

**BOSCH**

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



Cube cutter

MUZS4CC

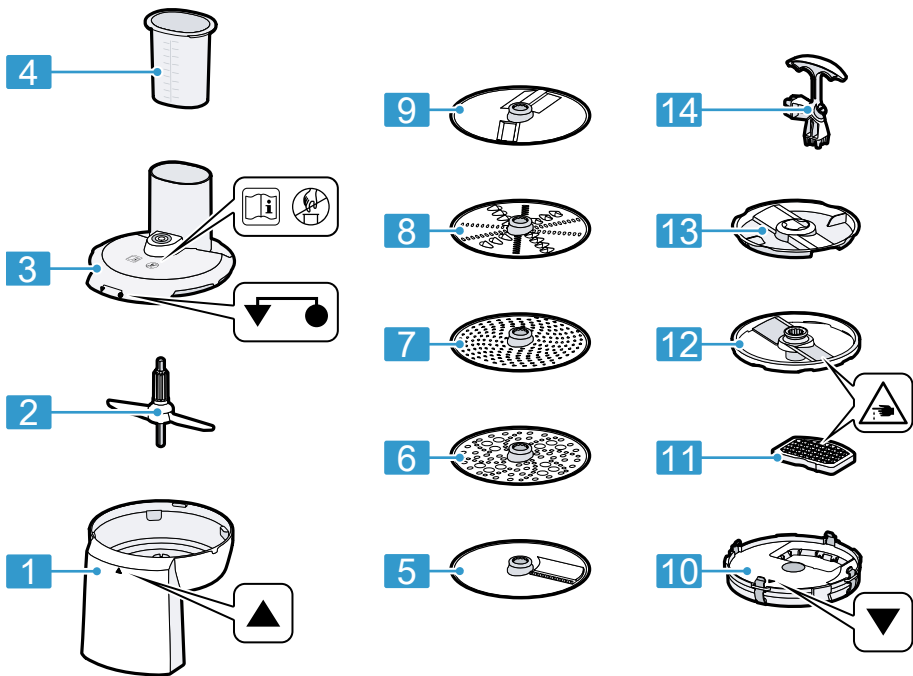
[de]	Gebrauchsanleitung	Würfelschneider	9
[en]	Information for Use	Cube cutter	12
[fr]	Manuel d'utilisation	Coupe-dés	15
[it]	Manuale utente	Affettatrice a cubetti	18
[nl]	Gebruikershandleiding	Blokjessnijder	21
[da]	Betjeningsvejledning	Terningesnitter	24
[no]	Bruksanvisning	Terningkutter	27
[sv]	Bruksanvisning	Tärnare	30
[fi]	Käyttöohje	Kuutioleikkuri	33
[es]	Manual de usuario	Picadora en dados	36
[pt]	Manual do utilizador	Cortador de cubos	39
[el]	Εγχειρίδιο χρήστη	Εξάρτημα κοπής κύβων	42
[tr]	Kullanım kılavuzu	Küp doğrayıcı	45
[pl]	Instrukcja obsługi	Przystawka do krojenia w kostkę	48
[uk]	Керівництво з експлуатації	Кубикорізка	51
[ru]	Руководство пользователя	Насадка для нарезки кубиками	54
[ar]	دليل المستخدم	قاطعة مكعبات	57





<https://digitalguide.bsh-group.com/?mat-no=8001356732>

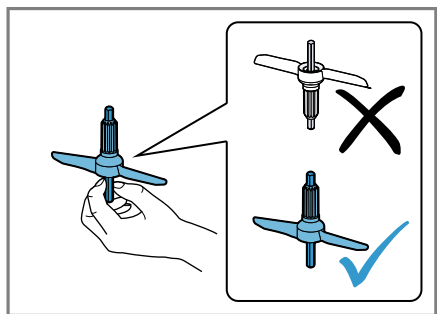
[de]	Weitere Informationen und Erklärungen finden Sie online. Scannen Sie den QR-Code auf der Titelseite.
[en]	You can find additional information and explanations online. Scan the QR code on the title page.
[fr]	Vous pouvez trouver d'autres informations et explications en ligne. Scannez le code QR sur 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.



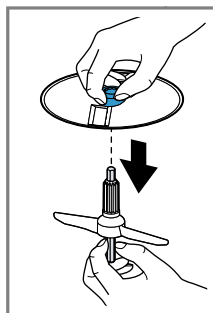
1



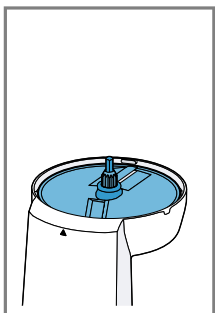
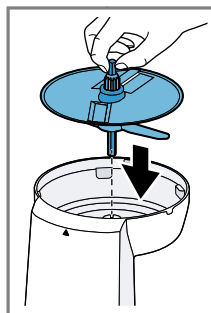
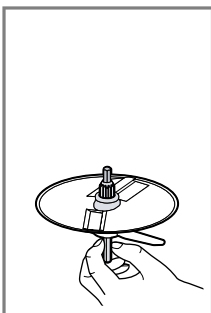
2



