

MUZ8FW1
MUZ8FA1

de **Gebrauchsanleitung**
en **Operating instructions**
fr **Notice d'utilisation**
it **Istruzioni per l'uso**
nl **Gebruiksaanwijzing**
da **Brugsanvisning**
no **Bruksanvisning**
sv **Bruksanvisning**
fi **Käyttöohje**
es **Instrucciones de uso**

pt **Instruções de serviço**
el **Οδηγίες χρήσης**
tr **Kullanma talimatı**
pl **Instrukcja obsługi**
hu **Használati utasítás**
bg **Указания за употреба**
ru **Инструкция**
по эксплуатации
ar **تعليمات الاستخدام**



BOSCH

Das Zubehör eignet sich für die Küchenmaschine MUM8... .

Gebrauchsanleitung der Küchenmaschine MUM8... beachten.

Zur Befestigung des Fleischwolfes wird immer ein Adapter (**Bild 3**) benötigt.

Bei einigen Modellen ist der Adapter im Lieferumfang enthalten, ansonsten ist er im Fachhandel erhältlich.

Auf einen Blick

Bitte Bildseiten ausklappen.

Bild 1

- a Stopfer
- b Einfüllschale
- c Fleischwolf-Vorsatz zerlegen/zusammensetzen
- d Fleischwolf-Vorsatz abnehmen/aufsetzen
- e Mitnehmer
- f Adapter (bei MUZ8FA1 im Lieferumfang enthalten)

Sicherheitshinweise

Fleischwolf nur in komplett zusammengesetztem Zustand verwenden. Fleischwolf-Vorsätze nie am Grundgerät zusammenbauen.

Fleischwolf nur bei Stillstand des Antriebes und bei gezogenem Netzstecker aufsetzen/abnehmen.

Fleischwolf nur in den aufgeführten Betriebspositionen betreiben. Nicht in den Einfüllschacht greifen, zum Nachschieben Stopfer verwenden. Kinder vom Gerät fern halten.

⚠ **Verletzungsgefahr durch scharfes Messer**

Messer nicht an den Schneidflächen anfassen.

Sollbruchstelle

Die eingebaute Sollbruchstelle schützt den Antrieb.

Das Kupplungsteil an der Schnecke bricht bei Überlastung (z. B. versehentlich eingeführte Knochen) und schützt damit das Gerät vor Schäden.

Ersatzteil erhältlich beim Kundendienst.

Bedienen

Fleischwolf-Vorsatz

zum Verarbeiten von rohem oder gekochtem Fleisch, Speck, Geflügel und Fisch.

Bild 1c

- Fleischwolf-Vorsatz in der gezeigten Reihenfolge zusammensetzen. Schraubring nicht ganz fest schrauben.

Bild 2

- Adapter befestigen.
 - Mitnehmer einstecken.
 - Adapter aufsetzen und mit Klemmschraube befestigen. Position der Nase beachten!
- Fleischwolf am Grundgerät anbringen: Fleischwolf auf den Adapter setzen. Gegen den Uhrzeigersinn drehen und Arretierungshebel herunterdrücken.
- Schraubring fest schrauben.
- Einfüllschale aufsetzen.
- Schüssel oder Teller unter die Auslassöffnung stellen.

Achtung!

Keine Knochen verarbeiten.

- Zu verarbeitende Lebensmittel in die Einfüllschale geben. Zum Nachschieben Stopfer verwenden.
- Drehschalter auf Stufe 4 stellen.

Nach der Arbeit

- Gerät am Drehschalter ausschalten.
- Netzstecker ziehen.
- Arretierungshebel hochklappen und Fleischwolf durch Drehung im Uhrzeigersinn vom Gerät nehmen.
- Adapter und Mitnehmer abnehmen.

Reinigen und Pflegen

Achtung!

Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden.

- Schraubring lösen und Vorsatz auseinander nehmen.
- Einfüllschale und Stopfer sind spülmaschinenfest. Alle anderen Teile von Hand spülen und sofort abtrocknen (sind nicht spülmaschinenfest).
- Trockene Lochscheibe und Messer mit Speiseöl einfetten, um sie vor Rost zu schützen.

Sonderzubehör

(im Fachhandel erhältlich)

Achtung!

Die Zubehörteile immer ohne Messer und Scheiben zusammenbauen. Alle Hinweise zu „Sicherheit“, „Reinigen und Pflegen“ bzw. „Nach der Arbeit“ siehe Hinweise bei Fleischwolf bzw. Fleischwolf-Vorsatz.

Adapter

MUZ8AD1

Bild 3

zum Befestigen von Fleischwolf-Vorsatz und Nudelvorsätzen..

Lochscheiben-Sätze

MUZ8LS2/LS3/LS4

Nudelvorsätze aus Metall

MUZ8NV1/NV2/NV3

Zur Befestigung wird der Adapter MUZ8AD1 benötigt.

Fruchtpressen-Vorsatz

MUZ8FV1

Bild 4

zum Auspressen von z. B. Beeren, Tomaten, Äpfeln, Birnen, Hagebutten (Hagebutten vor dem Pressen 1 Stunde lang kochen). Gewonnenes Fruchtmus eignet sich besonders gut zur Herstellung von Marmelade.

- Vorbereitung wie beim Fleischwolf-Vorsatz beschrieben. Notwendige Einzelteile und Reihenfolge beim Zusammensetzen des Fruchtpressen-Vorsatzes beachten.
- Zuerst die Befestigungsschraube soweit öffnen, dass der Trester noch feucht abfließen kann.
- Dann die Befestigungsschraube so einstellen, dass der Trester mit der gewünschten Feuchtigkeit austritt.
- Zu verarbeitende Lebensmittel in die Einfüllschale geben.
Zum Nachschieben Stopfer verwenden.
- Drehschalter auf Stufe 4 stellen.

Spritzgebäck-Vorsatz

MUZ8SV1

Bild 5

zum Formen von Plätzchenteig oder Mürbeteig.

- Vorbereitung wie beim Fleischwolf-Vorsatz beschrieben. Notwendige Einzelteile und Reihenfolge beim Zusammensetzen des Spritzgebäck-Vorsatzes beachten.
- Zu verarbeitenden Teig in die Einfüllschale geben. Zum Nachschieben Stopfer verwenden.

- Drehschalter auf Stufe 1, 2 oder 3 stellen.
- Austretenden, geformten Teig mit einem Küchenbrett abnehmen. Dabei die Küchenmaschine kurz ausschalten, wenn der Teig zu schnell austritt.

Reibevorsatz

MUZ8RV1

Bild 6

zum Reiben von Mandeln, Nüssen, gekühlter Schokolade und getrocknetem Brot oder Brötchen.

⚠ Achtung!

Nüsse und Mandeln nur trocken und in kleinen Mengen verarbeiten!

- Vorbereitung wie beim Fleischwolf-Vorsatz beschrieben. Notwendige Einzelteile und Reihenfolge beim Zusammensetzen des Reibevorsatzes beachten.
- Zu verarbeitende Lebensmittel in die Einfüllschale geben.
Zum Nachschieben Stopfer verwenden.
- Drehschalter auf Stufe 1, 2 oder 3 stellen.

Wurststopfer-Satz

MUZ8WS2

Bild 7

zum Füllen von Würsten aller Art, zum Formen von Kroketten.

- Vorbereitung wie beim Fleischwolf-Vorsatz beschrieben.
- Notwendige Einzelteile und Reihenfolge beim Zusammensetzen des Wurststopfer-Satzes beachten.
- Zu verarbeitende Lebensmittel in die Einfüllschale geben.
- Zum Nachschieben Stopfer verwenden.
- Drehschalter auf Stufe 2, 3 oder 4 stellen.

Änderungen vorbehalten.

The accessories are suitable for the food processor MUM8....

See operating instructions for food processor MUM8....

An adapter (**Fig. 3**) is always required for attachment of the mincer.

The adapter is included with some models, otherwise it is available from specialist outlets.

Overview

Please fold out the illustrated pages.

Fig. 1

- a Pusher
- b Filling tray
- c Disassembling/assembling mincer attachment
- d Removing/attaching mincer attachment
- e Drive coupling
- f Adapter (included with MUZ8FA1)

Safety instructions

The mincer must be completely assembled before use. Never assemble the mincer attachments on the base unit.

Do not attach/remove the mincer until the drive is at a standstill and the mains plug has been pulled out.

Operate the mincer in the specified operating positions only.

Keep fingers clear of the filling shaft, use the pusher to force down the ingredients.

Keep children away from the appliance.

⚠ Risk of injury from sharp blade

Do not take hold of blades by the cutting surfaces.

Predetermined breaking point

The installed predetermined breaking point protects the drive.

The coupling part on the screw will break and protect the appliance from damage if an overload occurs (e.g. if bones are accidentally fed in).

Spare part available from customer service.

Operation

Mincer attachment

For processing raw or cooked meat, bacon, poultry and fish.

Fig. 1c

- Assemble the mincer attachment in the sequence indicated. Do not fully tighten the threaded ring.

Fig. 2

- Attach the adapter.
 - Insert the drive coupling.
 - Attach the adapter and secure with clamping screw. Note position of the lug!
- Attach the mincer to the base unit: Place the mincer on the adapter. Rotate in an anti-clockwise direction and depress the locking lever.
- Tighten the threaded ring.
- Attach the filling tray.
- Place a bowl or plate under the outlet.

Warning!

Do not process bones.

- Place ingredients which are to be processed in the filling tray. Use the pusher to force down the ingredients.
- Select setting 4 with the rotary switch.

After using the appliance

- Switch off the appliance with the rotary switch.
- Pull out the mains plug.
- Lift up the locking lever, rotate the mincer in a clockwise direction and remove from the appliance.
- Remove the adapter and drive coupling.

Cleaning and servicing

Warning!

Do not use abrasive cleaning agents.

The mincer and individual parts are not dishwasher-proof.

- Loosen the threaded ring and dismantle the attachment.
- Filling tray and pusher are dishwasher-safe. Rinse all other parts by hand and dry immediately (not dishwasher-safe).
- Lubricate dry perforated disc and blade with cooking oil to protect against rust.

Optional accessories

(Available from specialist outlets)

Warning!

Always assemble the accessory parts without blades and discs. For all information on "Safety", "Cleaning and servicing" and "After using the appliance", see information for the mincer or mincer attachment.

Adapter

MUZ8AD1

Fig. 3

for securing the mincer attachment and pasta attachments.

Perforated disc sets

MUZ8LS2/LS3/LS4

Perforated disc sets

MUZ8NV1/NV2/NV3

The adapter MUZ8AD1 is required for attachment.

Fruit press attachment

Fig. 4

For pressing the juice out of e.g. berries, tomatoes, apples, pears, rosehips (cook rosehips for 1 hour before pressing).

The extracted fruit pulp is especially suitable for making jam.

- Prepare the fruit press attachment the same as the mincer attachment. Note the required individual parts and assembly sequence of the fruit press attachment.
- First unscrew the fastening screw until the pulp can flow out still moist.
- Then adjust the fastening screw until the pulp flows out with the desired amount of moisture.
- Place fruit which is to be processed in the filling tray.
Use the pusher to force down the fruit.
- Select setting 4 with the rotary switch.

Biscuit attachment

MUZ8SV1

Fig. 5

For shaping biscuit dough or short pastry.

- Prepare the biscuit attachment the same as the mincer attachment. Note the required individual parts and assembly sequence of the biscuit attachment.
- Place dough which is to be processed in the filling tray. Use the pusher to force down the dough.
- Select setting 1, 2 or 3 with the rotary switch.

- Catch the shaped dough coming out of the attachment on a kitchen board. If the dough comes out too quickly, briefly switch off the food processor.

Grater attachment

MUZ8RV1

Fig. 6

for grating almonds, nuts, refrigerated chocolate and dried bread or bread rolls.

⚠ Warning!

Process only dry nuts and almonds in small quantities!

- Prepare the grater attachment the same as the mincer attachment. Note the required individual parts and assembly sequence of the grater attachment.
- Place ingredients which are to be processed in the filling tray.
Use the pusher to force down the ingredients.
- Select setting 1, 2 or 3 with the rotary switch.

Sausage filler set

MUZ8WS2

Fig. 7

for filling all types of sausage, for shaping croquettes.

- Prepare the sausage filler set the same as the mincer attachment.
- Note the required individual parts and assembly sequence of the sausage filler set.
- Place food which is to be processed in the filling tray.
- Use the pusher to force down the ingredients.
- Select setting 2, 3 or 4 with the rotary switch.

Subject to alterations.

Les accessoires sont conçus pour les robots ménagers MUM8....

Respectez la notice d'utilisation du robot ménager MUM8....

Pour fixer le kit hachoir à viande sur l'appareil, vous avez toujours besoin d'un adaptateur (figure 3).

L'adaptateur accompagne certains modèles. Vous pouvez sinon vous le procurer dans les magasins spécialisés.

Vue d'ensemble

Veillez déplier les volets illustrés.

Fig. 1

- a Pilon pousoir
- b Entonnoir
- c Kit hachoir à viande
Démonter/assembler
- d Kit hachoir à viande enlever/installer
- e Pivot d'entraînement
- f Adaptateur
(fourni avec le MUZ8FA1)

Consignes de sécurité

N'utilisez le hachoir à viande qu'entièrement monté. Sur l'appareil de base, ne montez jamais les embouts et kits destinés au hachoir. Installez/démontez le kit hachoir à viande seulement après l'avoir débranché et lorsque l'entraînement se trouve à l'arrêt.

N'utilisez le hachoir à viande que dans les positions de service indiquées.

N'introduisez jamais les doigts dans l'entonnoir. Pour pousser les aliments, utilisez le pilon pousoir.

L'appareil n'est pas un jouet, éloignez les enfants.

⚠ **Risques de blessures avec les lames tranchantes**

Ne saisissez pas les lames par leur surface de coupe.

Pièce de rupture

La pièce de rupture protège l'entraînement. En cas de surcharge, la pièce d'accouplement de la vis sans fin casse (si vous avez par exemple introduit un os par inadvertance), évitant ainsi d'endommager l'appareil. Vous pouvez obtenir une pièce de rechange auprès du service après-vente.

Utilisation

Kit hachoir

Cet embout sert à hâcher la viande, le lard, la volaille et le poisson, crus ou cuits.

Fig. 1 c

- Assemblez le kit hachoir selon la chronologie indiquée. Ne vissez pas l'anneau à fond.

Fig. 2

- Fixez l'adaptateur
 - Enfoncez le pivot d'entraînement.
 - Mettez l'adaptateur en place puis immobilisez-le avec la vis de blocage. Faites attention à l'emplacement de l'encoche.
- Montez le kit hachoir à viande sur l'appareil de base : placez le kit hachoir à viande sur l'adaptateur. Tournez dans le sens anti-horaire puis appuyez sur la manette de blocage.
- Vissez maintenant l'anneau à fond.
- Montez l'entonnoir.
- Placez un bol ou une assiette sous l'orifice de sortie.

Attention :

Ne passez jamais d'os au hachoir.

- Versez les aliments dans l'entonnoir. Utilisez le pilon pour pousser les aliments.
- Réglez l'interrupteur rotatif sur la position 4.

Après l'utilisation

- Eteignez l'appareil par l'interrupteur rotatif.
- Débranchez sa fiche mâle de la prise secteur.
- Relevez la manette de blocage puis séparez le kit hachoir à viande de l'appareil en le faisant tourner dans le sens horaire.
- Ôtez l'adaptateur et le pivot d'entraînement.

Nettoyage et entretien

Attention :

N'utilisez jamais de détergents récurants.

Le hachoir et ses pièces ne se lavent pas au lave-vaisselle.

- Dévissez l'anneau puis démontez les accessoires du hachoir.
- L'entonnoir et le pilon pousoir se lavent au lave-vaisselle.
- Lavez toutes les autres pièces à la main et séchez-les immédiatement (elles ne se lavent pas au lave-vaisselle).
- Pour protéger les disques ajourés et les lames secs de la rouille, enduisez-les d'huile alimentaire.

Accessoires en option

(disponibles chez votre revendeur spécialisé)

Attention :

Remontez toujours les accessoires sans lame et sans disque. Respectez toutes les consignes de «Sécurité», de «Nettoyage et entretien» ainsi que celles applicables «Après l'utilisation» figurant sur la notice de hachoir ou du kit hachoir.

Adapter

MUZ8AD1

Fig. 3

Pour fixer le kit hachoir à viande et les embouts à pâtes.

Kit de disques ajourés

MUZ8LS2/LS3/LS4

Embouts à pâtes métalliques

MUZ8NV1/NV2/NV3

Leur fixation requiert l'adaptateur MUZ8AD1.

Kit pour coulis de fruits

et légumes MUZ8FV1

Fig. 4

Ce kit transforme en coulis les baies, tomates, pommes, poires, etc.

