

**BOSCH**

Register your
new device on
MyBosch now and
get free benefits:
**bosch-home.com/
welcome**



Cube cutter

MUZS68CC

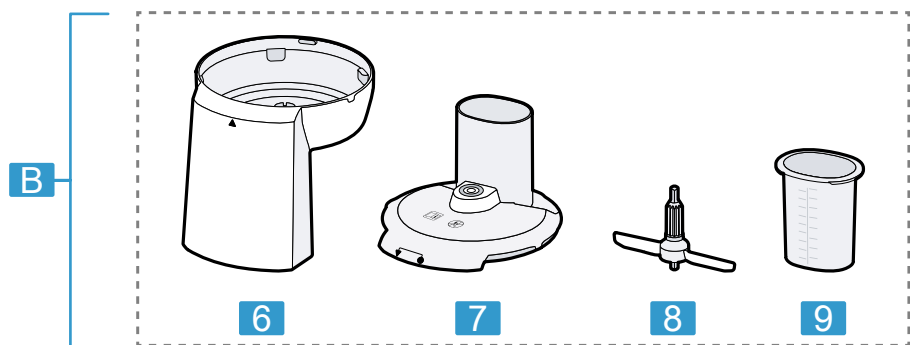
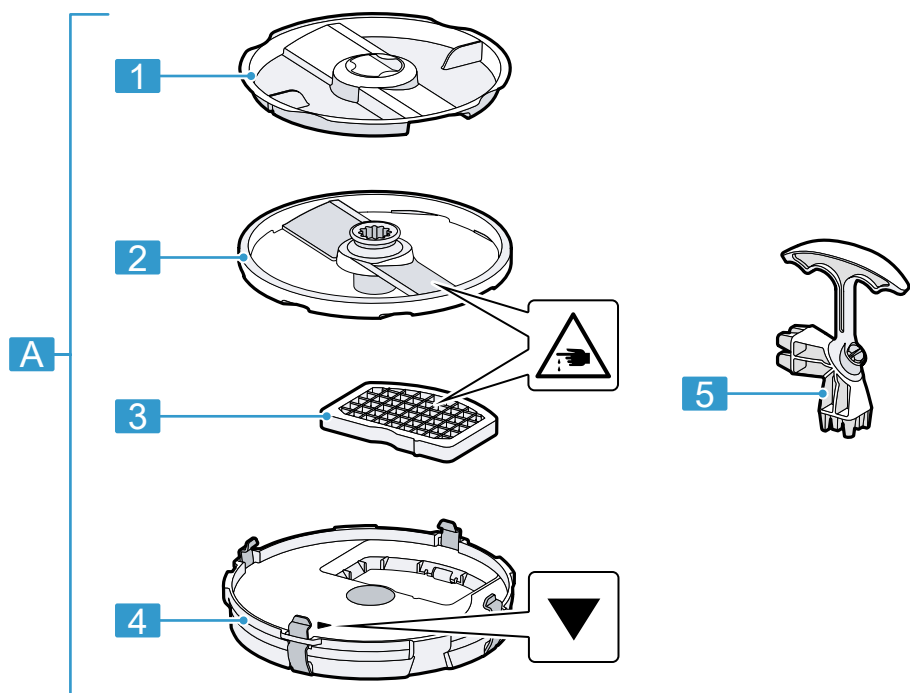
[de]	Gebrauchsanleitung	Würfelschneider für Durchlaufschnitzler	8
[en]	Information for Use	Cube cutter for continuous shredder	11
[fr]	Manuel d'utilisation	Disque pour multi-mixeur permettant de couper les aliments en dés	14
[it]	Manuale utente	Trituratore per distruggidocumenti a ciclo continuo	17
[nl]	Gebruikershandleiding	Dobbelsteentjessnijder voor continuschaaf	20
[da]	Betjeningsvejledning	Terningskærer til kontinuerlig snitter	23
[no]	Bruksanvisning	Terningkutter for kjøkkenmaskin	26
[sv]	Bruksanvisning	Terningkutter til kjøkkenmaskin	29
[fi]	Käyttöohje	Kuutiointiterä vihannesleikkuriin	32
[es]	Manual de usuario	Cortador en dados para procesador de alimentos	35
[pt]	Manual do utilizador	Cortador de cubos para triturador contínuo	38
[el]	Εγχειρίδιο χρήστη	Εξάρτημα κοπής κύβων για κοπτικό συνεχούς λειτουργίας	41
[tr]	Kullanım kılavuzu	Seri doğrayıcı için küp kesicisi	44
[pl]	Instrukcja obsługi	Nasadka do krojenia w kostkę do przystawki krojąco-szatkującej	47
[uk]	Керівництво з експлуатації	Насадка для нарізання кубиками для шинкувальної машини постійної дії	50
[ru]	Руководство пользователя	Терка для нарезки кубиками для универсального устройства резки	53
[ar]	دليل المستخدم		56



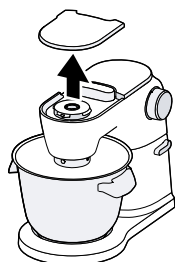


<https://digitalguide.bsh-group.com/?mat-no=8001281978>

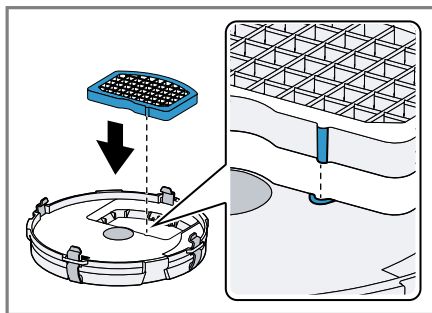
[de]	Weitere Informationen und Erklärungen finden Sie online. Scannen Sie den QR-Code auf der Titelseite.
[en]	You can find additional information and explanations online. Scan the QR code on the title page.
[fr]	Vous pouvez trouver d'autres informations et explications en ligne. Scannez le code QR sur la page de titre.
[it]	Puoi trovare ulteriori info e spiegazioni online. Scansiona il codice QR sul frontespizio.
[nl]	U kunt online aanvullende informatie en uitleg vinden. Scan de QR-code op de titelpagina.
[da]	Der findes yderligere oplysninger og forklaringer online. Skan QR-koden på forsiden.
[no]	Du kan finne mer informasjon og forklaringer på Internett. Skann QR-koden på tittelsiden.
[sv]	Det finns mer information och förklaringar online. Scanna QR-koden på omslaget.
[fi]	Löydät lisätietoja ja selityksiä verkosta. Skannaa QR-koodin sivun otsikosta.
[es]	Se puede encontrar información y explicaciones adicionales online. Escanear el código QR en la página de título.
[pt]	Pode encontrar informações e explicações adicionais online. Leia o código QR que figura na página de título.
[el]	Μπορείτε να βρείτε επιπλέον πληροφορίες και εξηγήσεις στο διαδίκτυο (online). Σαρώστε τον κωδικό QR στη σελίδα τίτλου.
[tr]	Ek bilgi ve açıklamaları çevrimiçi olarak bulabilirsiniz. Başlık sayfasındaki QR kodunu tarayın.
[pl]	Dodatkowe informacje i objaśnienia są dostępne online. Zeskanuj kod QR na stronie tytułowej.
[uk]	Додаткову інформацію і пояснення можна знайти онлайн. Зіскануйте QR-код на титульній сторінці.
[ru]	Дополнительную информацию и объяснения можно найти в сети Интернет. Сканируйте QR-код на титульной странице.
[ar]	يمكنك الاطلاع على معلومات وتوضيحات إضافية عبر الإنترنت. امسح رمز الاستجابة السريعة ضوئياً في الصفحة الأولى.



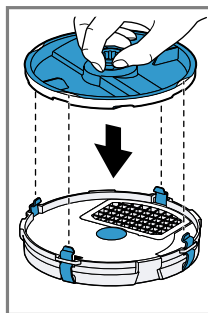
1



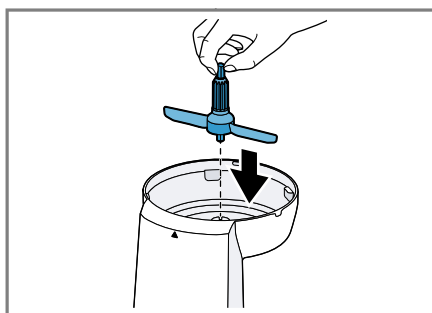
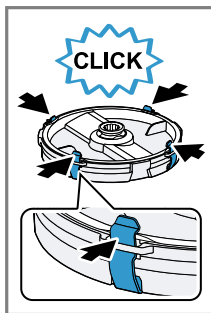
2



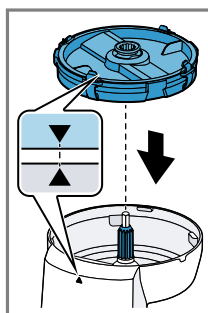
3



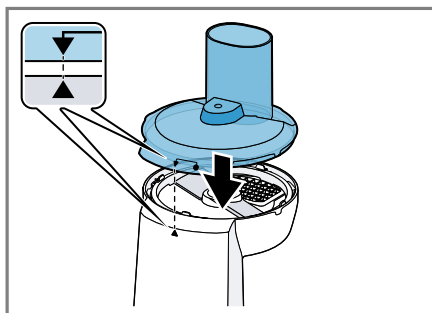
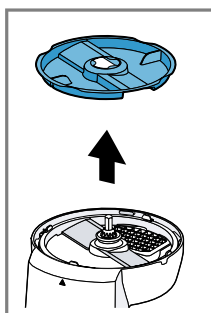
4



