



BOSCH

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



Accessories

MUZ6TS.

[de]	Gebrauchsanleitung	Zubehör	3
[en]	Instruction manual	Accessories	6
[fr]	Mode d'emploi	Accessoires	9
[it]	Istruzioni per l'uso	Accessori	12
[da]	Brugsanvisning	Tilbehør	15
[no]	Bruksanvisning	Tilbehør	18
[sv]	Bruksanvisning	Tillbehör	21
[fi]	Käyttöohje	Varusteet	24
[es]	Instrucciones de uso	Accesorios	27
[id]	Petunjuk penggunaan	Aksesori	30

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Zubehör ist für die Küchenmaschine MUM6N.. bestimmt. Gebrauchsanleitung der Küchenmaschine beachten.

Dieses Zubehör niemals für andere Geräte verwenden.

Ausschließlich zusammengehörige Teile verwenden.

Dieses Zubehör ist zum Schneiden, Raspeln und Reiben von Lebensmitteln geeignet. Zu verarbeitende Lebensmittel müssen frei von harten Bestandteilen (z. B. Knochen) sein.

Dieses Zubehör darf nicht zur Verarbeitung von anderen Gegenständen bzw. Substanzen benutzt werden.

Sicherheitshinweise

Verletzungsgefahr!

- Niemals in den Füllschacht greifen. Ausschließlich den mitgelieferten Stopfer verwenden!
- Niemals in die scharfen Messer und Kanten der Zerkleinerungsscheiben greifen. Zerkleinerungsscheiben nur am Rand anfassen!
- Zubehör nur im komplett zusammengesetzten Zustand verwenden. Zubehör nur in der dafür vorgesehenen Arbeitsposition verwenden. Zubehör nur bei Stillstand des Antriebes und bei gezogenem Netzstecker aufsetzen oder abnehmen.

Achtung!

Nicht mit Gegenständen (z. B. Messer, Löffel) im Füllschacht oder im Gehäuse hantieren.

Wichtig!

Das Zubehör nach jeder Verwendung oder nach längerem Nichtgebrauch unbedingt gründlich reinigen. → „*Reinigen und Pflegen*“ siehe Seite 5

Auf einen Blick

Bitte Bildseiten ausklappen

→ **Bild** 

- a Stopfer
- b Deckel mit Einfüllschacht
- c Antriebsachse
- d Wende-Schneidscheibe (dick / dünn)
- e Wende-Raspelscheibe (grob / fein)
- f Reibscheibe
- g Schüssel
- h Mitnehmer

Bedienen

Wichtiger Hinweis:

Das Gerät kann mit diesem Zubehör nur betrieben werden, wenn der Schutzdeckel auf dem Mixerantrieb aufgesetzt ist.

- Zubehör vor dem ersten Gebrauch gründlich reinigen, siehe „Reinigen und Pflegen“.

Das Zubehör zusammensetzen

→ **Bild** 

- Schüssel auf Antrieb der Küchenmaschine aufsetzen und gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen (Bajonettverschluss).

- Mitnehmer in die benötigte Zerkleinerungsscheibe einsetzen.

Scheiben vorsichtig am Rand anfassen!

- Zerkleinerungsscheibe in die Schüssel einsetzen, dabei oben am Mitnehmer festhalten.
- Deckel aufsetzen und gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.
- Stopfer in den Einfüllschacht stecken.

Wichtiger Hinweis:

Bei Wendescheiben kann man beide Seiten verwenden. Bei allen anderen muss immer die gekennzeichnete Seite nach oben.

Mit dem Zubehör arbeiten

→ **Bild** 

Verletzungsgefahr durch scharfe Zerkleinerungsscheiben!

Nicht in den Einfüllschacht greifen, zum Nachschieben Stopfer verwenden. Werkzeug nur bei Stillstand des Antriebs wechseln.

Wende-Schneidscheibe – dick / dünn

Zum Schneiden von Obst und Gemüse. Verarbeitung auf Stufe 3.

Wichtiger Hinweis:

Die Wende-Schneidscheibe ist nicht geeignet zum Schneiden von Hartkäse, Brot, Brötchen und Schokolade. Gekochte, festkochende Kartoffeln nur kalt schneiden.

Wende-Raspelscheibe – grob / fein

Zum Raspeln von Gemüse, Obst und Käse, außer Hartkäse (z. B. Parmesan). Verarbeitung auf Stufe 3 oder 4.

Wichtiger Hinweis:

Die Wende- und Raspelscheibe ist nicht geeignet zum Raspeln von Nüssen. Weichkäse nur mit der groben Seite (auf Stufe 4) raspeln.

Reibscheibe – mittelfein

Zum Reiben von rohen Kartoffeln, Hartkäse (z. B. Parmesan), gekühlter Schokolade und Nüssen.

Verarbeitung auf Stufe 4.

Wichtiger Hinweis:

Die Reibscheibe ist nicht geeignet zum Reiben von Weich- und Schnittkäse.

- Schneid- oder Raspelgut in den Einfüllschacht geben. Zum Nachschieben Stopfer verwenden.
- Drehschalter am Grundgerät auf gewünschte Stufe stellen.

Achtung!

Einen Rückstau des Schneidgutes in der Auslassöffnung vermeiden.

Tipp: Für ein gleichmäßiges Schnittgut, dünnes Schneidgut bundweise verarbeiten.

Hinweis: Sollten zu verarbeitende Lebensmittel im Schneid- und Schnitzelgerät festklemmen, Küchenmaschine ausschalten und Netzstecker ziehen. Stillstand des Antriebes abwarten. Deckel des Schneid- und Schnitzelgerätes abnehmen und Einfüllschacht entleeren.

Nach der Arbeit

- Gerät am Drehschalter ausschalten.
- Schneid- und Schnitzelgerät im Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.
- Deckel durch Drehung im Uhrzeigersinn abnehmen.
- Scheibe und Mitnehmer entnehmen.
- Schneid- und Raspelgut entleeren.
- Teile reinigen.

Reinigen und Pflegen

Stromschlaggefahr!

Vor allen Arbeiten am Gerät den Netzstecker ziehen.

Vorsicht!

Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden. Oberflächen können beschädigt werden.

Alle Kunststoffteile sind spülmaschinenfest. Kunststoffteile in der Spülmaschine nicht einklemmen, da Verformung möglich. Aluminium neigt beim Spülen zu Verfärbungen. Deshalb Aluminiumteile nur von Hand spülen und sofort abtrocknen. Zur gründlichen Reinigung der Schüssel kann die Achse entfernt werden. Dazu seitlich kräftig gegen die Achse drücken, bis der Zahnkranz ausrastet (**Bild 9**). Zum Einsetzen bis zum Einrasten nach unten drücken.

Sonderzubehör

(im Fachhandel erhältlich)

Zur Benutzung die Hinweise im Abschnitt „Bedienen“ beachten!

Pommes frites-Scheibe

Zum Schneiden von rohen Kartoffeln.

Vorsicht!

- Die Messer müssen nach dem Einsetzen nach oben zeigen.
- Markierung auf der Scheibe beachten.
- Schneidgut nur bei Stillstandes Antriebs nachfüllen.
- Kartoffeln in den Einfüllschacht geben.
- Drehschalter auf 3 stellen.
- Kartoffeln mit dem Stopfer nachschieben.

Änderungen vorbehalten.

Intended use

This accessory is designed for the MUM6N.. kitchen machine. Follow the operating instructions for the kitchen machine.

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

This accessory is suitable for cutting, grating and shredding food. Food which is to be processed must not contain any hard components (e.g. bones).

The accessory must not be used for processing other objects or substances.

Safety instructions

Risk of injury!

- Never reach into the feed chute. Only use the pusher provided!
- Never grasp the sharp blades or edges of the cutting discs. Take hold of cutting discs by the edge only.
- The accessory must be completely assembled before use. The accessory should only be used in the intended operating position. Before attaching or removing the accessory, wait until the drive has come to a standstill and pull out the mains plug.

Caution!

Do not insert objects (e.g. knives, spoons) into the feed chute or housing.

Important!

It is essential to clean the accessory thoroughly after each use or after it has not been used for an extended period. → *“Cleaning and servicing” see page 8*

Overview

Please fold out the illustrated pages

→ Figure

- a Pusher
- b Cover with filling shaft
- c Drive shaft
- d Reversible slicing disc (thick / thin)
- e Reversible shredding disc (coarse / fine)
- f Grating disc
- g Bowl
- h Drive coupling

Operating the appliance

Important information:

The appliance can only be operated with this accessory if the protective cover is placed on the blender drive.

