

MUZ4DS3



BOSCH

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

es Instrucciones de uso
pt Instruções de serviço
el Οδηγίες χρήσης
tr Kullanma talimatı
pl Instrukcja obsługi
hu Használati utasítás
uk Інструкція з експлуатації
ru Инструкция по эксплуатации
ar تعليمات الاستخدام

Zu Ihrer Sicherheit

Dieses Zubehör ist für die Küchenmaschine MUM4... bestimmt.
Gebrauchsanleitung der Küchenmaschine beachten.

Dieses Zubehör ist zum Schneiden und Raspeln von Lebensmitteln geeignet. Es darf nicht zur Verarbeitung von anderen Gegenständen bzw. Substanzen benutzt werden.

Sicherheitshinweise für dieses Gerät

Verletzungsgefahr!

Nicht in die scharfen Messer und Kanten der Zerkleinerungsscheiben greifen. Zerkleinerungsscheiben nur am Rand anfassen!

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

Nicht in den Einfüllschacht oder in die Auslassöffnung greifen, zum Nachschieben Stopfer verwenden.

Achtung!

Durchlaufschnitzler nur in komplett zusammengesetztem Zustand verwenden. Durchlaufschnitzler nie am Grundgerät zusammenbauen.

Durchlaufschnitzler nur in der aufgeführten Arbeitsposition betreiben.

Erläuterung der Symbole am Gerät



Vorsicht! Rotierende Werkzeuge! Nicht in Nachfüllöffnung greifen.

Sollbruchstelle

Bild

Die eingebaute Sollbruchstelle schützt den Antrieb des Gerätes. Bei Überlastung bricht die Antriebswelle des Durchlaufschnitzlers. Sie kann jedoch leicht ersetzt werden.

Eine neue Antriebswellen mit Mitnehmer ist beim Kundendienst erhältlich.

Auf einen Blick

Bitte Bildseiten ausklappen.

Bild

- 1 Stopfer
- 2 Deckel mit Einfüllschacht
- 3 Zerkleinerungsscheiben
 - 3a Wende-Schneidscheibe – dick/dünn
 - 3b Wende-Raspelscheibe – grob/fein
 - 3c Reibscheibe – mittelfein
- 4 Antriebswelle mit Mitnehmer
- 5 Gehäuse mit Auslassöffnung

Sonderzubehör

- 6 Pommes frites-Scheibe
- 7 Reibscheibe grob
- 8 Asia-Gemüse-Scheibe
- 9 Kartoffelpuffer-Scheibe

Bild

Arbeitsposition

Bedienen

Wende-Schneidscheibe – dick/dünn

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

Bezeichnung auf der Wende-Schneidscheibe:

„1“ für die dicke Schneidseite
„3“ für die dünne Schneidseite



Achtung!

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

Wende-Raspelscheibe – grob/fein

zum Raspeln von Gemüse, Obst und Käse, außer Hartkäse (z. B. Parmesan). Verarbeitung auf Stufe 3 oder 4. Bezeichnung auf der Wende-Raspelscheibe: „2“ für die grobe Raspelseite
„4“ für die feine Raspelseite



Achtung!

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

Reibscheibe – mittelfein

zum Reiben von rohen Kartoffeln, Hartkäse (z. B. Parmesan) und Nüssen. Verarbeitung auf Stufe 4.



Achtung!

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

Arbeiten mit dem Durchlaufschnitzler

Bild 

- Entriegelungstaste drücken und Schwenkarm in Arbeitsposition bringen.
- Antriebsschutzdeckel vom Antrieb des Durchlaufschnitzlers abnehmen. Antriebs-Schutzdeckel drehen, bis die Verriegelung aufgehoben ist.
- Antriebswelle mit der Sollbruchstelle nach unten mit einer Hand unten festhalten.
- Gewünschte Schneid- oder Raspelscheibe auflegen. Bei Wende-Scheiben darauf achten, dass die gewünschte Seite nach oben zeigt.
- Antriebswelle am oberen Ende ergreifen und in den Durchlaufschnitzler einsetzen.

- Deckel aufsetzen (Markierung beachten) und im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.
- Durchlaufschnitzler auf den Antrieb setzen und im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.
- Schüssel oder Teller unter die Auslassöffnung des Durchlaufschnitzlers stellen.
- Drehschalter auf empfohlene Stufe stellen.
- Zu verarbeitende Lebensmittel in den Einfüllschacht geben und mit dem Stopfer nachschieben.


Achtung!

Einen Rückstau des Schneidgutes in der Auslassöffnung vermeiden.

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

Hinweis: Sollten zu verarbeitende Lebensmittel im Durchlaufschnitzler festklebmen, Küchenmaschine ausschalten, Netzstecker ziehen, Stillstand des Antriebes abwarten, Deckel des Durchlaufschnitzlers abnehmen und Einfüllschacht entleeren.

Nach der Arbeit

- Gerät am Drehschalter ausschalten.
- Durchlaufschnitzler gegen den Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.
- Deckel gegen den Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.
- Antriebswelle mit Scheibe entnehmen. Dazu mit dem Finger von unten gegen die Antriebswelle drücken (**Bild** ).
- Teile reinigen.

Reinigen und Pflegen

Achtung!

Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden. Oberflächen können beschädigt werden.

Alle Teile des Durchlaufschnitzlers sind spülmaschinenfest.

Tipp: Zum Entfernen von rotem Belag nach der Verarbeitung von z. B. Karotten etwas Speiseöl auf ein Tuch geben und den Durchlaufschnitzler (nicht die Zerkleinerungsscheiben) damit abreiben. Durchlaufschnitzler dann spülen.

Sonderzubehör

(im Fachhandel erhältlich)

Bild

- Vorbereiten wie beim Durchlaufschneider beschrieben. Darauf achten, dass die Messer nach dem Einsetzen nach oben zeigen.

Pommes frites-Scheibe MUZ45PS1

Zum Schneiden roher Kartoffeln für Pommes frites.



Achtung!

Kartoffeln nur bei Stillstand des Antriebes nachfüllen.

Verarbeitung auf Stufe 3.

Reibscheibe grob MUZ45RS1

Zum Reiben roher Kartoffeln z. B. für Reibekuchen oder Klöße.



Verarbeitung auf Stufe 3.

Asia-Gemüse-Scheibe MUZ45AG1

Schneidet Obst und Gemüse in feine Streifen für asiatische Gemüsegerichte.



Achtung!

Zu verarbeitende Lebensmittel nur bei Stillstand des Antriebes nachfüllen.

Verarbeitung auf Stufe 4.

Kartoffelpuffer-Scheibe MUZ45KP1

Zum Reiben roher Kartoffeln für Rösti und Kartoffelpuffer, zum Schneiden von Obst und Gemüse in dicke Scheiben.



Verarbeitung auf Stufe 3.

For your safety

This accessory is suitable for the food processor MUM4... .
 Follow the operating instructions for the food processor MUM4... .
 This accessory is suitable for cutting and shredding food.
 It must not be used for processing other objects or substances.

▲ Safety instructions for this appliance

Risk of injury!

Do not grip the sharp blades or edges of the cutting discs. Take hold of cutting discs by the edge only. Before attaching/removing the continuous-feed shredder, wait until the drive has come to a standstill and pull out the mains plug. Keep fingers clear of the filling shaft and the outlet opening; add more ingredients with the pusher.

Warning!

The continuous-feed shredder must be completely assembled before use. Never assemble the continuous-feed shredder on the base unit. Operate the continuous-feed shredder in the indicated operating position only.

Explanation of the symbols on the appliance



Caution! Rotating tools! Do not put fingers in the feed tube.

Predetermined breaking point

Fig. ㉑

The built-in predetermined breaking point protects the drive of the appliance. If an overload occurs, the drive shaft of the continuous-feed shredder breaks. However, the drive shaft can easily be replaced. A new drive shaft with driver is available from customer service.

Overview

Please fold out the illustrated pages.

Fig. ㉒

- 1 Pusher
 - 2 Cover with filling shaft
 - 3 Cutting discs
 - 3a Reversible slicing disc – thick/thin
 - 3b Reversible shredding disc – coarse/fine
 - 3c Grating disc – medium-fine
 - 4 Drive shaft with driver
 - 5 Housing with outlet opening
- Optional accessories
- 6 Chipper disc
 - 7 Grating disc coarse
 - 8 Asiatic vegetables disc
 - 9 Potato fritter disc

Fig. ㉓

Operating position

Operating the appliance

Reversible slicing disc – thick/thin

for slicing fruit and vegetables.
Process at setting 3.

Designation on the reversible slicing disc:

“1” for the thick slicing side

“3” for the thin slicing side



Warning!

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

Reversible shredding disc – coarse/fine

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

Designation on the reversible shredding disc:

“2” for the coarse shredding side

„4“ for the fine shredding side



Warning!

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

Grating disc – medium-fine

for grating raw potatoes, hard cheese (e.g. Parmesan) and nuts.

Process at setting 4.

Warning!

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



Working with the continuous-feed shredder

Fig. D

- Press release button and move swivel arm into the operating position.
- Remove drive cover from the drive of the continuous-feed shredder.
Turn drive cover until the lock is disabled.
- Hold drive shaft with the predetermined breaking point face down with one hand underneath.
- Attach required slicing or shredding disc.
In the case of reversible discs, ensure that the required side is face up.
- Grip upper end of the drive shaft and insert into the continuous-feed shredder.
- Attach the cover (note mark) and turn all the way in a clockwise direction.

- Place continuous-feed shredder on the drive and turn all the way in a clockwise direction.
- Place a bowl or plate under the outlet opening of the continuous-feed shredder.
- Turn rotary switch to recommended setting.
- Put food to be processed in the feed tube and push down with the pusher.

Warning!

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

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

Note: If the food to be processed sticks in the continuous-feed shredder, switch food processor off, pull out mains plug, wait until the drive comes to a standstill, remove cover from the continuous-feed shredder and empty feed tube.

After using the appliance

- Switch off the appliance with the rotary switch.
- Rotate the continuous-feed shredder in an anti-clockwise direction and remove.
- Rotate the lid in an anti-clockwise direction and remove.
- Remove drive shaft together with disc.
To do this, press finger from below against the drive shaft (Fig. E).
- Clean parts.

Cleaning and servicing



Attention!

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

All parts of the continuous-feed shredder are dishwasher-proof.

Tip: To remove the red film after processing e.g. carrots, pour a little cooking oil on a cloth and rub the film off the continuous-feed shredder (not the cutting discs). Then rinse the continuous-feed shredder.

Optional accessories

(available from dealers)

Fig. A

- Preparation as described for the continuous-feed shredder. Ensure that the blades face up after use.

Chipper disc

MUZ45PS1

For slicing raw potatoes for chips.



Warning!

Do not top up potatoes until the drive is at a standstill.

Process at setting 3.

Grating disc coarse

MUZ45RS1

For grating raw potatoes, e.g. for potato pancakes or dumplings.

Process at setting 3.



Asiatic vegetables disc

MUZ45AG1

Slices fruit and vegetables into fine strips for Asian vegetable dishes.



Warning!

Do not top up food to be processed until the drive is at a standstill.

Process at setting 4.

Potato fritter disc

MUZ45KP1

For grating raw potatoes for rostis and potato fritters, for cutting fruit and vegetables into thick slices.

Process at setting 3.



Subject to alterations.

Pour votre sécurité

Les accessoires sont adaptés au robot culinaire MUM4... .
 Respectez la notice d'utilisation du robot culinaire MUM4... .
 Cet accessoire convient pour émincer et râper les produits alimentaires.
 Il ne doit pas servir à traiter d'autres objets ou substances.

▲ Consignes de sécurité pour cet appareil

Risque de blessure !

N'approchez pas les doigts des lames et des arêtes, tranchantes, des disques à réduire. Ne saisissez les disques à réduire que par leurs bords !
 Ne posez/retirez l'accessoire râpeur/éminceur qu'après avoir éteint le moteur et débranché la fiche mâle de la prise de courant.
 N'introduisez jamais les doigts dans l'ouverture pour ajout d'ingrédients ; pour en ajouter, utilisez le pilon poussoir.

Attention !

N'utilisez l'accessoire râpeur/éminceur qu'entièrement assemblé.
 N'assemblez jamais l'accessoire râpeur/éminceur sur l'appareil de base.
 N'utilisez l'accessoire râpeur/éminceur que dans la position de travail indiquée.

Explication des symboles sur l'appareil



Prudence ! Accessoires rotatifs !

N'introduisez pas les doigts dans l'orifice d'ajout.

Zone fragilisée

Figure 6

La zone de rupture programmée empêche d'endommager le moteur de l'appareil.
 En cas de surcharge, l'arbre d'entraînement de l'accessoire râpeur/éminceur casse.
 Cet arbre est toutefois facile à remplacer.
 Un arbre d'entraînement neuf avec taquet entraîneur est disponible auprès du service après-vente.

Vue d'ensemble

Veillez déplier les volets illustrés.

Figure 7

- 1 Pilon-poussoir
- 2 Couvercle avec ouverture pour ajout
- 3 Disques à réduire
 - 3a Disque à découper réversible – épais/mince
 - 3b Disque à râper réversible – épais/fin
 - 3c Disque à râper – mi-fin
- 4 Arbre d'entraînement avec taquet entraîneur
- 5 Boîtier avec orifice de sortie

Accessoires en option

- 6 Disque à pommes frites
- 7 Disque à râper (épais)
- 8 Disque à légumes asiatiques
- 9 Disque pour galettes de pommes de terre

Figure 8

Position de travail

Utilisation

Disque à découper réversible – épais/mince

pour émincer les fruits et légumes. Travaillez les aliments sur la position 3.

Chiffre « 1 » sur le disque à découper réversible, signalant le côté de coupe épaisse « 3 » pour le côté de coupe mince.



Attention !

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

Disque à râper réversible – épais/fin

pour râper des fruits, des légumes et du fromage (sauf le fromage dur, le parmesan par exemple). Travaillez sur la position 3 ou 4.

Chiffre « 2 » sur le disque à râper réversible, pour désigner le côté servant à râper épais, « 4 » pour le côté servant à râper fin.



Attention !

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

Disque à râper – mi-fin

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

Travaillez les aliments sur la position 4.



Attention !

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

Travailler avec l'accessoire râpeur/éminceur

Figure 10

- Appuyez sur la touche de déverrouillage et amenez le bras basculant en position de travail.
- Retirez le couvercle d'entraînement de l'accessoire râpeur/éminceur. Tournez le couvercle protégeant l'entraînement jusqu'à avoir supprimé le verrouillage.
- D'une main, tenez fermement l'arbre d'entraînement avec la zone de rupture programmée regardant vers le bas.
- Posez le disque à découper ou râper voulu. Avec les disques réversibles, veillez à ce que le côté souhaité soit dirigé vers le haut.