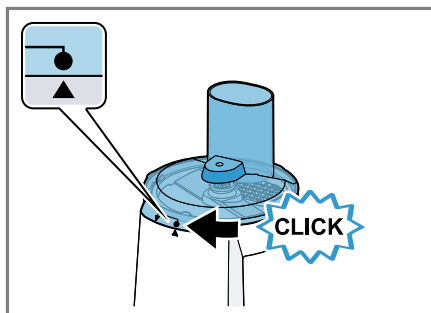
5



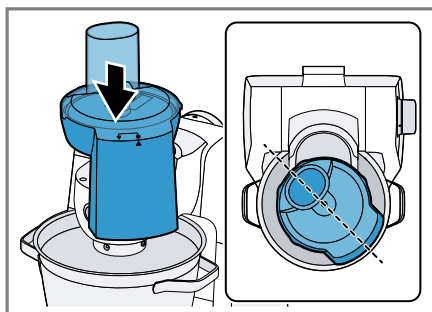
6



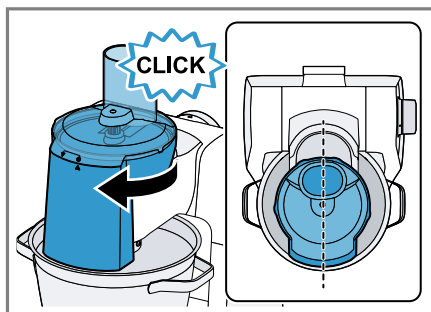
7



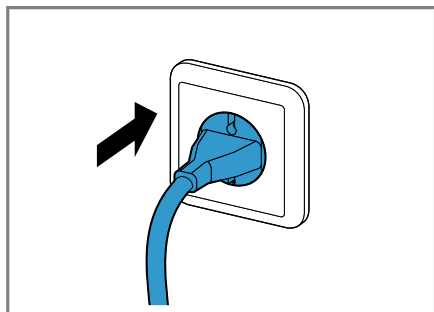
8



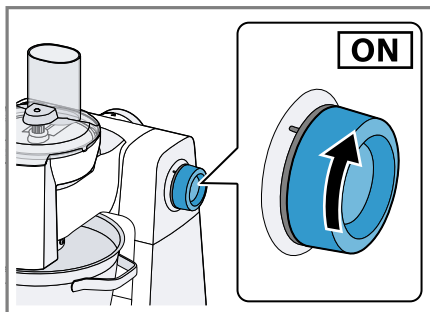
9



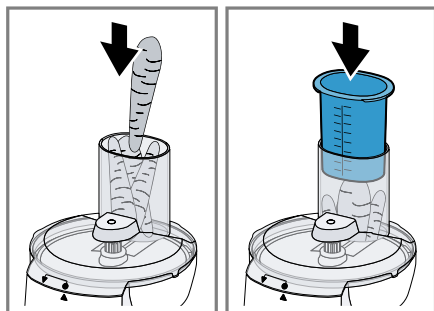
10



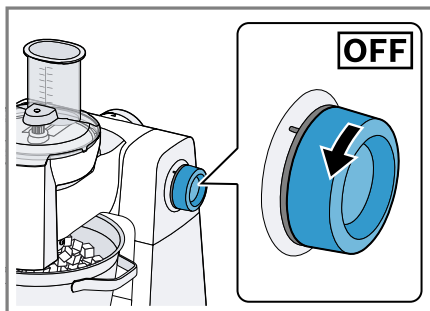
11



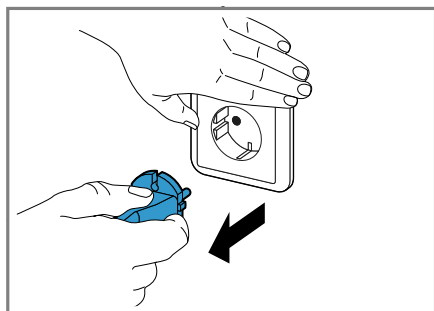
12



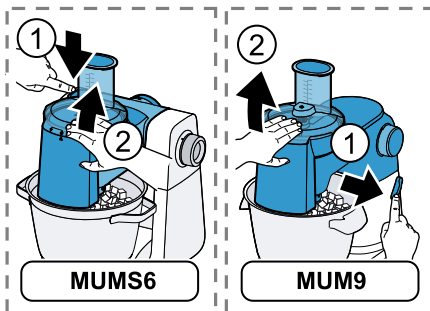
13



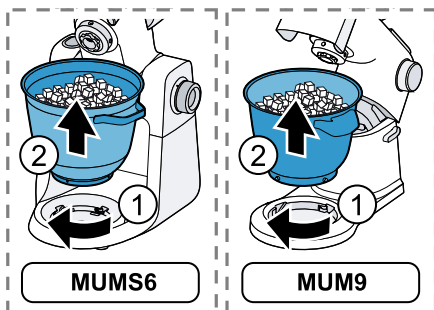
14



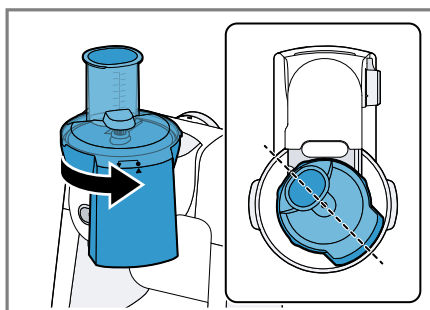
15



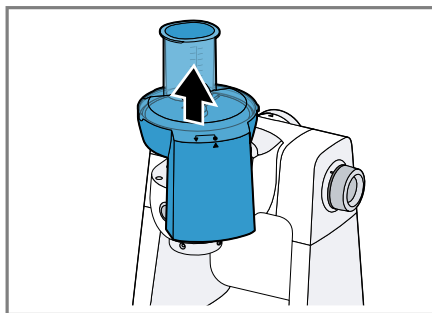
16



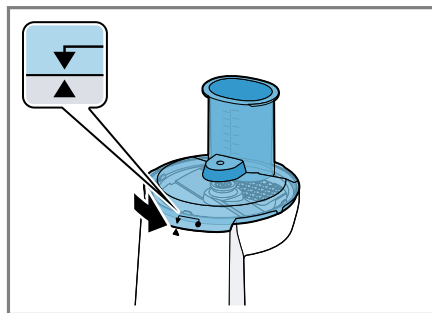
17



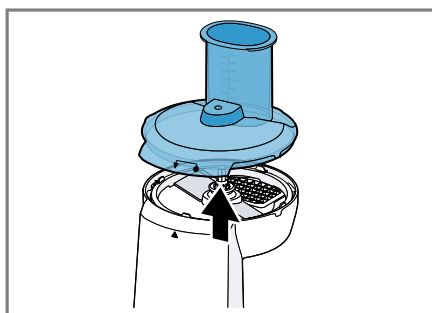
18



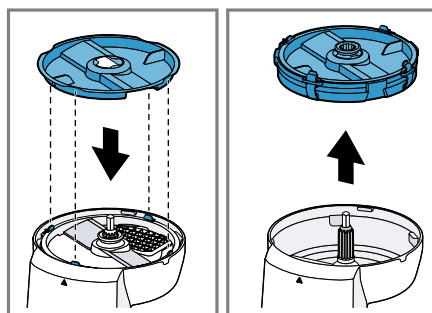
19



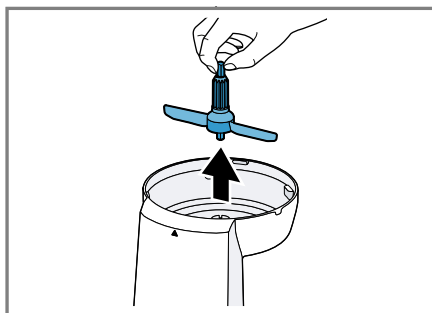
20



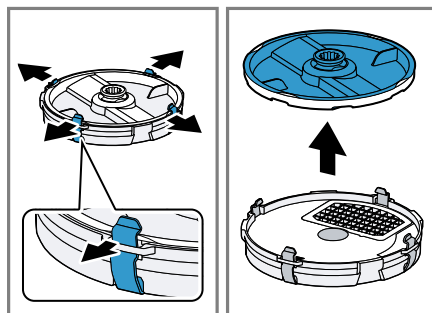
21



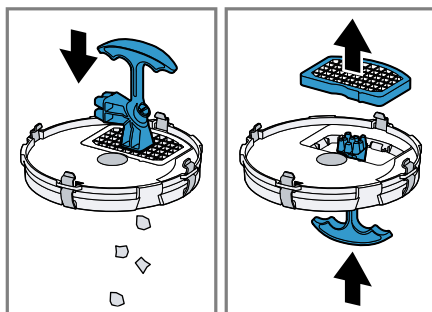
22



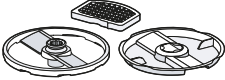
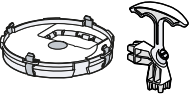
23



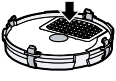
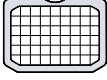
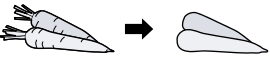
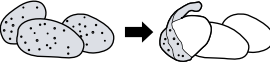
24



25

26

			
		1000 g	3
		1000 g	3
		1000 g	5
		1000 g	5

27

Sicherheit

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

Verwenden Sie das Zubehör nur:

- mit einer Küchenmaschine der Baureihe MUMS6, MUM9.
- mit Originalteilen und -zubehör.
- zum Schneiden von Lebensmitteln in Würfelform.
- Die Messerscheibe und das Schneidgitter nur am Kunststoff anfassen.
- Nie die Klingen mit bloßen Händen berühren.
- Bei Nichtgebrauch immer den Messerschutz auf die Messerscheibe setzen.
- Nicht in den Einfüllschacht fassen.
- Nur den Stopfer verwenden, um Zutaten nachzuschieben.
- Das Zubehör nie am Grundgerät zusammenbauen.
- Das Zubehör nur bei Stillstand des Antriebs und ausgestecktem Gerät aufsetzen und abnehmen.
- Das Zubehör nur im komplett zusammengebauten Zustand verwenden.
- Das Zubehör nur in der dafür vorhergesehenen Arbeitsposition verwenden.

Sachschäden vermeiden

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

Bestandteile

→ Abb. **1**

A Würfelschneider-Einsatz

B Teile des Durchlaufschnitzlers¹

1 Messerschutz

2 Messerscheibe

3 Schneidgitter klein

4 Grundträger

5 Schneidgitter-Reiniger

6 Gehäuse

7 Deckel mit integriertem Einfüllschacht

8 Scheibenträger

9 Stopfer und Messbecher

Hinweis: Der Würfelschneider-Einsatz darf nur mit einem Durchlaufschnitzler MUZ-S68VL verwendet werden. Ein geeigneter Durchlaufschnitzler ist über den Handel und den Kundendienst erhältlich.

¹ Sonderzubehör

Symbole

Symbol	Beschreibung
	Nicht in den Einfüllschacht fassen.
	Würfelschneider-Einsatz einsetzen
	Deckel aufsetzen
	Positionsmarkierung Gehäuse

Übersicht der Grundgeräte

Dieses Zubehör kann mit verschiedenen Grundgeräten verwendet werden. Bereiten Sie Ihre Küchenmaschine vor, wie abgebildet.

→ Abb. **2**

A Küchenmaschine der Baureihe MUMS6

B Küchenmaschine der Baureihe MUM9

Bedienung

Allgemeine Hinweise

Der Würfelschneider-Einsatz ist geeignet, um folgende Lebensmittel in Würfelform zu schneiden:

- Rohes oder gekochtes Gemüse, z. B. Kartoffeln, Karotten, Gurken, Tomaten, Paprika, Zwiebeln
- Obst, z. B. Bananen, Äpfeln, Birnen, Pfirsiche, Erdbeeren, Melonen, Kiwi
- Hartkäse, hart gekochte Eier oder weiche Fleischwurst, z. B. Mortadella

Verarbeitungshinweise:

- Nicht zu reifes Obst oder Gemüse verarbeiten, da sonst der Saft austreten kann
- Gekochte Lebensmittel vor dem Schneiden abkühlen lassen, sie sind dann fester und das Schneidergebnis wird besser
- Vor der Verarbeitung die Kerne und Steine von Obst entfernen, z. B. von Äpfeln oder Pfirsichen
- Wenn mehr oder weniger Druck auf den Stopfer ausgeübt wird, verändert sich die Länge der Stücke
- Der Würfelschneider-Einsatz ist nicht geeignet zum Schneiden von sehr weichem Käse oder Schnittkäse, z. B. Mozzarella, Schafskäse, Gouda, Edamer

- Wenn Hartkäse verarbeitet wird, z. B. Emmentaler, nicht mehr als 3 kg in einem Arbeitsgang verarbeiten
- Keine gefrorenen Lebensmittel verarbeiten

Hinweise

- Die Nichteinhaltung dieser Hinweise kann zu Beschädigungen des Würfelschneider-Einsatzes, des Schneidgitters und der Messerscheibe führen.
- Wenn der Würfelschneider zweckentfremdet, abgeändert oder unsachgemäß verwendet wird, ist eine Haftung für eventuelle Schäden ausgeschlossen. Dies schließt auch die Haftung für Schäden aus, die infolge der Verarbeitung nicht zugelassener Lebensmittel entstehen, z. B. stumpfe oder deformierte Messer.

Würfelschneider zusammenbauen

→ Abb. **3** - **8**

Würfelschneider am Grundgerät anbringen

→ Abb. **9** - **10**

Lebensmittel mit dem Würfelschneider verarbeiten

Hinweis: Beachten Sie die Geschwindigkeitsempfehlungen.

→ "Anwendungsbeispiele", Seite 10

→ Abb. **11** - **14**

Schüssel entleeren

Tipp: Sie können die Schüssel entnehmen und entleeren, ohne den Würfelschneider abzunehmen.

→ Abb. **15** - **17**

Würfelschneider abnehmen

→ Abb. **18** - **19**

Würfelschneider auseinandernehmen

→ Abb. **20** - **25**

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

Reinigungsübersicht

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

→ Abb. **26**

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

Anwendungsbeispiele

Beachten Sie die Angaben und Werte in der Tabelle.

→ Abb. **27**

Störungen beheben

Verarbeitete Lebensmittel fallen nicht in die Schüssel.

Auslassöffnung oder Gehäuse ist verstopft.

1. Beenden Sie die Verarbeitung und stecken den Netzstecker aus.
2. Nehmen Sie das Zubehör ab.
3. Nehmen Sie das Zubehör auseinander und entfernen Sie die Verstopfung.

Zerkleinerungsscheibe dreht sich nicht, obwohl das Grundgerät läuft.

Deckel ist nicht korrekt aufgesetzt und eingerastet.

- Prüfen Sie, ob der Deckel korrekt montiert wurde.

Zubehör wurde überlastet und Achse des Scheibenträgers ist an der Sollbruchstelle gebrochen.

- Sie können beim Kundendienst unter der Bestellnummer 10000314 einen neuen Scheibenträger bestellen.

Safety

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

Only use the accessories:

- with a kitchen machine from the same series MUMS6, MUM9.
 - with genuine parts and accessories.
 - for dicing food.
- ▶ Only touch the cutter disc and the cutting grid by the plastic.
 - ▶ Never touch the edges of the blades with bare hands.
 - ▶ Always place the blade guard on the cutter disc when not in use.
 - ▶ Do not reach into the filling shaft.
 - ▶ Only use the pusher to push down ingredients.
 - ▶ Never assemble the accessories on the main unit.
 - ▶ Only attach and remove accessories once the drive has stopped and the appliance has been unplugged.
 - ▶ Only use the accessories once fully assembled.
 - ▶ The accessories should only be used in the intended operating position.

Avoiding material damage

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

Components

→ Fig. 1

A	Dicer insert
B	Parts of the continuous-feed shredder ¹
1	Blade guard
2	Cutter disc
3	Cutting grid, small

4	Base holder
5	Cutting grid cleaner
6	Housing
7	Lid with integrated filling shaft
8	Disc holder
9	Pusher and measuring cup

Note: The dicer insert may only be used with a MUZS68VL continuous-feed shredder. A suitable continuous-feed shredder is available from retailers and Customer Service.

Symbols

Symbol	Description
	Do not reach into the filling shaft.
	Fitting the dicer insert
	Attach the lid
	Position marking housing

¹ Special accessory

Overview of main units

This accessory can be used with different main units.

You can prepare your kitchen machine as shown.

→ Fig. 2

A Kitchen machine from the MUMS6 series

B Food processor from the MUM9 series

Operation

General information

The cube cutter insert is suitable for cutting the following foods into cubes:

- Raw or cooked vegetables, e.g. potatoes, carrots, cucumbers, tomatoes, peppers, onions
- Fruit, e.g. bananas, apples, pears, peaches, strawberries, melons, kiwis
- Hard cheese, hard-boiled eggs or soft meat sausage, e.g. mortadella

Processing instructions:

- Do not process fruit or vegetables that are too ripe or the juice may escape
- Leave cooked food to cool down before dicing it as it will then be firmer and the dicing result will be better
- Before processing, remove the seeds and stones from fruit, e.g. apples or peaches.
- The length of the pieces changes as more or less pressure is applied to the pusher
- The cube cutter insert is not suitable for cutting very soft cheese or sliced cheese, e.g. mozzarella, sheep's cheese, Gouda, Edam
- When processing hard cheese, e.g. Emmental, do not process more than 3 kg in one go
- Do not process any frozen food

Notes

- Failure to follow these instructions may result in damage to the cube cutter insert, the cutting grid and cutter disc.
- If the cube cutter is not used as intended, is modified or is used improperly, liability for any damage is excluded. Also excluded here is liability for damage that results from processing unapproved foods, e.g. blunt or deformed blades.

Assembling the cube cutter

→ Fig. 3 - 8

Attaching the cube cutter to the main unit

→ Fig. 9 - 10

Processing food with the cube cutter

Note: Observe the recommended speeds.

→ "Application examples", Page 12

→ Fig. 11 - 14

Emptying the bowl

Tip: You can remove and empty the bowl without taking off the dicer.

→ Fig. 15 - 17

Removing the cube cutter

→ Fig. 18 - 19

Taking the cube cutter apart

→ Fig. 20 - 25

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

Overview of cleaning

Clean the individual parts as indicated in the table.

→ Fig. 26

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

Application examples

Observe the comments and figures in the table.

→ Fig. 27

Troubleshooting

Processed food does not fall into the bowl.

Outlet opening or housing is blocked.

1. Finish processing and unplug from the mains.
2. Remove the accessory.
3. Take the accessory apart and remove the blockage.

Cutting disc does not rotate although the main unit is running.

Lid is not fitted and engaged properly.

- Check whether the lid is fitted properly.

Accessory has been overloaded and the disc holder shaft has broken at the predetermined breaking point.

- You can order a new disc holder from customer service under order number 10000314.

Sécurité

- Lisez attentivement cette notice.
- Observez la notice de l'appareil de base.
- Observez la notice de l'accessoire râpe/éminceur.