Les coulis et compotes ainsi obtenus conviennent particulièrement bien pour préparer de la confiture.

- Préparatifs identiques à ceux du kit hachoir. Lors de l'assemblage du kit pour coulis de fruits et légumes, montez les pièces détachées voulues et dans le bon ordre chronologique.
- Dans un premier temps, desserrez la vis de fixation ce qu'il faut pour que la pulpe coule tout juste liquide.
- Ensuite, ajustez la vis de fixation pour que la pulpe sorte avec l'humidité voulue.
- Versez les aliments dans l'entonnoir. Poussez-les avec le pilon.
- Réglez l'interrupteur rotatif sur la position 4.

Embout pour gâteaux secs

MUZ8SV1

Fig. 5

Cet embout sert à extruder la pâte à petits fours et la pâte brisée.

- Préparatifs identiques à ceux du kit hachoir. Lors de l'assemblage de l'embout pour gâteaux secs, montez les pièces détachées voulues et dans le bon ordre chronologique.
- Dans l'entonnoir, versez la pâte à extruder. Pour pousser la pâte, utilisez le pilon.
- Réglez l'interrupteur rotatif sur la position 1, 2 ou 3.

- Détachez la pâte extrudée au moyen d'une planche de cuisine. Eteignez le robot ménager pendant cette opération si la pâte sort trop vite.

Embout à râper

MUZ8RV1

Fig. 6

Pour râper les amandes, les noix, le chocolat refroidi, et le pain ou le pain de mie sec.

⚠ Attention :

Ne broyez les noix et les amandes que sèches et en petites quantités.

- Préparatifs identiques à ceux du kit hachoir. Lors de l'assemblage de l'embout à râper, montez les pièces détachées voulues et dans le bon ordre chronologique.
- Dans l'entonnoir, versez les aliments à râper. Pour pousser les aliments, utilisez le pilon.
- Réglez l'interrupteur rotatif sur la position 1, 2 ou 3.

Kit à remplir les saucisses

MUZ8WS2

Fig. 7

Pour remplir les saucisses de toute variété, pour façonner les croquettes.

- Préparatifs identiques à ceux du kit hachoir à viande.
- Utilisez les pièces nécessaires et respectez l'ordre chronologique de montage.
- Placez les aliments désirés dans l'entonnoir.
- Faites glisser à l'aide du pilon-poussoir.
- Amenez l'interrupteur rotatif sur la position 2, 3 ou 4.

Sous réserve de modifications.

L'accessorio è idoneo per la macchina da cucina MUM8....

Osservare le istruzioni del robot da cucina MUM8....

Per il fissaggio del tritacarne è sempre necessario un adattatore (**figura 3**).

Per alcuni modelli l'adattatore è compreso nella fornitura, altrimenti è disponibile nel commercio specializzato.

Guida rapida

Si prega di aprire le pagine con le figure.

Figura 1

- a** Pestello
- b** Piatto di carico
- c** Comporre/scomporre l'adattatore tritacarne
- d** Rimuovere/applicare l'adattatore tritacarne
- e** Trascinatore
- f** Adattatore
(per MUZ8FA1 compreso nella fornitura)

Istruzioni di sicurezza

Usare il tritacarne solo completamente assemblato.

Non montare mai gli adattatori del tritacarne sull'apparecchio base.

Montare/smontare il tritacarne solo ad ingranaggio fermo e spina di alimentazione estratta.

Usare il tritacarne solo nelle posizioni di funzionamento indicate.

Non introdurre le dita nel pozzetto di carico, per alimentare il tritacarne usare il pestello.

Tenere l'apparecchio fuori della portata dei bambini.

⚠ Pericolo di ferite a causa della lama tagliente

Non afferrare la lama sulle superfici di taglio.

Punto di rottura prestabilita

Il punto di rottura prestabilita integrato protegge l'ingranaggio.

Il supporto del giunto della coclea si rompe in caso di sovraccarico (per es. osso introdotto inavvertitamente) e protegge con ciò l'apparecchio da danni.

Il ricambio è disponibile presso il servizio assistenza clienti.

Uso

Adattatore tritacarne

per lavorare carne cruda o cotta, speck, pollame e pesce.

Figura 1c

- Assemblare l'adattatore tritacarne nella successione mostrata. Non stringere completamente la ghiera.

Figura 2

- Fissare l'adattatore.
 - Inserire il trascinatore.
 - Applicare l'adattatore e fissarlo con la vite di serraggio. Rispettare la posizione del nasello!
- Applicare il tritacarne all'apparecchio base: Mettere il tritacarne sull'adattatore. Ruotare in senso antiorario ed abbassare la leva di arresto.
- Stringere la ghiera.
- Applicare il piatto di carico.
- Disporre una scodella o un piatto sotto l'apertura di uscita.

Attenzione!

Non tritare ossi.

- Deporre gli alimenti da tritare sul piatto di carico.
Per alimentare il tritacarne usare il pestello.
- Ruotare la manopola sulla velocità 4.

Dopo il lavoro

- Spegnerne l'interruttore con la manopola, sollevare la leva di arresto e smontare il tritacarne dall'apparecchio base.

Pulizia e cura

Attenzione!

Non utilizzate detergenti abrasivi. Il tritacarne e le singole parti non sono lavabili in lavastoviglie.

- Svitare la ghiera e scomporre l'adattatore.
- Il piatto di carico ed il pestello sono lavabili in lavastoviglie.
Lavare a mano tutte le altre parti ed asciugarle immediatamente (non sono lavabili in lavastoviglie).
- Per proteggerli dalla ruggine, ungere con olio alimentare il disco forato e la lama asciutti.

Accessori speciali

(reperibili presso i rivenditori specializzati)

Attenzione!

Montare gli accessori speciali sempre senza lama e dischi. Per tutte le istruzioni su «Sicurezza», «Pulizia e cura» e «Dopo il lavoro» vedi le istruzioni accluse al tritacarne o all'adattatore tritacarne.

Adattatori

MUZ8AD1

Figura 3

per fissare l'adattatore tritacarne e gli adattatori per pasta.

Set dischi forati MUZ8LS2/LS3/LS4

Adattatori per pasta in metallo

MUZ8NV1/NV2/NV3

Per il fissaggio è necessario l'adattatore MUZ8AD1.

Adattatore spremifrutta

MUZ8FV1

Figura 4

Per spremere per es. bacche, pomodori, mele, pere, (fare asciugare le bacche per 1 ora prima di spremerle).

Il passato di frutta ottenuto è molto indicato per fare marmellate.

- Preparare come descritto per l'adattatore tritacarne. Fare attenzione alle parti singole necessarie ed all'ordine di assemblaggio dell'adattatore spremifrutta.
- Allentare prima la vite di fissaggio quanto basta affinché i residui possano uscire ancora umidi.
- Regolare poi la vite di fissaggio in modo che i residui escano con l'umidità desiderata.
- Mettere gli alimenti da spremere sul piatto di carico. Per spingere gli alimenti usare il pestello.
- Disporre la manopola sulla velocità 4.

Adattatore per pasticcini di pasta

miscelata iniettata MUZ8SV1

Figura 5

Per formare pasta per pasticcini oppure pasta frolla.

- Preparare come descritto per l'adattatore tritacarne. Fare attenzione alle parti singole necessarie ed all'ordine di assemblaggio dell'adattatore spremifrutta.
- Mettere la pasta da lavorare sul piatto di carico. Per spingere la pasta usare il pestello.
- Disporre la manopola sulla velocità 1, 2 o 3.

- All'uscita staccare la pasta formata con un tagliere. Ciò facendo spegnere brevemente il robot da cucina, se la pasta esce troppo velocemente.

Adattatore grattugia

MUZ8RV1

Figura 6

per grattugiare mandorle, noci, cioccolata raffreddata e pane o panini rappresi.

⚠ Attenzione!

Grattugiare noci e mandorle solo asciutte ed in piccole quantità!

- Preparare come descritto per l'adattatore tritacarne. Fare attenzione alle parti singole necessarie ed all'ordine di assemblaggio dell'adattatore spremifrutta.
- Mettere gli alimenti da grattugiare sul piatto di carico. Per spingere gli alimenti usare il pestello.
- Disporre la manopola sulla velocità 1, 2 o 3.

Set insaccatore per salsicce

MUZ8WS2

Figura 7

per riempire salsicce di ogni tipo, per formare crocchette.

- Preparazione come descritto per l'adattatore tritacarne.
- Nell'assemblaggio del set insaccatore per salsicce utilizzare i necessari pezzi singoli e rispettare l'ordine di montaggio.
- Mettere gli alimenti da lavorare sul piatto di carico.
- Per spingere utilizzare il pestello.
- Disporre l'interruttore rotante sul grado 2, 3 oppure 4.

Con riserva di modifiche.

Het toebehoren is geschikt voor de keukenmachine MUM8...

De gebruiksaanwijzing van de keukenmachine MUM8... in acht nemen.

Voor het bevestigen van de vleesmolen is een adapter (**afb. 3**) nodig.

Bij sommige modellen wordt de adapter meegeleverd, anders is deze verkrijgbaar in de speciaalzaak.

In één oogopslag

De pagina's met afbeeldingen uitklappen a.u.b.

Afb. 1

a stopper

b vulschacht

c vleesmolen-hulpstuk uit elkaar nemen/
in elkaar zetten

d vleesmolen-hulpstuk verwijderen/
aanbrengen

e meenemer

f adapter (meegeleverd bij MUZ8FA1)

Veiligheidsvoorschriften

Vleesmolen uitsluitend in compleet samengebouwde toestand gebruiken.

Vleesmolen-hulpstukken nooit op het basisapparaat in elkaar zetten.

De vleeswolf alleen aanbrengen/verwijderen wanneer de aandrijving stilstaat en de stekker uit het stopcontact is getrokken.

Vleesmolen uitsluitend gebruiken in de vermelde bedrijfsstanden.

Niet in de vulschacht grijpen; bij het aandrukken de stopper gebruiken.

Kinderen uit de buurt van het apparaat houden.

⚠ Verwondingsgevaar door scherp mes

Mes niet vastpakken aan de snijvlakken.

Breekpunt

Het ingebouwde breekpunt beschermt de aandrijving.

Het koppelingstuk van de wormaandrijving breekt af bij overbelasting (b.v. wanneer er per ongeluk beenderen zijn toegevoegd) en beschermt zo het apparaat tegen beschadiging. Een vervangend breekpunt is verkrijgbaar bij de klantenservice.

Bedienen

Vleesmolen-hulpstuk

voor het verwerken van rauw of gekookt vlees, spek, gevogelte en vis.

Afb. 1c

- Vleesmolen-hulpstuk in de getoonde volgorde in elkaar zetten. Schroefring niet helemaal vastdraaien.

Afb. 2

- Adapter bevestigen.
 - Meenemer insteken.
 - Adapter aanbrengen en bevestigen met de klemschroef. Let op de positie van de neus!
- Vleesmolen aanbrengen op het basisapparaat: Vleesmolen op de adapter plaatsen. Tegen de klok in draaien en de vastzethendel omlaag drukken.
- Schroefring vastdraaien.
- Vultrechter aanbrengen.
- Kom of bord onder de uitvoeropening zetten.

Attentie!

Geen botten verwerken.

- Levensmiddel in de vultrechter doen. Aandrukken met de stopper.
- Draaischakelaar op stand 4 zetten.

Na gebruik

- Apparaat uitschakelen met de draaischakelaar.
- Stekker uit het stopcontact trekken.
- Vastzethendel omhoog klappen, vleesmolen met de klok mee draaien en van het apparaat nemen.
- Adapter en meenemer verwijderen.

Reinigen en onderhoud

Attentie!

Geen schurende reinigingsmiddelen gebruiken. De vleesmolen en de onderdelen kunnen niet in de afwasautomaat worden gereinigd.

- Schroefring losdraaien en het hulpstuk uit elkaar nemen.
- De vultrechter en de stopper kunnen in de afwasautomaat worden gereinigd. Alle andere onderdelen met de hand afspoelen en direct afdrogen (deze zijn niet geschikt voor de afwasautomaat).
- Droge ponschijf en mes invetten met slaolie om ze tegen roest te beschermen.

Extra toebehoren

(verkrijgbaar in de speciaalzaak)

Attentie!

De toebehorenonderdelen altijd zonder mes en schijven in elkaar zetten. Alle aanwijzingen voor „Veiligheid“, „Reinigen en onderhoud“ en „Na gebruik“: zie de aanwijzingen van de vleesmolen resp. het vleesmolen-hulpstuk.

Adapter

MUZ8AD1

Afb. 3

voor het bevestigen van het vleesmolen-hulpstuk en de pastahulpstukken.

Ponsschijvensets MUZ8LS2/LS3/LS4

Pastahulpstukken van metaal

MUZ8NV1/NV2/NV3

Voor het bevestigen is de adapter MUZ8AD1 nodig.

Fruitpers-hulpstuk

MUZ8FV1

Afb. 4

voor het uitpersen van bijv. bessen, tomaten, appels, peren, rozenbottels (rozenbottels 1 uur koken voor het uitpersen).

Vruchtenmoes is zeer geschikt om marmelade van te maken.

- Voorbereiden zoals beschreven bij het vleesmolen-hulpstuk. Bij het in elkaar zetten van het fruitpers-hulpstuk letten op de benodigde onderdelen en de juiste volgorde.
- Eerst de bevestigingsschroef zover losdraaien dat de moes nog vochtig kan wegstromen.
- Dan de bevestigingsschroef zodanig instellen dat de moes met de gewenste vochtigheid uit het apparaat komt.
- Levensmiddel in de vultrechter doen. Bij het aandrukken de stopper gebruiken.
- Draaischakelaar op stand 4 zetten.

Sprits-hulpstuk

MUZ8SV1

Afb. 5

voor het vormen van koekjesdeeg of zandtaartdeeg.

- Voorbereiden zoals beschreven bij het vleesmolen-hulpstuk. Bij het in elkaar zetten van het sprits-hulpstuk letten op de benodigde onderdelen en de juiste volgorde.
- Het te verwerken deeg in de vultrechter doen. Bij het aandrukken de stopper gebruiken.
- Draaischakelaar op stand 1, 2 of 3 zetten.

- Het in het apparaat gevormde deeg opvangen op een bakplaat. Als het deeg te snel uit het apparaat komt, de keukenmachine kort uitschakelen.

Maal-hulpstuk

MUZ8RV1

Afb. 6

voor het malen van amandelen, noten, gekoelde chocolade en gedroogd brood of broodjes.

△ Attentie!

Noten en amandelen uitsluitend droog en in kleine hoeveelheden verwerken!

- Voorbereiden zoals beschreven bij het vleesmolen-hulpstuk. Bij het in elkaar zetten van het maal-hulpstuk letten op de benodigde onderdelen en de juiste volgorde.
- Levensmiddel in de vultrechter doen. Bij het aandrukken de stopper gebruiken.
- Draaischakelaar op stand 1, 2 of 3 zetten.

Worstvulset

MUZ8WS2

Afb. 7

voor het vullen van allerlei soorten worst en het vormen van kroketten.

- Voorbereiding zoals beschreven bij het vleesmolen-hulpstuk.
- Benodigde onderdelen en de volgorde in acht nemen bij het in elkaar zetten van de worstvulset.
- De levensmiddelen in de vultrechter doen.
- Voor het aandrukken de stopper gebruiken.
- Draaischakelaar op stand 2, 3 of 4 zetten.

Wijzigingen voorbehouden.

Tilbehøret er beregnet til køkkenmaskinen MUM8....

Læs og overhold køkkenmaskinens brugsanvisning MUM8....

Kødhakkeren skal altid fastgøres med en adapter (Fig. 3).

Ved nogle modeller følger adapteren med, ellers kan den købes i faghandlen.

Overblik

Fold siderne med illustrationerne ud.

Fig. 1

a Stopper

b Påfyldningsbakke

c Kødhakker-enhed skilles ad/samles

d Kødhakker-enhed tages af/sættes på

e Medbringer

f Adapter (følger med MUZ8FA1)

Sikkerhedsanvisninger

Kødhakkeren må kun benyttes, når den er samlet rigtigt. Forsøg aldrig at samle kødhakkeren på køkkenmaskinen.

Drevet skal stå stille og netstikket være trukket ud, når kødhakkeren sættes på/tages af maskinen.

Kødhakkeren må kun benyttes i de angivne driftspositioner.

Stik ikke fingrene ned i påfyldningsåbningen.

Brug altid stopperen til at skubbe ned med.

Hold børn væk fra maskinen.

⚠ Pas på! Kniven er meget skarp

Berør ikke knivene med de bare fingre.

Fast brudsted

Det faste brudsted beskytter drevet.

Koblingsstativet på snekken knækker, hvis det overbelastes (f.eks. hvis ben er kommet ned i kødhakkeren ved en fejltagelse) og beskytter dermed maskinen mod beskadigelser.