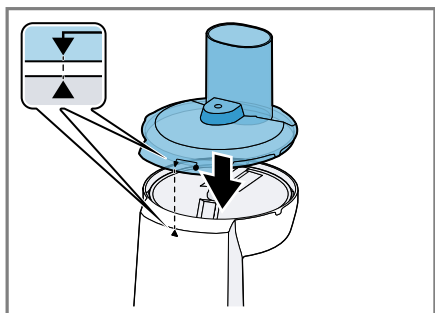
3



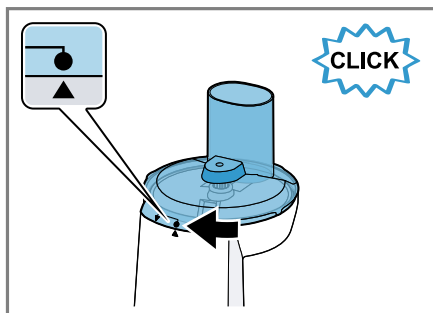
4



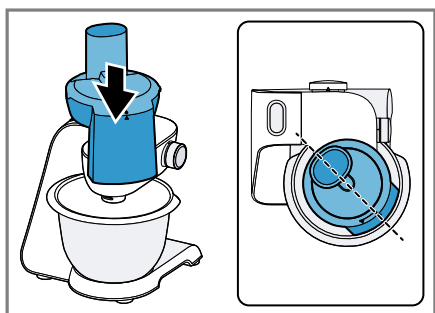
5



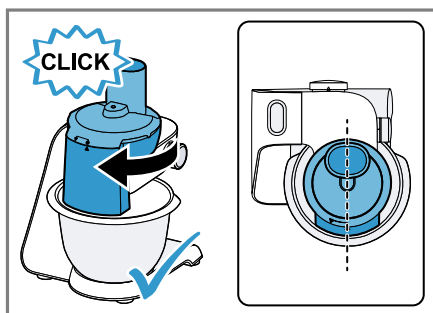
6



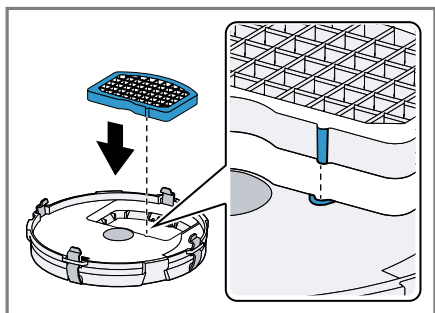
7



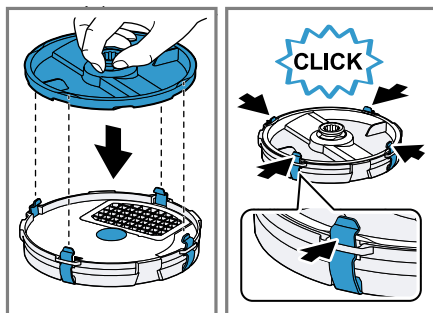
8



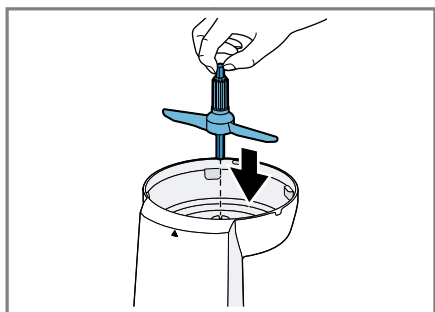
9



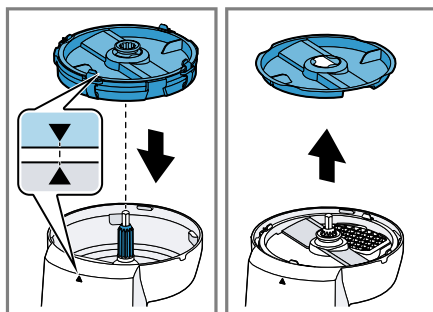
10



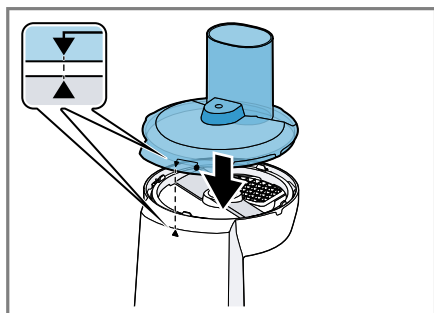
11



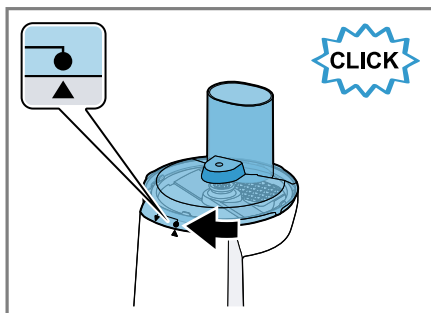
12



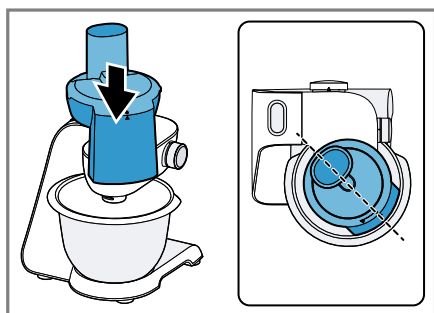
13



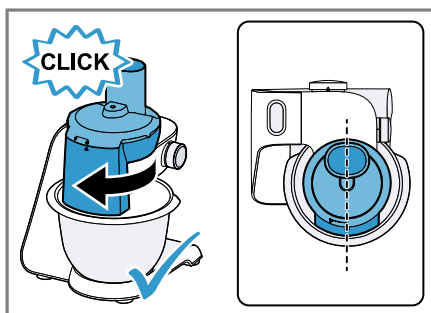
14



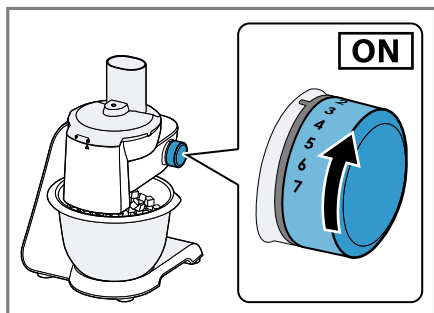
15



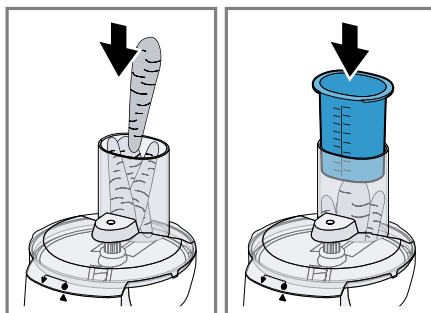
16



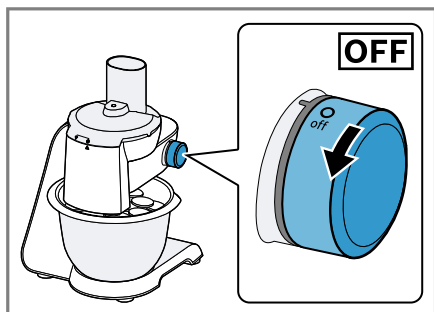
17



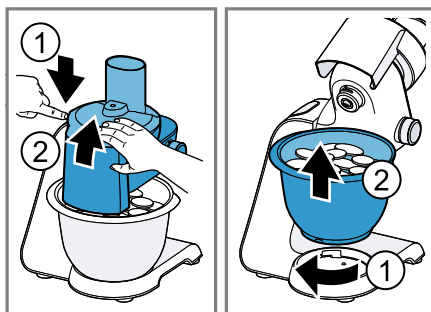
18



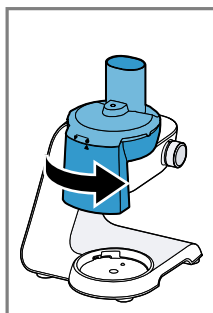
19



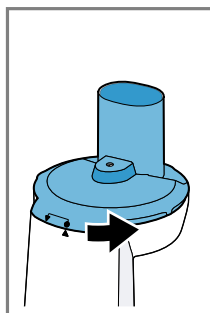
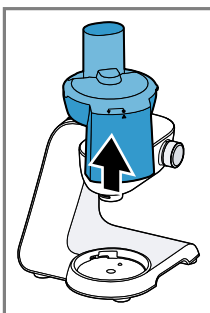
20



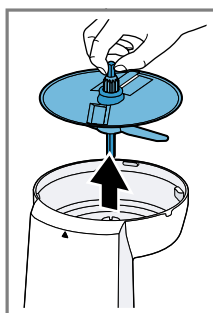
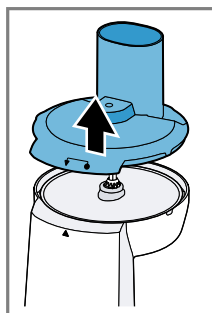
21



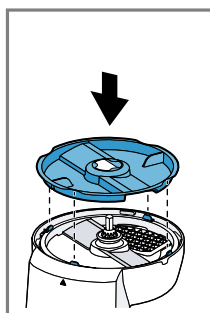
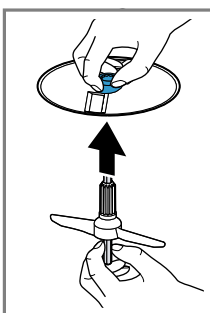
22



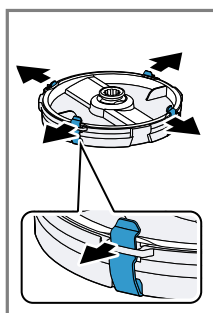
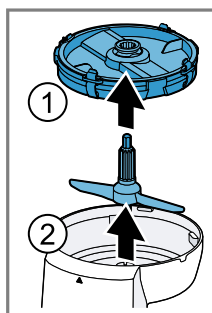
23



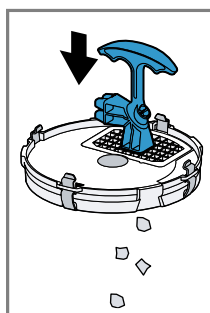
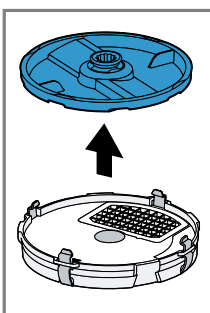
24



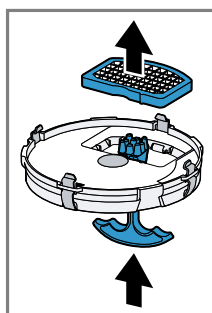
25



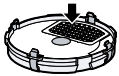
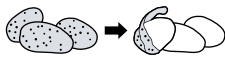
26

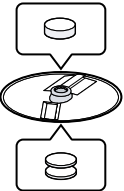
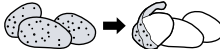
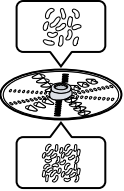
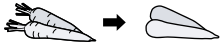
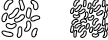
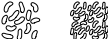
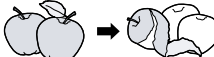
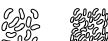
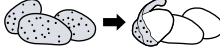
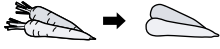
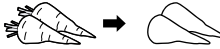


27



28

		 MAX	 1-7 / M
		1000 g	3
		1000 g	3
		1000 g	5
		1000 g	5

				
			1000 g	7
			1000 g	5
			1000 g	5
			1000 g	5
			1000 g	6
			1000 g	7
			1000 g	6
			1000 g	5
			800 g	7
			1000 g	7
			1000 g	6
			1000 g	6
			1000 g	6
			1000 g	6

Sicherheit

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

Verwenden Sie das Zubehör nur:

- mit einer Küchenmaschine der Baureihe MUM5.
- mit Originalteilen und -zubehör.
- zum Schneiden, Raspeln und Reiben von Lebensmitteln.
- zum Schneiden von Lebensmitteln in Würfelform.
- ▶ Die Zerkleinerungsscheiben nur am Kunststoff in der Mitte anfassen.
- ▶ Nie die scharfen Messer und Kanten mit bloßen Händen berühren.
- ▶ Die Messerscheibe und das Schneidgitter nur am Kunststoff anfassen.
- ▶ Nie die Klingen mit bloßen Händen berühren.
- ▶ 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.

Kennenlernen des Zubehörs

Übersicht

→ Abb. **1**

1	Gehäuse
2	Scheibenträger
3	Deckel mit integriertem Einfüllschacht
4	Stopfer und Messbecher
5	Asia-Gemüsescheibe ¹
6	Reibscheibe grob ¹
7	Reibscheibe fein ¹
8	Raspelwendescheibe grob/fein ¹
9	Schneidwendescheibe dick/dünn ¹
10	Grundträger
11	Schneidgitter klein
12	Messerscheibe

¹ Je nach Modell

13 Messerschutz

14 Schneidgitter-Reiniger

Symbole

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

Zerkleinerungsscheiben

Bezeichnung	Verwendung
Schneidwende-scheibe dick/dünn	Lebensmittel in dicke oder dünne Scheiben schneiden, z. B. Obst und Gemüse. Kennzeichnung: ■ 1 = dicke Scheiben ■ 3 = dünne Scheiben Hinweis: Nicht geeignet zur Verarbeitung von Hartkäse, Brot, Brötchen oder Schokolade. Tipp: Schneiden Sie gekochte Kartoffeln erst nach dem Auskühlen.

Raspelwende-scheibe grob/fein	Lebensmittel in grobe oder feine Stücke raspeln, z. B. Obst, Gemüse oder Käse, wie Gouda oder Edamer.
-------------------------------	---



Kennzeichnung:

- 2 = grobe Seite
- 4 = feine Seite

Hinweis: Nicht geeignet zur Verarbeitung von Nüssen oder Hartkäse, z. B. Parmesan.

Tipp: Raspeln Sie Weichkäse mit der groben Seite.

Reibscheibe fein	Lebensmittel mittelfein raspeln, z. B. rohe Kartoffeln oder Hartkäse, wie Parmesan.
------------------	---



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

Hinweis: Nicht geeignet zur Verarbeitung von Weichkäse und Schnittkäse.

Reibscheibe grob	Lebensmittel grob raspeln, z. B. rohe Kartoffeln für Knödel, Klöße oder Reibekuchen.
------------------	--



Asia-Gemüsescheibe	Lebensmittel in feine Streifen schneiden, z. B. Obst und Gemüse.
--------------------	--



Überlastsicherung

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

→ "Störungen beheben", Seite 11

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 weiße 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.

Durchlaufsnitzler vorbereiten

→ Abb. **2 - 9**

Würfelschneider vorbereiten

→ Abb. **10 - 17**

Lebensmittel verarbeiten

Tipps

- Um optimale Ergebnisse zu erhalten, verarbeiten Sie dünnes Schnittgut bundweise.
- Sie können die Schüssel entnehmen und entleeren, ohne das Zubehör abzunehmen.

→ Abb. **18 - 21**

Verarbeitung abschließen

→ Abb. **22 - 27**

Reinigungsübersicht

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

Die einzelnen Teile reinigen, wie in der Tabelle angegeben.

→ Abb. **28**

Anwendungsbeispiele

Die Angaben und Werte in der Tabelle beachten.

→ Abb. **29**

→ Abb. **30**

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 eingestastet.

- ▶ Prüfen Sie, ob der Deckel korrekt montiert wurde.

Zubehör wurde überlastet und Achse des Scheibenträgers ist an der Sollbruchstelle gebrochen. Ersatzteile mit Sollbruchstelle sind nicht Bestandteil unserer Garantieverpflichtungen.

- ▶ Ein neuer Scheibenträger ist unter der Bestellnummer 10039240 beim Kundendienst erhältlich.

 Safety

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

Only use the accessories:

- with a kitchen machine from the same series MUM5.
- with genuine parts and accessories.
- for cutting up, shredding and grating food.
- for dicing food.
- ▶ Only take hold of the cutting discs by the plastic in the middle.
- ▶ Never touch the sharp blades and edges with bare hands.
- ▶ Only touch the cutter disc and the cutting grid by the plastic.
- ▶ Never touch the edges of the blades with bare hands.
- ▶ 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.

