstelle gebrochen. ▶ Sie können beim Kundendienst unter der Bestellnummer 00630760 einen neuen Scheibenträger bestellen.

---



# 1 Safety

Please read the safety information to ensure that you use your accessories safely.

## 1.1 General information

You can find general information for this instruction manual here.

- Read this instruction manual carefully. Only this will ensure that you operate accessories safely and efficiently.
- Observe the instructions for the base unit.
- Follow the safety instructions and warnings.
- Keep the manual and the product information in a safe place for future reference or for the next owner.

## 1.2 Intended use

Only use the accessories:

- with a food processor from the same series MUMS2.
- With genuine parts and accessories.
- for cutting up, shredding and grating food.

## 1.3 Safety instructions

Observe the safety instructions.

### **WARNING – Risk of cutting!**

The cutting discs have sharp blades and edges.

- ▶ Only take hold of the cutting discs by the edge.
- ▶ Never touch the sharp blades and edges with bare hands.

### **WARNING – Risk of injury!**

Rotating drives, tools or accessory parts may cause injury.

- ▶ Do not reach into the filling shaft.
  - ▶ Only use the pusher to push down ingredients.
- Improper use may cause injuries.
- ▶ Never assemble the accessories on the base unit.
  - ▶ Only attach and remove accessories once the drive has stopped and the appliance has been unplugged.
  - ▶ Only use the accessories once fully assembled.

- ▶ The accessories should only be used in the intended operating position.

**⚠ WARNING – Risk of harm to health!**

Soiling on surfaces may be harmful to health.

- ▶ Follow the cleaning instructions.
- ▶ Clean surfaces which come in contact with food before each use.

## 2 Avoiding material damage

### ATTENTION!

Improper use may cause material damage.

- ▶ Do not process food that contains hard components, e.g. bones.
- ▶ 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.
- ▶ Do not apply great force with the pusher.

## 3 Unpacking and checking

Find out here what you need to note when unpacking the appliance.

### 3.1 Unpacking the accessories and parts

1. Take the accessories out of the packaging.
2. Take all other parts and the accompanying documents out of the packaging and place them to hand.
3. Remove any packaging material.
4. Remove any stickers or film.

### 3.2 Contents of package

After unpacking all parts, check for any damage in transit and completeness of the delivery.

→ Fig. **1**

<b>A</b>	Continuous-feed shredder
----------	--------------------------

<sup>1</sup> Depending on the appliance specifications

<b>B</b>	Cutting discs <sup>1</sup>
----------	----------------------------

<b>C</b>	Accompanying documents
----------	------------------------

<sup>1</sup> Depending on the appliance specifications

## 3.3 Cleaning the accessories before using for the first time

1. Take the assembled accessories apart.  
→ *"Dismantling the continuous feed shredder", Page 20*
2. Clean all parts that come into contact with food before using for the first time.  
→ *"Cleaning and servicing", Page 20*
3. Put the cleaned and dried parts out ready for use.

## 4 Familiarising yourself with the accessories

### 4.1 Components

You can find an overview of the parts of your accessories here.

→ Fig. **2**

<b>1</b>	Housing
----------	---------

<b>2</b>	Disc holder
----------	-------------

<b>3</b>	Lid with integrated filling shaft
----------	-----------------------------------

<b>4</b>	Pusher and measuring jug
----------	--------------------------

<b>5</b>	Reversible cutting disc, thick/thin
----------	-------------------------------------

<b>6</b>	Reversible shredding disc, coarse/fine
----------	--





<sup>1</sup> Depending on the appliance specifications

<b>7</b>	Fine grating disc
<b>8</b>	Reversible slicing / shredding disc <sup>1</sup>
<b>9</b>	Asia vegetables disc <sup>1</sup>
<b>10</b>	Coarse grating disc <sup>1</sup>

<sup>1</sup> Depending on the appliance specifications

## 4.2 Symbols

You can find an overview of the symbols used on your accessories here.

Symbol	Description
	Follow the instructions in the operating instructions.
	Do not reach into the filling shaft.
	Attach the lid
	Position marking housing

## 4.3 Overview of cutting discs

You can find an overview of the cutting discs and their purposes here.

Designation	Use
Reversible cutting disc, thick/thin	<p>Cutting food into thick or thin slices, e.g. fruit and vegetables.</p> <p>Marking:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 1 = thick slices</li> <li>■ 3 = thin slices</li> </ul> <p><b>Note:</b> Not suitable for processing hard cheese, bread, rolls or chocolate.</p> <p><b>Tip:</b> Only cut up cooked potatoes once they have cooled down.</p>

<sup>1</sup> Depending on the appliance specifications

Designation	Use
Reversible shredding disc, coarse/fine	<p>Shredding food coarsely or finely, e.g. fruit, vegetables or cheese as Gouda or Edam.</p> <p>Marking:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 2 = coarse side</li> <li>■ 4 = fine side</li> </ul> <p><b>Note:</b> Not suitable for processing nuts or hard cheese, e.g. Parmesan.</p> <p><b>Tip:</b> Shred soft cheese with the coarse side only.</p>
Fine grating disc	<p>Shredding food medium-fine, e.g. raw potatoes or hard cheese such as Parmesan.</p> <p><b>Note:</b> Not suitable for processing soft cheese and cheese slices.</p>
Coarse grating disc <sup>1</sup>	<p>Grating food coarsely, e.g. raw potatoes for dumplings or potato pancakes.</p>
Reversible slicing / shredding disc <sup>1</sup>	<p>Grating raw potatoes or cutting into slices.</p> <p><b>Note:</b> Not suitable for processing very fibrous foods, e.g. leek or mango.</p>
Asia vegetables disc <sup>1</sup>	<p>For cutting food into thin strips, e.g. fruit and vegetables.</p>

<sup>1</sup> Depending on the appliance specifications

## 4.4 Overload protection

The overload protection system prevents the motor and other components from being damaged through being overloaded.

If the continuous feed shredder is overloaded or blocked, the disc holder shaft will break at the predetermined breaking point.

**Note:** Spare parts with a predetermined breaking point are not covered by our warranty obligations. A new disc holder is available from customer service under order number 00630760.

---

## 5 Before using the appliance

Prepare the base unit and the accessories for use.

### 5.1 Overview of base units

You can prepare your kitchen machine as shown.

→ Fig. **3**

---

**A** Food processor from the MUM5 series

---

**B** Food processor from the MUMS2 series

---

### 5.2 Assembling the continuous feed shredder

1. Grip the disc holder level with the wings.  
→ Fig. **4**  
The two plastic tips must point up.

2. Take hold of the required cutting disc by the edge and fit onto the disc holder with the side you require facing up.
  - Fit single-sided discs with the blades or serrations facing up.
  - Fit reversible discs with the required marking facing up.
 → Fig. **5**
3. Insert the disc holder with the cutting disc into the housing.  
→ Fig. **6**
4. Place the lid on the housing.  
→ Fig. **7**  
Markings ▼ and ▲ must match up.
5. Rotate the lid clockwise until it engages.  
→ Fig. **8**  
Markings ● and ▲ must match up.

### 5.3 Fitting continuous feed shredder onto the base unit

1. Place the continuous feed shredder on drive 2 as shown.  
→ Fig. **9**
2. Push the continuous feed shredder down and rotate clockwise until it engages.  
→ Fig. **10**  
The continuous feed shredder must be securely connected to the base unit.

---

## 6 Basic operation

### 6.1 Processing food with the continuous feed shredder

**Note:** Take note of the recommended speeds.

→ "Application examples", Page 21

## en Cleaning and servicing

**Tip:** For optimum results, process thin ingredients in bunches.

1. Prepare your food.  
Cut large items of food into pieces so they fit into the filling shaft.
2. Insert the mains plug.  
→ Fig. 11
3. Set the rotary switch to the recommended speed.  
→ Fig. 12
4. Insert the food into the filling shaft and press down with the pusher, applying light pressure.  
→ Fig. 13
5. Stop processing when
  - all food has been processed.
  - the food in the bowl almost reaches the outlet opening of the continuous feed shredder.
6. Set the rotary switch to **O off**.  
→ Fig. 14  
Wait until the appliance stops.
7. Unplug the mains plug.

### 6.2 Emptying the bowl

**Tip:** You can empty the bowl during processing without removing the continuous feed shredder.

1. Set the rotary switch to **O off**.  
Wait until the appliance stops.
2. Unplug the mains plug.  
→ Fig. 15
3. Press the release button and raise the swivel arm until it engages.  
→ Fig. 16
4. Remove and empty the bowl.  
→ Fig. 17

### 6.3 Removing the continuous feed shredder

1. Rotate the continuous feed shredder anticlockwise until it releases.  
→ Fig. 18

2. Remove the continuous feed shredder from the base unit.  
→ Fig. 19

### 6.4 Dismantling the continuous feed shredder

1. Rotate the lid anticlockwise.  
→ Fig. 20  
Markings ▼ and ▲ must match up.
2. Remove the lid.  
→ Fig. 21
3. Take hold of the disc holder by the shaft and take out of the housing with the cutting disc.  
→ Fig. 22
4. Take hold of the cutting disc by the edge and remove.  
→ Fig. 23

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

---

## 7 Cleaning and servicing

### 7.1 Cleaning products

Find out here what cleaning agents are suitable for your accessories.

#### **ATTENTION!**

Using unsuitable cleaning agents or incorrect cleaning may damage the accessories.

- ▶ Do not use cleaning agents containing alcohol or spirits.
- ▶ Do not use sharp, pointed or metal objects.
- ▶ Do not use abrasive cloths or cleaning agents.

### 7.2 Overview of cleaning

Clean the individual parts as indicated in the table.

→ Fig. 24



**Tip:** When processing food such as carrots, plastic parts may become discoloured. Remove discolouration with a soft cloth and a few drops of cooking oil.

---

## 8 Application examples

Observe the comments and figures in the table.

→ Fig. **23**

## 9 Troubleshooting

You can rectify minor faults on your appliance yourself. Read the troubleshooting information before contacting our after-sales service. This will avoid unnecessary costs.

Fault	Cause and troubleshooting
Processed food does not fall into the bowl.	Outlet opening or housing is blocked. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Finish processing and unplug from the mains.</li> <li>2. Remove the accessory.</li> <li>3. Take the accessory apart and remove the blockage.</li> </ol>
Cutting disc does not rotate although the base unit is running.	Lid is not fitted and engaged properly. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Check whether the lid is fitted properly. → <i>"Assembling the continuous feed shredder"</i>, Page 19</li> </ul> Accessory has been overloaded and the disc holder shaft has broken at the predetermined breaking point. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ You can order a new disc holder from customer service under order number 00630760.</li> </ul>



# 1 Sécurité

Respectez les informations relatives à la sécurité afin d'utiliser votre accessoire en toute sécurité.

## 1.1 Indications générales

Vous trouverez ici des informations générales sur la présente notice.

- Lisez attentivement la présente notice. C'est la seule façon d'utiliser votre accessoire correctement et en toute sécurité.
- Observez la notice de l'appareil de base.
- Respectez les consignes de sécurité et les avertissements.
- Conservez la notice ainsi que les informations produites en vue d'une réutilisation ultérieure ou pour un futur nouveau propriétaire.

## 1.2 Conformité d'utilisation

Utilisez uniquement l'accessoire :

- avec un robot culinaire de la série MUMS2.
- avec des pièces et accessoires d'origine.
- pour trancher, râper et émincer des produits alimentaires.

## 1.3 Consignes de sécurité

Respectez les consignes de sécurité.

### **AVERTISSEMENT – Risque de coupure !**

Les disques à réduire présentent des lames et arêtes tranchantes.

- ▶ Ne saisir les disques à réduire que par leurs bords.
- ▶ Ne jamais toucher les lames et arêtes acérées avec les mains nues.

### **AVERTISSEMENT – Risque de blessure !**

Les entraînements en rotation, les ustensiles ou accessoires peuvent occasionner des blessures.

- ▶ Ne pas introduire les doigts dans l'ouverture d'ajout.
- ▶ Utiliser uniquement le pilon poussoir pour rajouter des ingrédients.

Une utilisation non conforme peut entraîner des blessures.

- ▶ 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.
- ▶ Toujours assembler complètement l'accessoire avant de l'utiliser.
- ▶ Utiliser uniquement l'accessoire dans la position de travail prévue à cet effet.

** AVERTISSEMENT – Risque de préjudice pour la santé !**

Les salissures en surface peuvent nuire à la santé.

- ▶ Respecter les consignes de nettoyage.
- ▶ Nettoyer les surfaces qui entrent en contact avec les denrées alimentaires avant chaque utilisation.

## 2 Prévenir les dégâts matériels

### ATTENTION !

Une utilisation non conforme peut entraîner des dommages matériels.

- ▶ Ne jamais utiliser d'aliments contenant des parties dures, par ex. des os.
- ▶ 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.
- ▶ Ne pas appliquer une force trop importante sur le pilon poussoir.

## 3 Déballez et contrôlez

Lisez ici les points que vous devez respecter lors du déballage.

### 3.1 Déballez l'accessoire et ses composants

1. Retirer l'accessoire de son emballage.
2. Sortir de l'emballage et préparer tous les autres composants ainsi que la documentation fournie.
3. Retirer les emballages.
4. Retirer les autocollants et les films présents.

### 3.2 Contenu de la livraison

Après avoir déballé le produit, inspectez toutes les pièces pour détecter d'éventuels dégâts dus au transport et pour vous assurer de l'intégrité de la livraison.

→ Fig. 1

<b>A</b>	Accessoire râpeur / éminceur
<b>B</b>	Disques à réduire <sup>1</sup>
<b>C</b>	Documents d'accompagnement

<sup>1</sup> Selon l'équipement de l'appareil

## 3.3 Nettoyer tous les accessoires avant la première utilisation

1. Démontez l'accessoire assemblé.  
→ "Démontez l'accessoire râpeur / éminceur", Page 29
2. Avant la première utilisation, nettoyez toutes les pièces qui entreront en contact avec des produits alimentaires.  
→ "Nettoyage et entretien", Page 29
3. Tenir les composants préalablement nettoyés et séchés à disposition pour l'utilisation.

## 4 Présentation de l'accessoire

### 4.1 Composants

Vous trouverez ici une vue d'ensemble des composants de votre accessoire.

→ Fig. 2

<b>1</b>	Boîtier
<b>2</b>	Porte-disque
<b>3</b>	Couvercle avec ouverture pour ajout
<b>4</b>	Pilon poussoir et gobelet gradué





<sup>1</sup> Selon l'équipement de l'appareil

<b>5</b>	Disque réversible à émincer épais / fin
<b>6</b>	Disque réversible à râper grossier / fin
<b>7</b>	Disque à râper fin
<b>8</b>	Disque réversible à émincer / râper <sup>1</sup>
<b>9</b>	Disque pour julienne de légumes <sup>1</sup>
<b>10</b>	Disque à râper grossier <sup>1</sup>

<sup>1</sup> Selon l'équipement de l'appareil


## 4.2 Symboles


Vous trouverez ici une vue d'ensemble des symboles sur vos accessoires.


Symbole	Description
	Respecter les instructions figurant dans la notice d'utilisation.
	Ne pas introduire les doigts dans l'ouverture d'ajout.
	Mettre le couvercle en place
	Repère de positionnement sur le boîtier

## 4.3 Vue d'ensemble des disques à réduire

Vous trouverez ici un aperçu des disques à réduire et de leurs utilisations.

Désignation	Utilisation
Disque réversible à émincer épais / fin 	Pour émincer les aliments en tranches fines et épaisses, p. ex. fruits et légumes. Marquage : <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 1 = tranches épaisses</li> <li>■ 3 = tranches fines</li> </ul> <b>Remarque :</b> Ne convient pas pour couper le fromage à pâte dure, le pain, les petits-pains et le chocolat. <b>Conseil :</b> Ne couper les pommes de terre cuites qu'une fois qu'elles ont refroidi.

Disque réversible à râper grossier / fin 	Pour râper les aliments en petits et gros morceaux, p. ex. les fruits, les légumes ou le fromage. Marquage : <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 2 = côté grossier</li> <li>■ 4 = côté fin</li> </ul> <b>Remarque :</b> Ne convient pas pour traiter les noix ni les fromages à pâte dure, p. ex. le parmesan. <b>Conseil :</b> Ne râper le fromage à pâte molle qu'avec le côté de râpage grossier.
---	--

Disque à râper fin 	Pour râper les aliments mi-fin, p. ex. des pommes de terre crues ou du fromage à pâte dure (p. ex. parmesan). <b>Remarque :</b> Ne convient pas pour traiter le fromage à pâte molle et le fromage en tranches.
---	--

<sup>1</sup> Selon l'équipement de l'appareil

Désignation	Utilisation
-------------	-------------

Disque à râper grossier <sup>1</sup>	Pour râper grossièrement des aliments comme des pommes de terre crues (p. ex. pour faire des quenelles de pomme de terre ou des rösti).
--------------------------------------	---



Disque réversible à émincer / râper <sup>1</sup>	Pour râper des pommes de terre crues ou les couper en tranches. <b>Remarque :</b> Ne convient pas pour traiter les aliments très fibreux, p. ex. le poireau ou la mangue.
--	--



Disque pour julienne de légumes <sup>1</sup>	Émincer les aliments en fines lanières, p. ex. fruits et légumes.
--	---



<sup>1</sup> Selon l'équipement de l'appareil

#### 4.4 Sécurité anti-surcharge

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

Si l'accessoire râpeur / éminceur est surchargé ou bloqué, l'axe du porte-disque se brise au niveau de la zone de rupture programmée prévue à cet effet.

**Remarque :** Les pièces de rechange à zone de rupture programmée ne sont pas couvertes par nos engagements à garantie. Un nouveau porte-disque est disponible auprès du service après-vente sous la référence 00630760.

## 5 Avant l'utilisation

Préparez l'appareil de base et l'accessoire pour l'utilisation.

### 5.1 Aperçu des appareils de base

Préparez votre robot culinaire, comme illustré.  
→ Fig. 3

**A** Robot culinaire de la série MUM5

**B** Robot culinaire de la série MUMS2

### 5.2 Assembler l'accessoire râpeur / éminceur

- Tenir le porte-disque à la même hauteur que l'ailette.  
→ Fig. 4  
Les deux pointes en plastique doivent être orientées vers le haut.
- Saisir le disque à réduire souhaité par le bord et le placer sur le porte-disque avec le côté requis orienté vers le haut.
  - Placer les disques unilatéraux avec les lames ou les dentelures orientées vers le haut.
  - Placer les disques réversibles avec le repère souhaité orienté vers le haut.
 → Fig. 5
- Insérer le porte-disque avec le disque dans le boîtier.  
→ Fig. 6
- Placer le couvercle sur le boîtier.  
→ Fig. 7  
Les repères ▼ et ▲ doivent être alignés.

5. Tourner le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche.  
→ Fig. **8**  
Les repères ● et ▲ doivent être alignés.

### 5.3 Poser l'accessoire râpeur / minceur sur l'appareil de base

1. Placer l'accessoire râpeur / éminceur sur l'entraînement 2 comme représenté sur l'illustration.  
→ Fig. **9**
2. Pousser l'accessoire râpeur / éminceur vers le bas et le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche.  
→ Fig. **10**  
L'accessoire râpeur / éminceur doit être solidement fixé à l'appareil de base.

---

## 6 Utilisation de base

### 6.1 Traiter les aliments avec l'accessoire râpeur / éminceur

**Remarque :** Respecter les recommandations concernant la vitesse.  
→ "Exemples d'utilisations", Page 29

**Conseil :** Pour obtenir des résultats optimaux, travaillez les aliments fins par bouquets.

1. Préparer les aliments.  
Couper les aliments de grande taille en gros morceaux afin qu'ils passent dans l'orifice d'ajout.
2. Brancher la fiche dans la prise de courant.  
→ Fig. **11**

3. Commuter l'interrupteur rotatif sur la vitesse recommandée.  
→ Fig. **12**
4. Introduire les aliments dans l'orifice de remplissage et les faire avancer en exerçant une légère pression avec le pilon poussoir.  
→ Fig. **13**
5. Mettre fin à l'opération lorsque
  - tous les aliments ont été traités.
  - les aliments accumulés dans le bol atteignent pratiquement l'orifice de sortie de l'accessoire râpeur / éminceur.
6. Amener l'interrupteur rotatif sur **Off**.  
→ Fig. **14**  
Attendre que l'appareil se soit immobilisé.
7. Débrancher la fiche secteur.

### 6.2 Vider le bol

**Conseil :** Vous pouvez vider le bol pendant le traitement, sans devoir enlever l'accessoire râpeur / éminceur.

1. Amener l'interrupteur rotatif sur **Off**.  
Attendre que l'appareil se soit immobilisé.
2. Débrancher la fiche secteur.  
→ Fig. **15**
3. Appuyer sur la touche de déverrouillage et soulever le bras pivotant jusqu'à ce qu'il s'enclenche.  
→ Fig. **16**
4. Retirer le bol et le vider.  
→ Fig. **17**



### 6.3 Retirer l'accessoire râpeur / éminceur

1. Tourner l'accessoire râpeur / éminceur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il se détache.  
→ Fig. **18**
2. Retirer l'accessoire râpeur / éminceur de l'appareil de base.  
→ Fig. **19**

### 6.4 Démontez l'accessoire râpeur / éminceur

1. Tourner le couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.  
→ Fig. **20**  
Les repères ▼ et ▲ doivent être alignés.
2. Enlever le couvercle.  
→ Fig. **21**
3. Saisir le porte-disque au niveau de l'axe et le retirer du boîtier avec le disque à réduire.  
→ Fig. **22**
4. Saisir le disque à réduire par le bord et le retirer.  
→ Fig. **23**

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

---

## 7 Nettoyage et entretien

### 7.1 Produits de nettoyage

Apprenez ici quels produits de nettoyage conviennent à votre accessoire.

### ATTENTION !

Des produits de nettoyage inappropriés ainsi qu'un nettoyage incorrect peuvent endommager les accessoires.

- ▶ Ne pas utiliser de produit nettoyant contenant de l'alcool ou de l'alcool à brûler.
- ▶ Ne pas utiliser d'objets acérés, pointus ou métalliques.
- ▶ Ne pas utiliser de chiffons abrasifs ou de produits nettoyants.

### 7.2 Guide de nettoyage

Nettoyez les différents composants comme indiqué dans le tableau.

→ Fig. **24**

**Conseil :** Des décolorations peuvent apparaître sur les pièces en plastique, p. ex. lors du traitement des carottes. Enlevez les décolorations avec un chiffon doux et quelques gouttes d'huile alimentaire.

---

## 8 Exemples d'utilisations

Respectez les indications et valeurs figurant dans le tableau.

→ Fig. **25**

---

## 9 Dépannage

Vous pouvez corriger par vous-même les petits défauts sur votre accessoire. Lisez les renseignements de dépannage avant de contacter le service après-vente. Vous vous épargnerez ainsi les dépenses inutiles.

---

<b>Défaut</b>	<b>Cause et dépannage</b>
Les produits alimentaires ne tombent pas dans le bol.	L'orifice de sortie ou le boîtier est obstrué. <b>1.</b> Terminez le traitement et branchez la fiche secteur. <b>2.</b> Retirez l'accessoire. <b>3.</b> Démonter l'accessoire et éliminer le bourrage.
Le disque à réduire ne tourne pas alors que l'appareil de base est en marche.	Le couvercle n'est pas correctement placé et enclenché. ▶ Vérifiez si le couvercle est correctement monté. → " <i>Assembler l'accessoire râpeur / éminceur</i> ", <i>Page 27</i>
	L'accessoire a subi une surcharge et l'axe du porte-disque est cassé au niveau de la zone de rupture programmée. ▶ Vous pouvez commander un nouveau porte-disque auprès du Service après-vente sous la référence 00630760.

---



## 1 Sicurezza

Osservare le informazioni sul tema della sicurezza per poter utilizzare l'accessorio in modo sicuro.

### 1.1 Avvertenze generali

Qui sono riportate le informazioni generali relative a queste istruzioni.

- Leggere attentamente le presenti istruzioni. Solo così sarà possibile utilizzare l'accessorio in modo sicuro ed efficiente.
- Osservare le istruzioni dell'apparecchio base.
- Osservare le istruzioni di sicurezza e le avvertenze.
- Conservare le istruzioni e le informazioni sul prodotto per il successivo utilizzo o per il futuro proprietario.

### 1.2 Uso corretto

Utilizzare l'accessorio soltanto:

- con un robot da cucina della serie MUMS2.
- con gli accessori e le parti originali.
- per tagliare, tagliare a julienne e grattugiare alimenti.

### 1.3 Avvertenze di sicurezza

Osservare le avvertenze di sicurezza.

#### **AVVERTENZA – Pericolo di taglio!**

I dischi sminuzzatori hanno lame e bordi taglienti.

- ▶ Afferrare i dischi sminuzzatori solo dal bordo.
- ▶ Non toccare mai le lame e i bordi taglienti a mani nude.

#### **AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!**

Gli ingranaggi, gli utensili o gli accessori rotanti possono causare lesioni.

- ▶ Non introdurre le mani nel pozzetto di riempimento.
  - ▶ Per spingere gli ingredienti utilizzare solo il pestello.
- L'utilizzo non conforme può causare lesioni.
- ▶ Non assemblare mai l'accessorio sull'apparecchio base.

- ▶ Applicare e rimuovere l'accessorio solo ad ingranaggio fermo ed apparecchio scollegato.
- ▶ Utilizzare l'accessorio soltanto in stato di completo assemblaggio.
- ▶ Utilizzare l'accessorio soltanto nell'apposita posizione di lavoro.

**⚠ AVVERTENZA – Pericolo di danni alla salute!**

La sporcizia sulle superfici può nuocere alla salute.

- ▶ Attenersi alle istruzioni per la pulizia.
- ▶ Pulire le superfici che vengono a contatto con gli alimenti prima di ogni utilizzo.

## 2 Prevenzione di danni materiali

### ATTENZIONE!

L'utilizzo non conforme può causare danni materiali.

- ▶ Non lavorare alimenti contenenti parti dure, ad es. ossi.
- ▶ 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.
- ▶ Non esercitare una forte pressione con il pestello.

## 3 Disimballaggio e controllo

Di seguito sono riportate le avvertenze da osservare durante il disimballaggio.

### 3.1 Disimballaggio dell'accessorio e dei componenti

1. Estrarre dalla confezione l'accessorio.
2. Estrarre dalla confezione tutti gli altri componenti e i documenti di accompagnamento e renderli disponibili.
3. Rimuovere il materiale d'imballaggio.
4. Togliere le etichette e le pellicole che ricoprono l'apparecchio.

## 3.2 Contenuto della confezione

Dopo il disimballaggio controllare che tutti i componenti siano presenti e che non presentino danni dovuti al trasporto.