- Thoroughly clean accessories before using for the first time, see “Cleaning and servicing”.

Assembling the accessory

→ Figure

- Place the bowl on the drive of the food processor and rotate all the way in an anticlockwise direction (bayonet lock).
- Insert driver into the required cutting disc. **Carefully take hold of discs by the edge!**
- Insert cutting disc into the bowl, holding the driver at the top.
- Attach the cover and rotate all the way in an anti-clockwise direction.
- Insert pusher into the filling shaft.

Important information:

Both sides of reversible discs can be used. As far as all other discs are concerned, the indicated side must always be face up.

Working with the accessory

→ Figure

Risk of injury from sharp cutting discs!

Keep fingers clear of the filling shaft, add more ingredients with the pusher. Cage tools only when the appliance is at a standstill.

Reversible slicing disc – thick / thin

For slicing fruit and vegetables. Process at setting 3.

Important information:

The reversible slicing disc is not suitable for slicing hard cheese, bread, rolls or chocolate. Slice boiled, waxy potatoes only when they are cold.

Reversible shredding disc – coarse / fine

For shredding vegetables, fruit cheese, except for hard cheese (e. g. Parmesan). Process at setting 3 or 4.

Important information:

The reversible shredding disc is not suitable for shredding nuts. Shred soft cheese with the coarse side only (at setting 4).

Grating disc – medium-fine

For grating raw potatoes, hard cheese (e.g. Parmesan), cooled chocolate and nuts.

Process at setting 4.

Important information:

The grating disc is not suitable for grating soft cheese and cheese slices.

- Place cut or shredded ingredients in the filling shaft. Use the pusher to push in ingredients.
- Turn the switch on the base unit to the required setting.

Warning!

Prevent the cut ingredients from building up in the outlet opening.

Tip: To ensure evenly cut ingredients, process slender ingredients in bunches.

Note: If ingredients to be processed become jammed in the food slicer and chipper, switch off the food processor and pull out the mains plug. Wait until the drive comes to a standstill. Remove cover from the food slicer and chipper and empty the filling shaft.

After using the appliance

- Switch off the appliance with the rotary switch.
- Rotate food slicer and chipper in a clockwise direction and remove.
- Remove the cover by rotating it in a clockwise direction.
- Remove disc and driver.
- Empty sliced and shredded ingredients.
- Clean parts.

Cleaning and servicing

Risk of electric shock!

Before working on the appliance, pull out the mains plug.

Caution!

Do not use abrasive cleaning agents. Surfaces may be damaged.

All plastic parts are dishwasher-proof. Do not wedge plastic parts in the dishwasher as they could warp. Aluminium has a tendency to discolour in the dishwasher. Therefore, wash aluminium parts by hand only and dry immediately. The bowl can be cleaned thoroughly by removing the shaft. To do this, press forcefully against the side of the shaft until the gear rim disengages (**Fig. 10**). To insert, press down until it engages.

Optional accessory

(available from dealers)

To use, follow the instructions in the section entitled "Operating the appliance"!

Chipper disc

For slicing raw potatoes.

Caution!

- The inserted blades must be face up.
- Note the mark on the disc.
- Do not top up ingredients until the drive is at a standstill.
- Place potatoes in the filling shaft.
- Turn switch to 3.
- Add more potatoes with the pusher.

Subject to change without notice.

Conformité d'utilisation

Cet accessoire est destiné au robot culinaire MUM6N...

Respecter la notice d'utilisation du robot culinaire.

Ne jamais utiliser ces accessoires avec d'autres appareils.

Utiliser uniquement des pièces adaptées.

Cet accessoire convient pour couper, émincer et râper des produits alimentaires. Pour pouvoir être traités, les ingrédients doivent être exempts d'éléments durs (p. ex. os). Cet accessoire ne doit pas servir à transformer d'autres substances ou objets.

Consignes de sécurité

Risques de blessures !

- Ne jamais mettre les mains dans l'orifice de remplissage. Utiliser exclusivement le pilon poussoir fourni !
- Ne pas approcher les doigts des lames et arêtes tranchantes des disques à réduire. Ne saisissez les disques à réduire que par leurs bords !
- Utiliser uniquement l'accessoire à l'état entièrement assemblé. Utiliser uniquement l'accessoire dans la position de travail prévue. Ne poser ou retirer l'accessoire qu'une fois l'entraînement immobilisé et après avoir débranché la fiche mâle de la prise de courant.

Attention !

Ne pas introduire d'objets (p. ex. couteau, cuillère) dans l'orifice de remplissage ou le boîtier.

Important !

Nettoyer soigneusement l'accessoire après chaque utilisation ou après une longue durée sans utilisation. → « *Nettoyage et entretien* » voir page 11

Vue d'ensemble

Veillez déplier les volets illustrés

→ Fig. 3

- a Pilon-poussoir
- b Couvercle avec ouverture pour ajout
- c Axe d'entraînement
- d Disque à découper (épais / mince) réversible
- e Disque à râper (épais / fin) réversible
- f Disque à râper
- g Bol
- h Pivot d'entraînement

Utilisation

Remarque importante

L'appareil ne peut fonctionner avec cet accessoire que lorsque le couvercle de protection est posé sur l'entraînement du bol mixeur.

- Avant de les utiliser pour la première fois, nettoyez soigneusement les accessoires, voir le chapitre intitulé « Nettoyage et entretien ».

Assembler l'accessoire

→ Fig. 4

- Posez le bol sur l'entraînement du robot culinaire et faites-le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée (fermeture à baïonnettes).
- Introduisez le pivot d'entraînement dans le disque à réduire requis. **Saisissez les disques prudemment par le bord !**
- Mettez le disque à réduire dans le bol, en le retenant en haut par le pivot d'entraînement.
- Posez le couvercle et tournez-le en sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.
- Introduisez le pilon-poussoir dans l'orifice pour ajout.

Remarque importante

Les disques réversibles sont utilisables des deux côtés. Sur tous les autres disques, il faut que le côté comportant un marquage regarde toujours vers le haut.

Travailler avec l'accessoire

→ Fig. 5

⚠ Risque de blessures avec les disques de broyage tranchants !

N'introduisez jamais les doigts dans l'ouverture pour ajout ; pour faire avancer les aliments, utilisez le pilon poussoir. Ne changez d'accessoire qu'après avoir immobilisé l'entraînement.

Disque à découper réversible – épais / mince

Pour émincer les fruits et légumes.

Travaillez les aliments sur la position 3.

Remarque importante :

Le disque à réduire réversible convient pour couper le fromage dur, le pain, les petits-pains et le chocolat. Ne coupez les pommes de terre cuites fermes qu'après qu'elles ont refroidi.

Disque à râper réversible – épais / fin

Pour râper des fruits, des légumes et du fromage (sauf le fromage dur, le parmesan par exemple).

Travaillez sur la position 3 ou 4.

Remarque importante :

Le disque à râper réversible ne convient pas pour râper les noix. Ne râpez le fromage mou qu'avec le côté épais (sur la position 4).

Disque à râper – mi-fin

Pour râper les pommes de terre crues, le fromage dur (p. ex. le parmesan), le chocolat réfrigéré et les noix.

Travaillez les aliments sur la position 4.

Remarque importante :

Le disque à râper ne convient pas pour râper le fromage mou ou prédécoupé en tranches.

- Introduisez les aliments à découper et râper par l'ouverture pour ajout. Pour gaver l'appareil, servez-vous du pilon-poussoir.
- Sur l'appareil de base, réglez le sélecteur rotatif sur la position voulue.

⚠ Attention !

Évitez que les aliments coupés ne s'accumulent directement à la sortie.

Astuce : Pour que la coupe des aliments soit régulière, présentez les aliments minces en bottes.

Remarque : Si les produits à travailler se coincent dans l'appareil à découper et escaloper, éteignez le robot culinaire et débranchez sa fiche mâle de la prise de courant. Attendez que que l'entraînement se soit immobilisé. Retirez le couvercle de l'appareil à découper et escaloper puis videz l'ouverture pour ajout.

Après le travail

- Éteignez l'appareil par l'interrupteur rotatif.
- Tournez l'appareil à découper et escaloper dans le sens des aiguilles d'une montre puis retirez-le.
- Pour retirer le couvercle, tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Retirez le disque et le pivot d'entraînement.
- Videz les aliments découpés et râpés.
- Nettoyez les pièces.