Utilisez uniquement l'accessoire :

- avec un robot culinaire de la série MUMS6, MUM9.
- avec des pièces et accessoires d'origine.
- pour découper des aliments en dés.
- ▶ Saisir uniquement le disque à découper et la grille de coupe par le plastique.
- ▶ Ne jamais toucher le tranchant des lames à mains nues.
- ▶ Toujours installer le protège lames sur le disque à découper quand celui-ci n'est pas utilisé.
- ▶ Ne pas introduire les doigts dans l'ouverture d'ajout.
- ▶ Utiliser uniquement le pilon poussoir pour rajouter des ingrédients.
- ▶ Ne jamais assembler l'accessoire sur l'appareil de base.
- ▶ Mettre en place et retirer l'accessoire uniquement après immobilisation de l'entraînement et débranchement de l'appareil.
- ▶ Toujours assembler complètement l'accessoire avant de l'utiliser.
- ▶ Utiliser uniquement l'accessoire dans la position de travail prévue à cet effet.

Prévenir les dégâts matériels

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

Composants

→ Fig. 1

A Accessoire à découper en dés

B Pièces de l'accessoire râpe/éminceur¹

1 Fourreau de lame

2 Disque à découper

3 Grille de coupe, petite

4 Support de base

5 Nettoyeur de disque de coupe

6 Boîtier

7 Couvercle avec ouverture pour ajout

8 Porte-disque

9 Pilon poussoir et gobelet gradué

Remarque : L'accessoire à découper en dés doit être utilisé uniquement en combinaison avec un accessoire râpe/éminceur MUZS68VL. Un accessoire râpe/éminceur approprié peut être acheté dans le com-

¹ Accessoires en option

merce ou commandé auprès de notre Service après-vente.

Symboles

Symbole	Description
	Ne pas introduire les doigts dans l'ouverture d'ajout.
	Mettre l'accessoire à découper en dés en place
	Mettre le couvercle en place
	Repère de positionnement sur le boîtier

Aperçu des appareils de base

Cet accessoire peut être utilisé avec différents appareils de base. Préparez votre robot pâtissier, comme illustré.

→ Fig. 2

A Robot pâtissier de la série MUMS6

B Robot culinaire de la série MUM9

Utilisation

Indications générales

L'accessoire à découper en dés convient à la découpe des aliments suivants :

- les légumes crus ou cuits tels que les pommes de terre, carottes, concombres, tomates, poivrons, oignons
- les fruits tels que les bananes, pommes, poires, fraises, melons, kiwis ;
- les fromages durs, les œufs durs ou la charcuterie molle, p.ex. la mortadelle

Instructions d'utilisation :

- Ne pas utiliser avec des fruits et légumes trop murs, car leur jus risque de couler
- Laisser refroidir les aliments cuits avant de les couper avec l'accessoire, pour qu'ils soient plus fermes et que le résultat de coupe soit meilleur
- Retirer les noyaux et pépins des fruits avant de les traiter, p.ex. pour les pommes ou les pêches
- La longueur des morceaux varie en fonction de la pression appliquée sur le poussoir
- L'accessoire à découper en dés ne convient pas aux fromages très mous ou

aux fromages en tranches, p. ex. mozzarella, fromage de brebis, gouda, edam

- Ne pas traiter plus de 3 kg de fromage dur à la fois, p.ex. l'emmental
- Ne pas traiter d'aliments congelés

Remarques

- Le non-respect de ces consignes peut provoquer des dommages sur l'accessoire à découper en dés, la grille de coupe ou le disque à découper.
- Nous déclinons toute responsabilité pour les éventuelles dommages liés à l'utilisation du coupe-dés de manière abusive, détournée ou incorrecte. Cela exclut aussi la responsabilité des dommages engendrés par le traitement de denrées alimentaires non admises, p.ex. lames émoussées ou déformées.

Assembler le coupe-dés

→ Fig. 3 - 8

Monter le coupe-dés sur l'appareil de base

→ Fig. 9 - 10

Transformer les aliments avec le coupe-dés

Remarque : Respecter les recommandations concernant la vitesse.

→ "Exemples d'utilisations", Page 16

→ Fig. 11 - 14

Vider le bol

Conseil : Vous pouvez retirer et vider le bol sans enlever le coupe-dés.

→ Fig. 15 - 17

Retirer le coupe-dés

→ Fig. 18 - 19

Démonter le coupe-dés

→ Fig. 20 - 25

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

Guide de nettoyage

Nettoyez les différents composants comme indiqué dans le tableau.

→ Fig. 26

Conseil : Des décolorations peuvent apparaître sur les pièces en plastique, p. ex. lors du traitement des carottes. Enlevez les dé-

colorations avec un chiffon doux et quelques gouttes d'huile alimentaire.

Exemples d'utilisations

Respectez les indications et valeurs figurant dans le tableau.

→ Fig. **27**

Dépannage

Les produits alimentaires ne tombent pas dans le bol.

L'orifice de sortie ou le boîtier est obstrué.

1. Terminez le traitement et brancher la fiche secteur.
2. Retirez l'accessoire.
3. Démonter l'accessoire et éliminer le bourrage.

Le disque à réduire ne tourne pas alors que l'appareil de base est en marche.

Le couvercle n'est pas correctement placé et enclenché.

- Vérifiez si le couvercle est correctement monté.

L'accessoire a subi une surcharge et l'axe du porte-disque est cassé au niveau de la zone de rupture programmée.

- Vous pouvez commander un nouveau porte-disque auprès du Service après-vente sous la référence 10000314.

Sicurezza

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

Utilizzare l'accessorio soltanto:

- con un robot da cucina della serie MUMS6, MUM9.
- con gli accessori e le parti originali.
- per tagliare alimenti in forma di cubetti.
- Afferrare il disco di taglio e la griglia di taglio solo in corrispondenza della plastica.
- Non toccare mai le lame a mani nude.
- Applicare sempre il coprilama sul disco di taglio quando non è in uso.
- Non introdurre le mani nel pozzetto di riempimento.
- Per spingere gli ingredienti utilizzare solo il pestello.
- Non assemblare mai l'accessorio sull'apparecchio base.
- Applicare e rimuovere l'accessorio solo ad ingranaggio fermo ed apparecchio scollegato.
- Utilizzare l'accessorio soltanto in stato di completo assemblaggio.
- Utilizzare l'accessorio soltanto nell'apposita posizione di lavoro.

Prevenzione di danni materiali

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

Componenti

→ Fig. **1**

A	Inserto cubettatrice
B	Parti dello sminuzzatore ¹
1	Coprilama
2	Disco di taglio

3	Griglia di taglio piccola
4	Supporto base
5	Pulitore per griglia di taglio
6	Corpo dell'apparecchio
7	Coperchio con bocca di carico integrata
8	Portadisco
9	Pestello e misurino

Nota: L'inserto cubettatrice può essere usato solo con uno sminuzzatore MUZS68VL. Uno sminuzzatore idoneo è reperibile nei negozi e presso il servizio di assistenza clienti.

¹ Accessori speciali

Simboli

Simbolo	Descrizione
	Non introdurre le mani nel pozzetto di riempimento.
	Applicazione dell'inserto cubettatrice
	Applicazione del coperchio
	Marcatura di posizione del corpo

Panoramica degli apparecchi base

Questo accessorio può essere impiegato con diversi apparecchi base. Preparare la macchina da cucina universale come illustrato.

→ Fig. 2

A Robot da cucina della serie MUMS6

B Robot da cucina della serie MUM9

Funzionamento

Avvertenze generali

L'inserto cubettatrice è adatto per tagliare a cubetti i seguenti alimenti:

- verdure crude o cotte, come ad esempio patate, carote, cetrioli, pomodori, peperoni, cipolle
- frutta, ad esempio banane, mele, pere, pesche, fragole, meloni, kiwi
- formaggio duro, uova sode o salumi morbidi, come ad esempio la mortadella

Istruzioni per la lavorazione:

- Non lavorare frutta o verdura troppo mature, poiché in caso contrario il succo potrebbe fuoriuscire
- Far raffreddare gli alimenti cotti prima di tagliarli, in questo modo saranno più solidi e il risultato di taglio sarà migliore
- Prima della lavorazione rimuovere i semi e i noccioli dalla frutta, ad esempio da mele o pesche
- Una maggiore o minore pressione sul pestello modifica la lunghezza dei pezzi
- L'inserto cubettatrice non è adatto per il taglio di formaggi molto morbidi o formaggi a fette, come ad esempio mozzarella, formaggio di pecora, gouda, edamer

- Se si lavora un formaggio duro, come ad esempio l'emmental, non lavorare più di 3 kg alla volta
- Non lavorare alimenti congelati

Note

- L'inosservanza di queste indicazioni può causare danni all'inserto cubettatrice, alla griglia di taglio e al disco di taglio.
- Si esclude una responsabilità per eventuali danni in caso di utilizzo dell'affettatrice a cubetti per scopi diversi da quello previsto, nonché in caso di modifiche e uso improprio della stessa. Questo esclude anche la responsabilità per determinati danni, come lame deformate o poco affilate, derivanti dalla lavorazione di alimenti non permessi.

Assemblaggio della cubettatrice

→ Fig. 3 - 8

Applicazione dell'affettatrice a cubetti sull'apparecchio base

→ Fig. 9 - 10

Lavorazione degli alimenti con l'affettatrice a cubetti

Nota: Rispettare le velocità raccomandate. → "Esempi d'impiego", Pagina 19

→ Fig. 11 - 14

Svuotamento della ciotola

Consiglio: È possibile togliere e svuotare la ciotola senza rimuovere la cubettatrice.

→ Fig. 15 - 17

Rimozione dell'affettatrice a cubetti

→ Fig. 18 - 19

Smontaggio dell'affettatrice a cubetti

→ Fig. 20 - 25

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

Panoramica per la pulizia

Pulire i singoli componenti come indicato nella tabella.

→ Fig. 26

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

Esempi d'impiego

Rispettare le indicazioni e i dati nella tabella.

→ Fig. **27**

Sistemazione guasti

Gli alimenti lavorati non cadono nella ciotola.

Apertura di uscita o corpo ostruito.

1. Terminare la lavorazione e scollegare la spina di alimentazione.
2. Togliere gli accessori.
3. Rimuovere gli accessori ed eliminare l'ostruzione.

Il disco sminuzzatore non ruota sebbene l'apparecchio base sia in funzione.

Coperchio non inserito né agganciato correttamente.

- Verificare che il coperchio sia stato correttamente montato.

Gli accessori sono stati sovraccaricati e l'asse del portadisco si è spezzato nel punto di rottura prestabilito.

- È possibile ordinare un portadisco nuovo presso il servizio assistenza clienti con il codice d'ordine 10000314.

Veiligheid

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

Gebruik het toebehoren alleen:

- met een keukenmachine van de bouwserie MUMS6, MUM9.
- met originele onderdelen en accessoires.
- voor het in blokjes snijden van levensmiddelen.
- ▶ De messchijf en het snijrooster alleen bij de kunststof vastpakken.
- ▶ Nooit de lemmeten met blote handen aanraken.
- ▶ Wanneer de messchijf niet wordt gebruikt, altijd de mesbescherming op de messchijf aanbrengen.
- ▶ Niet in de vulschacht grijpen.
- ▶ Alleen de stopper gebruiker om ingrediënten toe te voegen.
- ▶ Het toebehoren nooit samenbouwen terwijl het op het basisapparaat is aangebracht.
- ▶ Het toebehoren alleen bij stilstand van de aandrijving en uit het stopcontact verwijderde stekker aanbrengen en verwijderen.
- ▶ Het toebehoren alleen in compleet gemonteerde toestand gebruiken.
- ▶ Het toebehoren alleen in de daarvoor bestemde werkstand gebruiken.

Materiële schade voorkomen

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

Onderdelen

→ Fig. 1

A Blokjesnijder-inzetstuk

B Onderdelen van de doorloopsnijder¹

1 Mesbescherming

2 Messchijf

3 Snijrooster, klein

4 Basishouder

5 Snijroosterreiniger

6 Behuizing

7 Deksel met geïntegreerde vulschacht

8 Schijfhouder

9 Stopper en maatbeker

Opmerking: Het blokjesnijder-inzetstuk mag uitsluitend met een doorloopsnijder MUZS68VL worden gebruikt. Een geschikte doorloopsnijder is in de handel en via de klantenservice verkrijgbaar.

¹ Speciale accessoires

Symbolen

Symbol **Beschrijving**



Niet in de vulschacht grijpen.



Blokjessnijder-inzetstuk aanbrengen



Deksel plaatsen



Positiemarkering behuizing

Overzicht van de basisapparaten

Dit toebehoren kan met verschillende basisapparaten worden gebruikt. Bereid uw keukenmachine voor zoals afgebeeld.

→ Fig. **2**

A Keukenmachine van de bouwserie MUMS6

B Keukenmachine van de bouwserie MUM9

Bediening

Algemene aanwijzingen

Het blokjessnijder-inzetstuk is geschikt om de volgende levensmiddelen in blokjes te snijden:

- Rauwe of gekookte groenten, bijv. aardappelen, wortels, komkommers, tomaten, paprika, uien
- Fruit, bijv. bananen, appels, peren, perziken, aardbeien, meloenen, kiwi
- Harde kaas, hardgekookte eieren of zachte boterhamworst, bijv. mortadella

Verwerkingstips:

- Geen te rijp fruit of te rijpe groenten verwerken, omdat er anders sap kan vrijkomen
- Gekookte levensmiddelen vóór het snijden laten afkoelen; dan zijn ze steviger en kunnen ze beter worden gesneden
- Vóór het verwerken de kernen en pitten van fruit verwijderen, bijv. van appels of perziken
- Als er meer of minder druk op de stopper wordt uitgeoefend, verandert de lengte van de stukken
- Het blokjessnijder-inzetstuk is niet geschikt voor het snijden van zeer zachte

kaas of halfharde kaas, bijv. mozzarella, schapenkaas, Goudse kaas, Edammer kaas

- Als er harde kaas wordt verwerkt, bijv. Emmentaler, niet meer dan 3 kg per keer verwerken
- Geen bevroren levensmiddelen verwerken

Opmerkingen

- Als deze tips niet ter harte worden genomen, kunnen het blokjessnijder-inzetstuk, het snijrooster en de messschijf beschadigd raken.
- Als de blokjessnijder anders dan bedoeld, met wijzigingen of ondeskundig wordt gebruikt, is aansprakelijkheid voor eventuele schade uitgesloten. Dit sluit ook de aansprakelijkheid voor schade uit, bijv. botte of vervormde messen, die ontstaat door het verwerken van niet toegestane levensmiddelen.

Blokjessnijder in elkaar zetten

→ Fig. **3** - **8**

Blokjessnijder op het basisapparaat aanbrengen

→ Fig. **9** - **10**

Levensmiddelen met de blokjessnijder verwerken

Opmerking: Neem de snelheidsadviezen in acht.