Reservedel kan købes hos den autoriserede kundeservice.

Betjening

Kødhakker-enhed

Formål: Bearbejdning af rå og kogt kød, bacon, fjerkræ og fisk.

Fig. 1 c

- Saml kødhakker-enheden i den viste rækkefølge. Skrueringen må ikke skrues helt fast.

Fig. 2

- Fastgør adapteren.
 - Sæt medbringeren i.
 - Sæt adapteren på og fastgør den med klemmeskruen. Overhold næsens position!
- Anbring kødhakkeren på grundmodellen: Sæt kødhakkeren på adapteren. Drej den mod venstre og tryk låsearmen ned.
- Skru skrueringen fast.
- Fastgør påfyldningsskålen.
- Stil en skål eller en tallerken ind under åbningen.

OBS!

Ben må ikke kommes i kødhakkeren.

- Anbring levnedsmidlerne på skålen. Brug vedlagte stopper til at stoppe med.
- Stil grebet på trin 4.

Efter arbejdet

- Sluk for maskinen med grebet.
- Træk stikket ud.
- Klap låsearmen op og tag kødhakkeren af maskinen ved at dreje den mod højre.
- Tag adapter og medbringer af.

Rengøring og pleje

OBS!

Anvend ikke skarpe eller skurende rengøringsmidler. Kødhakker enhed og løse dele kan ikke tåle opvaskemaskine.

- Løsn skrueringen og skil enheden ad.
- Bakke og stopper kan sættes i opvaskemaskinen.

Alle andre dele vaskes af i hånden og tørres af med det samme (må ikke sættes i opvaskemaskinen).

- Smør den tørre hulskive og kniven med spiseolie for at beskytte dem mod rust.

Ekstratilbehør

(kan købes hos forhandleren)

OBS!

De forskellige tilbehørsdele skal altid samles uden knive og skiver. Alle henvisninger og anvisninger under „Sikkerhed“, „Rengøring og pleje“ og „Efter arbejdet“ findes under kødhakkeren eller kødhakker enheden.

Adapter

MUZ8AD1

Fig. 3

til at fastgøre kødhakker-enhed og nudel-enheder.

Hulskive-sæt

MUZ8LS2/LS3/LS4

Nudel-enheder af metal

MUZ8NV1/NV2/NV3

Fastgøres ved hjælp af adapteren MUZ8AD1.

Frugtpresse

MUZ8FV1

Fig. 4

Formål: Til presning af bær, frugt, tomater, æbler, pærer eller hyben (hyben skal være kogt i en hel time, før de presses).

Det pressede frugtmos er velegnet til fremstilling af marmelade.

- Forberedelse: Se beskrivelse under kødhakker-enhed. Brug de krævede løsdele og overhold rækkefølgen for samling af frugtpresse.
- Løsn stilleskruen så meget, at faste bestanddele flyder fugtigt ud.
- Indstil derefter stilleskruen, til saft og faste bestanddele flyder ud på den ønskede måde.
- Anbring frugten på skålen. Brug vedlagte stopper til at stoppe med.
- Stil grebet på trin 4.

Småkageformsæt

MUZ8SV1

Fig. 5

Formål: Formning af småkagedej eller mørdej.

- Forberedelse: Se beskrivelse under kødhakker-enhed. Brug de krævede løsdele og overhold rækkefølgen for samling af småkageformsæt.
- Anbring dejen på skålen. Brug vedlagte stopper til at stoppe med.
- Stil grebet på trin 1, 2 eller 3.

- Fang dejen, når den kommer ud af maskinen, og læg den på et bræt. Sluk maskinen for et kort øjeblik, hvis dejen kommer for hurtigt ud af maskinen.

Rivejern

MUZ8RV1

Fig. 6

Formål: Til rivning af mandler, nødder, kølet chokolade og tørret franskbrød eller rundstykker.

△ OBS!

Nødder og mandler skal altid være tørre og skal påfyldes i små mængder.

- Forberedelse: Se beskrivelse under kødhakker enhed. Brug de krævede løsdele og overhold rækkefølgen for samling af kornkværn.
- Anbring levnedsmidlerne på skålen. Brug vedlagte stopper til at stoppe med.
- Stil grebet på trin 1, 2 eller 3.

Pølsehorn-sæt

MUZ8WS2

Fig. 7

Formål: Til fyldning af alle former for pølser og til formning af kroketter.

- Forberedelse: Se beskrivelse under kødhakker-enhed.
- Brug de krævede løsdele og overhold rækkefølgen for samling af pølsehorn-sættet.
- Anbring levnedsmidlerne på bakken.
- Brug altid stopperen til at skubbe ned med.
- Stil grebet på trin 2, 3 eller 4.

Ret til ændringer forbeholdes.

Dette tilbehøret er beregnet for kjøkkenmaskin MUM8....

Se betjeningsanvisningen for kjøkkenmaskinen MUM8....

For festing av kjøttkvernen trenges det alltid en adapter (**bilde 3**).

Ved noen modeller følger adapteren med, ellers kan den fåes i faghandelen.

Et overblikk

Brett ut siden med bilder.

Bilde 1

- a Støter
- b Påfyllingsåpning
- c Forsats for kjøttkvern når den tas fra hverandre/sammensetting
- d Forsats for kjøttkvern tas av/settes på
- e Medbringer
- f Adapter (ved MUZ8FA1 blir den levert med)

Sikkerhetshenvisninger

Denne kjøttkvernen må kun brukes når den er komplett montert. Kjøttkvernen må aldri monteres sammen på basismaskinen.

Kjøttkvernen må kun settes på og tas av når drevet står stille og når støpselet er trukket ut. Kjøttkvernen må kun brukes i en av de oppførte driftsposisjonene.

Ikke ta inn i påfyllings- eller i utløpsåpningen. For påfylling av ingrediensene må du bruke en støter.

Hold barn borte fra maskinen.

⚠ Fare på grunn av skarpe kniver

Knivene må ikke holdes i skjæreflatten.

Avbryterpunkt

Det innebyggete avbryterpunktet beskytter motoren.

Ved overbelastning bryter koplingsdelen av ved drivakslingen (f. eks. dersom det er ben i kjøttet) og beskytter dermed maskinen mot skade.

Reserveredel fåes hos kundeservice.

Betjening

Forsats for kjøttkvern

For arbeid med rått eller kokt kjøtt, flesk, fjærkre og fisk.

Bilde 1c

- Sett forsatsen for kjøttkvernen sammen i vist rekkefølge. Skrueringen må ikke skrues helt fast.

Bilde 2

- Fest adapteren.
 - Sett inn medbringeren.
 - Sett på adapteren og fest fast med klemmeskruene. Ta hensyn til posisjonen til "nesen"!
- Kjøttkvernen settes på basismaskinen, dreies mot klokken retning og stoppespaken trykkes ned.
- Skru fast skrueringen.
- Sett på påfyllingsskålen.
- Sett en bolle eller en tallerken under utløpsåpningen.

OBS!

Ikke arbeid med knoker.

- Fyll på den maten som skal bearbeides. Skyv etter med støteren.
- Sett dreiebryteren på trinn 4.

Etter arbeidet

- Slå av maskinen med dreiebryteren.
- Trekk ut støpselet.
- Klaff stoppespaken opp og ta kjøttkvernen av i klokken retning.
- Ta av adapteren og medbringeren.

Rengjøring og pleie

OBS!

Ikke bruk skurende rengjøringsmidler.

Kjøttkvernen og enkeltdelene kan ikke vaskes i oppvaskmaskinen.

- Løsne skrueringen og ta forsatsen fra hverandre.
- Påfyllingsskålen og støteren kan vaskes i oppvaskmaskin. Alle andre deler må vaskes for hånd og tørkes av (de kan ikke vaskes i oppvaskmaskin).
- Hullskiven og knivene må smøres inn med litt matolje når de er tørre, for å beskytte dem mot rust.

Ekstra tilbehør

(Fåes i faghandelen)

Obs!

Tilbehørsdeler må alltid sammensettes uten kniv og skiver. Alle henvisninger om "Sikkerhet", "Rengjøring og pleie" hhv. "Etter arbeidet" se henvisninger til kjøttkvern hhv. kjøttkvern-forsatsen.

Adapter

MUZ8AD1

Bilde 3

for feste av forsatsen på kjøttkvernen og forsats for pasta.

Hullskive-satser MUZ8LS2/LS3/LS4

Forsats for pasta av metall

MUZ8NV1/NV2/NV3

For feste trenges adapter MUZBAD1.

Forsats for fruktpresse

MUZ8FV1

Bilde 4

For utpressing av f. eks. bær, tomater, epler, pærer, nype (nypene må koke 1 time før de blir presset ut).

Mosen som oppstår egner seg særlig godt for syltetøy.

- Forberedelser som beskrevet for forsatsen for kjøttkvernen. Ta hensyn til de nødvendige enkelte delene og rekkefølgen ved sammensetningen av forsatsen for fruktpressen.
- Først åpnes festeskruen så langt at den fuktige fruktmasken kan renne ut.
- Deretter innstilles festeskruen slik at frukten kan renne ut med ønsket fuktighet.
- Fyll den maten som skal arbeides ned i påfyllingsskålen. Bruk støteren for å skyve på.
- Sett dreiebryteren på trinn 4.

Forsats for sprøytebakst

MUZ8SV1

Bilde 5

Formes av småkakedeig eller mørdeig.

- Forberedelser som beskrevet for forsatsen for kjøttkvernen. Ta hensyn til de nødvendige enkelte delene og rekkefølgen ved sammensetningen av forsatsen for sprøytebakst.
- Fyll den deigen som skal arbeides ned i påfyllingsskålen. Bruk støteren for å skyve på.
- Sett dreiebryteren på trinn 1, 2 eller 3.
- La den formede deigen som kommer ut falle ned på et bakebrett. Slå kjøkkenmaskinen av i kort tid dersom deigen kommer for fort ut.

Mandelkvern

MUZ8RV1

Bilde 6

For rasping av mandler, nøtter, kald sjokolade og tørket brød eller rundstykker.

△ OBS!

Nøtter og mandler må kun bearbeides i tørr tilstand og i små mengder!

- Forberedelser som beskrevet for forsatsen for kjøttkvernen. Ta hensyn til de nødvendige enkelte delene og rekkefølgen ved sammensetningen av raspeforsatsen.
- Fyll de tingene som skal arbeides ned i påfyllingsskålen. Bruk støteren for å skyve på.
- Sett dreiebryteren på trinn 1, 2 eller 3.

Sats med pølsehorn

MUZ8WS2

Bilde 7

For å fylle alle slags pølser, og for å forme potet croquettes (Pommes Dauphin – potetvannbakkels)

- Forberedes som beskrevet ved forsatsen for kjøttkvern.
- Ta hensyn til de nødvendige enkelte delene og rekkefølgen ved monteringen av pølsehornet.
- Fyll ingrediensene i påfyllingsskålen.
- For å skyve på brukes en støter.
- Sett dreiebryteren på trinn 2, 3 eller 4.

Endringer forbeholdes.

Detta tillbehör passar till köksmaskinen MUM8....

Se även bruksanvisningen till köksmaskinen MUM8....

För att köttkvarnen ska kunna sättas fast krävs alltid en adapter (**bild 3**).

På vissa modeller ingår adaptern, i annat fall finns den att köpa i fackhandeln.

Beskrivning av köttkvarnen

Vik ut uppslaget med bilder.

Bild 1

a Påmatare

b Matarbord

c Hur köttkvarnen sätts ihop/tas isär

d Hur köttkvarnen sätts fast/lossas från köksmaskinen

e Medbringare

f Adapter (medföljer modell MUZ8FA1)

Säkerhetsanvisningar

Köttkvarnen ska vara helt ihopmonterad innan den placeras på drivuttaget.

Sätt aldrig fast eller ta loss köttkvarnen eller delar av den medan köksmaskinen är igång. Köksmaskinen måste vara avstängd och stickkontakten utdragen ur vägguttaget när köttkvarnen sätts fast/lossas.

Stoppa aldrig ned fingrarna i köttkvarnens mataröppning. Använd alltid påmataren.

Låt inte barn leka med köttkvarnen eller röra reglage och flyttbara/rörliga delar.

⚠ Var försiktig så att du inte skadar dig på den vassa kniven

Ta aldrig kniven i skärytorna.

Överbelastningsskydd

Överbelastningsskyddet är ett inbyggt skydd mot skador.

Medbringaren på köttkvarnens vals bryts av vid överbelastning (om t.ex. ben råkar matas genom köttkvarnen). Detta för att skydda köksmaskinen mot skador.

Ny köttkvarnsvals finns att köpa hos service.

Så gör man

Köttkvarn

Lämplig för att mala urbenat rått eller tillagat kött, fläsk, fågel och fisk.

Bild 1c

- Sätt samman delarna i den ordning de avbildas. Dra åt låsringen bara löst.

Bild 2

- Gör så här för att sätta fast adaptern.
 - Stick in medbringaren.
 - Sätt på adaptern och fäst med klämskruben. Observera den utstickande delens läge!
- Sätt därefter fast köttkvarnen på köksmaskinen:
 - Sätt köttkvarnen på adaptern, vrid moturs och tryck spärren nedåt.
- Dra åt låsringen lite mer, men ej för hårt.
- Sätt fast matarbordet.
- Ställ en skål eller tallrik under köttkvarnens öppning.

Obs!

Stoppa aldrig ben i köttkvarnen.

- Lägg livsmedlen på matarbordet. Använd alltid påmataren för att mata ner.
- Vrid strömvredet till hastighet 4.

När arbetet är färdigt

- Stäng av köksmaskinen med strömvredet.
- Dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
- Fäll upp spärren och lossa köttkvarnen från köksmaskinen genom att vrida den medurs.
- Lossa adaptern och medbringaren.

Rengöring och skötsel

Obs!

Använd inga repande rengöringsmedel.

Köttkvarnen och de enskilda delarna kan inte rengöras i diskmaskin.

- Lossa låsringen och ta isär köttkvarnen.
- Matarbordet och påmataren kan rengöras i diskmaskin.
- Övriga delar diskas för hand och torkas genast torra (de tål ej maskindisk).
- Gnid in den torra hålskivan och kniven med matolja för att skydda dem mot rost.

Tillbehör

(som kan köpas separat)

Obs!

Kniven och hålskivan ska inte användas när passertillsatsen, rivtillsatsen och kakspritsmunstycket monteras på kvarnen. Avsnitten "Säkerhetsanvisningar", "Rengöring och skötsel" samt "När arbetet är färdigt" är desamma som för köttkvarnen.

Adapter

MUZ8AD1

Bild 3

för att sätta fast köttkvarn och pastatillsatser.

Hålskivor MUZ8LS2/LS3/LS4

Pastatillsatser av metall

MUZ8NV1/NV2/NV3

Adaptern MUZ8AD1 krävs för att pastatillsatserna ska kunna sättas fast.

Passertillsats

MUZ8FV1

Bild 4

Lämplig för att göra mos av t.ex. äpplen, vinbär och vindruvor, påron och nypon (låt nyponen först koka ca 1 timme).

Moset passar utmärkt bra att göra t.ex. mar-melad av.

- Gör på sätt som beskrivits för köttkvarnen. Var noga med att sätta samman delarna till passertillsatsen i den ordning de avbildas.
- Lossa först justerskruven så pass att avfallet rinner ut i flytande form.
- Dra sedan åt justerskruven tills mos resp. avfall kommer ut i önskad form.
- Lägg livsmedlen på matarbordet. Använd alltid påmataren för att mata ner.
- Vrid strömvredet till hastighet 4.

Kakspritsmunstycke

MUZ8SV1

Bild 5

Lämplig för att forma småkakor, t.ex. spritskransar.

- Gör på sätt som beskrivits för köttkvarnen. Var noga med att sätta samman delarna till kakspritsmunstycket i den ordning de avbildas.
- Lägg degen på matarbordet. Använd alltid påmataren för att mata ner.
- Vrid strömvredet till hastighet 1, 2 eller 3.
- Fånga upp den formade degen som kommer ut genom spritsbladet med en stekspade eller med händerna och lägg spritsremsorna på arbetsbänken. Stäng av köksmaskinen helt kort om degen kommer ut för snabbt.

Rivtillsats

MUZ8RV1

Bild 6

river och mal mandel, nötter, kall choklad och torkat bröd till kakor etc.

△ Obs!

Nötter och mandlar måste vara helt torra. Fyll inte på för stora mängder åt gången av nötter och mandlar.

- Gör på sätt som beskrivits för köttkvarnen. Var noga med att sätta samman delarna till rivtillsatsen i den ordning de avbildas.
- Lägg livsmedlen på matarbordet. Använd alltid påmataren för att mata ner.
- Vrid strömvredet till hastighet 1, 2 eller 3.