Familiarising yourself with the accessories

Overview

→ Fig. 1

1	Housing
2	Disc holder
3	Lid with integrated filling shaft
4	Pusher and measuring cup
5	Asia vegetables disc ¹

6	Coarse grating disc ¹
7	Fine grating disc ¹
8	Reversible shredding disc, coarse/fine ¹
9	Reversible cutting disc, thick/thin ¹
10	Base holder
11	Cutting grid, small
12	Cutter disc
13	Blade guard
14	Cutting grid cleaner

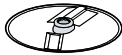
Symbols

Symbol	Description
	Follow the instructions in the operating instructions.
	Do not reach into the filling shaft.

¹ Depending on the model

Symbol	Description
	Fitting the dicer insert
	Attach the lid
	Position marking housing

Cutting discs

Designation	Use
Reversible cutting disc, thick/thin 	Cutting food into thick or thin slices, e.g. fruit and vegetables. Marking: ■ 1 = thick slices ■ 3 = thin slices Note: Not suitable for processing hard cheese, bread, rolls or chocolate. Tip: Only cut up cooked potatoes once they have cooled down.
Reversible shredding disc, coarse/fine 	Shredding food coarsely or finely, e.g. fruit, vegetables or cheese as Gouda or Edam. Marking: ■ 2 = coarse side ■ 4 = fine side Note: Not suitable for processing nuts or hard cheese, e.g. Parmesan. Tip: Shred soft cheese with the coarse side only.
Fine grating disc 	Shredding food medium-fine, e.g. raw potatoes or hard cheese such as Parmesan. Note: Not suitable for processing soft cheese and cheese slices.
Coarse grating disc 	Grating food coarsely, e.g. raw potatoes for dumplings or potato pancakes.
Asia vegetables disc 	For cutting food into thin strips, e.g. fruit and vegetables.

Overload protection

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

→ "Troubleshooting", Page 14

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.

Prepare slicer

→ Fig. **2** - **9**

Prepare the cube cutter

→ Fig. **10** - **17**

Processing food

Tips

- For optimum results, process thin ingredients in bunches.
- You can remove and empty the bowl without taking off the accessory.

→ Fig. **18** - **21**

Finishing processing

→ Fig. **22** - **27**

Overview of cleaning

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

Clean the individual parts as indicated in the table.

→ Fig. **28**

Application examples

Observe the information and values in the table.

→ Fig. **29**

→ Fig. **30**

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. Spare parts with a predetermined breaking point are not covered by our warranty obligations.

- A new disc holder is available from customer service under order number 10039240.

Sécurité

- Lisez attentivement cette notice.
- Observez la notice de l'appareil de base.

Utilisez uniquement l'accessoire :

- avec un robot culinaire de la série MUM5.
- avec des pièces et accessoires d'origine.
- pour trancher, râper et émincer des produits alimentaires.
- pour découper des aliments en dés.
- ▶ Ne saisir les disques à réduire que par l'élément de plastique au milieu.
- ▶ Ne jamais toucher les lames et arêtes acérées avec les mains nues.
- ▶ Saisir uniquement le disque à découper et la grille de coupe par le plastique.
- ▶ Ne jamais toucher le tranchant des lames à mains nues.
- ▶ 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.

Présentation de l'accessoire

Aperçu

→ Fig. 1

1	Boîtier
2	Porte-disque
3	Couvercle avec ouverture pour ajout
4	Pilon poussoir et gobelet gradué
5	Disque pour julienne de légumes ¹
6	Disque à râper grossier ¹
7	Disque à râper fin ¹

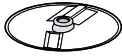
¹ Selon le modèle

8	Disque réversible à râper grossier / fin ¹
9	Disque réversible à émincer épais / fin ¹
10	Support de base
11	Grille de coupe, petite
12	Disque à découper
13	Fourreau de lame
14	Nettoyeur de disque de coupe

Symboles

Symbole	Description
	Respecter les instructions figurant dans la notice d'utilisation.
	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

Disques à réduire

Désignation	Utilisation
Disque réversible à émincer épais / fin 	Pour émincer les aliments en tranches fines et épaisses, p. ex. fruits et légumes. Marquage : ■ 1 = tranches épaisses ■ 3 = tranches fines Remarque : Ne convient pas pour couper le fromage à pâte dure, le pain, les petits-pains et le chocolat. Conseil : Ne couper les pommes de terre cuites qu'une fois qu'elles ont refroidi.
Disque réversible à râper grossier / fin 	Pour râper les aliments en petits et gros morceaux, p. ex. les fruits, les légumes ou le fromage.

Désignation	Utilisation
	Marquage : ■ 2 = côté grossier ■ 4 = côté fin Remarque : Ne convient pas pour traiter les noix ni les fromages à pâte dure, p. ex. le parmesan. Conseil : Ne râper le fromage à pâte molle qu'avec le côté de râpage grossier.
Disque à râper fin 	Pour râper les aliments mi-fin, p. ex. des pommes de terre crues ou du fromage à pâte dure (p. ex. parmesan). Remarque : Ne convient pas pour traiter le fromage à pâte molle et le fromage en tranches.
Disque à râper grossier 	Pour râper grossièrement des aliments comme des pommes de terre crues (p. ex. pour faire des quenelles de pomme de terre ou des rösti).
Disque pour julienne de légumes 	Émincer les aliments en fines lanières, p. ex. fruits et légumes.

Sécurité anti-surcharge

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

→ "Dépannage", Page 17

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

¹ Selon le modèle

- 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 varient 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'accessoires 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.

Préparer l'accessoire râpe/éminceur

→ Fig. **2** - **9**

Préparer le coupe-dés

→ Fig. **10** - **17**

Transformer les aliments

Conseils

- Pour obtenir des résultats optimaux, travaillez les aliments fins par bouquets.
- Vous pouvez retirer et vider le bol sans enlever l'accessoire.

→ Fig. **18** - **21**

Terminer le traitement

→ Fig. **22** - **27**

Guide de nettoyage

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

Nettoyer les différents composants comme indiqué dans le tableau.

→ Fig. **28**

Exemples d'utilisations

Respecter les indications et valeurs figurant dans le tableau.

→ Fig. **29**

→ Fig. **30**

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. Démontez 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. Les pièces de rechange à zone de rupture programmée ne sont pas couvertes par nos engagements de garantie.

- Un nouveau porte-disque est disponible auprès du service après-vente sous la référence 10039240.

Sicurezza

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

Utilizzare l'accessorio soltanto:

- con un robot da cucina della serie MUM5.
- con gli accessori e le parti originali.
- per tagliare, tagliare a julienne e grattugiare alimenti.
- per tagliare alimenti in forma di cubetti.
- ▶ Afferrare i dischi sminuzzatori soltanto dalla parte di plastica al centro.
- ▶ Non toccare mai le lame e i bordi taglienti a mani nude.
- ▶ Afferrare il disco di taglio e la griglia di taglio solo in corrispondenza della plastica.
- ▶ Non toccare mai le lame a mani nude.
- ▶ 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.

Informazioni sugli accessori

Panoramica

→ Fig. **1**

1 Corpo dell'apparecchio

2 Portadisco

3 Coperchio con bocca di carico integrata

4 Pestello e misurino

5 Disco per verdure asiatiche¹

6 Disco a fori grossi per grattugiare¹

7 Disco a fori fini per grattugiare¹

8 Disco grattugia fine/grossa¹

9 Disco taglierina spesso/fine¹

10 Supporto base

11 Griglia di taglio piccola

12 Disco di taglio

13 Coprilama

14 Pulitore per griglia di taglio

¹ A seconda del modello

Simboli

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

Dischi sminuzzatori

Denominazione	Utilizzo
Disco tagliarina spesso/fine 	Tagliare gli alimenti a fette spesse o sottili, ad es. frutta e verdura. Identificazione: ■ 1 = fette spesse ■ 3 = fette sottili Nota: Non idoneo per la lavorazione di formaggio duro, pane, panini o cioccolato. Consiglio: Tagliare le patate bollite solo a freddo.
Disco grattugia fine/grossa 	Tagliare a julienne gli alimenti in fette spesse o sottili, ad es. frutta, verdura o formaggio, come Gouda o Edamer. Identificazione: ■ 2 = lato grosso ■ 4 = lato fine Nota: Non idoneo per la lavorazione di noci o formaggio duro, ad es. Parmigiano. Consiglio: Grattugiare il formaggio tenero con il lato grosso.
Disco a fori fini per grattugiare 	Grattugiare gli alimenti medio-finemente, ad es. patate crude o formaggio duro, come Parmigiano. Nota: Non idoneo per la lavorazione di formaggio tenero e formaggio da taglio.

Denominazione Utilizzo

Disco a fori grossi per grattugiare 	Grattugiare gli alimenti grossolanamente, ad es. patate crude per canederli, polpette o frittelle di patate.
Disco per verdure asiatiche 	Tagliare gli alimenti in strisce sottili, ad es. frutta e verdura.

Sicurezza di sovraccarico

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

→ "Sistemazione guasti", Pagina 20

Utilizzo

Avvertenze generali

L'inserito 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 matura, 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'inserito 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.

Preparazione dello sminuzzatore continuo

→ Fig. **2** - **9**

Preparazione dell'affettatrice a cubetti

→ Fig. **10** - **17**

Lavorazione degli alimenti

Consigli

- Per ottenere risultati ottimali, lavorare gli alimenti sottili legati in mazzetto.
- È possibile togliere e svuotare la ciotola senza rimuovere l'accessorio.

→ Fig. **18** - **21**

Fine della lavorazione

→ Fig. **22** - **27**

Panoramica per la pulizia

Pulire tutti i componenti subito dopo l'uso per prevenire l'essiccamento dei residui. Pulire i singoli componenti come indicato nella tabella.

→ Fig. **28**

Esempi d'impiego

Rispettare le indicazioni e i dati nella tabella.

→ Fig. **29**

→ Fig. **30**

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. I ricambi con punto di rottura prestabilito non rientrano nei nostri impegni di garanzia.

- È possibile ordinare un portadisco nuovo presso il servizio assistenza clienti con il codice d'ordine 10039240.

Veiligheid

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

Gebruik het toebehoren alleen:

- met een keukenmachine van de bouwserie MUM5.
- met originele onderdelen en accessoires.
- om te snijden, raspen en malen van levensmiddelen.
- voor het in blokjes snijden van levensmiddelen.
- ▶ De fijnmaakschijven alleen aan de kunststof in het midden vastnemen.
- ▶ Nooit de scherpe messen en randen met blote handen aanraken.
- ▶ De messchijf en het snijrooster alleen bij de kunststof vastpakken.
- ▶ Nooit de lemmeten met blote handen aanraken.
- ▶ Niet in de vulschacht grijpen.
- ▶ Alleen de stopper gebruiken 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.