→ "Toepassingsvoorbeelden", Pagina 22

→ Fig. **11** - **14**

Kom leegmaken

Tip: U kunt de kom verwijderen en leegmaken zonder de blokjessnijder eraf te halen.

→ Fig. **15** - **17**

Blokjessnijder verwijderen

→ Fig. **18** - **19**

Blokjessnijder uit elkaar halen

→ Fig. **20** - **25**

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

Reinigingsoverzicht

Reinig de afzonderlijke onderdelen zoals in de tabel is aangegeven.

→ Fig. **26**

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

Toepassingsvoorbeelden

Neem de gegevens en waarden in de tabel in acht.

→ Fig. **27**

Storingen verhelpen

Verwerkte levensmiddelen vallen niet in de kom.

Uitlaat-opening of behuizing is verstopt.

1. Stop de verwerking en trek de stekker uit het stopcontact.
2. Haal het accessoire eraf.
3. Haal het accessoire uit elkaar en verwijder de verstopping.

Fijnmaakschijf draait niet, hoewel het basisapparaat werkt.

Deksel is niet correct geplaatst en vastgeklikt.

- Controleer of het deksel correct is gemonteerd.

Het accessoire is overbelast geraakt en de as van de schijfhouder is op het breekpunt gebroken.

- U kunt bij de klantenservice onder bestelnummer 10000314 een nieuwe schijfhouder bestellen.

Sikkerhed

- Læs denne vejledning omhyggeligt igennem.
- Læs vejledningen for motorenheden.
- Læs brugsanvisningen til hurtigsnitteren.

Brug kun tilbehøret:

- Med en køkkenmaskine af typerækken MUMS6, MUM9.
- med originale dele og tilbehør.
- Til snitning af levnedsmidler i terninger.
- Tag kun fat på knivskiven og skæregitteret ved kunststoffet.
- Berør aldrig knivklingerne med de bare fingre.
- Sæt altid knivbeskyttelsen på knivskiven, hvis denne ikke bruges.
- Stik ikke fingrene ind i påfyldningsskakten.
- Brug kun stopperen for at skubbe ingredienser i.
- Tilbehør må aldrig samles på motorenheden.
- Tilbehøret må kun sættes på og tages af, når drevet står stille, og apparatet er afbrudt fra strømnettet.
- Tilbehør må kun benyttes, når det er helt samlet.
- Tilbehøret må kun bruges i den dertil beregnede arbejdsposition.

Forhindring af materielle skader

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

Bestanddele

→ Fig. 1

A	Terningsnitterindsats
B	Dele til hurtigsnitteren ¹
1	Knivbeskyttelse
2	Knivskive
3	Lille skæregitter

4	Grundholder
5	Skæregitterrengøringsenhed
6	Hus
7	Låg med integreret påfyldningsskakt
8	Skiveholder
9	Stopper og målebæger

Bemærk: Terningsnitterindsatsen må kun bruges sammen med en hurtigsnitter MUZS68VL. En egnet hurtigsnitter kan købes i handlen eller via kundeservice.

Symboler

Symbol	Beskrivelse
	Stik ikke fingrene ind i påfyldningsskakten.
	Isætning af terningsnitterindsats
	Sæt låget på
	Positionsmarkering for hus

¹ Ekstra tilbehør

Oversigt over motorenhederne

Dette tilbehør kan bruges sammen med forskellige motorenheder.

Klargør køkkenmaskinen som vist.

→ Fig. 2

A Køkkenmaskine i serien MUMS6

B Køkkenmaskine fra serien MUM9

Betjening

Generelle anvisninger

Terningsnitterindsatsen egner sig til at skære følgende fødevarer i terninger:

- Rå eller kogte grøntsager, f.eks. kartofler, gulerødder, agurk, tomater, peberfrugt, løg
- Frugt som f.eks. bananer, æbler, pærer, ferskner, jordbær, meloner, kiwi
- Hård ost, kogte æg eller blød pølse, f.eks. mortadella

Anvisninger om bearbejdning:

- Undlad at bearbejde frugt og grøntsager, der er for modne, da saften ellers kan trænge ud
- Lad kogte fødevarer køle af, før de skæres, da de så er fastere, og skæresultatet bliver bedre
- Inden bearbejdningen skal kerner og sten fjernes fra frugten, f.eks. fra æbler eller ferskner
- Hvis der udøves mere eller mindre tryk på stopperen, ændres stykkets længde
- Terningsnitterindsatsen er ikke egnet til at skære meget blød ost eller skæreost, f.eks. mozzarella, fåreost, gouda, edamer
- Hvis der forarbejdes hård ost som f.eks. emmentaler, må der ikke forarbejdes mere end 3 kg i én arbejdsgang
- Forarbejd ikke frosne fødevarer

Bemærkninger

- Hvis disse bemærkninger ikke overholdes, kan det føre til skader på terningsnitterindsatsen, skæregitteret og knivskiven.
- Hvis terningsnitteren misbruges, ændres eller anvendes forkert, fraskriver vi os ansvaret for eventuelle skader. Hermed fraskrives også ansvaret for skader, der opstår som følge af en forarbejdning af ikke godkendte fødevarer, f.eks. uskarpe eller deformerede knive.

Samling af terningsnitter

→ Fig. 3 - 8

Sæt terningsnitteren på motorenheden

→ Fig. 9 - 10

Forarbejdning af fødevarer med terningsnitteren

Bemærk: Overhold hastighedsanbefalingerne.

→ "Eksempler på brug", Side 24

→ Fig. 11 - 14

Tømning af skål

Tip: Skålen kan tages ud og tømmes uden at tage terningsnitteren af.

→ Fig. 15 - 17

Tag terningsnitteren af

→ Fig. 18 - 19

Skil terningsnitteren ad

→ Fig. 20 - 25

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

Rengøringsoversigt

Rengør de enkelte dele som anført i tabellen.

→ Fig. 26

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

Eksempler på brug

Vær opmærksom på angivelserne og værdierne i tabellen.

→ Fig. 27

Afhjælpning af fejl

Forarbejdede fødevarer falder ikke ned i skålen.

Udgangsåbningen eller huset er stoppet til.

1. Afslut forarbejdningen, og træk netstikket ud.
2. Tag tilbehøret af.
3. Skil tilbehøret ad, og fjern tilstopningen.

**Finhakningsskiven drejer ikke, selv-
om motorenheden kører.**

Låget er ikke sat korrekt på og faldet i hak.

- Kontrollér, om låget er monteret korrekt.

Tilbehør blev overbelastet, og skiveholderens aksel er brækket på det faste brudsted.

- Du kan bestille en nye skiveholder hos kundeservice under bestillingsnummeret 10000314.

Sikkerhet

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

Bruk kun tilbehøret:

- med en kjøkkenmaskin i serie MUMS6, MUM9.
- med originaldeler og -tilbehør.
- til å skjære matvarer i terninger.
- ▶ Grip bare tak i plasten på knivskiven og skjæregitteret.
- ▶ Du må aldri berøre knivbladene med bare hender.
- ▶ Sett alltid knivbeskyttelsen på knivskiven når den ikke er i bruk.
- ▶ Ikke grip inn i påfyllingssjakten.
- ▶ Bruk kun støteren for å skyve inn ingrediensene.
- ▶ Tilbehøret må aldri settes sammen på basisapparatet.
- ▶ Tilbehøret må kun settes på og tas av når drevet og det frakoblede apparatet står stille.
- ▶ Tilbehøret må kun brukes i komplett montert tilstand.
- ▶ Tilbehøret må kun brukes i hertil tiltenkt arbeidsstilling.

Unngå materielle skader

- ▶ Ikke bearbeid matvarer som inneholder harde komponenter, f.eks. knokler, brusk eller steiner.
- ▶ Ikke stikk gjenstander, f.eks. sleiv, ned i påfyllingssjakten eller inn i huset.
- ▶ Kontroller påfyllingssjakten og huset med tanke på uvedkommende gjenstander, før de tas i bruk.
- ▶ Ikke utøv stort press med støteren.
- ▶ Det må ikke bearbeides frosne matvarer.

Komponenter

→ Fig. 1

A Terningkutter-innsats

B Foodprosessorens deler ¹

1 Knivbeskyttelse

2 Knivskive

3 Skjæregitter lite

4 Basisbærer

5 Rens for skjæregitter

6 Hus

7 Lokk med integrert påfyllingssjakt

8 Skiveholder

9 Støter og målebeger

Merk: Terningkutter-innsatsen må kun brukes med foodprosessor MUZS68VL. En eget foodprosessor er å få kjøpt hos forhandler eller hos kundeservice.

Symboler

Symbol	Beskrivelse
	Ikke grip inn i påfyllingssjakten.
	Sette inn terningkutter-innsats
	Sett på lokket
	Posisjonsmerke hus

Oversikt over basisapparatene

Dette tilbehøret kan brukes med ulike basisapparater.

¹ Spesialtilbehør

Forbered kjøkkenmaskinen som vist på illustrasjonen.

→ Fig. **2**

A Kjøkkenmaskin i serie MUMS6

B Kjøkkenmaskin i serien MUM9

Betjening

Generell informasjon

Terningkutter-innsats passer til å skjære opp følgende matvarer i terninger:

- Rå eller kokte grønnsaker, f.eks. poteter, gulrøtter, agurker, tomater, paprika, løk
- Fukt, f.eks. bananer, epler, pærer, fersken, jordbær, meloner, kiwi
- Hard ost, hardkokte egg eller myke pølser, f.eks. mortadella

Bearbeiding:

- Ikke bruk overmoden frukt eller overmodne grønnsaker siden saften kan renne ut
- Kokte matvarer må avkjøles før de skjæres opp. Da har de en fastere konsistens, og skjæresultatet blir dermed bedre
- Før bearbeiding må du fjerne kjerner og steiner fra frukten, f.eks. fra epler og ferskener
- Hvor hardt du trykker mot støteren, påvirker lengden på stykkene
- Terningkutter-innsatsen er ikke egnet til oppskjæring av svært myk ost eller ost i skiver, f.eks. mozzarella, fetaost, gouda eller edamer
- Hvis du skal bearbeide hard ost, f.eks. emmentaler, må du ikke ta mer enn 3 kg om gangen
- Frosne matvarer skal ikke bearbeides

Merknader

- Hvis du ikke overholder disse instruksjonene, kan det oppstå skader på terningkutter-innsatsen, skjæregitteret og knivskiven.
- Hvis du bruker terningkutteren på andre eller feilaktige måter, kan vi ikke ta ansvar for eventuelle skader. Dette utelukker også ansvar for skader som oppstår dersom du bearbeider ikke tillatte matvarer, f.eks. sløve eller deformerte kniver.

Sammensetting av terningkutteren

→ Fig. **3** - **8**

Sette terningkutteren på grunnapparatet

→ Fig. **9** - **10**

Behandle matvarer med terningkutteren

Merk: Følg anbefalingene om hvilken hastighet som bør brukes.

→ "Eksempler på bruk", Side 27

→ Fig. **11** - **14**

Tømme bollen

Tips: Du kan ta ut og tømme bollen, uten å ta av terningkutteren.

→ Fig. **15** - **17**

Ta av terningkutteren

→ Fig. **18** - **19**

Demontere terningkutteren

→ Fig. **20** - **25**

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

Oversikt over rengjøring

Rengjør enkeltdelene som angitt i tabellen.

→ Fig. **26**

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

Eksempler på bruk

Overhold opplysningene og verdiene i tabellen.

→ Fig. **27**

Utbedring av feil

Bearbeidede matvarer faller ikke ned i bollen.

Utløpsåpning eller hus er tilstoppet.

1. Avslutt bearbeidingen og trekk ut støpselet.
2. Ta av tilbehøret.
3. Ta tilbehøret fra hverandre og fjern tilstoppingen.

Kutteskiven roterer ikke, selv om basisapparatet er i gang.

Lokket er ikke satt korrekt på og i inngrep.

- Kontroller om lokket er montert korrekt.

no Utbedring av feil

Tilbehøret ble overbelastet og skiveholderens aksel er bruddet av i bruddstedet.

- Du kan kjøpe ny skiveholder hos kundeservice under bestillingsnummer 10000314.

⚠ Säkerhet

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

Använd tillbehören enbart:

- med en hushållsapparat i serien MUMS6, MUM9.
- med originaldelar och originaltillbehör.
- för att skära livsmedel i tärningar.
- ▶ Håll knivskivan och skärgallret enbart i plasten.
- ▶ Vidrör aldrig klingorna med bara händer.
- ▶ Sätt alltid på knivskyddet på knivskivan när den inte används.
- ▶ Stoppa inte ned handen i påfyllningsröret.
- ▶ Använd enbart påmataren för att trycka in ingredienser.
- ▶ Montera aldrig tillbehör på motordelen.
- ▶ Sätt in och ta ut tillbehör bara när drivningen står stilla och nätstickkontakten är uttagen.
- ▶ Använd tillbehören enbart i komplett hopsatt tillstånd.
- ▶ Använd tillbehören enbart i det för ändamålet avsedda arbetsläget.

Undvika saksador

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

Beståndsdelar

→ Fig. 1

A	Tärningsskärare-insats
B	Grönsaksskärarens delats ¹
1	Knivskydd
2	Knivskiva
3	Skärgaller fint
4	Motordel

5	Skärgallerrensare
6	Hölje
7	Lock med inbyggt matarrör
8	Skivhållare
9	Påmatare och mätbägare

Notering: Tärningsskärare-insatsen får bara användas tillsammans med en grönsaksskärare MUZS68VL. En l'mplig grönsaksskärare finns att köpa i handeln och via kundtjänsten.

Symboler

Symbol	Beskrivning
	Stoppa inte ned handen i påfyllningsröret.
	Insättning av tärningsskärare-insatsen
	Sätt på locket
	Lägesmarkering hölje

¹ Extratillbehör

Översikt över grundapparaterna

Tillbehöret kan användas tillsammans med olika grundapparater.

Förbered köksmaskinen som bilden visar.