Korvhorn MUZ8WS2

Bild 7

Med detta gör du korv, köttbullar, kroppkakor och formar kroketter.

- Samma förberedelser som för köttkvarnen.
- Var noga med att sätta ihop de delar som krävs i rätt ordning.
- Lägg livsmedlet på matarbordet.
- Använd påmataren för att mata ner.
- Vrid strömvredet till hastighet 2, 3 eller 4.

Rätten till ändringar förbehålles.

Varuste soveltuu käytettäväksi yleiskoneen MUM8... kanssa.
 Noudata yleiskoneen käyttöohjeita MUM8....
 Lihamyly kiinnitetään aina koneeseen adapterin avulla (**kuva 3**).
 Joissakin malleissa adapteri on vakiovaruste, muutoin niitä on saatavissa alan liikkeistä.

Laitteen osat

Käännä esiin ohjeiden lopussa olevat kuvasivut.

Kuva 1

- a Syöttöpainin
- b Täyttöastia
- c Lihamylyn purku osiin/kokoaminen
- d Lihamylyn irrotus/kiinnitys
- e Vääntiö
- f Adapteri (vakiovaruste mallissa MUZ8FA1)

Turvallisuusohjeita

Kokoa ensin lihamyly ja kiinnitä se vasta sitten peruskoneeseen.

Kiinnitä/irrota lihamyly vain, kun moottori on pysähtynyt ja pistotulppa irrotettu pistorasiasta.

Käytä lihamylyä vain ilmoitetuissa asennoissa.
 Älä laita sormia täyttösuppiloon, työnnä ainekset lihamylyyn survimella painaen.
 Pidä pienet lapset poissa laitteen läheltä.

⚠ Varo teräviä teriä – loukkaantumisvaara
 Älä tartu teriin niiden leikkauspinnalta.

Murtumiskohta

Integroitu murtumiskohta suojaa käyttöäkselia vaurioitumiselta.

Kierukkaan kiinnitetty liitinosa murtuu ylikuormituksessa (esim. jos hienonnetaan vahingossa luita) ja suojaa näin laitetta vaurioilta.

Varaosan voit tilata huoltopalvelusta.

Käyttö Lihamyly

hienontaa raa'an ja keitetyn lihan, silavan, linnunlihan ja kalan.

Kuva 1c

- Kokoa lihamyly kuvassa ilmoitetussa järjestyksessä. Älä kiristä ruuvirengasta liian tiukkaan.

Kuva 2

- Adapterin kiinnitys.
 - Työnnä vääntiö paikalleen.
 - Aseta adapteri paikalleen ja kiinnitä kiinnitysruuvilla. Tarkista, että nokka on oikeassa asennossa!
- Lihamylyn kiinnittäminen peruskoneeseen: Aseta lihamyly adapterin päälle. Käännä vastapäivään ja paina lukitusvipu alas.
- Kiristä ruuvirengas.
- Aseta täyttöastia paikoilleen.
- Aseta kulho tai lautanen poistoaukon alle.

Huom.!

Laitte ei sovellu luiden hienontamiseen.

- Laita jauhettavat elintarvikkeet täyttöastiaan. Työnnä ainekset lihamylyyn survimella painaen.
- Käännä valitsin asentoon 4.

Käytön jälkeen

- Kytke laite pois päältä valitsimesta.
- Irrota pistotulppa pistorasiasta.
- Nosta lukitusvipu ylös ja poista lihamyly koneesta kääntämällä myötäpäivään.
- Irrota adapteri ja vääntiö.

Puhdistus ja hoito

Huom.!

Älä käytä hankaavia puhdistusmenetelmiä.

Lihamylyä ja sen osia ei saa pestä astianpesukoneessa.

- Avaa ruuvirengas ja pura lihamyly osiin.
- Täyttöastian ja syöttöpainimen voit pestä astianpesukoneessa.
 Pese kaikki muut osat käsin ja kuivaa heti (ne eivät ole konepesunkestäviä).
- Voitele kuiva reikälevy ja terä ruokaöljyllä ruostumisen estämiseksi.

Lisävarusteet

(saatavissa kodinkoneliikkeistä)

Huom.!

Kokoa varusteosat aina ilman terää ja reikälevyä. Noudata varusteiden kohdalla kaikkia lihamyllyä koskevia ohjeita "Turvallisuus", "Puhdistus ja hoito" ja "Käytön jälkeen".

Adapteri

MUZ8AD1

Kuva 3

lihamyllyn ja pastakoneiden kiinnittämiseen.

Reikälevysarjat MUZ8LS2/LS3/LS4

Pastanvalmistuslaitteet, metallia

MUZ8NV1/NV2/NV3

Kiinnitys adapterin MUZ8AD1 avulla.

Sosepuserrin

MUZ8FV1

Kuva 4

soseuttaa esim. marjat, tomaatit, omenat, päärynät, ruusunmarjat (keitä ruusunmarjoja noin tunti ennen soseuttamista).

Soseutettu hedelmäliha soveltuu erittäin hyvin hillojen valmistamiseen.

- Tee esivalmistelut kuten lihamyllyn kohdalla neuvotaan. Kun kokoat sosepuserrinta, katso kuvasta tarvittavat osat ja kokoamisjärjestys.
- Avaa ensin kiinnitysruuvia sen verran, että hedelmäliha poistuu vielä kosteana.
- Kiristä sitten kiinnitysruuvia niin, että hedelmälihaa tulee ulos sopivan kosteana.
- Laita soseutettavat elintarvikkeet täyttöastiaan. Työnnä ainekset laitteeseen survimella painaen.
- Käännä valitsin asentoon 4.

Kakkupursotin

MUZ8SV1

Kuva 5

muotoilee pursotinleivonnaiset ja murotaikinan.

- Tee esivalmistelut kuten lihamyllyn kohdalla neuvotaan. Kun kokoat kakkupursotinta, katso kuvasta tarvittavat osat ja kokoamisjärjestys.
- Laita käsiteltävät elintarvikkeet täyttöastiaan. Työnnä ainekset laitteeseen survimella painaen.
- Käännä valitsin asentoon 1, 2 tai 3.
- Irrota muotista tuleva taikina keittiölastalla. Pysäytä yleiskone hetkeksi, jos taikinaa tulee ulos liian nopeasti.

Mantelimylly

MUZ8RV1

Kuva 6

rouhii mantelit, pähkinät, jäähdetytyn suklaan ja kuivat leipäpalat ja sämpylät.

△ Huom.!

Rouhi mantelit ja pähkinät vain kuivina ja pieninä määrinä.

- Tee esivalmistelut kuten lihamyllyn kohdalla neuvotaan. Kun kokoat mantelimyllyä, katso kuvasta tarvittavat osat ja kokoamisjärjestys.
- Laita rouhittavat elintarvikkeet täyttöastiaan. Työnnä ainekset laitteeseen survimella painaen.
- Käännä valitsin asentoon 1, 2 tai 3.

Makkaran täyttölaite

MUZ8WS2

Kuva 7

valmistaa makkarat ja muotoilee esim. kroketit.

- Tee alkuvaikeudet kuten lihamyllyn kohdalla neuvotaan.
- Kun kokoat makkaran täyttölaitetta, katso kuvasta tarvittavat osat ja kokoamisjärjestys.
- Laita käsiteltävät ainekset täyttöastiaan.
- Työnnä ainekset sisäänpäin syöttöpainimella.
- Valitse nopeudeksi 2, 3 tai 4.

Muutokset oikeuksiin pidätetään.

El accesorio es adecuado para el robot de cocina MUM8....

Ténganse presentes las instrucciones de uso de la unidad básica (robot de cocina) MUM8.... Para montar la picadora de carne se requiere siempre un adaptador (**Figura 3**).

Algunos modelos incluyen en el equipo de serie este adaptador; para los otros modelos hay que adquirirlo en el comercio especializado.

Picadora de carne

Despliegue, por favor, las páginas con las ilustraciones.

Figura 1

- a Empujador
- b Bandeja de llenado
- c Accesorio picador desarmarlo/armarlo
- d Retirar/montar el accesorio picador
- e Elemento de arrastre
- f Adaptador (MUZ8FA1 incluye el adaptador en el equipo de serie)

Consejos y advertencias de seguridad

Utilizar la picadora de carne sólo estando completamente armada. ¡No montar nunca los accesorios en la unidad básica!

Montar o retirar la picadora de carne sólo con el accionamiento parado y el cable de conexión del aparato retirado de la toma de corriente.

Hacer funcionar la picadora sólo en las posiciones de funcionamiento reseñadas.

¡No introducir nunca las manos en la abertura de carga del picador! Trabajar siempre con el empujador.

Mantener los niños alejados del aparato.

⚠ ¡Peligro de lesiones a causa de la cuchilla cortante!

No sujetar las cuchillas por la superficie cortante.

Punto de rotura prescrito

El punto de rotura prescrito constituye una medida de protección del accionamiento de la picadora de carne. La pieza de acoplamiento en la rosca de transporte se rompe en caso de producirse una sobrecarga (por ejemplo al introducir erróneamente huesos en la máquina) protegiendo de este modo el aparato contra daños.

Las piezas de acoplamiento de repuesto se pueden adquirir a través del Servicio de Asistencia Técnica de la marca.

Manejo

Picadora de carne

para picar carne cruda y cocida, tocino, aves y pescado.

Figura 1c

- Armar la picadora de carne según el orden mostrado en la ilustración. No apretar completamente el anillo de rosca.

Figura 2

- Fijar el adaptador.
 - Encajar el elemento de arrastre en su sitio.
 - Montar el adaptador y fijarlo con el tornillo de apriete. ¡Prestar atención a la posición del saliente!
- Montar la picadora de carne sobre la base motriz:
 - Colocar la picadora sobre el adaptador.
 - Girarla hacia la izquierda (sentido de marcha contrario al de las agujas del reloj) y desplazar hacia abajo la palanca de retención.
- Apretar el anillo de rosca.
- Montar la bandeja de carga.
- Colocar un recipiente o un plato debajo de la abertura de descarga.

¡Atención!

¡No usar la máquina para picar o triturar huesos!

- Colocar los alimentos que se desean preparar en la bandeja de carga. Usar el empujador para empujar los alimentos.
- Colocar el mando giratorio en la posición de trabajo «4».

Tras concluir el trabajo con la picadora

- Desconectar el aparato a través del mando giratorio.
- Extraer el cable de conexión de la toma de corriente.
- Desplazar la palanca de retención hacia arriba y retirar la picadora de carne de la base motriz, girándola hacia la derecha (sentido de marcha de las agujas del reloj).
- Retirar el adaptador y el elemento de arrastre.

Picadora de carne

¡Atención!

No usar agentes abrasivos para la limpieza. La picadora y sus elementos no son apropiados para el lavado en el lavavajillas.

- Soltar el anillo de rosca; desarmar el accesorio picadora.

- La bandeja de llenado y el empujador son aptos para lavavajillas. Los restantes elementos deberán lavarse a mano y secarse inmediatamente con un paño (no son aptos para lavavajillas).
- Lubricar el disco seco y la cuchilla con aceite comestible como protección contra el óxido.

Accesorios opcionales

(disponibles en el comercio del ramo)

¡Atención!

Montar los accesorios siempre sin cuchillas ni discos. Las advertencias y avisos que se facilitan en los apartados «Consejos y advertencias de seguridad», «Limpieza y cuidados» y «Tras concluir el trabajo» en relación a la picadora de carne, son asimismo válidos y deberán observarse al usar los accesorios.

Adaptador

MUZ8AD1

Figura 3

para fijar los accesorios picador de carne y para fideos y pastas.

Juegos de discos MUZ8LS2/LS3/LS4

Accesorios para fideos y pastas de metal MUZ8NV1/NV2/NV3

para fijarlo a la máquina se requiere el adaptador MUZ8AD1.

Tamizador de frutas

MUZ8FV1

Figura 4

Para exprimir y tamizar bayas (moras, etc.), tomates, manzanas, peras, escaramujos (cocerlos durante una hora antes de tamizarlos).

Los purés de frutas obtenidos con este accesorio son particularmente adecuados para elaborar mermeladas.

- Efectuar los preparativos descritos con relación al accesorio picador. Montar los elementos necesarios del tamizador siguiendo el orden señalado.
- Abrir primero el tornillo de fijación de manera que la pulpa salga húmeda.
- Ajustar a continuación el tornillo de fijación hasta que la pulpa salga con el grado de humedad deseado
- Poner los alimentos que se desean elaborar en la bandeja de carga. Empujarlos con el empujador.
- Colocar el mando giratorio en la posición de trabajo «4».

Accesorio para repostería

MUZ8SV1

Figura 5

para dar forma a la masa para pastas o masa quebrada.

- Efectuar los preparativos descritos con relación al accesorio picadora. Montar los elementos necesarios del accesorio para repostería siguiendo el orden señalado.
- Colocar la masa que se desea elaborar en la bandeja de carga.
- Colocar el mando giratorio en la posición de trabajo «1», «2» ó «3».
- Cortar la masa que sale del accesorio. Desconectar momentáneamente el aparato en caso de salir la masa con excesiva rapidez.

Accesorio para rallar

MUZ8RV1

Figura 6

para rallar almendras, nueces, chocolate frío y pan o panecillos secos.

⚠ ¡Atención!

¡Las nueces y almendras que se desean elaborar tienen que estar secas! ¡Elaborar sólo pequeñas cantidades de las mismas!

- Efectuar los preparativos descritos con relación al accesorio picador. Montar los elementos necesarios del accesorio para rallar siguiendo el orden señalado.
- Colocar los alimentos que se desean elaborar en la bandeja de carga. Empujar los alimentos con el empujador.
- Colocar el mando giratorio en la posición de trabajo «1», «2» ó «3».

Accesorio para embutir

MUZ8WS2

Figura 7

para rellenar la tripa de los embutidos y dar forma a las croquetas.

- Realizar los preparativos descritos para el accesorio picador de carne.
- Prestar atención a las piezas necesarias y al orden de montaje correcto al armar el accesorio para embutir.
- Poner los alimentos que se desean elaborar en la bandeja de llenado.
- Empujar los alimentos con el empujador.
- Colocar el mando giratorio en la posición de trabajo «2», «3» ó «4».

Nos reservamos el derecho de introducir modificaciones.

O acessório destina-se à máquina de cozinha MUM8....

Ter em atenção as instruções de serviço da máquina de cozinha MUM8....

Para fixar o picador de carne, é sempre necessário um adaptador (**Fig. 3**).

Em alguns modelos, o adaptador está incluído no fornecimento, caso contrário poderá ser adquirido no comércio da especialidade.

Familiarização com o aparelho

Favor desdobrar as páginas com ilustrações.

Fig. 1

- a Calçador
- b Câmara de enchimento
- c Picador de carne montar/desmontar
- d Picador de carne retirar/aplicar
- e Arrastador
- f Adaptador (no caso do MUZ8FA1 está incluído no fornecimento)

Instruções de segurança

Utilizar o picador de carne só depois de completamente montado. Nunca montar os acessórios do picador sobre o aparelho base. Montar/desmontar o picador de carne só com o accionamento completamente imobilizado e com a ficha desligada da tomada.

Utilizar o picador de carne somente numa das posições de funcionamento apresentadas.

Não mexer com as mãos nas aberturas de enchimento. Para empurrar os alimentos utilizar sempre um calçador.

Manter as crianças afastadas do aparelho.

⚠ Perigo de ferimentos devido à lâmina afiada

Não segurar na lâmina pela superfície de corte.

Ponto teórico de ruptura

O ponto teórico de ruptura serve para proteger o accionamento.

A peça de encaixe no sem-fim parte-se, em caso de sobrecarga (por ex. introdução involuntária de ossos), protegendo, assim, o aparelho contra danos.

A peça de substituição pode ser adquirida nos Serviços Técnicos.

Utilização

Picador de carne

para picar carne crua ou cozida, toucinho, aves e peixe.

Fig. 1c

- Montar o picador na seqüência mostrada. Não apertar muito o anel roscado.

Fig. 2

- Fixação do adaptador:
 - Encaixar o arrastador.
 - Aplicar o arrastador e fixá-lo com um parafuso. Prestar atenção à posição do ressalto!
- Aplicar o picador de carne no aparelho base:
 - Colocar o picador sobre o adaptador. Rodar em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e pressionar o manípulo de bloqueio.
- Aparafusar bem o anel roscado.
- Aplicar o recipiente de enchimento.
- Colocar uma tigela ou um prato sob a abertura de saída.

Atenção!

Não picar carne com ossos.

- Colocar no recipiente de enchimento os alimentos a picar. Para empurrar, utilizar o calçador.
- Posicionar o selector rotativo na fase 4.