→ Fig. **1**

<b>A</b>	Sminuzzatore continuo
<b>B</b>	Dischi sminuzzatori <sup>1</sup>
<b>C</b>	Documentazione di accompagnamento

<sup>1</sup> In funzione dell'allestimento dell'apparecchio

## 3.3 Lavaggio dell'accessorio al primo uso

1. Scomporre l'accessorio nelle singole parti.  
→ *"Smontaggio dello sminuzzatore continuo", Pagina 37*
2. Prima del primo uso pulire tutte le parti, che entrano in contatto con gli alimenti.  
→ *"Pulizia e cura", Pagina 37*
3. Predisporre le parti pulite ed asciugate per l'utilizzo.

## 4 Informazioni sugli accessori

### 4.1 Componenti

Di seguito è riportata una panoramica dei componenti dell'accessorio.

→ Fig. **2**

<b>1</b>	Corpo dell'apparecchio
<b>2</b>	Portadisco





<sup>1</sup> In funzione dell'allestimento dell'apparecchio

<b>3</b>	Coperchio con bocca di carico integrata
<b>4</b>	Pestello e misurino
<b>5</b>	Disco taglierina spesso/fine
<b>6</b>	Disco grattugia fine/grossa
<b>7</b>	Disco a fori fini per grattugiare
<b>8</b>	Disco doppia funzione taglio/grattugia <sup>1</sup>
<b>9</b>	Disco per verdure asiatiche <sup>1</sup>
<b>10</b>	Disco a fori grossi per grattugiare <sup>1</sup>

<sup>1</sup> In funzione dell'allestimento dell'apparecchio

## 4.2 Simboli

Di seguito è riportata una panoramica dei simboli sull'accessorio.

Simbolo	Descrizione
	Seguire le indicazioni del libretto d'istruzioni.
	Non introdurre le mani nel pozzetto di riempimento.
	Applicazione del coperchio
	Marcatura di posizione del corpo

## 4.3 Panoramica dei dischi sminuzzatori

Qui è riportata una panoramica dei dischi sminuzzatori e del relativo ambito di applicazione.

Denominazione	Utilizzo
Disco taglierina spesso/fine 	Tagliare gli alimenti a fette spesse o sottili, ad es. frutta e verdura. Identificazione: <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 1 = fette spesse</li> <li>■ 3 = fette sottili</li> </ul> <b>Nota:</b> Non idoneo per la lavorazione di formaggio duro, pane, panini o cioccolato. <b>Consiglio:</b> Tagliare le patate bollite solo a freddo.
Disco grattugia fine/grossa 	Tagliare a julienne gli alimenti in fette spesse o sottili, ad es. frutta, verdura o formaggio, come Gouda o Edamer. Identificazione: <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 2 = lato grosso</li> <li>■ 4 = lato fine</li> </ul> <b>Nota:</b> Non idoneo per la lavorazione di noci o formaggio duro, ad es. Parmigiano. <b>Consiglio:</b> Grattugiare il formaggio tenero con il lato grosso.
Disco a fori fini per grattugiare 	Grattugiare gli alimenti mediofinemente, ad es. patate crude o formaggio duro, come Parmigiano. <b>Nota:</b> Non idoneo per la lavorazione di formaggio tenero e formaggio da taglio.

<sup>1</sup> In funzione dell'allestimento dell'apparecchio

Denominazione	Utilizzo
Disco a fori grossi per grattugiare <sup>1</sup>	Grattugiare gli alimenti grossolanamente, ad es. patate crude per canederli, polpette o frittelle di patate.
	
Disco doppia funzione taglio/grattugia <sup>1</sup>	Grattugiare le patate crude o tagliarle a fette. <b>Nota:</b> Non idoneo per la lavorazione di alimenti molto fibrosi, ad es. porri o mango.
	
Disco per verdure asiatiche <sup>1</sup>	Tagliare gli alimenti in strisce sottili, ad es. frutta e verdura.
	

<sup>1</sup> In funzione dell'allestimento dell'apparecchio

## 4.4 Sicurezza di sovraccarico

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

Se lo sminuzzatore continuo viene riempito eccessivamente oppure ostruito, l'asse del portadisco sull'apposito punto di rottura predeterminato si rompe.

**Nota:** I ricambi con punto di rottura predeterminato non rientrano nei nostri doveri di garanzia. È possibile ordinare un portadisco nuovo presso il servizio assistenza clienti con il codice d'ordine 00630760.

## 5 Prima dell'utilizzo

Preparare l'apparecchio base e l'accessorio per l'uso.

### 5.1 Panoramica degli apparecchi base

Preparare il robot da cucina come illustrato.

→ Fig. **3**

- |          |                                   |
|----------|-----------------------------------|
| <b>A</b> | Robot da cucina della serie MUM5  |
| <b>B</b> | Robot da cucina della serie MUMS2 |

### 5.2 Assemblaggio dello sminuzzatore continuo

- Fissare il portadisco all'altezza delle alette.  
→ Fig. **4**  
Entrambe le estremità in plastica devono essere rivolte verso l'alto.
- Afferrare il disco sminuzzatore selezionato dal bordo e inserirlo sul portadisco con il lato desiderato rivolto verso l'alto.
  - Inserire i dischi monolaterali con le lame o i rialzi rivolti verso l'alto.
  - Inserire i dischi doppia funzione con la marcatura desiderata rivolta verso l'alto.
 → Fig. **5**
- Inserire il portadisco con il disco sminuzzatore nel corpo.  
→ Fig. **6**
- Inserire il coperchio nel corpo.  
→ Fig. **7**  
Le marcature ▼ e ▲ devono essere allineate.

## it Comandi di base

5. Ruotare il coperchio in senso orario fino all'arresto.  
→ Fig. **8**  
Le marcature ● e ▲ devono essere allineate.

### 5.3 Montaggio dello sminizzatore continuo sull'apparecchio base

1. Applicare lo sminizzatore continuo sull'ingranaggio 2 come indicato.  
→ Fig. **9**
2. Premere lo sminizzatore continuo verso il basso e ruotarlo in senso orario fino all'arresto.  
→ Fig. **10**  
Lo sminizzatore continuo deve essere connesso saldamente all'apparecchio base.

---

## 6 Comandi di base

### 6.1 Lavorazione degli alimenti con lo sminizzatore continuo

**Nota:** Prestare attenzione ai consigli relativi alla velocità.

→ "Esempi d'impiego", Pagina 37

**Consiglio:** Per ottenere risultati ottimali, lavorare gli alimenti sottili legati in mazzetto.

1. Preparare gli alimenti.  
Tagliare in pezzi gli alimenti di grosse dimensioni per adattarli al pozzetto di riempimento.
2. Inserire la spina di alimentazione.  
→ Fig. **11**
3. Posizionare la manopola sulla velocità consigliata.  
→ Fig. **12**

4. Introdurre gli alimenti nella bocchetta di carico e spingere esercitando una leggera pressione con il pestello.  
→ Fig. **13**
5. Terminare la lavorazione quando
  - tutti gli alimenti sono lavorati;
  - gli alimenti nella ciotola hanno quasi raggiunto l'apertura di uscita dello sminizzatore continuo.
6. Portare la manopola su O off.  
→ Fig. **14**  
Attendere che l'apparecchio sia fermo.
7. Staccare la spina di alimentazione.

### 6.2 Svuotamento della ciotola

**Consiglio:** È possibile svuotare la ciotola durante la lavorazione senza rimuovere lo sminizzatore continuo.

1. Portare la manopola su O off.  
Attendere che l'apparecchio sia fermo.
2. Staccare la spina di alimentazione.  
→ Fig. **15**
3. Premere il pulsante di sblocco e sollevare il braccio oscillante fino all'arresto.  
→ Fig. **16**
4. Togliere la ciotola e svuotarla.  
→ Fig. **17**

### 6.3 Rimozione dello sminizzatore continuo

1. Ruotare lo sminizzatore continuo in senso antiorario fino allo sgancio.  
→ Fig. **18**
2. Rimuovere lo sminizzatore continuo dall'apparecchio base.  
→ Fig. **19**



## 6.4 Smontaggio dello sminuz- zatore continuo

1. Ruotare il coperchio in senso anti-orario.  
→ Fig. **20**  
Le marcature ▼ e ▲ devono essere allineate.
2. Rimuovere il coperchio.  
→ Fig. **21**
3. Inserire il portadisco sull'asse ed estrarlo dal corpo con il disco sminuzatore.  
→ Fig. **22**
4. Afferrare il disco sminuzatore dal bordo e rimuoverlo.  
→ Fig. **23**

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

**Consiglio:** Durante la lavorazione, per es. di carote, sulle parti di plastica si possono formare macchie colorate. Rimuovere le macchie con un panno morbido e alcune gocce di olio da cucina.

---

## 8 Esempi d'impiego

Rispettare le indicazioni e i dati nella tabella.

→ Fig. **25**

---

## 7 Pulizia e cura

### 7.1 Detergenti

Di seguito sono indicati i detersivi adatti per l'accessorio.

#### **ATTENZIONE!**

L'accessorio può essere danneggiato se non viene lavato correttamente o se viene utilizzato un detergente non idoneo.

- ▶ Non impiegare detersivi a base di alcol.
- ▶ Non utilizzare oggetti taglienti, appuntiti o metallici.
- ▶ Non usare panni o detersivi abrasivi.

### 7.2 Panoramica per la pulizia

Pulire i singoli componenti come indicato nella tabella.

→ Fig. **24**

---

## 9 Sistemazione guasti

I guasti minori agli accessori possono essere eliminati autonomamente dall'utente. Utilizzare le informazioni per la sistemazione dei guasti prima di contattare il servizio di assistenza clienti. In questo modo si evitano costi non necessari.

---

<b>Anomalia</b>	<b>Causa e ricerca guasti</b>
Gli alimenti lavorati non cadono nella ciotola.	Apertura di uscita o corpo ostruito. <ol style="list-style-type: none"><li>1. Terminare la lavorazione e scollegare la spina di alimentazione.</li><li>2. Togliere gli accessori.</li><li>3. Rimuovere gli accessori ed eliminare l'ostruzione.</li></ol>
Il disco sminuzzatore non ruota sebbene l'apparecchio base sia in funzione.	Coperchio non inserito né agganciato correttamente. ▶ Verificare che il coperchio sia stato correttamente montato. → <i>"Assemblaggio dello sminuzzatore continuo", Pagina 35</i>
	Gli accessori sono stati sovraccaricati e l'asse del portadisco si è spezzato nel punto di rottura prestabilito. ▶ È possibile ordinare un portadisco nuovo presso il servizio assistenza clienti con il codice d'ordine 00630760.

---



# 1 Veiligheid

Houd de informatie omtrent veiligheid aan, zodat u het toebehoren veilig kunt gebruiken.

## 1.1 Algemene aanwijzingen

Hier vindt u algemene informatie over deze gebruiksaanwijzing.

- Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door. Alleen dan kunt u het toebehoren veilig en efficiënt bedienen.
- Neem de handleiding van het basistoestel in acht.
- Neem de veiligheidsvoorschriften en waarschuwingen in acht.
- Bewaar de gebruiksaanwijzing en de productinformatie voor later gebruik of voor volgende eigenaren.

## 1.2 Bestemming van het apparaat

Gebruik het toebehoren alleen:

- met een keukenmachine van de bouwserie MUMS2.
- met originele onderdelen en accessoires.
- om te snijden, raspen en malen van levensmiddelen.

## 1.3 Veiligheidsvoorschriften

Neem de veiligheidsvoorschriften in acht.

### **WAARSCHUWING – Kans op snijden!**

De fijnmaakschijven hebben scherpe messen en randen.

- ▶ De fijnmaakschijven alleen aan de rand vastpakken.
- ▶ Nooit de scherpe messen en randen met blote handen aanraken.

### **WAARSCHUWING – Kans op letsel!**

Roterende aandrijvingen, hulpstukken of toebehoren kunnen letsel veroorzaken.

- ▶ Niet in de vulschacht grijpen.
  - ▶ Alleen de stopper gebruiker om ingrediënten toe te voegen.
- Een ondeskundig gebruik kan tot letsels veroorzaken.
- ▶ 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 compleet gemonteerde toestand gebruiken.
- ▶ Het toebehoren alleen in de daarvoor bestemde werkstand gebruiken.

** WAARSCHUWING – Kans op gevaar voor de gezondheid!**

Verontreinigingen aan de oppervlakken kunnen de gezondheid schaden.

- ▶ De reinigingsinstructies in acht nemen.
- ▶ Oppervlakken die met voedingsmiddelen in contact komen, voor elk gebruik reinigen.

## 2 Materiële schade voorkomen

### LET OP!

Een ondeskundig gebruik kan tot materiële schade leiden.

- ▶ Geen levensmiddelen verwijderen die harde bestanddelen bevatten, bijv. beenderen.
- ▶ Geen voorwerpen in de vulschacht of de behuizing steken, bijv. kooklepel.
- ▶ Vóór het gebruik de vulschacht en de behuizing op vreemde voorwerpen controleren.
- ▶ Geen grote druk met de stopper uitoefenen.

## 3 Uitpakken en controleren

Hier wordt beschreven waarop u bij het uitpakken moet letten.

### 3.1 Toebehoren en onderdelen uitpakken

1. Het toebehoren uit de verpakking nemen.
2. Alle verdere onderdelen en de begeleidende documenten uit de verpakking nemen en gereed leggen.
3. Verwijder het aanwezige verpakkingsmateriaal.
4. Verwijder alle stickers en folie.

### 3.2 Leveringsomvang

Controleer na het uitpakken alle onderdelen op transportschade en de volledigheid van de levering.

→ Fig. **1**

---

**A** Doorloopsnijder

---

**B** Fijnmaakschijven<sup>1</sup>

---

**C** Begeleidende documenten

---

<sup>1</sup> Afhankelijk van de apparaatuitvoering

## 3.3 Toebehoren voor het eerste gebruik reinigen

1. Het gemonteerde toebehoren uit elkaar nemen.  
→ "Doorloopsnijder uit elkaar halen", Pagina 45
2. Alle onderdelen die met levensmiddelen in aanraking komen voor het eerste gebruik reinigen.  
→ "Reiniging en onderhoud", Pagina 45
3. De gereinigde en gedroogde onderdelen gereed leggen voor het gebruik.

## 4 Het toebehoren leren kennen

### 4.1 Onderdelen

Hier vindt u een overzicht van de onderdelen van uw toebehoren.

→ Fig. **2**

---

**1** Behuizing

---

**2** Schijfhouder

---

**3** Deksel met geïntegreerde vulschacht

---

**4** Stopper en maatbeker

---

**5** Snijschijf dik/dun

---

**6** Raspschijf grof/fijn

---





<sup>1</sup> Afhankelijk van de apparaatuitvoering

<b>7</b>	Maalschijf fijn
<b>8</b>	Snij-/raspschijf <sup>1</sup>
<b>9</b>	Schijf voor Aziatische groenten <sup>1</sup>
<b>10</b>	Maalschijf grof <sup>1</sup>

<sup>1</sup> Afhankelijk van de apparaatuitvoering


## 4.2 Symbolen

Hier vindt u een overzicht van de symbolen op uw accessoires.

Symbool	Beschrijving
	Neem de aanwijzingen in de gebruiksaanwijzing in acht.
	Niet in de vulschacht grijpen.
	Deksel plaatsen
	Positiemarkering behuizing

## 4.3 Overzicht van de fijnmaakschijven

Hier vindt u een overzicht van de fijnmaakschijven en hun gebruiksdoel.

Aanduiding	Gebruik
Snijschijf dik/dun 	Levensmiddelen in dikke of dunne plakken snijden, bijvoorbeeld groente en fruit. Aanduiding: <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 1 = dikke plakjes</li> <li>■ 3 = dunne plakjes</li> </ul>

<sup>1</sup> Afhankelijk van de apparaatuitvoering

Aanduiding	Gebruik
------------	---------

**Opmerking:** Niet geschikt voor de verwerking van harde kaas, brood, broodjes of chocolade.

**Tip:** Snij gekookte aardappelen pas nadat ze zijn afgekoeld.

Rasp-schijf grof/fijn	Levensmiddelen in grove of fijne stukjes raspen, bijv. groente, fruit of kaas, zoals Goudse of Edammer kaas.
-----------------------	--



Aanduiding:

- 2 = grove zijde
- 4 = fijne zijde

**Opmerking:** Niet geschikt voor de verwerking van noten of harde kaas, bijvoorbeeld Parmezaanse kaas.

**Tip:** Rasp zachte kaas met de grove zijde.

Maalschijf fijn	Levensmiddelen middel-fijn raspen, bijvoorbeeld ongekookte aardappelen of harde kaas, zoals Parmezaanse kaas.
-----------------	---



**Opmerking:** Niet geschikt voor de verwerking van zachte kaas en snijdbare kaas.

Maalschijf grof <sup>1</sup>	Levensmiddelen grof raspen, bijvoorbeeld ongekookte aardappels voor knoedels, aardappelkoekjes of rösti.
------------------------------	--



<sup>1</sup> Afhankelijk van de apparaatuitvoering

Aanduiding	Gebruik
Snij-/raspschijf <sup>1</sup> 	Ongekookte aardappelen raspen of in plakjes snijden. <b>Opmerking:</b> Niet geschikt voor de verwerking van zeer vezelige levensmiddelen, bijvoorbeeld prei of mango.
Schijf voor Aziatische groenten <sup>1</sup> 	Levensmiddelen in fijne reepjes snijden, bijv. fruit en groente.

<sup>1</sup> Afhangelijk van de apparaatuitvoering

#### 4.4 Overbelastingsbeveiliging

De overbelastingsbeveiliging voorkomt dat de motor en andere onderdelen door een te hoge belasting worden beschadigd.

Wanneer de doorloopsnijder overbelast of geblokkeerd raakt, breekt de as van de schijfhouder op het daarvoor voorziene breekpunt.

**Opmerking:** Vervangingsonderdelen met ingebouwde breekpunten maken geen deel uit van onze garantieverplichtingen. Een nieuwe schijfhouder is onder bestelnummer 00630760 verkrijgbaar bij de servicedienst.

## 5 Vóór het gebruik

Bereid het basistoestel en het toebehoren voor het gebruik voor.

### 5.1 Overzicht van de basisapparaten

Bereid de keukenmachine voor zoals afgebeeld.

→ Fig. 3

- |          |                                      |
|----------|--------------------------------------|
| <b>A</b> | Keukenmachine van de bouwserie MUM5  |
| <b>B</b> | Keukenmachine van de bouwserie MUMS2 |

### 5.2 Doorloopsnijder in elkaar zetten

- De schijfhouder ter hoogte van de vleugels vasthouden.  
→ Fig. 4  
De beide kunststof punten moeten naar boven wijzen.
- De gewenste fijnmaakschijf aan de rand beetpakken en met de benodigde zijde naar boven op de schijfhouder plaatsen.
  - Eenzijdige schijven met de messen of de verhogingen naar boven plaatsen.
  - Draaischijven met de gewenste markering naar boven plaatsen.
 → Fig. 5
- De schijfhouder met de fijnmaakschijf in de behuizing plaatsen.  
→ Fig. 6
- Het deksel op de behuizing plaatsen.  
→ Fig. 7  
De markeringen ▼ en ▲ moeten ten opzichte van elkaar zijn uitgelijnd.
- Het deksel rechtsom draaien tot het vastklikt.  
→ Fig. 8  
De markeringen ● en ▲ moeten ten opzichte van elkaar zijn uitgelijnd.

### 5.3 Doorloopsnijder aanbren- gen op het basisapparaat

1. De doorloopsnijder zoals afge-  
beeld op de aandrijving 2 plaat-  
sen.  
→ Fig. 9
2. De doorloopsnijder omlaag druk-  
ken en rechtsom draaien tot deze  
vastklikt.  
→ Fig. 10  
De doorloopsnijder moet vast met  
het basisapparaat verbonden zijn.

---

## 6 De Bediening in essen- tie

### 6.1 Levensmiddelen verwer- ken met de doorloopsnij- der

**Opmerking:** Neem de snelheidsad-  
viezen in acht.  
→ "Toepassingsvoorbeelden",  
Pagina 45

**Tip:** Om optimale resultaten te verkrij-  
gen verwerkt u dun snijgoed in bun-  
dels.

1. De levensmiddelen voorbereiden.  
Grove levensmiddelen in stukken  
snijden, zodat ze in de vulschacht  
passen.
2. De stekker in het stopcontact ste-  
ken.  
→ Fig. 11
3. De draaischakelaar op de aanbe-  
volen snelheid zetten.  
→ Fig. 12
4. De levensmiddelen in de vul-  
schacht doen en met lichte druk  
met de stopper aandrukken.  
→ Fig. 13
5. De verwerking beëindigen als

- alle levensmiddelen zijn ver-  
werkt.
  - de levensmiddelen in de kom  
de uitloop-opening van de door-  
loopsnijder bijna hebben bereikt.
6. De draaischakelaar op **O off** zet-  
ten.  
→ Fig. 14  
Wachten tot het apparaat stilstaat.
  7. De stekker uit het stopcontact ha-  
len.

### 6.2 Kom leegmaken

**Tip:** U kunt de kom tijdens de ver-  
werking leegmaken zonder de door-  
loopsnijder eraf te halen.

1. De draaischakelaar op **O off** zet-  
ten.  
Wachten tot het apparaat stilstaat.
2. De stekker uit het stopcontact ha-  
len.  
→ Fig. 15
3. De ontgrendelknop indrukken en  
de draaiarm omhoog bewegen tot  
deze vastklikt.  
→ Fig. 16
4. De schotel verwijderen en legen.  
→ Fig. 17

### 6.3 Doorloopsnijder eraf ha- len

1. De doorloopsnijder tegen de klok  
in draaien tot hij losgaat.  
→ Fig. 18
2. De doorloopsnijder van het basis-  
apparaat af halen.  
→ Fig. 19



## 6.4 Doorloopsnijder uit elkaar halen

1. Het deksel tegen de klok in draaien.  
→ Fig. **20**  
De markeringen ▼ en ▲ moeten ten opzichte van elkaar zijn uitgelijnd.
2. Het deksel eraf halen.  
→ Fig. **21**
3. De schijfhouder beetpakken aan de as en met de fijnmaakschijf uit de behuizing halen.  
→ Fig. **22**
4. De fijnmaakschijf aan de rand beetpakken en eraf halen.  
→ Fig. **23**

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

---

## 7 Reiniging en onderhoud

### 7.1 Reinigingsmiddelen

In het navolgende leert u welk toebehoren geschikt is voor het apparaat.

#### **LET OP!**

Het toebehoren kan worden beschadigd bij gebruik van ongeschikte reinigingsmiddelen of een ondeskundige reiniging.

- ▶ Gebruik geen reinigingsmiddelen die alcohol of spiritus bevatten.
- ▶ Gebruik geen scherpe, puntige of metalen voorwerpen.
- ▶ Gebruik geen schurende doeken of schurende reinigingsmiddelen.

### 7.2 Reinigingsoverzicht

Reinig de afzonderlijke onderdelen zoals in de tabel is aangegeven.

→ Fig. **24**

**Tip:** Aan de kunststof onderdelen kunnen verkleuringen optreden, bijvoorbeeld bij de verwerking van wortel. Verwijder de verkleuringen met een zachte doek en een paar druppels spijsolie.

---

## 8 Toepassingsvoorbeelden

Neem de gegevens en waarden in de tabel in acht.

→ Fig. **25**

---

## 9 Storingen verhelpen

Kleinere storingen aan uw accessoires kunt u zelf verhelpen. Raadpleeg voordat u contact opneemt met de klantenservice de informatie over het verhelpen van storingen. Zo voorkomt u onnodige kosten.

---

<b>Storing</b>	<b>Oorzaak en probleemoplossing</b>
Verwerkte levensmiddelen vallen niet in de kom.	Uitlaat-opening of behuizing is verstopt. <ol style="list-style-type: none"><li>1. Stop de verwerking en trek de stekker uit het stopcontact.</li><li>2. Haal het accessoire eraf.</li><li>3. Haal het accessoire uit elkaar en verwijder de verstopping.</li></ol>
Fijnmaakschijf draait niet, hoewel het basisapparaat werkt.	Deksel is niet correct geplaatst en vastgeklikt. ► Controleer of het deksel correct is gemonteerd. → <i>"Doorloopsnijder in elkaar zetten", Pagina 43</i>  Het accessoire is overbelast geraakt en de as van de schijfhouder is op het breekpunt gebroken. ► U kunt bij de klantenservice onder bestelnummer 00630760 een nieuwe schijfhouder bestellen.

---



# 1 Sikkerhed

Overhold informationerne om temaet sikkerhed, så du kan bruge dit tilbehør sikkert.

## 1.1 Generelle henvisninger

Her findes generelle informationer om denne vejledning.

- Læs denne vejledning omhyggeligt igennem. Det er en forudsætning for, at tilbehøret kan betjenes sikkert og effektivt.
- Læs vejledningen for motorenheden.
- Overhold sikkerhedsanvisningerne og advarselshenvisningerne.
- Opbevar vejledningen og produktinformationerne til senere brug, og giv dem videre til en senere ejer.

## 1.2 Bestemmelsesmæssig brug

Brug kun tilbehøret:

- Med en køkkenmaskine af typerækken MUMS2.
- med originale dele og tilbehør.
- Til at skære, raspe og rive fødevarer.

## 1.3 Sikkerhedsanvisninger

Overhold sikkerhedsanvisningerne.

### **ADVARSEL – Fare for snitsår!**

Finhakningsskiverne har skarpe knive og kanter.

- ▶ Tag kun fat i kanten på finhakningsskiverne.
- ▶ Berør aldrig de skarpe knive og kanter med de bare fingre.

### **ADVARSEL – Fare for tilskadekomst!**

Roterende drev, redskaber eller tilbehørsdele kan medføre personskader.

- ▶ Stik ikke fingrene ind i påfyldningsskakten.
- ▶ Brug kun stopperen for at skubbe ingredienser i.

Forkert brug kan medføre skader.

- ▶ Tilbehør må aldrig samles på motorenheden.
- ▶ Tilbehøret må kun sættes på og tages af, når drevet står stille, og apparatet er afbrudt fra strømmettet.

- ▶ Tilbehør må kun benyttes, når det er helt samlet.
- ▶ Tilbehøret må kun bruges i den dertil beregnede arbejdsposition.

** ADVARSEL – Fare for sundhedsskader!**

Snavs på overfladerne kan være til fare for sundheden.

- ▶ Følg anvisningerne om rengøring.
- ▶ Rengør overflader, som kommer i kontakt med fødevarer, før hver brug.

## 2 Forhindring af materielle skader

### BEMÆRK!

Forkert brug kan medføre tings-skader.

- ▶ Forarbejd ingen madvarer, som indeholder hårde bestanddele, f.eks. knogler.
- ▶ Stik ikke genstande i påfyldningsskanken eller huset, f.eks. grydeske.
- ▶ Kontrollér påfyldningsskanken og huset for fremmedlegemer før anvendelse.
- ▶ Udøv ikke noget stort tryk på stopperen.

## 3 Udpakning og kontrol

Læs her, hvad du skal være opmærksom på i forbindelse med udpakningen.