Nettoyage et entretien**⚠ Risques d'électrocution !**

Avant d'effectuer tous les travaux sur l'appareil, débranchez la fiche mâle de la prise de courant.

Prudence !

N'utilisez pas de produits de nettoyage récurants. Vous risquez d'endommager les surfaces.

Toutes les pièces en plastique vont au lave-vaisselle. Ne coincez pas les pièces en plastique dans le lave-vaisselle car elles risquent de se déformer. Au lavage en machine, l'aluminium tend à changer de couleur. Pour cette raison, ne lavez les pièces en aluminium qu'à la main et séchez-les de suite. Pour nettoyer le bol à fond, il est possible de retirer l'axe. Pour ce faire, poussez fortement l'axe jusqu'à ce que la couronne dentée décrante (**fig. 9**). Pour le remettre en place, poussez-le vers le bas jusqu'à ce qu'il enrante.

Accessoires en option

(En vente dans le commerce spécialisé)
Pendant l'utilisation, respectez les consignes figurant à la section « Utilisation » !

Disque à pommes frites

Pour couper des pommes de terre crues.

⚠ Prudence !

- Après la mise en place, les lames doivent regarder vers le haut.
- Tenez compte du repère sur le disque.
- Ne rajoutez des aliments qu'avec l'entraînement à l'arrêt.
- Mettez les pommes de terre dans l'ouverture pour ajout.
- Amenez le sélecteur rotatif sur 3.
- Rajoutez les pommes de terre avec le pilon poussoir.

Sous réserve de modifications.

Uso corretto

Questo accessorio è previsto per la macchina da cucina MUM6N... Seguire le istruzioni per l'uso della macchina da cucina.

Non utilizzare mai questo accessorio con altri apparecchi. Utilizzare esclusivamente i componenti della macchina da cucina. Questo accessorio è idoneo per tagliare, tagliare a julienne e grattugiare alimenti. Gli alimenti da lavorare devono essere privi di parti dure (ad es. ossa).

Questo accessorio non deve essere utilizzato per lavorare altri oggetti o sostanze.

Avvertenze di sicurezza

Pericolo di lesioni!

- Non introdurre mai le mani nel pozzetto di riempimento. Utilizzare solo il pestello fornito in dotazione!
- Non toccare mai le lame taglienti e i bordi dei dischi sminuzzatori. Afferrare i dischi sminuzzatori solo sul bordo!
- Usare l'accessorio solo completamente montato. Utilizzare l'accessorio soltanto nell'apposita posizione di lavoro. Applicare o rimuovere l'accessorio solo ad ingranaggio fermo e con la spina di alimentazione staccata.

Attenzione!

Non inserire e utilizzare oggetti (ad es. coltelli, cucchiari) nel pozzetto di riempimento o nel corpo.

Importante!

Lavare sempre a fondo l'accessorio dopo ogni utilizzo o dopo un lungo periodo di inattività. ➔ *“Pulizia e cura” ved. pagina 14*

Guida rapida

Aprire le pagine con le figure

→ Figura

- a Pestello
- b Coperchio con bocca di carico
- c Asse motore
- d Disco doppia funzione per affettare (spesso / sottile)
- e Disco doppia funzione per grattugiare (grosso / fine)
- f Disco grattugia
- g Ciotola
- h Trascinatore

Uso

Avvertenza importante:

L'apparecchio può essere usato con questo accessorio solo se sull'ingranaggio frullatore è applicato il coperchio di sicurezza.

- Al primo uso pulire accuratamente l'accessorio, vedi "Pulizia e cura".

Montaggio dell'accessorio

→ Figura

- Applicare il contenitore sull'ingranaggio della macchina da cucina e ruotarlo in senso antiorario fino all'arresto (chiusura a baionetta).
- Inserire il trascinatore nel disco sminizzatore necessario. Afferrare con precauzione sul bordo!
- Inserire il disco sminizzatore nel contenitore, afferrandolo in alto sul trascinatore.
- Applicare il coperchio e ruotarlo in senso antiorario fino all'arresto.
- Introdurre il pestello nella bocca di carico.

Avvertenza importante

I due dischi doppia funzione possono essere usati su entrambi i lati. Per tutti gli altri dischi mettere sempre il lato contrassegnato rivolto in alto.

Intervento con l'accessorio

→ Figura

Pericolo di ferite a causa dischi trituratori taglienti!

Non introdurre le mani nella bocca di carico, per spingere utilizzare il pestello. Sostituire l'utensile solo ad ingranaggio fermo.

Disco doppia funzione per affettare – spesso / sottile

Per tagliare frutta e verdura.

Lavorazione al grado 3.

Avvertenza importante:

Il disco doppia funzione per affettare non è idoneo per affettare formaggio duro, pane, panini e cioccolato. Affettare solo a freddo le patate cotte, che nella cottura si mantengono dure.

Disco doppia funzione per grattugiare – grosso / fine

Per grattugiare verdura, frutta e formaggio, tranne il formaggio duro (per es. parmigiano). Lavorazione al grado 3 o 4.

Avvertenza importante:

Il disco doppia funzione per grattugiare non è idoneo per grattugiare noci. Grattugiare il formaggio tenero solo con il lato grosso (al grado 4).

Disco grattugia – medio-fine

Per grattugiare patate crude, formaggio duro (per es. parmigiano), cioccolata raffreddata e noci.

Lavorazione al grado 4.

Avvertenza importante:

Il disco grattugia non è idoneo per grattugiare formaggio tenero e formaggio da taglio.

- Immettere l'alimento da affettare o grattugiare nella bocca di carico. Per spingere utilizzare il pestello.
- Disporre l'interruttore rotante dell'apparecchio principale sul grado desiderato.

Attenzione!

Evitare un intasamento dell'alimento tagliato nell'apertura di uscita.

Consiglio: Per un alimento tagliato in modo omogeneo, tagliare i prodotti sottili legati in mazzetto.

Avvertenza: Se gli alimenti da lavorare dovessero attaccarsi nell'accessorio per affettare e sminuzzare, spegnere la macchina da cucina ed estrarre la spina. Attendere che l'ingranaggio sia fermo. Rimuovere il coperchio dell'accessorio per affettare e sminuzzare e vuotare la bocca di carico.

Dopo il lavoro

- Spegnere l'apparecchio con l'interruttore rotante.
- Ruotare l'accessorio per affettare e sminuzzare in senso orario e rimuoverlo.
- Rimuovere il coperchio ruotandolo in senso orario.
- Rimuovere il disco con il trascinatore.
- Vuotare l'alimento affettato e grattugiato.
- Pulire le parti.

Pulizia e cura

Pericolo di scarica elettrica!

Staccare sempre la spina prima di eseguire qualsiasi intervento sull'apparecchio.

Attenzione!

Non utilizzare detergenti abrasivi. Possibili danni alle superfici.

Tutte le parti in materiale sintetico sono lavabili in lavastoviglie. Per evitare possibili deformazioni, non incastrare le parti di plastica nella lavastoviglie. Nel lavaggio l'alluminio tende ad alterazioni del colore. Perciò lavare le parti in alluminio solo a mano ed asciugarle subito. Per la pulizia accurata del contenitore, l'asse può essere rimosso. A tal fine spingere lateralmente con forza sull'asse, finché la corona dentata non si stacca dall'innesto (**figura 9**). Per applicarlo premere in basso fino all'innesto in sede.

Accessorio speciale

(presso i rivenditori specializzati)

Per l'impiego osservare le istruzioni nel capitolo "Uso"!

Disco per patatine fritte

Per affettare carote crude.

Attenzione!

- Dopo l'applicazione le lame devono essere rivolte verso l'alto.
- Rispettare il riferimento sul disco.
- Aggiungere l'alimento da tagliare solo ad ingranaggio fermo.
- Introdurre le patate nella bocca di carico.
- Disporre l'interruttore rotante su 3.
- Spingere le patate con il pestello.

Con riserva di modifiche.

Bestemmelsesmæssig brug

Dette tilbehør er beregnet til køkkenmaskinen MUM6N...

Læs og overhold brugsanvisningen til køkkenmaskinen.

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

Dette tilbehør er beregnet til at skære, raspe og rive fødevarer. Fødevarerne, der skal forarbejdes, skal være fri for hårde bestanddele (f.eks. ben).