Depois do trabalho

- Desligar o aparelho através do selector rotativo.
- Desligar a ficha da tomada.
- Elevar o manípulo de bloqueio e retirar o picador do aparelho, rodando no sentido dos ponteiros do relógio.
- Retirar o adaptador e o arrastador.

Limpeza e manutenção

Atenção!

Não utilizar produtos de limpeza abrasivos.

O picador e restantes componentes não podem ser lavados na máquina de lavar loiça.

- Soltar o anel roscado e separar os acessórios.
- A câmara de enchimento e o calçador podem ser lavados na máquina de loiça. Todos os outros componentes devem ser lavados manualmente e secos de imediato (eles não devem ser lavados na máquina de loiça).
- Depois de secos, untar o disco de furos e a lâmina com óleo alimentar, para os proteger da ferrugem.

Acessórios especiais

(podem ser adquiridos nos Serviços Técnicos)

Atenção!

Montar os acessórios sempre sem os discos e sem a lâmina. Todas as indicações sobre «Segurança», «Limpeza e manutenção» ou «Depois do trabalho», ver indicações no picador de carne ou no picador de adaptação.

Adaptador

MUZ8AD1

Fig. 3

para fixação do picador de carne e dos acessórios para macarrão.

Conjuntos de discos com furos

MUZ8LS2/LS3/LS4

Acessórios de metal para macarrão

MUZ8NV1/NV2/NV3

Para fixação, é necessário o adaptador MUZ8AD1.

Espremedor de citrinos

MUZ8FV1

Fig. 4

Para espremer, por ex., frutos de baga, to-mates, maçãs, pêras, frutos da roseira brava (os frutos da roseira brava devem ser cozidos durante 1 hora, antes de serem espremidos). A mousse de fruta obtida é ideal para a preparação de compotas.

- Preparação idêntica à descrita para o picador de carne. Dar atenção aos acessórios necessários e à sequência na montagem do espremedor de citrinos.
- Primeiro, abrir o parafuso de fixação de modo que o que resta da fruta ainda possa escorrer com humidade.
- Ajustar, então, o parafuso de fixação de tal maneira que o que resta da fruta possa escorrer com a humidade pretendida.
- Colocar no recipiente de enchimento os alimentos a espremer.
Para empurrar, utilizar o calcador.
- Posicionar o selector rotativo na fase 4.

Dispositivo para bolinhos

MUZ8SV1

Fig. 5

para moldar massa para bolinhos ou massa quebrada.

- Preparação idêntica à descrita para o picador de carne. Dar atenção aos acessórios necessários e à sequência na montagem do dispositivo para bolinhos.

- Colocar no recipiente de enchimento a massa a moldar. Para empurrar, utilizar o calcador.
- Posicionar o selector rotativo nas fases 1, 2 ou 3.
- Com uma tábua de cozinha aparar e retirar a massa moldada. Desligar a máquina por breves instantes, se a massa sair muito rapidamente.

Dispositivo para ralar

MUZ8RV1

Fig. 6

Para ralar amêndoas, nozes, chocolate refrigerado e pão ou pãezinhos secos.

△ Atenção!

Ralar apenas as amêndoas e as nozes secas e em pequenas quantidades.

- Preparação idêntica à descrita para o picador de carne. Dar atenção aos acessórios necessários e à sequência na montagem do dispositivo para bolinhos.
- Colocar no recipiente de enchimento a massa a moldar.
Para empurrar, utilizar o calcador.
- Posicionar o selector rotativo nas fases 1, 2 ou 3.

Conjunto de calcadores para fazer enchidos MUZ8WS2

Fig. 7

Para fazer qualquer tipo de enchidos, para moldar croquetes.

- Preparação tal como descrito para o picador de carne.
- Para a montagem do conjunto de calcadores para enchidos, dar atenção às várias peças necessárias e à sequência das operações.
- Deitar os alimentos a processar na câmara de enchimento.
- Para empurrar, utilizar o calcador.
- Posicionar o selector na fase 2, 3 ou 4.

Reservado o direito de proceder a alterações.

Το εξάρτημα είναι κατάλληλο για την κουζίνομηχανή MUM8....

Προσέξτε τις οδηγίες χρήσης της κουζίνομηχανής MUM8....

Για τη στερέωση της κρεατομηχανής χρειάζεται πάντοτε ένας προσαρμογέας (εικόνα 3).

Σε μερικά μοντέλα ο προσαρμογέας παραδίδεται μαζί με τη συσκευή, διαφορετικά διατίθεται στα ειδικά καταστήματα.

Με μια ματιά

Παρακαλείσθε ν' ανοίξετε τις σελίδες με τις εικόνες.

Εικόνα 1

- a Πιεστής
- b Δοχείο πλήρωσης
- c Προσάρτημα κρεατομηχανής, αποσυναρμολόγηση/συναρμολόγηση
- d Προσάρτημα κρεατομηχανής, αφαίρεση/τοποθέτηση
- e Κόμπλερ
- f Προσαρμογέας (στην MUZ8FA1 παραδίδεται μαζί με τη συσκευή)

Υποδείξεις ασφαλείας

Χρησιμοποιείτε την κρεατομηχανή μόνον σε πλήρη συναρμολογημένη κατάσταση. Μην συναρμολογείτε τα προσαρτήματα κρεατομηχανής ποτέ στη βασική συσκευή. Τοποθετείτε/Αφαιρείτε την κρεατομηχανή μόνο με ακινητοποιημένη την κίνηση και όταν είναι τοποθετημένο/βγαλμένο το φως στην/από την πρίζα.

Μην πιάνετε στο στόμιο πλήρωσης, για το σπρώξιμο χρησιμοποιείτε τον πιεστή. Κρατάτε τα παιδιά μακριά από τη συσκευή.

⚠ Κίνδυνος τραυματισμού από τις κοφτερές λάμες του μαχαιριού

Μην πιάνετε το μαχαίρι στις επιφάνειες κοπής.

Σημείο προγραμματισμένης θραύσης από υπερφόρτωση

Το ενσωματωμένο σημείο προγραμματισμένης θραύσης προστατεύει την κίνηση από ζημιές.

Το μέρος ζεύξης στον κοχλία σπάει σε περίπτωση υπερφόρτωσης (π.χ. από κόκκαλα που δεν αφαιρέθηκαν από το κρέας κατά λάθος) και προστατεύει έτσι τη συσκευή από ζημιές.

Εφεδρικό μέρος διατίθεται από την υπηρεσία τεχνική εξυπηρέτησης πελατών.

Χειρισμός

Προσάρτημα κρεατομηχανής

για την επεξεργασία ωμού ή μαγειρεμένου κρέατος, λαρδιού, πουλερικών και ψαριού.

Εικόνα 1c

- Συναρμολογήστε το προσάρτημα κρεατομηχανής στη σειρά που δείχνεται. Μη βιδώσετε πολύ γερά τον βιδωτό δακτύλιο.

Εικόνα 2

- Στερεώστε τον προσαρμογέα.
 - Τοποθετήστε το κόμπλερ.
 - Τοποθετήστε από πάνω τον προσαρμογέα και στερεώστε τον με βίδα σύσφιγξης. Προσέξτε τη θέση της μύτης!
- Τοποθετήστε την κρεατομηχανή στη βασική συσκευή. Τοποθετήστε την κρεατομηχανή επάνω στον προσαρμογέα. Στρέψτε τον αντίθετα στη φορά των δεικτών του ρολογιού και πιέστε τον μοχλό ασφάλισης προς τα κάτω.
- Βιδώστε γερά τον βιδωτό δακτύλιο.
- Τοποθετήστε από πάνω το δοχείο πλήρωσης.
- Τοποθετήστε κάτω από το άνοιγμα εξόδου γαβάθα ή πιάτο.

Προσοχή!

Μην δουλέψετε κόκαλα.

- Βάζετε τα τρόφιμα που θέλετε να κόψετε μέσα στο δοχείο πλήρωσης. Για το σπρώξιμο χρησιμοποιείτε τον πιεστή.
- Ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στη βαθμίδα 4.

Μετά την εργασία

- Θέτετε στον περιστρεφόμενο διακόπτη τη συσκευή εκτός λειτουργίας.
- Τραβάτε το φιν από την πρίζα.
- Σηκώνετε τον μοχλό ασφάλισης προς τα πάνω και αφαιρείτε την κρεατομηχανή από τη συσκευή, στρέφοντάς την στη φορά των δεικτών του ρολογιού.
- Αφαιρείτε τον προσαρμογέα και το κόμπλερ.

Καθαρισμός και φροντίδα

Προσοχή!

Μη χρησιμοποιείτε μέσα καθαρισμού που χαράζουν. Η κρεατομηχανή και τα επιμέρους μέρη δεν πλένονται στο πλυντήριο.

- Λύνετε τον βιδωτό δακτύλιο και αποσυναρμολογείτε το προσάρτημα.
- Το δοχείο πλήρωσης και ο πιεστής πλένονται στο πλυντήριο πιάτων. Πλένετε όλα τα άλλα μέρη στο χέρι και τα σκουπίζετε αμέσως (δεν πλένονται στο πλυντήριο).
- Περνάτε τον στεγνό διάτρητο δίσκο και το μαχαίρι με λάδι φαγητού, για να τα προστατέψετε από τη σκουριά.

Εξαρτήματα

(διατίθενται στα ειδικά καταστήματα)

Προσοχή!

Συναρμολογείτε τα εξαρτήματα πάντοτε χωρίς μαχαίρι και δίσκους.

Για υποδείξεις σχετικά με τη "Ασφάλεια", "Καθαρισμός και φροντίδα" ή αντίστοιχα "Μετά την εργασία" βλ. υποδείξεις στην κρεατομηχανή ή αντίστοιχα στο προσάρτημα κρεατομηχανής.

Προσαρμογέας

MUZ8AD1

Εικόνα 3

για τη στερέωση του προσαρτήματος κρεατομηχανής και των προσαρτημάτων ζυμαρικών.

Σετ διάτρητων δίσκων

MUZ8LS2/LS3/LS4

Προσαρτήματα ζυμαρικών από μέταλλο MUZ8NV1/NV2/NV3

Για τη στερέωση χρειάζεται ο προσαρμογέας MUZ8AD1.

Προσάρτημα εκχυμωτή φρούτων

MUZ8FV1

Εικόνα 4

για την παρασκευή χυμού από π.χ. μούρα, ντομάτες, μήλα, αχλάδια, κράταιγο (πριν την παρασκευή χυμού βράζετε το κράταιγο επί 1 ώρα).

Το μους των φρούτων είναι ιδιαίτερα κατάλληλο για τη παρασκευή μαρμελάδας.

- Προετοιμασία όπως περιγράφεται στο προσάρτημα κρεατομηχανής. Προσέξτε τα απαραίτητα επιμέρους μέρη και τη σειρά συναρμολόγησης του προσαρτήματος εκχυμωτή.
- Ανοίξτε πρώτα τη βίδα στερέωσης τόσο, ώστε να μπορούν να εκφεύγουν τα στερεά κατάλοιπα, χωρίς να έχουν στεγνώσει τελείως.
- Ρυθμίστε κατόπιν τη βίδα στερέωσης έτσι, ώστε να εξέρχονται τα στερεά κατάλοιπα με τον επιθυμητό βαθμό υγρασίας.
- Βάζετε τα τρόφιμα που θέλετε να κόψετε μέσα στο δοχείο πλήρωσης. Για το σπρώξιμο χρησιμοποιείτε τον πιεστή.
- Ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στη βαθμίδα 4.

Προσάρτημα μπισκότων πρέσας

MUZ8SV1

Εικόνα 5

για την παρασκευή μπισκότων από ζύμη μπισκότων ή ζύμη τάρτας

- Προετοιμασία όπως περιγράφεται στο προσάρτημα κρεατομηχανής. Προσέξτε τα απαραίτητα επιμέρους μέρη και τη σειρά συναρμολόγησης του προσαρτήματος μπισκότων πρέσας.
- Βάζετε τη ζύμη που θέλετε να κόψετε μέσα στο δοχείο πλήρωσης. Για το σπρώξιμο χρησιμοποιείτε τον πιεστή.
- Ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στη βαθμίδα 1, 2 ή 3.
- Παίρνετε την εξερχόμενη φορμαρισμένη ζύμη με σανίδακι κουζίνας, θέτοντας την κουζίνομηχανή για λίγο εκτός λειτουργίας, όταν η ζύμη εξέρχεται πολύ γρήγορα.

Προσάρτημα τριψίματος MUZ8RV1

Εικόνα 6

για το τρίψιμο αμυγδάλων, καρυδιών, φουντουκιών, κρύας σοκολάτας και ξερού ψωμιού ή μικρών ψωμιών.

⚠ Προσοχή!

Τα καρύδια, τα φουντούκια και τα αμύγδαλα πρέπει να τρίβονται μόνον στεγνά και σε μικρές ποσότητες!

- Προετοιμασία όπως περιγράφεται στο προσάρτημα κρεατομηχανής. Προσέξτε τα απαραίτητα επιμέρους μέρη και τη σειρά συναρμολόγησης του προσαρτήματος τριψίματος.
- Βάζετε τα τρόφιμα που θέλετε να τρίψετε μέσα στο δοχείο πλήρωσης. Για το σπρώξιμο χρησιμοποιείτε τον πιεστή.
- Ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στη βαθμίδα 1, 2 ή 3.

Σετ γεμίσματος λουκανίκων MUZ8WS2

Εικόνα 7

για το γέμισμα όλων των ειδών λουκανίκων, για τον σχηματισμό κροκετών.

- Προετοιμασία όπως περιγράφεται στο προσάρτημα κρεατομηχανής.
- Προσέχετε τα απαραίτητα επιμέρους μέρη και τη σειρά συναρμολόγησης του σετ γεμίσματος λουκανίκων.
- Βάζετε τα τρόφιμα που θέλετε να επεξεργαστείτε μέσα στο δοχείο πλήρωσης.
- Για το σπρώξιμο χρησιμοποιείτε τον πιεστή.
- Ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στη βαθμίδα 2, 3 ή 4.

Τηρούμε το δικαίωμα αλλαγών.

Aksesuarlar MUM8... mutfak robotu için uygundur.

Mutfak robotunun kullanma kılavuzuna dikkat ediniz MUM8...

Et kıyma makinesinin sabitlenmesi için daima bir adaptör (**Resim 3**) gereklidir.

Bazı modellerde adaptör teslimat kapsamına dahildir, aksi halde yetkili satıcılar üzerinden tedarik edilebilir.

Genel bakış

Lütfen resimlerin bulunduğu sayfaları iyice açınız.

Resim 1

a Tıkaç

b Doldurma çanağı

c Et kıyma makinesi ön takımını parçalarına ayırmak/birleştirmek

d Et kıyma makinesi ön takımını çıkarmak/takmak

e Kavrama parçası

f Adaptör

(MUZ8FA1 teslimat kapsamına dahildir)

Güvenlik bilgileri

Et kıyma makinesini sadece tamamen monte edilmiş durumda kullanınız. Et kıyma makinesi ön takımlarını kesinlikle et kıyma makinesi ana cihaza takılmış durumdayken monte etmeyiniz, daha önce tamamen monte edip, sonra ana cihaza takınız.

Et kıyma makinesini sadece motor, yani tahrik sistemi duruyorken ve elektrik fişi prizden çekilip çıkarılmışken takınız/çıkartınız.

Et kıyma makinesini sadece yukarıda bildirilen işletme pozisyonlarında çalıştırınız.

Elinizi doldurma ağzına sokmayınız; malzeme bastırma için bastırma tıkaçını kullanınız.

Çocukları cihazdan uzak tutunuz.

⚠ Keskin bıçaktan dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur

Bıçağı keskin ağız kısmından tutmayınız.

Zaruri kırılma yeri

Öngörülmüş olan zaruri kırılma yeri, motoru / tahrik sistemini korur.

Salyangozdaki (helezon) kuplaj düzeneği aşırı yüklenme durumunda (örn. cihazın içine istenmeden kemik atıldığında) kırılır ve böylelikle cihazın daha fazla zarar görmesini önler.

Yedek parça için yetkili servise başvurunuz.

Kullanılması

Et kıyma makinesi ön takımı

Çiğ veya pişmiş et, yağ, kanatlı havyan eti ve balık işlemek için kullanılır.

Resim 1c

- Et kıyma makinesi ön takımını, resimde gösterilen sıraya göre monte ediniz. Vida dişli sıkıştırma bileziğini çok fazla sıkmayınız.

Resim 2

- Adaptörü sabitleyiniz.
 - Kavrama parçasını takınız.
 - Adaptörü takınız ve sıkıştırma civatasını sabitleyiniz. Dilin (burnun) pozisyonuna dikkat ediniz!
- Et kıyma makinesini ana cihaza takınız: Et kıyma makinesini adaptöre takınız. Saatin çalışma yönünün tersine doğru çeviriniz ve kilitleme kolunu aşağıya doğru bastırınız.
- Sıkıştırma bileziğini iyice sıkınız.
- Doldurma kabını takınız.
- Kıyma çıkış ağzının altına veya önüne bir kab veya tabak yerleştiriniz.