### 3.1 Udpakning af tilbehør og dele

1. Tag tilbehøret ud af emballagen.
2. Tag alle andre dele og den medfølgende dokumentation ud af emballagen, og læg det parat.
3. Fjern emballagematerialet.
4. Fjern klistermærker og folier.

### 3.2 Leveringsomfang

Kontrollér alle dele for transport-skader efter udpakningen, og om leveringen indeholder alle dele.

→ Fig. **1**

**A** Hurtigsnit

**B** Finhakningsskiver<sup>1</sup>

<sup>1</sup> Afhængigt af apparatets udstyr

**C** Medfølgende dokumentation

<sup>1</sup> Afhængigt af apparatets udstyr

## 3.3 Rengør alt tilbehør, før de tages i brug første gang

1. Adskil det samlede tilbehør.  
→ "Adskillelse af hurtigsnitseren", Side 52
2. Rengør alle dele, som kommer i kontakt med fødevarer, inden den første ibrugtagning.  
→ "Rengøring og pleje", Side 52
3. Læg de rengjorte og tørrede dele klar til anvendelsen.

## 4 Lær tilbehøret at kende

### 4.1 Bestanddele

Her kan du finde en oversigt over tilbehørets bestanddele.

→ Fig. **2**

**1** Hus

**2** Skiveholder

**3** Låg med integreret påfyldningsskakt

**4** Stopper og målebæger

**5** Vendbar skæreskive tynd/tyk

**6** Vendbar raspeskive grov/fin

**7** Riveskive fin

**8** Vendbar skære-/raspeskive<sup>1</sup>





**9** Asia-grøntskive<sup>1</sup>

**10** Riveskive grov<sup>1</sup>

<sup>1</sup> Afhængigt af apparatets udstyr

## 4.2 Symboler

Her kan du finde en oversigt over symboler på tilbehøret.

Symbol	Beskrivelse
	Følg instrukserne i brugsanvisningen.
	Stik ikke fingrene ind i påfyldningsskakten.
	Sæt låget på
	Positionsmarkering for hus

## 4.3 Oversigt over finhakningsskiverne

Her kan du finde en oversigt over finhakningsskiverne og deres anvendelsesformål.

Beteg-nelse	Anvendelse
Vendbar skæreskive tynd/tyk 	Skæring af fødevarer i tykke eller tynde skiver, f.eks. frugt og grøntsager. Mærkning: ■ 1 = tykke skiver ■ 3 = tynde skiver <b>Bemærk:</b> Ikke egnet til at forarbejde hård ost, brød, rundstykker eller chokolade. <b>Tip</b> Skær først kogte kartofler, når de er kølet af.

<sup>1</sup> Afhængigt af apparatets udstyr

Beteg-nelse	Anvendelse
Vendbar raspeskive grov/fin 	Raspning af fødevarer i grove eller fine stykker, f.eks. frugt, grøntsager eller ost såsom gouda eller edamer. Mærkning: ■ 2 = grov side ■ 4 = fin side <b>Bemærk:</b> Ikke egnet til at forarbejde nødder eller hård ost, f.eks. parmesan. <b>Tip</b> Rasp blød ost med den grove side.
Riveskive fin 	Middelfin raspning af fødevarer, f.eks. rå kartofler eller hård ost såsom parmesan. <b>Bemærk:</b> Ikke egnet til at forarbejde blød ost og skærest.
Riveskive grov 	Grov raspning af fødevarer, f.eks. rå kartofler til knödel, kartoffelboller eller søsterkage.
Vendbar skære-/raspeskive <sup>1</sup> 	Rivning af rå kartofler eller skæring af dem i skiver. <b>Bemærk:</b> Ikke egnet til at forarbejde meget fiberholdige fødevarer, f.eks. porre eller mango.
Asia-grøntskive <sup>1</sup> 	Skæring af fødevarer i fine strimler, f.eks. frugt og grøntsager.

<sup>1</sup> Afhængigt af apparatets udstyr

## 4.4 Overbelastningssikring

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

Hvis hurtigsnitteren overbelastes eller blokeres, brækker skiveholderens aksel på det dertil beregnede faste brudsted.

**Bemærk:** Reservedele med fast brudsted er ikke bestanddel af vores garantiforpligtelser. En ny skiveholder kan købes hos kundeservice under bestillingsnummeret 00630760.

---

## 5 Inden ibrugtagning

Forbered motorenheden og tilbehøret til anvendelse.

### 5.1 Oversigt over motorenhederne

Klargør køkkenmaskinen som vist.  
→ Fig. **3**

---

**A** Køkkenmaskine i serien MUM5

---

**B** Køkkenmaskine i serien MUMS2

---

### 5.2 Samling af hurtigsnitteren

1. Hold fast i skiveholderen på højde med vingerne.  
→ Fig. **4**  
De to plastikspidser skal pege opad.

2. Tag fat i kanten på den ønskede finhakningsskive, og anbring med den nødvendige side opad på skiveholderen.
  - Anbring ensidede skiver med knivene eller forhøjningerne opad.
  - Anbring vendeskiver med den ønskede markering opad.  
→ Fig. **5**
3. Sæt skiveholderen med finhakningsskiven i huset.  
→ Fig. **6**
4. Sæt låget på huset.  
→ Fig. **7**  
Markering ▼ og ▲ skal være rettet mod hinanden.
5. Drej låget i retning med uret, indtil det falder i hak.  
→ Fig. **8**  
Markering ● og ▲ skal være rettet mod hinanden.

### 5.3 Anbringelse af hurtigsnitteren på motorenheden

1. Sæt hurtigsnitteren på drev 2 som vist.  
→ Fig. **9**
2. Tryk hurtigsnitteren ned, og drej den i retning med uret, indtil den falder i hak.  
→ Fig. **10**  
Hurtigsnitteren skal være fast forbundet med motorenheden.

---

## 6 Generel betjening

### 6.1 Forarbejdning af fødevarer med hurtigsnitteren

**Bemærk:** Overhold hastighedsanbefalingerne.

→ "Eksempler på brug", Side 53

**Tip** Forarbejd tynde fødevarer i bundter for at opnå optimale resultater.

1. Forbered fødevarerne.  
Skær grove fødevarer i stykker, så de passer i påfyldningsskakten.
2. Sæt netstikket i stikkontakten.  
→ Fig. **11**
3. Stil drejekontakten på den anbefalede hastighed.  
→ Fig. **12**
4. Kom fødevarerne i påfyldningsskakten, og skub dem ned med et let tryk på stopperen.  
→ Fig. **13**
5. Afslut forarbejdningen, når
  - alle fødevarer er forarbejdet
  - fødevarerne i skålen næsten er nået op til udgangsåbningen på hurtigsnitte- ren.
6. Stil drejekontakten på **O off**.  
→ Fig. **14**  
Vent, indtil apparatet står stille.
7. Træk netstikket ud.

## 6.2 Tømning af skål

**Tip** Skålen kan tømmes under forarbejdningen uden at tage hurtigsnitte- ren af.

1. Stil drejekontakten på **O off**.  
Vent, indtil apparatet står stille.
2. Træk netstikket ud.  
→ Fig. **15**
3. Tryk på oplåsningsknappen, og løft svingarmen, indtil den falder i hak.  
→ Fig. **16**
4. Tag skålen ud, og tøm den.  
→ Fig. **17**

## 6.3 Aftagning af hurtigsnitte- ren

1. Drej hurtigsnitte- ren i retning mod uret, indtil den løser sig.  
→ Fig. **18**

2. Tag hurtigsnitte- ren af motorenhe- den.  
→ Fig. **19**

## 6.4 Adskillelse af hurtigsnitte- ren

1. Drej låget i retning mod uret.  
→ Fig. **20**  
Markering ▼ og ▲ skal være rettet mod hinanden.
2. Tag låget af.  
→ Fig. **21**
3. Tag tag i skiveholderen på akslen, og tag den ud af huset sammen med finhakningssskiven.  
→ Fig. **22**
4. Tag fat i kanten på finhakningsski- ven, og tag den af.  
→ Fig. **23**

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

---

# 7 Rengøring og pleje

## 7.1 Rengøringsmiddel

Læs, hvilke rengøringsmidler der er egnet til tilbehøret.

### BEMÆRK!

Tilbehøret kan blive beskadiget ved brug af uegnede rengøringsmidler eller ved forkert rengøring.

- ▶ Brug ikke rengøringsmidler, der indeholder alkohol eller sprit.
- ▶ Brug ikke skarpe, spidse eller metalliske genstande.
- ▶ Der må ikke anvendes skurende klude eller rengøringsmidler.

## 7.2 Rengøringsoversigt

Rengør de enkelte dele som anført i tabellen.  
→ Fig. **24**



**Tip** Der kan opstå misfarvninger på plastikdelene, f.eks. når der forarbejdes gulerødder. Fjern misfarvningerne med en blød klud og nogle dråber madolie.

---

## 8 Eksempler på brug

Vær opmærksom på angivelserne og værdierne i tabellen.

→ Fig. **25**

---

## 9 Afhjælpning af fejl

Mindre fejl ved tilbehøret kan afhjælpes selv. Læs oplysningerne om fejlfhjælpning, inden kundeservice kontaktes. Sådan undgås unødige omkostninger.

---

<b>Fejl</b>	<b>Årsag og fejlfhjælpning</b>
Forarbejdede fødevarer falder ikke ned i skålen.	Udgangsåbningen eller huset er stoppet til. <ol style="list-style-type: none"><li>1. Afslut forarbejdningen, og træk netstikket ud.</li><li>2. Tag tilbehøret af.</li><li>3. Skil tilbehøret ad, og fjern tilstopningen.</li></ol>
Finhakningssskiven drejer ikke, selvom motorenheden kører.	Låget er ikke sat korrekt på og faldet i hak. ▶ Kontrollér, om låget er monteret korrekt. → "Samling af hurtigsnitteren", Side 51
	Tilbehør blev overbelastet, og skiveholderens aksel er brækket på det faste brudsted. ▶ Du kan bestille en nye skiveholder hos kundeservice under bestillingsnummeret 00630760.

---



# 1 Sikkerhet

Ta hensyn til informasjonen om temaet sikkerhet, slik at du kan bruke tilbehøret trygt.

## 1.1 Generelle merknader

Her finner du generell informasjon om denne veiledningen.

- Les nøye gjennom denne veiledningen. Bare da kan du bruke tilbehøret sikkert og effektivt.
- Følg veiledningen for basisapparatet.
- Følg sikkerhetsinstruksene og advarslene.
- Oppbevar veiledningen og produktinformasjonen for senere bruk eller for en senere eier.

## 1.2 Korrekt bruk

Bruk kun tilbehøret:

- med en kjøkkenmaskin i serie MUMS2.
- med originaldeler og -tilbehør.
- til kutting, rasping og riving av matvarer.

## 1.3 Sikkerhetsinstrukser

Følg sikkerhetsinstruksene.

### **ADVARSEL – Kutfare!**

Kutteskivene har skarpe kniver og kanter.

- ▶ Grip kun tak i kutteskivene langs kanten.
- ▶ Du må aldri berøre skarpe kniver og kanter med bare hender.

### **ADVARSEL – Fare for personskade!**

Roterende drev, verktøy eller tilbehørsdeler kan føre til personskader.

- ▶ Ikke grip inn i påfyllingssjakten.
  - ▶ Bruk kun støteren for å skyve inn ingrediensene.
- Ikke forskriftsmessig bruk kan føre til personskader.
- ▶ 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 komplett montert tilstand.
- ▶ Tilbehøret må kun brukes i hertil tiltenkt arbeidsstilling.

**⚠ ADVARSEL – Fare for helseskader!**

Tilsmussing av overflater kan være helseskadelig.

- ▶ Følg rengjøringsanvisningene.
- ▶ Overflater som kommer i kontakt med næringsmidler skal rengjøres før hver bruk.

## 2 Unngå materielle skader

### OBS!

Ikke forskriftsmessig bruk kan føre til materielle skader.

- ▶ Ikke bearbeid matvarer som inneholder harde komponenter, f.eks. knokler.
- ▶ 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.
- ▶ Ikke utøv stort press med støteren.

## 3 Pakke ut og kontrollere

Her får du vite om det du må ta hensyn til under utpakkingen.

### 3.1 Pakke ut tilbehør og deler

1. Ta tilbehøret ut av emballasjen.
2. Ta alle andre deler og følgepapirer ut av emballasjen og hold dem klar til bruk.
3. Fjern eksisterende forpakkingsmateriell.
4. Fjern eksisterende klebemerker og folier.

### 3.2 Leveringsomfang

Etter fjerning av emballasjen må du kontrollere alle delene med henblikk på transportskader og forvise deg om at ingen deler mangler.

→ Fig. **1**

**A** Foodprosessor

**B** Kutteskiver<sup>1</sup>

<sup>1</sup> Avhengig av apparatets utstyr

**C** Ledsagende dokumenter

<sup>1</sup> Avhengig av apparatets utstyr

## 3.3 Rengjøre tilbehør før første gangs bruk

1. Ta fra hverandre det monterte tilbehøret.  
→ "Ta fra hverandre gjennomløpskutteren", Side 60
2. Alle deler som kommer i berøring med matvarer, må rengjøres omhyggelig før første bruk.  
→ "Rengjøring og pleie", Side 60
3. Legg de rengjorte og tørkede delene klar til bruk.

## 4 Bli kjent med tilbehøret

### 4.1 Komponenter

Her finner du en oversikt over tilbehørets komponenter.

→ Fig. **2**

**1** Hus

**2** Skiveholder

**3** Lokk med integrert påfyllingssjakt

**4** Støter og målebeger

**5** Skjærevendeskive, tykk/tynn

**6** Raspevendeskive, grov/fin

**7** Riveskive, fin

**8** Skjære-/raspe-vendeskive<sup>1</sup>





**9** Asia-grønnsaksskive<sup>1</sup>

**10** Riveskive, grov<sup>1</sup>

<sup>1</sup> Avhengig av apparatets utstyr

## 4.2 Symboler

Her finner du en oversikt over tilbehørets symboler.

Symbol	Beskrivelse
	Følg instruksjonene i bruksanvisningen.
	Ikke grip inn i påfyllings-sjaktet.
	Sett på lokket
	Posisjonsmerke hus

## 4.3 Oversikt over kutte-skivene

Her finner du en oversikt over kutte-skivene og deres bruksformål.

Betegnel- se	Bruk
Skjæreve ndeskive, tykk/tynn	Skjær matvarene i tykke eller tynne skiver, f.eks. frukt og grønnsaker. Merking: ■ 1 = tykke skiver ■ 3 = tynne skiver <b>Merk:</b> Ikke egnet til bearbeidning av hard ost, brød, rundstykker eller sjokolade. <b>Tips:</b> Vent med å skjære kokte poteter til de er blitt kalde.
	
	<sup>1</sup> Avhengig av apparatets utstyr

## Betegnel- se

Raspe- vendende- skive, grov/fin	Rasp matvarene i grove eller fine stykker, f.eks. frukt, grønnsaker eller ost, som gouda eller edamer. Merking: ■ 2 = grov side ■ 4 = fin side <b>Merk:</b> Ikke egnet til bearbeidning av nøtter eller hard ost, f.eks. parmesanost. <b>Tips:</b> Rasp myk ost med den grove siden.
	
Riveskive, fin	Rasp matvarene middels fint, f.eks. rå poteter eller har ost som parmesanost. <b>Merk:</b> Ikke egnet til bearbeidning av myk ost og ost i skiver.
	
Riveskive, grov <sup>1</sup>	Rasp matvarene grovt, f.eks. rå poteter til koller, potetballer eller potetkaker.
	
Skjære-/ raspe- vendeskiv e <sup>1</sup>	Riv rå poteter, eller skjær dem i skiver. <b>Merk:</b> Ikke egnet til bearbeidning av matvarer med spesielt mye fiber, f.eks. purreløk eller mango.
	
Asia- grønnsak sskive <sup>1</sup>	Kutte matvarer i fine strimler, f.eks. frukt og grønnsaker.
	
	<sup>1</sup> Avhengig av apparatets utstyr

## 4.4 Overlastvern

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

Hvis gjennomløpskutteren overbelastes eller blokkeres, brekkes akselen på skiveholderen i det hertil tiltenkte bruddstedet.

**Merk:** Reservedeler med fastlagt bruddsted er ikke inkludert i våre garantiforpliktelse. En ny skiveholder fåes hos kundeservice under bestillingsnummer 00630760.

---

## 5 Før bruk

Klargjør basisapparatet og tilbehøret til bruk.

### 5.1 Oversikt over basisapparatene

Forbered kjøkkenmaskinen som vist på illustrasjonen.

→ Fig. **3**

---

**A** Kjøkkenmaskin i serie MUM5

---

**B** Kjøkkenmaskin i serie MUMS2

---

### 5.2 Sette sammen gjennomløpskutteren

1. Hold fast skiveholderen på høyde med vingene.  
→ Fig. **4**  
De to plastspissene må vende opp.

2. Ta tak i kanten av ønsket kutteskive og sett den på skiveholderen med nødvendig side vendt opp.
  - Sett skiver med bare en side med knivene eller forhøyningene vendt opp.
  - Sett på vendbare skiver med ønsket merke vendt opp.  
→ Fig. **5**
3. Sett skiveholderen med kutteskiven inn i huset.  
→ Fig. **6**
4. Sett lokket på huset.  
→ Fig. **7**  
Merkene ▼ og ▲ må være innrettet på hverandre.
5. Drei lokket med urviseren til det går i inngrep.  
→ Fig. **8**  
Merkene ● og ▲ må være innrettet på hverandre.

### 5.3 Montere gjennomløpskutteren på basisapparatet

1. Sett gjennomløpskutteren på drevet 2 som avbildet.  
→ Fig. **9**
2. Trykk gjennomløpskutteren ned og drei den med urviseren til den går i inngrep.  
→ Fig. **10**  
Gjennomløpskutteren må være koblet forsvarlig til basisapparatet.

---

## 6 Grunnleggende betjening

### 6.1 Bearbeide matvarer med gjennomløpskutteren

**Merk:** Følg anbefalingene om hvilken hastighet som bør brukes.

→ "Eksempler på bruk", Side 61

**Tips:** Bearbeid tynt materiale buntet sammen for å få optimale resultater.

1. Forbered matvarene.  
Skjær grove matvarer i stykker, slik at de passer ned i påfyllingssjakten.
2. Sett i støpselet.  
→ Fig. 11
3. Sett dreiebryteren på anbefalt hastighet.  
→ Fig. 12
4. Fyll matvarene på påfyllingssjakten og skyv dem ned med lett trykk med støteren.  
→ Fig. 13
5. Avslutt bearbeidningen hvis
  - alle matvarer er bearbeidet.
  - matvarene i bollen nesten har nådd åpningen til gjennomløpskutteren.
6. Sett dreiebryteren på **O off**.  
→ Fig. 14  
Vent til apparatet står stille.
7. Trekk ut støpselet.

### 6.2 Tømme bollen

**Tips:** Du kan tømme bollen under bearbeidningen, uten å ta av gjennomløpskutteren.

1. Sett dreiebryteren på **O off**.  
Vent til apparatet står stille.
2. Trekk ut støpselet.  
→ Fig. 15

3. Trykk inn utløserknappen og løft svingarmen til den går i inngrep.  
→ Fig. 16
4. Ta ut og tøm bollen.  
→ Fig. 17

### 6.3 Ta av gjennomløpskutteren

1. Drei gjennomløpskutteren mot urviseren til den løsner.  
→ Fig. 18
2. Ta gjennomløpskutteren av basisapparatet.  
→ Fig. 19

### 6.4 Ta fra hverandre gjennomløpskutteren

1. Drei lokket mot urviseren.  
→ Fig. 20  
Merkene ▼ og ▲ må være innrettet på hverandre.
2. Ta av lokket.  
→ Fig. 21
3. Grip tak i akselen på skiveholderen og ta den ut av huset sammen med kutteskiven.  
→ Fig. 22
4. Ta tak i kanten av kutteskiven og ta den av.  
→ Fig. 23

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

---

## 7 Rengjøring og pleie

### 7.1 Rengjøringsmiddel

Her får du vite hvilke rengjøringsmidler som er egnet for tilbehøret.



**OBS!**

Tilbehøret kan bli skadet ved bruk av uegnede rengjøringsmidler eller på grunn av feil rengjøring.

- ▶ Ikke bruk rengjøringsmidler som inneholder alkohol eller sprit.
- ▶ Ikke bruk skarpe, spisse gjenstander eller metallgjenstander.
- ▶ Ikke bruk skurekluter eller skurende rengjøringsmidler.

## 7.2 Oversikt over rengjøring

Rengjør enkeltdelene som angitt i tabellen.

→ Fig. **24**

**Tips:** Det kan oppstå misfarging av plastdelene, f.eks. når det bearbeides gulrøtter. Fjern misfarging med en myk klut og noen dråper matolje.

---

## 8 Eksempler på bruk

Overhold opplysningene og verdiene i tabellen.

→ Fig. **25**

---

## 9 Utbedring av feil

Du kan selv utbedre små feil på tilbehøret. Benytt deg av informasjonen om feilsøking før du tar kontakt med kundeservice. På den måten unngår du unødige kostnader.

---

<b>Feil</b>	<b>Årsak og feilsøking</b>
Bearbeidede matvarer faller ikke ned i bollen.	Utløpsåpning eller hus er tilstoppet. <b>1.</b> Avslutt bearbeidingen og trekk ut støpselet. <b>2.</b> Ta av tilbehøret. <b>3.</b> Ta tilbehøret fra hverandre og fjern tilstoppingen.
Kutteskiven roterer ikke, selv om basisapparatet er i gang.	Lokket er ikke satt korrekt på og i inngrep. ▶ Kontroller om lokket er montert korrekt. → <i>"Sette sammen gjennomløpskutteren", Side 59</i> Tilbehøret ble overbelastet og skiveholderens aksel er brukket av i bruddstedet. ▶ Du kan kjøpe ny skiveholder hos kundeservice under bestillingsnummer 00630760.

---



# 1 Säkerhet

Följ informationen om säkerhet så att du kan använda tillbehören säkert.

## 1.1 Allmänna anvisningar

Här finns allmän information om bruksanvisningen.

- Läs noga igenom bruksanvisningen. Först därefter kan du hantera tillbehören säkert och effektivt.
- Följ bruksanvisningen för motordelen.
- Följ säkerhetsföreskrifterna och varningstexterna.
- Förvara bruksanvisningen och produktinformationen för senare användning eller till nästa ägare.

## 1.2 Användning för avsett ändamål

Använd tillbehören enbart:

- med en hushållsapparat i serien MUMS2.
- med originaldelar och originaltillbehör.
- för att skära, strimla och riva matvaror.

## 1.3 Säkerhetsföreskrifter

Följ säkerhetsföreskrifterna.

### **WARNING! – Risk för skärskador!**

Sönderdelningsskivorna har vassa knivar och kanter.

- ▶ Fatta sönderdelningsskivorna enbart i kanten.
- ▶ Vidrör aldrig de vassa knivarna och kanterna med bara händer.

### **WARNING! – Risk för personskador!**

Roterande drivningar, verktyg eller tillbehör kan orsaka personskador.

- ▶ Stoppa inte ned handen i påfyllningsröret.
  - ▶ Använd enbart påmataren för att trycka in ingredienser.
- Osakkunnig användning kan orsaka personskador.
- ▶ Montera aldrig tillbehör på motordelen.
  - ▶ Sätt in och ta ut tillbehör bara när drivningen står stilla och nätstickkontakten är uttagen.

- ▶ Använd tillbehören enbart i komplett hopsatt tillstånd.
- ▶ Använd tillbehören enbart i det för ändamålet avsedda arbetsläget.

** WARNING! – Risk för hälsoskada!**

Smuts på ytor kan vara hälsofarligt.

- ▶ Följ rengöringsanvisningarna.
- ▶ Rengör före varje användning de ytor som kan komma i kontakt med matvaror.

## 2 Undvika sakskador

### OBS!

Felaktig användning kan orsaka sakskador.

- ▶ Bearbeta inte matvaror som har hårda beståndsdelar, t.ex. ben.
- ▶ Sätt inte in föremål, t.ex. slevar, i påfyllningsröret eller höljet.
- ▶ Kontrollera före användning att det inte finns främmande föremål i påfyllningsröret och höljet.
- ▶ Tryck inte hårt på påmataren.

## 3 Uppackning och kontroll

Här får du veta vad du måste tänka på vid uppackningen.

### 3.1 Uppackning av tillbehör och delar

1. Ta ut tillbehören ur förpackningen.
2. Ta ut alla andra delar och medföljande dokument ur förpackningen och ha dem till hands.
3. Omhänderta förpackningsmaterialet.
4. Ta bort dekalerna och folier.

### 3.2 Medföljande tillbehör

Kontrollera efter uppackningen att inga delar är transportskadade och att leveransen är komplett.

→ Fig. 1

- |          |                                  |
|----------|----------------------------------|
| <b>A</b> | Grönsaksskärare                  |
| <b>B</b> | Riv- och skärskivor <sup>1</sup> |
| <b>C</b> | Medföljande dokument             |

<sup>1</sup> Allt efter apparatens utrustning

## 3.3 Rengör tillbehören före den första användningen

1. Ta isär sammansatta tillbehör.  
→ "Isärtagning av grönsaksskäraren", Sid. 68
2. Rengör alla delar som kommer i kontakt med matvaror innan du använder dem första gången.  
→ "Rengöring och skötsel", Sid. 68
3. Lägg fram de rengjorda och torkade delarna så att de är klara att använda.

## 4 Lär känna tillbehören

### 4.1 Beståndsdelar

Här följer en översikt över tillbehörens beståndsdelar.





→ Fig. 2

- |           |  |
|-----------|--|
| <b>1</b>  | Hölje  |
| <b>2</b>  | Skivhållare                                    |
| <b>3</b>  | Lock med inbyggt matarrör                      |
| <b>4</b>  | Påmatare och mätbäggare                        |
| <b>5</b>  | Skärvändskiva tjock/tunn                       |
| <b>6</b>  | Strimlingsvändskiva grov/fin                   |
| <b>7</b>  | Rivskiva fin                                   |
| <b>8</b>  | Vändbar skär- och strimlingsskiva <sup>1</sup> |
| <b>9</b>  | Asia-grönsaksskiva <sup>1</sup>                |
| <b>10</b> | Rivskiva grov <sup>1</sup>                     |

<sup>1</sup> Allt efter apparatens utrustning

### 4.2 Symboler

Här följer en översikt över symbolerna på tillbehören.

Symbol	Beskrivning
	Följ instruktionerna i bruksanvisningen.
	Stoppa inte ned handen i påfyllningsröret.
	Sätt på locket
	Lägesmarkering hölje

### 4.3 Översikt över finfördelningsskivor

Här följer en översikt över finfördelningsskivorna och deras användningsområden.