- Saisissez l'arbre d'entraînement par l'extrémité supérieure et introduisez-le dans l'accessoire râpeur/éminceur.
- Posez le couvercle (respectez le repère) puis tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.
- Posez l'accessoire râpeur/éminceur sur l'entraînement puis tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.
- Placez le bol ou l'assiette sous l'orifice de sortie de l'accessoire râpeur/éminceur.
- Réglez le sélecteur rotatif sur la position recommandée.
- Versez les produits alimentaires à traiter dans l'ouverture d'ajout et faites-les avancer avec le pilon poussoir.

Attention !

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

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

Remarque : Si les aliments à traiter devaient se coincer dans l'accessoire râpeur/éminceur, éteignez le robot culinaire, débranchez la fiche mâle de la prise de courant et attendez que l'entraînement se soit immobilisé, retirez le couvercle de l'accessoire râpeur/éminceur puis videz l'ouverture d'ajout.

Après le travail

- Éteignez l'appareil par l'interrupteur rotatif.
- Tournez l'accessoire râpeur/éminceur en sens inverse des aiguilles d'une montre puis retirez-le.
- Tournez le couvercle en sens inverse des aiguilles d'une montre puis retirez-le.
- Retirez l'arbre d'entraînement avec le disque. Pour ce faire, appuyez avec le doigt, par le bas, contre l'arbre d'entraînement (Figure 11).
- Nettoyez les pièces.

Nettoyage et entretien

⚠ Attention !

N'utilisez pas de détergent abrasif.
Vous risquez d'endommager les surfaces.

Toutes les pièces de l'accessoire râpeur/éminceur vont au lave-vaisselle.

Un conseil : Pour enlever le dépôt rouge laissé après le traitement des carottes par exemple, versez un peu d'huile alimentaire sur un chiffon et frottez l'accessoire râpeur/éminceur avec (pas les disques à réduire).

Ensuite, rincez l'accessoire râpeur/éminceur.

Accessoires en option

(En vente dans le commerce spécialisé)

Figure 4

- Préparation comme décrit pour l'accessoire râpeur/éminceur. Veillez à ce que les lames une fois en place regardent vers le haut.

Disque à pommes frites MUZ45PS1

Pour découper des frites dans les pommes de terre crues.



Attention !

Ne rajoutez des pommes de terres qu'entraînement immobile.

Travaillez les aliments sur la position 3.

Disque à râper (épais) MUZ45RS1

Pour râper des pommes de terre crues, par exemple pour faire des râpées de pomme de terre ou des boulettes.

Travaillez les aliments sur la position 3.



Disque à légumes asiatiques MUZ45AG1



Découpe les fruits et légumes en fines lanières pour préparer des plats asiatiques.

Attention !

Attendez que l'entraînement se soit immobilisé avant de rajouter les ingrédients à traiter.

Travaillez les aliments sur la position 4.

Disque pour galettes de pommes de terre MUZ45KP1



Pour râper des pommes de terre crues et préparer des « rösti » et des galettes de pommes de terre, pour découper les fruits et légumes en rondelles épaisses.

Travaillez les aliments sur la position 3.

Per la vostra sicurezza

L'accessorio è idoneo per la macchina da cucina MUM4...
 Seguire le istruzioni per l'uso della macchina da cucina MUM4...
 Questo accessorio è idoneo a tagliare e grattugiare alimenti.
 Non è idoneo a lavorare altri oggetti o sostanze.

⚠ Avvertenze di sicurezza per questo apparecchio

Pericolo ferite!

Tenere le mani lontano dalle lame taglienti e dai bordi dei dischi sminuzzatori.

Afferrare i dischi sminuzzatori solo sul bordo!

Montare/smontare lo sminuzzatore continuo solo ad ingranaggio fermo e spina di alimentazione estratta.

Non introdurre le mani nella bocca di carico o nell'apertura di uscita, per spingere utilizzare il pestello.

Attenzione!

Usare lo sminuzzatore continuo solo nello stato di montaggio completo.

Non montare mai lo sminuzzatore continuo sull'apparecchio principale.

Usare lo sminuzzatore continuo solo nella posizione di lavoro mostrata.

Spiegazione dei simboli sull'apparecchio



Attenzione: Utensili rotanti! Non introdurre le mani nell'apertura di aggiunta ingredienti.

Rottura prestabilita

Figura ❷

Il punto di rottura prestabilita integrato protegge l'ingranaggio dell'apparecchio.

In caso di sovraccarico l'asse di azionamento dello sminuzzatore continuo si spezza.

Ma può essere facilmente sostituito.

Un nuovo asse di azionamento con trascinatore può essere acquistato presso il servizio assistenza clienti.

Guida rapida

Aprire le pagine con le figure.

Figura ❶

- 1 Pestello
- 2 Coperchio con bocca di carico
- 3 Disco sminuzzatore
 - 3a Disco doppia funzione per affettare – spesso/sottile
 - 3b Disco doppia funzione per grattugiare – grosso/fine
 - 3c Disco grattugia – medio-fine
- 4 Asse di azionamento con trascinatore
- 5 Carcassa con apertura di uscita

Accessorio speciale

- 6 Disco per patatine fritte
- 7 Disco grattugia grosso
- 8 Disco verdura Asia
- 9 Disco per frittelle di patate

Figura ❸

Posizione di lavoro

Uso

Disco doppia funzione per affettare – spesso/ sottile

per tagliare frutta e verdura.

Lavorazione al grado 3.

Indicazione sul disco doppia funzione

per affettare:

«1» per il lato di taglio spesso

«3» per il lato di taglio sottile

Attenzione!

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



Disco doppia funzione per grattugiare – grosso/ fine

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

Indicazione sul disco doppia funzione per grattugiare:

«2» per il lato grattugia grossa

«4» per il lato grattugia fine

Attenzione!

Il disco doppia funzione per grattugiare non è idoneo per grattugiare noci.

Grattugiare il formaggio tenero solo con il lato grosso al grado 4.



Disco grattugia – medio-fine

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

Lavorazione al grado 4.

Attenzione!

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



Lavoro con lo sminuz-zatore continuo

Figura D

- Premere il pulsante di sblocco e portare il braccio oscillante in posizione di lavoro.
- Rimuovere il coperchio di sicurezza dall'ingranaggio dello sminuzzatore continuo. Ruotare il coperchio di sicurezza dell'ingranaggio, finché non si sblocca.
- Con una mano tenere fermo in basso l'asse di azionamento con il punto di rottura prestabilita.

- Applicare il disco per affettare o grattugiare desiderato. Nel caso di dischi doppia funzione prestare attenzione che il lato desiderato sia rivolto in alto.
- Afferrare l'asse di azionamento sull'estremità superiore ed introdurlo nello sminuzzatore continuo.
- Applicare il coperchio (attenzione al riferimento) e ruotarlo in senso orario fino all'arresto.
- Applicare lo sminuzzatore continuo sull'ingranaggio e ruotarlo in senso orario fino all'arresto.
- Mettere la ciotola o un piatto sotto l'apertura di uscita dello sminuzzatore continuo.
- Ruotare la manopola sulla velocità desiderata.
- Introdurre gli alimenti da lavorare nel pozzetto di carico e spingerli con il pestello.

Attenzione!

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

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

Avvertenza: se nello sminuzzatore continuo dovessero restare attaccati alimenti da lavorare, spegnere il robot da cucina, estrarre la spina, attendere che l'ingranaggio sia fermo, rimuovere il coperchio dello sminuzzatore continuo e vuotare il pozzetto di carico.

Dopo il lavoro

- Spegnere l'apparecchio con l'interruttore rotante.
- Ruotare lo sminuzzatore continuo in senso antiorario e rimuoverlo.
- Ruotare il coperchio in senso antiorario e rimuoverlo.
- Rimuovere l'asse di azionamento con il disco. A tal fine spingere da sotto l'asse di azionamento con il dito (Figura E).
- Pulire le parti.

Pulizia e cura

Attenzione!

*Non utilizzare detergenti abrasivi.
Possibili danni alle superfici.*

Tutte le parti dello sminuzzatore continuo sono lavabili in lavastoviglie.

Consiglio: per la rimozione della patina rossa dopo la lavorazione, per es. delle carote, mettere un poco di olio alimentare su un panno e con questo strofinare lo sminuzzatore continuo (non i dischi sminuzzatori).
Lavare poi lo sminuzzatore continuo.

Accessorio speciale

(presso i rivenditori specializzati)

Figura

- Preparare come descritto per lo sminuzzatore continuo. Prestare attenzione che le lame dopo l'applicazione siano rivolte in alto.

Disco per patatine fritte MUZ45PS1

Per tagliare patate crude,
per fare le patatine fritte.



Attenzione!

*Aggiungere patate solo ad ingranaggio fermo.
Lavorazione al grado 3.*

Disco grattugia grosso MUZ45RS1

Per grattugiare patate crude,
ad es. per frittelle di patate
o canederli.



Lavorazione al grado 3.

Disco verdura Asia MUZ45AG1

Taglia frutta e verdura
in strisce sottili, per piatti
di verdure asiatici.



Attenzione!

*Aggiungere gli alimenti da lavorare solo
ad ingranaggio fermo.*

Lavorazione al grado 4.

Disco per frittelle di patate MUZ45KP1



Per grattugiare patate crude, per preparare
patate sminuzzate e arrostate in padella o frittelle
di patate, e per affettare frutta e verdura a fette
spesse.

Lavorazione al grado 3.

Voor uw veiligheid

Het toebehoren is geschikt voor de keukenmachine MUM4... .
De gebruiksaanwijzing van de keukenmachine MUM4... in acht nemen.
Dit toebehoren is geschikt voor het snijden en raspens van levensmiddelen.
Het mag niet worden gebruikt voor het verwerking van andere voorwerpen of substanties.

▲ Veiligheidsvoorschriften voor dit apparaat

Verwondingsgevaar!

Niet in de scherpe messen en randen van de fijnmaakschijven grijpen.
Fijnmaakschijven alleen aan de rand vastpakken!
Doorloopsnijder alleen aanbrengen/verwijderen wanneer de aandrijving stilstaat en de stekker uit het stopcontact is getrokken.
Niet in de vulschacht of in de uitloop-opening grijpen; bij het aandrukken de stopper gebruiken.

Attentie!

Doorloopsnijder alleen in compleet samengebouwde toestand gebruiken.
Doorloopsnijder nooit samenbouwen terwijl het op het basisapparaat is aangebracht.
Doorloopsnijder alleen gebruiken in de afgebeelde bedrijfsstand.

Toelichting bij de symbolen op het apparaat



Voorzichtig! Draaiende hulpstukken! Niet in de vulopening grijpen.

Breekpunt

Afb.

Het ingebouwde breekpunt beschermt de aandrijving van het apparaat.
Bij overbelasting breekt de aandrijfjas van de doorloopsnijder.
Deze kan echter makkelijk worden vervangen.
Een nieuwe aandrijfjas met meenemer is verkrijgbaar bij de klantenservice.

In één oogopslag

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

Afb.

- 1 Stopper
 - 2 Deksel met vulschacht
 - 3 Fijnmaakschijven
 - 3a Snij-draaischijf – dik/dun
 - 3b Rasp-draaischijf – grof/fijn
 - 3c Maalschijf – middelfijn
 - 4 Aandrijfjas met meenemer
 - 5 Behuizing met uitlaat-opening
- Extra toebehoren
- 6 Patates-fritesschijf
 - 7 Maalschijf grof
 - 8 Asia-groenteschijf
 - 9 Aardappelkoekjesschijf

Afb.

Bedrijfspositie

Bedienen

Snij-draaischijf – dik/dun

voor het snijden van fruit en groente. Verwerking op stand 3. Aanduiding op de snij-draaischijf: „1” voor de dikke snijzijde „3” voor de dunne snijzijde



Attentie!

De snij-draaischijf is niet geschikt voor het snijden van harde kaas, brood, broodjes en chocolade. Gekookte vastkokende aardappels in koude toestand snijden.

Rasp-draaischijf – grof/fijn

voor het raspn van groente, fruit en kaas, uitgezonderd harde kaas (bijv. parmezaanse kaas). Verwerking op stand 3 of 4. Aanduiding op de rasp-draaischijf: „2” voor de grove raspzijde „4” voor de fijne raspzijde



Attentie!

De rasp-draaischijf is niet geschikt voor het raspn van noten. Zachte kaas alleen met de grove zijde raspn op stand 4.

Maalschijf – middelfijn

voor het malen van rauwe aardappels, harde kaas (bijv. parmezaanse kaas), en noten. Verwerking op stand 4.



Attentie!

De maalschijf is niet geschikt voor het malen van zachte kaas en snijdbare kaas.

Werken met de doorloop-snijder

Afb.

- Ontgrendelknop indrukken en de draaiarm op de werkstand zetten.
- Aandrijvingsbeschermdeksel verwijderen van de aandrijving van de doorloopsnijder. Aandrijvingsbeschermdeksel draaien tot deze niet langer vergrendeld is.
- Aandrijfas met het breekpunt naar beneden met één hand onderaan vasthouden.
- Gewenste snij- of raspschijf aanbrengen. Bij draaischijven erop letten dat de gewenste zijde naar boven wijst.
- Aandrijfas bovenaan vastpakken en aanbrengen in de doorloopsnijder.

- Deksel aanbrengen (markering in acht nemen) en tot aan de aanslag met de klok mee draaien.
- Doorloopsnijder op de aandrijving plaatsen en met de klok mee tot aan de aanslag draaien.
- Een kom of bord onder de uitloop-opening van de doorloopsnijder zetten.
- Draaischakelaar op de aanbevolen stand zetten:
- De te verwerken levensmiddelen in de vulschacht doen en aandrukken met de stopper.

Attentie!

Zorgen dat het gesneden product zich niet ophoopt in de uitloop-opening.

Tip: Voor een gelijkmatig gesneden product kunt u dun snijgoed het best gebundeld verwerken.

Opmerking: Als er levensmiddelen vast komen te zitten in de doorloopsnijder, dient u de keukenmachine uit te schakelen en de stekker uit het stopcontact te trekken. Dan wacht u tot de aandrijving stilstaat, neemt u het deksel van de doorloopsnijder en maakt u de vulschacht leeg.

Na gebruik

- Apparaat uitschakelen met de draaischakelaar.
- Doorloopsnijder tegen de klok in draaien en verwijderen.
- Deksel tegen de klok in draaien en verwijderen.
- Aandrijfas met schijf verwijderen. Daartoe met de vinger van onderaf tegen de aandrijfas drukken (Afb.)
- Onderdelen reinigen.

Reiniging en onderhoud

Attentie!

Geen schurende reinigingsmiddelen gebruiken. De oppervlakken kunnen beschadigd raken. Alle onderdelen van de doorloopsnijder kunnen in de afwasautomaat worden gereinigd.

Tip: Om na het verwerken van bijv. wortels het rode laagje te verwijderen, kunt u een beetje slaolie op een doek doen en daarmee de doorloopsnijder (niet de fijnmaakschijven) schoonwrijven. Daarna de doorloopsnijder afwassen.