Dikkat!

Bu cihaz ile kemik işlemeyiniz.

- İşlenecek malzemeleri doldurma kabına doldurunuz. Malzeme bastırmak veya ilave etmek için bastırma tıkaçını kullanınız.
- Döner şalteri 4 kademesine ayarlayınız.

İşiniz bittikten sonra

- Cihazı döner şalter üzerinden kapatınız.
- Elektrik fişini çekip çıkarınız.
- Kilitleme kolunu yukarı kaldırınız ve et kıyma makinesini saatin çalışma yönünde çevirerek, cihazdan çıkarınız.
- Adaptörü ve kavrama parçasını çıkarınız.

Temizlenmesi ve bakımı

Dikkat!

Ovalama gerektiren ve çizme tehlikesi olan temizlik malzemeleri kullanmayınız. Et kıyma makinesi ve parçaları, bulaşık makinesinde yıkanmaya elverişli değildir.

- Sıkıştırma bileziğini gevşetiniz ve ön takım söküp parçalarına ayırınız.
- Doldurma çanağı ve tıkaç bulaşık makinesinde yıkanabilir. Diğer tüm parçalar elden yıkanmalı ve derhal kurulanmalıdır (diğer parçalar bulaşık makinesinde yıkanmaya elverişli değildir).

- Kıyma çıkışı için kullanılan kurulanmış delikli disk ve bıçak, paslanmaması için yemeklerde kullanılan sıvı yağ ile yağlanmalıdır.

Özel aksesuarlar

(yetkili satıcılarda bulabilirsiniz)

Dikkat!

Aksesuar parçalarını daima bıçaksız ve disksiz monte ediniz. (Güvenlik), (Temizlenmesi ve bakımı) veya (İşiniz bittikten sonra) bölümleri ile ilgili tüm bilgiler için, et kıyma makinesi veya et kıyma makinesi ön takımına ait bilgilere bakınız.

Adaptör

MUZ8AD1

Resim 3

Et kıyma makinesi ön takımının ve makarna ön takımlarının sabitlenmesi için kullanılır.

Kıyma çıkışı için kullanılan delikli disk takımları MUZ8LS2/LS3/LS4

Metalden makarna ön takımları MUZ8NV1/NV2/NV3

Sabitlemek için adaptör MUZ8AD1 gereklidir.

Meyve sıkma ön takımı

MUZ8FV1

Resim 4

Örn. böğürtlen türlerini, domates, elma, armut, kuşburnu (kuşburnu sıkılmadan önce 1 saat kaynatılmalıdır) gibi meyveleri sıkmak için kullanılır.

Sıkma sonucunda elde edilen meyve ezmesi, özellikle reçel veya marmelat yapmak için uygundur.

- Meyve sıkma ön takımını, et kıyma makinesi ön takımının hazırlanmasında olduğu gibi hazırlayınız. Meyve sıkma ön takımı için gerekli olan parçalara ve monte edilme sıralarına dikkat ediniz.
- Sabitleme vidasını önce, meyve tortusu henüz nemli bir şekilde akacak kadar açınız.
- Sonra sabitleme vidasını, meyve tortusu istenilen nemlilik oranında dışarı çıkacak şekilde ayarlayınız.
- İşlenecek olan besinleri doldurma kabına doldurunuz. Malzeme bastırmak veya ilave etmek için bastırma tıkaçını kullanınız.
- Döner şalteri 4 kademesine ayarlayınız.

Sıkma hamurdan yapılan ürün

ön takımı

MUZ8SV1

Resim 5

Kurabiye hamuruna veya poğaçaya hamuruna (gevrek hamura) şekil vermek için kullanılır.

- Sıkma hamurdan yapılan ürün ön takımını, et kıyma makinesi ön takımının hazırlanmasında olduğu gibi hazırlayınız. Sıkma hamurdan yapılan ürün ön takımı için gerekli olan parçalara ve monte edilme sıralarına dikkat ediniz.
- İşlenecek olan hamuru doldurma kabına doldurunuz. Malzeme bastırmak veya ilave etmek için bastırma tıkaçını kullanınız.
- Döner şalteri 1, 2 veya 3 kademesine ayarlayınız.
- Cihazdan dışarı çıkan ve şekil verilmiş olan hamurun, bir mutfak tahtasının veya tepsinin üzerine dizilmesini sağlayınız. Eğer hamur cihazdan çok çabuk çıkıyorsa, mutfak robotunu kısa bir süre kapatınız.

Rendeleme ön takımı

MUZ8RV1

Resim 6

Badem, fıındık türleri, soğutulmuş çikolata, kuru ekmek veya sandviç ekmeği rendelemek için kullanılır.

⚠ Dikkat!

Badem ve fıındık gibi sert besinleri kuru ve azar azar işleyiniz!

- Rendeleme ön takımını, et kıyma makinesi ön takımının hazırlanmasında olduğu gibi hazırlayınız. Rendeleme ön takımı için gerekli olan parçalara ve monte edilme sıralarına dikkat ediniz.
- İşlenecek olan malzemeleri doldurma kabına doldurunuz. Malzeme bastırmak veya ilave etmek için bastırma tıkaçını kullanınız.
- Döner şalteri 1, 2 veya 3 kademesine ayarlayınız.

Sucuk doldurma seti

MUZ8WS2

Resim 7

Her türlü sucuk/sosis doldurmak, kroket (parares püresi ile hazırlanan, genelde silindirik şekilde kızartmalı patates) şekillendirme için kullanılır.

- Hazırlanması, et kıyma makinesi ön takımında tarif edildiği gibi yapılır.
- Gerekli parçaların her birine ve sucuk doldurma setinin monte edilmesindeki sıralamaya dikkat ediniz.
- İşlenecek besinleri doldurma çanağına doldurunuz.
- Malzemeleri cihazın içine itmek için, tıkaçı kullanınız.
- Döner şalteri 2, 3 veya 4 kademesine ayarlayınız.

Değişiklikler olabilir.

Niniejsze wyposażenie przeznaczone jest do robotów kuchennych serii MUM8.... Proszę przestrzegać również instrukcji obsługi robota kuchennego MUM8.... Do zamocowania maszyny do mielenia mięsa konieczny jest adapter (**rysunek 3**). W niektórych modelach adapter należy do zakresu dostawy, można go również nabyć w sklepach specjalistycznych.

Opis urządzenia

Proszę otworzyć składane kartki z rysunkami.

Rysunek 1

- a** popychacz
- b** lej do napełniania
- c** przystawka maszyny do mielenia mięsa demontaż/montaż
- d** zdejmowanie/zakładanie przystawki maszyny do mielenia mięsa
- e** zabierak
- f** adapter (dla modelu MUZ8FA1 należy do zakresu dostawy)

Wskazówki bezpieczeństwa

Maszynkę do mielenia mięsa można włączać tylko kompletnie zmontowaną. Nie wolno montować przystawek na korpusie urządzenia.

Maszynkę do mielenia mięsa zakładać i zdejmować tylko wtedy, jeżeli napęd jest wyłączony i nieruchomy, a wtyczka wyjęta z gniazdka sieciowego.

Maszynkę do mielenia mięsa eksploatować tylko w jednej z wymienionych pozycji roboczych.

Podczas pracy urządzenia nie wkładać rąk do otworu wyspowego, a do popychania produktów używać tylko popychacza. Urządzenie chronić przed dziećmi.

⚠ **Niebezpieczeństwo zranienia ostrym nożem**

Nie chwycić noża za ostrza.

Zabierak jako zabezpieczenie napędu

Słaby punkt zabieraka stanowi ochronę napędu.

Zabierak ślimaka łamie się przy przeciążeniu (np. przypadkowo włożona kość) i w ten sposób chroni urządzenie przed uszkodzeniem.

Zamienny zabierak można otrzymać w punkcie serwisowym.

Obsługa

Maszynka do mielenia mięsa

do mielenia surowego i gotowanego mięsa, stoniny, drobiu i ryb.

Rysunek 1c

- Maszynkę do mielenia mięsa zmontować w przedstawionej kolejności. Nakrętki gwintowanej nie dokręcać całkiem mocno.

Rysunek 2

- Zamocować adapter.
 - Założyć zabierak.
 - Nałożyć adapter i zamocować śrubą zaciskową.
 Zwrócić uwagę na pozycję noska.
- Maszynkę do mielenia mięsa zamocować na korpusie urządzenia: Maszynkę do mielenia mięsa nałożyć na adapter. Przekręcić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, dźwignię blokującą nacisnąć w dół.
- Dokręcić nakrętkę gwintowaną.
- Nałożyć lej do napełniania.
- Pod wylot maszyny podstawić miskę lub talerz.

Uwaga!

Nie wolno mieć kości.

- Produkty przeznaczone do zmielenia włożyć do leja.
- Pokrętło wyłącznika nastawić na zakres 4.

Po pracy

- Urządzenie wyłączyć pokrętłem wyłącznika.
- Wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- Dźwignię blokującą odchylić do góry i zdjąć maszynkę do mięsa poprzez obrót w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
- Zdjąć adapter i zabierak.

Czyszczenie urządzenia

Uwaga!

Nie wolno stosować żadnych ostrych ani szorujących środków czyszczących.

Maszynka do mielenia mięsa i jej pojedyncze części nie nadają się do mycia w zmywarce do naczyń.

- Odkręcić nakrętkę gwintowaną i rozłożyć przystawkę na części.

- Lej do napełniania i popychacz można myć w zmywarce do naczyń. Pozostałe części wymyć ręcznie i natychmiast wysuszyć (nie nadają się do mycia w zmywarce do naczyń).
- Wysuszone sitko i nożyk natłuścić olejem spożywczym w celu ochrony przed korozją.

Wyposażenie dodatkowe

(do nabycia w sklepach specjalistycznych)

Uwaga!

Przy montażu przystawek do maszynki do mielenia mięsa nie zakładać noża ani sitek. Wszystkie wskazówki dotyczące maszynki do mielenia mięsa podane w rozdziałach „Wskazówki bezpieczeństwa”, „Czyszczenie urządzenia” i „Po pracy” odnoszą się również do wyposażenia.

Adapter

MUZ8AD1

Rysunek 3

Do zamocowania przystawki maszynki do mielenia mięsa i przystawek do makaronów.

Zestawy sitek MUZ8LS2/LS3/LS4

Przystawki do makaronów, metalowe MUZ8NV1/NV2/NV3

Do zamocowania konieczny jest adapter MUZ8AD1.

Wyciskarka do owoców i warzyw

MUZ8FV1

Rysunek 4

do wyciskania owoców jagodowych, pomidorów, jabłek, gruszek, owoców dzikiej róży (owoce dzikiej róży gotować przed wyciskaniem 1 godzinę).

Mus uzyskany przez wyciśnięcie nadaje się szczególnie dobrze do przygotowania marmelady.

- Przygotować urządzenie w sposób opisany dla maszynki do mielenia mięsa. Przy składaniu wyciskarki do owoców zachować odpowiednią kolejność montażu potrzebnych części.
- Śrubę mocującą odkręcić najpierw tak mocno, aby służyła jeszcze wilgotne wyłoczyny.
- Następnie śrubę mocującą nastawić tak, aby otrzymać wyłoczyny o odpowiedniej wilgotności.
- Produkty przeznaczone do wyciśnięcia wkładać do leja do napełniania. Produkty popychać tylko popychaczem.
- Pokrętko wyłącznika nastawić na zakres 4.

Kształtka do ciastek

MUZ8SV1

Rysunek 5

do formowania ciastek z kruchego ciasta.

- Przygotować urządzenie w sposób opisany dla maszynki do mielenia mięsa. Przy składaniu kształtki do ciastek zachować odpowiednią kolejność montażu potrzebnych części.
- Ciasto przeznaczone do formowania wkładać do leja do napełniania. Ciasto popychać tylko popychaczem.
- Pokrętko wyłącznika nastawić na zakres 1, 2 lub 3.
- Uformowane ciasto wychodzące z maszynki odbierać na deskę. Jeżeli ciasto wychodzi zbyt szybko, wyłączać urządzenie na krótko.

Przystawka do mielenia orzechów

MUZ8RV1

Rysunek 6

Do tarcia migdałów, orzechów, schłodzonej czekolady i suchego chleba lub bułek.

⚠ Uwaga!

Orzechy i migdały muszą być suche i należy je trzeć tylko w niewielkich ilościach!

- Przygotować urządzenie w sposób opisany dla maszynki do mielenia mięsa. Przy składaniu przystawki do orzechów zachować odpowiednią kolejność montażu potrzebnych części.
- Produkty przeznaczone do tarcia wkładać do leja do napełniania. Produkty popychać tylko popychaczem.
- Pokrętko wyłącznika nastawić na zakres 1, 2 lub 3.

Przystawka do kielbasy

MUZ8WS2

Rysunek 7

Do napełniania kielbasy różnego rodzaju, do formowania krokietów.

- Przygotowanie w sposób opisany dla przystawki maszynki do mielenia mięsa.
- Przy montażu przystawki do kielbasy zwrócić uwagę na potrzebne części i kolejność ich montażu.
- Produkty przeznaczone do obróbki włożyć do leja do napełniania.
- Do popychania używać tylko popychacza.
- Wyłącznik obrotowy nastawić na zakres 2, 3 lub 4.

Zmiany zastrzeżone.

A tartozék a MUM8... konyhai géphez való. Tartsa be a konyhagép használati utasításában foglaltakat MUM8...! A húsdaráló rögzítéséhez mindig szükséges az adapter (**3. ábra**). Egyes modelleknél az adapter alaptartozék, különben a szakkereskedésben kapható.

A készülék részei

Hajtsa ki a képes oldalakat.

1. ábra

- a** tömőeszköz
- b** betöltőtál
- c** húsdaráló-előtét szétszedése/összeállítása
- d** a húsdaráló-előtét levétele/feltétele
- e** menesztő
- f** adapter
(a MUZ8FA1 esetében alaptartozék)

Biztonsági utasítások

A húsdarálót csak teljesen összeszerelt állapotban használja. A húsdarálót sohasem az alapkészüléken szerelje össze. A húsdarálót csakis álló meghajtóműnél, kihúzott hálózati csatlakozódugónál szabad feltenni, illetve levenni. A húsdarálót csak a bemutatott üzemi-helyzetben használja. Ne fogja meg a betöltőnyílásnál fogva, és használja a tömőeszközt az étel utántöltéséhez. Ne engedjen gyerekeket a készülék közelébe.

⚠ **Sérülésveszély az éles kés miatt**

A kést ne fogja meg az éleinél.

Lehetséges (tervezett) törési hely

A beépített lehetséges (tervezett) törési hely óvja a meghajtóművet. Túlterhelés esetén a csigánál levő kapcsolókeret törik el (pl. a véletlenül bekerült csont miatt) és így védi a készüléket a károsodástól. Pótalkatrész a vevőszolgálatnál kapható.

Kezelés

Húsdaráló előtét

az előtét alkalmas nyers vagy főtt húsok, szalonna, szárnyasok és hal feldolgozására.

1c. ábra

- Rakja össze a húsdaráló előtétet a mutatott sorrendben. A csavargyűrűt ne húzza meg egészen szorosra.

2. ábra

- Az adapter rögzítése.
 - Tegye föl a menesztőt.
 - Tegye föl az adaptert, és rögzítse a szorítócsavarral. Vegye figyelembe a bűtyök helyzetét!
- A húsdarálónak az alapgépre való felerősítése: tegye a húsdarálót az adapterre. Fordítsa óramutató járásával ellentétes irányban és nyomja le a zárókart.
- Húzza meg erősen a csavargyűrűt.
- Helyezze fel a betöltőtálat.
- A tálat vagy tányért tegye a kiömlőnyílás alá.

Figyelem!

A készülék csont feldolgozására nem használható.

- A ledarálandó élelmiszert tegye bele a betöltőtálba. A betöltéshez mindig használja a tömőeszközt.
- A forgókapcsolót állítsa a 4-es fokozatra.

A munka után

- A készüléket kapcsolja ki a forgókapcsolóval, hajtsa fel a rögzítőkart, és vegye le a húsdarálót a készülékről.
- Húzza ki a hálózati csatlakozódugót.
- Hajtsa fel a zárókart, és a húsdarálót az óramutató járásával megegyező irányban elfordítva vegye le a készülékről.
- Vegye le az adaptert és a menesztőt.

Tisztítás és ápolás

Figyelem!

Ne használjon súrolószert a készülék tisztításához. A húsdaráló és alkatrészei mosogatógépben nem elmosogathatók.

- Oldja ki a csavargyűrűt és az előtétet szedje szét.