Dette tilbehør må ikke bruges til at forarbejde andre genstande eller substanser.

Sikkerhedshenvisninger

Fare for at komme til skade!

- Stik aldrig fingrene ind i påfyldningsskakten. Brug udelukkende den medleverede stopper!
- Stik aldrig fingrene ind i de skarpe knive og kanter på finhakningsskiverne. Tag altid kun fat i kanten på finhakningsskiverne!
- Tilbehøret må kun bruges, når det er helt samlet. Tilbehøret må kun bruges i den dertil beregnede arbejdsposition. Tilbehøret må kun sættes på eller tages af, når drevet står stille, og netstikket er trukket ud.

OBS!

Anvend ikke genstande (f.eks. knive eller skeer) inde i påfyldningsskakten eller huset.

Vigtigt!

Rengør altid tilbehøret grundigt efter hver brug eller efter længere tid, hvor det ikke har været i brug. → *"Rengøring og pleje" se side 17*

Overblik

Fold billedsiderne ud

→ **Billede** 

- a Frugt-/grøntsagsstopper
- b Låg med påfyldningsåbning
- c Motorakse
- d Vende-snittekive (tyk / tynd)
- e Vende-råkostskive (grov / fin)
- f Riveskive
- g Skål
- h Medbringer

Betjening

Vigtige råd:

Apparatet kan kun anvendes med dette tilbehør, hvis beskyttelseslåget er sat på blenderens drevudtag.

- Rengør tilbehøret grundigt, før det tages i brug første gang (se „Rengøring og pleje“).

Samling af tilbehøret

→ **Billede** 

- Sæt skålen på køkkenmaskinens drevudtag og drej den helt til venstre (bajonetlås)
- Anbring medbringeren i den nødvendige finhakningsskive. **Tag forsigtigt fat i kanten på skiverne!**
- Anbring finhakningsskiven i skålen, hold her foroven på medbringeren.
- Sæt låget på og drej det helt til venstre.
- Anbring stoppereni påfyldningsåbningen.

Vigtige råd:

Vendeskiver kan anvendes på begge sider. Ved alle andre skiver skal den kendetegnede side altid vende opad.

Arbejde med tilbehøret

→ **Billede** 

 **Fare for kvæstelser som følge af skarpe knive!**

Stik ikke fingrene ned i påfyldningsåbningen og brug altid stopperen til at skubbe ned med. Skift kun redskab, når maskinen står stille.

Vende-snittekive – tyk / tynd

Til snitning af frugt og grønt.

Indstilling: trin 3.

Vigtige råd:

Vende-snittekiven er ikke egnet til at snitte hård ost, brød, rundstykker og chokolade. Kogte kartofler skal altid være kolde, før de snittes.

Vende-råkostskive – grov / fin

Til råkost af frugt, grønt og ost, undtagen hård ost (f.eks. parmesan).

Indstilling: trin 3 eller 4.

Vigtige råd:

Vende-råkostskiven er ikke egnet til råkost af nødder. Blød ost må kun rives på den grove side (trin 4).

Riveskive – middelfin

Til at rive rå kartofler, hård ost (f.eks. parmesan), kølet chokolade og nødder.

Indstilling: trin 4.

Vigtige råd:

Minihakkeren må ikke benyttes til at hakke kaffebønner og peberrod.

- Fyld ingredienserne gennem åbningen. Brug altid stopperen til at skubbe ned med.
- Stil grebet på maskinen på det ønskede trin.

Bemærk!

Undgå tilstopning i udgangsåbningen.

Tip: Snit tynde levnedsmidler i bundter, det giver et mere ensartet snit.

Bemærk: Skulle levnedsmidler komme til at sidde fast i skære- og råkostenheden, slukkes køkkenmaskinen og netstikket trækkes ud. Vent til motoren står helt stille. Tag låget af skære- og råkostenheden og tøm påfyldningsåbningen.

Efter arbejdet

- Sluk for maskinen med grebet.
- Drej skære- og råkostenheden til højre og tag den af.
- Tag låget af ved at dreje det til højre.
- Tag skive og medbringer af.
- Fjern skære- og råkostrester.
- Rengør delene.

Rengøring og pleje

Fare for elektrisk stød!

Træk netstikket ud, før der arbejdes på maskinen.

Pas på!

Der må ikke benyttes skurende rengøringsmidler. Overfladerne kan beskadiges.

Alle kunststofdele tåler opvaskemaskine. Forsøg ikke at klemme kunststofdele fast i opvaskemaskinen, da de kan blive deformeret. Aluminium har tendens til at blive misfarvet, hvis det sættes i opvaskemaskinen. Vask derfor altid aluminiumsdelene i hånden og tør dem af med det samme. Aksen kan fjernes, så skålen kan rengøres grundigt. Dette gøres ved at trykke kraftigt mod aksens på siden, til tandkransen falder ud af hak (**Billede 6**). Den sættes i ved at trykke den ned, indtil den falder i hak.

Ekstratilbehør

(kan købes i faghandlen)

Læs og overhold henvisningerne i afsnit „Betjening“!

Pommes-frites-jern

Snitter rå kartofler.

Pas på!

- Knivene skal pege opad, når de er sat i.
- Kontrollér markeringen på skiven.
- Påfyld kun levnedsmidler, når motoren står stille.
- Kom kartoflerne i påfyldningsåbningen.
- Stil grebet på 3.
- Skub kartoflerne ned med stopperen.

Ændringer forbeholdes.

Korrekt bruk

**Dette tilbehøret er beregnet for kjøkkenmaskinen MUM6N...
Følg bruksanvisningen for kjøkkenmaskinen.**

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

Dette tilbehøret er egnet for skjæring, rasping og riving av matvarer. Matvarene som skal bearbeides må være fri for harde bestanddeler (f.eks. knoker).

Dette tilbehøret må ikke brukes til bearbeidelse av andre gjenstander eller substanser.

Sikkerhetshenvisninger

Fare for skade!

- Grip aldri inn i påfyllingssjakten. Bruk kun den støteren som fulgte med i leveransen!
- Grip aldri tak i de skarpe knivene og kantene på kutteskivene. Kutteskivene må kun tas i langs kanten!
- Tilbehøret må kun brukes i komplett sammensatt tilstand. Tilbehøret må kun brukes i hertil tiltenkt arbeidsstilling. Tilbehøret må kun settes på eller tas av når drevet står stille og når støpselet er trukket ut.

Obs!

Stikk ikke gjenstander (f.eks. kniver, skjær) inn i påfyllingssjakten eller huset.

Viktig!

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

→ "Rengjøring og pleie" se side 20

Et overblikk

Klaff ut siden med billedtekster

→ Bilde

- a Støter
- b Lokk med påfyllingssjakt
- c Drivaksling
- d Vende-skjæreskive (tykk / tynn)
- e Vende-raspeskive (grov / fin)
- f Raspeskive
- g Bolle
- h Medbringer

Betjening

Viktig henvisning:

Maskinen kan kun drives med dette tilbehøret når beskyttelseslokket er satt på mikserdrevet.

- Tilbehøret må før første gangs bruk rengjøres grundig, se "Rengjøring og pleie".

Sammensetting av tilbehøret

→ Bilde

- Sett bollen på drevet til kjøkkenmaskinen og drei imot klokken retning inntil anslag (bajonettlås).
- Medbringeren settes inn i den kutteskiven som skal brukes.
Ta forsiktig i skiven ved kanten!
- Sett kutteskiven inn i bollen, hold fast oppe ved medbringeren.
- Sett på lokket og drei imot klokken retning til anslag.
- Sett støteren ned i påfyllingssjakten.

Viktig henvisning:

Ved vendeskiver kan begge sider brukes. Ved alle andre skiver må alltid den siden som er merket vende opp.

Arbeide med tilbehøret

→ Bilde

Fare for skade på grunn av skarpe kutteskiver!

Ikke grip ned i påfyllingssjakten, for påfylling må støteren brukes. Verktøyet må kun skiftes når drevet står helt stille.

Vende-skjæreskive – tykk / tynn

For skjæring av frukt og grønnsaker
Arbeid på trinn 3.

Viktig henvisning:

Vende-skjæreskiven er ikke egnet for å skjære hard ost, brød, rundstykker og sjokolade. Kokte, faste poteter må kun skjæres når de er kalde.

Vende-raspeskive – grov / fin

For å raspe grønnsaker, frukt og ost, dessuten hard ost (f. eks. Parmesan).
Arbeid på trinn 3 eller 4.