Het toebehoren leren kennen

Overzicht

→ Fig. 1

1	Behuizing
2	Schijfhouder
3	Deksel met geïntegreerde vulschacht
4	Stopper en maatbeker
5	Schijf voor Aziatische groenten ¹
6	Maalschijf grof ¹
7	Maalschijf fijn ¹
8	Raspschijf grof/fijn ¹

¹ Afhankelijk van het model

- 9 Snijschijf dik/dun¹
- 10 Basishouder
- 11 Snijrooster, klein
- 12 Messschijf
- 13 Mesbescherming
- 14 Snijroosterreiniger

Symbolen

Symbool Beschrijving



Neem de aanwijzingen in de gebruiksaanwijzing in acht.



Niet in de vulschacht grijpen.



Blokjessnijder-inzetstuk aanbrengen



Deksel plaatsen



Positiemarkering behuizing

Fijnmaakschijven

Aanduiding Gebruik

Snijschijf dik/dun



Levensmiddelen in dikke of dunne plakken snijden, bijvoorbeeld groente en fruit.

Aanduiding:

- 1 = dikke plakjes
- 3 = dunne plakjes

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

Tip: Snij gekookte aardappelen pas nadat ze zijn afgekoeld.

Raspschijf grof/fijn



Levensmiddelen in grove of fijne stukjes raspen, bijv. groente, fruit of kaas, zoals Goudse of Edammer kaas.

Aanduiding:

- 2 = grove zijde
- 4 = fijne zijde

Aanduiding

Gebruik

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

Tip: Rasp zachte kaas met de grove zijde.

Maalschijf fijn



Levensmiddelen middelfijn raspen, bijvoorbeeld ongekookte aardappelen of harde kaas, zoals Parmezaanse kaas.

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

Maalschijf grof



Levensmiddelen grof raspen, bijvoorbeeld ongekookte aardappels voor knoedels, aardappelkoekjes of rösti.

Schijf voor Aziatische groenten



Levensmiddelen in fijne reepjes snijden, bijv. fruit en groente.

Overbelastingsbeveiliging

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

→ "Storingen verhelpen", Pagina 23

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

¹ Afhankelijk van het model

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 messchijf 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.

Doorloopsnijder voorbereiden→ Fig. **2** - **9****Blokjessnijder voorbereiden**→ Fig. **10** - **17****Levensmiddelen verwerken****Tips**

- Om optimale resultaten te verkrijgen verwerkt u dun snijgoed in bundels.
- U kunt de kom verwijderen en leegmaken zonder het accessoire eraf te halen.

→ Fig. **18** - **21****Verwerking beëindigen**→ Fig. **22** - **27****Reinigingsoverzicht**

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

De afzonderlijke onderdelen reinigen zoals in de tabel is aangegeven.

→ Fig. **28****Toepassingsvoorbeelden**

De gegevens en waarden in de tabel in acht nemen.

→ Fig. **29**→ Fig. **30****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. Vervangingsonderdelen met ingebouwde breekpunten vallen niet onder onze garantieverplichtingen.

- Een nieuwe schijfhouder is onder bestelnummer 10039240 verkrijgbaar bij de servicedienst.

Sikkerhed

- Læs denne vejledning omhyggeligt igennem.
- Læs vejledningen for motorenheden.

Brug kun tilbehøret:

- Med en køkkenmaskine af typerækken MUM5.
- med originale dele og tilbehør.
- Til at skære, raspe og rive fødevarer.
- Til snitning af levnedsmidler i terninger.
- Tag kun fat i midten på finhakningsskivernes kunststof.
- Berør aldrig de skarpe knive og kanter med de bare fingre.
- Tag kun fat på knivskiven og skæregitteret ved kunststoffet.
- Berør aldrig knivklingerne med de bare fingre.
- Stik ikke fingrene ind i påfyldningsskakt.
- 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 påfyldningsskakt eller huset, f.eks. grydeske.
- Kontrollér påfyldningsskakt og huset for fremmedlegemer før anvendelse.
- Udøv ikke noget stort tryk på stopperen.

Lær tilbehøret at kende

Oversigt

→ Fig. 1

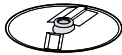
1	Hus
2	Skiveholder
3	Låg med integreret påfyldningsskakt
4	Stopper og målebæger
5	Asia-grøntskive ¹
6	Riveskive grov ¹

7	Riveskive fin ¹
8	Vendbar raspeskive grov/fin ¹
9	Vendbar skæreskive tynd/tyk ¹
10	Grundholder
11	Lille skæregitter
12	Knivskive
13	Knivbeskyttelse
14	Skæregitterrengøringsenhed

Symboler

Symbol	Beskrivelse
	Følg instrukserne i brugsanvisningen.
	Stik ikke fingrene ind i påfyldningsskakt.
	Isætning af terningsnitterindsats
	Sæt låget på

¹ Afhængigt af model

Symbol	Beskrivelse
	Positionsmarkering for hus
Finhakningsskiver	
Beteg- nelse	Anvendelse
Vendbar skæreskive tynd/tyk 	Skæring af fødevarer i tykke eller tynde skiver, f.eks. frugt og grøntsager. Mærkning: ■ 1 = tykke skiver ■ 3 = tynde skiver Bemærk: Ikke egnet til at forarbejde hård ost, brød, rundstykker eller chokolade. Tip: Skær først kogte kartofler, når de er kølet af.
Vendbar raspeskive grov/fin 	Raspning af fødevarer i grove eller fine stykker, f.eks. frugt, grøntsager eller ost såsom gouda eller edamer. Mærkning: ■ 2 = grov side ■ 4 = fin side Bemærk: Ikke egnet til at forarbejde nødder eller hård ost, f.eks. parmesan. Tip: Rasp blød ost med den grove side.
Riveskive fin 	Middelfin raspning af fødevarer, f.eks. rå kartofler eller hård ost såsom parmesan. Bemærk: Ikke egnet til at forarbejde blød ost og skæreost.
Riveskive grov 	Grov raspning af fødevarer, f.eks. rå kartofler til knödel, kartoffelboller eller søsterkage.
Asia-grøntskive 	Skæring af fødevarer i fine strimler, f.eks. frugt og grøntsager.

Overbelastningssikring

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

→ "Afhjælpning af fejl", Side 26

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.

Forberedelse af hurtigsnitter

→ Fig. **2 - 9**

Forberedelse af terningsnitter

→ Fig. 10 - 17

Forarbejdning af fødevarer

Tips

- Forarbejd tynde fødevarer i bundter for at opnå optimale resultater.
- Skålen kan tages ud og tømmes uden at tage tilbehøret af.

→ Fig. 18 - 21

Afslutning af forarbejdning

→ Fig. 22 - 27

Rengøringsoversigt

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

Rengør de enkelte dele som anført i tabellen.

→ Fig. 28

Eksempler på brug

Vær opmærksom på angivelserne og værdierne i tabellen.

→ Fig. 29

→ Fig. 30

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, selvom 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. Reservedele med fast brudsted er ikke bestanddel af vores garantiforpligtelser.

- En ny skiveholder kan købes hos kundeservice under bestillingsnummeret 10039240.

Sikkerhet

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

Bruk kun tilbehøret:

- med en kjøkkenmaskin i serie MUM5.
- med originaldeler og -tilbehør.
- til kutting, rasping og riving av matvarer.
- til å skjære matvarer i terninger.
- ▶ Grip kun tak i kutteskivene på plasten i midten.
- ▶ Du må aldri berøre skarpe kniver og kanter med bare hender.
- ▶ Grip bare tak i plasten på knivskiven og skjæregitteret.
- ▶ Du må aldri berøre knivbladene med bare hender.
- ▶ 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.

Bli kjent med tilbehøret

Oversikt

→ Fig. 1

1	Hus
2	Skiveholder
3	Lokk med integrert påfyllingssjakt
4	Støter og målebeger
5	Asia-grønnsaksskive ¹
6	Riveskive, grov ¹

7	Riveskive, fin ¹
8	Raspevendeskive, grov/fin ¹
9	Skjærevendeskive, tykk/tynn ¹
10	Basisbærer
11	Skjæregitter lite
12	Knivskive
13	Knivbeskyttelse
14	Rens for skjæregitter

Symboler

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

¹ Avhengig av modell

Kutteskiver

Betegnelse	Bruk
Skjæreven deskive, tykk/tynn 	Skjær matvarene i tykke eller tynne skiver, f.eks. frukt og grønnsaker. Merking: ■ 1 = tykke skiver ■ 3 = tynne skiver Merk: Ikke egnet til bearbeiding av hard ost, brød, rundstykker eller sjokolade. Tips: Vent med å skjære kokte poteter til de er blitt kalde.
Raspevende- skive, grov/ fin 	Rasp matvarene i grove eller fine stykker, f.eks. frukt, grønnsaker eller ost, som gouda eller edamer. Merking: ■ 2 = grov side ■ 4 = fin side Merk: Ikke egnet til bearbeiding av nøtter eller hard ost, f.eks. parmesanost. Tips: Rasp myk ost med den grove siden.
Riveskive, fin 	Rasp matvarene middels fint, f.eks. rå poteter eller har ost som parmesanost. Merk: Ikke egnet til bearbeiding av myk ost og ost i skiver.
Riveskive, grov 	Rasp matvarene grovt, f.eks. rå poteter til komler, potetballer eller potetkaker.
Asia-grønn- saksskive 	Kutte matvarer i fine strimler, f.eks. frukt og grønnsaker.

Overlastvern

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

→ "Utbedring av feil", Side 29

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
- Frukt, 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.

Klargjøre foodprosessoren

→ Fig. 2 - 9

Klargjøre terningkutteren

→ Fig. 10 - 17

Behandle matvarer

Tips

- Bearbeid tynt materiale buntet sammen for å få optimale resultater.
- Du kan ta ut og tømme bollen, uten å ta av tilbehøret.

→ Fig. **18** - **21**

Avslutte bearbeidingen

→ Fig. **22** - **27**

Oversikt over rengjøring

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

Rengjør enkeltdeler som angitt i tabellen.

→ Fig. **28**

Eksempler på bruk

Overhold opplysningene og verdiene i tabellen.

→ Fig. **29**

→ Fig. **30**

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.

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

Reservedeler med fastlagt bruddsted er ikke inkludert i våre garantiforpliktelser.

- En ny skiveholder fåes hos kundeservice under bestillingsnummer 10039240.

Säkerhet

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

Använd tillbehören enbart:

- med en hushållsapparat i serien MUM5.
- med originaldelar och originaltillbehör.
- för att skära, strimla och riva matvaror.
- för att skära livsmedel i tärningar.
- ▶ Fatta sönderdelningsskivorna enbart i plasten i mitten.
- ▶ Vidrör aldrig de vassa knivarna och kanterna med bara händer.
- ▶ Håll knivskivan och skärgallret enbart i plasten.
- ▶ Vidrör aldrig klingorna med bara händer.
- ▶ 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.

