



BOSCH



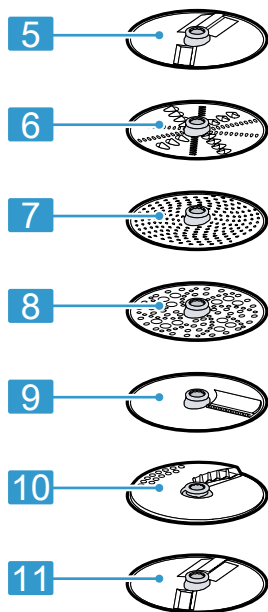
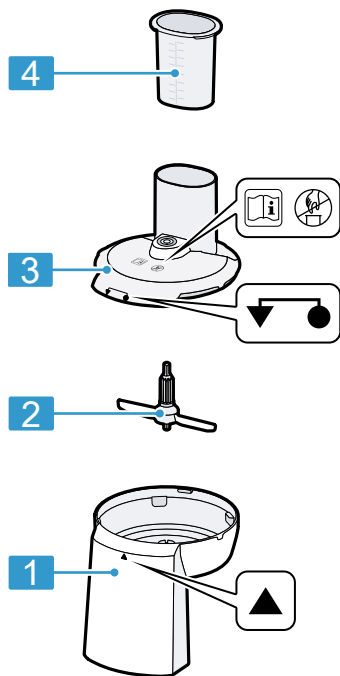
Register your
new appliance
now at MyBosch and
enjoy benefits free of
charge:
[bosch-home.com/
welcome](https://bosch-home.com/welcome)

VeggieLove

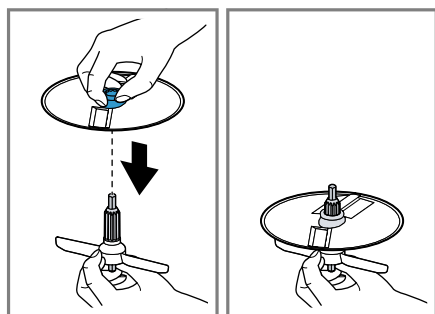
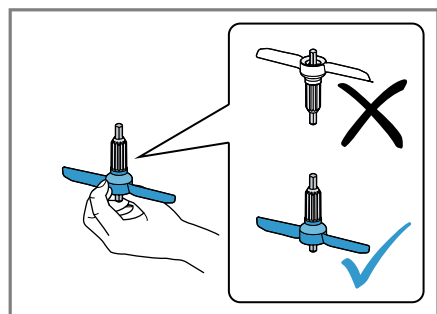
MUZS68VL

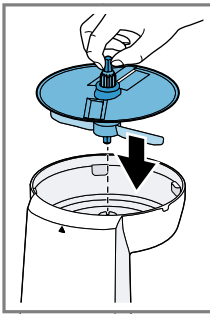
[de]	Gebrauchsanleitung	Durchlaufschnitzler	6
[en]	Information for Use	Continuous shredder	7
[fr]	Manuel d'utilisation	Accessoire râpe/éminceur	9
[it]	Manuale utente	Sminuzzatore	11
[nl]	Gebruikershandleiding	Doorloopsnijder	12
[da]	Betjeningsvejledning	Foodprocessor	14
[no]	Bruksanvisning	Foodprocessor	16
[sv]	Bruksanvisning	Rivjärn	17
[fi]	Käyttöohje	Vihannesleikkuri	19
[es]	Manual de usuario	Cortador rallador	21
[pt]	Manual do utilizador	Cortador	22
[el]	Εγχειρίδιο χρήστη	Πολυκόπτης	24
[tr]	Kullanım kılavuzu	Doğrayıcı	26
[pl]	Instrukcja obsługi	Szatkownica	27
[uk]	Керівництво з експлуатації	Наскрізна шатківниця	29
[ru]	Руководство пользователя	Измельчитель	31
[ar]	دليل المستخدم	مقسم	34



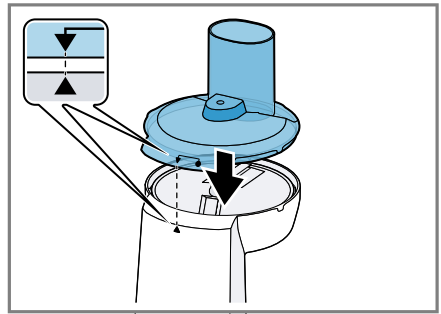
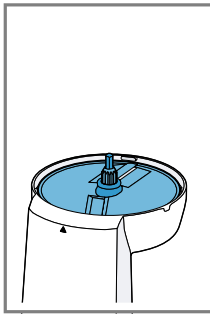


2

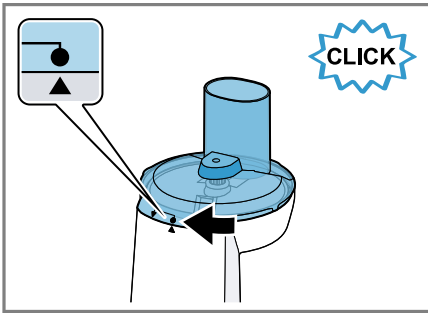




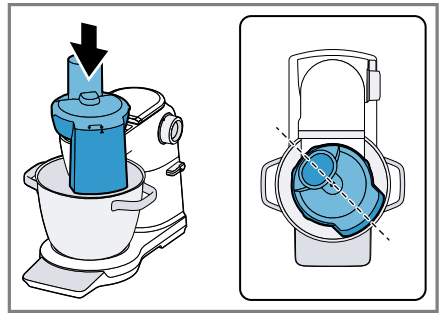
5



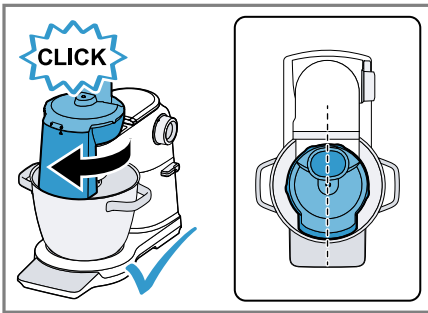
6



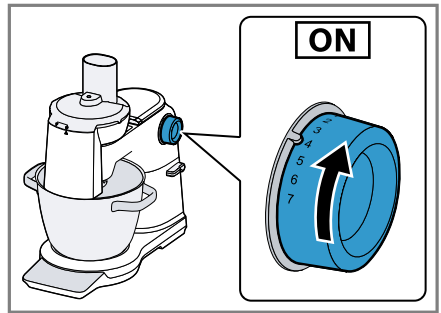
7



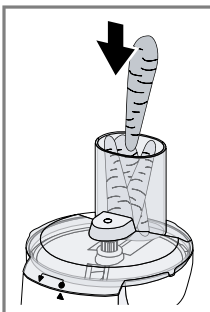
8



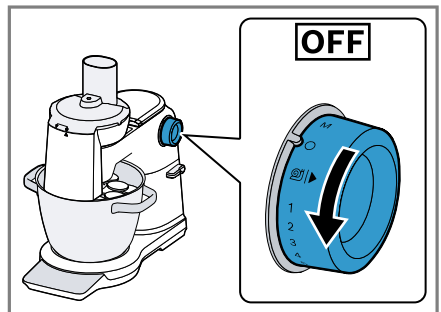
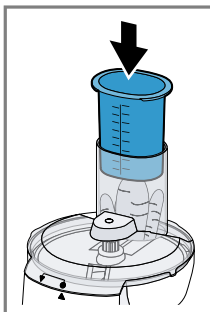
9



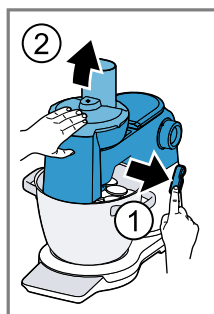
10



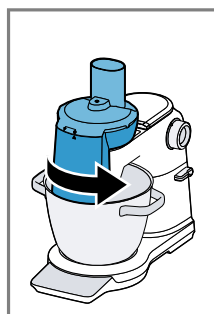
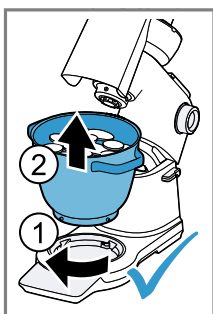
11