Beteckning	Användning
Skärvändskiva tjock/tunn	Skärning av matvaror i tjocka eller tunna skivor, t.ex. frukt och grönsaker. Märkning: <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 1 = tjocka skivor</li> <li>■ 3 = tunna skivor</li> </ul> <p><b>Notera:</b> Lämpar sig inte för bearbetning av hårdost, bröd, småfranska eller choklad.</p> <p><b>Tips!</b> Skär inte kokt potatis förrän den har svalnat.</p>

<sup>1</sup> Allt efter apparatens utrustning

Beteckning	Användning
Strimlingsvändskiva grov/fin	Strimling av matvaror i grova eller fina bitar, t.ex. frukt, grönsaker eller ost som Gouda eller Edamer. Märkning: <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 2 = grov sida</li> <li>■ 4 = fin sida</li> </ul> <p><b>Notera:</b> Lämpar sig inte för bearbetning av nötter eller hårdost, t.ex. parmesan.</p> <p><b>Tips!</b> Strimla mjukost med den grova sidan.</p>
Rivskiva fin	Medelfin strimling av matvaror, t.ex. rå potatis eller hårdost som parmesan. <b>Notera:</b> Lämpar sig inte för bearbetning av mjukost och skivad ost.
Rivskiva grov <sup>1</sup>	Grovstrimling av matvaror, t.ex. rå potatis till kroppkakor, klimp eller rårakor.
Vändbar skär- och strimlings skiva <sup>1</sup>	Riv rå potatis eller riv den i skivor. <b>Notera:</b> Inte lämplig för bearbetning av mycket fiberrika matvaror, t.ex. purjolök eller mango.
Asia- grönsaks skiva <sup>1</sup>	Skärning av matvaror i fina strimlor, t.ex. frukt och grönsaker.

<sup>1</sup> Allt efter apparatens utrustning

## 4.4 Överlastskydd

Överlastskyddet förhindrar att motorn och andra komponenter skadas på grund av alltför hög belastning. Om grönsaksskäraren blir överbelastad eller igensatt bryts skivhållarens axel av vid den för ändamålet avsedda brottanvisningen.

**Notera:** Reservdelar med överbelastningsskydd ingår inte i våra garantiåtaganden. En ny skivhållare med beställningsnumret 00630760 kan beställas från kundtjänsten.

---

## 5 Före användningen

Förbered apparaten och tillbehören för användning.

### 5.1 Översikt över grundapparaterna

Förbered din köksmaskin så som figuren visar.

→ Fig. **3**

---

**A** Köksmaskin i serie MUM5

---

**B** Köksmaskin i serie MUMS2

---

### 5.2 Hopsättning av grönsaksskäraren

1. Håll fast skivhållaren i höjd med vingarna.  
→ Fig. **4**  
De båda plastspetsarna ska vara vända uppåt.

2. Fatta den önskade finfördelningskivan i kanten och sätt den på knivhållaren med den sida som ska användas uppåt.
  - Sätt på ensidiga skivor med knivarna eller upphöjningarna uppåt.
  - Sätt på vändbara skivor med den önskade märkningen uppåt.  
→ Fig. **5**
3. Sätt in skivhållaren med finfördelningskivan i höljet.  
→ Fig. **6**
4. Sätt på locket på höljet.  
→ Fig. **7**  
Markeringarna ▼ och ▲ måste linjera med varandra.
5. Vrid locket medurs tills det snäpper fast.  
→ Fig. **8**  
Markeringarna ● och ▲ måste linjera med varandra.

### 5.3 Montering av grönsaksskäraren på motordelen

1. Sätt grönsaksskäraren på drivningen 2 som figuren visar.  
→ Fig. **9**
2. Tryck ned grönsaksskäraren och vrid den medurs tills den snäpper fast.  
→ Fig. **10**  
Grönsaksskäraren måste vara fast förbunden med motordelen.

---

## 6 Användningsprincip

### 6.1 Bearbetning av matvaror med grönsaksskäraren

**Notera:** Följ hastighetsrekommendationerna.

→ "Användningsexempel", Sid. 69

**Tips!** För att få optimala resultat bör du bearbeta tunna varor som ska skäras buntvis.

1. Förbered matvarorna.  
Skär stora matvaror i bitar så att de får plats i påfyllningsröret.
2. Sätt in nätstickkontakten.  
→ Fig. **11**
3. Ställ in vredet på rekommenderad hastighet.  
→ Fig. **12**
4. Lägg matvarorna i påfyllningsröret och skjut på dem med ett lätt tryck på påmataren.  
→ Fig. **13**
5. Avsluta bearbetningen när
  - alla matvaror har bearbetats,
  - matvarorna i skålen nästan når upp till grönsaksskärarens utloppsöppning.
6. Ställ vridreglaget i läge **O off**.  
→ Fig. **14**  
Vänta tills apparaten står stilla.
7. Ta ut stickkontakten.

## 6.2 Tömning av skålen

**Tips!** Du kan tömma skålen under bearbetningen utan att ta av grönsaksskäraren.

1. Ställ vridreglaget i läge **O off**.  
Vänta tills apparaten står stilla.
2. Ta ut stickkontakten.  
→ Fig. **15**
3. Tryck på frigöringsknappen och lyft svängarmen tills den snäpper fast.  
→ Fig. **16**
4. Ta ut skålen och töm den.  
→ Fig. **17**

## 6.3 Borttagning av grönsaksskäraren

1. Vrid grönsaksskäraren moturs tills den lossnar.  
→ Fig. **18**
2. Ta av grönsaksskäraren från motordelen.  
→ Fig. **19**

## 6.4 Isärtagning av grönsaksskäraren

1. Vrid locket moturs.  
→ Fig. **20**  
Markeringarna ▼ och ▲ måste linjera med varandra.
2. Ta av locket.  
→ Fig. **21**
3. Fatta skivhållaren i axeln och ta ut den ur höljet tillsammans med finfördelningsskivan.  
→ Fig. **22**
4. Fatta finfördelningsskivan i kanten och ta av den.  
→ Fig. **23**

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

---

# 7 Rengöring och skötsel

## 7.1 Rengöringsmedel

Här får du veta vilka rengöringsmedel som är lämpliga för tillbehören.

### **OBS!**

Olämpliga rengöringsmedel eller felaktig rengöring kan skada tillbehören.

- ▶ Använd inga alkoholhaltiga rengöringsmedel.
- ▶ Använd inga vassa, spetsiga eller metalliska föremål.



- ▶ Använd inga trasor eller rengöringsmedel som kan repa apparaten.

## 7.2 Översikt rengöring

Rengör de olika delarna enligt anvisningarna i tabellen.

→ Fig. **24**

**Tips!** Missfärgningar kan uppkomma på plastdelarna, t.ex. vid bearbetning av morötter. Ta bort missfärgningarna med en mjuk trasa och några droppar matolja.

---

## 8 Användningsexempel

Följ uppgifterna och värdena i tabellen.

→ Fig. **25**

---

## 9 Avhjälpning av fel

Småfel på tillbehöret kan du åtgärda själv. Använd informationen om felåtgärder innan du kontaktar service. Då slipper du onödiga kostnader.

---

<b>Fel</b>	<b>Orsak och felsökning</b>
Bearbetade matvaror faller inte ned i skålen.	Höljets utloppsöppning är igensatt. <ol style="list-style-type: none"><li>1. Avsluta bearbetningen och ta ut nätstickkontakten.</li><li>2. Ta av tillbehören.</li><li>3. Ta isär tillbehören och ta bort igensättningen.</li></ol>
Finfördelningsskivan roterar inte fastän motordelen är igång.	Locket har inte satts på och snäppt fast korrekt. ► Kontrollera att locket har monterats korrekt. → "Hopsättning av grönsaksskäraren", Sid. 67 <hr/> Tillbehöret har överbelastats och skivhållarens axel har brutits av vid brottanvisningen. ► Du kan beställa en ny skivhållare från kundtjänsten med beställningsnumret 00630760 .

---



# 1 Turvallisuus

Noudata turvallisuuteen liittyviä ohjeita, jotta varusteen käyttö on turvallista.

## 1.1 Yleisiä ohjeita

Tästä löydät tätä ohjetta koskevia yleisiä tietoja.

- Lue tämä ohje huolellisesti. Vain silloin voit käyttää varustetta turvallisesti ja taloudellisesti.
- Noudata peruslaitteen käyttöohjetta.
- Noudata turvallisuusohjeita ja varoituksia.
- Säilytä ohjeet ja tuotetiedot myöhempää käyttötarvetta tai mahdollista uutta omistajaa varten.

## 1.2 Määräyksenmukainen käyttö

Käytä varustetta vain:

- valmistussarjaan MUMS2 kuuluvan yleiskoneen kanssa.
- valmistajan alkuperäisillä osilla ja varusteilla.
- elintarvikkeiden viipalointiin ja raastamiseen.

## 1.3 Turvallisuusohjeet

Noudata turvallisuusohjeita.

### **VAROITUS – Leikkautumisvaara!**

Hienonnusterien terät ja syrjät ovat teräviä.


- ▶ Tartu hienonnusteriin vain terän reunasta.
- ▶ Älä milloinkaan koske teräviin teriin ja reunoihin paljain käsin.

### **VAROITUS – Loukkaantumiswaara!**

Pyörivät käyttöliitännät, välineet tai varusteet voivat aiheuttaa tapaturmia.

- ▶ Älä laita sormia täyttöaukkoon.
  - ▶ Kun lisäät aineksia, käytä aina syöttöpaininta.
- Epäasianmukainen käyttö voi aiheuttaa tapaturmia.
- ▶ 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, kun sen kaikki osat ovat paikoilleen kiinnitettyinä.
- ▶ Käytä varustetta vain sille tarkoitettussa käyttöasennossa.

** VAROITUS – Terveysriski!**

Pinnoilla olevat epäpuhtaudet voivat vaarantaa terveyden.

- ▶ Noudata puhdistusohjeita.
- ▶ Puhdista aina ennen käyttöä kaikki pinnat, jotka ovat kosketuksissa elintarvikkeiden kanssa.

## 2 Esinevahinkojen välttäminen

### HUOMIO!

Epäasianmukainen käyttö voi aiheuttaa aineellisia vahinkoja.

- ▶ Älä käsittele elintarvikkeita, jotka sisältävät kovia aineksia, esim. luita.
- ▶ Älä työnnä täyttöaukkoon tai runkoon esineitä, esim. lastaa.
- ▶ Tarkista ennen käyttöä, ettei täyttöaukossa ja rungossa ole ylimääräisiä esineitä.
- ▶ Syöttöpaininta ei saa painaa liian voimallisesti.

## 3 Pakkauksesta purkaminen ja tarkastus

Kerromme tässä, mitä on huomioitava purettaessa laitetta pakkauksesta.

### 3.1 Varusteiden ja osien purkaminen pakkauksesta

1. Ota varusteet pakkauksesta.
2. Ota kaikki muut osat ja mukana toimitetut asiakirjat pakkauksesta ja aseta ne ulottuville.
3. Poista pakkausmateriaali.
4. Poista tarrat ja muovit.

### 3.2 Toimituksen sisältö

Kun olet poistanut kaikki osat pakkauksesta, tarkista ettei niissä ole kuljetusvaurioita ja että kaikki osat ovat mukana.

→ Kuva 1

**A** Vihannesleikkuri

**B** Hienonusterät<sup>1</sup>

**C** Mukana toimitetut asiakirjat

<sup>1</sup> Laitteen varustuksesta riippuen

## 3.3 Varusteen puhdistaminen ennen ensimmäistä käyttökertaa

1. Irrota kootut varusteet toisistaan.  
→ *"Vihannesleikkurin purkaminen osiin", Sivu 76*
2. Puhdista ennen käyttöä kaikki laitteen osat, jotka joutuvat kosketuksiin elintarvikkeiden kanssa.  
→ *"Puhdistus ja hoito", Sivu 76*
3. Aseta puhdistetut ja kuivatut osat valmiiksi käyttöä varten.

## 4 Tutustuminen varusteisiin

### 4.1 Osat

Tästä löydät yleiskuvan varusteen osista.

→ Kuva 2

**1** Runko

**2** Teränpidin

**3** Kansi, jossa on integroitu syöttösuppilo

**4** Syöttöpainin ja mitta-astia

**5** Käännettävä viipalointiterä paksu/ohut

**6** Käännettävä raastinterä karkea/hieno





<sup>1</sup> Laitteen varustuksesta riippuen

<b>7</b>	Raasteterä, hieno
<b>8</b>	Käännettävä viipalointi- ja raastinterä <sup>1</sup>
<b>9</b>	Wokkivihannesterä <sup>1</sup>
<b>10</b>	Raasteterä, karkea <sup>1</sup>

<sup>1</sup> Laitteen varustuksesta riippuen


## 4.2 Symbolit

Tästä löydät yleiskuvan varusteen symboleista.





Symboli	Kuvaus
	Noudata käyttöohjeita.
	Älä laita sormia täyttöaukkoon.
	Laita kansi paikalleen
	Kohdistusmerkki rungossa

## 4.3 Yhteenvedo hienonnusteristä

Tästä löydät yhteenvedon eri hienonnusteristä ja niiden käyttötarkoituksesta.

Nimi	Käyttö
Käännettävä viipalointierä paksu/ohut	Leikkaa elintarvikkeet, esim. hedelmät ja vihannekset ohuiksi tai paksuiksi viipaleiksi. Merkintä: <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 1 = paksut viipaleet</li> <li>■ 3 = ohuet viipaleet</li> </ul>
	<b>Huomautus:</b> Ei sovellu kovan juuston, leivän, sämpylöiden tai suklaan viipalointiin. <b>Ohje:</b> Viipaloi keitetyt perunat vasta, kun ne ovat jäähtyneet.

<sup>1</sup> Laitteen varustuksesta riippuen

Nimi	Käyttö
Käännettävä raastinterä/hieno	Elintarvikkeiden, esim. hedelmien, vihannesten tai juuston kuten goudan tai edam-juuston karkea tai hieno raastaminen. Merkintä: <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 2 = karkea puoli</li> <li>■ 4 = hieno puoli</li> </ul>
	<b>Huomautus:</b> Ei sovellu pähkinöiden tai kovan juuston, esim. parmesaanin viipalointiin. <b>Ohje:</b> Raasta pehmeää juustoa terän karkealla puolella.
Raasteterä, hieno	Elintarvikkeiden, esim. raakojen perunoiden tai kovan juuston kuten parmesaanin keskikarkea raastaminen.
	<b>Huomautus:</b> Ei sovellu pehmeän juuston tai juustoviipaleiden käsittelyyn.
Raasteterä, karkea <sup>1</sup>	Elintarvikkeiden, esim. raakojen perunoiden karkea raastaminen knöödeleihin tai perunaohukaisiin.
	Käännettävä viipalointierä raastinterä <sup>1</sup>
	Raakojen perunoiden raastaminen tai viipaloiminen. <b>Huomautus:</b> Ei sovellu hyvin säikeisten elintarvikkeiden, esim. purjon tai mangon käsittelyyn.

<sup>1</sup> Laitteen varustuksesta riippuen

Nimi	Käyttö
Wokkivih annesterä <sup>1</sup>	Viipaloi elintarvikkeet, esim. hedelmät ja vihannekset, ohuiksi suikaleiksi.
	
<sup>1</sup> Laitteen varustuksesta riippuen	

## 4.4 Ylikuormitussuoja

Ylikuormitussuoja estää moottorin ja muiden osien vioittumisen liian suuren kuormituksen seurauksena. Jos vihannesleikkuri ylikuormittuu tai jumiutuu, teränpitimen akseli murtuu suunnitellusta murtumiskohdasta.

**Huomautus:** Murtumiskohdalla varustetut varaosat eivät kuulu takuun piiriin. Uuden teränpitimen voit tilata huoltopalvelusta tilausnumerolla 00630760.

## 5 Ennen käyttöä

Valmistele peruslaite ja varusteet käyttöä varten.

### 5.1 Yhteenveto peruslaitteista

Valmistele yleiskone kuvan mukaisesti.

→ Kuva **3**

**A** Valmistussarjaan MUM5 kuuluva yleiskone

**B** Valmistussarjaan MUMS2 kuuluva yleiskone

### 5.2 Vihannesleikkurin kokoaminen

1. Pidä teränpitimestä kiinni siivekkeiden korkeudelta.  
→ Kuva **4**  
Muovipäiden on oltava ylöspäin.

2. Tartu haluamaasi hienonnusterään reunasta ja aseta se teränpitimen päälle tarvittava puoli ylöspäin.
  - Yksipuoliset terät asetetaan niin, että teräpuoli tai koholla oleva puoli on ylöspäin.
  - Aseta käännettävät terät haluamasi merkintä ylöspäin.  
→ Kuva **5**
3. Aseta teränpidin ja hienonnusterä runkoon.  
→ Kuva **6**
4. Aseta kansi rungon päälle.  
→ Kuva **7**  
Merkintöjen ▼ ja ▲ on oltava kohdakkain.
5. Kierrä kantta myötäpäivään, kunnes se lukittuu kiinni.  
→ Kuva **8**  
Merkintöjen ● ja ▲ on oltava kohdakkain.

### 5.3 Vihannesleikkurin kiinnittäminen peruslaitteeseen

1. Aseta vihannesleikkuri käyttöliitännän 2 päälle kuvan mukaisesti.  
→ Kuva **9**
2. Paina vihannesleikkuria alaspäin ja käännä sitä myötäpäivään, kunnes se lukkiutuu.  
→ Kuva **10**  
Vihannesleikkurin on oltava tukevasti kiinni peruslaitteessa.

## 6 Käytön perusteet

### 6.1 Elintarvikkeiden käsittely vihannesleikkurilla

**Huomautus:** Noudata nopeudesta annettuja suosituksia.  
→ "Käyttöesimerkkejä", Sivu 77

**Ohje:** Parhaan mahdollisimman lopputuloksen saavuttamiseksi käsittele ohuet ainekset nipuittain.

1. Valmistele elintarvikkeet.  
Leikkaa isokokoiset elintarvikkeet paloiksi, jotta ne sopivat syöttösuppiloon.
2. Liitä pistoke pistorasiaan.  
→ Kuva **11**
3. Käännä kierrettävä valitsin suositeltuun nopeuteen.  
→ Kuva **12**
4. Laita elintarvikkeet syöttösuppiloon ja työnnä ainekset sisään syöttöpainimella kevyesti painaen.  
→ Kuva **13**
5. Lopeta käsittely, kun
  - kaikki elintarvikkeet on käsitelty.
  - elintarvikkeet ulottuvat kulhossa lähes vihannesleikkurin ulostuloaukkoon.
6. Käännä kierrettävä valitsin asentoon **O off**.  
→ Kuva **14**  
Odota, kunnes laite pysähtyy.
7. Irrota pistoke pistorasiasta.

## 6.2 Kulhon tyhjennys

**Ohje:** Voit tyhjentää kulhon käsittelyn aikana irrottamatta vihannesleikkuria.

1. Käännä kierrettävä valitsin asentoon **O off**.  
Odota, kunnes laite pysähtyy.
2. Irrota pistoke pistorasiasta.  
→ Kuva **15**
3. Paina avaamispainiketta ja nosta kääntyvää vartta, kunnes se lukittuu.  
→ Kuva **16**
4. Poista kulho ja tyhjennä se.  
→ Kuva **17**

## 6.3 Vihannesleikkurin irrottaminen

1. Käännä vihannesleikkuria vastapäivään, kunnes se irtoaa.  
→ Kuva **18**
2. Poista vihannesleikkuri peruslaitteesta.  
→ Kuva **19**

## 6.4 Vihannesleikkurin purkaminen osiin

1. Käännä kantta vastapäivään.  
→ Kuva **20**  
Merkintöjen ▼ ja ▲ on oltava kohdakkain.
2. Ota kansi pois.  
→ Kuva **21**
3. Tartu teränpitimen akseliin ja poista se rungosta yhdessä hienonnusterän kanssa.  
→ Kuva **22**
4. Tartu hienonnusterään reunasta ja irrota se.  
→ Kuva **23**

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

---

# 7 Puhdistus ja hoito

## 7.1 Puhdistusaine

Kerromme tässä, mitkä puhdistusaineet soveltuvat varusteelle.

### HUOMIO!

Epäsopivat puhdistusaineet tai virheellinen puhdistus voi vaurioittaa varustetta.

- ▶ Älä käytä alkoholi- tai spriipitoista puhdistusainetta.



- ▶ Älä käytä teräväreunaisia tai -kärkisiä tai metalliesineitä.
- ▶ Älä käytä hankaavia liinoja tai puhdistusaineita.

## 7.2 Puhdistusohjeet

Puhdista yksittäiset osat taulukon tietojen mukaan.

→ Kuva **24**

**Ohje:** Muoviosiin voi tulla värjäntymiä, jos käsittelet esimerkiksi porkkanoita. Poista värjäntymät pehmeällä liinalla ja tipalla ruokaöljyä.

---

## 8 Käyttöesimerkkejä

Noudata taulukossa annettuja tietoja ja arvoja.

→ Kuva **25**

---

## 9 Toimintahäiriöiden korjaaminen

Voit poistaa itse varusteen pienet toimintahäiriöt. Tutustu häiriöiden korjaamisesta annettuihin ohjeisiin ennen kuin otat yhteyden huoltopalveluun. Näin vältät turhia kustannuksia.

---

Vika	Syy ja vianhaku
Käsitellyt elintarvikkeet eivät putoa kulhoon.	Poistoaukko tai runko on tukossa. <ol style="list-style-type: none"><li>1. Lopeta käsittely ja vedä pistoke irti pistorasiasta.</li><li>2. Poista varuste.</li><li>3. Pura varuste osiin ja poista tukos.</li></ol>
Hienonnusterä ei pyöri, vaikka peruslaite on käynnissä.	Kansi ei ole oikein paikoillaan ja lukkiutunut. ▶ Tarkista, onko kansi kiinnitetty oikein. → <i>"Vihannesleikkurin kokoaminen", Sivu 75</i> <hr/> Varuste on ylikuormittunut ja teränpitimen akseli on murtunut murtumiskohdasta. ▶ Voit tilata uuden teränpitimen huoltopalvelusta tilausnumerolla 00630760.

---



# 1 Seguridad

Tener en cuenta la información sobre seguridad para poder utilizar el accesorio de forma segura.

## 1.1 Advertencias de carácter general

Aquí encontrará información general sobre estas instrucciones de uso.

- Leer atentamente estas instrucciones de uso. Solo así se puede manejar el accesorio de forma segura y eficiente.
- Tener en cuenta las instrucciones de uso de la base motriz.
- Tener en cuenta las indicaciones de seguridad y advertencia.
- Conservar las instrucciones y la información del producto para un uso posterior o para posibles compradores posteriores.

## 1.2 Uso conforme a lo prescrito

Utilizar el accesorio solo:

- con un robot de cocina de la serie MUMS2.
- con piezas y accesorios originales.
- para cortar, rallar en grueso y fino alimentos.

## 1.3 Consejos y advertencias de seguridad

Ténganse en cuenta las advertencias de seguridad.

### **ADVERTENCIA – ¡Riesgo de cortes!**

Los discos picadores tienen cuchillas y bordes afilados.

- ▶ ¡Sujetar los discos picadores solo por el borde!
- ▶ No tocar nunca las cuchillas ni los bordes con las manos.

### **ADVERTENCIA – ¡Riesgo de lesiones!**

Los accionamientos, las herramientas o los accesorios giratorios pueden causar lesiones.

- ▶ No introducir las manos en la boca de llenado.
- ▶ Usar siempre el empujador para introducir posteriormente los ingredientes.

El uso inadecuado puede provocar lesiones.

- ▶ 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 solo completamente ensamblado.
- ▶ Utilizar el accesorio únicamente en la posición de trabajo prevista para ello.

**⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de daños para la salud!**

La suciedad en las superficies puede ser perjudicial para la salud.

- ▶ Respetar las indicaciones de limpieza.
- ▶ Antes de cada uso, limpiar las superficies que entren en contacto con alimentos.

## 2 Evitar daños materiales

### ¡ATENCIÓN!

El uso inadecuado puede provocar daños materiales.

- ▶ No procesar alimentos que contengan elementos duros, p. ej. huesos.
- ▶ 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.
- ▶ No ejercer demasiada presión con el empujador.

## 3 Desembalar y comprobar

Aquí se puede obtener más información sobre lo que se tiene que tener en cuenta al desembalar.

### 3.1 Desembalar el accesorio y las piezas

1. Sacar el accesorio del embalaje.
2. Sacar del embalaje las otras piezas y la documentación adjunta; y tenerlos preparados.
3. Retirar el material de embalaje existente.
4. Retire las pegatinas y las láminas existentes.

### 3.2 Volumen de suministro

Al desembalar el aparato, comprobar que las piezas no presenten daños ocasionados durante el transporte y que el volumen de suministro esté completo.

→ Fig. **1**

<b>A</b>	Cortador-rallador
<b>B</b>	Discos picadores <sup>1</sup>
<b>C</b>	Documentación adjunta

<sup>1</sup> Según el equipamiento del aparato

## 3.3 Limpiar el accesorio antes del primer uso

1. Desarmar el accesorio ensamblado.  
→ "*Desarmar el cortador-rallador*",  
*Página 85*
2. Limpiar todas las piezas que entren en contacto con los alimentos antes de usar el aparato por primera vez.  
→ "*Cuidados y limpieza*",  
*Página 85*
3. Tener preparadas las piezas limpias y secas para su utilización.

## 4 Familiarizándose con el accesorio

### 4.1 Componentes

Aquí encontrará una vista general de los componentes de su accesorio.

→ Fig. **2**

<b>1</b>	Carcasa
<b>2</b>	Soporte portadiscos
<b>3</b>	Tapa con boca de llenado integrada
<b>4</b>	Empujador y vaso medidor
<b>5</b>	Disco cortador reversible con dos grosores (fino y grueso)





<sup>1</sup> Según el equipamiento del aparato

<b>6</b>	Disco rallador reversible con dos grosores (fino y grueso)
<b>7</b>	Disco rallador, fino
<b>8</b>	Disco reversible para cortar y rallar <sup>1</sup>
<b>9</b>	Disco para cortar verduras orientales <sup>1</sup>
<b>10</b>	Disco rallador, grueso <sup>1</sup>

<sup>1</sup> Según el equipamiento del aparato

## 4.2 Símbolos

Aquí encontrará un resumen de los símbolos que aparecen en el accesorio.

Símbolo	Descripción
	¡Observar estrictamente las instrucciones de uso!
	No introducir las manos en la boca de llenado.
	Colocar la tapa.
	La posición de la marca

## 4.3 Resumen de los discos picadores

Aquí encontrará un resumen de los discos picadores y de sus usos previstos.