Extra toebehoren

(verkrijgbaar bij de speciaalzaak)

Afb. A

- Voorbereiden volgens de beschrijving van het doorloopsnijder. Ervoor zorgen dat de messen na het aanbrengen naar boven wijzen.

Patates-fritesschijf MUZ45PS1

Voor het snijden van rauwe aardappels tot patates frites.



Attentie!

Aardappels alleen bijvullen wanneer de aandrijving stilstaat.

Verwerking op stand 3.

Maalschijf grof MUZ45RS1

Voor het raspen van rauwe aardappels, bijv. voor aardappelkoekjes of knoedels.



Verwerking op stand 3.

Asia-groenteschijf MUZ45AG1

Snijdt fruit en groente in smalle reepjes, voor Aziatische groentegerechten.



Attentie!

Te verwerken levensmiddelen alleen bijvullen wanneer de aandrijving stilstaat.

Verwerking op stand 4.

Aardappelkoekjesschijf MUZ45KP1

Voor het raspen van rauwe aardappels voor Rösti en aardappelkoekjes, voor het snijden van fruit en groente in dikke plakken.



Verwerking op stand 3.

For din egen sikkerheds skyld

Dette tilbehør er egnet til køkkenmaskinen MUM4... .

Læs og overhold brugsanvisningen til køkkenmaskinen MUM4... .

Dette tilbehør er beregnet til at skære og snitte fødevarer. Den må ikke bruges til forarbejdning af andre genstande eller substanser.

▲ Sikkerhedsoplysninger til dette apparat

Kvæstelsesfare!

Stik ikke fingrene ind i de skarpe knive og kanter på finhakningsskiverne.

Tag altid kun fat i kanten på finhaknings-skiverne!

Motoren skal stå stille og netstikket være trukket ud, når hurtigsnitteren sættes på/tages af apparatet.

Stik ikke fingrene ned i påfyldningsåbningen eller ind i udgangsåbningen.

Brug altid stopperen til at skubbe ned med.

Pas på!

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

Hurtigsnitteren må kun bruges i den angivne arbejdsposition.

Forklaring af symbolerne på apparat



Vær forsigtig! Roterende redskaber!

Stik ikke fingrene ind i påfyldningsåbningen.

Fast brudsted

Billede

Det faste brudsted beskytter maskinens drev. Drivakslen på hurtigsnitteren brækker, hvis den overbelastes. Den er nem at udskifte.

En ny drivaksel med medbringer kan købes hos kundeservice.

Overblik

Fold billedsiderne ud.

Billede

- 1 **Frugt-/grøntsagsstopper**
- 2 **Låg med påfyldningsåbning**
- 3 **Finhakningskiver**
 - 3a Vende-snitte-skive – tyk/tynd
 - 3b Vende-råkostskive – grov/fin
 - 3c Riveskive – middeffin
- 4 **Drivaksel med medbringer**
- 5 **Hus med åbning**

Ekstratilbehør

- 6 **Pommes-frites-jern**
- 7 **Riveskive grov**
- 8 **Asia-grønt-skive**
- 9 **Kartoffelrösti-skive**

Billede

Arbejdsposition

Betjening

Vende-snitte-skive – tyk/tynd

til snitning af frugt og grønt.
Indstilling: trin 3.

Betegnelse på vende-snitte-skive:

„1“ for den tykke skæreside

„3“ for den tynde skæreside

Pas på!

Vende-snitte-skiven er ikke egnet til at snitte hård ost, brød, rundstykker og chokolade.

Kogte kartofler skal altid være kolde, før de snittes.



Vende-råkostskive – grov/fin

til råkost af frugt, grønt og ost, undtagen hård ost (f. eks. parmesan). Indstilling: trin 3 eller 4.

Betegnelse på vende-råkostskive:

„2“ for den grove råkostside

„4“ for den fine råkostside

Pas på!

Vende-råkostskiven er ikke egnet til rivning/hakning af nødder. Blød ost må kun rives på den grove side trin 4.



Riveskive – middelfin

til at rive rå kartofler, hård ost (f. eks. parmesan) og nødder.

Indstilling: trin 4.

Pas på!

Minihakkeren må ikke benyttes til at hakke kaffebønner og peberrod.



Arbejde med hurtig-snitte-ner

Billede D

- Tryk på sikkerhedskontakten og stil svingarmen i arbejdsposition.
- Tag låget til drevudtag af drevet på hurtig-snitte-ner.
Drej på beskyttelseskappen, indtil låsen af åben.
- Hold det faste brudsted på drivakslen nedad med en hånd.
- Anbring den ønskede rive- eller råkostskive. Hvis der benyttes en vendeskive, skal man være opmærksom på, at den rigtige side vender opad.
- Tag fat i den øverste ende på drivakslen og sæt den ind i hurtig-snitte-ner.

- Sæt låget på (hold øje med markeringen) og drej det til højre indtil stop.
- Sæt hurtig-snitte-neren på drevet og drej den til højre indtil stop.
- Stil en skål eller en tallerken ind under åbningen på hurtig-snitte-neren.
- Stil grebet på det ønskede trin.
- Kom levnedsmidlerne i påfyldningsåbningen og brug stopperen til at stoppe med.

Pas på!

Undgå tilstopning i udgangsåbningen.

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

Bemærk: Hvis levnedsmidler sætter sig i klemme i hurtig-snitte-neren: Sluk for køkkenmaskinen, træk stikket ud og vent til drevet står helt stille. Tag herefter låget af hurtig-snitte-neren og tøm påfyldningsåbningen.

Efter arbejdet

- Sluk for apparatet med grebet.
- Drej hurtig-snitte-neren til venstre og tag den af.
- Drej låget mod venstre og tag det af.
- Tag drivaksel med skive af. Tryk hertil fingeren mod drivakslen nedefra (**Billede E**).
- Rengør delene.

Rengøring og pleje

⚠ OBS!

Benyt ingen skurende rengøringsmidler. Overfladerne kan beskadiges.

Alle dele på hurtig-snitte-neren kan tåle opvaskemaskine.

Tip: Ved rivning af gulerødder opstår der en rød belægning, som fjernes med et par dråber spiseolie. Olien smøres på hurtig-snitte-neren (ikke på snitte-skiverne) med en klud. Herefter rengøres hurtig-snitte-neren.

Ekstratilbehør

(kan købes i faghandlen)

Billede

- Forberedelse: Se beskrivelse under hurtig-snitte. Kontroller, at knivene vender opad, når de er sat i.

Pommes-frites-jern

MUZ45PS1

Til at skære rå kartofler til pommes frites.



Pas på!

Drevet skal altid stå helt stille, før der fyldes flere kartofler på.

Indstilling: trin 3.

Riveskive grov

MUZ45RS1

Til at rive rå kartofler til f. eks. kartoffelfrikadeller/søsterkage eller kartoffelboller.

Indstilling: trin 3.



Asia-grønt-skive

MUZ45AG1

Skærer frugt og grønt i fine strimler til asiatiske grøntsagsretter.

Pas på!

Drevet skal altid stå helt stille, før der fyldes flere levnedsmidler på.

Indstilling: trin 4.

Kartoffelrösti-skive

MUZ45KP1

Til at rive rå kartofler til rösti og til at skære frugt og grøntsager i tykke skiver.

Indstilling: trin 3.



For din egen sikkerhet

Dette tilbehøret er beregnet for kjøkkenmaskinen MUM4.... .

Ta hensyn til bruksanvisningen for kjøkkenmaskinen MUM4...

Dette tilbehøret er egnet for skjæring og riving av matvarer.

Det må ikke brukes til bearbeiding av andre gjenstander, hhv. substanser.

▲ Sikkerhetsveiledninger for dette apparatet

Fare for skade!

Ikke grip i de skarpe knivene og kantene på kutteskivene. Kutteskivene må kun tas i langs kanten!

Gjennomløpskutteren må kun settes på/tas av når drevet står stille og når støpselet er trukket ut.

Ikke ta med hendene ned i påfyllingssjakten eller i utløpsåpningen, for å fylle på ingre-dienser må det brukes en støter.

Obs!

Gjennomløpskutter må kun brukes når den er komplett satt sammen.

Gjennomløpskutteren må aldri monteres sammen på basismaskinen.

Gjennomløpskutteren må kun brukes i den arbeidsposisjonen som er vist.

Forklaringer av symbolene på apparatet



Vær forsiktig! Roterende verktøy! Ikke grip ned i fylleåpningen.

Fastlagt bruddsted

Bilde

Det fastlagte bruddstedet beskytter motoren mot skade. Ved overbelastning bryter drivakslingen på gjennomløpskutteren.

Denne kan imidlertid lett skiftes ut.

En ny drivaksling med medbringer kan kjøpes hos kundeservice.

En oversikt

Klaff ut siden med billedtekster.

Bilde

- 1 Støter
- 2 Lokk med påfyllingssjakt
- 3 Kutteskiver
 - 3a Vende-skjæreskive – tykk/tynn
 - 3b Vende-raspeskive – grov/fin
 - 3c Raspeskive – middels fin
- 4 Drivaksling med medbringer
- 5 Kasse med utløpsåpning

Ekstra tilbehør

- 6 Pommes frites skive
- 7 Riveskive grov
- 8 Asia grønnsakskive
- 9 Skive for stekte potetkaker

Bilde

Arbeidsposisjon

Betjening

Vende-skjæreskive – tykk/tynn

For skjæring av frukt og grønnsaker. Arbeid på trinn 3. Betegnelsen på vende-skjæreskiven:

“1” for den tykke skjæresiden
“3” for den tynne skjæresiden

Obs!

Vende-skjæreskiven er ikke egnet for å skjære hard ost, brød, rundstykker og sjokolade.

Kokte, faste poteter må kun skjæres når de er kalde.



Vende-raspeskive – grov/fin

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

“2” for den grove raspeskiven
“4” for den fine raspeskiven

Obs!

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



Raspeskive – middels fin

For riving av rå poteter, hard ost (f.eks. Parmesan) og nøtter.

Arbeid på trinn 4.

Obs!

Riveskiven er ikke egnet for riving av myk ost eller ost i skiver.



Arbeider med gjennomløpskutteren

Bilde 

- Trykk utløsningsstasten og sett svingarmen i arbeidsposisjonen.
- Vernelokket på drevet på gjennomløpskutteren tas av. Beskyttelseslokk for drevet dreies inntil låsen åpnes.
- Drivakslingen med bruddstedet holdes fast med den ene hånden nede.
- Legg inn ønsket skjære- eller raspeskive. Ved vendeskiven må det passes på at den ønskede siden peker oppover.
- Drivakslingen holdes i øvre enden og settes inn i gjennomløpskutteren.

- Sett på lokket (ta hensyn til markeringen) og dreii det i klokken retning inntil anslag.
- Gjennomløpskutteren settes oppå drevet og dreies i klokken retning inntil anslag.
- Sett en bolle eller en tallerken under åpningen fra gjennomløpskutteren.
- Dreiebryteren settes på anbefalt trinn.
- Matvarene som skal bearbeides fylles ned i påfyllingssjakten og skyves ned med støteren.


Obs!

Unngå at de tingene som er skåret opp hopper seg opp i utløpsåpningen.

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

Henvisning: Dersom matvarene blir klemt fast i gjennomløpskutteren, må kjøkkenmaskinen straks slås av, støpselet må trekkes ut, vent til drevet står stille, la lokket av og tøm påfyllingssjakten.

Etter arbeidet

- Slå maskinen av med dreiebryteren.
- Gjennomløpskutteren dreies imot klokken retning og tas av.
- Drei lokket mot klokken retning og ta det av.
- Ta ut drivakslingen med skiven. Hertil trykkes fingeren nedenfra mot drivakslingen (**Bilde **).
- Rengjør delene.

Rengjøring og pleie

Obs!

Ikke bruk skurende rengjøringsmidler. Overflatene kan bli skadet.

Alle delene på gjennomløpskutteren kan vaskes i oppvaskmaskin.

Tips: For fjerning av rødt belegg etter arbeid med f.eks. gulrøtter, smøres litt matolje på en klut og gjennomløpskutteren (ikke kutteskiven) tørkes av med dette etterpå. Skyll deretter gjennomløpskutteren.

Ekstra tilbehør

(fåes i faghandelen)

Bilde

- Forberedelsen blir foretatt som beskrevet for gjennomløpskutteren. Pass på at knivene peker oppover etter at de er satt inn.

Pommes frites skive

MUZ45PS1

For skjæring av rå poteter for Pommes Frites.



Obs!

Poteter må kun fylles på når drevet står stille.

Arbeid på trinn 3.

Riveskive grov

MUZ45RS1

For riving av rå poteter, f.eks. for potetkaker eller kumle.

Arbeid på trinn 3.



Asia grønnsakskive

MUZ45AG1

Skjærer frukt og grønnsaker i fine striper for asiatiske grønnsakretter.

Obs!

Matvarer som skal bearbeides, må kun fylles på når drevet står stille.

Arbeid på trinn 4.

Skive for stekte

potetkaker

MUZ45KP1

For riving av rå poteter til "Rösti" og stekte potetkaker, for skjæring av frukt og grønnsaker i tykke skiver.

Arbeid på trinn 3.



För din säkerhet

Detta tillbehör passar till köksmaskinen MUM4... .

Följ bruksanvisningen till köksmaskinen MUM4... .

Detta tillbehör är lämpligt för att skiva och strimla livsmedel.

Den får inte användas för att bearbeta andra föremål resp. substanser.

▲ Säkerhetsanvisningar för denna apparat

Var försiktig så att du inte skadar dig!

Var försiktig så att du inte skadar dig på den vassa kniven och de vassa riv- och skärskivorna. Ta aldrig skivorna i skärytorna utan enbart längst ut i kanterna!

Köksmaskinen ska vara avstängd och stickkontakten utdragen ur vägguttaget när grönsaksskäraren placeras på resp. lossas från drivuttaget.

Stoppa aldrig ned fingrarna i mataröppningen eller i nederdelens öppning och använd alltid påmataren för att fylla på.

Obs!

Grönsaksskäraren får endast användas helt ihop-monterad.

Grönsaksskäraren måste monteras ihop innan den placeras på drivuttaget.

Grönsaksskäraren får bara användas i de anvisade arbetslägena.

Förklaring av symbolerna på maskinen



Viktigt! Roterande verktyg! Stick aldrig ned fingrarna i matarröret.

Överbelastningsskydd

Bild

Det inbyggda överbelastningsskyddet hindrar köksmaskinens motor från att överbelastas.

Vid överbelastning bryts drivaxeln på grönsaksskäraren av.

Det är lätt att byta till ny drivaxel.

Ny drivaxel finns att köpa hos kundtjänst.

Översiktsbilderna

Vik först ut uppslaget med bilder.