Viktig henvisning:

Denne vende-raspeskiven er ikke egnet for å raspe nøtter. Myk ost må kun raspes med den grove siden (på trinn 4).

Raspeskive – middels fin

For riving av rå poteter, hard ost (f. eks. Parmesan), kald sjokolade og nøtter.
Arbeid på trinn 4.

Viktig henvisning:

- Riveskiven er ikke egnet for riving av myk ost eller ost i skiver.
- Fyll på de ingrediensene som skal skjæres eller raspes i påfyllingssjakten. Bruk støteren når du vil fylle på.
 - Sett dreiebryteren på basismaskinen på ønsket trinn.

Obs!

Unngå at de tingene som er skåret opp hoper seg opp i utløps-åpningen.

Tips: Tynne ting som skal skjæres, bør buntas sammen før det bearbeides.

Henvisning: Dersom noen av de matvarene som skal bearbeides blir sittende fast i skjære- og kutteapparatet, må kjøkkenmaskinen slås av og støpselet må trekkes ut. Vent til drevet er stoppet opp. Ta av lokket på skjære- og kutteapparatet og tøm påfyllingssjakten.

Etter arbeidet

- Slå maskinen av med dreiebryteren.
- Drei skjære- og kutteapparatet i klokkenes retning og ta det av.
- Ta av lokket ved å dreie i klokkenes retning.
- Ta av skiven og medbringeren.
- Tøm innholdet som er blitt skåret/raspet.
- Rengjør delene.

Rengjøring og pleie

Fare for strømstøt!

Før alle arbeider med maskinen må støpselet trekkes ut.

Vær forsiktig!

Bruk derfor ingen skarpe, skurende midler for rengjøring. Overflatene kan bli skadet.

Alle deler av kunststoff kan vaskes i oppvaskmaskin. Ikke klem deler av kunststoff fast i maskinen, da de kan bli deformert. Aluminium får under vasking lett misfarge. Derfor må deler av aluminium kun vaskes for hånd og må straks tørkes av. For grundig rengjøring av bollen kan akslingen fjernes. Trykk kraftig mot akslingen på siden inntil tannkransen springer av (**bilde 6**). For innsetting og feste igjen, trykkes det nedover.

Ekstra tilbehør

(fåes i faghandelen)

For bruk må det tas hensyn til anvisningene i avsnittet "Betjening"!

Pommes frites skive

For skjæring av rå poteter.

Vær forsiktig!

- Knivene må peke oppover etter innsettingen.
- Ta hensyn til markeringen på skiven.
- Fyll på de tingene som skal skjæres kun når drevet står stille.
- Fyll poteter ned i påfyllingssjakten.
- Sett dreiebryteren på 3.
- Skyv potetene ned med støteren.

Endringer forbeholdes.

Användning för avsett ändamål

Detta tillbehör är avsett för köksmaskinen MUM6N...

Följ bruksanvisningen för köksmaskinen.

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

Tillbehöret är lämpligt för att skära, riva och strimla matvaror.

I de matvaror som ska bearbetas får det inte finnas några hårda beståndsdelar (t.ex. ben).

Tillbehöret får inte användas för att bearbeta andra föremål eller ämnen.

Säkerhetsanvisningar

Risk för personskador!

- Stick aldrig in handen i påfyllningsröret. Använd bara den påmatare som följer med apparaten!
- Rör aldrig riv- och skärskivornas vassa knivar och kanter. Håll bara i kanten på riv- och skärskivorna!
- Använd tillbehöret bara i komplett hopsatt tillstånd. Använd bara tillbehöret i det avsedda arbetsläget. Du får bara sätta på eller ta av tillbehöret när drivningen står stilla och stickkontakten är uttagen.

Varning!

Stick inte in några föremål (t.ex. knivar eller skedar) i påfyllningsröret eller i höljet.

Viktigt!

Du måste rengöra tillbehöret noggrant efter varje användning och om du inte har använt det under en längre tid. → ”Rengöring och skötsel” se sidan 23

Översiktsbilderna

Vik först ut uppslaget med bilder

→ Bild

- a Påmatare
- b Lock med mataröppning
- c Drivaxel
- d Vändbar skärskiva (tunt / tjockt)
- e Vändbar riv- och strimmelskiva (grov / fin)
- f Rivskiva
- g Blandarskål
- h Medbringare

Montering och start

Viktigt:

Apparaten kan bara användas med detta tillbehör när skyddslocket sitter på mixeruttaget.

- Rengör noggrant tillbehör alla delar före första användningen, se avsnittet "Rengöring och skötsel".

Sätta ihop tillbehöret

→ Bild

- Sätt blandarskålen på köksmaskinens drivuttag och vrid moturs till stoppet (bajonettlåsning).
- Sätt medbringaren i önskad skär- resp. rivskiva. **Ta skivorna försiktigt i kanterna!**
- Håll skivan i medbringaren och lägg skivan i skålen.
- Sätt på locket och vrid moturs till stoppet.
- Sätt påmataren i mataröppning.

Viktigt:

På vändbara skivor kan båda sidor användas. På alla övriga skivor måste alltid den markerade sidan vändas uppåt.

Arbeta med tillbehöret

→ Bild

 Var försiktig så att du inte skadar dig på de små knivarna!

Stoppa aldrig ned fingrarna i mataröppningen, använd alltid påmataren för att fylla på. Stäng alltid av köksmaskinen när du vill byta tillbehör/verktyg.

Vändbar skärskiva – tunt / tjockt

För att skära frukt och grönsaker.

Bearbeta på hastighet 3.

Obs:

Den vändbara skärskivan är inte lämplig för att skära hårdost, bröd, småfranska eller choklad. Kokt potatis med fast konsistens skärs först sedan de kallnat.

Vändbar riv- och strimmelskiva – grov / fin

Lämplig för att riva och strimla grönsaker, rotfrukter, potatis, frukt och ost utom hårdost (t.ex. parmesanost).

Bearbeta på hastighet 3 eller 4.

Obs:

Den vändbara riv- och strimmelskivan är inte lämplig för att riva nötter. Ost, typ Herrgård och Grevé, rives alltid med den grova sidan (på hastighet 4).

Rivskiva – medelfin

Lämplig för att riva råa potatisar, hård ost (t.ex. parmesanost), kall choklad och nötter.

Bearbeta på hastighet 4.

Obs:

Denna rivskiva är inte lämplig för att riva ost, t. ex. Herrgård och Grevé och mjukare ostsorser.

- Lägg det som ska skivas, strimlas resp. rivas i matarröret. Använd alltid påmataren för att mata ner.
- Vrid strömbrytaren på köksmaskinen till önskad hastighet.

Obs!

Lägg inte för mycket samtidigt i matarröret så att det blir stopp i den nedre öppningen.

Tips: Skivor av t.ex. morötter blir jämntunna om du fyller matarröret med morötter och bearbetar dem knippvis.

Obs: Om livsmedlet fastnar i skivan, stäng av köksmaskinen och dra ut stickkontakten ur vägguttaget. Vänta tills maskinen står helt stilla. Lossa locket till rivjärnet och töm matarröret.

Efter arbetet

- Stäng av köksmaskinen med strömvredet.
- Vrid rivjärnet medurs och ta loss det.
- Lossa locket genom att vrida det medurs.
- Ta ut skivan och medbringaren.
- Töm skålen på livsmedlet.
- Rengör alla delar.

Rengöring och skötsel**⚠ Risk för elektriska stötar!**

Dra ut stickkontakten ur vägguttaget före alla slags arbeten på köksmaskinen.

Viktigt!

Använd inga starka rengöringsmedel. Motorstativets yta kan skadas.

Samtliga plastdetaljer kan rengöras i diskmaskin. Ställ delarna på sådant sätt i diskmaskinen att de inte kan deformeras under diskningen. Kläm inte fast dem. Diska i överkorgen på äldre diskmaskiner. Placera multifunktionskniven med öppningen nedåt och på sådant sätt att inget annat kan skadas. Aluminium har en tendens att missfärgas i diskmaskin. Diska därför aluminiumdetaljer för hand och torka dem genast torra. Mittaxeln kan tas loss vilket underlättar rengöringen av skålen. Lossa axeln genom att trycka den hårt i sidan enligt bilden tills kuggarna klickar loss (**bild 6**). Sätt tillbaka axeln genom att trycka ned den till stoppet.