Denominación	Utilización
Disco cortador reversible con dos grosores (fino y grueso)	Cortar los alimentos en rodajas gruesas o finas, p. ej., frutas y verduras. Identificación: ■ 1 = rodajas gruesas ■ 3 = rodajas finas

<sup>1</sup> Según el equipamiento del aparato

Denominación	Utilización
--------------	-------------



**Nota:** No es adecuado para procesar queso curado, pan, panecillos ni chocolate.

**Consejo:** Cortar las patatas cocidas solo una vez que se hayan enfriado.

Disco rallador reversible con dos grosores (fino y grueso)

Rallar alimentos en trozos gruesos o finos, p. ej., frutas, verduras o quesos, como gouda o edam.

Identificación:

- 2 = parte gruesa
- 4 = parte fina



**Nota:** No es adecuado para procesar nueces o queso curado, p. ej., queso parmesano.

**Consejo:** Rallar el queso blando solo con la cara gruesa del disco.

Disco rallador, fino

Rallar en grosor mediano los alimentos, p. ej., patatas crudas o queso curado, como queso parmesano.





**Nota:** No adecuado para procesar queso blandos o queso en lonchas.

Disco rallador, grueso<sup>1</sup>

Rallar de manera gruesa los alimentos, p. ej., patatas crudas para Knödel, Köbe o patatas a la suiza.



<sup>1</sup> Según el equipamiento del aparato

Denominación	Utilización
Disco reversible para cortar y rallar <sup>1</sup>	Rallar las patatas crudas o cortarlas en rodajas. <b>Nota:</b> No es adecuado para procesar alimentos muy fibrosos, como mango o puerro.
	
Disco para cortar verduras orientales <sup>1</sup>	Cortar los alimentos en tiras finas, p. ej., frutas y verduras.
	

<sup>1</sup> Según el equipamiento del aparato

#### 4.4 Seguro contra sobrecarga

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

Si el cortador-rallador ha sufrido una sobrecarga o está bloqueado, se rompe el eje del portadiscos en el punto de ruptura prescrito.

**Nota:** Los repuestos con punto de ruptura prescrito no están cubiertos por nuestro compromiso de garantía. Un nuevo soporte portadiscos se puede adquirir en el Servicio de Asistencia Técnica con el n.º de pedido 00630760.

## 5 Antes del uso

Preparar la base motriz y el accesorio para el uso.

### 5.1 Vista general de las bases motrices

Preparar el robot de cocina tal como se muestra en la ilustración.  
→ Fig. **3**

**A** Robot de cocina de la serie MUM5

**B** Robot de cocina de la serie MUMS2

### 5.2 Armar el cortador-rallador

- Sujetar el soporte portadiscos a la altura de las aletas.  
→ Fig. **4**  
Las dos puntas de plástico tienen que mirar hacia arriba.
- Sujetar el disco picador deseado por el borde y colocarlo con el lado necesario hacia arriba, en el portadiscos.
  - Colocar los discos de una sola cara con las cuchillas o elevaciones hacia arriba.
  - Colocar hacia arriba los discos reversibles con la marca deseada.  
→ Fig. **5**
- Colocar el portadiscos con el disco picador en la carcasa.  
→ Fig. **6**
- Colocar la tapa sobre la carcasa.  
→ Fig. **7**  
Las marcas ▼ y ▲ deben estar alineadas una sobre otra.
- Girar la tapa en el sentido horario hasta que encaje.  
→ Fig. **8**  
Las marcas ● y ▲ deben estar alineadas una sobre otra.

## 5.3 Colocar el cortador-rallador en la base motriz

1. Montar el cortador-rallador sobre el accionamiento 2 tal y como se muestra en la ilustración.  
→ Fig. 9
2. Presionar hacia abajo el cortador-rallador y girarlo en sentido horario hasta que encaje.  
→ Fig. 10  
El cortador-rallador debe estar bien unido a la base motriz.

---

## 6 Manejo básico

### 6.1 Procesar los alimentos con el cortador-rallador

**Nota:** Preste atención a las velocidades recomendadas.

→ "Ejemplos prácticos", Página 85

**Consejo:** Para obtener resultados óptimos, procesar los alimentos finos en manojos.

1. Preparar los alimentos.  
Cortar en trozos los alimentos de gran tamaño para que entren en la boca de llenado.
2. Introducir el enchufe en la toma de corriente.  
→ Fig. 11
3. Ajustar el mando giratorio en la velocidad recomendada.  
→ Fig. 12
4. Introducir los alimentos en la boca de llenado y empujar los ingredientes ligeramente con el empujador.  
→ Fig. 13
5. Finalizar el procesamiento cuando
  - se hayan procesado todos los alimentos.

- los alimentos dentro del recipiente de mezcla casi hayan alcanzado la abertura de descarga del cortador-rallador.
6. Colocar el mando giratorio en la posición **O off**.  
→ Fig. 14  
Aguardar a que el aparato se detenga completamente.
  7. Desenchufar el cable de conexión de la toma de corriente.

### 6.2 Vaciar el recipiente de mezcla

**Consejo:** Se puede vaciar el recipiente de mezcla mientras se procesa sin tener que desmontar el cortador-rallador.

1. Colocar el mando giratorio en la posición **O off**.  
Aguardar a que el aparato se detenga completamente.
2. Desenchufar el cable de conexión de la toma de corriente.  
→ Fig. 15
3. Pulsar la tecla de desbloqueo y elevar el brazo giratorio hasta que encaje.  
→ Fig. 16
4. Retirar y vaciar el recipiente de mezcla.  
→ Fig. 17

### 6.3 Desmontar el cortador-rallador

1. Girar el cortador-rallador en sentido antihorario hasta que se suelte.  
→ Fig. 18
2. Extraer el cortador-rallador de la base motriz.  
→ Fig. 19



## 6.4 Desarmar el cortador-rallador

1. Girar la tapa en sentido antihorario.  
→ Fig. **20**  
Las marcas ▼ y ▲ deben estar alineadas una sobre otra.
2. Retirar la tapa.  
→ Fig. **21**
3. Sujetar el portadiscos por el eje y retirarlo de la carcasa con el disco picador.  
→ Fig. **22**
4. Sujetar el disco picador por el borde y retirarlo.  
→ Fig. **23**

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

---

# 7 Cuidados y limpieza

## 7.1 Productos de limpieza

Descubra aquí qué productos de limpieza son adecuados para su accesorio.

### ¡ATENCIÓN!

El accesorio podría dañarse debido a una limpieza incorrecta o a la utilización de productos de limpieza inadecuados.

- ▶ No utilizar productos de limpieza que contengan alcohol.
- ▶ No utilizar objetos afilados, en punta o metálicos.
- ▶ No utilizar paños ni productos de limpieza abrasivos.

## 7.2 Vista general de limpieza

Limpie todas las piezas como se indica en la tabla.

→ Fig. **24**

**Consejo:** Las piezas de plástico pueden adquirir un color rojizo, p. ej., al procesar zanahorias. Eliminar las decoloraciones con unas gotas de aceite comestible y un paño suave.

---

# 8 Ejemplos prácticos

Tenga en cuenta las indicaciones y los valores de la tabla.

→ Fig. **25**

---

## 9 Solucionar pequeñas averías

El usuario puede solucionar por sí mismo las pequeñas averías de este accesorio. Se recomienda utilizar la información relativa a la subsanación de averías antes de ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica. De este modo se evitan costes innecesarios.

---

<b>Fallo</b>	<b>Causa y resolución de problemas</b>
Los alimentos procesados no caen el recipiente de mezcla.	La abertura de descarga o la carcasa está obstruida. <b>1.</b> Finalizar el procesamiento y desenchufar. <b>2.</b> Retirar el accesorio. <b>3.</b> Desmontar el accesorio y retirar la obstrucción.
El disco picador no gira a pesar de que la base motriz está en marcha.	La tapa no está montada correctamente y no encaja. ▶ Comprobar si se ha montado la tapa correctamente. → <i>"Armar el cortador-rallador", Página 83</i>
	El accesorio está sobrecargado y el eje del soporte portadiscos se ha partido en el punto de ruptura prescrito. ▶ Se puede ordenar un nuevo soporte portadiscos en el Servicio de Asistencia Técnica con el n.º de pedido 00630760.

---



# 1 Segurança

Observe as informações sobre a segurança, de modo a poder usar o seu acessório de forma segura.

## 1.1 Indicações gerais

Encontra aqui informações gerais sobre este manual.

- Leia atentamente este manual. Só assim poderá operar o seu acessório de forma segura e eficiente.
- Respeite o manual do aparelho base.
- Respeite as indicações de segurança e de aviso.
- Guarde estas instruções e as informações sobre o produto para posterior utilização ou para entregar a futuros proprietários.

## 1.2 Utilização correta

Utilize o acessório apenas:

- com um robô de cozinha da série MUMS2.
- com peças e acessórios originais.
- para cortar, ralar e raspar alimentos.

## 1.3 Indicações de segurança

Respeite as indicações de segurança.

### **AVISO – Risco de corte!**

Os discos de triturar têm lâminas e arestas afiadas.

- ▶ Segurar os discos de triturar apenas pelos bordos.
- ▶ Nunca toque com as mãos nas lâminas e arestas afiadas.

### **AVISO – Risco de ferimentos!**

Acionamentos, ferramentas ou acessórios em rotação podem provocar ferimentos.

- ▶ Não tocar no canal de enchimento.
- ▶ Utilizar apenas o calcador para adicionar ingredientes.

Uma utilização incorreta pode provocar ferimentos.

- ▶ Nunca montar o acessório no aparelho base.
- ▶ Coloque e retire o acessório apenas com o acionamento imobilizado e o aparelho desligado da tomada.

- ▶ Utilizar o acessório apenas em estado totalmente montado.
- ▶ Só utilizar o acessório na posição de trabalho prevista para o efeito.

**⚠ AVISO – Risco de danos para a saúde!**

As impurezas nas superfícies podem acarretar danos para a saúde.

- ▶ Ter em atenção as indicações de limpeza.
- ▶ Limpar as superfícies que entram em contacto com os alimentos antes de cada utilização.

## 2 Evitar danos materiais

### ATENÇÃO!

Uma utilização incorreta pode originar danos materiais.

- ▶ Não processar alimentos que contenham componentes rijos, p. ex. ossos.
- ▶ 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.
- ▶ Não exercer muita pressão com o calcador.

## 3 Desembalamento e verificação

Dizemos-lhe aqui o que deve ter em atenção durante o desembalamento.

### 3.1 Desembalar os acessórios e as peças

1. Retire o acessório da embalagem.
2. Retire todas as outras peças e a documentação de acompanhamento da embalagem e prepare-as para a utilização.
3. Remova o material de embalagem existente.
4. Remova os autocolantes e as películas existentes.

### 3.2 Âmbito de fornecimento

Depois de desembalar o aparelho, há que verificar todas as peças quanto a danos de transporte e se o material fornecido está completo.

→ Fig. 1

A	Dispositivo para cortar e ralar
B	Discos de triturar <sup>1</sup>
C	Documentação de acompanhamento

<sup>1</sup> Conforme o equipamento do aparelho

## 3.3 Antes da primeira utilização limpar os acessórios

1. Desmontar o acessório montado.  
→ "Desmontar o dispositivo para cortar e ralar", Página 92
2. Limpe todas as peças que entrem em contacto com alimentos antes da primeira utilização.  
→ "Limpeza e manutenção", Página 93
3. Prepare as peças limpas e secas para a utilização.

## 4 Familiarização com os acessórios

### 4.1 Componentes

Aqui encontra uma vista geral dos componentes do seu acessório.

→ Fig. 2

1	Caixa
2	Suporte de discos
3	Tampa com canal de enchimento integrado
4	Calcador e copo medida
5	Disco reversível de cortar grosso/fino
6	Disco reversível de ralar grosso/fino

<sup>1</sup> Conforme o equipamento do aparelho

<b>7</b>	Disco de raspar fino
<b>8</b>	Disco reversível de cortar/ralar <sup>1</sup>
<b>9</b>	Disco para legumes Asia <sup>1</sup>
<b>10</b>	Disco de raspar grosso <sup>1</sup>

<sup>1</sup> Conforme o equipamento do aparelho

## 4.2 Símbolos

Aqui encontra uma vista geral dos símbolos do seu acessório.

Símbolo	Descrição
	Respeitar as indicações das instruções de serviço.
	Não toque no canal de enchimento.
	Colocar a tampa
	Marca de posicionamento da casa

## 4.3 Vista geral dos discos de triturar

Encontra aqui uma vista geral dos discos de triturar e da respetiva finalidade.

Designação	Utilização
Disco reversível de cortar/grosso/fino	Corte os alimentos em rodela finas ou grossas, p. ex. fruta e legumes. Marcação: ■ 1 = rodela grossas ■ 3 = rodela finas

<sup>1</sup> Conforme o equipamento do aparelho

Designação	Utilização
------------	------------

**Nota:** Não adequado para processar queijo rijo, pão, pãezinhos ou chocolate.

**Dica:** Corte batatas cozidas apenas depois de arrefecerem.

Disco reversível de ralar grosso/fino

Triture alimentos em pedaços grossos ou finos, p. ex. fruta, legumes ou queijo, como Gouda ou Edam.



Marcação:

- 2 = lado grosso
- 4 = lado fino

**Nota:** Não adequado para processar nozes ou queijo rijo, p. ex. parmesão.

**Dica:** Rale queijos moles com o lado mais grosso.

Disco de raspar fino

Rale alimentos com espessura média-fina, p. ex. batatas cruas ou queijo rijo, como parmesão.





**Nota:** Não adequado para processar queijo mole e fatiado.

Disco de raspar grosso<sup>1</sup>

Rale alimentos com espessura grossa, p. ex. batatas cruas para bolinhos ou almôndegas de batata.



<sup>1</sup> Conforme o equipamento do aparelho

Designação	Utilização
Disco reversível de cortar/ralar <sup>1</sup>	Rale batatas cruas ou corte em rodelas. <b>Nota:</b> Não adequado para o processamento de alimentos muito fibrosos, p. ex. alho-francês ou manga.
	
Disco para legumes Asia <sup>1</sup>	Cortar alimentos em tiras finas, p. ex. fruta e legumes.
	
<sup>1</sup> Conforme o equipamento do aparelho	

#### 4.4 Proteção contra sobrecarga

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

Se o dispositivo para cortar e ralar ficar sobrecarregado ou bloqueado, o eixo do suporte de discos parte no ponto teórico de rutura previsto para o efeito.

**Nota:** Peças de substituição com ponto teórico de rutura não fazem parte das nossas obrigações de garantia. Um novo suporte de discos pode ser adquirido nos nossos Serviços Técnicos com o número de encomenda 00630760.

## 5 Antes da utilização

Prepare o aparelho base e o acessório para a utilização.

### 5.1 Vista geral dos aparelhos base

Prepare o robô de cozinha como ilustrado.

→ Fig. 3

**A** Robô de cozinha da série MUM5

**B** Robô de cozinha da série MUMS2

### 5.2 Montar o dispositivo para cortar e ralar

- Fixe o suporte de discos à altura da asa.  
→ Fig. 4  
As duas pontas de plástico têm de estar viradas para cima.
- Segure no disco de trituração pretendido pelo bordo e coloque no suporte de discos com o lado necessário para cima.
  - Coloque os discos de face única com as lâminas ou os relevos para cima.
  - Coloque os discos reversíveis com a marca pretendida para cima.
 → Fig. 5
- Coloque o suporte de discos com o disco de trituração na caixa.  
→ Fig. 6
- Coloque a tampa na caixa.  
→ Fig. 7  
As marcas ▼ e ▲ têm de estar alinhadas uma com a outra.
- Rode a tampa no sentido dos ponteiros do relógio até engatar.  
→ Fig. 8  
As marcas ● e ▲ têm de estar alinhadas uma com a outra.

### 5.3 Colocar o dispositivo para cortar e ralar no aparelho base

1. Coloque o dispositivo para cortar e ralar no acionamento 2 tal como ilustrado.  
→ Fig. **9**
2. Pressione o dispositivo para cortar e ralar para baixo e rode no sentido dos ponteiros do relógio até engatar.  
→ Fig. **10**  
O dispositivo para cortar e ralar tem de estar bem fixado ao aparelho base.

---

## 6 Operação base

### 6.1 Processar alimentos com o dispositivo para cortar e ralar

**Nota:** Respeite as recomendações relativas à velocidade.

→ "Exemplos de utilização", Página 93

**Dica:** Para obter resultados ideais, processe os alimentos finos para cortar enrolando-os num feixe.

1. Prepare os alimentos.  
Corte os alimentos grandes em pedaços, para que passem pelo funil de enchimento.
2. Ligue a ficha à tomada.  
→ Fig. **11**
3. Posicione o seletor rotativo na velocidade recomendada.  
→ Fig. **12**
4. Introduza os alimentos na abertura de enchimento e empurre com o calcador, sob ligeira pressão.  
→ Fig. **13**
5. Termine o processamento, se

- todos os alimentos estiverem processados.
- os alimentos na tigela estiverem prestes a atingir a abertura de saída do dispositivo de cortar e ralar.

6. Coloque o seletor rotativo em **O off**.  
→ Fig. **14**  
Aguarde que o aparelho pare.
7. Desligar a ficha da tomada.

### 6.2 Esvaziar a tigela

**Dica:** Pode esvaziar a tigela durante o processamento sem retirar o dispositivo para cortar e ralar.

1. Coloque o seletor rotativo em **O off**.  
Aguarde que o aparelho pare.
2. Desligar a ficha da tomada.  
→ Fig. **15**
3. Prima o botão de desbloqueio e levante o braço móvel até engatar.  
→ Fig. **16**
4. Retire a tigela e esvazie-a.  
→ Fig. **17**

### 6.3 Retirar o dispositivo para cortar e ralar

1. Rode o dispositivo para cortar e ralar em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até se soltar.  
→ Fig. **18**
2. Retire o dispositivo para cortar e ralar do aparelho.  
→ Fig. **19**

### 6.4 Desmontar o dispositivo para cortar e ralar

1. Rode a tampa em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio.  
→ Fig. **20**  
As marcas ▼ e ▲ têm de estar alinhadas uma com a outra.



2. Retire a tampa.  
→ Fig. **21**
3. Segure o suporte de discos pelo eixo e retire da caixa juntamente com o disco de triturar.  
→ Fig. **22**
4. Segure o disco de triturar pelo bordo e retire.  
→ Fig. **23**

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

---

## 7 Limpeza e manutenção

### 7.1 Produto de limpeza

Fique a saber que produtos de limpeza são adequados para o seu acessório.

#### **ATENÇÃO!**

Produtos de limpeza inapropriados ou uma limpeza incorreta podem danificar o acessório.

- ▶ Não utilizar detergentes que contêm álcool ou álcool etílico.
- ▶ Não utilizar objetos cortantes, pontiagudos ou metálicos.
- ▶ Não utilizar panos ou detergentes abrasivos.

### 7.2 Vista geral da limpeza

Limpar cada uma das peças, como indicado na tabela.

→ Fig. **24**

**Dica:** Podem formar-se manchas nas peças de plástico, p. ex. ao processar cenouras. Remova as manchas com um pano macio e algumas gotas de óleo alimentar.

---

## 8 Exemplos de utilização

Tenha em atenção as indicações e os valores da tabela.

→ Fig. **25**

---

## 9 Eliminar anomalias

As pequenas anomalias dos acessórios podem ser eliminadas pelo próprio utilizador. Antes de contactar a Assistência técnica, consulte as informações sobre a eliminação de anomalias. Isto permite evitar custos desnecessários.

---

### **Avaria**

### **Causa e diagnóstico**

---

Os alimentos preparados não caem na tigela.

A abertura de saída ou a caixa está entupida.

1. Termine o processamento e retire a ficha.
  2. Retire o acessório.
  3. Desmonte o acessório e elimine o entupimento.
- 

O disco de triturar não roda, apesar de o aparelho base estar em funcionamento.

A tampa não está bem colocada e encaixada.

- ▶ Verifique se a tampa foi montada corretamente.  
→ "*Montar o dispositivo para cortar e ralar*", *Página 91*
- 

O acessório foi sobrecarregado e o eixo do suporte de discos está partido no ponto teórico de rutura.

- ▶ Pode encomendar um novo suporte de discos nos Serviços Técnicos com o número de encomenda 00630760.
-



# 1 Ασφάλεια

Προσέξτε τις πληροφορίες σχετικά με τα θέματα ασφάλειας, για να μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τα εξαρτήματά σας με ασφάλεια.

## 1.1 Γενικές υποδείξεις

Εδώ θα βρείτε γενικές πληροφορίες γι' αυτές τις οδηγίες.

- Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες. Μόνο τότε μπορείτε να χειριστείτε τα εξαρτήματα σίγουρα και αποτελεσματικά.
- Προσέξτε τις οδηγίες της βασικής συσκευής.
- Προσέξτε τις υποδείξεις ασφαλείας και τις προειδοποιητικές υποδείξεις.
- Φυλάξτε τις οδηγίες καθώς και τις πληροφορίες προϊόντος για μετέπειτα χρήση ή για τον επόμενο κάτοχο της συσκευής.

## 1.2 Χρήση σύμφωνα με τον σκοπό προορισμού

Χρησιμοποιείτε τα εξαρτήματα μόνο:

- με μια κουζινομηχανή της σειράς MUMS2.
- Με γνήσια εξάρτημα και προσαρτήματα.
- για την κοπή, το ξύσιμο και το τρίψιμο τροφίμων.

## 1.3 Υποδείξεις ασφαλείας

Προσέχετε τις υποδείξεις ασφαλείας.

### **⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος κοπής!**

Οι δίσκοι κοπής έχουν κοφτερά μαχαίρια και ακμές.

- ▶ Πιάνετε τους δίσκους κοπής μόνο στην άκρη.
- ▶ Μην ακουμπήσετε ποτέ τα κοφτερά μαχαίρια και τις κοφτερές ακμές με γυμνά χέρια.

### **⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος τραυματισμού!**

Οι περιστρεφόμενοι μηχανισμοί κίνησης, εργαλεία ή εξαρτήματα μπορεί να οδηγήσουν σε τραυματισμούς.

- ▶ Μην πιάνετε μέσα στο στόμιο πλήρωσης.
- ▶ Χρησιμοποιείτε μόνο το εξάρτημα ώθησης, για να ξανασπρώξετε υλικά.

Η ακατάλληλη χρήση μπορεί να οδηγήσει σε τραυματισμούς.

- ▶ 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 σε πλήρως συναρμολογημένη κατάσταση.
- ▶ Χρησιμοποιείτε τα εξαρτήματα μόνο στην προβλεπόμενη γι' αυτό θέση εργασίας.

### **⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος βλάβης για την υγεία!**

Η ρύπανση των επιφανειών μπορεί να θέσει σε κίνδυνο την υγεία.

- ▶ Προσέχετε τις υποδείξεις καθαρισμού.
- ▶ Καθαρίζετε τις επιφάνειες, που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα, πριν από κάθε χρήση.

## 2 Αποφυγή των υλικών ζημιών

### ΠΡΟΣΟΧΗ!

Η ακατάλληλη χρήση μπορεί να οδηγήσει σε υλικές ζημιές.

- ▶ Μην επεξεργάζεστε τρόφιμα που περιέχουν σκληρά συστατικά, π.χ. κόκκαλα.
- ▶ 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.
- ▶ Μην εξασκείτε με το εξάρτημα ώθησης καμία μεγάλη πίεση.

## 3 Αφαίρεση από τη συσκευασία και έλεγχος

Τι πρέπει να προσέξετε κατά την αφαίρεση από τη συσκευασία, το μαθαίνετε εδώ.

### 3.1 Αφαίρεση από τη συσκευασία των εξαρτημάτων και των συστατικών μερών

1. Αφαιρέστε τα εξαρτήματα από τη συσκευασία.
2. Αφαιρέστε όλα τα περαιτέρω εξαρτήματα και τα συνοδευτικά έγγραφα από τη συσκευασία και έχετέ τα πρόχειρα.
3. Απομακρύνετε τα υπάρχοντα υλικά συσκευασίας.
4. Αφαιρέστε τα αυτοκόλλητα και τις μεμβράνες που υπάρχουν.

## 3.2 Υλικά παράδοσης

Μετά το ξεπακετάρισμα ελέγξτε όλα τα μέρη για ενδεχόμενες ζημιές μεταφοράς καθώς και για την πληρότητα της παράδοσης.

→ Εικ. **1**

**A** Πολυκόφτης συνεχούς ροής

**B** Δίσκοι κοπής<sup>1</sup>

**C** Συνοδευτικά έγγραφα

<sup>1</sup> Ανάλογα με τον εξοπλισμό της συσκευής

### 3.3 Καθαρισμός των εξαρτημάτων πριν την πρώτη χρήση

1. Αποσυναρμολογήστε τα συναρμολογημένα εξαρτήματα.  
→ "Αποσυναρμολόγηση πολυκόφτη συνεχούς ροής", Σελίδα 101
2. Καθαρίζετε προσεκτικά πριν την πρώτη χρήση, όλα τα εξαρτήματα, που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα.  
→ "Καθαρισμός και φροντίδα", Σελίδα 101
3. Προετοιμάστε τα καθαρισμένα και στεγνωμένα εξαρτήματα για τη χρήση.

## 4 Γνωρίστε τα εξαρτήματα

### 4.1 Συστατικά μέρη

Εδώ θα βρείτε μια επισκόπηση για τα συστατικά μέρη των εξαρτημάτων σας.





→ Εικ. **2**

<b>1</b>	Περίβλημα
<b>2</b>	Φορέας δίσκου
<b>3</b>	Καπάκι με ενσωματωμένο στόμιο πλήρωσης
<b>4</b>	Εξάρτημα ώθησης και κύπελλο μέτρησης
<b>5</b>	Δίσκος κοπής διπλής όψης, χοντρή/λεπτή κοπή
<b>6</b>	Δίσκος τριψίματος διπλής όψης, χοντρό/λεπτό τρίψιμο
<b>7</b>	Δίσκος ψιλού τριψίματος
<b>8</b>	Δίσκος κοπής-τριψίματος, διπλής όψης <sup>1</sup>
<b>9</b>	Δίσκος λαχανικών Asia <sup>1</sup>
<b>10</b>	Δίσκος χοντρού τριψίματος <sup>1</sup>

<sup>1</sup> Ανάλογα με τον εξοπλισμό της συσκευής




## 4.2 Σύμβολα

Εδώ θα βρείτε μια επισκόπηση των συμβόλων στα εξαρτήματά σας.




Σύμβολο	Περιγραφή
	Προσέξτε τις υποδείξεις στις οδηγίες χρήσης.
	Μην πιάνετε μέσα στο στόμιο πλήρωσης.
	Τοποθετήστε το καπάκι
	Μαρκάρισμα θέσης περιβλήματος

## 4.3 Επισκόπηση των δίσκων κοπής

Εδώ θα βρείτε μια επισκόπηση των δίσκων κοπής και τον σκοπό χρήσης τους.