→ Fig. 2

A Köksmaskin i serie MUMS6

B Köksmaskin i serie MUM9

Användning

Allmänna anvisningar

Tärningsskärare-insatsen är lämplig för att tärna följande livsmedel:

- Råa eller kokta grönsaker, t.ex. potatis, morötter, gurkor, tomater, paprikor, lökar
- Frukt, t.ex. bananer, äpplen, päron, persikor, jordgubbar, meloner, kiwi;
- Hårdost, hårdkokta ägg eller mjuk köttkorv, t.ex. mortadella

Bearbetningsanvisningar

- Bearbeta inte alltför mogna frukter eller grönsaker eftersom saften annars kan rinna ut
- Låt kokta matvaror svalna innan du skär dem, eftersom de då blir fastare och ger ett bättre skärresultat
- Ta bort kärnor från frukt före bearbetning, t.ex. från äpplen och persikor
- Bitarna blir olika långa beroende på om hur hårt du trycker på påmataren
- Tärningsskärinsatsen lämpar sig inte för skärning av mycket mjuk ost eller ostskivor, t.ex. mozzarella, fårost, Gouda, Edamer
- När du bearbetar hårdost, t.ex. Emmentaler, ska du inte bearbeta mer än 3 kg på samma gång
- Bearbeta inga frysta matvaror

Noteringar

- Om dessa anvisningar inte följs kan tärningsskärare-insatsen, tärningsgallret och knivskivan skadas.
- Om tärnaren används på ej avsett eller felaktigt sätt eller modifieras är ansvar för ev. skador uteslutet. Detta utesluter även ansvar för skador som uppkommer på grund av att icke tillåtna livsmedel bearbetats, t.ex. slöa eller deformerade knivar.

Montera tärningsskivaren

→ Fig. 3 - 8

Montera tärnaren på motordelen

→ Fig. 9 - 10

Bearbetning av matvaror med tärnaren

Notering: Följ hastighetsrekommendationerna.

→ "Användningsexempel", Sid. 30

→ Fig. 11 - 14

Tömning av skålen

Tips!: Du kan ta ut och tömma skålen utan att ta av tärningsskäraren.

→ Fig. 15 - 17

Ta av tärnaren

→ Fig. 18 - 19

Ta isär tärnaren

→ Fig. 20 - 25

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

Översikt rengöring

Rengör de olika delarna enligt anvisningarna i tabellen.

→ Fig. 26

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

Användningsexempel

Följ uppgifterna och värdena i tabellen.

→ Fig. 27

Avhjälpling av fel

Bearbetade matvaror faller inte ned i skålen.

Höljets utloppsöppning är igensatt.

1. Avsluta bearbetningen och ta ut nätstickkontakten.
2. Ta av tillbehören.
3. Ta isär tillbehören och ta bort igensättningen.

Finfördelningsskivan roterar inte fastän motordelen är igång.

Locket har inte satts på och snäppt fast korrekt.

- Kontrollera att locket har monterats korrekt.

Tillbehöret har överbelastats och skivhållarens axel har brutits av vid brottanvisningen.

- Du kan beställa en ny skivhållare från kundtjänsten med beställningsnumret 10000314 .

Turvallisuus

- Lue tämä ohje huolellisesti.
- Noudata peruslaitteen käyttöohjetta.
- Noudata vihannesleikkurin käyttöohjetta.

Käytä varustetta vain:

- valmistussarjaan MUMS6, MUM9 kuuluvan yleiskoneen kanssa.
- valmistajan alkuperäisillä osilla ja varusteilla.
- elintarvikkeiden kuutiointiin.
- ▶ Tartu teräosaan ja säleikköön vain muoviosista.
- ▶ Älä milloinkaan koske teriin paljain käsin.
- ▶ Kiinnitä teränsuojus teräosaan aina, kun teräosaa ei käytetä.
- ▶ Älä laita sormia täyttöaukkoon.
- ▶ Kun lisäät aineksia, käytä aina syöttöpaininta.
- ▶ Kokoa varuste aina ennen kuin asennat sen laitteen runkoon.
- ▶ Irrota ja kiinnitä varuste vain, kun käyttöliitäntä on pysähtynyt ja laite irrotettu pistorasiasta.
- ▶ Käytä varustetta vain, kun sen kaikki osat ovat paikoilleen kiinnitettynä.
- ▶ Käytä varustetta vain sille tarkoitettussa käyttöasennossa.

Esinevahinkojen välttäminen

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

Osat

→ Kuva **1**

A	Kuutioleikkuri
B	Vihannesleikkurin osat ¹
1	Teränsuojus
2	Teräosa
3	Säleikkö, pieni

4	Kannatin
5	Säleikön puhdistin
6	Runko
7	Kansi, jossa on integroitu syöttösuppilo
8	Teränpidin
9	Syöttöpainin ja mitta-astia

Huomautus: Kuutioleikkausterää saa käyttää ainoastaan vihannesleikkurissa MUZS68VL. Sopiva vihannesleikkuri on saatavissa jälleenmyyjältä tai huoltopalvelusta.

Symbolit

Symboli	Kuvaus
	Älä laita sormia täyttöaukkoon.
	Kiinnitä kuutioleikkausterä paikalleen.
	Laita kansi paikalleen

¹ Lisävarusteet

Symboli Kuvaus

Kohdistusmerkki rungossa

Yhteenveto peruslaitteista

Tätä varustetta voidaan käyttää eri peruslaitteissa.

Valmistele yleiskone kuvan mukaisesti.

→ Kuva **2**

A Valmistussarjan MUMS6 yleiskone

B Valmistussarjaan MUM9 kuuluva yleiskone

Käyttö**Yleisiä ohjeita**

Kuutioleikkuri soveltuu seuraavien elintarvikkeiden kuutiointiin:

- Raa'at tai keitetyt kasvikset, esim. peruna, porkkana, kurkku, tomaatti, paprika, sipuli
- Hedelmät, kuten banaani, omena, päärynä, persikka, mansikka, meloni, kiivi
- Kova juusto, kovaksi keitetyt munat tai pehmeä leikkelemakkara, esim. Mortadella

Käsittelyohjeita:

- Älä käsittele liian kypsiä hedelmiä tai vihanneksia, koska niistä voi tulla ulos mehua
- Anna keitettyjen elintarvikkeiden jäähtyä ennen paloittelua, koska ne ovat silloin kiinteämpiä ja lopputuloksesta tulee parempi
- Poista ennen käsittelyä kivet hedelmistä, esim. omenoista tai persikoista
- Kappaleiden pituus muuttuu syöttöpaininta enemmän tai vähemmän painettaessa
- Kuutioleikkuri ei sovellu erittäin pehmeään juuston tai puolikovan juuston leikkaamiseen, esim. mozzarella, vuohenjuusto, gouda, edam
- Kovaa juustoa, esim. emmental, käsiteltäessä yhdessä työvaiheessa ei saa käsitellä yli 3 kg
- Älä käsittele jäisiä elintarvikkeita

Huomautukset

- Näiden ohjeiden noudattamatta jättämisestä voi seurata kuutioleikkurin, säleikön ja teräosan vaurioituminen.

- Emme vastaa mahdollisista vahingoista, jos kuutioleikkuria käytetään käyttötarkoituksen vastaisesti tai epäasianmukaisesti tai siihen tehdään muutoksia. Vastuu on poissuljettu myös silloin, kun vahingot, esim. tylsät tai vääntyneet terät, aiheutuvat muiden kuin hyväksytyjen elintarvikkeiden käsittelystä.

Kuutioleikkurin kokoaminen

→ Kuva **3** - **8**

Kuutioleikkurin kiinnittäminen peruslaitteeseen

→ Kuva **9** - **10**

Elintarvikkeiden käsittely kuutioleikkurilla

Huomautus: Noudata nopeudesta annettuja suosituksia.

→ "Käyttöesimerkkejä", Sivu 33

→ Kuva **11** - **14**

Kulhon tyhjennys

Ohje: Voit ottaa pois ja tyhjentää kulhon käsittelyn aikana irrottamatta kuutioleikkuria.

→ Kuva **15** - **17**

Kuutioleikkurin irrottaminen

→ Kuva **18** - **19**

Kuutioleikkurin purkaminen osiin

→ Kuva **20** - **25**

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

Puhdistusohjeet

Puhdista yksittäiset osat taulukon tietojen mukaan.

→ Kuva **26**

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

Käyttöesimerkkejä

Noudata taulukossa annettuja tietoja ja arvoja.

→ Kuva **27**

Toimintahäiriöiden korjaaminen

Käsittelyt elintarvikkeet eivät putoa kulhoon.

Poistoaukko tai runko on tukossa.

1. Lopeta käsittely ja vedä pistoke irti pistorasiasta.
2. Poista varuste.
3. Pura varuste osiin ja poista tukos.

Hienonnusterä ei pyöri, vaikka peruslaite on käynnissä.

Kansi ei ole oikein paikoillaan ja lukkiutunut.

- Tarkista, onko kansi kiinnitetty oikein.

Varuste on ylikuormittunut ja teränpitimen akseli on murtunut murtumiskohdasta.

- Voit tilata uuden teränpitimen huoltopalvelusta tilausnumerolla 10000314.

Seguridad

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

Utilizar el accesorio solo:

- con un robot de cocina de la serie MUMS6, MUM9.
- con piezas y accesorios originales.
- Para cortar alimentos en dados.
- ▶ La cuchilla y la rejilla cortadora solo deben tocarse por la parte de plástico.
- ▶ No tocar nunca las hojas de las cuchillas con las manos.
- ▶ Colocar el protector de cuchilla siempre que no se esté usando la cuchilla.
- ▶ No introducir las manos en la boca de llenado.
- ▶ Usar siempre el empujador para introducir posteriormente los ingredientes.
- ▶ No armar nunca el accesorio sobre la base motriz.
- ▶ Montar y desmontar el accesorio solo cuando el accionamiento se haya detenido completamente y se haya extraído el enchufe del aparato de la toma de corriente.
- ▶ Utilizar el accesorio solo completamente ensamblado.
- ▶ Utilizar el accesorio únicamente en la posición de trabajo prevista para ello.

Evitar daños materiales

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

Componentes

→ Fig. 1

A	Cortadora de dados
B	Piezas del cortador-rallador ¹

1	Protector de la cuchilla
2	Cuchilla
3	Rejilla cortadora pequeña
4	Base motriz
5	Limpiador de la rejilla cortadora
6	Carcasa
7	Tapa con boca de llenado integrada
8	Soporte portadiscos
9	Empujador y vaso medidor

Nota: La cortadora de dados solo se puede utilizar con un cortador-rallador MUZS68VL. Un cortador-rallador adecuado se puede adquirir en los comercios o a través del servicio de asistencia técnica.

¹ Accesorios opcionales

Símbolos

Símbolo	Descripción
	No introducir las manos en la boca de llenado.
	Montar la cortadora de dados en la base motriz.
	Colocar la tapa.
	La posición de la marca

Vista general de las bases motrices

Este accesorio se puede utilizar con distintas bases motrices.

Prepare el robot de cocina tal como se muestra en la ilustración.

→ Fig. **2**

A Robot de cocina de la serie MUMS6

B Robot de cocina de la serie MUM9

Manejo

Advertencias de carácter general

La cortadora de dados está indicada para cortar en forma de dado los siguientes alimentos:

- Hortalizas crudas o cocidas, como patatas, zanahorias, pepinos, tomates, pimientos, cebollas
- Frutas, como plátanos, manzanas, peras, melocotones, fresas, melones y sandías, kiwis
- Queso curado, huevos duros o embutidos blandos, como la mortadela

Indicaciones de uso:

- No procesar frutas y hortalizas excesivamente maduras: podría salir el jugo
- Dejar enfriar los alimentos cocidos antes de cortarlos: estarán más firmes y podrán cortarse mejor
- Antes de procesar fruta, retirar las pepitas y los huesos, por ejemplo, de las manzanas y los melocotones
- La longitud de los trozos se modifica presionando más o menos el empujador
- La cortadora de dados no es adecuada para cortar queso muy blando o en lonchas (p. ej., mozzarella, queso de cabra, gouda o edam)

- Si se corta queso curado (p. ej., emmental), no procesar más de 3 kg en un mismo ciclo de trabajo
- No procesar alimentos congelados

Notas

- Si no se observan estas indicaciones, pueden producirse daños en la pieza cortadora de dados, la rejilla cortadora y su cuchilla.
- Si la cortadora de dados se utiliza en contra del uso previsto, con modificaciones o de forma inadecuada, no se asumirá ninguna responsabilidad por los posibles daños. Igualmente está excluida la responsabilidad por posibles daños (p. ej., cuchillas sin filo o deformadas) en caso de procesamiento de alimentos no permitidos.

Montar la cortadora de dados

→ Fig. **3** - **8**

Colocar la cortadora de dados en la base motriz

→ Fig. **9** - **10**

Procesar los alimentos con la cortadora de dados

Nota: Prestar atención a las velocidades recomendadas.

→ "Ejemplos prácticos", Página 37

→ Fig. **11** - **14**

Vaciar el recipiente de mezcla

Consejo: Se puede retirar y vaciar el recipiente de mezcla sin tener que desmontar la cortadora de dados.

→ Fig. **15** - **17**

Retirar la cortadora de dados

→ Fig. **18** - **19**

Desmontar la cortadora de dados

→ Fig. **20** - **25**

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

Vista general de limpieza

Limpie todas las piezas como se indica en la tabla.

→ Fig. **26**

Consejo: Las piezas de plástico pueden adquirir un color rojizo, p. ej., al procesar

zanahorias. Eliminar las decoloraciones con unas gotas de aceite comestible y un paño suave.

Ejemplos prácticos

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

→ Fig. **27**

Solucionar pequeñas averías

Los alimentos procesados no caen en el recipiente de mezcla.

La abertura de descarga o la carcasa está obstruida.

1. Finalizar el procesamiento y desenchufar.
2. Retirar el accesorio.
3. Desmontar el accesorio y retirar la obstrucción.

El disco picador no gira a pesar de que la base motriz está en marcha.

La tapa no está montada correctamente y no encaja.

- Comprobar si se ha montado la tapa correctamente.

El accesorio está sobrecargado y el eje del soporte portadiscos se ha partido en el punto de ruptura prescrito.

- Se puede ordenar un nuevo soporte portadiscos en el Servicio de Asistencia Técnica con el n.º de pedido 10000314.