Bild

- 1 Påmatare
- 2 Lock med mataröppning
- 3 Riv- och skärskivor
 - 3a Vändbar skärskiva – tunt/tjockt
 - 3b Vändbar riv- och strimmelskiva – grov/fin
 - 3c Rivskiva – medelfin
- 4 Drivaxel med medbringare
- 5 Behållare med öppning nedtill

Extra tillbehör

- 6 Pommes frites-skiva
- 7 Rivskiva grov
- 8 Skärskiva för asiatiska rätter
- 9 Skärskiva för röst och rårakor

Bild

Arbetsläge

Montering och start

Vändbar skärskiva – tunt/tjockt

för att skära frukt och grönsaker.
Bearbeta på hastighet 3.
Beteckning på den vändbara skärskivan:

"1" för tjocka skivor
"3" för tunna skivor



Obs!

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

Vändbar riv- och strimmelskiva – grov/fin

lämplig för att riva och strimla grönsaker, rotfrukter, potatis, frukt och ost utom hårdost (t.ex. parmesanost). Bearbeta på hastighet 3 eller 4. Beteckning på den vändbara rivskivan:

"2" för grovrivet
"4" för finrivet



Obs!

Den vändbara rivskivan är inte lämplig att riva nötter med. Ost, typ Herrgård och Grevé, rives alltid med den grova sidan på hastighet 4.

Rivskiva – medelfin

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

Bearbeta på hastighet 4.



Obs!

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

Använda grönsaksskäraren Bild

- Tryck på låsknappen och sväng ned funktionsarmen.
- Lossa skyddslocket från uttaget för grönsaksskäraren. Vrid skyddslocket över drivuttaget tills det lossnar.
- Tryck drivaxeln med överbelastningsskyddet nedåt med ena handen.
- Lägg i önskad skär- eller rivskiva. Kontrollera noga att du har önskad sida uppåt när du ska använda någon av de vändbara skivorna.

- Fatta drivaxeln upptill och sätt in den i grönsaksskäraren.
- Sätt på locket (observera markeringen) och vrid fast det medurs till stoppet.
- Sätt grönsaksskäraren på drivuttaget och vrid fast medurs till stoppet.
- Placera en skål eller en tallrik under öppningen på grönsaksskäraren.
- Vrid strömbrytaren till rekommenderat läge.
- Lägg det livsmedel som ska bearbetas i påfyllningsröret och tryck ned med påmataren.

Obs!


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

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

Obs! Om det du bearbetar skulle fastna i grönsaksskäraren, stäng då först av köksmaskinen, dra sedan ut stickkontakten ur vägguttaget och vänta till maskinen står helt stilla.

Lyft sedan av locket till grönsaksskäraren och töm matarröret.

Efter arbetet

- Stäng av maskinen med strömvredet.
- Lyft sedan av locket till grönsaksskäraren och töm matarröret.
- Vrid locket moturs och ta bort det.
- Lossa grönsaksskäraren genom att vrida den moturs. Lyft bort drivaxeln och skivan. Tryck med fingret underifrån mot drivaxeln (**Bild **).
- Rengör alla delar.

Rengöring och skötsel

Var försiktig!

Använd inga starka rengöringsmedel. Motorstativets yta kan skadas.

Alla delar som hör till grönsaksskäraren går att rengöra i diskmaskin.

Tips! För att ta bort röd beläggning sedan du t.ex. bearbetat morötter, gör så här: Gnid med några droppar matolja så går beläggningen bort (gnid inte riv- och skärskivorna). Diska därefter grönsaksskäraren.

Extra tillbehör

(finns att köpa i fackhandeln)

Bild A

- Sätt ihop delarna på sätt som beskrivs för grönsaksskäraren. Kontrollera att knivarnas skärytor pekar uppåt sedan du lagt dem på plats.

Pommes frites-skiva MUZ45PS1

För att skära rå potatis till pommes frites-stavar.



Obs!

Fyll bara på med mera potatis när maskinen är avstängd.

Bearbeta på hastighet 3.

Rivskiva grov MUZ45RS1

För att riva rå potatis t.ex. till raggmunkar och kroppkakor.
Bearbeta på hastighet 3.



Skärskiva för asiatiska rätter MUZ45AG1

Skär frukt och grönsaker i fina strimlor till asiatiska grönsaksrätter.



Obs!

Fyll bara på med mera livsmedel när maskinen är avstängd.

Bearbeta på hastighet 4.

Skärskiva för röst och rårakor MUZ45KP1

För att riva rå potatis till rösti och rårakor, även för att skära frukt och grönsaker i tjocka skivor.
Bearbeta på hastighet 3.



Turvallisuusasiaa

Tämä varuste soveltuu käytettäväksi yleiskoneen MUM4... kanssa. Noudata yleiskoneen MUM4... käyttöohjeita.

Tämä varuste soveltuu elintarvikkeiden viipalointiin ja raastamiseen. Sitä ei saa käyttää muiden tarvikkeiden tai aineiden hienontamiseen.

▲ Laitetta koskevat turvallisuusohjeet

Loukkaantumisvaara!

Älä koske hienonnusterien teräviin teriin tai syrjiin. Tartu hienonnusteriin vain terän reunasta!

Kiinnitä/irrota vihannesleikkuri vain, kun moot-tori on pysähtynyt ja pistotulppa irrotettu pistorasiasta.

Älä laita sormia täyttösuppiloon tai poistoaukkoon, työnnä ainekset sisään syöttöpainimella.

Huom.!

Käytä vihannesleikkuria vain, kun sen kaikki osat ovat paikoilleen kiinnitettyinä.

Kokoa ensin vihannesleikkuri.

Käytä vihannesleikkuria vain ilmoitetussa käyttöasennossa.

Laitteeseen kiinnitettyjen symbolien selitykset

Varoitus! Pyörivä varuste! Älä tartu täyttöaukkoon.



Murtumiskohta

Kuva

Integroitu murtumiskohta suojaa laitteen käyttöäkseliä vaurioitumiselta.

Vihannesleikkurin käyttöäkseli murtuu ylikuormituksessa. Sen tilalle voi helposti vaihtaa uuden.

Uuden käyttöäkselin ja vääntiön voi tilata huoltopalvelusta.

Laitteen osat

Käännä esiin kuvasivut

Kuva

- 1 **Syöttöpainin**
- 2 **Kansi, jossa on täyttösuppilo**
- 3 **Hienonnusterät**
 - 3a Käännettävä viipalointiterä – paksu/ohut
 - 3b Käännettävä raastinterä – karkea/hieno
 - 3c Raasteterä – keskihieno
- 4 **Käyttöäkseli ja vääntiö**
- 5 **Runko ja poistoaukko**

Lisävaruste

- 6 **Ranskanperunaterä**
- 7 **Raasteterä karkea**
- 8 **WOK-terä**
- 9 **Röstiperunaterä**

Kuva

Käyttöasento

Käyttö

Käännettävä viipalointiterä – paksu/ohut

viipaloi hedelmät ja kasvikset.
Käyttönopeus 3.

Käännettävän viipalointiterän merkinnät:

»1« paksuille viipaleille

»3« ohuille viipaleille

Huom.!

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



Käännettävä raastinterä – karkea/hieno

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

Käännettävän raastinterän merkinnät:

»2« karkealle raasteelle

»4« hienolle raasteelle

Huom.!

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



Raasteterä – keskihieno

raastaa raa'at perunat ja kovan juuston (esim. parmesanin) ja pähkinät.

Käyttönopeus 4.

Huom.!

Raasteterä ei sovellu pehmeän juuston tai juustoviipaleiden raastamiseen.



Vihannesleikkurin käyttö **Kuva D**

- Paina avaamispainiketta ja käännä varsi käyttöasentoon.
- Irrota vihannesleikkurin käyttöliitännän suojakansi. Käännä käyttöliitännän suojakantta, kunnes lukitus avautuu.
- Pidä toisella kädellä käyttöakseli alhaalla murtumiskohdan ollessa alaspäin.
- Kiinnitä haluamasi viipalointi- tai raastinterä. Kun kiinnität käännettävän terän, varmista että tarvitsemasi puoli on ylöspäin.
- Tartu käyttöakseliin sen yläpäästä ja aseta paikalleen vihannesleikkuriin.
- Aseta kansi paikoilleen (huomioi merkintä) ja käännä myötöpäivään vasteeseen asti.

- Aseta vihannesleikkuri käyttöliitännän päälle ja käännä myötöpäivään vasteeseen asti.
- Aseta kulho tai lautanen vihannesleikkurin ulostuloaukon alapuolelle.
- Valitse suositeltu nopeus:
- Laita ainekset täyttösuppiloon ja työnnä sisäänpäin syöttöpainimella.

Huom.!

Varo, että hienonnettavat ainekset eivät kasaannu poistoaukkoon.

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

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

Käytön jälkeen

- Pysäytä kone valitsimesta.
- Käännä vihannesleikkuria vastapäivään ja irrota.
- Irrota kansi vastapäivään kääntäen.
- Poista käyttöakseli ja terä painamalla sormella käyttöakselia vasten alhaaltapäin (**Kuva E**).
- Puhdista osat.

Puhdistus

! Huom.!

Älä käytä hankaavia puhdistusaineita.

Laitteen pinnat voivat vaurioitua.

Voit pestä vihannesleikkurin kaikki osat astianpesukoneessa.

Vinkki: Esimerkiksi raastetuista porkkanoista lähtee punaista väriä, jonka voit pyyhkiä pois vihannesleikkurista (ei hienonnusteristä) liinalla ja muutamalla tipalla ruokaöljyä. Huuhtelee sitten vihannesleikkuri.

Lisävaruste

(saatavissa alan liikkeistä)

Kuva

- Tee alkuvalmistelut kuten vihannesleikkurin kohdalla neuvotaan. Varmista, että terän käyttöpuoli on ylöspäin kiinnittämisen jälkeen.

Ranskanperunaterä MUZ45PS1

Viipaloi raa'at perunat ranskanperunoiden valmistamista varten.

Huom.!

Lisää perunoita vain, kun moottori on pysähtynyt.

Käyttönopeus 3.



Raasteterä karkea MUZ45RS1

Raastaa raa'at perunat esim. perunaohukaisiin ja knöödeleihin. Käyttönopeus 3.



WOK-terä MUZ45AG1

Suikaloi hedelmät ja vihannekset aasialaisiin kasvisruokiin.

Huom.!

Lisää käsiteltäviä aineksia vain, kun moottori on pysähtynyt.

Käyttönopeus 4.

Röstiperunaterä MUZ45KP1

Raastaa raa'at perunat röstiperunataikinaan, viipaloi hedelmät ja vihannekset.

Käyttönopeus 3.



Observaciones para su seguridad

El presente accesorio es adecuado para su uso en combinación con el robot de cocina MUM4.... . Ténganse presentes las instrucciones de uso de la unidad básica (robot de cocina).

El presente accesorio es adecuado para cortar y rallar alimentos.

El aparato no deberá usarse para elaborar otros productos o sustancias.

▲ Advertencias de seguridad para este aparato

¡Peligro de lesiones!

No tocar ni manipular nunca con las manos las cuchillas ni los discos picadores. ¡Sujetar las cuchillas picadoras sólo por el borde!

Colocar o retirar el cortador-rallador de la base motriz sólo una vez que el accionamiento de ésta se ha parado completamente y se ha extraído el cable de conexión de la toma de corriente.

No introducir nunca las manos en la boca de llenado o la abertura de descarga durante el funcionamiento del aparato.

Usar siempre un empujador para empujar los alimentos.

¡Atención!

Utilizar el cortador-rallador sólo estando completamente armado.

No armar el cortador-rallador directamente sobre la base motriz.

Usar el cortador-rallador sólo en la posición de trabajo mostrada.

Explicación de los símbolos en el aparato



¡Atención! ¡Accesorios giratorios! No introducir las manos en la abertura para incorporar ingredientes.

Punto de rotura prescrito

Fig. 6

El punto de rotura prescrito constituye una medida de protección del accionamiento del aparato. En caso de registrarse una sobrecarga del cortador-rallador, el eje de accionamiento se rompe, pudiéndose, sin embargo, sustituirlo con toda facilidad.

El nuevo eje de accionamiento con elemento de arrastre se puede adquirir en el Servicio de Asistencia Técnica Oficial de la marca.

Descripción del aparato

Despliegue, por favor, las páginas con las ilustraciones.

Fig. A

- 1 Empujador
- 2 Tapa con boca de llenado
- 3 Cuchillas picadoras

3a Cuchilla reversible para cortar – gruesa/fina

3b Cuchilla reversible para rallado – grueso/fino

3c Disco rallador – semifino

4 Eje de accionamiento con elemento de arrastre

5 Carcasa con abertura de descarga

Accesorio opcional

6 Disco para cortar patatas crudas

7 Disco rallador, grueso

8 Disco para cortar verduras orientales

9 Disco para rallar patatas a la suiza

Fig. B

Posición de trabajo

Usar el aparato

Cuchilla reversible para cortar – gruesa/fina

para cortar frutur y verdura.

Procesar en el escalón 3.

Denominación en la cuchilla

reversible para picar y cortar:

«1» designa la cara más gruesa

«3» para la cara más delgada

¡Atención!

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



Cuchilla reversible para rallado – grueso/fino

para rallar verdura, fruta y queso,

excepto queso duro curado (tipo

parmesano). Procesar en el escalón 3 ó 4.

Denominación en la cuchilla reversible para

rallado:

«2» designa la cara más gruesa

«4» para la cara más fina

¡Atención!

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



Disco rallador – semifino

para rallar patatas crudas, queso

duro (tipo parmesano) y nueces.

Procesar en el escalón 4.

¡Atención!

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



Trabajar con el cortador-rallador

Fig. 14

- Pulsar la tecla de desbloqueo y colocar el brazo giratorio en la posición de trabajo.
- Retirar la tapa protectora del accionamiento del cortador-rallador.
Girar la tapa protectora del accionamiento hasta desactivar el bloqueo.
- Sujetar por abajo con una mano el eje de accionamiento con el punto de rotura prescrito hacia abajo.
- Montar la cuchilla picadora o el disco rallador deseado. En los discos reversibles deberá prestarse atención a que la cara que se desea utilizar esté hacia arriba.

- Sujetar el eje de accionamiento por el extremo superior e introducirlo en el cortador-rallador.
- Montar la tapa (prestar atención a la marca) en la jarra y girarla hacia la derecha (sentido de marcha de las agujas del reloj), hasta el tope.
- Colocar el cortador-rallador sobre el accionamiento, girarlo hacia la derecha (sentido de marcha de las agujas del reloj), hasta el tope.
- Colocar un bol o plato debajo de la abertura de descarga del cortador-rallador.
- Colocar el mando giratorio en la posición de trabajo recomendada.
- Introducir los alimentos que se desean procesar en la boca de carga y empujarlos con el empujador.

¡Atención!