Lär känna tillbehören

Översikt

→ Fig. **1**

1	Hölje
2	Skivhållare
3	Lock med inbyggt matarrör
4	Påmatare och mätbägare
5	Asia-grönsaksskiva ¹
6	Rivskiva grov ¹

7	Rivskiva fin ¹
8	Strimlingsvåndskiva grov/fin ¹
9	Skärvåndskiva tjock/tunn ¹
10	Motordel
11	Skärgaller fint
12	Knivskiva
13	Knivskydd
14	Skärgallerrensare

Symboler

Symbol	Beskrivning
	Följ instruktionerna i bruksanvisningen.
	Stoppa inte ned handen i påfyllningsröret.
	Insättning av tärningsskärare-insatsen

¹ Beroende på modell

Symbol	Beskrivning
▼	Sätt på locket
▲	Lägesmarkering hölje

Finfördelningsskivor

Beteckning	Användning
------------	------------

Skärvänd-skiva tjock/tunn



Märkning:

- 1 = tjocka skivor
- 3 = tunna skivor

Notering: Lämpar sig inte för bearbetning av hårdost, bröd, småfranska eller choklad.

Tips!: Skär inte kokt potatis förrän den har svalnat.

Strimlings-vändskiva grov/fin



Märkning:

- 2 = grov sida
- 4 = fin sida

Notering: Lämpar sig inte för bearbetning av nötter eller hårdost, t.ex. parmesan.

Tips!: Strimla mjukost med den grova sidan.

Rivskiva fin



Medelfin strimling av matvaror, t.ex. rå potatis eller hårdost som parmesan.

Notering: Lämpar sig inte för bearbetning av mjukost och skivad ost.

Rivskiva grov



Grovstrimling av matvaror, t.ex. rå potatis till kroppkakor, klimp eller rårakor.

Asia-grönsaksskiva



Skärning av matvaror i fina strimlor, t.ex. frukt och grönsaker.

Överlastskydd

Överlastskyddet förhindrar att motorn och andra komponenter skadas på grund av alltför hög belastning.

→ "Avhjälpning av fel", Sid. 32

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.

Förbereda rivjärnet

→ Fig. 2 - 9

Förbereda tärnaren

→ Fig. 10 - 17

Bearbeta livsmedel

Tips!

- För att få optimala resultat bör du bearbeta tunna varor som ska skäras buntvis.
- Skålen kan tas ut och tömmas utan att tillbehöret behöver tas av.

→ Fig. **18** - **21**

Slutför bearbetningen

→ Fig. **22** - **27**

Rengöringsöversikt

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

Rengör de olika delarna enligt anvisningarna i tabellen.

→ Fig. **28**

Användningsexempel

Beakta uppgifterna och värdena i tabellen.

→ Fig. **29**

→ Fig. **30**

Avhjälpning 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. Reservdelar med överbelastningsskydd ingår inte i våra garantiåtaganden.

- En ny skivhållare med beställningsnumret 10039240 kan beställas från kundtjänsten.

Turvallisuus

- Lue tämä ohje huolellisesti.
- Noudata peruslaitteen käyttöohjetta.

Käytä varustetta vain:

- valmistussarjaan MUM5 kuuluvan yleiskoneen kanssa.
- valmistajan alkuperäisillä osilla ja varusteilla.
- elintarvikkeiden viipalointiin ja raastamiseen.
- elintarvikkeiden kuutiointiin.
- Tartu hienonnusteriin vain keskellä olevasta muoviosasta.
- Älä milloinkaan koske teräviin teriin ja reunoihin paljain käsin.
- Tartu teräosaan ja säleikköön vain muoviosista.
- Älä milloinkaan koske teriin paljain käsin.
- Älä laita sormia täyttöaukkoon.
- Kun lisää 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 kiinnitettyinä.
- 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 voimakkaasti.

Tutustuminen varusteisiin

Yleiskatsaus

→ Kuva **1**

1	Runko
2	Teränpidin
3	Kansi, jossa on integroitu syöttösuppilo

4	Syöttöpainin ja mitta-astia
5	Wokkivihannesterä ¹
6	Raasteterä, karkea ¹
7	Raasteterä, hieno ¹
8	Käännettävä raastinterä karkea/hieno ¹
9	Käännettävä viipalointiterä paksu/ohut ¹
10	Kannatin
11	Säleikkö, pieni
12	Teräosa
13	Teränsuojus
14	Säleikön puhdistin

Symbolit

Symboli Kuvaus



Noudata käyttöohjeita.

¹ Mallista riippuen

Symboli	Kuvaus
	Älä laita sormia täyttöaukkoon.
	Kiinnitä kuutiroleikkausterä paikalleen.
	Laita kansi paikalleen
	Kohdistusmerkki rungossa

Hienonnusterät

Nimi	Käyttö
Käännettävä viipalointiterä paksu/ohut	Leikkaa elintarvikkeet, esim. hedelmät ja vihannekset ohuiksi tai paksuiksi viipaleiksi. Merkintä: 1 = paksut viipaleet 3 = ohuet viipaleet Huomautus: Ei sovellu kovan juuston, leivän, sämpylöiden tai suklaan viipalointiin. Ohje: Viipaloi keitetyt perunat vasta, kun ne ovat jäähtyneet.
Käännettävä raastinterä karkea/hieno	Elintarvikkeiden, esim. hedelmien, vihannesten tai juuston kuten goudan tai edam-juuston karkea tai hieno raastaminen. Merkintä: 2 = karkea puoli 4 = hieno puoli Huomautus: Ei sovellu pähkinöiden tai kovan juuston, esim. parmesaanin viipalointiin. Ohje: Raasta pehmeää juustoa terän karkealla puolella.
Raasteterä, hieno	Elintarvikkeiden, esim. raakojen perunoiden tai kovan juuston kuten parmesaanin keskikarkea raastaminen. Huomautus: Ei sovellu pehmeän juuston tai juustoviipaleiden käsittelyyn.
Raasteterä, karkea	Elintarvikkeiden, esim. raakojen perunoiden karkea

Nimi	Käyttö
	raastaminen knöödeleihin tai perunaohukaisiin.
Wokkivihan nesterä	Viipaloi elintarvikkeet, esim. hedelmät ja vihannekset, ohuiksi suikaleiksi.
	

Ylikuormitussuoja

Ylikuormitussuoja estää moottorin ja muiden osien vioittumisen liian suuren kuormituksen seurauksena.

→ "Toimintahäiriöiden korjaaminen", Sivu 35

Käyttö

Yleisiä ohjeita

Kuutiroleikkuri 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
- Kuutiroleikkuri ei sovellu erittäin pehmeän juuston tai puolikovan juuston leikkaamiseen, esim. mozzarella, vuohejuusto, 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 kuutiroleikkurin, säleikön ja teräosan vaurioituminen.
- Emme vastaa mahdollisista vahingoista, jos kuutiroleikkuria 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.

Vihannesleikkurin valmistelu

→ Kuva **2** - **9**

Kuutiroleikkurin valmistelu

→ Kuva **10** - **17**

Elintarvikkeiden käsittely

Ohjeet

- Parhaan mahdollisimman lopputuloksen saavuttamiseksi käsittele ohuet ainekset nipuittain.
- Voit ottaa pois ja tyhjentää kulhon käsittelyn aikana irrottamatta varustetta.

→ Kuva **18** - **21**

Käsittelyn lopetus

→ Kuva **22** - **27**

Puhdistusohjeet

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

Puhdista yksittäiset osat taulukon ohjeiden mukaan.

→ Kuva **28**

Käyttöesimerkkejä

Noudata taulukossa annettuja tietoja ja arvoja.

→ Kuva **29**

→ Kuva **30**

Toimintahäiriöiden korjaaminen

Käsitelty 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.

Murtumiskohdalla varustetut varaosat eivät kuulu takuun piiriin.

- Uuden teränpitimen voit tilata huoltopalvelusta tilausnumerolla 10039240.

 Seguridad

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

Utilizar el accesorio solo:

- con un robot de cocina de la serie MUM5.
- con piezas y accesorios originales.
- para cortar, rallar en grueso y fino alimentos.
- Para cortar alimentos en dados.
- ▶ ¡Sujetar los discos picadores solo por el plástico en el medio!
- ▶ No tocar nunca las cuchillas ni los bordes con las manos.
- ▶ 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.
- ▶ 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.

Familiarizándose con el accesorio

Vista general

→ Fig. 

1	Carcasa
2	Soporte portadiscos
3	Tapa con boca de llenado integrada
4	Empujador y vaso medidor
5	Disco para cortar verduras orientales ¹
6	Disco rallador, grueso ¹
7	Disco rallador, fino ¹
8	Disco rallador reversible con dos grosores (fino y grueso) ¹
9	Disco cortador reversible con dos grosores (fino y grueso) ¹
10	Base motriz
11	Rejilla cortadora pequeña
12	Cuchilla

¹ En función del modelo

13 Protector de la cuchilla**14** Limpiador de la rejilla cortadora**Sensores de selección****Símbolo Descripción**

¡Observar estrictamente las instrucciones de uso!



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

Discos picadores**Denominación Utilización**

Disco cortador reversible con dos grosores (fino y grueso)

Cortar los alimentos en rodajas gruesas o finas, p. ej., frutas y verduras.

Identificación:

- 1 = rodajas gruesas
- 3 = rodajas finas



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

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

Disco rallador reversible con dos grosores (fino y grueso)

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

Identificación:

- 2 = parte gruesa
- 4 = parte fina



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

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

Disco rallador, fino

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

**Denominación Utilización**

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

Disco rallador, grueso



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

Disco para cortar verduras orientales



Cortar los alimentos en tiras finas, p. ej., frutas y verduras.

Seguro contra sobrecarga

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

→ "Solucionar pequeñas averías",

Página 38

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)

es Vista general de la limpieza

- 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.

Preparar el cortador-rallador

→ Fig. **2** - **9**

Preparar la picadora en dados

→ Fig. **10** - **17**

Procesar los alimentos

Consejos

- Para obtener resultados óptimos, procesar los alimentos finos en manojos.
- Se puede retirar y vaciar el recipiente de mezcla sin tener que desmontar el accesorio.

→ Fig. **18** - **21**

Finalizar la preparación

→ Fig. **22** - **27**

Vista general de la limpieza

Limpiar todas las piezas directamente después de utilizarlas para evitar que los restos se sequen en la superficie.

Limpiar todas las piezas como se indica en la tabla.

→ Fig. **28**

Ejemplos prácticos

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

→ Fig. **29**

→ Fig. **30**

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. Los repuestos con punto de rotura prescrito no entran dentro de nuestras obligaciones de garantía.

- Un nuevo soporte portadiscos se puede adquirir en el Servicio de Asistencia Técnica con el n.º de pedido 10039240.