Όνομασία	Χρήση
<p>Δίσκος κοπής διπλής όψης, χοντρή/λεπτή κοπή</p> 	<p>Κοπή τροφίμων σε χοντρές ή λεπτές φέτες, π.χ. φρούτα και λαχανικά.</p> <p>Χαρακτηρισμός:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 1 = Χοντροί δίσκοι</li> <li>■ 3 = Λεπτοί δίσκοι</li> </ul> <p><b>Σημείωση:</b> Ακατάλληλα για την επεξεργασία σκληρού τυριού, ψωμιού, μικρών ψωμιών ή σοκολάτας.</p> <p><b>Συμβουλή:</b> Κόβετε τις βρασμένες πατάτες μόνο αφού κρυώσουν.</p>
<p>Δίσκος τριψίματος διπλής όψης, χοντρό/λεπτό τρίψιμο</p> 	<p>Ξύσιμο τροφίμων σε χοντρά ή λεπτά κομμάτια, π.χ. φρούτα, λαχανικά ή τυρί, όπως γκούντα ή ένταμ.</p> <p>Χαρακτηρισμός:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 2 = Χοντρή πλευρά</li> <li>■ 4 = Λεπτή πλευρά</li> </ul> <p><b>Σημείωση:</b> Ακατάλληλα για την επεξεργασία καρυδιών ή σκληρών τυριών, π.χ. παρμεζάνα.</p> <p><b>Συμβουλή:</b> Ξύστε το μαλακό τυρί μόνο με την πλευρά για χοντρό ξύσιμο.</p>
<p>Δίσκος ψιλού τριψίματος</p> 	<p>Λεπτό ξύσιμο τροφίμων, π.χ. ωμές πατάτες ή σκληρό τυρί, όπως παρμεζάνα.</p> <p><b>Σημείωση:</b> Ακατάλληλα για την επεξεργασία μαλακών τυριών.</p>

<sup>1</sup> Ανάλογα με τον εξοπλισμό της συσκευής

Όνομασι α	Χρήση
Δίσκος χοντρού τριψίματος <sup>1</sup>	Χοντρό ξύσιμο τροφίμων, π.χ. ωμές πατάτες για ψωμοκεφτέδες, κεφτεδάκια ή πατατοτηγανίτες.
	
Δίσκος κοπής-τριψίματος, διπλής όψης <sup>1</sup>	Τρίψτε τις ωμές πατάτες ή κόψτε τις σε φέτες. <b>Σημείωση:</b> Ακατάλληλα για την επεξεργασία ινωδών τροφίμων, π.χ. πράσο ή μάνγκο.
	
Δίσκος λαχανικών Asia <sup>1</sup>	Κοπή τροφίμων σε λεπτές λωρίδες, π.χ. φρούτα και λαχανικά.
	
<sup>1</sup> Ανάλογα με τον εξοπλισμό της συσκευής	

#### 4.4 Ασφάλεια υπερφόρτωσης

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

Όταν ο πολυκόφτης συνεχούς ροής είναι υπερφορτωμένος ή μπλοκάρει, σπάει ο άξονας του φορέα δίσκων στο προκαθορισμένο για αυτό σημείο θραύσης.

**Σημείωση:** Ανταλλακτικά με προκαθορισμένο σημείο θραύσης δεν αποτελούν μέρος των υποχρεώσεων μας στα πλαίσια της παροχής εγγύησης. Ένας νέος φορέας δίσκου είναι διαθέσιμος στην υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών κάτω από τον αριθμό παραγγελίας 00630760.

## 5 Πριν τη χρήση

Προετοιμάστε τη βασική συσκευή και τα εξαρτήματα για τη χρήση.

### 5.1 Επισκόπηση των βασικών συσκευών

Προετοιμάστε την κουζινομηχανή σας, όπως απεικονίζεται.  
→ Εικ. **3**

- A** Κουζινομηχανή της σειράς MUM5
- B** Κουζινομηχανή της σειράς MUMS2

### 5.2 Συναρμολόγηση του πολυκόφτη συνεχούς ροής

1. Κρατήστε τον φορέα δίσκων στο ύψος των πτερυγίων.  
→ Εικ. **4**  
Οι πλαστικές μύτες πρέπει να δείχνουν προς τα πάνω.
2. Πιάστε τον επιθυμητό δίσκο κοπής από την άκρη και τοποθετήστε τον με την απαραίτητη πλευρά προς τα επάνω πάνω στον φορέα των δίσκων.
  - Τοποθετήστε τους δίσκους μιας όψεως με τα μαχαίρια ή τα εξογκώματα προς τα επάνω.
  - Τοποθετήστε τους δίσκους δύο όψεων με το επιθυμητό μαρκάρισμα προς τα επάνω.
 → Εικ. **5**
3. Τοποθετήστε τον φορέα των δίσκων με τον δίσκο κοπής στο περιβλήμα.  
→ Εικ. **6**

4. Τοποθετήστε το καπάκι πάνω στο περίβλημα.  
→ Εικ. **7**  
Τα μαρκαρίσματα ▼ και ▲ πρέπει να είναι μεταξύ τους ευθυγραμμισμένα.
5. Γυρίστε το καπάκι προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού, μέχρι να ασφαλίσει.  
→ Εικ. **8**  
Τα μαρκαρίσματα ● και ▲ πρέπει να είναι μεταξύ τους ευθυγραμμισμένα.

### 5.3 Τοποθέτηση του πολυκόφτη συνεχούς λειτουργίας στη βασική συσκευή

1. Τοποθετήστε τον πολυκόφτη συνεχούς ροής όπως απεικονίζεται πάνω στον μηχανισμό κίνησης 2.  
→ Εικ. **9**
2. Πιέστε τον πολυκόφτη συνεχούς ροής προς τα κάτω και στρέψτε τον προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού, μέχρι να ασφαλίσει.  
→ Εικ. **10**  
Ο πολυκόφτης συνεχούς ροής πρέπει να είναι σταθερά συνδεδεμένος με τη βασική συσκευή.

---

## 6 Βασικός χειρισμός

### 6.1 Επεξεργασία τροφίμων με τον πολυκόφτη συνεχούς ροής

**Σημείωση:** Προσέξτε τις συστάσεις για την ταχύτητα.

→ "Παραδείγματα εφαρμογών",  
Σελίδα 101

**Συμβουλή:** Για την επίτευξη ιδανικών αποτελεσμάτων, επεξεργαστείτε τα λεπτά αγαθά για κόψιμο σε ματσάκια.

1. Προετοιμάστε τα τρόφιμα.  
Κόψτε τα μεγάλα τρόφιμα σε κομμάτια, για να χωρούν στο στόμιο πλήρωσης.
2. Βάλτε το φιν στην πρίζα.  
→ Εικ. **11**
3. Θέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στη συνιστούμενη ταχύτητα.  
→ Εικ. **12**
4. Βάλτε τα τρόφιμα στο στόμιο πλήρωσης και σπρώξτε τα υπό ελαφρά πίεση με το εξάρτημα ώθησης.  
→ Εικ. **13**
5. Τερματίστε την επεξεργασία, όταν
  - έχουν επεξεργαστεί όλα τα τρόφιμα.
  - τα τρόφιμα στο μπολ έχουν σχεδόν φτάσει το άνοιγμα εξόδου του πολυκόφτη συνεχούς ροής.
6. Θέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο **Off**.  
→ Εικ. **14**  
Περιμένετε την ακινητοποίηση της συσκευής.
7. Τραβήξτε το φιν από την πρίζα.

### 6.2 Άδειασμα μπολ

**Συμβουλή:** Μπορείτε να αδειάσετε το μπολ κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας, χωρίς να αφαιρέσετε τον πολυκόφτη συνεχούς ροής.

1. Θέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο **Off**.  
Περιμένετε την ακινητοποίηση της συσκευής.
2. Τραβήξτε το φιν από την πρίζα.  
→ Εικ. **15**



3. Πατήστε το πλήκτρο απασφάλισης και σηκώστε τον περιστρεφόμενο βραχίονα, μέχρι να ασφαλίσει.  
→ Εικ. **16**
4. Αφαιρέστε το μπολ και αδειάστε το.  
→ Εικ. **17**

### 6.3 Αφαίρεση πολυκόφτη συνεχούς ροής

1. Στρέψτε τον πολυκόφτη συνεχούς ροής αντίστροφα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού, μέχρι να λυθεί.  
→ Εικ. **18**
2. Αφαιρέστε τον πολυκόφτη συνεχούς ροής από τη βασική συσκευή.  
→ Εικ. **19**

### 6.4 Αποσυναρμολόγηση πολυκόφτη συνεχούς ροής

1. Στρέψτε το καπάκι αντίθετα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού.  
→ Εικ. **20**  
Τα μαρκαρίσματα ▼ και ▲ πρέπει να είναι μεταξύ τους ευθυγραμμισμένα.
2. Αφαιρέστε το καπάκι.  
→ Εικ. **21**
3. Πιάστε τον φορέα των δίσκων στον άξονα και αφαιρέστε τον μαζί με τον δίσκο κοπής από το περίβλημα.  
→ Εικ. **22**
4. Πιάστε τον δίσκο κοπής από την άκρη και αφαιρέστε τον.  
→ Εικ. **23**

**Συμβουλή:** Καθαρίστε αμέσως μετά τη χρήση όλα τα εξαρτήματα, για να εμποδίσετε την ξήρανση τυχών υπολειμμάτων.

---

## 7 Καθαρισμός και φροντίδα

### 7.1 Υλικά καθαρισμού

Μάθετε, ποια υλικά καθαρισμού είναι κατάλληλα για τα εξαρτήματά σας.

#### ΠΡΟΣΟΧΗ!

Λόγω ακατάλληλων υλικών καθαρισμού ή λάθος καθαρισμού, μπορεί τα εξαρτήματα να υποστούν ζημιά.

- ▶ Μην χρησιμοποιείτε καθαριστικά που περιέχουν αλκοόλη ή οινόπνευμα.
- ▶ Μη χρησιμοποιήσετε κανένα κοφτερό, αιχμηρό ή μεταλλικό αντικείμενο.
- ▶ Μη χρησιμοποιείτε σκληρά πανιά ή απορρυπαντικά.

### 7.2 Επισκόπηση καθαρισμού

Καθαρίζετε τα ξεχωριστά εξαρτήματα, όπως αναφέρεται στον πίνακα.

→ Εικ. **24**

**Συμβουλή:** Μπορεί να δημιουργηθούν αλλοιώσεις του χρωματισμού στα πλαστικά μέρη, π.χ. κατά την επεξεργασία καρτών. Απομακρύνετε τις αλλοιώσεις του χρωματισμού με ένα μαλακό πανί και μερικές σταγόνες λαδιού φαγητού.

---

## 8 Παραδείγματα εφαρμογών

Προσέξτε τα στοιχεία και τις τιμές στον πίνακα.

→ Εικ. **25**

## 9 Αποκατάσταση βλαβών

Τις μικρότερες βλάβες στα εξαρτήματά σας μπορείτε να τις αποκαταστήσετε οι ίδιοι. Χρησιμοποιήστε τις πληροφορίες για την αποκατάσταση βλαβών, προτού έρθετε σε επαφή με την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών. Έτσι αποφεύγετε άσκοπα έξοδα.

<b>Βλάβη</b>	<b>Αιτίες και αντιμετώπιση προβλημάτων</b>
Τα επεξεργασμένα τρόφιμα δεν πέφτουν στο μπολ.	Το άνοιγμα εξόδου ή το περίβλημα έχουν φρακαριστεί. <b>1.</b> Τερματίστε την επεξεργασία και αποσυνδέστε το φιν από την πρίζα. <b>2.</b> Αφαιρέστε το εξάρτημα. <b>3.</b> Αποσυναρμολογήστε το εξάρτημα και απομακρύνετε το φράξιμο.
Ο δίσκος κοπής δε στρέφεται, παρόλο που η βασική συσκευή λειτουργεί.	Το καπάκι δεν έχει τοποθετηθεί και ασφαλίσει σωστά. ▶ Ελέγξτε, εάν το καπάκι συναρμολογήθηκε σωστά. → "Συναρμολόγηση του πολυκόφτη συνεχούς ροής", Σελίδα 99
	Το εξάρτημα υπερφορτώθηκε και ο άξονας του φορέα δίσκων έσπασε στο σημείο προκαθορισμένης θραύσης. ▶ Μπορείτε να παραγγείλετε στην υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών κάτω από τον αριθμό παραγγελίας 00630760 έναν νέο φορέα δίσκων.



# 1 Emniyet

Aksesuarınızı güvenli olarak kullanabilmek için, güvenlik konusundaki bilgileri dikkate alın.

## 1.1 Genel uyarılar

Burada bu kılavuza ilişkin genel bilgiler sunulmaktadır.

- Bu kılavuzu dikkatlice okuyun. Sadece bu şekilde aksesuarı güvenli ve verimli olarak kullanabilirsiniz.
- Ana cihazın kılavuzuna dikkat edin.
- Güvenlik bilgilerini ve uyarı bilgilerini dikkate alın.
- Kılavuzu ve ürün bilgilerini, ileride kullanmak için veya cihazın muhtemel bir sonraki sahibi için saklayın.

## 1.2 Amaca uygun kullanım

Aksesuarı sadece aşağıdaki şartlar içerisinde kullanın:

- MUMS2 serisi bir mutfak robotu ile.
- orijinal parçaları ve aksesuarları ile birlikte kullanın.
- gıda maddelerini kesmek, rendelemek ve doğramak için.

## 1.3 Güvenlikle ilgili uyarılar

Güvenlik ile ilgili uyarıları dikkate alın.

### **⚠ UYARI – Kesilme tehlikesi!**

Doğrama diskleri keskin bıçaklara ve kenarlara sahiptir.

- ▶ Doğrama disklerini sadece kenardan tutun.
- ▶ Keskin bıçaklara ve kenarlara asla çıplak elle dokunmayın.

### **⚠ UYARI – Yaralanma tehlikesi!**

Döner tahrikler, aletler veya aksesuar parçaları yaralanmalara neden olabilir.

- ▶ Elinizi besin doldurma ağzına sokmayın.
  - ▶ Malzemeleri eklemek için sadece tıkaçı kullanın.
- Cihazın usulüne uygun kullanılmaması yaralanmalara yol açabilir.
- ▶ Aksesuarı kesinlikle ana cihaz üzerinde monte etmeyin.
  - ▶ Aksesuarı sadece tahrik duruyorken ve cihaz çıkartılmış durumdayken takın ve çıkartın.

- ▶ Aksesuarı sadece komple monte edilmiş şekilde kullanın.
- ▶ Aksesuarı sadece öngörülen çalışma konumunda kullanın.

**⚠ UYARI – Sağlık tehlikesi!**

Yüzeylerdeki kirler sağlık için tehlike oluşturabilir.

- ▶ Temizlik bilgilerini dikkate alın.
- ▶ Gıda maddeleri ile temas eden yüzeyleri her kullanımdan önce temizleyin.

## 2 Maddi hasarların önlenmesi

### DİKKAT!

Cihazın usulüne uygun kullanılmaması maddi hasarlara yol açabilir.

- ▶ Örn. kemik gibi sert parçalar içeren gıda maddeleri kullanmayın.
- ▶ Dolum ağızına veya gövdeye herhangi bir cisim sokmayın, örn. kaşık.
- ▶ Kullanmadan önce dolum ağızında ve gövdede yabancı cisim olup olmadığını kontrol edin.
- ▶ Tıkaç ile çok fazla baskı uygulamayın.

## 3 Ambalajdan çıkarma ve kontrol

Cihazı ambalajından çıkartırken nelere dikkat etmeniz gerektiğini bu bölümde bulabilirsiniz.

### 3.1 Aksesuarın ve parçaların ambalajdan çıkartılması

1. Aksesuarı ambalajından çıkartın.
2. Tüm diğer parçalar ve beraberindeki belgeleri ambalajdan çıkartın ve hazır tutun.
3. Mevcut ambalaj malzemesini çıkartın.
4. Mevcut etiketleri ve folyoları çıkartın.

### 3.2 Teslimat kapsamı

Ambalajından çıkardıktan sonra tüm parçalarda nakliyeden kaynaklanan hasarlar olup olmadığını ve parçaların eksiksiz olup olmadığını kontrol edin.

→ Şek. 1

A	Doğrayıcı
B	Doğrama diskleri <sup>1</sup>
C	Birlikte teslim edilen belgeler

<sup>1</sup> Cihazın donanımına göre değişir

### 3.3 Aksesuarın ilk kez kullanılmadan önce temizlenmesi

1. Birleştirilmiş olan aksesuarı parçalarına ayırın.  
→ "Doğrayıcıyı parçalarına ayırma", Sayfa 108
2. Gıda maddeleri ile temas edecek tüm parçaları ilk kullanımdan önce temizleyin.  
→ "Cihazı temizleme ve bakımını yapma", Sayfa 108
3. Temizlenen ve kurutulan parçaları kullanmak üzere hazır bulundurun.

## 4 Aksesuar bilgileri

### 4.1 Yapı parçaları

Bu bölümde, aksesuarınızın parçalarını tanıtan bir genel görünüm yer almaktadır.

→ Şek. 2

1	Gövde
2	Disk mesnedi
3	Entegre doldurma ağızlı kapak
4	Tıkaç ve ölçme kabı
5	Çevrilebilir kesme diski kalın/ince
6	Çevrilebilen rendeleme diski kaba/ince





<sup>1</sup> Cihazın donanımına göre değişir

7	Rendeleme diski, ince
8	Kesmek ve raspalamak için çevrilir disk <sup>1</sup>
9	Asya sebzeleri diski <sup>1</sup>
10	Rendeleme diski, kaba <sup>1</sup>

<sup>1</sup> Cihazın donanımına göre değişir

## 4.2 Semboller

Bu bölümde, aksesuarınızdaki sembollerin tanıtan bir genel görünüm yer almaktadır.

Sembol	Açıklama
	Kullanım kılavuzundaki talimatlara uyunuz.
	Elinizi besin doldurma ağzına sokmayın.
	Kapağı takın
	Gövde pozisyon işareti

## 4.3 Doğrama disklerine genel bakış

Burada doğrama disklerine ve kullanım amaçlarına ilişkin bir genel bakış bulabilirsiniz.

Tanım	Kullanımı
Çevrilebilir kesme diski kalın/ince	Örneğin meyve ve sebze gibi besinleri kalın veya ince dilimler halinde kesin. Tanımlama: ■ 1 = kalın diskler ■ 3 = ince diskler <b>Not:</b> Sert peynir, ekmek, sandviç ekmeği veya çikolata işlemek için uygun değildir. <b>İpucu:</b> Pişmiş patatesleri ancak soğuduktan sonra kesin.

<sup>1</sup> Cihazın donanımına göre değişir

Tanım	Kullanımı
Çevrilebilir rendelem e diski kaba/ince	Besinleri kaba veya ince parçalar halinde rendeleyin, örn. meyve, sebze veya Gouda ya da Edamer gibi peynir çeşitleri. Tanımlama: ■ 2 = kaba taraf ■ 4 = ince taraf <b>Not:</b> Fındık veya Parmesan gibi sert peynirleri işlemek için uygun değildir. <b>İpucu:</b> Yumuşak peyniri kaba taraf ile rendeleyin.
Rendeleme diski, ince	Besinleri orta incelikte rendeleyin, örn. çiğ patates veya Parmesan gibi sert peynirler. <b>Not:</b> Yumuşak peynir veya dilim peynir işlemek için uygun değildir.
Rendeleme diski, kaba <sup>1</sup>	Besinleri kaba rendeleyin, örn. patatesli tava keki, gözleme ya da patates köftesi için çiğ patates.
Kesmek ve raspalamak için çevrilir disk <sup>1</sup>	Çiğ patatesleri rendeleyin veya dilimler halinde kesin. <b>Not:</b> Pırasa veya mango gibi çok lifli besinleri işlemek için uygun değildir.
Asya sebzeleri diski <sup>1</sup>	Örneğin meyve veya sebze gibi yiyecekleri ince şeritler halinde kesme.

<sup>1</sup> Cihazın donanımına göre değişir

## 4.4 Aşırı yüklenme emniyeti

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

Doğrayıcıya aşırı yük uygulandığında veya doğrayıcı bloke edildiğinde, disk mesnedinin aksı öngörülen nominal kırılma noktasından kırılır.

**Not:** Önceden belirlenmiş kırılma noktasına sahip yedek parçalar garanti sorumluluğumuz kapsamına girmez. Yeni bir disk mesnedi, müşteri hizmetlerinden 00630760 sipariş numarası üzerinden temin edilebilir.

## 5 Kullanmaya başlamadan önce

Ana cihazı ve aksesuarı kullanım için hazırlayın.

### 5.1 Ana cihaza genel bakış

Mutfak robotunuzu resimde gösterilen şekilde hazırlayın.

→ Şek. 3

**A** MUM5 serisi mutfak robotu

**B** MUMS2 serisi mutfak robotu

### 5.2 Doğrayıcıyı birleştirme

1. Disk mesnedini kanatların yüksekliğinde tutun.  
→ Şek. 4  
İki plastik uç yukarı bakmalıdır.

2. İstedığınız doğrama diskini kenardan tutun ve gerekli olan tarafı yukarı gelecek şekilde disk mesnedine yerleştirin.
  - Tek taraflı diskleri, bıçaklar veya çıkıntılar yukarı gelecek şekilde yerleştirin.
  - Çevrilebilen diskleri, istediğiniz işaret yukarı gelecek şekilde yerleştirin.  
→ Şek. 5
3. Disk mesnedini doğrama diski ile birlikte gövdeye yerleştirin.  
→ Şek. 6
4. Kapağı gövdeye takın.  
→ Şek. 7  
▼ ve ▲ işaretleri aynı hizada olmalıdır.
5. Kapağı yerine oturana dek saat dönüş yönünde çevirin.  
→ Şek. 8  
● ve ▲ işaretleri aynı hizada olmalıdır.

### 5.3 Doğrayıcıyı ana cihaza takma

1. Doğrayıcıyı resimde gösterildiği gibi tahrikin 2 üzerine yerleştirin.  
→ Şek. 9
2. Doğrayıcıyı aşağıya doğru bastırın ve yerine oturana dek saat dönüş yönünde çevirin.  
→ Şek. 10  
Doğrayıcı, ana cihaz ile sağlam şekilde bağlanmış olmalıdır.

## 6 Temel Kullanım

### 6.1 Yiyecekleri doğrayıcı ile işleme

**Not:** Önerilen hız değerlerini dikkate alın.

→ "Kullanım örnekleri", Sayfa 109

**İpucu:** En iyi sonuçları elde etmek için ince kesilmiş besinleri demetler halinde işleyin.

1. Besinleri hazırlayınız.  
Büyük besinleri, doldurma ağzına sızmaları için parçalar halinde kesin.
2. Elektrik fişini takın.  
→ Şek. 11
3. Döner şalteri önerilen hıza ayarlayın.  
→ Şek. 12
4. Besinleri doldurma deliğine doldurun ve tıkaç ile hafifçe bastırarak cihazın içine itin.  
→ Şek. 13
5. Aşağıdaki durumlarda işlemi sonlandırın:
  - tüm besinler işlendiğinde.
  - kaptaki besinler, doğrayıcının çıkış deliğine ulaşmak üzere olduğunda.
6. Döner şalteri **O off** konumuna getirin.  
→ Şek. 14  
Cihazın durmasını bekleyin.
7. Elektrik fişini çekiniz.

## 6.2 Kabın boşaltılması

**İpucu:** İşleme sırasında doğrayıcıyı çıkartmadan kabı boşaltabilirsiniz.

1. Döner şalteri **O off** konumuna getirin.  
Cihazın durmasını bekleyin.
2. Elektrik fişini çekiniz.  
→ Şek. 15
3. Kilit açma tuşuna basın ve yerine oturuncaya kadar döner kolu kaldırın.  
→ Şek. 16
4. Kabı çıkartın ve boşaltın.  
→ Şek. 17

## 6.3 Doğrayıcıyı çıkartma

1. Doğrayıcıyı yerinden çıkana dek saat dönüş yönünün tersine çevirin.  
→ Şek. 18
2. Doğrayıcıyı ana cihazdan çıkartın.  
→ Şek. 19

## 6.4 Doğrayıcıyı parçalarına ayırma

1. Kapağı saat dönüş yönünün tersine çevirin.  
→ Şek. 20  
▼ ve ▲ işaretleri aynı hizada olmalıdır.
2. Kapak çıkartılmalıdır.  
→ Şek. 21
3. Disk mesnedini akstan tutun ve doğrama diski ile birlikte gövdeden çıkartın.  
→ Şek. 22
4. Doğrama diskini kenarından tutarak çıkartın.  
→ Şek. 23

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

---

## 7 Cihazı temizleme ve bakımını yapma

### 7.1 Temizlik malzemeleri

Aksesuarınız için hangi temizleme maddelerinin uygun olduğu konusunda bilgi alın.



**DİKKAT!**

Uygun olmayan temizlik malzemelerinin kullanılması veya temizliğin yanlış yapılması sonucunda aksesuar hasar görebilir.

- ▶ Alkol veya ispirto içeren temizleme maddeleri kullanmayınız.
- ▶ Keskin, sivri uçlu veya metalik cisimler kullanmayınız.
- ▶ Aşındırıcı nitelikte bez veya temizleme maddeleri kullanılmamalıdır.

**7.2 Temizliğe genel bakış**

Her bir parçayı tabloda belirtilen şekilde temizleyiniz.

→ Şek. **24**

**İpucu:** Plastik parçalarda, örneğin havuç işleme sonucu renk değişimleri olabilir. Renk değişimlerini yumuşak bir bez ve birkaç damla yemeklik yağ ile temizleyin.

---

**8 Kullanım örnekleri**

Tablodaki bilgileri ve değerleri dikkate alın.

→ Şek. **25**

## 9 Arızaları giderme

Aksesuarınızdaki küçük arızaları kendiniz giderebilirsiniz. Müşteri hizmetlerine başvurmadan önce arıza gidermeye ilişkin verilen bilgilerden yararlanınız. Bu sayede gereksiz masrafı önlemiş olursunuz.

Hata	Nedeni ve sorun giderme
İşlenen besinler, kabın içine düşmüyor.	Çıkış deliği veya gövde tıkanmış. 1. İşlemeyi sonlandırın ve elektrik fişini çekin. 2. Aksesuarı çıkartın. 3. Aksesuarı parçalarına ayırın ve tıkanıklığı giderin.
Ana cihazın çalışmasına rağmen doğrama disk dönmüyor.	Kapak doğru takılmamış ve yerine doğru oturmamış. ► Kapağın doğru takıldığını kontrol edin. → "Doğrayıcıyı birleştirme", Sayfa 107 Aksesuara aşırı yük uygulandı ve disk mesnedinin aksı, nominal kırılma noktasından kırıldı. ► Müşteri hizmetlerinden 00630760 sipariş numarası üzerinden yeni bir disk mesnedi sipariş edebilirsiniz.



# 1 Bezpieczeństwo

Warunkiem bezpiecznego użytkowania przystawek jest przestrzeganie informacji z zakresu bezpieczeństwa.