- A betöltőtál és a tömőeszköz mosogatógépben mosható. Az összes többi alkatrészt kézzel kell elmosogatni, és azonnal meg kell szárítani (nem mosogathatók gépben).
- A százaz lyuktárcsát és a kést kenje be étolajjal, hogy ne rozsdásodjék.

Külön tartozékok

(a szakkereskedésben kapható)

Figyelem!

A tartozékokat mindig a kés és a tárcsa nélkül szerelje össze. Az összes utalást, amely a „Biztonság”, a „Tisztítás és ápolás” illetve „A munka után” részre vonatkozik, lásd a húsdaráló illetve a húsdaráló előtét útmutatójában.

Adapter

MUZ8AD1

3. ábra

a húsdaráló-előtét és a metélt tésztához való előtét rögzítéséhez.

Lyuktárcsa-készlet

MUZ8LS2/LS3/LS4

Metélt tésztához való előtét fémből

MUZ8NV1/NV2/NV3

Az MUZ8AD1 adapter rögzítéséhez szükséges.

Gyümölcsprés előtét

MUZ8FV1

4. ábra

a készülék alkalmas pl. bogyós gyümölcsök, paradicsom, alma, körte; csipkebogyó kipréselésére (a csipkebogyót 1 órány keresztül főzze a préselés előtt).

A kinyerhető gyümölcsépé különösen alkalmas gyümölcsíz készítésére.

- Előkészítés a húsdaráló előtét leírása szerint. A gyümölcsprés előtétek összeszerelésekor legyen tekintettel a szükséges alkatrészekre és az összeszerelési sorrendre.
- Először oldja ki a rögzítőcsavart annyira, hogy a törköly (a préselt gyümölcs) még nedvet eresszen.
- Azután állítsa be a rögzítőcsavart úgy, hogy a törköly (a préselt gyümölcs) a kívánt mennyiségű levet eressze.
- A feldolgozandó élelmiszert tegye a betöltőtálba. A betöltéshez mindig használja a tömőeszközt.
- A forgókapcsolót állítsa a 4-es fokozatra.

Kinyomós sütemény előtét

MUZ8SV1

5. ábra

a pogácsateszta vagy omlós tészta formázásához.

- Előkészítés a húsdaráló előtét leírása szerint. A kinyomós sütemény előtétek összeszerelésekor legyen tekintettel a szükséges alkatrészekre és az összeszerelési sorrendre.
- A feldolgozandó tésztát tegye a betöltőtálba. A betöltéshez mindig használja a tömőeszközt.
- Állítsa a forgókapcsolót az 1, 2-es vagy 3-as fokozatra.
- A készülékből kikerülő, megformált tésztát vágóeszkára vegye ki. Ezen felül, ha a tészta túl gyorsan lép ki a gépből, kapcsolja ki a konyhagépet egy rövid ideig.

Reszelő előtét

MUZ8RV1

6. ábra

Mandula, dió, mogyoró, hűtött csokoládé és száraz kenyér vagy zsemle reszeléséhez.

⚠ Figyelem!

A dióféléket és a mandulát csak szárazon és kis mennyiségekben tegye a darálóba.

- Előkészítés a húsdaráló előtét leírása szerint. A reszelő-előtétek összeszerelésekor legyen tekintettel a szükséges alkatrészekre és az összeszerelési sorrendre.
- A feldolgozandó tésztát tegye a betöltőtálba. A betöltéshez mindig használja a tömőeszközt.
- Állítsa a forgókapcsolót az 1, 2-es vagy 3-as fokozatra.

Kolbásztöltő-készlet

MUZ8WS2

7. ábra

Mindenféle kolbász töltéséhez és krokett formázásához.

- Az előkészítés ugyanúgy történik, ahogy az a húsdaráló-előtétnél olvasható.
- Vegye figyelembe a szükséges alkatrészek sorrendjét a kolbásztöltő-készlet összeállításakor.
- A feldolgozandó élelmiszert tegye a betöltőtálba.
- Az utántöltéshez használja a tömőeszközt.
- Állítsa a forgókapcsolót az 2., 3. vagy 4. fokozatra.

A műszaki változtatások joga fenntartva!

Накрайниците са подходящи за кухненски робот MUM8....

Съблюдавайте упътването за употреба на кухненския робот MUM8....

За поставянето на месомелачката винаги се използва адаптер (Схема 3).

При някои модели адапторът е включен в доставката, ако случаят не е такъв можете да го закупите в търговската мрежа.

С един поглед

Молим, отворете страницата със снимките.

Схема 1

- a** Капаче за придобиване
- b** Отвор за пълнене
- c** месомелачка – сглобяване/разглобяване
- d** месомелачка – сваляне/поставяне
- e** устройство за предаване на движението
- f** адаптер (при модел MUZ8FA1 се доставя с уреда)

Указания за безопасност

Използвайте резачката за месо само напълно окомплектована. Никога не монтирайте наставките на резачката за месо върху основния уред.

Поставяйте/сваляйте месомелачката само при пълен покой на задвижващия механизъм и когато уредът е изключен от електрическата мрежа. Експлоатирайте резачката за месо само в цитираните работни положения.

Не бъркайте в съда, за да избутвате продуктите използвайте капачето. Не допускайте деца в близост до уреда.

⚠ Опасност от нараняване с острия нож

Не хващайте ножа от страната на режещата част.

Автоматична блокировка

Вградената автоматична блокировка предпазва задвижващия механизъм. При претоварване съединителната част на вала се чупи (например когато по невнимание в уреда попаднат кокали) и по този начин предпазва уреда от повреди. Резервна част можете да намерите в специализираните сервиси.

Обслужване

Наставка за рязане на месо

за обработка на сурово или сварено месо, сланина, птици и риба.

Схема 1с

- Сглобете наставката за рязане на месо в показаната последователност. Не завивайте пръстена докрай.

Схема 2

- Застопоряване на адаптера.
 - Поставете устройството за предаване на движението.
 - Поставете адаптера и го захванете с пристягащия болт. Внимавайте за положението на палчето!
- Поставете месомелачката в основния уред: поставете месомелачката върху адаптера. Завъртете в посока, обратна на часовниковата стрелка, и свалете лоста за застопоряване надолу.
- Завийте пръстена докрай.
- Поставете съда, в който ще поставяте продуктите.
- Под изходящия отвор поставете подходящ съд или чиния.

Внимание!

Не обработвайте кокали.

- Поставете продуктите, които ще обработвате, в съда. За да ги избутвате, използвайте капачето.
- Поставете въртящия се ключ-шалтер на степен 4.

След работа:

- Изключете уреда от въртящия се ключ-шалтер.
- Извадете щепсела от контакта.
- Вдигнете лоста за застопоряване нагоре и свалете месомелачката от уреда като я въртите в посока на часовниковата стрелка.
- Свалете адаптера и устройството за предаване на движението.

Почистване и поддръжка

Внимание!

Не използвайте абразивни почистващи препарати. Резачката за месо и отделните части не са устойчиви на миене в миялна машина.

- Освободете пръстена и разглобете наставката.
- Отвора за пълнене и капачето за прибутване могат да се мият в миялна машина. Всички останали части измийте на ръка и веднага ги подсушете (не могат да се мият в миялна машина).
- Сухата шайба за раздробяване и ножа намажете с олио, за да ги предпазите от ръжда.

Допълнително специално оборудване

(Можете да се снабдите с него при Вашия оторизиран търговец на уреди)

Внимание!

Сглобявайте елементите от окомплектовката винаги без ножовете и шайбите.

Относно указанията за «Безопасност», «Почистване и поддръжка» съответно «След работа виж съответните указания при резачката за месо съответно наставката за рязане на месо.

Адаптер

MUZ8AD1

Схема 3

За поставяне на месомелачката и приставките за макарони.

Комплекти шайби

MUZ8LS2/LS3/LS4

Приставки за макарони от метал

MUZ8NV1/NV2/NV3

За поставянето е необходим адаптер MUZ8AD1.

Наставка за изстискване на плодове

MUZ8FV1

Схема 4

за изстискване на напр. ягоди, малини, домати, ябълки, круши, шипки, глог (преди да изстисквате шипки и глог ги варете в продължение на 1 час).

Полученият така мус от плодове е особено подходящ за производство на мармалад.

- Подготовката е както е описано при наставката за рязане на месо. Съблюдавайте необходимите отделни части и последователността при сглобяване на наставката за изстискване на плодове.
- Първо развийте застопоряващия болт дотолкова, че изтичащата каша да е още влажна.
- След това настройте застопоряващия болт така, че изтичащата каша да бъде с желаната от Вас влажност.
- Поставете продуктите, които ще обработвате в съда за пълнене. За избутване на продуктите използвайте капачето.
- Поставете въртящия се ключ-шалтер на степен 4.

Наставка за шприц-сладки

MUZ8SV1

Схема 5

за оформяне на тесто за шприц-сладки или на маслено тесто

- Подготовката е както е описано при наставката за рязане на месо. Съблюдавайте необходимите отделни части и последователността при сглобяване на наставката за шприц-сладки.
- Поставете тестото, което ще обработвате в съда за пълнене. За избутване на продуктите използвайте капачето.
- Поставете въртящия се ключ-шалтер на степен 1, 2 или 3.

- Отнемайте излизачото, оформено тесто с кухненска дъска. При това изключвайте кухненския робот за кратко, ако тестото излиза прекалено бързо.

Наставка за настъргване

MUZ8RV1

Схема 6

за стъргане на бадеми, ядки, охладен шоколад и изсушен хляб или хлебчета.

⚠ **Внимание!**

Обработвайте орехите и бадемите само сухи и в малки количества!

- Подготовката е както е описано при наставката за рязане на месо. Съблюдавайте необходимите отделни части и последователността при сглобяване на наставката за настъргване.
- Поставете хранителните продукти, които ще обработвате, в съда за пълнене.
- За избутване на продуктите използвайте капачето.
- Поставете въртящия се ключ-шалтер на степен 1, 2 или 3.

Комплект за пълнене на салами

MUZ8WS2

Схема 7

За пълнене на всякакви видове салами, за оформяне на крокети.

- Подготовката е същата като тази за месомелачката.
- При сглобяването на комплекта за пълнене на салами внимавайте за необходимите отделни части и последователността при сглобяването.
- Поставете хранителните продукти, които ще обработвате, в отвора за пълнене.
- За прибутване използвайте капачето за прибутване.
- Поставете въртящия ключ за степените на степен 2, 3 или 4.

Запазваме си правото на промени.

Ета принадлежност пригодна для использования в комплекте с кухонным комбайном MUM8... Выполняйте, пожалуйста, указания, приведенные в инструкции по эксплуатации кухонного комбайна MUM8...

Для крепления мясорубки всегда требуется переходник (**рисунок 3**). В некоторых моделях переходник входит в комплект поставки, во всех других случаях его можно приобрести в специализированном магазине.

Общий обзор

Откройте, пожалуйста, последние страницы с рисунками.

Рисунок 1

- a** Толкатель
- b** Загрузочная ванночка
- c** Мясорубка-приставка (разборка/сборка)
- d** Мясорубка-приставка (снятие/установка)
- e** Захват
- f** Переходник (входит в комплект поставки мясорубки MUZ8FA1)

Указания по технике

безопасности

Мясорубкой можно пользоваться только после того, как она будет полностью собрана. Ни в коем случае не собирайте мясорубку на кухонном комбайне.

Устанавливать/снимать мясорубку можно только после полной остановки привода и извлечения вилки из розетки.

При эксплуатации мясорубка должна находиться в указанном рабочем положении.

Ни в коем случае не просовывайте руку в загрузочный ствол. Для проталкивания продуктов пользуйтесь, пожалуйста, толкателем.

Держите мясорубку в недоступном для детей месте.

⚠ **Опасность травмирования об острый нож!**

Нельзя брать за лезвие ножа.

Заданное место слома

Имеющееся в принадлежности заданное место слома защищает привод от повреждений.

При перегрузке (например, при случайном попадании костей) ломается соединительная деталь шнека и защищает тем самым мясорубку от повреждений.

Запчасть можно приобрести в сервисном центре.

Эксплуатация

Мясорубка-приставка для рубки мяса

для переработки сырого или вареного мяса, сала, птицы и рыбы.

Рисунок 1с

- Данную приставку следует собирать в приведенной ниже последовательности. Кольцо с резьбой не стоит сильно затягивать.

Рисунок 2

- Установите переходник.
 - Вставьте захват.
 - Насадите переходник и закрепите его с помощью зажимного винта. Следите за положением выступа!
- Прикрепите мясорубку к основному блоку комбайна: установите мясорубку на переходник. Поверните ее против часовой стрелки и нажмите на фиксирующий рычаг по направлению вниз.
- Затяните кольцо с резьбой.
- Установите загрузочную ванночку.
- Поставьте под выпускное отверстие миску или тарелку.

Внимание!

Кости с помощью мясорубки перемалывать нельзя.

- Загрузите подготовленные продукты в загрузочную ванночку. Для проталкивания перерабатываемых продуктов в загрузочный ствол пользуйтесь толкателем.
- Установите поворотный выключатель на 4-ю скорость.

По окончании работы

- Выключите кухонный комбайн с помощью поворотного выключателя, откиньте вверх фиксирующий рычаг и снимите мясорубку с основного блока комбайна.
- Извлеките вилку из розетки.
- Откиньте фиксирующий рычаг вверх и снимите мясорубку с кухонного комбайна путем вращения по часовой стрелке.
- Снимите переходник и захват.

Чистка и уход

Внимание!

Нельзя пользоваться абразивными чистящими средствами. Мясорубку и принадлежности к ней нельзя мыть в посудомоечной машине.

- Отвинтите кольцо с резьбой и разберите приставку.
- Загрузочную ванночку и толкатель можно мыть в посудомоечной машине. Все другие детали следует помыть вручную и сразу же просушить (они не пригодны для мытья в посудомоечной машине).
- Протертые насухо перфорированный диск и нож смажьте растительным маслом, чтобы они не заржавели.

Специальные принадлежности

(продаются в специализированных магазинах)

Внимание!

Принадлежности следует собирать всегда без ножа и дисков. Все указания, приведенные в разделах «Техника безопасности», «Чистка и уход», а также «По окончании работы» для мясорубки или приставки для рубки мяса, действительны и для других принадлежностей.

Переходник

MUZ8AD1

используется для крепления мясорубки-приставки и приставок для получения лапши.

Рисунок 3

Комплект перфорированных дисков MUZ8LS2/LS3/LS4

Металлические приставки для получения лапши MUZ8NV1/NV2/NV3

Для крепления приставок необходим переходник MUZ8AD1.

Приставка для получения фруктового мусса MUZ8FV1

Рисунок 4

например, из бананов, томатов, яблок, груш, шиповника (шиповник перед отжимом следует отварить в течение одного часа).

Полученный фруктовый мусс подходит особенно хорошо для приготовления мармелада.

- Подготовка данной приставки к работе проводится так же, как подготовка приставки для рубки мяса. Необходимые отдельные детали и последовательность сборки приставки описаны ниже.
- Сначала вывинтите крепежный винт настолько, чтобы выжимки были очень влажными и могли стечь.
- Затем установите крепежный винт в такое положение, чтобы отжимки имели необходимую Вам влажность.
- Перерабатываемые продукты загрузите в загрузочную ванночку. Для проталкивания продуктов в загрузочный ствол используйте толкатель.
- Установите поворотный выключатель в положение 4.

Приставка для формовки печенья MUZ8SV1

Рисунок 5

из специального теста на печенье или из сдобного песочного теста.

- Подготовка данной приставки к работе проводится так же, как подготовка приставки для рубки мяса. Необходимые отдельные детали и последовательность проведения сборки приставки описаны ниже.
- Подготовленное тесто положите в загрузочную ванночку. Для проталкивания теста в загрузочный ствол используйте толкатель.

- Поворотный выключатель установите в положения 1, 2 или 3.
- Выходящее сформованное тесто снимайте с помощью кухонной доски. Если тесто выходит слишком быстро, то кухонный комбайн можно на время выключить.

Приставка-терка MUZ8RV1

Рисунок 6

используется для измельчения миндаля, орехов, охлажденного шоколада и сухого хлеба или булочек.

△ **Внимание!**

Орехи и миндаль должны быть абсолютно сухими и перерабатываться в небольшом количестве.

- Подготовка данной приставки к работе проводится так же, как подготовка приставки для рубки мяса. Необходимые отдельные детали и последовательность проведения сборки приставки описаны ниже.
- Подготовленные продукты положите в загрузочную ванночку. Для проталкивания продуктов в загрузочный ствол используйте толкатель.
- Поворотный выключатель установите в положения 1, 2 или 3.

Комплект принадлежностей для набивания колбас MUZ8WS2

Рисунок 7

используется для изготовления колбас любого вида, а также для формовки крокетов.