Extra tillbehör

(finns att köpa i fackhandeln)
Följ anvisningarna i avsnittet "Användning"!

Pommes frites-skiva

Lämplig för att riva råa potatisar.

⚠ Viktigt!

- Rivytorna ska peka uppåt.
- Se markeringen på skivan.
- Fyll bara på när motorn är avstängd.
- Lägg potatis i matarröret.
- Vrid strömbrytaren till hastighet 3.
- Tryck på med påmataren för att föra ner potatisen i matarröret.

Rätten till ändringar förbehålles.

Määräyksenmukainen käyttö

Varuste on tarkoitettu käytettäväksi yleiskoneen MUM6N.. kanssa. Noudata yleiskoneen käyttöohjeita.

Varustetta ei saa koskaan käyttää muiden laitteiden kanssa.

Käytä ainoastaan varusteeseen kuuluvia osia.

Tämä varuste soveltuu elintarvikkeiden viipalointiin ja raastamiseen.

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

Varustetta ei saa käyttää muiden tarvikkeiden/aineiden käsittelyyn.

Turvallisuusohjeet

Loukkaantumisvaara!

- Älä koske täyttösuppilon sisälle. Käytä aina oheista syöttöpaininta!
- Älä milloinkaan koske hienonnusterien teräviin teriin tai syrjiin. Tartu hienonnusteriin vain terän reunasta!
- Käytä varustetta vain, kun sen kaikki osat ovat paikoilleen kiinnitettyinä. Käytä varustetta vain sille tarkoitettussa käyttöasennossa. Kiinnitä tai irrota varuste vain, kun toiminta on pysähtynyt ja pistoke irrotettu pistorasiasta.

Huomio!

Älä työnnä täyttösuppilon tai laitteen sisälle esineitä (esim. veitsiä, lusikoita).

Tärkeää!

Varuste on ehdottomasti puhdistettava huolellisesti jokaisen käytön jälkeen tai kun sitä ei ole käytetty pitkään aikaan. → ”Puhdistus”
katso sivu 26

Laitteen osat

Käännä esiin kuvasivut

→ Kuva

- a Syöttöpainin
- b Kansi, jossa on täyttösuppilo
- c Käyttöakseli
- d Käännettävä viipalointiterä (paksu / ohut)
- e Käännettävä raastinterä (karkea / hieno)
- f Raasteterä
- g Kulho
- h Vääntiö

Käyttö

Tärkeä ohje:

Laitetta voi käyttää tämän varusteen kanssa vain, kun tehosekoittimen käyttöliitännän suojakansi on paikallaan.

- Puhdista varusteet huolellisesti ennen ensimmäistä käyttöä, katso »Puhdistus«.

Varusteen kokoaminen

→ Kuva

- Aseta kulho yleiskoneen käyttöliitännän päälle ja käännä vastapäivään vasteeseen asti (bajonettikiinnitys).
- Kiinnitä vääntiö haluamaasi hienonnusterään. **Tartu terään varovasti sen reunasta!**
- Kiinnitä hienonnusterä kulhoon vääntiöstä kiinni pitäen.
- Aseta kansi paikalleen ja käännä vastapäivään vasteeseen asti.
- Työnnä syöttöpainin täyttösuppiloon.

Tärkeä ohje:

Käännettävissä terissä voit käyttää kumpaakin puolta. Kaikissa muissa terissä varmista aina, että merkitty puoli on ylöspäin.

Varusteen käyttö

→ Kuva

Varo teräviä hienonnusteriä – loukkaantumiswaara!

Älä laita sormia täyttösuppiloon, työnnä ainekset sisäänpäin syöttöpainimella. Vaihda varuste vasta sitten, kun moottori on pysähtynyt.

Käännettävä viipalointiterä – paksu / ohut

Viipaloi hedelmät ja kasvikset. Käyttönopeus 3.

Tärkeä ohje:

Käännettävä viipalointiterä ei sovellu kovan juuston, leivän, sämpylöiden tai suklaan viipalointiin. Viipaloi keitetyt perunat vain kylminä.

Käännettävä raastinterä – karkea / hieno

Raastaa vihannekset, hedelmät ja juuston, paitsi kovan juuston (esim. parmesaani). Käyttönopeus 3 tai 4.

Tärkeä ohje:

Käännettävä raastinterä ei sovellu pähkinöiden rouhimiseen. Raasta pehmeää juustoa vain terän karkealla puolella (nopeudella 4).

Raasteterä

Raastaa raa'at perunat ja kovan juuston (esim. parmesanin) sekä rouhii jäähdytetyn suklaan ja pähkinät. Käyttönopeus 4.

Tärkeä ohje:

Raasteterä ei sovellu pehmeän juuston tai juustoviipaleiden raastamiseen.

- Laita viipaloitavat tai raastettavat ainekset täyttösuppiloon. Työnnä ainekset sisäänpäin syöttöpainimella.
- Valitse haluamasi käyttönopeus peruskoneen valitsimella.

Huom.!

Varo, että hienonnettavat ainekset eivät kasaannu poistoaukkoon.

Vinkki: Kun hienonnettavat ainekset ovat ohuita, käsittele ne nipuittain, niin saat tasaisemman lopputuloksen.

Ohje: Jos ainekset juuttuvat kiinni vihannesleikkuriin, katkaise virta yleiskoneesta ja irrota pistotulppa pistorasiasta. Odota, että moottori pysähtyy. Irrota vihannesleikkurin kansi ja tyhjennä täyttösuppilo.

Käytön jälkeen

- Pysäytä kone valitsimesta.
- Irrota tehosekoitin myötäpäivään kääntäen.
- Irrota kansi myötäpäivään kääntämällä.
- Poista terä ja vääntiö.
- Poista viipaloitavat ja raastettavat ainekset.
- Puhdista osat.


Puhdistus

Sähköiskun vaara!

Irrota pistotulppa pistorasiasta ennen laitteen puhdistamista.

Varoitus!

Älä käytä hankaavia puhdistusmenetelmiä. Laitteen pinta voi vaurioitua.

Voit pestä kaikki muoviosat astianpesukoneessa. Varo, että muoviosat eivät jää puristuksiin astianpesukoneessa, niiden muoto saattaa muuttua pesun aikana. Alumiiniosien väri voi muuttua konepesussa. Pese sen vuoksi alumiiniosat vain käsin ja kuivaa ne heti. Voit irrottaa akselin kulhon perusteellista puhdistamista varten. Paina akselia voimakkaasti sivulta päin, niin että se irtaantuu lukituksesta (**kuva** ). Kiinnitä akseli painamalla alaspäin, kunnes se napsahtaa kiinni.

Lisävaruste

(saatavissa alan liikkeistä)

Huomioi kappaleessa »Käyttö« annetut ohjeet!

Ranskanperunaterä

Viipaloi raa'at perunat.

Varoitus!

- Terän toimivan puolen tulee olla kiinnittämisen jälkeen ylöspäin.
- Huomioi terässä oleva merkki.
- Lisää viipaloitavat ainekset vain, kun moottori on pysähtynyt.
- Laita perunat täyttösuppiloon.
- Valitse nopeudeksi 3.
- Työnnä perunat sisään syöttöpainimella.

Oikeudet muutoksiin pidätetään.

Uso conforme a lo prescrito

**Este accesorio está destinado al robot de cocina MUM6N...
Observar las instrucciones de uso del robot de cocina.**

No utilizar nunca este accesorio para otros aparatos.

Utilizar exclusivamente las piezas que le pertenezcan.

El presente accesorio es adecuado para rallar alimentos.

Los alimentos que se desee procesar deberán estar libres de elementos duros (por ejemplo huesos).

El accesorio no deberá usarse para procesar otros tipos de alimentos o productos.

Indicaciones de seguridad

¡Peligro de lesiones!

- No introducir nunca las manos en la boca de llenado.
¡Utilizar sólo el empujador suministrado con el aparato!
- No tocar ni manipular nunca con las manos las cuchillas afiladas ni cantos de los discos picadores. ¡Sujetar las cuchillas picadoras sólo por el borde!
- Usar el accesorio solo completamente armado. Utilizar el accesorio únicamente en la posición de trabajo prevista para ello. Montar y desmontar el accesorio solo con el accionamiento completamente parado y tras haber extraído el enchufe del aparato de la toma de corriente.

¡Atención!

No introducir objetos (p. ej. cuchillo, cuchara) en la boca de llenado o en la carcasa.

¡Importante!