## 1.1 Wskazówki ogólne

W tym miejscu znajdują się ogólne informacje dotyczące tej instrukcji.

- Instrukcję należy dokładnie przeczytać. Jest to konieczny warunek bezpiecznego i efektywnego użytkowania przystawki.
- Należy się stosować do instrukcji obsługi urządzenia głównego.
- Stosować się do zasad bezpieczeństwa i ostrzeżeń.
- Instrukcję należy zachować i starannie przechowywać jako źródło informacji, a także z myślą o innych użytkownikach.

## 1.2 Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Przystawek wolno używać tylko:

- razem z robotem kuchennym z serii MUMS2.
- z oryginalnymi częściami i akcesoriami.
- do szatkowania, wiórkowania i tarcia artykułów spożywczych.

## 1.3 Zasady bezpieczeństwa

Przestrzegać zasad bezpieczeństwa.

### **OSTRZEŻENIE – Ryzyko zacięcia!**

Tarcze rozdrabniające posiadają ostre noże i krawędzie.

- ▶ Tarcze rozdrabniające chwytać tylko za brzegi.
- ▶ Nigdy nie dotykać ostrych noży i krawędzi gołymi rękoma.

### **OSTRZEŻENIE – Ryzyko odniesienia obrażeń!**

Obracające się napędy, narzędzia lub części przystawki mogą powodować zranienia.

- ▶ Nie wkładać palców do otworu do napełniania.
  - ▶ Do dodawania składników zawsze używać popychacza.
- Niezgodne z przeznaczeniem użytkowanie produktu może spowodować zranienia.
- ▶ Nie składać przystawki zamocowanej na urządzeniu głównym.

- ▶ Zakładać i zdejmować przystawki tylko przy nieruchomym napędzie i wtyczce urządzenia odłączonej od sieci elektrycznej.
- ▶ Używać przystawek wyłącznie po ich prawidłowym złożeniu.
- ▶ Używać przystawek tylko w przewidzianej dla nich pozycji roboczej.

**⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko uszczerbku na zdrowiu!**

Zanieczyszczenia na powierzchniach urządzenia mogą zagrażać zdrowiu.

- ▶ Należy przestrzegać wskazówek dotyczących czyszczenia.
- ▶ Powierzchnie mające kontakt z żywnością należy czyścić przed każdym użyciem.

## 2 Zapobieganie szkodom materialnym

### UWAGA!

Niezgodne z przeznaczeniem użytkowanie produktu może spowodować szkody materialne.

- ▶ Nie przetwarzać artykułów spożywczych zawierających twarde części, np. kości.
- ▶ 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.
- ▶ Nie naciskać zbyt mocno na popychacz.

## 3 Rozpakowanie i sprawdzenie

Tutaj podane są informacje o tym, co musisz wziąć pod uwagę podczas rozpakowywania.

### 3.1 Rozpakowywanie przystawki i części

1. Wyjąć przystawkę z opakowania.
2. Wyjąć z opakowania i przygotować wszystkie pozostałe części i dodatkowe dokumenty.
3. Usunąć materiał opakowaniowy.
4. Usunąć naklejki i folie.

### 3.2 Zakres dostawy

Po rozpakowaniu należy sprawdzić wszystkie części pod kątem ewentualnych uszkodzeń podczas transportu.

→ Rys. 1

**A** Rozdrabniacz

**B** Tarcze rozdrabniające<sup>1</sup>

**C** Dodatkowe dokumenty

<sup>1</sup> Zależnie od wyposażenia urządzenia

## 3.3 Czyszczenie przystawki przed pierwszym użyciem

1. Rozebrać zmontowaną przystawkę.  
→ "Rozbieranie rozdrabniacza",  
Strona 117
2. Wszystkie części, które stykają się z artykułami spożywczymi, należy przed użyciem dokładnie umyć.  
→ "Czyszczenie i pielęgnacja",  
Strona 117
3. Przygotować wyczyszczone i wysuszone części do użycia.

## 4 Poznawanie akcesoriów

### 4.1 Części składowe

W tym miejscu można znaleźć przegląd części posiadanej przystawki.  
→ Rys. 2

**1** Obudowa

**2** Uchwyt tarcz

**3** Pokrywa ze zintegrowanym otworem do napełniania

**4** Popychacz i miarka

**5** Tarcza dwustronna do krojenia grubo/cienko

**6** Tarcza dwustronna do wiórkowania grubo/drobno





<sup>1</sup> Zależnie od wyposażenia urządzenia

<b>7</b>	Tarcza do tarcia – drobno
<b>8</b>	Tarcza dwustronna, tnąca na plasterki / wiórki <sup>1</sup>
<b>9</b>	Tarcza do krojenia warzyw na sposób azjatycki <sup>1</sup>
<b>10</b>	Tarcza do tarcia – grubo <sup>1</sup>

<sup>1</sup> Zależnie od wyposażenia urządzenia


## 4.2 Symbole

W tym miejscu można znaleźć przegląd symboli znajdujących się na przystawkach.

Symbol	Opis
	Stosować się do wskazówek zawartych w instrukcji obsługi.
	Nie wkładać palców do otworu do napełniania.
	Założyć pokrywę
	Znacznik pozycyjny obudowy

## 4.3 Przegląd tarcz rozdrabniających

W tym miejscu można znaleźć przegląd tarcz rozdrabniających i ich zastosowań.

Oznaczenie	Zastosowanie
Tarcza dwustronna do krojenia grubo/cienko 	Krojenie artykułów spożywczych na cienkie lub grube plasterki, np. owoców i warzyw. Oznaczenie: ■ 1 = grube plasterki ■ 3 = cienkie plasterki

<sup>1</sup> Zależnie od wyposażenia urządzenia

## Oznaczenie Zastosowanie

**Uwaga:** Nie nadaje się do przetwarzania twardej serów, chleba, bułek i czekolady.

**Wskazówka:** Gotowane ziemniaki kroić dopiero po wystygnięciu.

Tarcza dwustronna do wiórkowania artykułów spożywczych, np. owoców, warzyw albo serów takich jak gouda czy edamer.

Oznaczenie:

- 2 = strona gruba
- 4 = strona drobna



**Uwaga:** Nie nadaje się do przetwarzania orzechów i twardych serów, np. parmezanu.

**Wskazówka:** Miękkie sery trzeć przy użyciu strony do grubego krojenia.

Tarcza do tarcia – drobno

Średnio grube wiórkowanie artykułów, np. surowych ziemniaków czy twardych serów takich jak parmezan.





**Uwaga:** Nie nadaje się do przetwarzania serów miękkich i serów w plasterkach.

Tarcza do tarcia – grubo<sup>1</sup>

Do grubego wiórkowania artykułów, np. surowych ziemniaków na knedle, kluski czy placki ziemniaczane.



<sup>1</sup> Zależnie od wyposażenia urządzenia

Oznaczenie	Zastosowanie
<p>Tarcza dwustronna, tnąca na plasterki / wiórki<sup>1</sup></p> 	<p>Surowe ziemniaki zerzeć lub pokroić w cienkie plasterki.</p> <p><b>Uwaga:</b> Nie nadają się do przetwarzania włóknistych produktów, np. pora czy mango.</p>
<p>Tarcza do krojenia warzyw na sposób azjatycki<sup>1</sup></p> 	<p>Krojenie na cienkie paski, np. owoców i warzyw.</p>

<sup>1</sup> Zależnie od wyposażenia urządzenia

#### 4.4 Zabezpieczenie przed przeciążeniem

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

Jeżeli rozdrabniacz zostanie przeciążony lub zablokowany, oś uchwytu tarczy łamie się w przewidzianym konstrukcyjnie miejscu.

**Uwaga:** Części zamienne z przewidzianym miejscem przelomu nie są objęte gwarancją. Nowy uchwyt tarcz można nabyć w serwisie pod numerem katalogowym 00630760.

## 5 Przed użyciem

Przygotować urządzenie i przystawkę do użycia.

### 5.1 Przegląd urządzeń podstawowych

Przygotować robota kuchennego w pokazany sposób.

→ Rys. 3

- |          |                              |
|----------|------------------------------|
| <b>A</b> | Robot kuchenny z serii MUM5  |
| <b>B</b> | Robot kuchenny z serii MUMS2 |

### 5.2 Składanie rozdrabniacza

- Przytrzymać uchwyt tarcz na wysokości skrzydełek.  
→ Rys. 4  
Oba plastikowe czubki muszą być skierowane do góry.
- Chwycić żądaną tarczę rozdrabniającą za brzeg i założyć na uchwyt tarcz z żądaną stroną skierowaną do góry.
  - Tarcze jednostronne zakładać z nożami lub wypustkami skierowanymi do góry.
  - Tarcze dwustronne zakładać z żądanymi oznaczeniami skierowanymi do góry.
 → Rys. 5
- Włożyć uchwyt tarcz z tarczą rozdrabniającą do obudowy.  
→ Rys. 6
- Założyć pokrywę na obudowę.  
→ Rys. 7  
Oznaczenia ▼ oraz ▲ muszą znaleźć się naprzeciw siebie.
- Obrócić pokrywę w kierunku ruchu wskazówek zegara tak, by została słyszalnie zablokowana.  
→ Rys. 8  
Oznaczenia ● oraz ▲ muszą znaleźć się naprzeciw siebie.

## 5.3 Zakładanie rozdrabniacza na korpus urządzenia

1. Założyć rozdrabniacz w pokazany sposób na napęd 2.  
→ Rys. **9**
2. Nacisnąć rozdrabniacz do dołu i obrócić w kierunku ruchu wskazówek zegara tak, by samoczynnie się zablokował.  
→ Rys. **10**  
Rozdrabniacz musi być stabilnie połączony z korpusem urządzenia.

---

## 6 Podstawowy sposób obsługi

### 6.1 Przetwarzanie artykułów spożywczych przy użyciu rozdrabniacza

**Uwaga:** Przestrzegać zalecanych prędkości.

→ "Przykłady zastosowania",  
Strona 117

**Wskazówka:** Aby uzyskać optymalne rezultaty, cienkie artykuły należy przetwarzać pęczkami.

1. Przygotować artykuły spożywcze.  
Duże artykuły pokroić na kawałki wielkości, aby mogły wejść do otworu wysypowego.
2. Podłączyć wtyczkę do gniazda sieciowego.  
→ Rys. **11**
3. Ustawić przełącznik obrotowy na zalecaną prędkość.  
→ Rys. **12**
4. Włożyć przeznaczone do pokrojenia artykuły do otworu wysypowego i lekko dociskając popychać popychaczem.  
→ Rys. **13**

5. Przerwać przetwarzanie, jeżeli
  - zostały przetworzone wszystkie artykuły.
  - poziom przetworzonych artykułów prawie osiągnął wysokość otworu wylotowego rozdrabniacza.
6. Ustawić przełącznik obrotowy na **O off**.  
→ Rys. **14**  
Zaczeekać na zatrzymanie się urządzenia.
7. Wyciągnąć wtyczkę.

### 6.2 Opróżnianie miski

**Wskazówka:** W czasie przetwarzania można wyjmować miskę bez zdejmowania rozdrabniacza.

1. Ustawić przełącznik obrotowy na **O off**.  
Zaczeekać na zatrzymanie się urządzenia.
2. Wyciągnąć wtyczkę.  
→ Rys. **15**
3. Nacisnąć przycisk zwalniający blokadę i podnieść ramię obrotowe tak, by samoczynnie się zablokowało.  
→ Rys. **16**
4. Wyjąć i opróżnić miskę.  
→ Rys. **17**

### 6.3 Zdejmowanie rozdrabniacza

1. Obrócić rozdrabniacz w kierunku przeciwnym do kierunku ruchu wskazówek zegara tak, by samoczynnie się odblokował.  
→ Rys. **18**
2. Zdjąć rozdrabniacz z korpusu urządzenia.  
→ Rys. **19**



## 6.4 Rozbieranie rozdrabnia- cza

1. Obrócić pokrywę w kierunku przeciwnym do kierunku ruchu wskazówek zegara.  
→ Rys. 20  
Oznaczenia ▼ oraz ▲ muszą znaleźć się naprzeciw siebie.
2. Zdjąć pokrywę.  
→ Rys. 21
3. Chwycić uchwyt tarcz za oś i wyjąć razem z tarczą rozdrabniającą z obudowy.  
→ Rys. 22
4. Chwycić tarczę rozdrabniającą za brzeg i zdjąć.  
→ Rys. 23

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

## 7 Czyszczenie i pielęgnacja

### 7.1 Środki czyszczące

W tym miejscu są podane środki czyszczące nadające się do czyszczenia przystawki.

#### UWAGA!

Niewłaściwe środki czyszczące lub nieprawidłowe czyszczenie mogą spowodować uszkodzenie przystawki.

- ▶ Nie używać środków czyszczących zawierających alkohol lub spirytus.
- ▶ Nie używać ostrych, spiczastych czy metalowych przedmiotów.
- ▶ Nie stosować szorstkich ściereczek ani środków do szorowania.

### 7.2 Przegląd procesu czyszczenia

Wyczyścić pojedyncze części zgodnie z opisem podanym w tabeli.  
→ Rys. 24

**Wskazówka:** Na elementach plastikowych mogą powstawać przebarwienia, np. przy przetwarzaniu marchewek. Przebarwienia usuwać miękką ściereczką z kilkoma kroplami oleju spożywczego.

## 8 Przykłady zastosowania

Zastosować się do informacji i wartości podanych w tabeli.  
→ Rys. 25

---

## 9 Usuwanie usterek

Mniejsze usterki wyposażenia można usuwać samodzielnie. Przed skontaktowaniem się z serwisem należy się zapoznać z informacjami na temat samodzielnego usuwania usterek. Pozwoli to uniknąć niepotrzebnych kosztów.

---

<b>Usterka</b>	<b>Przyczyna i rozwiązywanie problemów</b>
Przetworzone artykuły nie wpadają do miski.	Zatkany otwór wylotowy lub obudowa. <ol style="list-style-type: none"><li>1. Zakończyć przetwarzanie i odłączyć wtyczkę sieciową od gniazda sieciowego.</li><li>2. Zdjąć przystawkę.</li><li>3. Rozebrać przystawkę i usunąć przedmioty, które powodują zatykanie.</li></ol>
Tarcza rozdrabniająca nie obraca się, mimo że korpus urządzenia pracuje.	Pokrywa nie jest poprawnie założona i zablokowana. ► Sprawdzić, czy pokrywa została poprawnie zamontowana. → "Sklądanie rozdrabniacza", Strona 115
	Przystawka została przeciążona i zabierak złamał się w przewidzianym konstrukcyjnie miejscu. ► Nowy uchwyt tarcz można zamówić w serwisie pod numerem katalogowym 00630760.

---



## 1 Безпека

Щоб користуватися приладдям без ризику, зважайте на інформацію щодо безпеки.

### 1.1 Загальні вказівки

Тут ви знайдете загальну інформацію про цю інструкцію.

- Уважно прочитайте цю інструкцію. Лише за цієї умови ви зможете безпечно й ефективно користуватися приладдям.
- Керуйте інструкцією основного блока приладу.
- Зважайте на правила техніки безпеки й попередження.
- Збережіть інструкцію й інформацію про прилад для пізнішого користування або для наступного власника приладу.

### 1.2 Використання за призначенням

Користуйтеся приладдям лише за таких умов:

- з кухонним комбайном серії MUMS2.
- з оригінальними частинами й приладдям.
- для нарізання, шаткування й натирання харчових продуктів.

### 1.3 Правила техніки безпеки

Дотримуйтеся правил техніки безпеки.

#### **⚠ УВАГА! – Небезпека порізів!**

Подрібнювальні диски мають гострі ножі й краї.

- ▶ Подрібнювальні диски можна брати тільки за краї.
- ▶ Ніколи не торкайтеся ножів і крайок голими руками.

#### **⚠ УВАГА! – Небезпека травмування!**

Оберткові приводи, знаряддя або приладдя можуть спричинити травми.

- ▶ Не просовуйте руку в завантажувальну горловину.
- ▶ Підштовхуйте інгредієнти тільки штовхачем.

Неналежне користування може спричинити травми.

- ▶ Заборонено збирати приладдя на основному блоці.
- ▶ Приладдя можна встановлювати і знімати тільки за нерухомого привода й установленого приладу.

- ▶ Використовуйте приладдя тільки в повністю зібраному стані.
- ▶ Використовуйте приладдя тільки в передбаченій робочій позиції.

** УВАГА! – Небезпека шкоди здоров'ю!**

Бруд на поверхнях може бути небезпечний для здоров'я.

- ▶ Виконуйте вказівки з чищення.
- ▶ Поверхні, які контактують з харчовими продуктами, слід чистити перед кожним користуванням.

## 2 Як уникнути матеріальних збитків

### УВАГА!

Неналежне користування може спричинити матеріальну шкоду.

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

## 3 Розпаковування й перевірка

Тут ви дізнаєтеся, яких правил слід дотримуватися, розпаковуючи прилад.

### 3.1 Розпаковування приладдя й деталей

1. Вийміть приладдя з упаковки.
2. Вийміть з упаковки й підготуйте всі додаткові деталі й супровідну документацію.
3. Зніміть наявний пакувальний матеріал.
4. Зніміть наявні наклейки та плівки.

### 3.2 Комплект поставки

Після розпакування перевірте, чи комплект повний і чи не пошкодило якісь частини під час транспортування.

→ Мал. 1

**A** Наскрізна шатківниця

**B** Подрібнювальні диски<sup>1</sup>

**C** Супровідна документація

<sup>1</sup> Залежно від комплектації приладу

## 3.3 Чищення приладдя перед першим користуванням

1. Розберіть зібране приладдя.  
→ "Розбирання наскрізної шатківниці", Стор. 125
2. Усі деталі, які контактують із харчовими продуктами, перед першим користуванням слід помити.  
→ "Чищення та догляд", Стор. 125
3. Підготуйте вимиті й висушені деталі до застосування.

## 4 Знайомство з приладдям

### 4.1 Складники

Тут можна познайомитися зі складниками приладдя.

→ Мал. 2

**1** Корпус

**2** Дискотримач

**3** Кришка з убудованою завантажувальною горловиною

**4** Штовхач і мірний стаканчик

**5** Двобічний диск для товстого/тонкого нарізання

<sup>1</sup> Залежно від комплектації приладу

<b>6</b>	Двобічний шаткувальний диск, грубий/дрібний
<b>7</b>	Диск-тертка, дрібна
<b>8</b>	Двобічний різально-шаткувальний диск <sup>1</sup>
<b>9</b>	Диск для нарізання овочів по-східному <sup>1</sup>
<b>10</b>	Диск-тертка, груба <sup>1</sup>

<sup>1</sup> Залежно від комплектації приладу

## 4.2 Символи

Тут наведено огляд символів, наявних на приладді.

Символ	Опис
	Дотримуйтеся вказівок інструкції з експлуатації.
	Не просовуйте руку в авантажувальну горловину.
	Установлення кришки
	Позиційна позначка на корпусі

## 4.3 Огляд подрібнювальних дисків

Тут наведено огляд подрібнювальних дисків і описано їхнє призначення.

### Найменування Застосування

Двобічний диск для товстого/	Нарізання продуктів, як-от овочі і фрукти, товстими або тонкими скибками. Маркування: ■ 1 = товсті скибки
------------------------------	---

<sup>1</sup> Залежно від комплектації приладу

### Найменування Застосування

тонкого нарізаня	■ 3 = тонкі скибки <b>Зауваження:</b> Не підходить, щоб обробляти твердий сир, хліб, булочки й шоколад.
------------------	--



**Порада:** Варену картоплю можна нарізати, тільки коли вона охолоне.

Двобічний шаткувальний диск, грубий/дрібний	Шаткування продуктів, як-от овочі, фрукти або сир (наприклад, гауда або едам) на грубі або дрібні шматки. Маркування: ■ 2 = грубий бік ■ 4 = дрібний бік
---	---



**Зауваження:** Не підходить, щоб обробляти горіхи або твердий сир (наприклад, пармезан).  
**Порада:** М'який сир шаткуйте боком з великими отворами.

Диск-тертка, дрібна	Середнє шаткування продуктів, наприклад сирі картоплі або твердого сиру (як-от пармезан).
---------------------	---



**Зауваження:** Не підходить, щоб обробляти м'який і нарізний сир.

Диск-тертка, груба <sup>1</sup>	Грубе шаткування продуктів, наприклад сирі картоплі на кнедли, галушки чи деруни.
---------------------------------	---



<sup>1</sup> Залежно від комплектації приладу

## Найменування Застосування

Двобічний ризально-шаткувальний диск<sup>1</sup>

Натирання або нарізання сирої картоплі.

**Зауваження:** Не підходить обробляти дуже волокнисті продукти, як-от цибулю-порей чи манго.



Диск для нарізання овочів по-східному<sup>1</sup>

Нарізання продуктів, як-от овочі і фрукти, тонкими смужками.



<sup>1</sup> Залежно від комплектації приладу

## 4.4 Захист від перевантаження

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

У разі перевантаження або блокування наскрізної шатківниці вісь дискотримача ламається в спеціально передбаченому місці.

**Зауваження:** На частини з заданим місцем злому наші гарантійні зобов'язання не поширюються. Новий дискотримач можна замовити в сервісній службі за номером 00630760.

## 5 Перед користуванням

Підготуйте основний блок приладу й приладдя до застосування.

## 5.1 Огляд основних блоків

Підготуйте кухонний комбайн, як зображено.

→ Мал. 3

**A** Кухонний комбайн серії MUM5

**B** Кухонний комбайн серії MUMS2

## 5.2 Збирання наскрізної шатківниці

1. Утримуйте дискотримач на рівні крилець.  
→ Мал. 4  
Обидва пластмасові вістря мають бути спрямовані вгору.
2. Візьміть потрібний подрібнювальний диск за край і встановіть на дискотримач так, щоб бажаний бік був згори.
  - Однобічні диски встановлюйте догори ножами або виступами.
  - Двобічні диски встановлюйте догори потрібною позначкою.
 → Мал. 5
3. Установіть дискотримач з подрібнювальним диском у корпус.  
→ Мал. 6
4. Установіть на корпус кришку.  
→ Мал. 7  
Позначка ▼ має розташуватися навпроти позначки ▲.
5. Поверніть кришку за годинниковою стрілкою до фіксації.  
→ Мал. 8  
Позначка ● має розташуватися навпроти позначки ▲.

## 5.3 Розміщення наскрізної шатківниці на основному блоці

1. Установіть наскрізну шатківницю на привод 2, як зображено.  
→ Мал. 9
2. Притисніть наскрізну шатківницю вниз і поверніть за годинниковою стрілкою до фіксації.  
→ Мал. 10  
Наскрізна шатківниця має бути міцно з'єднана з основним блоком.

---

## 6 Основні відомості про користування

### 6.1 Обробка продуктів наскрізною шатківницею

**Зауваження:** Зважайте на рекомендації щодо швидкості.  
→ "Приклади застосування",  
Стор. 125

**Порада:** Щоб досягати оптимальних результатів, тонкі продукти слід нарізати стосами.

1. Підготуйте продукти.  
Великі продукти поріжте на шматки, щоб вони пройшли в завантажувальну горловину.
2. Вставте штепсельну вилку в розетку.  
→ Мал. 11
3. Виберіть рекомендовану швидкість за допомогою поворотного перемикача.  
→ Мал. 12

4. Завантажте продукти в горловину, злегка підштовхуючи штовхачем.  
→ Мал. 13
5. Завершіть обробку, коли  
– усі продукти оброблено.  
– продукти в чаші майже сягнули випускного отвору наскрізної шатківниці.
6. Поверніть перемикач у позицію **O off**.  
→ Мал. 14  
Дочекайтеся зупинки приладу.
7. Вийміть штепсельну вилку з розетки.

### 6.2 Спорожнення чаші

**Порада:** Чашу можна спорожнювати під час обробки, не знімаючи наскрізної шатківниці.

1. Поверніть перемикач у позицію **O off**.  
Дочекайтеся зупинки приладу.
2. Вийміть штепсельну вилку з розетки.  
→ Мал. 15
3. Натисніть розблокувальну кнопку й підніміть відкидний кронштейн до фіксації.  
→ Мал. 16
4. Зніміть і спорожніть чашу.  
→ Мал. 17

### 6.3 Зняття наскрізної шатківниці

1. Повертайте наскрізну шатківницю проти годинникової стрілки, доки вона не звільниться.  
→ Мал. 18
2. Зніміть наскрізну шатківницю з основного блока.  
→ Мал. 19



## 6.4 Розбирання наскрізної шатківниці

1. Поверніть кришку проти годинникової стрілки.  
→ Мал. **20**  
Позначка ▼ має розташуватися навпроти позначки ▲.
2. Зніміть кришку.  
→ Мал. **21**
3. Візьміть дискотримач за вісь і вийміть з корпусу разом з подрібнювальним диском.  
→ Мал. **22**
4. Візьміть подрібнювальний диск за край і зніміть.  
→ Мал. **23**

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

---

## 7 Чищення та догляд

### 7.1 Чистильні засоби

Дізнайтеся, які засоби придатні для чищення приладдя.

#### УВАГА!

Невідповідні засоби для очищення або неправильне очищення може призвести до пошкодження приладдя.

- ▶ Не використовуйте засоби для очищення, що містять спирт.
- ▶ Не використовуйте загострені або металеві предмети.
- ▶ Не використовуйте жорсткі ганчірки або засоби для очищення.

### 7.2 Огляд чищення

Чистьте окремі деталі, як показано в таблиці.

→ Мал. **24**

**Порада:** На пластмасових деталях можуть утворюватися кольорові плями, наприклад, у разі обробки моркви. Кольорові плями можна прибирати м'якою ганчіркою за допомогою кількох крапель олії.

---

## 8 Приклади застосування

Зважайте на вказівки і значення, наведені в таблиці.

→ Мал. **25**

---

## 9 Усунення несправностей

Незначні несправності приладдя можна усувати власноруч. Перш ніж звертатися до сервісної служби, скористайтеся відомостями про усунення несправностей. Так можна уникнути зайвих витрат.

---

<b>Несправність</b>	<b>Причина та усунення несправностей</b>
Оброблені продукти не падають у чашу.	Випускний отвір або корпус засмітило. <b>1.</b> Завершіть обробку й від'єднайте прилад від електромережі. <b>2.</b> Зніміть приладдя. <b>3.</b> Розберіть приладдя й приберіть засмічення.
Подрібнювальний диск не обертається, хоча основний блок працює.	Кришку не встановлено як слід, і вона не зафіксована. ▶ Перевірте, чи правильно встановлено кришку. → "Збирання наскрізної шатківниці", Стор. 123 Приладдя було перевантажене, і вісь дискотримача зламалася в заданому місці. ▶ Новий дискотримач можна замовити в сервісній службі за номером 00630760.

---



## 1 Безопасность

Для безопасной эксплуатации принадлежностей следуйте указаниям по теме «Безопасность».

### 1.1 Общие указания

Здесь приведена общая информация о данной инструкции.