Segurança

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

Utilize o acessório apenas:

- com um robô de cozinha da série MUM5.
- com peças e acessórios originais.
- para cortar, ralar e raspar alimentos.
- para cortar alimentos em forma de cubos.
- ▶ Segurar os discos de triturar apenas pelo elemento de plástico no centro.
- ▶ Nunca toque com as mãos nas lâminas e arestas afiadas.
- ▶ Agarre a lâmina circular e a grelha de corte apenas pela parte de plástico.
- ▶ Nunca toque nas lâminas com as mãos desprotegidas.
- ▶ 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.

Familiarização com os acessórios

Vista geral

→ Fig. 1

1	Caixa
2	Suporte de discos
3	Tampa com canal de enchimento integrado
4	Calcador e copo medida
5	Disco para legumes Asia ¹
6	Disco de raspar grosso ¹
7	Disco de raspar fino ¹
8	Disco reversível de ralar grosso/fino ¹
9	Disco reversível de cortar grosso/fino ¹
10	Suporte base
11	Grelha de corte pequena
12	Lâmina circular

¹ Conforme o modelo

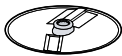
13 Proteção da lâmina

14 Objeto de limpeza da grelha de corte

Símbolos

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

Discos de trituraar

Designação	Utilização
Disco reversível de cortar grosso/fino 	Corte os alimentos em rodela fina ou grossa, p. ex. fruta e legumes. Marcação: 1 = rodela grossa 3 = rodela fina Nota: Não adequado para processar queijo rijo, pão, pãezinhos ou chocolate. Dica: Corte batatas cozidas apenas depois de arrefecerem.
Disco reversível de ralar grosso/fino 	Triture alimentos em pedaços grossos ou finos, p. ex. fruta, legumes ou queijo, como Gouda ou Edam. Marcação: 2 = lado grosso 4 = lado fino Nota: Não adequado para processar nozes ou queijo rijo, p. ex. parmesão. Dica: Rale queijos moles com o lado mais grosso.
Disco de raspar fino 	Rale alimentos com espessura média-fina, p. ex. batatas cruas ou queijo rijo, como parmesão.

Designação Utilização

Nota: Não adequado para processar queijo mole e fatiado.

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

Disco para legumes Asia
 Cortar alimentos em tiras finas, p. ex. fruta e legumes.

Proteção contra sobrecarga

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

→ "Eliminar falhas", Página 41

Utilização

Indicações gerais

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

- Legumes 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.

Preparar dispositivo para cortar e ralar

→ Fig. **2** - **9**

Preparar o cortador de cubos

→ Fig. **10** - **17**

Processar os alimentos

Dicas

- Para obter resultados ideais, processe os alimentos finos para cortar enrolando-os num feixe.
- Pode retirar e esvaziar a tigela, sem retirar o acessório.

→ Fig. **18** - **21**

Concluir o processamento

→ Fig. **22** - **27**

Vista geral da limpeza

Limpar imediatamente todas as peças após a utilização, para que os resíduos não sequem.

Limpe cada uma das peças, como indicado na tabela.

→ Fig. **28**

Exemplos de utilização

Observe as indicações e os valores da tabela.

→ Fig. **29**

→ Fig. **30**

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. Peças de substituição com ponto teórico de rutura não fazem parte das nossas obrigações de garantia.

- Um novo suporte de discos pode ser adquirido nos nossos Serviços Técnicos com o número de encomenda 10039240.

Ασφάλεια

- Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες.
- Προσέξτε τις οδηγίες της βασικής συσκευής.

Χρησιμοποιείτε τα εξαρτήματα μόνο:

- με μια κουζινομηχανή της σειράς MUM5.
- Με γνήσια εξάρτημα και προσαρτήματα.
- για την κοπή, το ξύσιμο και το τρίψιμο τροφίμων.
- Για την κοπή τροφίμων σε σχήμα κύβου.
- ▶ Πιάνετε τους δίσκους κοπής μόνο στο πλαστικό μέρος στη μέση.
- ▶ Μην ακουμπήσετε ποτέ τα κοφτερά μαχαίρια και τις κοφτερές ακμές με γυμνά χέρια.
- ▶ Πιάνετε τον δίσκο μαχαιριού και το πλέγμα κοπής μόνο από το πλαστικό.
- ▶ Μην αγγίζετε ποτέ τις λεπίδες με γυμνά χέρια.
- ▶ 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.

Γνωρίστε τα εξαρτήματα

Επισκόπηση

→ Εικ. 

	Περίβλημα
	Φορέας δίσκου
	Καπάκι με ενσωματωμένο στόμιο πλήρωσης
	Εξάρτημα ώθησης και κύπελλο μέτρησης
	Δίσκος λαχανικών Asia ¹
	Δίσκος χοντρού τριψίματος ¹
	Δίσκος ψιλού τριψίματος ¹
	Δίσκος τριψίματος διπλής όψης, χοντρό/λεπτό τρίψιμο ¹
	Δίσκος κοπής διπλής όψης, χοντρή/λεπτή κοπή ¹

¹ Ανάλογα με το μοντέλο

10	Βασικός φορέας
11	Πλέγμα κοπής, μικρό
12	Δίσκος μαχαιριού
13	Προστασία μαχαιριού
14	Καθαριστής πλέγματος κοπής

Σύμβολα

Σύμβολο Περιγραφή



Προσέξτε τις υποδείξεις στις οδηγίες χρήσης.



Μην πιάνετε μέσα στο στόμιο πλήρωσης.



Τοποθέτηση του ένθετου κόφτη κύβων



Τοποθετήστε το καπάκι

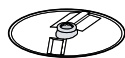


Μαρκάρισμα θέσης περιβλήματος

Δίσκοι κοπής

Ονομασία Χρήση

Δίσκος κοπής διπλής όψης, χοντρή/λεπτή κοπή



Κοπή τροφίμων σε χοντρές ή λεπτές φέτες, π.χ. φρούτα και λαχανικά.

Χαρακτηρισμός:

- 1 = χοντρές φέτες
- 3 = λεπτές φέτες

Σημείωση: Ακατάλληλα για την επεξεργασία σκληρού τυριού, ψωμιού, μικρών ψωμιών ή σοκολάτας.

Συμβουλή: Κόβετε τις βρασμένες πατάτες μόνο αφού κρυώσουν.

Δίσκος τριψίματος διπλής όψης, χοντρό/λεπτό τριψίμο



Ξύσιμο τροφίμων σε χοντρά ή λεπτά κομμάτια, π.χ. φρούτα, λαχανικά ή τυρί, όπως γκούντα ή ένταμ.

Χαρακτηρισμός:

- 2 = Χοντρή πλευρά
- 4 = Λεπτή πλευρά

Σημείωση: Ακατάλληλα για την επεξεργασία καρυδιών ή σκληρών τυριών, π.χ. παρμεζάνα.

Συμβουλή: Ξύστε το μαλακό τυρί μόνο με την πλευρά για χοντρό ξύσιμο.

Ονομασία Χρήση

Δίσκος ψιλού τριψίματος



Λεπτό ξύσιμο τροφίμων, π.χ. ωμές πατάτες ή σκληρό τυρί, όπως παρμεζάνα.

Σημείωση: Ακατάλληλα για την επεξεργασία μαλακών τυριών.

Δίσκος χοντρού τριψίματος



Χοντρό ξύσιμο τροφίμων, π.χ. ωμές πατάτες ή ψωμοκεφτέδες, κεφτεδάκια ή πατατοτηγανίτες.

Δίσκος λαχανικών Asia



Κοπή τροφίμων σε λεπτές λωρίδες, π.χ. φρούτα και λαχανικά.

Ασφάλεια υπερφόρτωσης

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

→ "Αποκατάσταση βλαβών", Σελίδα 44

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

ει Επισκόπηση καθαρισμού

- 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 έμενταλ, 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 μαχαριού.
- 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.

Προετοιμασία πολυκόπτη

→ Εικ. **2** - **9**

Προετοιμασία εξαρτήματος κοπής κύβων

→ Εικ. **10** - **17**

Επεξεργασία τροφίμων

Συμβουλές

- Για την επίτευξη ιδανικών αποτελεσμάτων, επεξεργαστείτε τα λεπτά αγαθά για κόψιμο σε ματσάκια.
- Μπορείτε να αφαιρέσετε το μπολ και να το αδειάσετε, χωρίς να αφαιρέσετε το εξάρτημα.

→ Εικ. **18** - **21**

Ολοκλήρωση της επεξεργασίας

→ Εικ. **22** - **27**

Επισκόπηση καθαρισμού

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

Καθαρίστε τα ξεχωριστά μέρη, όπως αναφέρεται στον πίνακα.

→ Εικ. **28**

Παραδείγματα εφαρμογών

Προσέξτε τα στοιχεία και τις τιμές στον πίνακα.

→ Εικ. **29**

→ Εικ. **30**

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. Ανταλλακτικά με προκαθορισμένο σημείο θραύσης δεν αποτελούν μέρος των υποχρεώσεών μας στα πλαίσια της παροχής εγγύησης.

- Ένας νέος φορέας δίσκου είναι διαθέσιμος στην υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών κάτω από τον αριθμό παραγγελίας 10039240.

⚠ Güvenlik

- Bu kılavuzu dikkatlice okuyunuz.
- Ana cihazın kılavuzuna dikkat edin.

Aksesuarı sadece aşağıdaki şartlar içerisinde kullanın:

- MUM5 serisi bir mutfak robotu ile.
- orijinal parçaları ve aksesuarları ile birlikte kullanın.
- gıda maddelerini kesmek, rendelemek ve doğramak için.
- yiyecekleri küp şeklinde kesmek için.
- ▶ Doğrama disklerini sadece ortadaki plastik parçadan tutun.
- ▶ Keskin bıçaklara ve kenarlara asla çıplak elle dokunmayın.
- ▶ Bıçak diskini ve kesme ızgarasını sadece plastikten tutunuz.
- ▶ Bıçak ağzlarına asla çıplak elle dokunmayın.
- ▶ Elinizi besin doldurma ağzına 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, kıkırdak veya çekirdek gibi sert parçalar içeren gıdaları işlemeyiniz.
- ▶ Dolum ağzına veya gövdeye herhangi bir cisim sokmayın, örn. kaşık.
- ▶ Kullanmadan önce dolum ağzında ve gövdede yabancı cisim olup olmadığını kontrol edin.
- ▶ Tıkaç ile çok fazla baskı uygulamayın.