Es imprescindible limpiar en profundidad el accesorio después de cada uso y después de que no se haya utilizado durante un tiempo prolongado. ➔ «Cuidados y limpieza» véase la página 29

Vista general del aparato

Despliegue, por favor, las páginas con las ilustraciones

→ **Figura** 

- a Empujador
- b Tapa con boca de llenado
- c Eje de accionamiento
- d Cuchilla reversible para cortar – (gruesa / fina)
- e Cuchilla reversible para rallado (grueso / fino)
- f Disco rallador
- g Fuente
- h Elemento de arrastre

Manejo del aparato

Advertencia importante

El aparato solamente se puede utilizar con este accesorio si la tapa protectora está colocada sobre el accionamiento de la batidora.

- Se aconseja limpiar a fondo el accesorio antes de usarlo por vez primera. Véase a este respecto también el capítulo «Cuidados y Limpieza».

Ensamblaje de los accesorios

→ **Figura** 

- Colocar el recipiente de mezcla sobre el accionamiento de la base motriz y girarlo hacia la izquierda (sentido de marcha contrario al de las agujas de reloj), hasta el tope (cierre de bayoneta).
- Colocar el arrastrador en el disco picador necesario. **Sujetar los discos y cuchillas cuidadosamente por los bordes.**
- Montar el disco picador en el recipiente de mezcla, sujetándolo por arriba en el arrastrador.
- Colocar la tapa y girarla hacia la izquierda (sentido de marcha contrario al de las agujas de reloj), hasta el tope.
- Introducir el empujador en la boca de carga.

Advertencia importante:

Los discos reversibles se pueden usar por ambas caras. Los restantes discos y cuchillas deberán usarse siempre con la marca (cara útil) hacia arriba.

Trabajar con los accesorios

→ **Figura** 

 **¡Peligro de lesiones a causa de las cuchillas y discos cortantes!**

No introducir nunca las manos en la boca de llenado. Usar siempre un empujador para empujar los alimentos. Por eso se deberán cambiar los accesorios sólo con el aparato completamente parado.

Cuchilla reversible para cortar – gruesa / fina

Para cortar frutar y verdura. Procesar en el escalón 3.

Advertencia importante:

La cuchilla reversible para cortar no es adecuada para cortar queso curado, pan, panecillos y chocolate. Cortar las patatas cocidas no harinosas sólo estando frías.

Cuchilla reversible para rallado – grueso / fino

Para rallar verdura, fruta y queso, excepto queso duro curado (tipo parmesano). Procesar en el escalón 3 ó 4.

Advertencia importante:

La cuchilla reversible para rallado no es adecuada para rallar nueces. Rallar los quesos blandos sólo con la cara gruesa (en el escalón 4).

Disco rallador – semifino

Para rallar patatas crudas, queso duro (tipo parmesano), chocolate frío y nueces. Procesar en el escalón 4.

Advertencia importante:

El disco rallador no es adecuado para rallar quesos blandos y cortables tipo edamer o gouda.

- Incorporar los alimentos que se desean picar o rallar en la boca de llenado. Empujar los alimentos siempre con el empujador.

- Colocar el mando giratorio de la base motriz en la posición de trabajo deseada.

⚠ ¡Atención!

Prestar atención a que no se produzcan retenciones u obstrucciones de alimentos en la abertura de descarga.

Consejo práctico: Para lograr un corte regular de los alimentos delgados, cortar éstos en manojos.

Advertencia: En caso de quedar aprisionados alimentos en el cortador-rallador, desconectar el robot de cocina y extraer el cable de conexión de la toma de corriente. Aguardar que el accionamiento se detenga. Retirar la tapa del cortador-rallador y vaciar la boca de llenado.

Tras concluir el trabajo

- Desconectar el aparato a través del mando giratorio.
- Girar el cortador-rallador hacia la derecha (sentido de marcha de las agujas del reloj) y retirarlo de la base motriz.
- Retirar la tapa girándola hacia la derecha (sentido de marcha de las agujas del reloj).
- Retirar el disco y el arrastrador.
- Retirar los alimentos elaborados.
- Limpiar las piezas.

Cuidados y limpieza

⚠ ¡Peligro de descarga eléctrica!

Antes de realizar cualquier trabajo en el aparato deberá extraerse previamente el cable de conexión del mismo de la toma de corriente.

¡Atención!

No usar agentes frotadores para su limpieza. ¡Las superficies del aparato pueden resultar dañadas!

Todas las piezas se pueden lavar en el lavavajillas. Al colocar las piezas de plástico en el lavavajillas, prestar atención a no aprisionarlas, de lo contrario podrían sufrir deformaciones. Las piezas de aluminio que se lavan en el lavavajillas suelen tener tendencia a decolorarse. Por ello aconsejamos lavarlas siempre a mano, secándolas inmediatamente. Para facilitar una limpieza a fondo del recipiente es posible retirar el eje de recipiente. A este efecto deberá presionarse fuertemente en los laterales contra el eje, hasta que desenclave la corona dentada (**Fig. 6**). Para montarlo, presionar hacia abajo hasta que enclave.

Accesorio opcional

(disponibles en el comercio del ramo)

Para usar el aparato, ténganse en cuenta las advertencias que se hacen en el capítulo «Manejo».

Disco para cortar patatas fritas

Para contar patatas crudas.

⚠ ¡Atención!

- Montar las cuchillas de modo que muestren hacia arriba.
- Prestar atención a la marca que incorpora la cuchilla.
- Incorporar alimentos sólo una vez que el accionamiento se haya detenido.
- Colocar las patatas en el boca de llenado.
- Colocar el mando giratorio en la posición 3.
- Empujar las patatas con el empujador.

Nos reservamos el derecho de introducir modificaciones.

Penggunaan yang sesuai

Aksesori ini cocok untuk prosesor makanan MUM6N...

Perhatikan petunjuk penggunaan prosesor makanan.

Jangan pernah menggunakan aksesori ini untuk alat lain.

Hanya gunakan komponen yang saling terkait.

Aksesori ini cocok untuk mengiris, memarut, dan menggiling bahan makanan. Untuk bahan makanan yang akan diproses harus bebas dari bagian-bagian keras (misalnya tulang).

Aksesori ini tidak boleh digunakan untuk pemrosesan item atau bahan lain.

Petunjuk Keselamatan

Bahaya cedera!

- Jangan pernah menjangkau lubang pengisi. Hanya gunakan penyumbat yang disertakan!
- Jangan pernah menjangkau pisau yang tajam dan tepi cakram penghancur. Pegang cakram penghancur hanya di tepinya!
- Gunakan aksesori hanya saat dirakit secara lengkap. Gunakan aksesori hanya di posisi kerja yang dimaksudkan. Pasang atau lepaskan aksesori hanya saat unit penggerak dalam kondisi diam dan steker dicabut.

Perhatian!

Jangan jatuhkan item berikut (misalnya pisau, garpu) ke dalam lubang pengisi atau ke dalam casingnya.

Penting!

Setelah setiap penggunaan atau setelah tidak digunakan dalam waktu lama, bersihkan aksesori secara menyeluruh.

→ *"Membersihkan dan merawat" lihat halaman 32*

Sekilas

Buka halaman-halaman bergambar

→ Gambar

- a Penyumbat
- b Tutup dengan lubang pengisi
- c Poros penggerak
- d Cakram pemotong yang dapat diputar (tebal / tipis)
- e Cakram pamarut yang dapat diputar (kasar / halus)
- f Cakram penggiling
- g Mangkuk
- h Tapet

Penggunaan

Petunjuk penting:

Alat hanya dapat dioperasikan dengan aksesoris ini, jika tutup pelindung dipasang di atas unit penggerak mixer.

- Bersihkan aksesoris sebelum penggunaan pertama kali secara menyeluruh, lihat "Membersihkan dan merawat".

Merakit aksesoris

→ Gambar

- Pasang mangkuk di unit penggerak prosesor makanan dan putar berlawanan arah jarum jam hingga batas (kunci bayonet).
- Pasang tapet di cakram penghancur yang diperlukan. **Pegang cakram dengan hati-hati di bagian tepi!**
- Masukkan cakram penghancur ke mangkuk, untuk itu pegang bagian atas tapet.
- Pasang tutup dan putar searah jarum jam hingga batas.
- Pasang penyumbat ke lubang pengisi.

Petunjuk penting:

Untuk cakram pemutar dapat digunakan kedua sisi. Untuk semua cakram lain sisi yang ditunjuk harus selalu mengarah ke atas.