- Внимательно прочтите эту инструкцию. Она поможет вам научиться безопасно и эффективно пользоваться принадлежностями.
- Соблюдайте инструкцию к основному блоку.
- Следуйте указаниям по технике безопасности и предупреждениям.
- Сохраните инструкцию и информацию об изделии для дальнейшего использования или для передачи следующему владельцу.

### 1.2 Использование по назначению

Используйте принадлежности только:

- с кухонным прибором серии MUMS2;
- с оригинальными частями и принадлежностями.
- для резки, шинковки и перетирания продуктов;

### 1.3 Указания по технике безопасности

Соблюдайте указания по технике безопасности.

#### **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность пореза!**

У дисков-измельчителей острые ножи и края.

- ▶ Диски-измельчители можно брать только за края.
- ▶ Не трогайте острые ножи и кромки голыми руками.

#### **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!**

Вращающиеся приводы, насадки или принадлежности могут стать причиной травм.

- ▶ Не опускайте руки в загрузочный ствол.
- ▶ Для подталкивания ингредиентов используйте только толкатель.

Некомпетентное использование может стать причиной травм.

- ▶ Ни в коем случае не собирайте принадлежности на основном блоке.
- ▶ Принадлежности можно устанавливать и снимать только после остановки привода и отсоединения прибора от сети.
- ▶ Принадлежности можно использовать только в полностью собранном виде.
- ▶ Используйте принадлежности только в предусмотренном рабочем положении.

** ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Риск нанесения вреда здоровью!**

Загрязнения на поверхностях могут представлять опасность для здоровья.

- ▶ Соблюдайте указания по очистке.
- ▶ Поверхности, контактирующие с продуктами питания, следует очищать перед каждым использованием.

## 2 Предотвращение материального ущерба

### ВНИМАНИЕ!

Некомпетентное использование может привести к материальному ущербу.

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

## 3 Распаковывание и контроль

Здесь приводится информация, которую необходимо учесть при распаковывании.

### 3.1 Распаковывание принадлежностей и частей

1. Выньте принадлежности из упаковки.
2. Все остальные части и сопроводительную документацию выньте из упаковки и положите рядом.
3. Удалите имеющийся упаковочный материал.
4. Удалите имеющиеся наклейки и пленки.

### 3.2 Комплект поставки

После распаковки проверьте все детали на отсутствие транспортных повреждений, а также комплектность поставки.

→ Рис. 1

**A** Универсальная резка

**B** Диски-измельчители<sup>1</sup>

**C** Сопроводительная документация

<sup>1</sup> В зависимости от комплектации

## 3.3 Очистка принадлежностей перед первым использованием

1. Разберите собранные принадлежности.  
→ "Разборка универсальной резки", Страница 132
2. Все детали, соприкасающиеся с продуктами, следует очистить перед первым использованием.  
→ "Очистка и уход", Страница 133
3. Очищенные и просушенные детали положите наготове для использования.

## 4 Знакомство с аксессуарами

### 4.1 Составные части

Здесь приведен обзор составных частей принадлежностей.

→ Рис. 2

**1** Корпус

**2** Держатель дисков

**3** Крышка со встроенным загрузочным стволом

**4** Толкатель и мерный стаканчик

**5** Двусторонний диск для толстой/тонкой нарезки

**6** Двусторонний диск для грубой/мелкой шинковки





<sup>1</sup> В зависимости от комплектации

<b>7</b>	Диск-терка, мелкая
<b>8</b>	Двусторонний диск-резка/-шинковка <sup>1</sup>
<b>9</b>	Диск для нарезки овощей по-азиатски <sup>1</sup>
<b>10</b>	Диск-терка, крупная <sup>1</sup>

<sup>1</sup> В зависимости от комплектации


## 4.2 Символы

Здесь перечислены символы, имеющиеся на ваших принадлежностях.




Символ	Описание
	Соблюдайте указания в инструкции по эксплуатации.
	Не опускайте руки в загрузочный ствол.
	Установка крышки
	Установочная метка — корпус

## 4.3 Обзор дисков-измельчителей


Здесь приведен обзор дисков-измельчителей и их назначения.

Обозначение	Применение
Двусторонний диск для толстой/тонкой нарезки 	Нарезка продуктов, например фруктов и овощей, толстыми или тонкими ломтиками. Маркировка: ■ 1 = толстые ломтики ■ 3 = тонкие ломтики <b>Заметка:</b> Не подходит для переработки твердого сыра, хлеба, булочек или шоколада.

<sup>1</sup> В зависимости от комплектации

Обозначение	Применение
Двусторонний диск для грубой/мелкой шинковки 	<b>Рекомендация:</b> Вареный картофель можно нарезать ломтиками только после охлаждения. Шинковка продуктов, например фруктов, овощей или сыра (такого как гауда, эдам) крупными или мелкими кусочками. Маркировка: ■ 2 = крупная сторона ■ 4 = мелкая сторона <b>Заметка:</b> Не подходит для переработки орехов или твердого сыра, такого как пармезан. <b>Рекомендация:</b> Мягкий сыр шинкуйте на стороне с крупными отверстиями.
Диск-терка, мелкая 	Средняя шинковка продуктов, например сырого картофеля или твердого сыра, такого как пармезан. <b>Заметка:</b> Не подходит для переработки мягкого и нарезного сыра.
Диск-терка, крупная <sup>1</sup> 	Крупная шинковка продуктов, например сырого картофеля для кнедликов, клецок или драников.
Двусторонний диск-резка/-шинковка <sup>1</sup> 	Натирание или нарезание ломтиками сырого картофеля. <b>Заметка:</b> Не подходит для переработки очень волокнистых продуктов, таких как лук-порей или манго.

<sup>1</sup> В зависимости от комплектации

Обозначение	Применение
Диск для нарезки овощей по-азиатски <sup>1</sup>	Нарезка продуктов, например овощей и фруктов, тонкими полосками.
	
<sup>1</sup> В зависимости от комплектации	

## 4.4 Защита от перегрузки

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

В случае перегрузки или заедания универсальной резки ось держателя дисков ломается в специально предусмотренном месте.

**Замечка:** На запасные части с заданным местом слома наши гарантийные обязательства не распространяются. Новый держатель дисков можно приобрести в сервисной службе по номеру 00630760.

## 5 Перед использованием

Подготовьте основной блок и принадлежности к использованию.

### 5.1 Обзор основных блоков прибора

Подготовьте кухонный комбайн, как показано на рисунке.

→ Рис. **3**

- |          |                              |
|----------|------------------------------|
| <b>A</b> | Кухонный комбайн серии MUM5  |
| <b>B</b> | Кухонный комбайн серии MUMS2 |

## 5.2 Сборка универсальной резки

1. Удерживайте держатель для дисков на уровне плоских выступов.  
→ Рис. **4**  
Оба пластмассовых острия должны быть обращены вверх.
2. Возьмите нужный диск-измельчитель за край и установите на держатель для дисков требуемой стороной вверх.
  - Односторонние диски устанавливайте ножами или выступами вверх.
  - Двусторонние диски устанавливайте так, чтобы вверх была обращена соответствующая метка.
 → Рис. **5**
3. Установите держатель для дисков с диском-измельчителем в корпус.  
→ Рис. **6**
4. Установите на корпус крышку.  
→ Рис. **7**  
Метки ▼ и ▲ должны быть совмещены.
5. Поворачивайте крышку по часовой стрелке, пока она не зафиксируется.  
→ Рис. **8**  
Метки ● и ▲ должны быть совмещены.

## 5.3 Размещение универсальной резки на основном блоке

1. Установите универсальную резку на привод 2, как показано на рисунке.  
→ Рис. **9**
2. Прижмите универсальную резку вниз и поверните по часовой стрелке до фиксации.  
→ Рис. **10**  
Универсальная резка должна быть прочно соединена с основным блоком.

## 6 Стандартное управление

### 6.1 Переработка продуктов универсальной резкой

**Заметка:** Соблюдайте рекомендации по скорости.

→ "Примеры использования",  
Страница 133

**Рекомендация:** Чтобы достичь оптимальных результатов, тонкие продукты нужно нарезать стопками.

1. Подготовьте продукты питания.  
Порежьте большие продукты на кусочки, чтобы они прошли в загрузочный ствол.
2. Вставьте вилку сетевого шнура в розетку.  
→ Рис. 11
3. Установите поворотный переключатель на рекомендуемую скорость.  
→ Рис. 12
4. Загрузите продукты для резки в загрузочный ствол и слегка подталкивайте их толкателем.  
→ Рис. 13
5. Завершите переработку, если
  - все продукты переработаны.
  - продукты в чаше почти достигли выпускного отверстия универсальной резки.
6. Установите поворотный переключатель на **off**.  
→ Рис. 14  
Дождитесь полного останова прибора.
7. Извлеките вилку из розетки.

### 6.2 Опорожнение смесительной чаши

**Рекомендация:** Во время переработки чашу можно опорожнять, не снимая универсальной резки.

1. Установите поворотный переключатель на **off**.  
Дождитесь полного останова прибора.
2. Извлеките вилку из розетки.  
→ Рис. 15
3. Нажмите на кнопку разблокирования и поднимайте поворотный кронштейн, пока он не зафиксируется.  
→ Рис. 16
4. Снимите и опорожните чашу.  
→ Рис. 17

### 6.3 Снятие универсальной резки

1. Поворачивайте универсальную резку против часовой стрелки, пока она не освободится.  
→ Рис. 18
2. Снимите универсальную резку с основного блока.  
→ Рис. 19

### 6.4 Разборка универсальной резки

1. Поверните крышку против часовой стрелки.  
→ Рис. 20  
Метки ▼ и ▲ должны быть совмещены.
2. Снимите крышку.  
→ Рис. 21
3. Возьмите держатель для дисков за ось и выньте из корпуса вместе с диском-измельчителем.  
→ Рис. 22
4. Возьмите диск-измельчитель за край и снимите его.  
→ Рис. 23

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



---

## 7 Очистка и уход

### 7.1 Чистящие средства

Ниже указаны чистящие средства, пригодные для ваших принадлежностей.

#### **ВНИМАНИЕ!**

При использовании неподходящих чистящих средств или при неправильной очистке возможно повреждение принадлежностей.

- ▶ Не используйте моющие средства, содержащие алкоголь или спирт.
- ▶ Не используйте металлические и остроконечные предметы, а также предметы с острыми кромками.
- ▶ Не применяйте грубую ткань или абразивные чистящие средства.

### 7.2 Обзор чистки

Отдельные детали чистятся согласно таблице.

→ Рис. **24**

**Рекомендация:** На пластмассовых деталях может возникать цветной налет, например, при переработке моркови. Налет удаляется мягкой тряпкой с помощью капли растительного масла.

---

## 8 Примеры использования

Соблюдайте указания и значения в таблице.

→ Рис. **25**

## 9 Устранение неисправностей

Вы можете самостоятельно устранить незначительные неисправности аксессуаров. Воспользуйтесь информацией из главы «Устранение неисправностей» перед обращением в сервисную службу. Это позволит избежать дополнительных расходов.

Неисправность	Причина и устранение неисправностей
Переработанные продукты не падают в чашу.	<p>Засор выпускного отверстия или корпуса.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Завершите переработку и отсоедините прибор от электросети.</li> <li>2. Снимите принадлежность.</li> <li>3. Разберите принадлежность и устраните засор.</li> </ol>
Диск-измельчитель не вращается, хотя основной блок работает.	<p>Крышка не установлена как следует и не зафиксирована.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Проверьте, правильно ли установлена крышка. → <i>"Сборка универсальной резки", Страница 131</i></li> </ul> <p>Принадлежность перегружена, и ось держателя для дисков сломалась в заданном месте.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Новый держатель дисков можно приобрести в сервисной службе по номеру 00630760.</li> </ul>

## 1 الأمان

انتبه إلى مراعاة المعلومات الخاصة بموضوع الأمان، كي يمكنك استخدام ملحقاتك بأمان.

### 1.1 إرشادات عامة

- تجد هنا معلومات عامة حول هذا الدليل.
- اقرأ هذا الدليل بعناية. عندئذٍ فقط سيمكنك استخدام الملحقات بأمان وكفاءة.
- التزم بمراعاة دليل استخدام الجهاز الأساسي.
- التزم بمراعاة إرشادات الأمان والإرشادات التحذيرية.
- احتفظ بالدليل ومعلومات المنتج لغرض الاستخدام اللاحق أو لتسليمها إلى المالك التالي.

### 1.2 الاستعمال المطابق للتعليمات

- لا تستخدم الملحقات إلا:
- مع خلاط متعدد الاستخدامات من سلسلة الطرازات MUMS2.
- مع الأجزاء والكماليات الأصلية.
- لقطع وبشر وتقسير المواد الغذائية.

### 1.3 إرشادات الأمان

انتبه إلى مراعاة إرشادات الأمان.

#### تحذير - خطر القطع!

- تتسم أقراص التقطيع بوجود سكاكين وحواف حادة.
- ◀ لا تلمس السكاكين والحواف الحادة بيدك مجردتين أبدًا.

#### تحذير - خطر الإصابة!

- وحدات الإدارة أو الأدوات أو أجزاء الملحقات الدوّارة يمكن أن تؤدي إلى إصابات.
- ◀ لا تدخل يديك في منفذ التعبئة.
- ◀ لا تستخدم إلا أسطوانة الدفع لتقليب المكونات.
- الاستخدام غير المناسب يمكن أن يؤدي إلى إصابات.
- ◀ لا تركيب الملحقات أبدًا على الجهاز الأساسي.
- ◀ لا تركّب أو تفك الملحقات إلا عند توقف وحدة الإدارة وفصل الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي.

- ◀ لا تستخدم الملحق إلا عندما تكون كافة أجزائه مركبة مع بعضها على الوجه الصحيح.
- ◀ لا تستخدم الملحق إلا في وضع الشغل المُخصَّص له.

### ⚠ تحذير - خطر حدوث أضرار صحية!

- الأوساخ العالقة بالأسطح يمكن أن تشكّل خطرًا على الصحة.
- ◀ احرص على مراعاة إرشادات التنظيف.
- ◀ نظّف الأسطح التي تلامس المواد الغذائية قبل كل استخدام.

B أقراص التقطيع<sup>1</sup>

C المستندات

<sup>1</sup> حسب تجهيز الجهاز

### 3.3 تنظيف الملحقات قبل الاستخدام لأول مرة

1. فك الملحقات المجمّعة من بعضها البعض.  
← "تفكيك الخراطة التمريرية"،  
صفحة 140
2. نظّف كافة الأجزاء، التي تتلامس مع المواد الغذائية، قبل الاستخدام الأول.  
← "التنظيف والعناية"، صفحة 141
3. جَهِّز الأجزاء المنظّفة والمجفّفة للاستخدام.

## 4 التعرّف على الملحقات

### 4.1 الأجزاء

تجد هنا نظرة عامة على مكوّنات ملحقاتك.  
← الشكل 2

1 جسم الماكينة

2 حامل الأقراص

3 غطاء بمنفذ تعبئة مدمج

4 كباس وكوب قياس

5 قرص التقطيع الدوّار سميك/رفيع

6 قرص البشر الدوّار خشن/ناعم

7 قرص البشر، ناعم

8 قرص التقطيع والبشر الدوّار<sup>1</sup><sup>1</sup> حسب تجهيز الجهاز

## 2 تجبُّب الأضرار المادية

**تنبيه!**

- الاستخدام غير المناسب يمكن أن يؤدّي إلى أضرار مادية.
- ◀ لا تستخدم أية مواد غذائية، تحتوي على مكوّنات صلبة، مثل العظام.
  - ◀ لا تدخل أغراضًا في منفذ التعبئة أو جسم الماكينة، من قبيل ملعقة الطهي.
  - ◀ افحص منفذ التعبئة وجسم الماكينة للكشف عن الأجسام الغريبة قبل الاستخدام.
  - ◀ لا تمارس ضغطًا كبيرًا باستخدام الكباس.

## 3 إخراج الجهاز من مواد التغليف وفحصه

ما يجب عليك مراعاته عند إخراج الجهاز من مواد التغليف، تعرفه هنا.

### 3.1 إخراج الملحقات والأجزاء من مواد التغليف

1. أخرج الملحقات من عبوة التغليف.
2. خذ كافة الأجزاء الأخرى والمستندات المرفقة من عبوة التغليف وجهّزها.
3. انزع مادة التغليف الموجودة.
4. أزل أي ملصقات أو رقائق عن الجهاز.

### 3.2 محتويات عبوة المنتج

بعد إخراج كافة القطع من أغلفتها تأكد من خلوها من أضرار النقل وعدم نقصان أيّ منها.  
← الشكل 1

A خراطة تمريرية فورية

<sup>1</sup> حسب تجهيز الجهاز

التسمية	الاستخدام
قرص البشر الدوّار خشن/ ناعم	بشر المواد الغذائية إلى قطع خشنة أو ناعمة، مثل الفاكهة أو الخضروات أو الجبن، مثل الجودا والفلمنك. العلامة: ■ 2 = جانب خشن ■ 4 = جانب ناعم
	
	<b>ملاحظة:</b> ليس مناسباً لمعالجة الجوز أو الجبن الصلب، مثل البارميزان.
	<b>نصيحة:</b> بشر الجبن الخفيف بالجانب الخشن.
قرص البشر، ناعم	بشر المواد الغذائية على درجة متوسطة النعومة، من قبيل البطاطس أو الجبن الصلب، مثل البارميزان.
	
	<b>ملاحظة:</b> ليس مناسباً لمعالجة الجبن الخفيف والجبن شبه الجامد.
قرص البشر، خشن <sup>1</sup>	بشر المواد الغذائية على درجة خشنة، مثل البطاطس النيئة لكفتة البطاطس أو الكبيبة أو أقراص البطاطس المقلية.
	
قرص التقطيع والبشر الدوّار <sup>1</sup>	تقشير البطاطس النيئة أو تقطيعها إلى شرائح. <b>ملاحظة:</b> ليس مناسباً لمعالجة المواد الغذائية كثيرة الألياف، مثل الكراث أو المانجو.
	
قرص الخضروات إلى شرائح رفيعة، مثل الأسبوية <sup>1</sup> الفاكهة والخضروات.	تقطيع المواد الغذائية
	

<sup>1</sup> حسب تجهيز الجهاز



9 قرص الخضروات الأسبوية<sup>1</sup>

10 قرص البشر، خشن<sup>1</sup>

<sup>1</sup> حسب تجهيز الجهاز


## 4.2 الرموز

تجد هنا نظرة عامة على الرموز  
الموجودة على ملحقاتك.

الرمز	الشرح
	احرص على مراعاة تعليمات دليل الاستعمال.
	لا تدخل يديك في منفذ التعبئة.
▼	تركيب الغطاء
▲	علامة تمييز الموضع في جسم الماكينة

## 4.3 نظرة عامة على أقراص التقطيع

تجد هنا نظرة عامة على أقراص  
التقطيع والغرض من استخدامها.

التسمية	الاستخدام
قرص التقطيع الدوّار سميك/ رفيع	قطّع المواد الغذائية إلى شرائح سميكة أو رفيعة، مثل الفاكهة والخضروات. العلامة: ■ 1 = أقراص سميكة ■ 3 = أقراص رفيعة
	
	<b>ملاحظة:</b> ليس مناسباً لمعالجة الجبن الصلب أو الخبز أو الشوكولاتة.
	<b>نصيحة:</b> لا تقطّع البطاطس المسلوقة إلا بعد ما تبرد.

<sup>1</sup> حسب تجهيز الجهاز

## التسمية الاستخدام



<sup>1</sup> حسب تجهيز الجهاز

## 5.2 تجميع الخراطة التمريرية

1. تثبت حامل الأقراص على ارتفاع الجناحين.  
← الشكل 4
- يجب أن يشير كلا الطرفين المدببين إلى الأعلى.
2. أمسك بقرص التقطيع المرغوب من الحافة وضعه بالجانب المطلوب مشيراً إلى الأعلى على حامل الأقراص.  
- ركب الأقراص أحادية الجانب والسكاكين أو البروزات مشيرةً إلى الأعلى.  
- ركب أقراص التقطيع ذات الوجهين مع العلامة مشيرةً إلى الأعلى.  
← الشكل 5
3. ضع حامل الأقراص بقرص التقطيع في جسم الماكينة.  
← الشكل 6
4. ضع الغطاء على جسم الماكينة.  
← الشكل 7
- يجب أن تتواجه العلامتان ▼ و ▲ معًا.
5. أدر الغطاء في اتجاه عقارب الساعة، إلى أن يثبت.  
← الشكل 8
- يجب أن تتواجه العلامتان ● و ▲ معًا.

## 5.3 تركيب الخراطة التمريرية في الجهاز الأساسي

1. ركب الخراطة التمريرية على وحدة الإدارة 2 كما هو موضَّح.  
← الشكل 9

## 4.4 التأمين ضد التحميل الزائد

يحول التأمين ضد التحميل الزائد دون تضرر المحرك ومكوّنات تركيبية أخرى من جراء تحميل مرتفع للغاية. عندما تُحمّل الخراطة التمريرية أو تُحجز، ينكسر محور حامل الأقراص عند موضع الانكسار المفترض المُخصّص لذلك.

**ملاحظة:** قطع الغيار ذات موضع الانكسار المفترض لا تعد جزءاً من التزاماتنا المترتبة على الضمان. يتوفر حامل أقراص جديد تحت رقم الطلب 00630760 لدى خدمة العملاء.

## 5 قبل الاستخدام

هيئ الجهاز الأساسي والملحقات للاستخدام.

## 5.1 نظرة عامة على الأجهزة الأساسية

جّهز الخلاط متعدد الاستخدامات الخاص بك، كما هو مبين في الصور.

← الشكل 3

**A** خلاط متعدد الاستخدامات من سلسلة الطرازات مام إس 5 (MUMS5)

**B** خلاط متعدد الاستخدامات من سلسلة الطرازات مام إس 2 (MUMS2)

7. انزع القابس الكهربائي.

## 6.2 إفراغ الوعاء

**نصيحة:** يمكنك إفراغ الوعاء أثناء عملية المعالجة دون فك الخراطة التمريرية.

1. ضع المفتاح الدوّار على Off.

انتظر توقّف الجهاز عن الحركة.

2. انزع القابس الكهربائي.

← الشكل 15

3. اضغط على زر تحرير القفل وارفع

الذراع المتراوح، إلى أن يتعسّق.

← الشكل 16

4. انتزع الوعاء وأفرغه.

← الشكل 17

## 6.3 فك الخراطة التمريرية

1. أدر الخراطة التمريرية الفورية في

الاتجاه المعاكس لدوران عقارب

الساعة إلى أن تنحل.

← الشكل 18

2. فك الخراطة التمريرية من الجهاز

الأساسي.

← الشكل 19

## 6.4 تفكيك الخراطة التمريرية

1. أدر الغطاء في الاتجاه المعاكس

لدوران عقارب الساعة.

← الشكل 20

يجب أن تتواجه العلامتان ▼ و ▲ معًا.

2. فك الغطاء.

← الشكل 21

3. أمسك حامل الأقراص من المحور

واخلعه مع قرص التقطيع من جسم

الماكينة.

← الشكل 22

2. اضغط الخراطة التمريرية إلى الأسفل

وأدرها في اتجاه حركة عقارب

الساعة، إلى أن تتعسّق.

← الشكل 10

يجب أن ترتبط الخراطة التمريرية

بالجهاز الأساسي ارتباطًا وثيقًا.

## 6 الاستعمال الأساسي

### 6.1 معالجة المواد الغذائية باستخدام الخراطة التمريرية

**ملاحظة:** احرص على مراعاة توصيات السرعة.

← "أمثلة تطبيقية"، صفحة 141

**نصيحة:** للحصول على نتائج مثالية، عالج مقادير ضئيلة في شكل حزم.

1. حضّر المواد الغذائية.

قطع المواد الغذائية الكبيرة إلى

قطع، بحيث تناسب منفذ التعبئة.

2. قم بتوصيل القابس الكهربائي.

← الشكل 11

3. ضع المفتاح الدوار على السرعة

الموصى بها.

← الشكل 12

4. ضع المواد الغذائية في منفذ

التعبئة وادفعها بضغطٍ خفيف إلى

الداخل باستخدام الكباس.

← الشكل 13

5. أنه عملية المعالجة، عندما

- تُعالج كافة المواد الغذائية.

- تكادُ المواد الغذائية في الوعاء

تقترب من فتحة الإخراج للخراطة

التمريرية.

6. ضع المفتاح الدوّار على Off.

← الشكل 14

انتظر توقّف الجهاز عن الحركة.



4. أمسك بقرص التقطيع من الحافة واخذه.

← الشكل 23

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

---

## 7 التنظيف والعناية

### 7.1 مواد التنظيف

تعرّف على ماهية المنظفات المناسبة لملحقاتك.

#### **تنبيه!**

يمكن أن يتضرر الملحق بفعل مواد التنظيف غير المناسبة أو التنظيف الخاطئ.

- ◀ لا تستخدم مواد تنظيف محتوية على الكحول أو الإيثانول.
- ◀ لا تستخدم أي أغراض معدنية حادة أو مدببة.
- ◀ لا تستخدم أية فوط أو مواد تنظيف خادشة.

### 7.2 نظرة عامة على التنظيف

نظّف الأجزاء المفردة، كما هو مبين في الجدول.

← الشكل 24

**نصيحة:** يمكن أن تحدث تغيّرات لونية في الأجزاء البلاستيكية، مثلاً عند معالجة الجزر. أزل التغيّرات اللونية باستخدام قطعة قماش ناعمة وبعض قطرات زيت الطعام.

---

## 8 أمثلة تطبيقية

التزم بمراعاة البيانات والقيم المذكورة في الجدول.

← الشكل 25

## 9 التغلب على الاختلالات

يمكنك التغلب على الاختلالات الصغيرة في ملحقاتك بنفسك. استخدم المعلومات الخاصة بالتغلب على الاختلالات قبل التواصل مع خدمة العملاء. بهذا تتفادى التكاليف غير الضرورية.

العطل	السبب والتغلب على الأعطال
لا تسقط المواد الغذائية المُعالِجَة في الوعاء.	فتحة الإخراج أو جسم الماكينة مسدودان. 1. أنه عملية المعالجة وأخرج قابس الشبكة. 2. اخلع الملحق. 3. فك الملحق وأزل الانسداد.
قرص التقطيع لا يدور رغم عمل الجهاز الأساسي.	الغطاء ليس مرگبًا ومعسَّنًا بشكل صحيح. ◀ راجع ما إذا كان الغطاءً مرگبًا بشكل صحيح. ← "تجميع الخراطة التمريرية", صفحة 139
	تم التحميل بشكل زائد على الملحق وانكسر محور حامل الأقراص عند موضع الانكسار المفترض. ◀ يمكنك طلب حامل أقراص جديد تحت رقم الطلب 00630760 لدى خدمة العملاء.





## 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.



**8001214028** (010211)

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