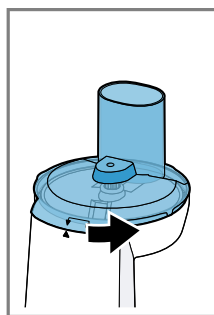
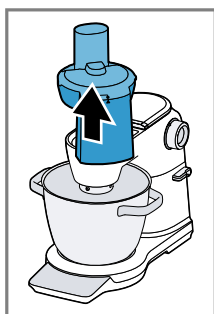
12



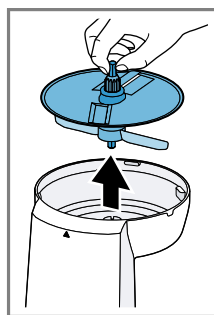
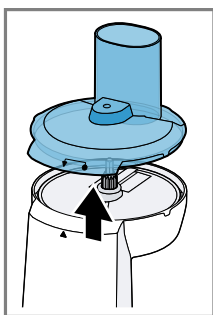
13



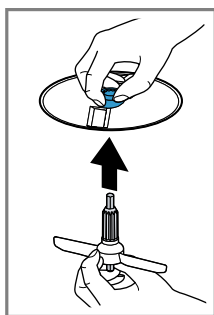
14



15

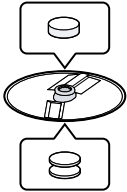
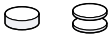
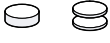
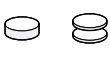
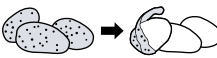
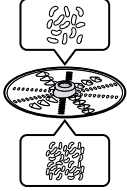
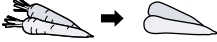
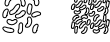
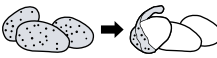
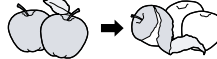
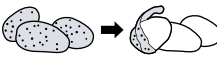
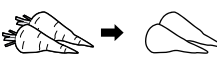
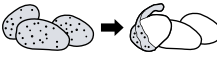


16



	✗	✓	✓	✓	✗
	✓	✓	✓	✓	✓

17

				
			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
			1000 g	5

Sicherheit

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

Verwenden Sie das Zubehör nur:

- mit einer Küchenmaschine der Baureihe MUMS8, MUM9, MUMS6.
- mit Originalteilen und -zubehör.
- zum Schneiden, Raspeln und Reiben von Lebensmitteln.
- ▶ Die Zerkleinerungsscheiben nur am Kunststoff in der Mitte anfassen.
- ▶ Nie die scharfen Messer und Kanten mit bloßen Händen berühren.
- ▶ Nicht in den Einfüllschacht fassen.
- ▶ Nur den Stopfer verwenden, um Lebensmittel 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	Schneidwendescheibe dick/dünn
6	Raspelwendescheibe grob/fein
7	Reibscheibe fein
8	Reibscheibe grob ¹
9	Asia-Gemüsescheibe ¹
10	Pommes-Frites-Scheibe ¹
11	SuperCut Wendescheibe ¹

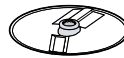
¹ Je nach Modell

Symbole

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

Zerkleinerungsscheiben

Bezeichnung	Verwendung
Schneidwendescheibe 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.

Raspelwendescheibe 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. 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.
--------------------	--

Bezeichnung	Verwendung
	Pommes-Frites-Scheibe
	SuperCut Wendescheibe

Rohe Kartoffeln für Pommes frites schneiden.

Lebensmittel in dicke oder dünne Scheiben schneiden, z. B. Obst und Gemüse.

Tip: Besonders geeignet für sehr weiche und sehr faserige Lebensmittel, z. B. überreife Tomaten oder Staudensellerie.

Überlastsicherung

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

→ "Störungen beheben", Seite 7

Bedienung

Übersicht der Grundgeräte

Dieses Zubehör kann mit verschiedenen Grundgeräten verwendet werden.

Bereiten Sie Ihre Küchenmaschine vor, wie abgebildet.

→ Abb. 2

A	Küchenmaschine der Baureihe MUMS8
B	Küchenmaschine der Baureihe MUM9
C	Küchenmaschine der Baureihe MUMS6

Durchlaufschnitzler vorbereiten

→ Abb. 3 - 9

Lebensmittel mit dem Durchlaufschnitzler verarbeiten

Hinweis: Das Zubehör lässt sich nur mit korrekt eingesetzter Schüssel verwenden.

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 MUMS8, MUM9, MUMS6.
- with genuine parts and accessories.
- for cutting up, shredding and grating food.
- ▶ Only take hold of the cutting discs by the plastic in the middle.
- ▶ Never touch the sharp blades and edges with bare hands.
- ▶ Do not reach into the filling shaft.
- ▶ Only use the pusher to push down food.
- ▶ 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.

Tipps

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

→ Abb. 10 - 13

Verarbeitung abschließen

→ Abb. 14 - 16

Reinigungsübersicht

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

Die einzelnen Teile reinigen, wie in der Tabelle angegeben.

→ Abb. 17

Anwendungsbeispiele

Die Angaben und Werte in der Tabelle beachten.

→ Abb. 18

Störungen beheben

Verarbeitete Lebensmittel fallen nicht in die Schüssel.

Auslassöffnung oder Gehäuse ist verstopft.

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

Zerkleinerungsscheibe dreht sich nicht, obwohl das Grundgerät läuft.

Deckel ist nicht korrekt aufgesetzt und eingerastet.

- ▶ Prüfen Sie, ob der Deckel korrekt montiert wurde. Zubehör wurde überlastet und Achse des Scheibenträgers ist an der Sollbruchstelle gebrochen. Ersatzteile mit Sollbruchstelle sind nicht Bestandteil unserer Garantieverpflichtungen.
- ▶ Ein neuer Scheibenträger ist unter der Bestellnummer 10000314 beim Kundendienst erhältlich.

en

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	Reversible cutting disc, thick/thin
6	Reversible shredding disc, coarse/fine
7	Fine grating disc
8	Coarse grating disc ¹
9	Asia vegetables disc ¹
10	French fries disc ¹
11	SuperCut reversible disc ¹

¹ Depending on the model

Symbols

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

Designation	Use
	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.
French fries disc 	Slicing raw potatoes for French fries.
SuperCut reversible disc 	Cutting food into thick or thin slices, e.g. fruit and vegetables. Tip: Particularly suitable for very soft and very fibrous food, e.g. overripe tomatoes or celery.

Overload protection

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

→ "Troubleshooting", Page 9

Operation

Overview of main units

This accessory can be used with different main units. You can prepare your kitchen machine as shown.

→ Fig. 2

A	Kitchen machine from the MUMS8 series
B	Kitchen machine from the MUM9 series
C	Kitchen machine from the MUMS6 series

Prepare continuous feed shredder

→ Fig. 3 - 9

Processing food with the continuous feed shredder

Note: The accessory can only be used if the bowl is fitted properly.

Tips

- For optimum results, process thin ingredients in bunches.

- You can remove and empty the bowl without taking off the accessory.

→ Fig. 10 - 13

Finishing processing

→ Fig. 14 - 16

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. 17

Application examples

Observe the information and values in the table.

→ Fig. 18

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 10000314.