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

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

Advertencia: En caso de que los alimentos que se desean procesar en el cortador-rallador quedaran apisonados o inmovilizados habrá que desconectar el robot de cocina.

Extraer el cable de conexión de la toma de corriente y aguardar a que el accionamiento se haya parado. Retirar la tapa del cortador-rallador y vaciar la boca de carga.

Tras concluir el trabajo

- Desconectar el aparato a través del mando giratorio.
- Girar el cortador-rallador hacia la izquierda (sentido de marcha contrario al de las agujas de reloj) y retirarlo de su emplazamiento.
- Girar la tapa de la jarra hacia la izquierda (sentido de marcha contrario al de las agujas de reloj); retirarla.
- Retirar el eje de accionamiento con disco. A este efecto deberá desde abajo presionarse con el dedo, contra el eje de accionamiento (Fig. 14).
- Limpiar las piezas.

Cuidados y limpieza

⚠ ¡Atención!

No emplear agentes agresivos o abrasivos. Las superficies pueden resultar dañadas.

Todas las piezas del cortador-rallador son aptos para el lavavajillas.

Consejo práctico: Al rallar zanahorias, lombardas o productos similares, se acumula sobre las piezas de plástico una capa de color rojizo. Esta capa se puede eliminar aplicando varias gotas de aceite comestible y frotando con un paño el cortador-rallador (¡no las cuchillas picadoras!). Aclarar a continuación el cortador-rallador con agua.

Accesorio opcional

(disponibles en el comercio del ramo)

Fig. A

- Preparar tal como se ha descrito para el cortador-rallador.
Prestar atención a que las cuchillas estén hacia arriba tras su montaje.

Disco para cortar patatas crudas MUZ45PS1



Para cortar patatas crudas y preparar patatas fritas.

¡Atención!

Cargar las patatas sólo una vez que se haya parado el accionamiento.

Procesar en el escalón 3.

Disco rallador, grueso MUZ45RS1



Para rallar patatas crudas, para preparar por ejemplo patatas ralladas a la suiza o ñoquis.

Procesar en el escalón 3.

Disco para cortar verduras orientales MUZ45AG1



Corta la fruta y verdura en tiras finas para preparar platos de verdura asiáticas.

¡Atención!

Reponer los ingredientes que se deseen procesar sólo una vez que se haya detenido el accionamiento.

Procesar en el escalón 4.

Disco para rallar patatas a la suiza MUZ45KP1



Para rallar patatas crudas para preparar tortillas de patatas a la suiza o cortar frutas y verduras en rodajas gruesas.

Procesar en el escalón 3.

Para sua segurança

Este acessório destina-se ao robot de cozinha MUM4... .

Observar as Instruções de Serviço do robot de cozinha MUM4... .

Este acessório é adequado para cortar e raspar alimentos. Não pode ser utilizado para trabalhar com outros tipos de objectos ou substâncias.

▲ Indicações de segurança para este aparelho

Perigo de ferimentos!

Não tocar nas lâminas afiadas nem nas arestas do disco de picar.

Segurar os discos de trituração apenas pelos bordos!

Montar/desmontar o dispositivo para cortar e ralar somente com o accionamento completamente imobilizado e com a ficha desligada da tomada.

Não colocar as mãos no canal de enchimento nem na abertura de saída, para empurrar os alimentos utilizar o calcador.

Atenção!

O dispositivo para cortar e ralar só deve ser utilizado na situação de completamente montado. Nunca montar o dispositivo para cortar e ralar no aparelho base.

O dispositivo para cortar e ralar só deve funcionar na trabalho apresentada.

Explicação dos símbolos no aparelho



Cuidado: Ferramentas em rotação!

Não tocar na abertura de enchimento.

Ponto teórico de ruptura

Fig. 9

O ponto teórico de ruptura incorporado protege o accionamento do aparelho.

Em caso de sobrecarga, o veio de accionamento do dispositivo de corte parte-se.

Todavia, ele pode ser facilmente substituído.

Nos Serviços Técnicos pode ser adquirido um novo veio de accionamento com arrastador.

Panorâmica do aparelho

Por favor, desdobre as páginas com as ilustrações.

Fig. 10

- 1 Calcador
 - 2 Tampa com canal de enchimento
 - 3 Discos de trituração
 - 3a Disco reversível de corte – grosso/fino
 - 3b Disco reversível de ralar – grosso/fino
 - 3c Disco de raspar – médio/fino
 - 4 Veio de accionamento com arrastador
 - 5 Estrutura com abertura de saída
- Acessórios especiais**
- 6 Disco para batatas fritas
 - 7 Disco de raspar grosso
 - 8 Disco para legumes asiáticos
 - 9 Disco para bolinhos de batata ralada

Fig. 11

Posição de trabalho

Utilização do aparelho

Disco reversível de corte – grosso/fino

Para cortar frutos e legumes
Processamento na fase 3.

Designação no disco reversível de corte:

«1» para o lado de corte mais grosso

«3» para o lado de corte mais fino



Atenção!

O disco reversível de corte não é indicado para cortar queijo rijo, pão, pãezinhos e chocolate. Batatas cozidas ou muito cozidas só devem ser cortadas frias.

Disco reversível de ralar – grosso/fino

Para ralar legumes, fruta e queijo, excepto queijo rijo (p. ex. Parmesão).

Processamento na fase 3 ou 4.

Designação no disco reversível para ralar:

«2» para o lado de raspar mais grosso

«4» para o lado de ralar mais fino



Atenção!

O disco reversível de ralar não é indicado para ralar nozes. Queijo mole só deve ser ralado com o lado grosso na fase 4.

Disco de raspar – médio/fino

Para ralar batatas cruas, queijo rijo (p. ex. Parmesão) e nozes.

Processamento na fase 4.



Atenção!

O disco para ralar não é indicado para ralar queijo mole e em fatias.

Trabalhar com o dispositivo para cortar e ralar

Fig. 10

- Pressionar a tecla de desbloqueamento e colocar o braço oscilante na posição de trabalho.
- Retirar a tampa de protecção do accionamento do dispositivo de corte. Rodar a tampa de protecção do accionamento, até o bloqueamento ter terminado.
- Com uma mão por baixo, segurar o veio de accionamento com o ponto teórico de ruptura para baixo.
- Colocar o disco de corte ou de raspar pretendido. No caso dos discos reversíveis, ter atenção para que o lado pretendido fique virado para cima.
- Segurar na ponta superior do veio de accionamento e inserir no dispositivo de corte.

- Colocar a tampa (dar atenção à marcação) e rodar no sentido dos ponteiros do relógio até prender.
- Colocar o dispositivo para cortar e ralar sobre o accionamento e rodar no sentido dos ponteiros do relógio até prender.
- Colocar uma tigela ou um prato por baixo da abertura de saída do dispositivo de cortar e ralar.
- Posicionar o selector na fase recomendada.
- Adicionar os alimentos para preparar através do compartimento de enchimento e empurrar com o calçador.

Atenção!

Evitar a acumulação de alimentos cortados na saída.

Sugestão: Para um corte homogéneo, processar os alimentos finos para cortar enrolando-os num feixe.

Nota: Se os alimentos a preparar ficarem agarrados ao dispositivo de corte, deverá desligar a máquina, retirar a ficha da tomada e aguardar até o accionamento estar completamente parado. Retirar a tampa do dispositivo de corte e esvaziar o compartimento de enchimento.

Depois do trabalho

- Desligar o aparelho através do selector.
- Rodar o dispositivo para cortar e ralar em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e retirá-lo.
- Rodar a tampa em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e desmontá-la.
- Retirar o veio de accionamento com o disco. Para isso, e com o dedo por baixo, pressionar contra o veio de accionamento (Fig. 13).
- Limpar os vários componentes.

Limpeza e manutenção

⚠ Atenção!

Não utilizar, por isso, produtos de limpeza abrasivos. As zonas exteriores do aparelho podem ficar danificadas.

Todos os componentes do dispositivo para cortar e ralar podem ser lavados na máquina de loiça.

Nota: Para eliminar a camada vermelha depois da preparação de, p. ex., cenouras, molhar um pano com um pouco de óleo alimentar e passar com ele no dispositivo para cortar e ralar (não nos discos de picar). Depois, lavar o dispositivo de cortar e ralar.

Acessórios especiais

(podem ser adquiridos no comércio especializado)

Fig. A

- Preparar conforme descrito para o dispositivo de cortar e ralar. Ter em atenção que as lâminas apontam para cima depois de montadas.

Disco para batatas fritas MUZ45PS1

Para cortar batatas cruas em palitos para fritar.



Atenção!

Adicionar batatas só com o accionamento completamente parado.

Processamento na fase 3.

Disco de raspar grosso MUZ45RS1

Para ralar batatas cruas, para, por exemplo, bolinhos de batata ou almôndegas.



Processamento na fase 3.

Disco para legumes asiáticos MUZ45AG1



Corta fruta e legumes em tiras finas para refeições asiáticas de legumes.

Atenção!

Adicionar alimentos a preparar só com o accionamento completamente parado.

Processamento na fase 4.

Disco para bolinhos de batata ralada MUZ45KP1



Para ralar batatas cruas para «Rösti» (= batatas assadas no forno) e bolinhos de batata ralada, para cortar fruta e legumes em fatias grossas. Processamento na fase 3.

Για την ασφάλειά σας

Το εξάρτημα είναι κατάλληλο για την κουζινομηχανή MUM4... .
 Προσέξτε τις οδηγίες χρήσης της κουζινομηχανής MUM4... .
 Το παρόν εξάρτημα είναι κατάλληλο για το κόψιμο και το τρίψιμο τροφίμων. Δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιηθεί για την επεξεργασία άλλων αντικειμένων ή ουσιών.

⚠ Υποδείξεις ασφαλείας για την παρούσα συσκευή

Κίνδυνος τραυματισμού!

Μην πιάνετε τα κοφτερά μαχαίρια και τις ακμές των δίσκων κοπής. Πιάνετε τους δίσκους κοπής μόνο στην άκρη.

Τοποθετείτε/Αφαιρείτε τον κόφτη γενικής χρήσης μόνο με ακινητοποιημένη την κίνηση ή με βγαλμένο το φιν από την πρίζα. Μη βάζετε τα χέρια σας μέσα στο χωνί πλήρωσης ή στο άνοιγμα εξόδου, για το κατόπιν σπρώξιμο χρησιμοποιείτε τον πιεστή.

Προσοχή!

Χρησιμοποιείτε τον κόφτη γενικής χρήσης μόνο σε πλήρως συναρμολογημένη κατάσταση. Μη συναρμολογείτε ποτέ τον κόφτη ποτέ στη βασική συσκευή.

Λειτουργείτε τον κόφτη γενικής χρήσης μόνο στη θέση εργασίας που δείχνεται.

Επεξήγηση των συμβόλων στη συσκευή



Προσοχή! Περιστροφόμενα εργαλεία!

Μην πιάνετε στο οίγμα συμπλήρωσης υλικών.

Σημείο προγραμματισμένης θραύσης

Εικόνα

Το ενσωματωμένο σημείο ηθελημένης θραύσης προστατεύει την κίνηση της συσκευής. Σε περίπτωση υπερφόρτωσης σπάζει ο άξονας κίνησης του κόφτη διαρκείας χωρίς μπολ. Ο άξονας αυτός μπορεί ωστόσο να αντικατασταθεί εύκολα. Καινούργιοι άξονες κίνησης με κόμπλερ διατίθενται από την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

Με μια ματιά

Παρακαλείσθε ν' ανοίξετε τις σελίδες με τις εικόνες.

Εικόνα

- 1 Πιεστής
- 2 Καπάκι με χωνί πλήρωσης

3 Δίσκοι κοπής

3a Δίσκος κοπής δύο πλευρών – χοντρό/ψιλό κόψιμο

3b Δίσκος τριψίματος δύο πλευρών – χοντρό/ψιλό τρίψιμο

3c Δίσκος τριψίματος – μέτριο τρίψιμο

4 Άξονας κίνησης με κόμπλερ

5 Περίβλημα με άνοιγμα κένωσης

Ειδικά εξαρτήματα

6 Δίσκος για πατάτες τηγανητές

7 Δίσκος χοντρού τριψίματος

8 Δίσκος λαχανικών για την ασιατική κουζίνα

9 Δίσκος για το τρίψιμο πατάτας για πατατοκεφτέδες

Εικόνα

Θέση εργασίας

Χειρισμός

Δίσκος κοπής δύο πλευρών – χοντρό/ψιλό κόψιμο



για το κόψιμο φρούτων και λαχανικών. Επεξεργασία στη βαθμίδα 3. Ονομασία στον δίσκο κοπής διπλής όψης: "1" για τη μεριά για χοντρό κόψιμο "3" για τη μεριά για ψιλό κόψιμο

Προσοχή!

Ο δίσκος κοπής δύο πλευρών δεν είναι κατάλληλος για το κόψιμο σκληρού τυριού, ψωμιού και σοκολάτας.

Κόβετε τις βρασιμένες πατάτες μόνον κρύες.

Δίσκος τριψίματος δύο πλευρών – χοντρό/ψιλό τρίψιμο



για το τρίψιμο λαχανικών, φρούτων και τυριού, εκτός από σκληρό τυρί (π. χ. παρμεζάνα).

Επεξεργασία στη βαθμίδα 3 ή 4.

Ονομασία στον δίσκο τριψίματος διπλής όψης:

"2" για τη μεριά για χοντρό τρίψιμο

"4" για τη μεριά για ψιλό τρίψιμο

Προσοχή!

Ο δίσκος τριψίματος δύο πλευρών δεν είναι κατάλληλος για το τρίψιμο φουντουκίων ή καρυδιών. Τρίβετε το μαλακό τυρί μόνο με την πλευρά χοντρού τριψίματος στη βαθμίδα 4.

Δίσκος τριψίματος – μέτριο τρίψιμο



για το τρίψιμο ωμής πατάτας, σκληρού τυριού (π. χ. παρμεζάνα) και ξηρών καρπών.

Επεξεργασία στη βαθμίδα 4.

Προσοχή!

Ο δίσκος τριψίματος δεν είναι κατάλληλος για το τρίψιμο μαλακού τυριού.

Εργασία με τον κόφτη διαρκείας χωρίς μπολ

Εικόνα D

- Πατήστε το πλήκτρο απασφάλισης και φέρτε τον στρεφόμενο βραχίονα στη θέση εργασίας.
- Αφαιρέστε το καπάκι προστασίας κίνησης από την κίνηση του κόφτη διαρκείας χωρίς μπολ.
- Στρέψτε το καπάκι προστασίας κίνησης, μέχρι να απενεργοποιηθεί η ασφάλιση.