Segurança

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

Utilize o acessório apenas:

- com um robô de cozinha da série MUMS6, MUM9.
- com peças e acessórios originais.
- para cortar alimentos em forma de cubos.
- ▶ Agarre a lâmina circular e a grelha de corte apenas pela parte de plástico.
- ▶ Nunca toque nas lâminas com as mãos desprotegidas.
- ▶ Quando não estiver em uso, coloque a proteção da lâmina sempre na lâmina circular.
- ▶ Não tocar no canal de enchimento.
- ▶ Utilizar apenas o calcador para adicionar ingredientes.
- ▶ Nunca montar o acessório no aparelho base.
- ▶ Coloque e retire o acessório apenas com o acionamento imobilizado e o aparelho desligado da tomada.
- ▶ Utilizar o acessório apenas em estado totalmente montado.
- ▶ Só utilizar o acessório na posição de trabalho prevista para o efeito.

Evitar danos materiais

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

Componentes

→ Fig. 1

A Conjunto da cortadora de cubos

B Componentes do cortador¹

1 Proteção da lâmina

2 Lâmina circular

3 Grelha de corte pequena

4 Suporte base

5 Objeto de limpeza da grelha de corte

6 Caixa

7 Tampa com canal de enchimento integrado

8 Suporte de discos

9 Calcador e copo medida

Nota: O conjunto da cortadora de cubos só pode ser utilizado com um cortador MUZS68VL. Um cortador adequado pode ser adquirido no comércio da especialidade ou nos Serviços de Assistência Técnica.

¹ Acessórios especiais

Símbolos

Símbolo	Descrição
	Não toque no canal de enchimento.
	Inserir conjunto da cortadora de cubos
	Colocar a tampa
	Marca de posicionamento da casa

Vista geral dos aparelhos base

Este acessório pode ser utilizado com diferentes aparelhos base.

Prepare o robô de cozinha como ilustrado.

→ Fig. **2**

A Robô de cozinha da série MUMS6

B Robô de cozinha da série MUM9

Operação

Indicações gerais

O acessório cortador de cubos é adequado para cortar os seguintes alimentos em cubos:

- Legumos crus ou cozidos, p. ex., batatas, cenouras, pepinos, tomates, pimentos, cebolas
- Fruta, p. ex., bananas, maçãs, peras, pêssegos, morangos, melões, kiwis
- Queijo duro, ovos cozidos ou enchidos macios, p. ex., mortadela

Indicações de utilização:

- Não processar frutos ou legumes demasiado maduros, caso contrário o sumo pode derramar
- Deixar arrefecer os alimentos cozidos antes de os cortar, pois assim ficam mais rijos e o resultado de corte é melhor
- Antes de processar, remover os caroços da fruta, p. ex., de maçãs ou pêssegos
- Se for exercida mais ou menos pressão no calcador, o comprimento dos pedaços pode alterar
- O acessório cortador de cubos não é adequado para cortar queijo muito mole ou queijo fatiado, p. ex., Mozzarella, queijo de ovelha, Gouda, Edam

- Se for processado queijo duro, p. ex. Emmental, não processar mais de 3 kg numa única operação
- Não processar alimentos congelados

Notas

- O não cumprimento destas indicações pode dar origem a danos no acessório cortador de cubos, na grelha de corte e na lâmina circular.
- Se o cortador de cubos for utilizado para outros fins, modificado ou utilizado incorretamente, está excluída a responsabilidade por eventuais danos. Isto exclui também a responsabilidade por danos resultantes do processamento de alimentos não recomendados, p. ex., lâminas rombas ou deformadas.

Montar o cortador de cubos

→ Fig. **3** - **8**

Colocar o cortador de cubos no aparelho base

→ Fig. **9** - **10**

Processar alimentos com o cortador de cubos

Nota: Respeite as recomendações relativas à velocidade.

→ "Exemplos de utilização", Página 40

→ Fig. **11** - **14**

Esvaziar a tigela

Dica: Pode retirar e esvaziar a tigela, sem retirar o cortador de cubos.

→ Fig. **15** - **17**

Retirar o cortador de cubos

→ Fig. **18** - **19**

Desmontar o cortador de cubos

→ Fig. **20** - **25**

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

Vista geral da limpeza

Limpar cada uma das peças, como indicado na tabela.

→ Fig. **26**

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

Exemplos de utilização

Tenha em atenção as indicações e os valores da tabela.

→ Fig. **27**

Eliminar falhas

Os alimentos preparados não caem na tigela.

A abertura de saída ou a caixa está entupida.

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

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

A tampa não está bem colocada e encaixada.

- Verifique se a tampa foi montada corretamente.

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

- Pode encomendar um novo suporte de discos nos Serviços Técnicos com o número de encomenda 10000314.

Ασφάλεια

- Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες.
- Προσέξτε τις οδηγίες της βασικής συσκευής.
- Προσέξτε τις οδηγίες του πολυκόφτη συνεχούς ροής.

Χρησιμοποιείτε τα εξαρτήματα μόνο:

- με μια κουζινομηχανή της σειράς MUMS6, MUM9.
- Με γνήσια εξάρτημα και προσαρτήματα.
- Για την κοπή τροφίμων σε σχήμα κύβου.
- Πιάνετε τον δίσκο μαχαιριού και το πλέγμα κοπής μόνο από το πλαστικό.
- Μην αγγίζετε ποτέ τις λεπίδες με γυμνά χέρια.
- Όταν δεν χρησιμοποιείται, τοποθετείτε πάντα την προστασία μαχαιριού στον δίσκο μαχαιριού.
- Μην πιάνετε μέσα στο στόμιο πλήρωσης.
- Χρησιμοποιείτε μόνο το εξάρτημα ώθησης, για να ξανασπρώξετε υλικά.
- Μη συναρμολογείτε τα εξαρτήματα ποτέ στη βασική συσκευή.
- Τοποθετείτε και αφαιρείτε τα εξαρτήματα μόνο με ακινητοποιημένο τον μηχανισμό κίνησης και με αποσυνδεδεμένη τη συσκευή.
- Χρησιμοποιείτε τα εξαρτήματα μόνο σε πλήρως συναρμολογημένη κατάσταση.
- Χρησιμοποιείτε τα εξαρτήματα μόνο στην προβλεπόμενη γι' αυτό θέση εργασίας.

Αποφυγή των υλικών ζημιών

- Μην επεξεργάζεστε τρόφιμα που περιέχουν σκληρά συστατικά, π.χ. κόκκαλα, χόνδρους ή κουκούτσια.
- Μη βάζετε κανένα αντικείμενο (π.χ. κουτάλα) μέσα στο στόμιο πλήρωσης ή στο περίβλημα.
- Πριν τη χρήση ελέγξτε το στόμιο πλήρωσης και το περίβλημα για τυχόν ξένα σώματα.
- Μην εξασκείτε με το εξάρτημα ώθησης καμία μεγάλη πίεση.
- Μην επεξεργάζεστε καθόλου κατεψυγμένα τρόφιμα.

Συστατικά μέρη

→ Εικ. **1**

A	Ένθετο κόφτη κύβων
B	Εξαρτήματα του πολυκόφτη συνεχούς ροής ¹
1	Προστασία μαχαιριού
2	Δίσκος μαχαιριού
3	Πλέγμα κοπής, μικρό
4	Βασικός φορέας
5	Καθαριστής πλέγματος κοπής
6	Περίβλημα
7	Καπάκι με ενσωματωμένο στόμιο πλήρωσης
8	Φορέας δίσκου
9	Εξάρτημα ώθησης και κύπελλο μέτρησης

¹ Ειδικά εξαρτήματα

Σημείωση: Το ένθετο κόφτη κύβων επιτρέπεται να χρησιμοποιηθεί μόνο με έναν πολυκόφτη συνεχούς ροής MUZS68VL. Ένας κατάλληλος πολυκόφτης συνεχούς ροής είναι διαθέσιμος μέσω του εμπορίου και της υπηρεσίας εξυπηρέτησης πελατών.

Σύμβολα

Σύμβολο Περιγραφή



Μην πιάνετε μέσα στο στόμιο πλήρωσης.



Τοποθέτηση του ένθετου κόφτη κύβων



Τοποθετήστε το καπάκι



Μαρκάρισμα θέσης περιβλήματος

Επισκόπηση των βασικών συσκευών

Αυτό το εξάρτημα μπορεί να χρησιμοποιηθεί με διάφορες βασικές συσκευές. Προετοιμάστε την κουζίνομηχανή σας, όπως απεικονίζεται.

→ Εικ. 2

A Κουζίνομηχανή της σειράς MUMS6

B Κουζίνομηχανή της σειράς MUM9

Χειρισμός

Γενικές υποδείξεις

Το εξάρτημα κοπής κύβων είναι κατάλληλο για την κοπή τροφίμων σε μορφή κύβου:

- Ωμά ή βρασμένα λαχανικά, π.χ. πατάτες, καρότα, αγγούρια, ντομάτες, πιπεριές, κρεμμύδια
- Φρούτα όπως π.χ. μπανάνες, μήλα, αχλάδια, ροδάκινα, φράουλες, πεπόνια, ακτινίδια
- Σκληρό τυρί, σφιχτά αβγά ή μαλακό λουκάνικο βραστού κρέατος, για παράδειγμα μορταδέλα

Υποδείξεις επεξεργασίας:

- Μην επεξεργάζεστε πολύ ώριμα φρούτα ή λαχανικά, γιατί διαφορετικά μπορεί να τρέξει ο χυμός τους
- Πριν το κόψιμο αφήνετε τα βραστά τρόφιμα να κρυώσουν, επειδή τότε είναι πιο σφιχτά και έτσι είναι καλύτερο το αποτέλεσμα κοπής

- Αφαιρέστε τα κουκούτσια από τα φρούτα, π.χ. από τα μήλα ή τα ροδάκινα
- Αναλόγως της πίεσης που ασκείται στο εξάρτημα ώθησης, αλλάζει το μήκος των τεμαχίων
- Το εξάρτημα κοπής κύβων δεν είναι κατάλληλο για την κοπή πολύ μαλακού τυριού ή τυριού σε φέτες, π.χ. μοτσαρέλα, τυρί φέτα, γκούντα, ένταμ
- Αν γίνεται επεξεργασία σκληρού τυριού, για παράδειγμα έμμενταλ, μην επεξεργάζεστε περισσότερο από 3 kg ανά στάδιο εργασίας
- Μην επεξεργάζεστε κατεψυγμένα τρόφιμα

Σημειώσεις

- Η μη τήρηση αυτών των συμβουλών μπορεί να προκαλέσει ζημιά στο εξάρτημα κοπής κύβων, στο πλέγμα κοπής και στον δίσκο μαχαιριού.
- Αν το εξάρτημα κοπής κύβων χρησιμοποιηθεί για σκοπό εκτός του προβλεπόμενου, τροποποιηθεί ή χρησιμοποιηθεί ακατάλληλα, αποκλείεται κάθε ευθύνη για τυχόν ζημιές. Αυτό αποκλείει επίσης και την ευθύνη για ζημιές, π.χ. στομαμένα ή παραμορφωμένα μαχαίρια, οι οποίες προκύπτουν ως συνέπεια της επεξεργασίας μη εγκεκριμένων τροφίμων.

Συναρμολόγηση του εξαρτήματος κοπής κύβων

→ Εικ. 3 - 8

Τοποθέτηση εξαρτήματος κοπής κύβων στη βασική συσκευή

→ Εικ. 9 - 10

Επεξεργασία τροφίμων με το εξάρτημα κοπής κύβων

Σημείωση: Προσέξτε τις συστάσεις για την ταχύτητα.

→ "Παραδείγματα εφαρμογών", Σελίδα 43

→ Εικ. 11 - 14

Αδειασμα μπόλ

Συμβουλή: Μπορείτε να αφαιρέσετε το μπόλ και να το αδειάσετε, χωρίς να αφαιρέσετε τον κόφτη κύβων.

→ Εικ. 15 - 17

Αφαίρεση εξαρτήματος κοπής κύβων

→ Εικ. 18 - 19

Αποσυναρμολόγηση εξαρτήματος κοπής κύβων

→ Εικ. 20 - 25

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

Επισκόπηση καθαρισμού

Καθαρίζετε τα ξεχωριστά εξαρτήματα, όπως αναφέρεται στον πίνακα.

→ Εικ. 26

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

Παραδείγματα εφαρμογών

Προσέξτε τα στοιχεία και τις τιμές στον πίνακα.

→ Εικ. 27

Αποκατάσταση βλαβών

Τα επεξεργασμένα τρόφιμα δεν πέφτουν στο μπολ.

Το άνοιγμα εξόδου ή το περίβλημα έχουν φρακαριστεί.

1. Τερματίστε την επεξεργασία και αποσυνδέστε το φιν από την πρίζα.
2. Αφαιρέστε το εξάρτημα.
3. Αποσυναρμολογήστε το εξάρτημα και απομακρύνετε το φράξιμο.

Ο δίσκος κοπής δε στρέφεται, παρόλο που η βασική συσκευή λειτουργεί.

Το καπάκι δεν έχει τοποθετηθεί και ασφαλίσει σωστά.

- Ελέγξτε, εάν το καπάκι συναρμολογήθηκε σωστά.

Το εξάρτημα υπερφορτώθηκε και ο άξονας του φορέα δίσκων έσπασε στο σημείο προκαθορισμένης θραύσης.

- Μπορείτε να παραγγείλετε στην υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών κάτω από τον αριθμό παραγγελίας 10000314 έναν νέο φορέα δίσκων.

Emniyet

- Bu kılavuzu dikkatlice okuyunuz.
- Ana cihazın kılavuzuna dikkat edin.
- Doğrayıcının kılavuzunu dikkate alınız.

Aksesuarı sadece aşağıdaki şartlar içerisinde kullanın:

- MUMS6, MUM9 serisi bir mutfak robotu ile.
- orijinal parçaları ve aksesuarları ile birlikte kullanın.
- yiyecekleri küp şeklinde kesmek için.
- ▶ Bıçak diskini ve kesme ızgarasını sadece plastikten tutunuz.
- ▶ Bıçak ağızlarına asla çıplak elle dokunmayın.
- ▶ Kullanılmadığında her zaman bıçak korumasını bıçak diskinin altına takınız.
- ▶ Elinizi besin doldurma ağızına sokmayın.
- ▶ Malzemeleri eklemek için sadece tıkaçı kullanın.
- ▶ Aksesuarı kesinlikle ana cihaz üzerinde monte etmeyin.
- ▶ Aksesuarı sadece tahrik duruyorken ve cihaz çıkartılmış durumdayken takın ve çıkartın.
- ▶ Aksesuarı sadece komple monte edilmiş şekilde kullanın.
- ▶ Aksesuarı sadece öngörülen çalışma konumunda kullanın.