Sécurité

fr

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

Utilisez uniquement l'accessoire :

- avec un robot culinaire de la série MUMS8, MUM9, MUMS6.
- avec des pièces et accessoires d'origine.
- pour trancher, râper et émincer des produits alimentaires.
- 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.
- Ne pas introduire les doigts dans l'ouverture d'ajout.
- Utiliser uniquement le pilon poussoir pour rajouter des aliments.
- 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 réversible à émincer épais / fin

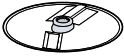
6	Disque réversible à râper grossier / fin
7	Disque à râper fin
8	Disque à râper grossier ¹
9	Disque pour julienne de légumes ¹
10	Disque à pommes frites ¹
11	Disque réversible SuperCut ¹

¹ Selon le modèle

Symboles

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

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. 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.
Disque à pommes frites 	Pour découper des frites dans les pommes de terre crues.
Disque réversible Super-Cut 	Pour émincer les aliments en tranches fines et épaisses, p. ex. fruits et légumes. Conseil : Convient particulièrement à des aliments très mous et très fibreux (p. ex. tomates très mûres ou céleri).

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 10

Utilisation

Aperçu des appareils de base

Cet accessoire peut être utilisé avec différents appareils de base.

Préparez votre robot pâtissier, comme illustré.

→ Fig. 2

A Robot pâtissier de la série MUMS8

B Robot culinaire de la série MUM9

C Robot pâtissier de la série MUMS6

Préparer l'accessoire râpe/éminceur

→ Fig. 3 - 9

Traiter les aliments avec l'accessoire râpeur / éminceur

Remarque : L'accessoire peut être utilisé uniquement lorsque le bol correspondant est mis en place.

Conseils

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

→ Fig. 10 - 13

Terminer le traitement

→ Fig. 14 - 16

Guide de nettoyage

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

Nettoyer les différents composants comme indiqué dans le tableau.

→ Fig. 17

Exemples d'utilisations

Respecter les indications et valeurs figurant dans le tableau.

→ Fig. 18

Dépannage

Les produits alimentaires ne tombent pas dans le bol.

L'orifice de sortie ou le boîtier est obstrué.

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

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

Le couvercle n'est pas correctement placé et enclenché.

► Vérifiez si le couvercle est correctement monté.

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

Sicurezza

it

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

Utilizzare l'accessorio soltanto:

- con un robot da cucina della serie MUMS8, MUM9, MUMS6.
- con gli accessori e le parti originali.
- per tagliare, tagliare a julienne e grattugiare alimenti.
- Afferrare i dischi sminuzzatori soltanto dalla parte di plastica al centro.
- Non toccare mai le lame e i bordi taglienti a mani nude.
- Non introdurre le mani nel pozzetto di riempimento.
- Per spingere gli alimenti 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 taglierina spesso/fine
6	Disco grattugia fine/grossa
7	Disco a fori fini per grattugiare
8	Disco a fori grossi per grattugiare ¹
9	Disco per verdure asiatiche ¹
10	Disco per patate fritte ¹
11	Disco SuperCut ¹

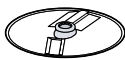
¹ A seconda del modello

Simboli

Simbolo	Descrizione
	Seguire le indicazioni del libretto d'istruzioni.
	Non introdurre le mani nel pozzetto di riempimento.

Simbolo	Descrizione
	Applicazione del coperchio
	Marcatrice di posizione del corpo

Dischi sminuzzatori

Denominazione	Utilizzo
Disco tagliarino 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 mediofinemente, 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.
	
Disco per patatine fritte	Tagliare patate crude per fare patatine fritte.
	
Disco Super-Cut	Tagliare gli alimenti a fette spesse o sottili, ad es. frutta e verdura.
	Consiglio: Particolarmente adatto per gli alimenti molto morbidi (ad es. pomodori troppo maturi) e molto fibrosi (ad es. sedano da costa).

Sicurezza di sovraccarico

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

→ "Sistemazione guasti", Pagina 12

Utilizzo

Panoramica degli apparecchi base

Questo accessorio può essere impiegato con diversi apparecchi base.

Preparare la macchina da cucina universale come illustrato.

→ Fig. 2

A	Macchina da cucina universale della serie MUMS8
B	Robot da cucina della serie MUM9
C	Robot da cucina della serie MUMS6

Preparazione dello sminuzzatore continuo

→ Fig. 3 - 9

Veiligheid

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

Gebruik het toebehoren alleen:

- met een keukenmachine van de bouwserie MUMS8, MUM9, MUMS6.
- met originele onderdelen en accessoires.
- om te snijden, rasp en malen van levensmiddelen.
- ▶ De fijnmaakschijven alleen aan de kunststof in het midden vastnemen.
- ▶ Nooit de scherpe messen en randen met blote handen aanraken.
- ▶ Niet in de vulschacht grijpen.
- ▶ Alleen de stopper gebruiken om levensmiddelen toe te voegen.
- ▶ Het toebehoren nooit samenbouwen terwijl het op het basisapparaat is aangebracht.

Lavorazione degli alimenti con lo sminuzzatore continuo

Nota: L'accessorio può essere azionato soltanto con la ciotola correttamente inserita.

Consigli

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

→ Fig. 10 - 13

Fine della lavorazione

→ Fig. 14 - 16

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. 17

Esempi d'impiego

Rispettare le indicazioni e i dati nella tabella.

→ Fig. 18

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 10000314.

nl

- ▶ Het toebehoren alleen bij stilstand van de aandrijving en uit het stopcontact verwijderen de 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	Snijschijf dik/dun
6	Raspschijf grof/fijn
7	Maalschijf fijn
8	Maalschijf grof ¹
9	Schijf voor Aziatische groenten ¹
10	Patates-fritesschijf ¹
11	Snijschijf 'SuperCut' ¹

¹ Afhangelijk van het model

Symbolen

Symbool	Beschrijving
	Neem de aanwijzingen in de gebruiksaanwijzing in acht.
	Niet in de vulschacht grijpen.
	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.

Aanduiding	Gebruik
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 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.
Patates-fritesschijf 	Ongekookte aardappels voor het snijden van patates-frites.
Snijschijf 'SuperCut' 	Levensmiddelen in dikke of dunne plakken snijden, bijvoorbeeld groente en fruit. Tip: Bijzonder geschikt voor zeer zachte levensmiddelen en zeer vezelrijke levensmiddelen, bijv. overrijpe tomaten en bleekselderij.

Overbelastingsbeveiliging

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

→ "Storingen verhelpen", Pagina 14

Bediening

Overzicht van de basisapparaten

Dit toebehoren kan met verschillende basisapparaten worden gebruikt.

Bereid uw keukenmachine voor zoals afgebeeld.

→ Fig. 2

A	Keukenmachine van de bouwserie MUMS8
B	Keukenmachine van de bouwserie MUM9
C	Keukenmachine van de bouwserie MUMS6

Doorloopsnijder voorbereiden

→ Fig. 3 - 9

Levensmiddelen verwerken met de doorloop-snijder

Opmerking: Het accessoire kan alleen met correct geplaatste kom worden gebruikt.

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. 10 - 13

Verwerking beëindigen

→ Fig. 14 - 16

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. 17

Toepassingsvoorbeelden

De gegevens en waarden in de tabel in acht nemen.

→ Fig. 18

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 stop-contact.
2. Haal het accessoire eraf.
3. Haal het accessoire uit elkaar en verwijder de verstopping.

Fijnmaakschijf draait niet, hoewel het basis-apparaat 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 10000314 verkrijgbaar bij de servicedienst.

Sikkerhed

da

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

Brug kun tilbehøret:

- Med en køkkenmaskine af typerækken MUMS8, MUM9, MUMS6.
- med originale dele og tilbehør.
- Til at skære, raspe og rive fødevarer.

- Tag kun fat i midten på finhakningsskivernes kunststof.
- Berør aldrig de skarpe knive og kanter med de bare fingre.
- Stik ikke fingrene ind i påfyldningsskakt.
- Brug kun stopperen for at skubbe fødevarer i.
- Tilbehør må aldrig samles på motorenheden.
- Tilbehøret må kun sættes på og tages af, når drevet står stille, og apparatet er afbrudt fra strømmettet.
- Tilbehør må kun benyttes, når det er helt samlet.
- Tilbehøret må kun bruges i den dertil beregnede arbejdsposition.