Aksesuar bilgileri

Genel bakış

→ Şek. 1

1	Gövde
2	Disk mesnedi
3	Entegre doldurma ağızlı kapak
4	Tıkaç ve ölçme kabı
5	Asya sebzeleri disk ¹
6	Rendeleme disk, kaba ¹

7	Rendeleme disk, ince ¹
8	Çevrilebilen rendeleme disk kaba/ince ¹
9	Çevrilebilir kesme disk kalın/ince ¹
10	Ana mesnet
11	Kesme ızgarası, küçük
12	Bıçak disk
13	Bıçak koruması
14	Kesme ızgarası temizleyici

Semboller

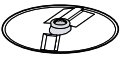
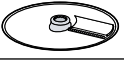
Sembol	Açıklama
	Kullanım kılavuzundaki talimatlara uyunuz.
	Elinizi besin doldurma ağzına sokmayın.
	Küp doğrayıcının kullanılması
	Kapağı takın

¹ Modele bağlı

Sembol Açıklama

Gövde pozisyon işareti

Doğrama diskleri

Tanım	Kullanımı
Çevrilebilir kesme diski kalın/ince 	Örneğin meyve ve sebze gibi besinleri kalın veya ince dilimler halinde kesin. Tanımlama: ■ 1 = kalın dilimler ■ 3 = ince dilimler Not: Sert peynir, ekmek, sandviç ekmeği veya çikolata işlemek için uygun değildir. İpucu: Pişmiş patatesleri ancak soğuduktan sonra kesin.
Çevrilebilen rendeleme diski kaba/ince 	Besinleri kaba veya ince parçalar halinde rendeleyin, örn. meyve, sebze veya Gouda ya da Edamer gibi peynir çeşitleri. Tanımlama: ■ 2 = kaba taraf ■ 4 = ince taraf Not: Fındık veya Parmesan gibi sert peynirleri işlemek için uygun değildir. İpucu: Yumuşak peyniri kaba taraf ile rendeleyin.
Rendeleme diski, ince 	Besinleri orta incelikte rendeleyin, örn. çiğ patates veya Parmesan gibi sert peynirler. Not: Yumuşak peynir veya dilim peynir işlemek için uygun değildir.
Rendeleme diski, kaba 	Besinleri kaba rendeleyin, örn. patatesli tava keki, gözleme ya da patates köftesi için çiğ patates.
Asya sebzeleri diski 	Örneğin meyve veya sebze gibi yiyecekleri ince şeritler halinde kesme.

Aşırı yüklenme emniyeti

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

→ "Arızaları giderme", Sayfa47

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 adımında 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.

Doğrayıcının hazırlanması

→ Şek. 2 - 9

Küp doğrayıcının hazırlanması

→ Şek. 10 - 17

Besinlerin işlenmesi

İpuçları

- En iyi sonuçları elde etmek için ince kesilmiş besinleri demetler halinde işleyin.
- Aksesuarı çıkartmadan kabı çıkartabilir ve boşaltabilirsiniz.

→ Şek. 18 - 21

İşlemenin tamamlanması

→ Şek. 22 - 27

Temizliğe genel bakış

Artıkların kuruyarak yapışmasını engellemek için tüm parçaları kullandıktan hemen sonra temizleyiniz. Her bir parçayı tabloda belirtilen şekilde temizleyiniz.

→ Şek. 28

Kullanım örnekleri

Tablodaki bilgileri ve değerleri dikkate alınız.

→ Şek. 29

→ Şek. 30

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. Nominal kırılma noktasına sahip olan yedek parçalar, bizim

garanti sorumluluğumuz kapsamında değildir.

- Yeni bir disk mesnedi, müşteri hizmetlerinden 10039240 sipariş numarası üzerinden temin edilebilir.



Bezpieczeństwo

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

Przystawek wolno używać tylko:

- razem z robotem kuchennym z serii MUM5.
- z oryginalnymi częściami i akcesoriami.
- do szatkowania, wiórkowania i tarcia artykułów spożywczych.
- do krojenia produktów spożywczych w kostkę.
- ▶ Tarcze rozdrabniające chwytać tylko środkowy element z tworzywa sztucznego.
- ▶ Nigdy nie dotykać ostrych noży i krawędzi gołymi rękoma.
- ▶ Tarczę nożową i kratkę tnącą chwytać tylko za plastikowe części.
- ▶ Nigdy nie dotykać ostrzy noży gołymi rękami.
- ▶ 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.

Poznanie akcesoriów

Przegląd

→ Rys. **1**

- | | |
|----------|--------------|
| 1 | Obudowa |
| 2 | Uchwyt tarcz |

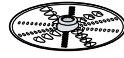
- | | |
|-----------|--|
| 3 | Pokrywa ze zintegrowanym otworem do napełniania |
| 4 | Popychacz i miarka |
| 5 | Tarcza do krojenia warzyw na sposób azjatycki ¹ |
| 6 | Tarcza do tarcia – grubo ¹ |
| 7 | Tarcza do tarcia – drobno ¹ |
| 8 | Tarcza dwustronna do wiórkowania grubo/drobno ¹ |
| 9 | Tarcza dwustronna do krojenia grubo/cienko ¹ |
| 10 | Uchwyt narzędzi |
| 11 | Kratka tnąca, mała |
| 12 | Tarcza nożowa |
| 13 | Oslona noża |
| 14 | Przyrząd do czyszczenia kratki tnącej |

¹ W zależności od modelu

Symbole

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

Tarcze rozdrabniające

Oznaczenie	Zastosowanie
Tarcza dwustronna do krojenia grubo/cienko 	Krojenie artykułów spożywczych na cienkie lub grube plasterki, np. owoców i warzyw. Oznaczenie: ■ 1 = grube plasterki ■ 3 = cienkie plasterki Uwaga: Nie nadaje się do przetwarzania twardych serów, chleba, bułek i czekolady.
Tarcza dwustronna do wiórkowania grubo/drobno 	Grube lub drobne wiórkowanie artykułów spożywczych, np. owoców, warzyw albo serów takich jak gouda czy edamer. Oznaczenie: ■ 2 = strona gruba ■ 4 = strona drobna Uwaga: Nie nadaje się do przetwarzania orzechów i twardych serów, np. parmezanu.
Tarcza do tarcia – drobno	Średnio grube wiórkowanie artykułów, np. surowych ziemniaków czy twardych serów takich jak parmezan.

Oznaczenie	Zastosowanie
	Uwaga: Nie nadaje się do przetwarzania serów miękkich i serów w plasterkach.
Tarcza do tarcia – grubo 	Do grubego wiórkowania artykułów, np. surowych ziemniaków na knedle, kluski czy placki ziemniaczane.
Tarcza do krojenia warzyw na sposób azjatycki 	Krojenie na cienkie paski, np. owoców i warzyw.

Zabezpieczenie przed przeciążeniem

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

→ "Usuwanie usterek", Strona 50

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;
- twardy 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

pl Przegląd procesu czyszczenia

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.

Przygotowywanie rozdrabniacza

→ Rys. **2** - **9**

Przygotowywanie przystawki do krojenia w kostkę

→ Rys. **10** - **17**

Przetwarzanie produktów spożywczych

Wskazówki

- Aby uzyskać optymalne rezultaty, cienkie artykuły należy przetwarzać płaskimi.
- Miskę można wyjmować i opróżniać bez zdejmowania przystawki.

→ Rys. **18** - **21**

Zakończenie przygotowania

→ Rys. **22** - **27**

Przegląd procesu czyszczenia

Po użyciu od razu czyścić wszystkie części, aby nie dopuścić do zasychania resztek składników.

Wyczyścić poszczególne części zgodnie z opisem podanym w tabeli.

→ Rys. **28**

Przykłady zastosowania

Zastosować się do informacji i wartości podanych w tabeli.

→ Rys. **29**

→ Rys. **30**

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 oś uchwytu tarcz złamała się w przewidzianym konstrukcyjnie miejscu. Części zamienne z miejscem przewidzianego przełomu nie są objęte zobowiązaniem gwarancyjnym.

- Nowy uchwyt tarcz można nabyć w serwisie pod numerem katalogowym 10039240.

Безпека

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

Користуйтеся приладдям лише за таких умов:

- з кухонним комбайном серії MUM5.
- з оригінальними частинами й приладдям.
- для нарізання, шаткування й натирання харчових продуктів.
- для нарізання кубиками продуктів.
- ▶ Беріть подрібнювальні диски тільки за пластмасову частину посередині.
- ▶ Ніколи не торкайтеся ножів і крайок голими руками.
- ▶ Дисковий ніж і різальну решітку беріть лише за пластмасову частину.
- ▶ Ніколи не торкайтеся лез голіруч.
- ▶ 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.

Знайомство з приладдям

Огляд

→ Мал. **1**

1	Корпус
2	Дискотримач

3	Кришка з убудованою завантажувальною горловиною
4	Штовхач і мірний стаканчик
5	Диск для нарізання овочів по-східному ¹
6	Диск-тертка, груба ¹
7	Диск-тертка, дрібна ¹
8	Двобічний шаткувальний диск, грубий/дрібний ¹
9	Двобічний диск для товстого/тонкого нарізання ¹
10	Основа
11	Різальна решітка з малими отворами
12	Диск-ніж

¹ Залежно від моделі

13 Захисний кожух ножа

14 Пристрій для очищення різальної решітки

Символи

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

Подрібнювальні диски

Найменування	Застосування
Двобічний диск для товстого/тонкого нарізання	Нарізання продуктів, як-от овочі і фрукти, товстими або тонкими скибками. Маркування: 1 = товсті скибки 3 = тонкі скибки Нотатка: Не підходить, щоб обробляти твердий сир, хліб, булочки й шоколад. Порада: Варену картоплю можна нарізати, тільки коли вона охолоне.
Двобічний шаткувальний диск, грубий/дрібний	Шаткування продуктів, як-от овочі, фрукти або сир (наприклад, гауда або едам) на грубі або дрібні шматки. Маркування: 2 = грубий бік 4 = дрібний бік Нотатка: Не підходить, щоб обробляти горіхи або твердий сир (наприклад, пармезан). Порада: М'який сир шаткуйте боком з великими отворами.
Диск-тертка, дрібна	Середнє шаткування продуктів, наприклад сирі картоплі або твердого сиру (як-от пармезан). Нотатка: Не підходить, щоб обробляти м'який і нарізний сир.

Найменування	Застосування
Диск-тертка, груба	Грубе шаткування продуктів, наприклад сирі картоплі на кнедлі, галушки чи деруни.
Диск для нарізання овочів по-східному	Нарізання продуктів, як-от овочі і фрукти, тонкими смужками.



Захист від перевантаження

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

→ "Усунення несправностей",
Сторінка 53

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 яблука або персиків
- У міру більшого або меншого тиску на штовхач довжина шматків буде змінюватися
- Вставка для нарізання кубиками не підходить для переробки дуже м'яко-

го 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).

Підготовка наскрізної шатківниці

→ Мал. **2** - **9**

Підготовка кубикорізки

→ Мал. **10** - **17**

Обробка продуктів

Поради

- Щоб досягати оптимальних результатів, тонкі продукти слід нарізати стосами.
- Чашу можна знімати і спорожнювати, не знімаючи приладдя.