Maddi hasarların önlenmesi

- ▶ Örneğin kemik, kırıkdak veya çekirdek gibi sert parçalar içeren gıdaları işlemeyiniz.
- ▶ Dolum ağızına veya gövdeye herhangi bir cisim sokmayın, örn. kaşık.
- ▶ Kullanmadan önce dolum ağızında ve gövdede yabancı cisim olup olmadığını kontrol edin.
- ▶ Tıkaç ile çok fazla baskı uygulamayın.
- ▶ Dondurulmuş besinleri işlemeyiniz.

Yapı parçaları

→ Şek. 1

A	Küp kesici ünitesi
B	Doğrayıcının parçaları ¹
1	Bıçak koruması
2	Bıçak diski
3	Kesme ızgarası, küçük
4	Ana mesnet

5	Kesme ızgarası temizleyici
6	Gövde
7	Entegre doldurma ağızlı kapak
8	Disk mesnedi
9	Tıkaç ve ölçme kabı

Not: Küp kesici ünitesi sadece bir MUZS68VL doğrayıcı ile birlikte kullanılabilir. Uygun bir doğrayıcı piyasadan veya müşteri hizmetlerinden temin edilebilir.

Semboller

Sembol	Açıklama
	Elinizi besin doldurma ağızına sokmayın.
	Küp doğrayıcının kullanılması
	Kapağı takın
	Gövde pozisyon işareti

¹ Özel aksesuar

Ana cihaza genel bakış

Bu aksesuar farklı ana cihazlar ile birlikte kullanılabilir.

Mutfak robotunuzu resimde gösterilen şekilde hazırlayınız.

→ **Şek. 2**

A MUMS6 serisi mutfak robotu

B MUM9 serisi mutfak robotu

Kullanım

Genel uyarılar

Küp kesici ünitesi şu besinlerin küp şeklinde kesilmesi için uygundur:

- Çiğ veya haşlanmış sebzelerin, örn. patates, havuç, salatalık, domates, biber, soğan
- Meyve, örn. muz, elma, armut, şeftali, çilek, kavun-karpuz, kivi
- Sert peynir, haşlanmış yumurtalar veya yumuşak sucuk, örn. Mortadella

İşleme uyarıları:

- Çok fazla olgunlaşmamış meyve veya sebzeleri işlemeyiniz, aksi halde bunların suyu akabilir
- Pişirilmiş besinleri kesmeden önce, soğumasını bekleyiniz, böylelikle meyveler daha sert olur ve kesme sonucu daha iyi olur
- İşlemeden önce elma veya şeftali gibi meyvelerin çekirdeklerini çıkarın
- Tıkaç üzerine uygulanan fazla veya az baskıya göre parça büyüklüğü değişir
- Küp kesici ünitesi çok yumuşak peynirlerin veya dilimlenmiş peynirlerin kesilmesi için uygun değildir, örn. Mozzarella, beyaz peynir, Gouda, Edamer
- Emmentaler gibi sert peynir işlendiğinde bir işlem adımıda 3 kg'den fazla işlemeyiniz
- Dondurulmuş besinleri işlemeyiniz

Notlar

- Bu ipuçlarına uymamak küp kesici ünitesinin, kesme ızgarasının ve bıçak diskinin hasar görmesine yol açabilir.
- Küp doğrayıcı amacı dışında kullanılır, değiştirilir veya amacına uygun kullanılmazsa olası bir hasar için sorumluluk üstlenilmez. İşlenmesine izin verilmeyen besinlerin işlenmesinden dolayı oluşan hasarlar için de herhangi

bir sorumluluk kabul edilmez, örn.

körelmiş veya deforme olmuş bıçaklar.

Küp doğrayıcının toplanıp monte edilmesi

→ **Şek. 3 - 8**

Küp doğrayıcının ana cihaza takılması

→ **Şek. 9 - 10**

Besinlerin küp doğrayıcı veya dilim kesici ile işlenmesi

Not: Önerilen hız değerlerini dikkate alınız.

→ "*Kullanım örnekleri*", Sayfa 45

→ **Şek. 11 - 14**

Kabın boşaltılması

İpucu: Küp doğrayıcıyı çıkartmadan kabı çıkartabilir ve boşaltabilirsiniz.

→ **Şek. 15 - 17**

Küp doğrayıcının çıkarılması

→ **Şek. 18 - 19**

Küp doğrayıcının ayrılması

→ **Şek. 20 - 25**

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

Temizliğe genel bakış

Her bir parçayı tabloda belirtilen şekilde temizleyiniz.

→ **Şek. 26**

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

Kullanım örnekleri

Tablodaki bilgileri ve değerleri dikkate alın.

→ **Şek. 27**

Arızaları giderme

İşlenen besinler, kabın içine düşmüyor.

Çıkış deliği veya gövde tıkanmış.

1. İşlemeyi sonlandırın ve elektrik fişini çekin.
2. Aksesuarı çıkartın.
3. Aksesuarı parçalarına ayırın ve tıkanıklığı giderin.

**Ana cihazın çalışmasına rağmen
doğrama diski dönmüyor.**

Kapak doğru takılmamış ve yerine doğru oturmamış.

- Kapağın doğru takıldığını kontrol edin.

Aksesuara aşırı yük uygulandı ve disk mesnedinin aksı, nominal kırılma noktasından kırıldı.

- Müşteri hizmetlerinden 10000314 sipariş numarası üzerinden yeni bir disk mesnedi sipariş edebilirsiniz.

Bezpieczeństwo

- Należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję.
- Należy się stosować do instrukcji obsługi urządzenia głównego.
- Należy się stosować do instrukcji obsługi szatkownicy.

Przystawek wolno używać tylko:

- razem z robotem kuchennym z serii MUMS6, MUM9.
- z oryginalnymi częściami i akcesoriami.
- do krojenia produktów spożywczych w kostkę.
- ▶ Tarczę nożową i kratkę tnącą chwytać tylko za plastikowe części.
- ▶ Nigdy nie dotykać ostrzy noży gołymi rękami.
- ▶ Nieużywana tarcza nożowa musi mieć zawsze założoną osłonę.
- ▶ Nie wkładać palców do otworu do napełniania.
- ▶ Do dodawania składników zawsze używać popychacza.
- ▶ Nie składać przystawki zamocowanej na urządzeniu głównym.
- ▶ Zakładać i zdejmować przystawki tylko przy nieruchomym napędzie i wtyczce urządzenia odłączonej od sieci elektrycznej.
- ▶ Używać przystawek wyłącznie po ich prawidłowym złożeniu.
- ▶ Używać przystawek tylko w przewidzianej dla nich pozycji roboczej.

Zapobieganie szkodom materialnym

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

Części składowe

→ Rys. 1

A Wkład do krojenia w kostkę

B Części szatkownicy¹

1 Osłona noża

2	Tarcza nożowa
3	Kratka tnąca, mała
4	Uchwyt narzędzi
5	Przyrząd do czyszczenia kratki tnącej
6	Obudowa
7	Pokrywa ze zintegrowanym otworem do napełniania
8	Uchwyt tarcz
9	Popychacz i miarka

Uwaga: Wkładu do krojenia w kostkę używać wyłącznie z szatkownicą MUZS68VL. Odpowiednia szatkownica jest dostępna w handlu lub w serwisach.

Symbole

Symbol	Opis
	Nie wkładać palców do otworu do napełniania.

¹ Akcesoria specjalne

Symbol	Opis
▼	Wstawianie wkładu do krojenia w kostkę
▼	Założyć pokrywę
▲	Znacznik pozycyjny obudowy

Przegląd urządzeń podstawowych

Tych przystawek można używać z różnymi urządzeniami podstawowymi. Przygotować robota kuchennego w pokazany sposób.

→ Rys. **2**

A Robot kuchenny z serii MUMS6

B Robot kuchenny z serii MUM9

Obsługa

Wskazówki ogólne

Wkład do krojenia w kostkę służy do krojenia następujących produktów:

- surowe lub gotowane warzywa, np. ziemniaki, marchewki, ogórki, pomidory, papryka, cebula
- owoców takich, jak np. bananów, jabłek, gruszek, brzoskwiń, truskawek, melonów, kiwi;
- twarde ser, jajka ugotowane na twardo, mocno rozdrobniona kielbasa, np. mortadela

Wskazówki dotyczące przygotowania:

- Nie przetwarzać zbyt dojrzałych owoców i warzyw, które mogą wydzielać sok.
- Ugotowane produkty spożywcze ostudzić przed krojeniem; będą wtedy twardsze, co ułatwi ich pokrojenie.
- Przed przetworzeniem usunąć gniazda nasienne i pestki z owoców, np. jabłek czy brzoskwiń
- Przy zmianie siły nacisku zmienia się długość kawałków
- Wkład do krojenia w kostkę nie nadaje się do krojenia bardzo miękkiego sera lub sera w plasterkach, np. mozzarelli, sera owczego, sera gouda, edamskiego
- Przy krojeniu twardego sera, np. emmentalera, nie kroić na raz więcej niż 3 kg
- Nie przetwarzać mrożonych produktów spożywczych

Uwagi

- Nieprzestrzeganie tych wskazówek może prowadzić do uszkodzenia wkładu do krojenia w kostkę, kratki tnącej i tarczy noża.
- Odpowiedzialność za ewentualne szkody jest wykluczona, jeśli przystawka do krojenia w kostkę będzie używana w sposób niewłaściwy lub niezgodny z przeznaczeniem. Wyklucza to również odpowiedzialność za uszkodzenia, np. stępienie czy deformację noży, spowodowane przetwarzaniem artykułów spożywczych, których przetwarzanie przy użyciu tego urządzenia jest niedozwolone.

Montaż przystawki do krojenia w kostkę

→ Rys. **3** - **8**

Zakładanie przystawki do krojenia w kostkę na korpusie urządzenia

→ Rys. **9** - **10**

Przygotowywanie artykułów spożywczych przy użyciu przystawki do krojenia w kostkę

Uwaga: Przestrzegać zalecanych prędkości.

→ "Przykłady zastosowania", Strona 49

→ Rys. **11** - **14**

Opróżnianie miski

Wskazówka: Można wyjmować miskę bez zdejmowania przystawki do krojenia w kostkę.

→ Rys. **15** - **17**

Zdejmowanie przystawki do krojenia w kostkę

→ Rys. **18** - **19**

Rozkładanie przystawki do krojenia w kostkę na części

→ Rys. **20** - **25**

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

Przegląd procesu czyszczenia

Wyczyścić pojedyncze części zgodnie z opisem podanym w tabeli.

→ Rys. **26**

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

Przykłady zastosowania

Zastosować się do informacji i wartości podanych w tabeli.

→ Rys. 27

Usuwanie usterek

Przetworzone artykuły nie wpadają do miski.

Zatkany otwór wylotowy lub obudowa.

1. Zakończyć przetwarzanie i odłączyć wtyczkę sieciową od gniazda sieciowego.
2. Zdjąć przystawkę.
3. Rozebrać przystawkę i usunąć przedmioty, które powodują zatykanie.

Tarcza rozdrabniająca nie obraca się, mimo że korpus urządzenia pracuje.

Pokrywa nie jest poprawnie założona i zablokowana.

- Sprawdzić, czy pokrywa została poprawnie zamontowana.

Przystawka została przeciążona i zabierak złamał się w przewidzianym konstrukcyjnie miejscu.

- Nowy uchwyt tarcz można zamówić w serwisie pod numerem katalogowym 10000314.

Безпека

- Будь ласка, уважно прочитайте цю інструкцію.
- Керуйтеся інструкцією основного блока приладу.
- Керуйтеся інструкцією до наскрізної шатківниці.

Користуйтеся приладдям лише за таких умов:

- з кухонним комбайном серії MUMS6, MUM9.
- з оригінальними частинами й приладдям.
- для нарізання кубиками продуктів.
- ▶ Дисковий ніж і різальну решітку беріть лише за пластмасову частину.
- ▶ Ніколи не торкайтеся лез голіруч.
- ▶ Якщо ви не використовуєте диск-ніж, надіньте на нього захисний кожух.
- ▶ Не просовуйте руку в завантажувальну горловину.
- ▶ Підштовхуйте інгредієнти тільки штовхачем.
- ▶ Заборонено збирати приладдя на основному блоці.
- ▶ Приладдя можна встановлювати і знімати тільки за нерухомого привода й установленого приладу.
- ▶ Використовуйте приладдя тільки в повністю зібраному стані.
- ▶ Використовуйте приладдя тільки в передбаченій робочій позиції.

Як уникнути матеріальних збитків

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

Складники

→ Мал. **1**

A Насадка для нарізання кубиками

B Деталі наскрізної шатківниці¹

1	Захисний кожух ножа
2	Диск-ніж
3	Різальна решітка з малими отворами
4	Основа
5	Пристрій для очищення різальної решітки
6	Корпус
7	Кришка з убудованою завантажувальною горловиною
8	Дискотримач
9	Штовхач і мірний стаканчик

Нотатка: Насадку для нарізання кубиками можна використовувати виключно з наскрізною шатківницею MUZS68VL. Придатну наскрізну шатківницю можна придбати в крамницях або замовити в сервісній службі.

¹ Спеціальне приладдя

Символи

Символ	Опис
	Не просовуйте руку в завантажувальну горловину.
	Вставлення вставки для нарізання кубиками
	Установлення кришки
	Позиційна позначка на корпусі

Огляд основних блоків

Це приладдя сумісне з кількома основними блоками.

Підготуйте кухонний комбайн, як зображено.

→ Мал. **2**

A Кухонний комбайн серії MUMS6

B Кухонний комбайн серії MUM9

Експлуатація

Загальні вказівки щодо встановлення приладу

Насадка для нарізання кубиками підходить для нарізання кубиками наступних продуктів:

- Сирі або варені овочі, наприклад, картопля, морква, огірки, помідори, перець, цибуля
- Фрукти, наприклад, банани, яблука, груші, персики, полуниці, дині, ківі
- Твердий сир, зварені круто яйця або м'яка ковбаса, наприклад, мортаделла

Вказівки щодо обробки:

- Не обробляйте перестиглі фрукти або овочі, бо вони можуть пустити сік
- Варені продукти слід перед нарізанням охолодити; тоді вони стануть тугішими, що покращить результати нарізання
- Перед обробкою видаліть серцевини та кісточки із фруктів, наприклад, із яблук або персиків
- У міру більшого або меншого тиску на штовхач довжина шматків буде змінюватися

- Вставка для нарізання кубиками не підходить для переробки дуже м'якого сиру або скибкового сиру (такого як моцарелла, овечий сир, гауда або едамер)
- Якщо обробляється твердий сир, наприклад, ементаль, не обробляйте більше 3 кг за одну операцію
- Заморожені продукти переробляти не можна

Нотатки

- Недотримання цих інструкцій може призвести до пошкодження вставки для нарізання кубиками, різальної решітки та диск-ножа.
- У разі неправильного використання, модифікації або використання не за призначенням кубикорізки виключається відповідальність за будь-які пошкодження. Це виключає також відповідальність за пошкодження, що виникають унаслідок переробки недозволених продуктів (наприклад, затуплення або деформація ножів).