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

2	Skiveholder
3	Låg med integreret påfyldningsskakt
4	Stopper og målebæger
5	Vendbar skæreskive tynd/tyk
6	Vendbar raspeskive grov/fin
7	Riveskive fin
8	Riveskive grov ¹
9	Asia-grøntskive ¹

10	Pomfritskive ¹
11	"SuperCut"-vendeske ¹

¹ Afhængigt af model

Symboler

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

Finhakningsskiver

Betegnelse	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 skærest.

Riveskive grov



Grov raspning af fødevarer, f.eks. rå kartofler til knødel, kartoffelboller eller søsterkage.

Asia-grøntskive



Skæring af fødevarer i fine strimler, f.eks. frugt og grøntsager.

Pomfritskive



Skæring af kartofler til pomfritter.

Betegnelse	Anvendelse
------------	------------

"SuperCut"-vendeske



Skæring af fødevarer i tykke eller tynde skiver, f.eks. frugt og grøntsager.

Tip: Især egnet til meget bløde og meget fiberholdige fødevarer, f.eks. overmodne tomater eller bladselleri.

Overbelastningssikring

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

→ "Afhjælpning af fejl", Side 15

Betjening

Oversigt over motorenhederne

Dette tilbehør kan bruges sammen med forskellige motorenheder.

Klargør køkkenmaskinen som vist.

→ Fig. 2

A	Køkkenmaskine i serien MUMS8
B	Køkkenmaskine fra serien MUM9
C	Køkkenmaskine i serien MUMS6

Forberedelse af hurtigsnit

→ Fig. 3 - 9

Forarbejdning af fødevarer med hurtigsnitte

Bemærk: Tilbehør kan kun anvendes med korrekt isat skål.

Tips

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

→ Fig. 10 - 13

Afslutning af forarbejdning

→ Fig. 14 - 16

Rengøringsoversigt

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

Rengør de enkelte dele som anført i tabellen.

→ Fig. 17

Eksempler på brug

Vær opmærksom på angivelserne og værdierne i tabellen.

→ Fig. 18

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 motorhaken 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 10000314.

Sikkerhet

no

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

Brak kun tilbehøret:

- med en kjøkkenmaskin i serie MUMS8, MUM9, MUMS6.
- med originaldelar og -tilbehør.
- til kutting, rasping og riving av matvarer.
- Grip kun tak i kuttesskivene på plasten i midten.
- Du må aldri berøre skarpe kniver og kanter med bare hender.
- Ikke grip inn i påfyllingssjakten.
- Bruk kun støteren for å skyve inn matvarene.
- 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	Skjærevendeskiye, tykk/tynn
6	Raspevendeskiye, grov/fin
7	Riveskiye, fin
8	Riveskiye, grov ¹
9	Asia-grønnsaksskiye ¹
10	Pommes frites skive ¹
11	SuperCut-vendeskiye ¹

¹ Avhengig av modell

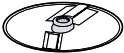
Symboler

Symbol	Beskrivelse
	Følg instruksjonene i bruksanvisningen.

Symbol	Beskrivelse
	Ikke grip inn i påfyllingssjakten.
	Sett på lokket
	Posisjonsmerke hus

Kuttesskiver

Betegnelse	Bruk
Skjærevende-skive, 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 bearbeidning 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 bearbeidning av nøtter eller hard ost, f.eks. parmesan-ost. Tips: Rasp myk ost med den grove siden.

Betegnelse	Bruk
Riveskive, fin 	Rasp matvarene middels fint, f.eks. rå poteter eller har ost som parmesanost. Merk: Ikke egnet til bearbeidning av myk ost og ost i skiver.
Riveskive, grov 	Rasp matvarene grovt, f.eks. rå poteter til komler, potetballer eller potetkaker.
Asia-grønn-sakskive 	Kutte matvarer i fine strimler, f.eks. frukt og grønnsaker.
Pommes friteskive 	Skjær opp rå poteter for pommes frites.
SuperCut-vendeskive 	Skjær matvarene i tykke eller tynne skiver, f.eks. frukt og grønnsaker. Tips: Spesielt egnet for svært myke og svært fiberholdige matvarer, f.eks. overmodne tomater eller stangselleri.

Overlastvern

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

→ "Utbedring av feil", Side 17

Betjening

Oversikt over basisapparatene

Dette tilbehøret kan brukes med ulike basisapparater. Forbered kjøkkenmaskinen som vist på illustrasjonen.

→ Fig. 2

A	Kjøkkenmaskin i serie MUMS8
B	Kjøkkenmaskin i serien MUM9
C	Kjøkkenmaskin i serie MUMS6

Klargjøre foodprosessoren

→ Fig. 3 - 9

Bearbeide matvarer med gjennomløps-kutteren

Merk: Tilbehøret kan kun brukes når bollen er satt korrekt inn.

Tips

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

→ Fig. 10 - 13

Avslutt bearbeidningen

→ Fig. 14 - 16

Oversikt over rengjøring

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

Rengjør enkeltdeleer som angitt i tabellen.

→ Fig. 17

Eksempler på bruk

Overhold opplysningene og verdiene i tabellen.

→ Fig. 18

Utbedring av feil

Bearbeidede matvarer faller ikke ned i bollen.

Utløpsåpning eller hus er tilstoppet.

1. Avslutt bearbeidningen 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 bruddet av i bruddstedet. Reservedeler med fastlagt bruddsted er ikke inkludert i våre garantiforpliktelser.

- En ny skiveholder fås hos kundeservice under bestillingsnummer 10000314.

Säkerhet

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

Använd tillbehören enbart:

- med en hushållsapparat i serien MUMS8, MUM9, MUMS6.
- med originaldelar och originaltillbehör.
- för att skära, strimla och riva matvaror.
- Fatta sönderdelningsskivorna enbart i plasten i mitten.
- Vidrör aldrig de vassa knivarna och kanterna med bara händer.
- Stoppa inte ned handen i påfyllningsröret.
- Använd endast påmataren för att trycka in livsmedel.
- Montera aldrig tillbehör på motordelen.

SV

- 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	Skärvåndskiva tjock/tunn
6	Strimlingsvåndskiva grov/fin
7	Rivskiva fin
8	Rivskiva grov ¹
9	Asia-grönsaksskiva ¹
10	Pommes frites-skiva ¹
11	SuperCut våndskiva ¹

¹ Beroende på modell

Symboler

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

Finfördelningsskivor

Beteckning	Användning
Skärvåndskiva tjock/tunn 	Skärning av matvaror i tjocka eller tunna skivor, t.ex. frukt och grönsaker. 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.

Beteckning	Användning
Strimlingsvåndskiva grov/fin 	Strimling av matvaror i grova eller fina bitar, t.ex. frukt, grönsaker eller ost som Gouda eller Edamer. 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, klump eller rå-rakor.
Asia-grönsaksskiva 	Skärning av matvaror i fina strimlor, t.ex. frukt och grönsaker.
Pommes frites-skiva 	Skärning av rå potatis till pommes frites.
SuperCut våndskiva 	Skärning av matvaror i tjocka eller tunna skivor, t.ex. frukt och grönsaker. Tips!: Lämpar sig speciellt för mycket mjuka och fiberrika matvaror, t.ex. övermogna tomater eller bladselleri.

Överlastskydd

Överlastskyddet förhindrar att motorn och andra komponenter skadas på grund av alltför hög belastning.
→ "Avhjälpling av fel", Sid. 19

Användning

Översikt över motordelarna

Tillbehöret kan användas tillsammans med olika grundapparater.
Förbered köksmaskinen som bilden visar.
→ Fig. 2

A	Köksmaskin i serie MUMS8
B	Köksmaskin i serie MUM9
C	Köksmaskin i serie MUMS6

Förbereda rivjärnet

→ Fig. 3 - 9

Bearbetning av matvaror med grönsaksskäraren

Notering: Tillbehöret kan endast användas med korrekt insatt skål.

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. 10 - 13

Slutför bearbetningen

→ Fig. 14 - 16

Rengöringsöversikt

Rengör alla delar direkt efter användningen så att inga rester torkar in.
Rengör de olika delarna enligt anvisningarna i tabellen.