- Κρατάτε τον άξονα κίνησης με το σημείο ηθελημένης θραύσης προς τα κάτω με το ένα χέρι στο κάτω μέρος.
- Τοποθετήστε από πάνω τον επιθυμητό δίσκο κοπής ή τριψίματος. Σε δίσκους διπλής όψης προσέχετε να δείχνει η επιθυμητή μεριά προς τα πάνω.
- Πιάστε τον άξονα κίνησης στο πάνω άκρο και τοποθετήστε το στον κόφτη διαρκείας χωρίς μπολ.
- Τοποθετήστε το καπάκι (προσέξτε το σημάδι) και στρέψτε το στη φορά των δεικτών του ρολογιού μέχρι το τέρμα.
- Τοποθετήστε τον κόφτη διαρκείας χωρίς μπολ επάνω στην κίνηση και στρέψτε τον στη φορά των δεικτών του ρολογιού μέχρι το τέρμα.
- Τοποθετήστε μπολ ή πιάτο κάτω από το άνοιγμα κένωσης του κόφτη διαρκείας.
- Γυρίστε τον περιστροφικό διακόπτη στη συνιστώμενη βαθμίδα.
- Βάλτε τα προς επεξεργασία τρόφιμα στον χώρο πλήρωσης και σπρώξτε τα με τον πιεστή.

Προσοχή!

Αποφεύγετε τη συσσώρευση των αγαθών κοπής στο άνοιγμα εξόδου.

Συμβολή: Για ομοιόμορφο κόψιμο των αγαθών δουλεύετε τα λεπτά αγαθά σε δεματάκια.

Υπόδειξη: Σε περίπτωση που μαγκώσουν τα επεξεργαζόμενα τρόφιμα στον κόφτη διαρκείας χωρίς μπολ, απενεργοποιήστε την κουζίνομηχανή, βγάλτε το φιν από την πρίζα, περιμένετε την ακινητοποίηση της κίνησης, αφαιρέστε το καπάκι του κόφτη διαρκείας χωρίς μπολ και αδειάστε τον χώρο πλήρωσης.

Μετά την εργασία

- Θέτετε τη συσκευή με τον περιστρεφόμενο διακόπτη εκτός λειτουργίας.
- Στρέψτε τον κόφτη διαρκείας χωρίς μπολ αντίστροφα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού και αφαιρέστε τον.
- Στρέψτε το καπάκι αντίθετα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού και το αφαιρείτε.
- Αφαιρέστε τον άξονα κίνησης με τον δίσκο. Γι' αυτό πιέστε με το δάχτυλο από κάτω τον άξονα κίνησης (Εικόνα E).
- Καθαρίστε τα μέρη.

Καθαρισμός και φροντίδα

Προσοχή!

Μη χρησιμοποιείτε μέσα καθαρισμού που χαράζουν. Οι επιφάνειες μπορούν να υποστούν φθορές.

Όλα τα μέρη του κόφτη διαρκείας χωρίς μπολ πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.

Συμβουλή: Για την απομάκρυνση της κόκκινης χρώσης μετά την επεξεργασία π. χ. καρότων, βρέξτε ένα πανί με λίγο λάδι φαγητού και τρίψτε μ' αυτό τον κόφτη διαρκείας χωρίς μπολ (όχι τους δίσκους κοπής). Πλύνετε κατόπιν τον κόφτη.

Ειδικά εξαρτήματα

(διατίθενται στα ειδικά καταστήματα)

Εικόνα

- Προετοιμασία όπως περιγράφεται στον κόφτη διαρκείας. Προσέξτε να δείχνουν τα μαχαίρια προς τα πάνω μετά την τοποθέτηση.

Δίσκος για πατάτες τηγανητές MUZ45PS1



Για το κόψιμο ωμής πατάτας για πατάτες τηγανητές.

Προσοχή!

Συμπληρώνετε πατάτες μόνο με ακινητοποιημένη την κίνηση.

Επεξεργασία στη βαθμίδα 3.

Δίσκος χοντρού τριψίματος MUZ45RS1



Για το τρίψιμο ωμής πατάτας π. χ. για πατατοκεφτέδες ή μπαλάκια πατάτας.

Επεξεργασία στη βαθμίδα 3.

Δίσκος λαχανικών για την ασιατική κουζίνα MUZ45AG1



Κόβει φρούτα και λαχανικά σε λεπτές φέτες για την ασιατική κουζίνα.

Προσοχή!

Συμπληρώνετε τα προς επεξεργασία τρόφιμα μόνο με ακινητοποιημένη την κίνηση.

Επεξεργασία στη βαθμίδα 4.

Δίσκος για το τρίψιμο πατάτας για πατατοκεφτέδες MUZ45KP1



Για το τρίψιμο ωμής πατάτας για ρόστι και πατατοκεφτέδες, για το κόψιμο φρούτων και λαχανικών σε χοντρές φέτες.

Επεξεργασία στη βαθμίδα 3.

Kendi güvenliğiniz için

Bu aksesuar, MUM4... mutfak robotu için kullanılabilir.

MUM4... mutfak robotunun kullanma kılavuzuna dikkat ediniz.

Bu aksesuar, besinlerin kesilmesi ve raspalanması için uygundur.

Başka cisimlerin ya da maddelerin doğranması için kullanılmamalıdır.

⚠ Bu cihaz için güvenlik bilgi ve uyarıları

Yaralanma tehlikesi!

Elinizle keskin bıçaklara ve doğrama diskinin kenarlarına dokunmayınız ve tutmayınız. Doğrama disklerini sadece kenardan tutunuz!

Doğrayıcıyı sadece tahrik sistemi (motor) dururken ve elektrik fişi çekilip prizden çıkarılmışken ana cihaza takınız/çıkartınız.

Malzeme doldurma ağızına veya işlenmiş malzemenin çıkışına elinizi sokmayınız, malzeme ilave etmek için veya içeri itmek için tıkaçı kullanınız.

Dikkat!

Doğrayıcıyı sadece komple monte edilmiş şekilde kullanınız.

Doğrayıcıyı kesinlikle ana cihaz üzerinde monte etmeyiniz.

Doğrayıcıyı sadece bildirilen işletme pozisyonunda çalıştırınız.

Cihazdaki sembollerin açıklaması



Dikkat: Dönen aletler!

Elinizi malzeme ilave etme ağızı içine sokmayınız.

Zaruri kırılma yeri

Resim 1

Öngörülmuş olan zaruri kırılma yeri, cihazın tahrik sistemini korur. Aşırı yüklenme

durumunda, doğrayıcının tahrik mili kırılır.

Fakat bu mil kolayca yenilenebilir.

Yeni bir tahrik mili ve ilgili kavrama ünitesi, yetkili servis üzerinden alınabilir.

Genel bakış

Lütfen resimli sayfaları açınız.

Resim 2

1 Tıkaç

2 Doldurma ağızlı kapak

3 Doğrama diskleri

3a Çevrilebilen kesme disk – kalın/ince

3b Çevrilebilen raspalama disk – kaba/ince

3c Rendeleme disk – orta incelikte

4 Kavrama üniteli tahrik mili

5 Çıkış delikli gövde

Özel aksesuar

6 Patates kızartması disk

7 Rendeleme disk, kaba

8 Asya türü sebze disk

9 Patates hamuru disk

Resim 3

Çalışma pozisyonu

Kullanılması

Çevrilebilen kesme diskini – kalın/ince

Meyve ve sebze kesmek için kullanılır. İşleme 3. kademede yapılmalıdır.

Çevrilebilen kesme diskisi üzerindeki tanım:

Kalın kesme tarafı için "1"

İnce kesme tarafı için "3"

Dikkat!

Çevrilebilen kesme diskisi, sert peynir, ekme, sandviç ekmeği ve çikolata işlemek için uygun değildir.

Pişirilmiş, dağılmadan pişen türden patatesleri sadece soğukken kesiniz.



Çevrilebilen raspalama diskisi – kaba/ince

Sert peynir (örn. parman), soğutulmuş çikolata ve fındık türleri rendelemek için kullanılır.

İşleme 3. veya 4. kademede yapılmalıdır. Çevrilebilen raspalama diskisi üzerindeki tanım:

Kaba raspalama tarafı için "2"

İnce raspalama tarafı için "4"

Dikkat!

Çevrilebilen raspalama diskisi, fındık türlerini rasplamak için uygun değildir.

Yumuşak peyniri sadece kaba taraf ile 4. kademede rasplayınız.



Rendeleme diskisi – orta incelikte

Çiğ patates, sert peynir (örn. parman) ve fındık türleri rendelemek için kullanılır.

İşleme 4. kademede yapılmalıdır.

Dikkat!

Rendeleme diskisi, yumuşak peynir ve dilim dilim kesilebilen peynir için uygun değildir.



Doğrayıcı ile çalışılması Resim D

- Kilidi açma tuşuna basınız ve çevrilen kolu çalışma pozisyonuna alınız.
- Doğrayıcının tahriğinden tahrik koruyucu kapağını çıkarınız.
Tahrik koruyucu kapağını kilitleme açılıncaya kadar çeviriniz.
- Tahrik milini zaruri kırılma yeri aşağıda olacak şekilde, bir elinizle alttan sabit tutunuz.

- İsteddiğiniz kesme veya raspalama diskini takınız. Çevrilebilen diskte, istediğiniz tarafın yukarıda olmasına dikkat ediniz.
- Tahrik milini üst uçtan tutunuz ve doğrayıcının içine takınız.
- Kapağı takınız (işarete dikkat ediniz) ve sonuna kadar saatin çalışma yönünde çeviriniz.
- Doğrayıcıyı tahrik sisteminin üzerine takınız ve sonuna kadar saatin çalışma yönünde çeviriniz.
- Kabı veya tabağı doğrayıcının çıkış deliğinin altına yerleştiriniz.
- Döner şalteri tavsiye edilen kademeye ayarlayınız.
- İşlenecek besinleri doldurma ağzına doldurunuz ve tıkaç ile içeri iteleyiniz.

Dikkat!

Kesilen besinin çıkış deliğinde yığılmasını önleyiniz.

Yararlı bilgi: Kesilen besinin muntazam ve ince olması için, demetler şeklinde işleyiniz.

Bilgi: İşlenecek besinler doğrayıcı içinde sıkışıp kalacak olursa, mutfak robotunu kapatınız, elektrik fişini çekip prizden çıkarınız, tahrik sisteminin durmasını bekleyiniz, doğrayıcının kapağını açıp çıkarınız ve besin doldurma ağzını boşaltınız.

İşiniz sona erdikten sonra

- Cihazı döner şalter üzerinden kapatınız.
- Doğrayıcıyı saatin çalışma yönünün tersine doğru çeviriniz ve cihazdan çıkarınız.
- Kapağı saatin çalışma yönünün tersine doğru çeviriniz ve çıkarınız.
- Tahrik milini disk ile birlikte çıkarınız. Bunun için parmakla alttan tahrik miline doğru bastırınız (**Resim E**).
- Parçaları temizleyiniz.

Cihazın temizlenmesi ve bakımı

⚠ **Dikkat!**

Ovalama gerektiren deterjan veya temizlik malzemesi kullanmayınız.

Cihazın yüzeyi zarar görebilir.

Doğrayıcının tüm parçalar bulaşık makinesinde yıkanabilir.

Yararlı bilgi: Örn. havuç işlendikten sonra cihazda oluşan kırmızı lekeleri temizlemek için, biraz likit yemek yağını bir beze dökünüz ve bu bez ile doğrayıcıyı (doğrama diskleri hariç) siliniz. Ardından doğrayıcıyı yıkayınız.

Özel aksesuar

(Yetkili satıcılarda bulabilirsiniz)

Resim A

- Doğrayıcıda tarif edildiği gibi hazırlayınız. Bıçakların yerine takıldıktan sonra yukarı doğru bakmasına dikkat ediniz.

Kızartmalık patates kesme disk

MUZ45PS1



Patates kızartması için çiğ patates kesmek için kullanılır.

Dikkat!

Patatesleri sadece tahrik sistemi duruyorken ilave ediniz.

İşleme 3. kademedede yapılmalıdır.

Rendeleme disk, kaba

MUZ45RS1



Örn. patatesten yapılan tava keki veya gözlemesi ya da patates hamurundan köfte yapmak için çiğ patates rendelemekte kullanılır.

İşleme 3. kademedede yapılmalıdır.

Asya türü sebze disk

MUZ45AG1



Asya türü sebze yemekleri için ince şeritler şeklinde meyve ve sebze keser.

Dikkat!

İşlenecek besinleri sadece tahrik sistemi duruyorken ilave ediniz.

İşleme 4. kademedede yapılmalıdır.

Patates hamuru disk

MUZ45KP1



Rendelenmiş patates kızartması veya patates hamuru kızartması için çiğ patates rendelenmesi için ve ayrıca kalın dilimler şeklinde meyve ve sebze kesmek için kullanılır.

İşleme 3. kademedede yapılmalıdır.

Değişiklikler olabilir.

Dla własnego bezpieczeństwa

Przystawka przeznaczona jest do robota kuchennego MUM4.... .
Proszę przestrzegać również instrukcji obsługi robota kuchennego MUM4... .

Niniejsze wyposażenie nadaje się do cięcia na plasterki i tarcia na wiórki produktów spożywczych. Nie wolno używać urządzenia do obrobienia innych przedmiotów lub substancji.

⚠ Wskazówki bezpieczeństwa dla pracy z niniejszym urządzeniem

Niebezpieczeństwo zranienia!

Nie dotykać ostrych noży i krawędzi tarcz rozdrabniających. Tarcze rozdrabniające chwytać tylko za brzeg!

Rozdrabniacz zakładać/zdejmować tylko wtedy, gdy urządzenie jest wyłączone

a napęd nieruchomy.

Podczas pracy urządzenia nie wkładać rąk do otworu wyspowego ani otworu wylotowego a do popychania produktów używać tylko popychacza.

Uwaga!

Rozdrabniacz można używać tylko wtedy, gdy jest kompletnie zmontowany.

Nie wolno składać rozdrabniacza na korpusie urządzenia.

Rozdrabniacz eksploatować tylko w przed-stawionych pozycjach roboczych.

Objaśnienia symboli na urządzeniu



Uwaga! Obracające się narzędzia.

Nie wkładać rąk do otworu wyspowego.

Miejsce przelomu

Rysunek

Specjalnie przewidziane miejsce przelomu chroni napęd przed uszkodzeniem.

Przeciążenie powoduje złamanie się wału napędowego rozdrabniacza.

Element ten można jednak łatwo wymienić.

Nowy wał napędowy z zabierakiem można nabyć poprzez autoryzowany serwis.

Opis urządzenia

Proszę otworzyć składane kartki z rysunkami.

Rysunek

- 1 Popychacz
- 2 Pokrywa z otworem wyspowym
- 3 Tarcze rozdrabniające

3a Dwustronna tarcza do krojenia na plasterki - grubo/cienko

3b Dwustronna tarcza do tarcia na wiórki - grubo/drobno

3c Tarcza do tarcia - średnio

4 Wał napędowy z zabierakiem

5 Obudowa z otworem wyrzutowym

Wyposażenie dodatkowe

6 Tarcza do frytek

7 Tarcza do tarcia - grubo

8 Tarcza do cięcia warzyw Azja

9 Tarcza do tarcia ziemniaków

Rysunek

Pozycja robocza

Obsługa

Dwustronna tarcza do krojenia na plasterki – grubo/cienko



do cięcia owoców i warzyw.