→ Мал. **18** - **21**

Завершення обробки

→ Мал. **22** - **27**

Огляд чищення

Одразу після користування очистьте всі деталі, щоб залишки не присихали. Почистьте окремі деталі, як указано в таблиці.

→ Мал. **28**

Приклади застосування

Зважайте на вказівки і значення, наведені в таблиці.

→ Мал. **29**

→ Мал. **30**

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. На запасні деталі з заданим місцем злому наші гарантійні зобов'язання не поширюються.

- Новий дискотримач можна замовити в сервісній службі за номером 10039240.

Безопасность

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

Используйте принадлежности только:

- с кухонным прибором серии MUM5;
- с оригинальными частями и принадлежностями.
- для резки, шинковки и перетирания продуктов;
- для нарезания продуктов кубиками.
- ▶ Диски-измельчители можно брать только за пластмассовую часть в центре.
- ▶ Не трогайте острые ножи и кромки голыми руками.
- ▶ Диск-нож и режущую решетку брать только за пластмассовую часть.
- ▶ Не трогайте лезвия голыми руками.
- ▶ 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.

Знакомство с аксессуарами

Обзор

→ Рис. **1**

1	Корпус
2	Держатель дисков
3	Крышка со встроенным загрузочным стволом
4	Толкатель и мерный стаканчик
5	Диск для нарезки овощей по-азиатски ¹
6	Диск-терка, крупная ¹
7	Диск-терка, мелкая ¹
8	Двусторонний диск для грубой/мелкой шинковки ¹

¹ В зависимости от модели

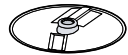
9 Двусторонний диск для толстой/тонкой нарезки¹

13 Защитный кожух ножа

Символы

Символ	Описание
	Соблюдайте указания в инструкции по эксплуатации.
	Не опускайте руки в загрузочный ствол.
	Установка вставки для нарезки кубиками
	Установка крышки
	Установочная метка — корпус

Диски-измельчители

Обозначение	Применение
Двусторонний диск для толстой/тонкой нарезки 	Нарезка продуктов, например фруктов и овощей, толстыми или тонкими ломтиками. Маркировка: ■ 1 = толстые ломтики ■ 3 = тонкие ломтики Примечание: Не подходит для переработки твердого сыра, хлеба, булочек или шоколада. Рекомендация: Вареный картофель можно нарезать ломтиками только после охлаждения.
Двусторонний диск для грубой/мелкой шинковки 	Шинковка продуктов, например фруктов, овощей или сыра (такого как гауда, эдам) крупными или мелкими кусочками. Маркировка: ■ 2 = крупная сторона ■ 4 = мелкая сторона Примечание: Не подходит для переработки орехов или твердого сыра, такого как пармезан. Рекомендация: Мягкий сыр шинкуйте на стороне с крупными отверстиями.

Обозначение	Применение
Диск-терка, мелкая 	Средняя шинковка продуктов, например сырого картофеля или твердого сыра, такого как пармезан. Примечание: Не подходит для переработки мягкого и нарезного сыра.
Диск-терка, крупная 	Крупная шинковка продуктов, например сырого картофеля для кнеликов, клецок или драников.
Диск для нарезки овощей по-азиатски 	Нарезка продуктов, например овощей и фруктов, тонкими полосками.

Устройство защиты от перегрузки

Защита от перегрузки препятствует повреждению электромотора и других компонентов вследствие слишком высокой нагрузки.

→ "Устранение неисправностей",
Страница 56

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

¹ В зависимости от модели

ru Обзор очистки

они после этого станут тверже и будут лучше нарезать

- 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, мортадела, 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).

Подготовка универсальной резки

→ Рис. **2** - **9**

Подготовка насадки для нарезки кубиками

→ Рис. **10** - **17**

Обработка продуктов

Рекомендации

- Чтобы достичь оптимальных результатов, тонкие продукты нужно нарезать стопками.
- Чашу можно снимать и опорожнять, не снимая принадлежность.

→ Рис. **18** - **21**

Завершение обработки

→ Рис. **22** - **27**

Обзор очистки

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

Отдельные детали очищаются согласно таблице.

→ Рис. **28**

Примеры использования

Соблюдайте указания и значения в таблице.

→ Рис. **29**

→ Рис. **30**

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. На запасные части с заданным местом слома наши гарантийные обязательства не распространяются.

- Новый держатель дисков можно приобрести в сервисной службе по номеру 10039240.

⚠️ الأمان

- اقرأ هذا الدليل بعناية.
- التزم بمراعاة دليل استخدام الجهاز الأساسي.
- لا تستخدم الملحقات إلا:
- مع خلاط متعدد الاستخدامات من سلسلة الطرازات MUM5.
- مع الأجزاء والكماليات الأصلية.
- لقطع وبشر وتقسير المواد الغذائية.
- لتقطيع المواد الغذائية التالية إلى مكعبات.
- ◀ لا تمسك بأقراص التقطيع إلا من الإطار البلاستيكي في المنتصف.
- ◀ لا تلمس السكاكين والحواف الحادة بيدين مجردتين أبدًا.
- ◀ يجب عدم الإمساك بقرص السكين وشبكة التقطيع إلا من الجزء البلاستيكي.
- ◀ لا تلمس الشفرات بيدين مجردتين أبدًا.
- ◀ لا تدخل يديك في منفذ التعبئة.
- ◀ لا تستخدم إلا أسطوانة الدفع لتقليب المكونات.
- ◀ لا تركيب الملحقات أبدًا على الجهاز الأساسي.
- ◀ لا تتركب أو تفك الملحقات إلا عند توقف وحدة الإدارة وفصل الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي.
- ◀ لا تستخدم الملحقات إلا عندما تكون كافة أجزائه مركبة مع بعضها على الوجه الصحيح.
- ◀ لا تستخدم الملحقات إلا في وضع الشغل المخصص له.

تجنب الأضرار المادية

- ◀ لا تستخدم أية مواد غذائية، تحتوي على مكونات 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.

التعرّف على الملحقات

عرض عام

← الشكل 1

1	جسم الماكينة
2	حامل الأقراص
3	غطاء بمنفذ تعبئة مدمج
4	كباس وكوب قياس

5	قرص الخضروات الآسيوية ¹
6	قرص البشر، خشن ¹
7	قرص البشر، ناعم ¹
8	قرص البشر الدوّار خشن/ناعم ¹
9	قرص التقطيع الدوّار سميك/رفيع ¹
10	حامل أساسي
11	شبكة تقطيع صغيرة
12	قرص سكين
13	واقى السكين
14	منظف شبكة التقطيع

الرموز

الرمز	الشرح
	احرص على مراعاة تعليمات دليل الاستعمال.

¹ على حسب الطراز

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

أقراص التقطيع

التأمين ضد التحميل الزائد
يحول التأمين ضد التحميل الزائد دون تضرر المحرك ومكونات تركييبية أخرى من جراء تحميل مرتفع للغاية.
←"التغلب على الاختلالات"، الصفحة 59

الاستعمال

إرشادات عامة

تعد تجهيزة تقطيع المكعبات مناسبة لتقطيع الأطعمة التالية لمكعبات:

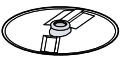
- الخضار النيئ أو المطبوخ، على سبيل المثال البطاطاس، والجزر، والخيار، والطماطم، والفلفل، والبصل
- الفواكه، على سبيل المثال موز، تفاح، إجاص، خوخ، فراولة، بطيخ أو شمام، كيوي؛
- الجبن الصلب والبيض المسلوق أو النقانق الطرية، على سبيل المثال المرتديلا

إرشادات التحضير:

- لا تعالج خضاراً أو فاكهة ناضجة للغاية، وإلا فقد تتسرب عصارتها
- اترك المواد الغذائية المطهولة 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 الشرائع 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

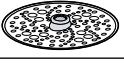
ملاحظات

- 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

الشرح	الرمز
قُطِع المواد الغذائية إلى شرائع سميكة أو رفيعة، مثل الفاكهة والخضروات.	قرص التقطيع الدوار
العلامة:	سميك/رفيع
■ 1 = أقراص سميكة	
■ 3 = أقراص رفيعة	
ملاحظة: ليس مناسباً لمعالجة الجبن الصلب أو الخبز أو الشوكولاتة.	
نصيحة: لا تقطع البطاطس المسلوقة إلا بعدما تبرد.	

بشر المواد الغذائية إلى قطع خشنة أو ناعمة، مثل الفاكهة أو الخضروات أو الجبن، مثل الجودا والفلمنك.	قرص البشر الدوار
العلامة:	خشن/ناعم
■ 2 = جانب خشن	
■ 4 = جانب ناعم	
ملاحظة: ليس مناسباً لمعالجة الجوز أو الجبن الصلب، مثل البارميزان.	
نصيحة: بشر الجبن الخفيف بالجانب الخشن.	

بشر المواد الغذائية على درجة متوسطة النعومة، من قبيل البطاطس أو الجبن الصلب، مثل البارميزان.	قرص البشر ناعم
ملاحظة: ليس مناسباً لمعالجة الجبن الخفيف والجبن شبه الجامد.	

بشر المواد الغذائية على درجة خشنة، مثل البطاطس النيئة لكفنة البطاطس أو الكبيبة أو أقراص البطاطس المقلية.	قرص البشر خشن
	

نتيجة معالجة مواد غذائية غير مسموح بها
مثل أن تصبح السكاكين غير حادة أو
مشوهة.

تحضير الخراطة التمريرية الفورية

← الشكل 2 - 9

تحضير قاطعة المكعبات

← الشكل 10 - 17

تحضير المواد الغذائية

نصائح

- للحصول على نتائج مثالية، عالج مقادير ضئيلة في شكل حزم.
- يمكنك انتزاع الوعاء وإفراغه، دون فك الملحق.

← الشكل 18 - 21

إنهاء المعالجة

← الشكل 22 - 27

نظرة عامة على التنظيف

نظف كافة الأجزاء على الفور بعد الاستخدام،
حتى لا تجف البقايا.
نظف الأجزاء المفردة كما هو مبين في
الجدول.

← الشكل 28

أمثلة تطبيقية

التزم بمراجعة البيانات والقيم المذكورة في
الجدول.

← الشكل 29

← الشكل 30

التغلب على الاختلالات

لا تسقط المواد الغذائية المُعالجة 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 ومعتشًا بشكل صحيح.

◀ راجع ما إذا كان الغطاء مرگبًا بشكل صحيح.

تم التحميل بشكل زائد على الملحق وانكسر محور حامل الأقراص عند موضع الانكسار المفترض. قطع الغيار ذات موضع الانكسار المفترض لا تعد جزءًا من التزاماتنا المترتبة على الضمان.

◀ يتوفر حامل أقراص جديد تحت رقم الطلب 10039240 لدى خدمة العملاء.



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome



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



8001356727 (050710)

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