→ Fig. 17

Användningsexempel

Beakta uppgifterna och värdena i tabellen.

→ Fig. 18

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 10000314 kan beställas från kundtjänsten.

⚠ Turvallisuus

fi

- Lue tämä ohje huolellisesti.
- Noudata peruslaitteen käyttöohjetta.

Käytä varustetta vain:

- valmistussarjaan MUMS8, MUM9, MUMS6 kuuluvan yleiskoneen kanssa.
- valmistajan alkuperäisillä osilla ja varusteilla.
- elintarvikkeiden viipalointiin ja raastamiseen.
- Tartu hienonnusteriin vain keskellä olevasta muoviosasta.
- Älä milloinkaan koske teräviin teriin ja reunoihin paljain käsin.
- Älä laita sormia täyttöaukkoon.
- Kun lisäät elintarvikkeita, käytä aina vain 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. luuta, rustoja tai siemeniä.
- Älä työnnä täyttöaukkoon tai runkoon esineitä, esim. lastaa.
- Tarkista ennen käyttöä, ettei täyttöaukossa ja rungossa ole ylimääräisiä esineitä.
- Syöttöpaininta ei saa painaa liian voimallisesti.

Tutustuminen varusteisiin

Yleiskatsaus

→ Kuva 1

1	Runko
2	Teränpidin
3	Kansi, jossa on integroitu syöttösuppilo
4	Syöttöpainin ja mitta-astia

5	Käännettävä viipalointiterä paksu/ohut
6	Käännettävä raastinterä karkea/hieno
7	Raasteterä, hieno
8	Raasteterä, karkea ¹
9	Wokkivihannesterä ¹
10	Ranskanperunaterä ¹
11	Käännettävä viipalointiterä »SuperCut« ¹

¹ Mallista riippuen

Symbolit

Symboli	Kuvaus
	Noudata käyttöohjeita.

Symboli	Kuvaus
	Älä laita sormia täyttöaukkoon.
	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.
--------------------------------------	---

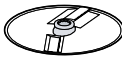
Raasteterä, hieno	Elintarvikkeiden, esim. raakojen perunoiden tai kovan juuston kuten parmesaanin keskikarkea raastaminen. Huomautus: Ei sovellu pehmeän juuston tai juustoviipaleiden käsittelyyn.
-------------------	---

Raasteterä, karkea	Elintarvikkeiden, esim. raakojen perunoiden karkea raastaminen knödeleihin tai perunaohukaisiin.
--------------------	--

Wokkivihannesterä	Viipaloi elintarvikkeet, esim. hedelmät ja vihannekset, ohuiksi suikaleiksi.
-------------------	--

Ranskanperu naterä	Viipaloi raa'at perunat ranskanperunoiden valmistamista varten.
--------------------	---

Käännettävä viipalointiterä »SuperCut«	Leikkaa elintarvikkeet, esim. hedelmät ja vihannekset ohuiksi tai paksuiksi viipaleiksi.
--	--

Nimi	Käyttö
	Ohje: Soveltuu erityisesti erittäin pehmeille ja hyvin kuitupitoisille elintarvikkeille, esim. ylikypsille tomaateille tai varsisellerille.

Ylikuormitussuoja

Ylikuormitussuoja estää moottorin ja muiden osien vioittumisen liian suuren kuormituksen seurauksena.
→ "Toimintahäiriöiden korjaaminen", Sivu 20

Käyttö

Yhteenveto peruslaitteista

Tätä varustetta voidaan käyttää eri peruslaitteissa.
Valmisteile yleiskone kuvan mukaisesti.

→ Kuva 2

A	Valmistussarjaan MUMS8 kuuluva yleiskone
B	Valmistussarjaan MUM9 kuuluva yleiskone
C	Valmistussarjan MUMS6 yleiskone

Vihannesleikkurin valmistelu

→ Kuva 3 - 9

Elintarvikkeiden käsittely vihannesleikkurilla

Huomautus: Varustetta voi käyttää vain, kun kulho on asetettu oikein paikoilleen.

Ohjeet

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

→ Kuva 10 - 13

Käsittelyn lopetus

→ Kuva 14 - 16

Puhdistusohjeet

Puhdista kaikki osat käytön jälkeen, jotta elintarvikkeiden jäänteet eivät kuivu niihin kiinni.
Puhdista yksittäiset osat taulukon ohjeiden mukaan.

→ Kuva 17

Käyttöesimerkkejä

Noudata taulukossa annettuja tietoja ja arvoja.

→ Kuva 18

Toimintahäiriöiden korjaaminen

Käsitellyt 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 10000314.

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 MUMS8, MUM9, MUMS6.
- con piezas y accesorios originales.
- para cortar, rallar en grueso y fino alimentos.
- ▶ ¡Sujetar los discos picadores solo por el plástico en el medio!
- ▶ No tocar nunca las cuchillas ni los bordes con las manos.
- ▶ No introducir las manos en la boca de llenado.
- ▶ Usar solo el empujador para introducir posteriormente los alimentos.
- ▶ 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

1	Carcasa
2	Soporte portadiscos
3	Tapa con boca de llenado integrada
4	Empujador y vaso medidor
5	Disco cortador reversible con dos grosores (fino y grueso)
6	Disco rallador reversible con dos grosores (fino y grueso)
7	Disco rallador fino
8	Disco rallador grueso ¹
9	Disco para cortar verduras orientales ¹
10	Disco para cortar patatas crudas ¹
11	Disco reversible «Supercut» ¹

¹ En función del modelo

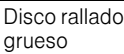
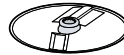
Sensores de selección

Símbolo	Descripción
	¡Observar estrictamente las instrucciones de uso!
	No introducir las manos en la boca de llenado.

Símbolo	Descripción
	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.



Denominação	Utilização
	
Disco para cortar verduras orientales	Cortar los alimentos en tiras finas, p. ej., frutas y verduras.
	
Disco para cortar patatas crudas	Para cortar patatas crudas y preparar patatas fritas.
	
Disco reversible «Super-cut»	Cortar los alimentos en rodajas gruesas o finas, p. ej., frutas y verduras. Consejo: Especialmente adecuado para cortar alimentos muy blandos y muy fibrosos, p. ej. tomates demasiado maduros o apio.

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 22

Manejo

Vista general de las bases motrices

Este accesorio se puede utilizar con distintas bases motrices. Prepare el robot de cocina tal como se muestra en la ilustración.

→ Fig. 2

A	Robot de cocina de la serie MUMS8
B	Robot de cocina de la serie MUM9
C	Robot de cocina de la serie MUMS6

Preparar el cortador-rallador

→ Fig. 3 - 9

Procesar los alimentos con el cortador-rallador

Nota: El accesorio solo puede utilizarse con el recipiente de mezcla correctamente insertado.

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. 10 - 13

Finalizar la preparación

→ Fig. 14 - 16

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. 17

Ejemplos prácticos

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

→ Fig. 18

Solucionar pequeñas averías

Los alimentos procesados no caen 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 10000314.

Segurança

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

Utilize o acessório apenas:

- com um robô de cozinha da série MUMS8, MUM9, MUMS6.
- com peças e acessórios originais.
- para cortar, ralar e raspar alimentos.
- Segurar os discos de trituração apenas pelo elemento de plástico no centro.
- Nunca toque com as mãos nas lâminas e arestas afiadas.
- Não tocar no canal de enchimento.
- Utilize apenas o calcador para adicionar alimentos.
- Nunca montar o acessório no aparelho base.

pt

- ▶ 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 contenham 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 reversível de cortar grosso/fino
6	Disco reversível de ralar grosso/fino
7	Disco de raspar fino
8	Disco de raspar grosso ¹
9	Disco para legumes Asia ¹
10	Disco para batatas fritas ¹
11	Disco reversível SuperCut ¹

¹ Conforme o modelo

Símbolos

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

Discos de trituração

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.