Складання кубикорізки

→ Мал. **3 - 8**

Встановлення кубикорізки на основний блок пристрою

→ Мал. **9 - 10**

Обробка продуктів кубикорізкою

Нотатка: Зважайте на рекомендації щодо швидкості.

→ "Приклади застосування",
Сторінка 52

→ Мал. **11 - 14**

Спорожнення чаші

Порада: Чашу можна знімати і спорожнювати, не знімаючи кубикорізки.

→ Мал. **15 - 17**

Зняття кубикорізки

→ Мал. **18 - 19**

Розбирання кубикорізки

→ Мал. **20 - 25**

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

Огляд чищення

Чистьте окремі деталі, як указано в таблиці.

→ Мал. 26

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

Приклади застосування

Зважайте на вказівки і значення, наведені в таблиці.

→ Мал. 27

Усунення несправностей

Оброблені продукти не падають у чашу.

Випускний отвір або корпус засмітило.

1. Завершіть обробку й від'єднайте прилад від електромережі.
2. Зніміть приладдя.
3. Розберіть приладдя й приберіть засмічення.

Подрібнювальний диск не обертається, хоча основний блок працює.

Кришку не встановлено як слід, і вона не зафіксована.

- Перевірте, чи правильно встановлено кришку.

Приладдя було перевантажене, і вісь дискотримача зламалася в заданому місці.

- Новий дискотримач можна замовити в сервісній службі за номером 10000314.

Безопасность

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

Используйте принадлежности только:

- с кухонным прибором серии MUMS6, MUM9;
 - с оригинальными частями и принадлежностями.
 - для нарезания продуктов кубиками.
- ▶ Диск-нож и режущую решетку брать только за пластмассовую часть.
 - ▶ Не трогайте лезвия голыми руками.
 - ▶ В случае неиспользования всегда устанавливайте на диск-нож защитный кожух.
 - ▶ Не опускайте руки в загрузочный ствол.
 - ▶ Для подталкивания ингредиентов используйте только толкатель.
 - ▶ Ни в коем случае не собирайте принадлежности на основном блоке.
 - ▶ Принадлежности можно устанавливать и снимать только после остановки привода и отсоединения прибора от сети.
 - ▶ Принадлежности можно использовать только в полностью собранном виде.
 - ▶ Используйте принадлежности только в предусмотренном рабочем положении.

Предотвращение материального ущерба

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

Составные части

→ Рис. **1**

A	Насадка для нарезки кубиками
B	Детали универсальной резки ¹
1	Защитный кожух ножа
6	Корпус
7	Крышка со встроенным загрузочным стволом
8	Держатель дисков
9	Толкатель и мерный стаканчик

Примечание: Насадку для нарезки кубиками разрешается использовать только в комплекте с универсальной резкой MUZS68VL. Подходящую универсальную резку можно приобрести

¹ Специальные принадлежности

в торговой сети и через нашу сервисную службу.

Символы

Символ	Описание
	Не опускайте руки в загрузочный ствол.
	Установка вставки для нарезки кубиками
	Установка крышки
	Установочная метка — корпус

Обзор основных блоков прибора

Эта принадлежность совместима с различными основными блоками.

Подготовьте кухонный комбайн, как показано на рисунке.

→ Рис. 2

A Кухонный комбайн серии MUMS6

B Кухонный комбайн серии MUM9

Эксплуатация

Общие указания

Насадка для нарезки кубиками подходит для нарезки кубиками следующих продуктов:

- сырые или вареные овощи, например, картофель, морковь, огурцы, томаты, стручковый перец, лук
- фрукты, такие как бананы, яблоки, груши, персики, клубника, дыни, киви
- твердый сыр, сваренные вкрутую яйца или мягкая вареная колбаса, например, мортаделла

Инструкции по использованию

- Не обрабатывайте переспелые фрукты и овощи, так как они могут пустить сок
- Вареные продукты необходимо охладить перед нарезкой, так как они после этого станут тверже и будут лучше нарезаться
- Перед обработкой удалите сердцевину и косточки из фруктов, таких как яблоки или персики

- Длина кусков изменяется в зависимости от усилия, прилагаемого к толкателю
- Насадка для нарезки кубиками не годится для нарезания очень мягкого сыра или нарезного сыра (например, мортаделла, овечий сыр, гауда, эдамский сыр)
- При работе с твердым сыром, например, эмментальским, не перерабатывайте за одну операцию больше 3 кг
- Запрещено перерабатывать замороженные продукты

Указания

- При несоблюдении этих указаний возможно повреждение насадки для нарезки кубиками, режущей решетки и диск-ножа.
- В случае использования насадки для нарезки кубиками не по назначению, внесения в нее изменений или ненадлежащего использования ответственность за возможный ущерб исключена. Это исключает также ответственность за повреждения, возникшие в результате переработки недопустимых продуктов (например, затупившиеся или деформированные ножи).

Сборка насадки для нарезки кубиками

→ Рис. 3 - 8

Установка насадки для нарезки кубиками на блок двигателя

→ Рис. 9 - 10

Переработка продуктов насадкой для нарезки кубиками

Примечание: Соблюдать рекомендации по скорости.

→ "Примеры использования",
Страница 55

→ Рис. 11 - 14

Опорожнение смесительной чаши

Рекомендация: Чашу можно снимать и опорожнять, не снимая насадку для нарезки кубиками.

→ Рис. **15** - **17**

Снятие насадки для нарезки кубиками

→ Рис. **18** - **19**

Разборка насадки для нарезки кубиками

→ Рис. **20** - **25**

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

Обзор чистки

Отдельные детали чистятся согласно таблице.

→ Рис. **26**

Рекомендация: На пластмассовых деталях может возникать цветной налет, например, при переработке моркови. Налет удаляется мягкой тряпкой с помощью капли растительного масла.

Примеры использования

Соблюдайте указания и значения в таблице.

→ Рис. **27**

Устранение неисправностей

Переработанные продукты не падают в чашу.

Засор выпускного отверстия или корпуса.

1. Завершите переработку и отсоедините прибор от электросети.
2. Снимите принадлежность.
3. Разберите принадлежность и устраните засор.

Диск-измельчитель не вращается, хотя основной блок работает.

Крышка не установлена как следует и не зафиксирована.

- Проверьте, правильно ли установлена крышка.

Принадлежность перегружена, и ось держателя для дисков сломалась в заданном месте.

- Новый держатель дисков можно приобрести в сервисной службе по номеру 10000314.

⚠ الأمان

- اقرأ هذا الدليل بعناية.
- التزم بمراعاة دليل استخدام الجهاز الأساسي.
- التزم بمراعاة دليل استخدام الخراطة التمريرية.
- لا تستخدم الملحقات إلا:
- مع خلاط متعدد الاستخدامات من سلسلة الطرازات MUMS6, MUM9.
- مع الأجزاء والكماليات الأصلية.
- لتقطيع المواد الغذائية التالية إلى مكعبات.
- ◀ يجب عدم الإمساك بقرص السكين وشبكة التقطيع إلا من الجزء البلاستيكي.
- ◀ لا تلمس الشفرات بيدتين مجردتين أبدًا.
- ◀ في حالة عدم الاستخدام، ركب دائمًا واقى السكين على قرص السكين.
- ◀ لا تدخل يديك في منفذ التعبئة.
- ◀ لا تستخدم إلا أسطوانة الدفع لتقليب المكوّنات.
- ◀ لا تركيب الملحق أبدًا على الجهاز الأساسي.
- ◀ لا تركّب أو تفك الملحقات إلا عند توقف وحدة الإدارة وفصل الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي.
- ◀ لا تستخدم الملحق إلا عندما تكون كافة أجزائه مركبة مع بعضها على الوجه الصحيح.
- ◀ لا تستخدم الملحق إلا في وضع الشغل المُخصّص له.

تجنّب الأضرار المادية

- ◀ لا تستخدم أية مواد غذائية، تحتوي على مكوّنات صلبة، مثل العظام أو الغضاريف أو البذور.
- ◀ لا تدخل أغراضًا في منفذ التعبئة أو جسم الماكينة، من قبيل ملعقة الطهي.
- ◀ افحص منفذ التعبئة وجسم الماكينة للكشف عن الأجسام الغريبة قبل الاستخدام.
- ◀ لا تمارس ضغطًا كبيرًا باستخدام الكباس.
- ◀ تجنب تحضير أطعمة مجمدة.

الأجزاء

← الشكل 1

A	تجهيز تقطيع المكعبات
B	أجزاء الخراطة التمريرية الفورية ¹
1	واقى السكين

2	قرص سكين
3	شبكة تقطيع صغيرة
4	حامل أساسي
5	منظف شبكة التقطيع
6	جسم الماكينة
7	غطاء بمنفذ تعبئة مدمج
8	حامل الأقراص
9	كباس وكوب قياس

ملاحظة: لا يُسمح باستخدام تجهيز تقطيع المكعبات إلا مع خراطة تمريرية MUZS68VL. يمكن الحصول على خراطة تمريرية مناسبة لدى محلات التجزئة أو خدمة العملاء.

الرموز

الرمز	الشرح
	لا تدخل يدك في منفذ التعبئة.
	تركيب تجهيزة تقطيع المكعبات
	تركيب الغطاء
	علامة تمييز الموضع في جسم الماكينة

نظرة عامة على الأجهزة الأساسية

يمكن استخدام هذا الملحق مع أجهزة أساسية مختلفة.

جهاز ماكينة المطبخ الخاصة بك، كما هو مبين في الصور.

← الشكل 2

A	ماكينة المطبخ من سلسلة الطرازات MUMS6
B	ماكينة المطبخ من سلسلة الطرازات MUM9

الاستعمال

إرشادات عامة

تعد تجهيزة تقطيع المكعبات مناسبة لتقطيع الأطعمة التالية لمكعبات:

- الخضار النيئ أو المطبوخ، على سبيل المثال البطاطاس، والجزر، والخيار، والطماطم، والفلفل، والبصل
- الفواكه، على سبيل المثال موز، تفاح، إجاص، خوخ، فراولة، بطيخ أو شمام، كيوي؛
- الجبن الصلب والبيض المسلوق أو النقانق الطرية، على سبيل المثال المرتديلا

إرشادات التحضير:

- لا تعالج خضاراً أو فاكهة ناضجة للغاية، وإلا فقد تنسرب عصارتها
- اترك المواد الغذائية المطهوه حتى تبرد قبل التقطيع، فتصبح أكثر صلابة ومن ثم تتحسن نتيجة التقطيع
- قبل المعالجة، قم بإزالة النوى من الفاكهة، على سبيل المثال من التفاح أو الخوخ
- كلما تم ممارسة ضغط أكثر أو أقل على الكباس، سيتغير طول القطع
- تجهيزة تقطيع المكعبات غير مناسبة لتقطيع الجبن الطري للغاية أو الجبن الشرائح مثل الموزاريلا وجبن الماعز أو الجودة والإيدامر

- إذا تمت معالجة جبن صلب، على سبيل المثال جبن إيمانثال، فلا تعالج أكثر من 3 كجم في المرة الواحدة
- تجنب تحضير أطعمة مجمدة

ملاحظات

- قد يؤدي عدم اتباع هذه التعليمات إلى تلف تجهيزة تقطيع المكعبات وشبكة التقطيع وقرص السكين.
- يتم استبعاد المسؤولية عن حدوث أي ضرر إذا تم إساءة استخدام قاطعة المكعبات أو إدخال تعديلات عليها أو استخدامها بشكل غير صحيح. كما أن ذلك يستبعد المسؤولية عن الأضرار التي تحدث نتيجة معالجة مواد غذائية غير مسموح بها مثل أن تصب السكاكين غير حادة أو مشوّهة.

تجميع أجزاء قاطعة المكعبات

← الشكل 3 - 8

تركيب قاطعة المكعبات بالجهاز الأساسي

← الشكل 9 - 10

معالجة المواد الغذائية باستخدام قاطعة المكعبات

ملاحظة: احرص على مراعاة توصيات السرعة. "أمثلة تطبيقية"، الصفحة 58

← الشكل 11 - 14

إفراغ الوعاء

نصيحة: يمكنك انتزاع الوعاء وإفراغه، دون فك قاطعة المكعبات.

← الشكل 15 - 17

خلع قاطعة المكعبات

← الشكل 18 - 19

تفكيك قاطعة المكعبات

← الشكل 20 - 25

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

نظرة عامة على التنظيف

نظّف الأجزاء المفردة، كما هو مبين في الجدول.

← الشكل 26

نصيحة: يمكن أن تحدث تغيّرات لونية في الأجزاء البلاستيكية، مثلاً عند معالجة الجزر. أزل التغيّرات اللونية باستخدام قطعة قماش ناعمة وبعض قطرات زيت الطعام.

أمثلة تطبيقية

التزم بمراجعة البيانات والقيم المذكورة في الجدول.

← الشكل 27

التغلب على الاختلالات

لا تسقط المواد الغذائية المُعالَجة في الوعاء.

فتحة الإخراج أو جسم الماكينة مسدودان.

1. أنه عملية المعالجة وأخرج قابس الشبكة.

2. اخلع الملحق.

3. فك الملحق وأزل الانسداد.

قرص التقطيع لا يدور رغم عمل الجهاز الأساسي.

الغطاء ليس مرگبًا ومعسَّقًا بشكل صحيح.

◀ راجع ما إذا كان الغطاءً مرگبًا بشكل صحيح.

تم التحميل بشكل زائد على الملحق وانكسر

محور حامل الأقراص عند موضع الانكسار

المفترض.

◀ يمكنك طلب حامل أقراص جديد تحت رقم

الطلب 10000314 لدى خدمة العملاء.



A series of horizontal lines for writing, starting with a solid line and followed by alternating solid and dashed lines.



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



Looking for help? You'll find it here.

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

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

www.bosch-home.com/service

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

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
www.bosch-home.com

A Bosch Company

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



8001347707 (050227)

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