Obrabiać na zakresie 3.

Oznaczenie na dwustronnej tarczy do krojenia na plasterki:

„1” dla grubej strony krojenia

„3” dla cienkiej strony krojenia

Uwaga!

Dwustronna tarcza do krojenia nie nadaje się do krojenia twardego sera, chleba, bułek ani czekolady. Ugotowane ziemniaki twardego gatunku kroić tylko na zimno.

Dwustronna tarcza do tarcia na wiórki – grubo/drobno



do tarcia na wiórki warzyw, owoców i sera z wyjątkiem twardego sera (np. parmezanu). Obrabiać na zakresie 3 lub 4.

Oznaczenie na dwustronnej tarczy do tarcia na wiórki:

„2” dla grubej strony tarcia

„4” dla drobnej strony tarcia

Uwaga!

Dwustronna tarcza do tarcia na wiórki nie nadaje się do tarcia orzechów. Miękkie sery trzeć tylko na grubej stronie tarczy na zakresie 4.

Tarcza do tarcia – średnio

do tarcia surowych ziemniaków, twardego sera (np. parmezan) i orzechów.



Obrabiać na zakresie 4.

Uwaga!

Tarcza do tarcia nie nadaje się do tarcia miękkiego i żółtego sera.

Zastosowanie rozdrabniacza

Rysunek D

- Nacisnąć przycisk zwalniania blokady a ramię wychylić do odpowiedniej pozycji roboczej.

- Zdjąć z napędu rozdrabniacza pokrywę osłaniającą.

Przekręcić pokrywę osłaniającą napęd, aż do zwolnienia blokady.

- Wał napędowy, z miejscem przełomu skierowanym w dół, przytrzymać jedną ręką z dołu.
- Założyć żądaną tarczę do krojenia lub tarcia. Przy dwustronnych tarczach zwrócić uwagę, aby żądana strona pokazywała do góry.

- Chwycić wał napędowy z góry i włożyć do rozdrabniacza.
- Nałożyć pokrywę (zwrócić uwagę na oznaczenia) i przekręcić aż do oporu w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
- Nałożyć rozdrabniacz na napęd i przekręcić aż do oporu w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
- Podstawić miskę lub talerz pod otworem wylotowym rozdrabniacza do warzyw.
- Nastawić przełącznik obrotowy na zalecany zakres.
- Produkty przeznaczone do przetworzenia wkładać przez otwór wyspowy i popychać popychaczem.

Uwaga!

Zwracać uwagę na to, aby w otworze wylotowym nie gromadziły się produkty.

Wskazówka: Cienkie produkty ciąć w wiążkach, wtedy otrzymamy równomierne rozdrobnienie.

Wskazówka: Jeżeli włożone produkty zablokują się w rozdrabniaczu, należy wyłączyć robot kuchenny i wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego, odczekać aż urządzenie całkowicie się zatrzyma, zdjąć pokrywę rozdrabniacza i opróżnić otwór wyspowy.

Po pracy

- Urządzenie wyłączyć przełącznikiem obrotowym.
- Rozdrabniacz przekręcić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i zdjąć.
- Przekręcić pokrywę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i zdjąć.
- Zdjąć wał napędowy z tarczą. W tym celu nacisnąć palcem z dołu na wał napędowy (Rysunek E).
- Umyć poszczególne części.

Czyszczenie i pielęgnacja

⚠ Uwaga!

Nie stosować żadnych szorujących środków czyszczących. Powierzchnia urządzenia może ulec uszkodzeniu.

Wszystkie części rozdrabniacza można myć w zmywarce do naczyń.

Wskazówka: Czerwony nalot, który pozostaje np. po tarcii marchewki, można usunąć przecierając części rozdrabniacza (z wyjątkiem tarcz rozdrabniających) ścierką nasączoną kilkoma kroplami oleju jadalnego. Następnie umyć rozdrabniacz.

Wyposażenie dodatkowe

(do nabycia w sklepach specjalistycznych)

Rysunek

- Przygotować tak, jak to opisano przy rozdrabniaczu do warzyw.
Zwrócić przy tym uwagę, aby noże po założeniu skierowane były do góry.

Tarcza do frytek MUZ45PS1

do cięcia surowych ziemniaków na frytki.



Uwaga!

Ziemniaki dodawać tylko wtedy, jeżeli napęd jest całkowicie nieruchomy.

Obrabiać na zakresie 3.

Tarcza do tarcia – grubo MUZ45RS1

do tarcia surowych ziemniaków np. na placki ziemniaczane lub kluski.



Obrabiać na zakresie 3.

Tarcza do cięcia warzyw Azja MUZ45AG1

tnie owoce i warzywa na drobne paski dla potraw azjatyckich.

Uwaga!

Produkty spożywcze przeznaczone do obróbki dodawać tylko wtedy, jeżeli napęd jest całkowicie nieruchomy.

Obrabiać na zakresie 4.

Tarcza do tarcia ziemniaków MUZ45KP1

do tarcia surowych ziemniaków na szwajcarski placek ziemniaczany, do cięcia owoców i warzyw na grube plasterki.

Obrabiać na zakresie 3.



Az Ön biztonsága érdekében

A tartozék a MUM4... konyhai géphez alkalmas.

Tartsa be a MUM4... konyhai gép használati útmutatóját.

Ez a tartozék élelmiszerek vágására és reszelésére alkalmas.

Ne használja más tárgyak, ill. anyagok feldolgozására.

Biztonsági előírások a készülékhez

Sérülésveszély!

Ne nyúljon az éles késekbe és az aprító-tárcsák éleihez. Az aprító-tárcsát csak a szélén fogja meg!

A szeletelőt csakis álló meghajtónál, kihúzott hálózati csatlakozódugónál szabad feltenni, illetve levenni.

Ne nyúljon a betöltőnyílásba vagy a kiömlő-nyílásba, utántöltéshoz használja a tömő-eszközt.

Figyelem!

A szeletelőt csak teljesen összeszerelt állapot-ban használja. A szeletelőt soha ne szerelje össze az alapkészüléken.

A szeletelőt csak a bemutatott munkapozíció-ban szabad működtetni.

A készüléken található szimbólumok jelentése



Vigyázat! Forgó szerszámok! Ne nyúljon az utántöltő nyílásba.

Lehetséges törési hely

ábra

A beépített lehetséges törési hely óvja a készülék hajtóművét. Túlterhelés esetén a szeletelő meghajtótengelye eltörik.

Azonban könnyen pótolható.

Új meghajtótengely tokmánnal az ügyfélszolgálaton kapható.

A készülék részei

Kérjük, hogy hajtsa ki a képes oldalt.

ábra

- 1 Tömőeszköz
- 2 Fedél betöltőnyílással
- 3 Aprító-tárcsák
 - 3a Forgó-vágótárcsa vastag/vékony
 - 3b Forgó-öröltárcsa durva/finom
 - 3c Örlőtárcsa közepes finomságú
- 4 Meghajtótengely tokmánnal
- 5 Ház kifolyónyílással

Különleges tartozék

- 6 Hasáburgonya-szeletelő tárcsa
- 7 Reszelőkorong, durva
- 8 Ázsiai zöldségszeletelő tárcsa
- 9 Krumplilángos-tárcsa

ábra

Munkapozíció

A készülék kezelése

Forgó-vágótárcsa – vastag/vékony

gyümölcs és zöldség szeleteléséhez. Feldolgozás 3. fokozaton.

Jelölés a forgó-vágótárcsán:

„1” vastag vágási oldalhoz

„3” vékony vágási oldalhoz



Figyelem!

A forgó-vágótárcsa nem alkalmas kemény sajt, kenyér, zsemle és csokoládé szeletelésére.

Főtt, nem szétfővő fajtájú burgonyát csak hidegen szeleteljen.

Forgó-örlőtárcsa – durva/finom

gyümölcs, zöldség és sajt, kivéve kemény sajt (pl. parmezán) reszeléséhez. Feldolgozás 3. vagy 4. fokozaton.

Jelölés a forgó-örlőtárcsán:

„2” durva örlési oldalhoz

„4” finom örlési oldalhoz



Figyelem!

A forgó-örlőtárcsa nem alkalmas dió-, mogyoró-forgács készítésére. Puha sajtot csak a durva oldalával 4. fokozaton reszeljen.

Örlőtárcsa – közepes finomságú

nyers burgonya, kemény sajt (pl. parmezán) és dió reszeléséhez, illetve darálásához.

Feldolgozás 4. fokozaton.



Figyelem!

A reszelőkorong nem alkalmas puha és szeletelhető sajt reszeléséhez.

Munka a szeletelővel

D ábra

- Nyomja meg a reteszelőgombot, és állítsa a lengőkart a munkapozícióba.
- A szeletelő meghajtása előtt vegye le a hajtómű védőfedelét.
Fordítsa el a hajtás védőfedelét, amíg a reteszelés kiold.
- A meghajtótengelyt a lehetséges (tervezett) törési helyvel lefelé alulról egy kézzel tartsa meg.
- Tegye fel a kívánt vágó- vagy örlőtárcsát.
A forgótárcsánál ügyeljen rá, hogy a kívánt oldal legyen felfelé.

- A meghajtótengelyt fogja meg a felső végén és tegye be a szeletelőbe.
- Tegye fel a fedelet (ügyeljen a jelölésre) és az óramutató járásával ellentétes irányban forgassa el ütközésig.
- Tegye a szeletelőt a hajtóműre és az óramutató járásával megegyező irányban fordítsa el ütközésig.
- Tegye a tálat vagy a tányért a szeletelő kimeneti nyílása alá.
- A forgókapcsolót állítsa az ajánlott fokozatra.
- Adagolja a feldolgozandó élelmiszert a betöltőnyílásba és a tömőeszközzel tolja be.

Figyelem!

Kerülje el a szeletelni kívánt élelmiszerek feltorlódását a kiömlőnyílásnál.

Hasznos tanács: Egyenletes vágáshoz a vékony vágnyalót kötegenként dolgozza fel.

Megjegyzés: Ha a feldolgozandó élelmiszer megakad a szeletelőben, kapcsolja ki a konyhai gépet, a hálózati csatlakozót húzza ki, várja meg, míg a hajtómű megáll, vegye le a szeletelő fedelét és ürítse ki a betöltőnyílást.

A munka befejezése után

- A készüléket kapcsolja ki a forgókapcsolóval.
- Forgassa a szeletelőt az óramutató járásával ellentétes irányba és vegye le.
- A fedelet forgassa az óramutató járásával ellentétes irányba és vegye le.
- Vegye le a meghajtótengelyt a tárcsával.
Ehhez alulról nyomja meg az ujjával a meghajtótengelyt (**E** ábra).
- Tisztítsa meg az alkatrészeket.

Tisztítás és ápolás

⚠ Figyelem!

Ne használjon súrolószert a készülék tisztításához. A készülék felülete megsérülhet.

A szeletelő minden alkatrésze tisztítható mosogatógépben.

Hasznos tanács: A pl. sárgarépa feldolgozása után vissza-maradó pirosas elszíneződés eltávolításához öntsön egy kis étolajat egy törlőruhára, és azzal dörzsölje át a szeletelőt (az aprítótárcsákat ne).
Ezután mossa el a szeletelőt.

Különleges tartozék

(szakkereskedésben kapható)

⚠ ábra

- Az előkészítést a szeletelőnél leírtakkal azonos módon végezze el. Ügyeljen rá, hogy a kés a behelyezést követően felfelé mutasson.

Hasáburgonya-szeletelő tárcsa MUZ45PS1

Nyers burgonya hasáburgonyává történő aprításához.



Figyelem!

Burgonyát csak leállított hajtómű mellett szabad utántölteni.

Feldolgozás 3. fokozaton.

Reszelőkorong, durva MUZ45RS1

Nyers burgonya reszeléséhez pl. reszelt süteményhez vagy gombóchoz.

Feldolgozás 3. fokozaton.



Ázsiai zöldségszeletelő tárcsa MUZ45AG1

A gyümölcsöt és zöldséget vékony csíkokra vágja az ázsiai zöldséges ételekhez.

Figyelem!

Feldolgozandó élelmiszert csak leállított hajtómű mellett szabad utántölteni.

Feldolgozás 4. fokozaton.

Krumplilángos-tárcsa MUZ45KP1

Burgonya krumplilángoshoz való reszeléséhez, valamint gyümölcsök és zöldségek szeleteléséhez.

Feldolgozás 3. fokozaton.



Для Вашої безпеки

Це приладдя призначене для кухонного комбайну MUM4... .
Дотримуйтеся інструкції з експлуатації кухонного комбайну MUM4... .

Ця насадка призначена для нарізування і натирання на терці продуктів. Не можна використовувати для переробки інших предметів або матеріалів.

▲ Вказівки з техніки безпеки для цього приладу

Небезпека поранення!

Не торкатися гострих ножів і кантів дисків для різання. Брати диски для різання лише за краї!

Вставляйте і знімайте багатофункціональну нарізку лише після повної зупинки приводу, вийнявши поперед вилку із розетки.

Не опускати рук в трубку для заповнення інгредієнтів або випускний отвір для продуктів – для підштовхування продуктів користуватися штовхачем.

Увага!

Багатофункціональну нарізку використувати лише у повністю зібраному вигляді. Нарізку ніколи не збирати на основному приладі і багатофункціональну нарізку використувати лише в зазначеному робочому положенні.

Пояснення символів на приладі



Обережно! Оберткові насадки!

Не встромляйте ніколи рук до отвору для завантажування під час роботи.

Місце заданого злому

Малюнок ❸

Вбудоване місце заданого злому захищає привід приладу. В разі перевантаження привідний вал багатофункціональної нарізки ламається. Однак, його можна легко замінити.

Новий привідний вал можна придбати в службі сервісу.

Короткий огляд

Будь ласка, розгорніть сторінки з малюнками.

Малюнок ❶

- 1 Штовхач
- 2 Кришка з трубкою для заповнення інгредієнтів

3 Ріжучі диски

3a Двобічний диск для різання – крупно/дрібно

3b Двобічна шатківниця – крупно/дрібно

3c Диск-тертка – середньо

4 Привідний вал з захватом

5 Корпус з випускним отвором

Спеціальні комплектуючі елементи

6 Диск для нарізання картоплі фри

7 Крупна тертка

8 Диск для нарізання овочів для страв азійської кухні

9 Диск для дерунів

Малюнок ❷

Робоче положення

Використання

Двобічний диск для різання – крупно/дрібно



для нарізання фруктів та овочів. Переробка на ступіні 3. Позначення на двобічному диску для різання:

«1» – сторона для нарізання товстими скибками

«3» – сторона для різання тонкими шарами

Увага!