Designação	Utilização
Disco reversível de ralar grosso/fino	Triture alimentos em pedaços grossos ou finos, p. ex. fruta, legumes ou queijo, como Gouda ou Edam. Marcação: ■ 2 = lado grosso ■ 4 = lado fino Nota: Não adequado para processar nozes ou queijo rijo, p. ex. parmesão. Dica: Rale queijos moles com o lado mais grosso.
Disco de raspar fino	Rale alimentos com espessura média-fina, p. ex. batatas cruas ou queijo rijo, como parmesão. Nota: Não adequado para processar queijo mole e fatiado.
Disco de raspar grosso	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.
Disco para batatas fritas	Cortar batatas cruas e palitos para fritar.
Disco reversível SuperCut	Corte os alimentos em rodela fina ou grossa, p. ex. fruta e legumes. Dica: Especialmente adequado para alimentos muito moles ou muito fibrosos, p. ex. tomates demasiado maduros ou aipo.

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 24

Utilização

Vista geral dos aparelhos base

Este acessório pode ser utilizado com diferentes aparelhos base.

Prepare o robô de cozinha como ilustrado.

→ Fig. 2

A	Robô de cozinha da série MUMS8
B	Robô de cozinha da série MUM9
C	Robô de cozinha da série MUMS6

Preparar dispositivo para cortar e ralar

→ Fig. 3 - 9

Processar alimentos com o dispositivo para cortar e ralar

Nota: O acessório só pode ser utilizado com a tigela corretamente colocada.

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. 10 - 13

Concluir o processamento

→ Fig. 14 - 16

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. 17

Exemplos de utilização

Observe as indicações e os valores da tabela.

→ Fig. 18

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 trituração 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 10000314.

⚠ Ασφάλεια

el

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

Χρησιμοποιείτε τα εξαρτήματα μόνο:

- με μια κουζινομηχανή της σειράς MUMS8, MUM9, MUMS6.
- Με γνήσια εξάρτημα και προσαρτήματα.
- για την κοπή, το ξύσιμο και το τρίψιμο τροφίμων.
- ▶ Πιάνετε τους δίσκους κοπής μόνο στο πλαστικό μέρος στη μέση.
- ▶ Μην ακουμπήσετε ποτέ τα κοφτερά μαχαίρια και τις κοφτερές ακμές με γυμνά χέρια.
- ▶ Μην πιάνετε μέσα στο στόμιο πλήρωσης.
- ▶ Χρησιμοποιείτε μόνο το εξάρτημα ώθησης, για να ξανασπρώξετε τα τρόφιμα.
- ▶ 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. 1

4	Εξάρτημα ώθησης και κύπελλο μέτρησης
5	Δίσκος κοπής διπλής όψης, χοντρή/λεπτή κοπή
6	Δίσκος τριψίματος διπλής όψης, χοντρό/λεπτό τρίψιμο
7	Δίσκος ψιλού τριψίματος
8	Δίσκος χοντρού τριψίματος ¹
9	Δίσκος λαχανικών Asia ¹
10	Δίσκος για τηγανητές πατάτες ¹
11	Δίσκος διπλής όψης Supercut ¹

¹ Ανάλογα με το μοντέλο

1	Περίβλημα
2	Φορέας δίσκου
3	Καπάκι με ενσωματωμένο στόμιο πλήρωσης

Σύμβολα

Σύμβολο	Περιγραφή
	Προσέξτε τις υποδείξεις στις οδηγίες χρήσης.
	Μην πιάνετε μέσα στο στόμιο πλήρωσης.
	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.

Δίσκος φιλού 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 για ψωμοκεφτέδες, κεφτεδάκια ή πατατοτηγανίτες.

Δίσκος λαχανικών Asia	Κοπή τροφίμων σε λεπτές λωρίδες, π.χ. φρούτα και λαχανικά.
Δίσκος για τηγανητές πατάτες	Κοπή ωμών πατατών για τηγανητές πατάτες.

Ονομασία	Χρήση
Δίσκος διπλής όψης Supercut	Κοπή τροφίμων σε χοντρές ή λεπτές φέτες, π.χ. φρούτα και λαχανικά. Συμβουλή: Ιδιαίτερα κατάλληλα για πολύ μαλακά τρόφιμα και πολύ ινώδη τρόφιμα, π.χ. υπερώριμες ντομάτες ή σέλινο.

Ασφάλεια υπερφόρτωσης

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

→ "Αποκατάσταση βλαβών", Σελίδα 25

Χειρισμός

Επισκόπηση των βασικών συσκευών

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

→ Εικ. 2

A Κουζίνομηχανή της σειράς MUMS8

B Κουζίνομηχανή της σειράς MUM9

C Κουζίνομηχανή της σειράς MUMS6

Προετοιμασία πολυκόπτη

→ Εικ. 3 - 9

Επεξεργασία τροφίμων με τον πολυκόπτη συνεχούς ροής

Σημείωση: Το εξάρτημα μπορεί να χρησιμοποιηθεί μόνο με σωστά τοποθετημένο μπολ.

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. 10 - 13

Ολοκλήρωση της επεξεργασίας

→ Εικ. 14 - 16

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. 17

Παραδείγματα εφαρμογών

Προσέξτε τα στοιχεία και τις τιμές στον πίνακα.

→ Εικ. 18

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 10000314.

⚠ Güvenlik

tr

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

Aksesuarı sadece aşağıdaki şartlar içerisinde kullanın:

- MUMS8, MUM9, MUMS6 serisi bir mutfak robotu ile.
- orijinal parçaları ve aksesuarları ile birlikte kullanın.
- gıda maddelerini kesmek, rendelemek ve doğramak için.
- ▶ Doğrama disklerini sadece ortadaki plastik parçadan tutun.
- ▶ Keskin bıçaklara ve kenarlara asla çıplak elle dokunmayın.
- ▶ Elinizi besin doldurma ağzına sokmayın.
- ▶ Besinleri eklemek için sadece tıkacı kullanınız.
- ▶ Aksesuarı kesinlikle ana cihaz üzerinde monte etmeyin.
- ▶ Aksesuarı sadece tahrik duruyorken ve cihaz çıkartılmış durumdayken takın ve çıkartın.
- ▶ Aksesuarı sadece komple monte edilmiş şekilde kullanın.
- ▶ Aksesuarı sadece öngörülen çalışma konumunda kullanın.

Maddi hasarların önlenmesi

- ▶ Örneğin kemik, kırıkdak veya çekirdek gibi sert parçalar içeren gıdaları işlemeyiniz.
- ▶ Dolum 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	Çevrilebilir kesme disk kalın/ince
6	Çevrilebilen rendeleme disk kaba/ince
7	Rendeleme disk, ince
8	Rendeleme disk, kaba ¹
9	Asya sebzeleri disk ¹
10	Patates kızartması disk ¹
11	SuperCut çevrilebilen disk ¹

¹ Modele bağlı

Semboller

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

Doğrama diskleri

Tanım	Kullanımı
Çevrilebilir kesme disk 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.
Çevrilebilen rendeleme disk kaba/ince	Besinleri kaba veya ince parçalar halinde rendeleyin, örn. meyve, sebze veya Gouda ya da Edamer gibi peynir çeşitleri.



Tanım	Kullanımı
	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.
----------------------	---

Patates kızartması diski	Patates kızartması için çiğ patates kesme.
--------------------------	---

SuperCut çevrilebilir disk	Örneğin meyve ve sebze gibi besinleri kalın veya ince dilimler halinde kesin. İpucu: Özellikle çok yumuşak ve çok lifli besinler için uygundur, örn. çok olgun domatesler veya kereviz.
----------------------------	--

Aşırı yüklenme emniyeti

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

→ "Arızaları giderme", Sayfa 27

Kullanım

Ana cihaza genel bakış

Bu aksesuar farklı ana cihazlar ile birlikte kullanılabilir. Mutfak robotunuzu resimde gösterilen şekilde hazırlayınız.

→ Şek. 2

A	MUMS8 serisi mutfak robotu
----------	----------------------------

B	MUM9 serisi mutfak robotu
C	MUMS6 serisi mutfak robotu

Doğrayıcının hazırlanması

→ Şek. 3 - 9

Yiyecekleri doğrayıcı ile işleme

Not: Aksesuar sadece kap doğru şekilde yerleştirilmişse kullanılabilir.