Bekerja dengan aksesoris

→ Gambar

Bahaya cedera akibat cakram penghancur yang tajam!

Jangan menjangkau ke dalam lubang pengisi, gunakan penyumbat untuk mendorong sedikit. Ganti perkakas hanya saat unit penggerak dalam kondisi diam.

Cakram pemotong yang dapat diputar – (tebal / tipis)

Untuk memotong buah dan sayuran. Pemrosesan di tingkat 3.

Petunjuk penting:

Cakram pemotong yang dapat diputar tidak cocok untuk memotong keju keras, roti. Roti gulung dan cokelat. Potong kentang pulut masak, hanya ketika sudah dingin.

Cakram pamarut yang dapat diputar – (kasar / halus)

Untuk memarut sayuran, buah-buahan, dan keju, kecuali keju keras (misalnya parmesan).

Pemrosesan di tingkat 3 atau 4.

Petunjuk penting:

Cakram pamarut yang dapat diputar tidak cocok untuk memarut kacang-kacangan. Parut keju lunak hanya dengan sisi yang kasar (di tingkat 4).

Cakram penggiling – agak halus

Untuk menggiling kentang kasar, keju keras (misalnya parmesan), cokelat dingin dan kacang-kacangan.

Pemrosesan di tingkat 4.

Petunjuk penting:

Cakram penggiling tidak cocok untuk menggiling keju lunak dan keju iris.

- Masukkan bahan yang akan dipotong atau diparut ke dalam lubang pengisi. Gunakan penyumbat untuk mendorong sedikit.
- Setel sakelar putar di unit dasar ke tingkat yang diinginkan.

Perhatian!

Hindari timbunan bahan makanan di bukaan outlet.

Kiat: Untuk pemotongan dengan ukuran sama, proseslah bahan makanan tipis secara bersama-sama.

Petunjuk: Jika bahan makanan yang akan diproses menempel di alat pemotong dan pengiris, matikan prosesor makanan dan cabut steker. Tunggu hingga unit penggerak berhenti berputar. Lepaskan tutup alat pemotong dan pengiris dan kosongkan lubang pengisian.

Setelah pekerjaan

- Matikan alat dengan sakelar putar.
- Putar alat pemotong dan pengiris searah jarum jam dan lepaskan.
- Lepaskan tutup dengan memutarkannya searah jarum jam.
- Lepaskan cakram dan tapet.
- Kosongkan bahan yang ingin dipotong dan diparut.
- Bersihkan komponen.

Membersihkan dan merawat

⚠ Risiko sengatan listrik!

Cabut steker sebelum melakukan semua pekerjaan pada alat.

Berhati-hatilah!

Jangan gunakan bahan pembersih yang abrasif. Permukaan dapat rusak.

Semua komponen plastik dapat dicuci di dalam mesin pencuci piring. Jangan sangkutkan komponen plastik di dalam mesin pencuci piring, karena dapat terjadi perubahan bentuk. Aluminium akan cenderung berubah warna akibat pencucian. Oleh karena itu, komponen berbahan aluminium hanya boleh dicuci dengan tangan dan segera dikeringkan. Untuk membersihkan mangkuk secara menyeluruh, poros dapat dilepaskan. Untuk itu tekan menyamping ke arah poros dengan kuat hingga gerigi terkancing (**Gambar 3**). Untuk memasangnya tekan ke arah bawah hingga terkunci.

Aksesori khusus

(tersedia di dealer khusus)

Untuk menggunakan, perhatikan petunjuk di bab "Penggunaan"!

Cakram kentang goreng

Untuk memotong kentang kasar.

⚠ Berhati-hatilah!

- Pisau harus mengarah ke atas setelah dipasang.
- Perhatikan tanda pada cakram.
- Tambahkan bahan yang ingin dipotong hanya saat unit penggerak dalam kondisi diam.
- Masukkan kentang ke dalam lubang pengisi.
- Setel sakelar putar di tingkat 3.
- Dorong sedikit kentang dengan penyumbat.

Perubahan dapat dilakukan tanpa pemberitahuan.



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome

BOSCH
HOME APPLIANCES
SERVICE

Looking for help? You 'll find it here.

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

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

www.bosch-home.com/service

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

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

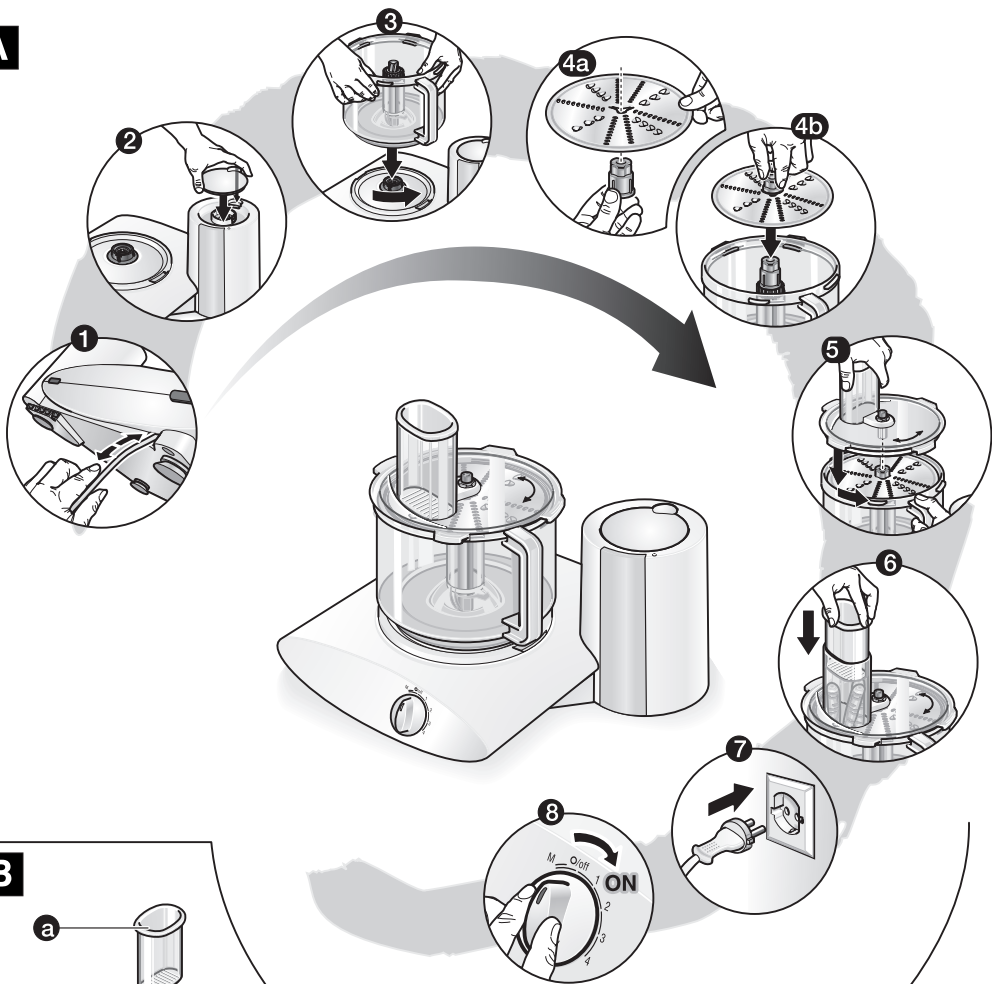
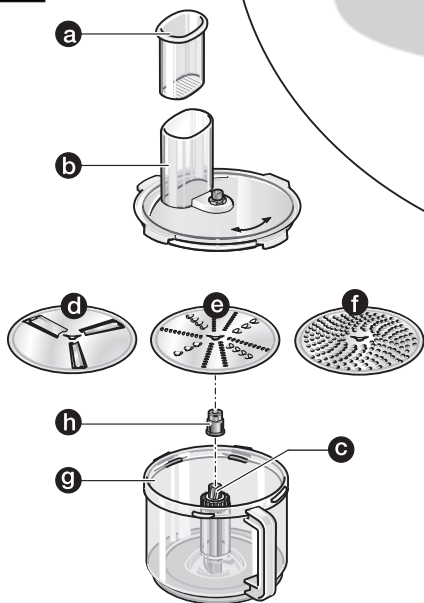
81739 München

GERMANY

www.bosch-home.com



8001123140 (9805)

A**B****C**