- Подготовка к работе данной приставки проводится так же, как подготовка мясорубки-приставки.
- Подберите необходимые детали и соблюдайте порядок сборки комплекта принадлежностей для набивания колбас.
- Загрузите предназначенные для переработки продукты в загрузочную ванночку.
- Для подталкивания продуктов используйте толкатель.
- Установите поворотный выключатель на 2-ю, 3-ю или 4-ю скорость.

Право на внесение изменений оставляем за собой.

قمع لتشكيل عجين الحلويات — كتجهيز إضافية

تستخدم لتشكيل البسكوت أو عجين المخبوزات سهلة التفتيت.

الصورة 7

- يتم إعداد الجهاز للاستخدام كما هو متبع في إعداد مفرمة اللحم — كتجهيز إضافية. يجب مراعاة تركيب كافة الأجزاء الضرورية لتجهيز تشكيل العجين الواحدة بعد الأخرى طبقاً للخطوات الموضحة لتزكيبها.
- يوضع العجين المراد تشكيله في وعاء التعبئة.
- تستخدم اسطوانة الدفع لإدخال العجين بالتجهيز.
- يضبط مفتاح التشغيل الدوار على الدرجة 1 ، 2 أو 3.
- يتم استقبال العجين المشكل الخارج على لوحة المطبخ. ويراعى في ذلك إبطال الجهاز لفترة قصيرة إذا تدفق العجين إلى الخارج بسرعة.

المبشرة — كتجهيز إضافية

تستخدم لبشر الجوز واللوز وقطع الخبز الجافة

تنبيه!

يجب تعبئة كميات قليلة وحافة من الجوز واللوز .

الصورة 8

- يتم إعداد الجهاز للاستخدام كما هو متبع في إعداد مفرمة اللحم — كتجهيز إضافية.
- يجب مراعاة تركيب كافة الأجزاء الضرورية لتجهيز البشر الواحدة بعد الأخرى طبقاً للخطوات الموضحة لتزكيبها.
- توضع المواد الغذائية المراد بشرها في وعاء التعبئة.
- تستخدم اسطوانة الدفع لإدخال المواد الغذائية بالتجهيز.
- يضبط مفتاح التشغيل الدوار على الدرجة 1 ، 2 أو 3.

الصورة 9

قراض مثقب ، يبلغ قطر ثقوبه 3 و 6 مم

الضمان

شروط الضمان لهذا الجهاز مبنية عن طريق ممثلنا في بلد الشراء . لمزيد من التفاصيل يمكنك الاتصال بالموزع المعتمد. عند تقديم شكوى في حالة الضمان يجب تقديم إيصال الشراء معها. يُحفظ الحق في إجراء تعديلات

المفرمة غير مهيأة للغسيل في غسالة الأواني.

- يتم فك حلقة الإغلاق القلاووظية ونزع التجهيز من مكانها.
- يتم غسل كافة الأجزاء يدوياً وتخفيفها بعد الغسيل مباشرة .
- يجب طلاء القرص المثقب والسكين بقليل من الزيت

ملحقات إضافية

(توجد لدى التجار المتخصصين)

تنبيه!

تركب كافة الملحقات دائماً بدون السكين والقرص المثقب. لمعرفة كافة تعليمات (الأمان) و (التنظيف والعناية) و كذلك (بعد الانتهاء من الاستخدام) نرجو الرجوع إلى التنبهات الخاصة بمفرمة اللحم أو تنبيهات مفرمة اللحم كتجهيز إضافية.

عصارة الفواكه — كتجهيز إضافية

إنّ عصارة الفواكه مناسبة على سبيل المثال لعصر الفراولة وما يشابهها وكذلك الطماطم والتفاح والكمثرى ، وأيضاً للزعرور [للكر كديه] (يجب غلي الزعرور في الماء لمدة ساعة قبل العصر) وعصارة قطع الفواكه الناتجة هي أنسب ما يكون لإعداد المربى.

الصورة 6

- يتم إعداد الجهاز للاستخدام كما هو متبع في إعداد مفرمة اللحم — كتجهيز إضافية.
- يجب مراعاة تركيب كافة الأجزاء الضرورية للعصارة الواحدة بعد الأخرى طبقاً للخطوات الموضحة لتزكيب العصارة.
- يتم أولاً فتح حلقة الإغلاق القلاووظية بدرجة تسمح بمرور العصير و قطع الفواكه.
- ثم تضبط حلقة التثبيت على الدرجة التي تسمح بمرور العصير مع قطع الفواكه بالشكل المرغوب فيه.
- توضع المواد الغذائية المراد عصرها في وعاء التعبئة.
- تستخدم اسطوانة الدفع لإدخال المواد الغذائية بالعصارة.
- يضبط مفتاح التشغيل الدوار على الدرجة 4.

لا تُدخل يدك على الإطلاق في منفذ الإدخال ، ولإدخال المزيد من اللحم استخدم اسطوانة الدفع المعدة لذلك.
احفظ الجهاز بعيداً عن متناول الأطفال.

تجهيزة حماية المحرك

الجهاز مزود بتجهيزة لحماية المحرك من العطب.
فعمود الدوران مُثبت عليه سحاب مصمم بشكل لا يتحمل الضغط الشديد وينكسر إذا طرأ ارتفاع في درجة التحميل على المحرك. ويمكن استبدال السحاب بكل سهولة. ويمكن الحصول علي عواميد دوران جديدة للسحاب من أحد مراكز الخدمة.

- يتم فك مسمار تثبيت عمود الدوران.
- يستبدل السحاب.
- ثم يعاد ربط مسمار التثبيت.

الاستخدام

مفرمة اللحم – تجهيزة إضافية

تستخدم لفرم اللحم نيماً أو مطهياً والدهون ولحم الدواجن والسّمك.

الصورة 5

- ركب تجهيزة مفرمة اللحم طبقاً للخطوات الموضحة بالرسم. لا تُحکم ربط حلقة الإغلاق القلاووظية.
- ركب مفرمة اللحم على الجهاز الرئيسي (وضع التشغيل 4 أو 7)
- ركب مفرمة اللحم على المحرك وأدّرها في الاتجاه المعاكس لدوران عقارب الساعة.

اضغط ذراع التثبيت إلى أسفل.

- احكم ربط حلقة الإغلاق القلاووظية.
- ركب وعاء التعبئة.
- ضع صحناً أو وعاءً تحت فتحة إخراج اللحم المفروم .

تنبيه!

لا تضع عظاماً في المفرمة على الإطلاق.

- ضع المواد الغذائية المراد فرمها في وعاء التعبئة.
 - استخدم اسطوانة الدفع لإدخال المواد الغذائية بالمفرمة.
 - اضبط مفتاح التشغيل على الدرجة 4.
- نصيحة:** افرم اللحم مرتين عند الرغبة في إعداد وجبة الزّتر (وهي عبارة عن لحم مفروم بالبصل والبيض والتوابل بدون طهي).

بعد الانتهاء من الاستخدام

- أطفأ الجهاز باستخدام المفتاح الدوار. ارفع ذراع التثبيت إلى أعلى وانزع مفرمة اللحم عن الجهاز الرئيسي.

التنظيف والعناية

تنبيه!

الرجاء عدم استخدام مواد تنظيف خشنة للممس (مواد تجميلية) كافة أجزاء

يمكن استخدام الملحقات الإضافية على الجهاز طراز...MUM8.

إن هذا الملحق الإضافي مصمم للاستخدام مع ماكينة المطبخ...MUM8.

لثبيت مفرمة اللحم يجب دائماً استخدام قطعة الوصل (صورة 3)

لا تتوفر قطعة الوصل هذه في بعض الطرازات ولكن يمكنك الحصول عليها من المتاجر المتخصصة.

نظرة عامة

رجاء فتح صفحات الرسومات البيانية.

صورة 1

- a أسطوانة دفع
 - b وعاء تعبئة
 - c مفرمة لحم – تجهيزة إضافية
 - تركيب / فك
 - d مفرمة لحم – تركيب / نزع التجهيزة الإضافية
 - e السحاب
 - f قطعة الوصل
- (ملحقة بالجهاز طراز MUZ8FA 1)

مفرمة لحم

تركب على المحرك ثم تدار في الاتجاه المعاكس لدوران عقارب الساعة.

تثبت بواسطة ذراع التثبيت

تجهيزة

- a مفرمة لحم – تجهيزة إضافية
- (قرص مُثقب، يبلغ قطر ثقوبه 4.50 مم)
- b عصارة موالح – تجهيزة إضافية.
- c قمع لتشكيل عجّين الحلويات – تجهيزة إضافية –
- d مباشرة – تجهيزة إضافية.

درجات التشغيل

- a لتخصير كميات قليلة من الأطعمة
- المفرمة اللحم إضافة إلى عصارة موالح – أو قمع لتشكيل عجّين الحلويات –تجهيزة إضافية–
- b لتخصير كميات كبيرة من الأطعمة.

تعليمات الأمان

لا تستخدم مفرمة اللحم إلا إذا كانت في وضع كامل التركيب. تجنّب بتاتاً تجميع مفرمة اللحم على الجهاز الأساسي.

يجري تركيب أو رفع مفرمة اللحم فقط في حالة توقف المحرك.

يجري تشغيل مفرمة اللحم فقط على إحدى الدرجات المشار إليها.

Garantiebedingungen

Gültig in der Bundesrepublik Deutschland

Bosch Info-Team:
DE ☎ 0 18 05 / 26 72 42 (EUR 0,12/Min)
AT ☎ 06 60 / 59 95

Internet:
<http://www.bosch-hausgeraete.de>

Die nachstehenden Bedingungen, die Voraussetzungen und Umfang unserer Garantieleistung umschreiben, lassen die Gewährleistungspflichten des Verkäufers aus dem Kaufvertrag mit dem Endabnehmer unberührt.

Für dieses Gerät leisten wir Garantie gemäß nachstehenden Bedingungen:

1. Wir beheben unentgeltlich nach Maßgabe der folgenden Bedingungen (Nr. 2 – 6) Mängel am Gerät, die nachweislich auf einem Material- und/ oder Herstellungsfehler beruhen wenn sie uns unverzüglich nach Feststellung und innerhalb von 24 Monaten – bei gewerblichem Gebrauch oder gleichzusetzender Beanspruchung innerhalb von 12 Monaten – nach Lieferung an den Erstendabnehmer gemeldet werden. Zeigt sich der Mangel innerhalb von 6 Monaten ab Lieferung, wird vermutet, dass es sich um einen Material- oder Herstellungsfehler handelt.
2. Die Garantie erstreckt sich nicht auf leicht zerbrechliche Teile wie z.B. Glas oder Kunststoff bzw. Glühlampen.
Eine Garantiepflicht wird nicht ausgelöst durch geringfügige Abweichungen von der Soll-Beschaffenheit, die für Wert und Gebrauchstauglichkeit des Gerätes unerheblich sind, oder durch Schäden aus chemischen und elektrochemischen Einwirkungen von Wasser, sowie allgemein aus anomalen Umweltbedingungen oder sachfremden Betriebsbedingungen oder das Gerät sonst mit ungeeigneten Stoffen in Berührung gekommen ist. Ebenso kann keine Garantie übernommen werden, wenn die Mängel am Gerät auf Transportschäden, die nicht von uns zu vertreten sind, nicht fachgerechte Installation und Montage, Fehlgebrauch, mangelnde Pflege oder Nichtbeachtung von Bedienungs- oder Montagehinweisen zurückzuführen sind.
Der Garantieanspruch erlischt, wenn Reparaturen oder Eingriffe von Personen vorgenommen werden, die hierzu von uns nicht ermächtigt sind, oder wenn unsere Geräte mit Ersatzteilen, Ergänzungs- oder Zubehöerteilen versehen werden, die keine Originalteile sind und dadurch ein Defekt verursacht wurde.
3. Die Garantieleistung erfolgt in der Weise, dass mangelhafte Teile nach unserer Wahl unentgeltlich instandgesetzt oder durch einwandfreie Teile ersetzt werden.
Geräte, die zumutbar (z.B. im PKW) transportiert werden können und für die unter Bezugnahme auf diese Garantie eine Garantieleistung beansprucht wird, sind unserer nächstgelegenen Kundendienststelle oder unserem Vertragskundendienst zu übergeben oder einzusenden. Instandsetzungen am Aufstellungsort können nur für stationär betriebene (feststehende) Geräte verlangt werden. Es ist jeweils der Kaufbeleg mit Kauf- und/oder Lieferdatum vorzulegen. Ersetzte Teile gehen in unser Eigentum über.
4. Sofern die Nachbesserung von uns abgelehnt wird oder fehlschlägt, wird innerhalb der oben genannten Garantiezeit auf Wunsch des Endabnehmers kostenfrei gleichwertiger Ersatz geliefert.
Im Falle einer Ersatzlieferung behalten wir uns die Geltendmachung einer angemessenen Nutzungsanrechnung für die bisherige Nutzungszeit vor.
5. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist, noch setzen sie eine neue Garantiefrist in Lauf. Die Garantiefrist für eingebaute Ersatzteile endet mit der Garantiefrist für das ganze Gerät.
6. Weitergehende oder andere Ansprüche, insbesondere solche auf Ersatz außerhalb des Gerätes entstandener Schäden sind – soweit eine Haftung nicht zwingend gesetzlich angeordnet ist – ausgeschlossen.

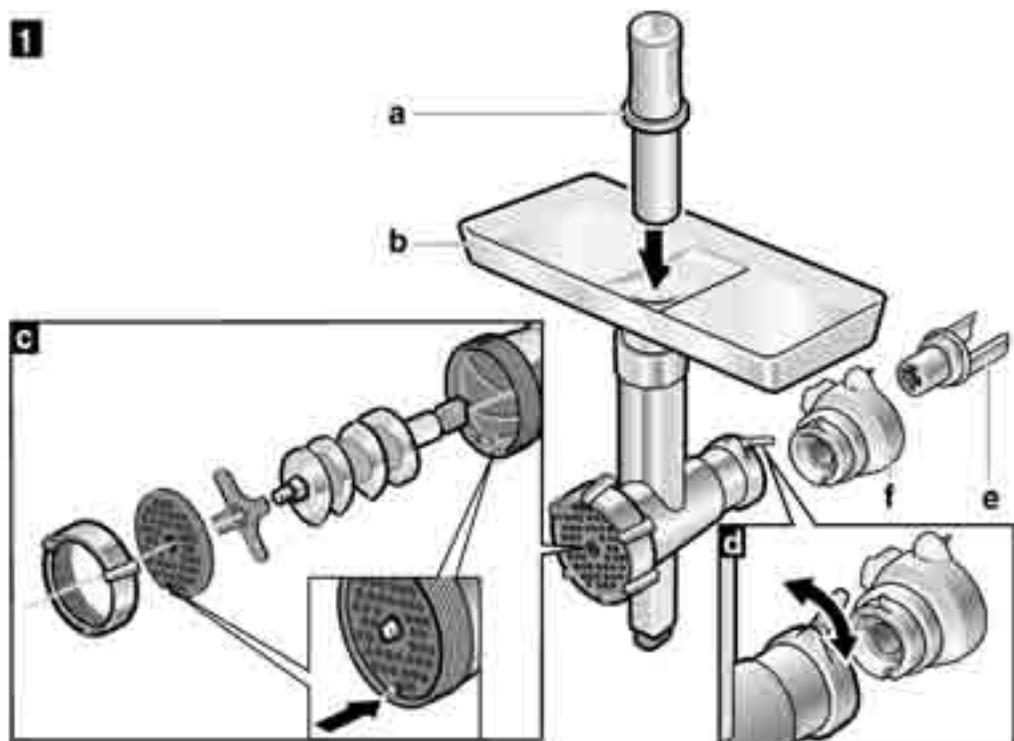
Diese Garantiebedingungen gelten für in Deutschland gekaufte Geräte. Werden Geräte ins Ausland verbracht, die die technischen Voraussetzungen (z.B. Spannung, Frequenz, Gasarten, etc.) für das entsprechende Land aufweisen und die für die jeweiligen Klima- und Umweltbedingungen geeignet sind, gelten diese Garantiebedingungen auch, soweit wir in dem entsprechenden Land ein Kundendienstnetz haben. Für im Ausland gekaufte Geräte gelten die von unserer jeweils zuständigen Landesvertretung herausgegebenen Garantiebedingungen. Diese können Sie über Ihren Fachhändler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben, oder direkt bei unserer Landesvertretung anfordern.

Beachten Sie unser weiteres Kundendienst-Angebot:

Auch nach Ablauf der Garantie stehen Ihnen unser Werkkundendienst und unsere Servicepartner zur Verfügung.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34 / 81739 München / Germany

5090462915/ MUZ8FW1 0805
de, en, fr, it, nl, da, no, sv, fi, es, pt,
el, tr, pl, hu, ro, bg, ru, ar

1**2**