İpuçları

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

→ Şek. 10 - 13

İşlemenin tamamlanması

→ Şek. 14 - 16

Temizliğe genel bakış

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

→ Şek. 17

Kullanım örnekleri

Tablodaki bilgileri ve değerleri dikkate alınız.

→ Şek. 18

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 gidirin.

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 10000314 sipariş numarası üzerinden temin edilebilir.



AEEE Yönetmeliğine Uygundur. PCB içermez.

⚠ Bezpieczeństwo

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

Przystawek wolno używać tylko:

- razem z robotem kuchennym z serii MUMS8, MUM9, MUMS6.
- z oryginalnymi częściami i akcesoriami.
- do szatkowania, wiórkowania i tarcia artykułów spożywczych.

- ▶ Tarcze rozdrabniające chwycić tylko środkowy element z tworzywa sztucznego.
- ▶ Nigdy nie dotykać ostrych noży i krawędzi gołymi rękoma.
- ▶ Nie wkładać palców do otworu do napełniania.
- ▶ Do popychania składników używać tylko 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 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 dwustronna do krojenia grubo/cienko
6	Tarcza dwustronna do wiórkowania grubo/drobno
7	Tarcza do tarcia – drobno
8	Tarcza do tarcia – grubo ¹
9	Tarcza do krojenia warzyw na sposób azjatycki ¹
10	Tarcza do frytek ¹
11	Tarcza dwustronna SuperCut ¹

¹ W zależności od modelu

Symbole

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

Tarcze rozdrabniające

Oznaczenie	Zastosowanie
Tarcza dwustronna do	Krojenie artykułów spożywczych na cienkie lub grube plasterki, np. owoców i warzyw.

Oznaczenie	Zastosowanie
krojenia grubo/cienko 	Oznaczenie: ■ 1 = grube plasterki ■ 3 = cienkie plasterki Uwaga: Nie nadaje się do przetwarzania twardych serów, chleba, bułek i czekolady. Wskazówka: Gotowane ziemniaki kroić dopiero po wystygnięciu.

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

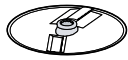
Tarcza do tarcia – drobno 	Średnio grube wiórkowanie artykułów, np. surowych ziemniaków czy twardych serów takich jak parmezan. Uwaga: Nie nadaje się do przetwarzania serów miękkich i serów w plasterkach.
--	---

Tarcza do tarcia – grubo 	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.
--	---

Tarcza do frytek 	Krojenie surowych ziemniaków na frytki.
---	---

Tarcza dwustronna SuperCut	Krojenie artykułów spożywczych na cienkie lub grube plasterki, np. owoców i warzyw.
----------------------------	---

Oznaczenie	Zastosowanie
	Wskazówka: Nadaje się szczególnie dobrze do bardzo miękkich i bardzo włóknistych produktów spożywczych, takich jak np. przejrzale pomidory czy seler naciowy.

Zabezpieczenie przed przeciążeniem

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

→ "Usuwanie usterek", Strona 29

Obsługa

Przegląd urządzeń podstawowych

Tych przystawek można używać z różnymi urządzeniami podstawowymi.

Przygotować robota kuchennego w pokazany sposób.

→ Rys. 2

A	Robot kuchenny z serii MUMS8
B	Robot kuchenny z serii MUM9
C	Robot kuchenny z serii MUMS6

Przygotowywanie rozdrabniacza

→ Rys. 3 - 9

Przetwarzanie artykułów spożywczych przy użyciu rozdrabniacza

Uwaga: Przystawki można używać tylko z poprawnie założoną miską.

Wskazówki

- Aby uzyskać optymalne rezultaty, cienkie artykuły należy przetwarzać pęczkami.

- Miskę można wyjmować i opróżniać bez zdejmowania przystawki.

→ Rys. 10 - 13

Zakończenie przygotowania

→ Rys. 14 - 16

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. 17

Przykłady zastosowania

Zastosować się do informacji i wartości podanych w tabeli.

→ Rys. 18

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 10000314.

Безпека

uk

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

Користуйтеся приладдям лише за таких умов:

- з кухонним комбайном серії MUMS8, MUM9, MUMS6.
- з оригінальними частинами й приладдям.
- для нарізання, шаткування й натирання харчових продуктів.
- ▶ Беріть подрібнювальні диски тільки за пластмасову частину посередині.
- ▶ Ніколи не торкайтеся ножів і крайок голими руками.
- ▶ Не просовуйте руку в завантажувальну горловину.
- ▶ Підштовхуйте продукти тільки штовхачем.
- ▶ Заборонено збирати приладдя на основному блоці.
- ▶ Приладдя можна встановлювати і знімати тільки за нерухомого привода й установленного 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	Двобічний диск для товстого/тонкого нарізання
6	Двобічний шаткувальний диск, грубий/дрібний
7	Диск-тертка, дрібна
8	Диск-тертка, груба ¹
9	Диск для нарізання овочів по-східному ¹
10	Диск для нарізання картоплі соломкою ¹
11	Двобічний диск SuperCut ¹

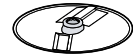
¹ Залежно від моделі

Символи

Символ	Опис
	Дотримуйтеся вказівок інструкції з експлуатації.
	Не просовуйте руку в завантажувальну горловину.
	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 охолодне.



Найменування	Застосування
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.
Диск-тертка, груба	Грубе шаткування продуктів, наприклад сирі картоплі на кнедли, галушки чи деруни.
Диск для нарізання овочів по-східному	Нарізання продуктів, як-от овочі і фрукти, тонкими смужками.
Диск для нарізання картоплі соломкою	Нарізання сирі картоплі для приготування картоплі фрі.
Двобічний диск SuperCut	Нарізання продуктів, як-от овочі і фрукти, товстими або тонкими скибками. Порада: Найкраще підходить для дуже м'яких і волокнистих продуктів, як-от перестиглі помідори або черешкова селера.



Захист від перевантаження

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

→ "Усунення несправностей", Сторінка 31

Експлуатація

Огляд основних блоків

Це приладдя сумісне з кількома основними блоками. Підготуйте кухонний комбайн, як зображено.

→ Мал. 2

A	Кухонний комбайн серії MUMS8
---	------------------------------

Підготовка наскрізної шатківниці→ Мал. **3 - 9****Обробка продуктів наскрізною шатківницею**

Нотатка: Користуватися приладдям для цитрусових можна тільки за правильно вставленої чаші.

Поради

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

→ Мал. **10 - 13****Завершення обробки**→ Мал. **14 - 16****Огляд чищення**

Одразу після користування очистьте всі деталі, щоб залишки не присихали.

Почистьте окремі деталі, як указано в таблиці.

→ Мал. **17****Приклади застосування**

Зважайте на вказівки і значення, наведені в таблиці.

→ Мал. **18****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 10000314.

⚠ Безопасность**ru**

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

Используйте принадлежности только:

- с кухонным прибором серии MUMS8, MUM9, MUMS6;
- с оригинальными частями и принадлежностями.
- для резки, шинковки и перетирания продуктов;

- Диски-измельчители можно брать только за пластмассовую часть в центре.
- Не трогайте острые ножи и кромки голыми руками.
- Не опускайте руки в загрузочный ствол.
- Для подталкивания продуктов 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	Двусторонний диск для толстой/тонкой нарезки
6	Двусторонний диск для грубой/мелкой шинковки

7	Диск-терка, мелкая
8	Диск-терка, крупная ¹
9	Диск для нарезки овощей по-азиатски ¹
10	Диск для картофеля фри ¹
11	Двусторонний диск SuperCut ¹

¹ В зависимости от модели

Символы

Символ	Описание
	Соблюдайте указания в инструкции по эксплуатации.
	Не опускайте руки в загрузочный ствол.
	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.
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 кнедликов, клецок или драников.

Обозначение	Применение
	Диск для нарезки овощей по-азиатски Нарезка продуктов, например овощей и фруктов, тонкими полосками.
	Диск для картофеля фри Нарезка сырого картофеля для картофеля фри.
	Двусторонний диск SuperCut Нарезка продуктов, например фруктов и овощей, толстыми или тонкими ломтиками. Рекомендация: В особенности годится для очень мягких и очень волокнистых продуктов, например переспелых помидоров или черешкового сельдерея.

Устройство защиты от перегрузки

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

→ "Устранение неисправностей", Страница 33

Эксплуатация

Обзор основных блоков прибора

Эта принадлежность совместима с различными основными блоками.

Подготовьте кухонный комбайн, как показано на рисунке.

→ Рис. 2

A	Кухонный комбайн серии MUMS8
B	Кухонный комбайн серии MUM9
C	Кухонный комбайн серии MUMS6

Подготовка универсальной резки

→ Рис. 3 - 9

Переработка продуктов универсальной резкой

Примечание: Принадлежности можно использовать только с правильно установленной чашей.

Рекомендации

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

→ Рис. 10 - 13

Завершение обработки

→ Рис. 14 - 16

Обзор очистки

Сразу после использования очищайте все части прибора, чтобы остатки продуктов не присыхали. Отдельные детали очищаются согласно таблице.

→ Рис. 17

Примеры использования

Соблюдайте указания и значения в таблице.

→ Рис. 18

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 10000314.

EAC

- اقرأ هذا الدليل بعناية.
- التزم بمراعاة دليل استخدام الجهاز الأساسي.
- لا تستخدم الملحقات إلا:
- مع خلاط متعدد الاستخدامات من سلسلة الطرازات MUMS8, MUM9, MUMS6.
- مع الأجزاء والكماليات الأصلية.
- لقطع وبشر وتقسير المواد الغذائية.
- لا تمسك بأقراص التقطيع إلا من الإطار البلاستيكي في المنتصف.
- لا تلمس السكاكين والحواف الحادة بيدين مجردتين أبدًا.
- لا تدخل يدك في منفذ التعبئة.
- لا تستخدم إلا الكباس لدفع المواد الغذائية إلى الداخل.
- لا تركيب الملحق أبدًا على الجهاز الأساسي.
- لا تركب أو تفك الملحقات إلا عند توقف وحدة الإدارة وفصل الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي.
- لا تستخدم الملحق إلا عندما تكون كافة أجزائه مركبة مع بعضها على الوجه الصحيح.
- لا تستخدم الملحق إلا في وضع الشغل المخصص له.

أقراص التقطيع

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.

التعرف على الملحقات

عرض عام
الشكل 1

1	جسم الماكينة
2	حامل الأقراص
3	غطاء بمنفذ تعبئة مدمج
4	كباس وكوب قياس
5	قرص التقطيع الدوّار سميك/رفيع
6	قرص البشر الدوّار خشن/ناعم
7	قرص البشر، ناعم
8	قرص البشر، خشن ¹
9	قرص الخضروات الآسيوية ¹
10	قرص صنع البطاطس المقلية ¹
11	قرص سوبر كات الدوّار ¹

¹ على حسب الطراز

الرموز

الرمز	الشرح
	احرص على مراعاة تعليمات دليل الاستعمال.
	لا تدخل يدك في منفذ التعبئة.
	تركيب الغطاء
	علامة تمييز الموضع في جسم الماكينة

الاستخدام	التسمية
قطع المواد الغذائية إلى شرائح سمكية أو رفيعة، مثل الفاكهة والخضروات. العلامة: ■ 1 = أقراص سمكية ■ 3 = أقراص رفيعة ملاحظة: ليس مناسبًا لمعالجة الجبن الصلب أو الخبز أو الشوكولاتة. نصيحة: لا تقطع البطاطس المسلوقة إلا بعدما تبرد.	قرص التقطيع الدوّار سميك/رفيع
بشر المواد الغذائية إلى قطع خشنة أو ناعمة، مثل الفاكهة أو الخضروات أو الجبن، مثل الجودا والفلمنك. العلامة: ■ 2 = جانب خشن ■ 4 = جانب ناعم ملاحظة: ليس مناسبًا لمعالجة الجوز أو الجبن الصلب، مثل البارميزان. نصيحة: بشر الجبن الخفيف بالجانب الخشن.	قرص البشر الدوّار خشن/ناعم
بشر المواد الغذائية على درجة متوسطة النعومة، من قبيل البطاطس أو الجبن الصلب، مثل البارميزان. ملاحظة: ليس مناسبًا لمعالجة الجبن الخفيف والجبن شبه الجامد.	قرص البشر، ناعم
بشر المواد الغذائية على درجة خشنة، مثل البطاطس النيئة لكفنة البطاطس أو الكيبية أو أقراص البطاطس المقلية.	قرص البشر، خشن
تقطيع المواد الغذائية إلى شرائح رفيعة، مثل الفاكهة والخضروات.	قرص الخضروات الآسيوية
	قرص البطاطس المقلية

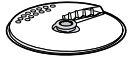
قِرْص التقطيع لا يدور رغم عمل الجهاز الأساسي.

الغطاء ليس مركَّبًا ومعشَقًا بشكل صحيح.

◀ راجع ما إذا كان الغطاء مركَّبًا 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 10000314 لدى خدمة العملاء.

التسمية	الاستخدام
قرص صنع البطاطس المقلية	تقطيع البطاطس النيئة إلى أصابع لإعداد البطاطس المقلية.
	
قرص سوبر كات الدوائر	قُطِّع المواد الغذائية إلى شرائح سميكة أو رفيعة، مثل الفاكهة والخضروات.
	
	نصيحة: مناسب تمامًا للمواد الغذائية الطرية جدًا والمليئة بالألياف، مثل الطماطم الناضجة جدًا أو الكرفس.

التأمين ضد التحميل الزائد

بحول التأمين ضد التحميل الزائد دون تضرر المحرّك ومكونات تركيبية أخرى من جراء تحميل مرتفع للغاية. **«التغلب على الاختلالات»**, الصفحة 35

الاستعمال

نظرة عامة على الأجهزة الأساسية

يمكن استخدام هذا الملحق مع أجهزة أساسية مختلفة. جُهِّز ماكينة المطبخ الخاصة بك، كما هو مبين في الصور. **الشكل 2**

A	ماكينة المطبخ من سلسلة الطرازات MUMS8
B	ماكينة المطبخ من سلسلة الطرازات MUM9
C	ماكينة المطبخ من سلسلة الطرازات MUMS6

تحضير الخراطة التمريرية الفورية

◀ **الشكل 3 - 9**

معالجة المواد الغذائية باستخدام الخراطة التمريرية

ملاحظة: لا يمكن استخدام الملحق إلا مع تركيب الوعاء بشكل صحيح.

نصائح

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

◀ **الشكل 10 - 13**

إنهاء المعالجة

◀ **الشكل 14 - 16**

نظرة عامة على التنظيف

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

◀ **الشكل 17**

أمثلة تطبيقية

التزم بمراعاة البيانات والقيم المذكورة في الجدول. **الشكل 18**

التغلب على الاختلالات

لا تسقط المواد الغذائية المُعالَجة في الوعاء.

فتحة الإخراج أو جسم الماكينة مسدودان.

1. أُنو عملية المعالجة وأخرج قابس الشبكة.

2. أخلع الملحق.

3. فك الملحق وأزل الانسداد.



Many thanks for choosing a Bosch home appliance!

Register your new appliance now on MyBosch and benefit directly from:

- **Expert advice and tips to make the most of your appliance**
- **Options for warranty extension**
- **Discounts on spare parts and accessories**
- **Digital information for use and all appliance data to hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliance Service**

Simple to register, free of charge – including on mobile devices:

www.bosch-home.com/welcome



Need some help? You can find it here.

Expert advice on your Bosch home appliances, help with problems or repairs by professionals from Bosch.

Discover all the different ways Bosch can assist you:

www.bosch-home.com/service

The contact details 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



8001391324 (060520)

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