Двосторонній диск для різання не придатний для різання твердого сиру, хліба, булочок і шоколаду. Варену, тверду картоплю різати лише холодною.

Двобічна шатківниця – крупно/дрібно



для шаткування овочів, фруктів і сиру, крім твердого сиру (напр., пармезан).

Переробка на ступіні 3 або 4.

Позначення на двобічній шатківниці:

«2» – сторона для крупного шаткування

«4» – сторона для дрібного шаткування

Увага!

Двостороння шатківниця не придатна для шаткування горіхів. М'який сир різати лише на стороні для крупного шаткування (на ступіні 4).

Диск-тертка – середньо



для тертки сирі картоплі, твердого сиру (на пр., пармезан) і горіхів. Переробка на ступіні 4.

Увага!

Двостороння тертка не придатна для тертки м'якого і скибочного сиру.

Робота з багатофункціональною нарізкою **Малюнок 6**

- Натисніть на кнопку розблокування і приведіть поворотний важіль в робоче положення.
- Зніміть захисну кришку з приводу багатофункціональної нарізки.

Поверніть захисну кришку приводу так, щоб вона вийшла із фіксації.

- Тримайте привідний вал знизу рукою місцем заданого злому донизу.
- Вставте бажаний диск для нарізання чи шаткування. У випадку двосторонніх дисків слідкувати за тим, щоб диск лежав зверху бажаною стороною.
- Вставте привідний вал до багатофункціональної нарізки, тримаючи його за верхній кінець.
- Закрити кришку (брати до уваги позначку) і повернути її за годинною стрілкою до упору.
- Установіть багатофункціональну нарізку на приводі і поверніть за годинною стрілкою до упору.
- Підкласти під випускний отвір нарізки для продуктів миску або тарілку.
- Установіть перемикач на рекомендованій швидкості.
- Завантажуйте продукти для переробки до трубки для заповнення, підштовхуючи їх штовхачем.

Увага!

Уникати накопичування нарізаних продуктів перед випускним отвором для продуктів.

Порада: Для рівномірного нарізання тонкі продукти опускати в трубку для заповнення інгредієнтів пучками.

Вказівка: У разі затиснення продуктів переробки в нарізці кухонний комбайн слід виключити, штепсельну вилку витягнути із розетки, зачекати зупинки приводу, зняти з нарізки кришку і вийняти продукти із трубки для заповнення інгредієнтів.

Після роботи

- Вимкніть прилад, повернувши перемикач.
- Поверніть багатофункціональну нарізку проти годинникової стрілки і зніміть.
- Поверніть кришку проти годинної стрілки та зніміть її.
- Вийміть привідний вал з диском. Для цього натисніть пальцем знизу на привідний вал (**Малюнок 6**).
- Прочистити деталі.

Чищення та догляд

Увага!

Не застосовуйте ніяких абразивних засобів для чищення. На поверхнях можуть виникнути пошкодження.

Всі деталі нарізки можна мити в посудомийній машині.

Порада: Для усунення червоного нальоту після переробки деяких продуктів, напр., моркви, налейте трохи харчової олії на тканину і протріть нею багатофункціональну нарізку (тільки не ріжучі диски). Після цього нарізку сполоснути.

Спеціальні комплектуючі елементи

(можна придбати в спеціалізованій торгівлі)

Малюнок

- Підготовка так само як описувалося для багатофункціональної нарізки. Слідкуйте за тим, щоб вставлені ножі показували вгору.

Диск для нарізання картоплі фрі (MUZ45PS1)

Для нарізання сирії картоплі для картоплі фрі.

Увага!

Картоплю додавати лише після зупинки приводу.

Переробка на ступіні 3.

Крупна тертка MUZ45RS1

Для натирання сирії картоплі, напр., для дерунів чи книдлів. Переробка на ступіні 3.

Диск для нарізання овочів для страв азійської кухні MUZ45AG1

Ріже фрукти і овочі тонкими смужками для овочевих страв азійської кухні.

Увага!

Продукти для переробки додавати лише після зупинки приводу.

Переробка на ступіні 4.

Диск для дерунів MUZ45KP1

Для натирання сирії картоплі для картопляних млинців чи дерунів, для нарізання фруктів і овочів товстими скибками.

Переробка на ступіні 3.



Для Вашей безопасности

Эта принадлежность пригодна для использования в комплекте с кухонным комбайном MUM4... . Выполняйте указания, приведенные в инструкции по эксплуатации кухонного комбайна. Эта принадлежность предназначена для нарезания и натирания на терке продуктов. Нельзя использовать для переработки других предметов или материалов.

▲ Указания по технике безопасности для данного прибора

Не исключена опасность травмирования!

Не касайтесь руками острых ножей и краев режущих дисков. Диски-измельчители можно брать только за края! Устанавливать/снимать универсальную резку можно только после полной остановки привода и извлечения вилки из розетки. Нельзя опускать руку в загрузочный ствол или выходное отверстие, для подталкивания продуктов следует пользоваться толкателем.

Внимание!

Универсальную резку можно использовать только в полностью собранном виде. Ее нельзя собирать на основном блоке кухонного комбайна. Используйте универсальную резку действия только в указанном рабочем положении.

Пояснение символов на приборе



Осторожно! Вращающиеся насадки!
Не опускайте руку в отверстие для добавления продуктов.

Предусмотренное место слома

Рисунок ❶

Предусмотренное заданное место слома защищает привод прибора.

В случае перегрузки приводной вал универсальной резки ломается.

Однако, ее можно легко заменить.

Новый приводной вал с захватом можно приобрести в сервисной службе.

Комплектный обзор

Откройте, пожалуйста, страницы с рисунками.

Рисунок ❷

- 1 Толкатель
- 2 Крышка с загрузочным стволом

- 3 Диски-измельчители
 - 3a Поворотный диск-резка – для нарезания продуктов на толстые/тонкие ломтики
 - 3b Поворотный диск-шинковка с большими/маленькими отверстиями
 - 3c Терочный диск натирание средней крупности
 - 4 Приводной вал с захватом
 - 5 Корпус с выпускным отверстием
- ### **Специальные принадлежности**
- 6 Диск для картофеля фри
 - 7 Диск-терка для сырых овощей
 - 8 Диск для нарезки овощей для блюд азиатской кухни
 - 9 Диск терка/шинковка

Рисунок ❸

Рабочее положение

Эксплуатация

Поворотный диск-резка – для нарезания продуктов на толстые/тонкие ломтики



для нарезания овощей и фруктов. Переработка продуктов проводится на 3-й скорости.

Обозначения на поворотном диске-резке:
«1» – сторона для нарезания продуктов на толстые ломтики
«3» – сторона для нарезания продуктов на тонкие ломтики

Внимание!

Двусторонний диск-шинковка не предназначен для нарезания сыра твердых сортов, хлеба, булочек и шоколада. Вареный нерассыпчатый картофель можно нарезать на ломтики только после охлаждения.

Двусторонний диск-терка – с большими/маленькими отверстиями



для натирания овощей, фруктов и сыра любых сортов, кроме твердого (например, сыра пармезан). Переработка продуктов проводится на 3-й или 4-й скорости. Обозначения на поворотном диске-шинковке:

«2» – сторона с большими отверстиями
«4» – сторона с маленькими отверстиями

Внимание!

Двусторонний диск-терка не предназначен для измельчения орехов. Мягкий сыр можно натирать на 4-й скорости только на стороне с крупными отверстиями.

Терочный диск – натирание средней крупности



для натирания на терке сырого картофеля, твердого сыра (например, сыра пармезан) и орехов. Переработка продуктов проводится на 4-й скорости.

Внимание!

Диск-терка не предназначен для натирания мягкого и ломтевого сыра.

Работа с шинковкой непрерывного действия Рисунок D

- Нажмите на кнопку разблокировки и приведите поворотный кронштейн в рабочее положение.
- Снимите защитную крышку с привода универсальной резки. Поворачивайте защитную крышку привода до тех пор, пока не выключится блокирующее устройство.
- Удерживайте рукой внизу приводной вал с предусмотренным местом слома снизу.
- Установите требуемый диск-терку или диск-шинковку. Устанавливая двусторонний диск, обратите внимание на установку диска требуемой стороной кверху.
- Удерживая приводной вал за верх, вставьте его в универсальную резку.
- Закройте крышку (обратите внимание на метку) и поверните по часовой стрелке до упора.
- Установите универсальную резку на приводе и поверните по часовой стрелке до упора.
- Подставьте чашу или тарелку под выпускное отверстие шинковки непрерывного действия.
- Установите поворотный выключатель на рекомендуемую скорость.
- Загрузите продукты для переработки в загрузочный ствол, для подталкивания продуктов пользуйтесь толкателем.

Внимание!

Постарайтесь избежать скопления большого количества измельченных продуктов в выходном отверстии.

Рекомендация: Чтобы тонкие и длинные продукты измельчались равномерно, их следует связать в пучок.

Указание: В случае заклинивания перерабатываемых продуктов в шинковке непрерывного действия - выключите кухонный комбайн, извлеките вилку из розетки, дождитесь полной остановки привода, снимите крышку с шинковки непрерывного действия и освободите загрузочный ствол от продуктов.

По окончании работы

- Выключите прибор с помощью поворотного выключателя.
- Поверните универсальную резку против часовой стрелки и снимите.
- Поверните крышку против часовой стрелки и снимите ее.
- Снимите приводной вал с диском. Для этого нажмите на приводной вал снизу пальцем (**Рисунок 13**).
- Проведите чистку деталей.

Чистка и уход

Внимание!

Не пользуйтесь абразивными чистящими средствами. Поверхность электроприбора может быть повреждена.

Все детали универсальной резки можно мыть в посудомоечной машине.

Рекомендация: Для устранения красного налета после переработки таких продуктов, как например, морковь, налейте немного пищевого растительного масла на ткань и протрите ею шинковку непрерывного действия (только не режущие диски). После этого помойте шинковку.

Специальные принадлежности

(имеются в специализированных магазинах)

Рисунок 14

- Подготовка выполняется в соответствии с порядком, описанном в разделе о шинковке непрерывного действия. Следите за тем, чтобы установленные ножи показывали вверх.

Диск для картофеля фри MUZ45PS1

Для нарезания сырого картофеля для приготовления картофеля фри.

Внимание!

Добавляйте картофель только после полной остановки привода.

Переработка продуктов проводится на 3-й скорости.



Диск-терка для сырых овощей MUZ45RS1

Для натирания сырого картофеля, напр., для драников или клецок.

Переработка продуктов проводится на 3-й скорости.



Диск для нарезки овощей для блюд азиатской кухни MUZ45AG1

Нарезает фрукты и овощи тонкими полосками для овощных блюд азиатской кухни.

Внимание!

Продукты для переработки добавляйте только после полной остановки привода.

Переработка продуктов проводится на 4-й скорости.

Диск терка/шинковка MUZ45KP1

Для натирания сырого картофеля для картофельных оладий и драников, для нарезания фруктов и овощей толстыми ломтиками.

Переработка продуктов проводится на 3-й скорости.

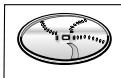


Право на внесение изменений оставляем за собой.



قرص لتقطيع الخضروات للوجبات الأسبوعية MUZ45AG1

لتقطيع الفواكه والخضروات لشرائح
طولية لإعداد الوجبات الأسبوعية.
الإعداد يتم إجرائه على الدرجة 4.



قرص بشر للبطاطا (البطاطس) المبشورة المقلية MUZ45KP1

لبشر بطاطا (بطاطس) نيئة لإعداد شرائح
البطاطا (البطاطس) المقلية وأقراص للبطاطا
(البطاطس) المبشورة المقلية. ولتقطيع فواكه
وخضروات لشرائح سميكة.
الإعداد يتم إجرائه على الدرجة 3.

التنظيف والعناية بالجهاز

⚠ انتبه!

يجب عدم استخدام أية مواد تنظيف حاكة أو خشنة.
استخدام مثل هذه المواد يمكن أن يؤدي إلى إلحاق ضرر
بالأسطح الخارجية.

جميع أجزاء الحرارة التمريرية الفورية قابلة للغسل في
ماكينة غسل الأواني.

تلميح مفيد: لإزالة المخلفات الحمراء اللون التي قد تتخلف
بعد إعداد بعض المواد الغذائية، على سبيل المثال الجزر
يتم وضع القليل من زيت الطعام على قطعة قماش ويتم
مسح الحرارة التمريرية الفورية (وليس أقراص التقطيع)
جيدا. بعد ذلك يتم شطف الحرارة التمريرية الفورية بالماء.

ملحقات إضافية

(توجد لدى التجار المتخصصين)

🖼 الصورة

- يتم الإعداد مثلما هو موضح في حالة الحرارة.
وينبغي الانتباه عند تركيب قرص التقطيع إلى توجه
سكاكينه إلى أعلى.



قرص تقطيع أصابع بطاطا

(بطاطس) MUZ45PS1

لتقطيع بطاطا (بطاطس) نيئة إلى
أصابع لإعداد البطاطا (البطاطس) المقلية.

تنبيه!

جري عملية إعادة دفع البطاطس (البطاطا) فقط أثناء
توقف المحرك عن الدوران. الإعداد يتم إجرائه على الدرجة 3.



قرص بشر خشن MUZ45RS1

لبشر بطاطا (بطاطس) نيئة، على سبيل
المثال لإعداد أقراص البطاطا (البطاطس)
المقلية أو كبيبة البطاطا (البطاطس).
الإعداد يتم إجرائه على الدرجة 3.

التشغيل

- يتم تركيب قرص القطع أو قرص البشر المطلوب. عند تعلق الأمر بأقرص ذات وجهين وظيفيين يجب مراعاة أن يكون الوجه المرغوب فيه مشيراً إلى أعلى.
- يتم الإمساك بعمود الدوران من الطرف العلوي ويتم تركيبه في الخراطة التمريرية الفورية.
- يتم تركيب الغطاء (يجب مراعاة العلامة) ويتم إدارته في اتجاه دوران عقرب الساعة ومواصلة ذلك حتى يصل إلى مصد الإيقاف.
- يتم تركيب الخراطة التمريرية الفورية في وحدة الإدارة ويتم إدارتها في اتجاه دوران عقرب الساعة ومواصلة ذلك حتى تصل إلى مصد الإيقاف.
- ضع وعاءً أو طبقاً تحت منفذ الخروج الموجودة في الخراطة. يتم ضبط المفتاح الدوار على الدرج الموصى بها.
- يتم وضع المواد الغذائية المطلوب إعدادها في منفذ التعبئة ويتم دفعها باستخدام اسطوانة الدفع.

انتبه!

- يجب مراعاة تجنب حدوث تكسد ارتدادي للمادة الغذائية الجاري إعدادها في فتحة الإخراج.
- **تلميح مفيد:** للحصول على مواد غذائية مقطعة بصورة منتظمة يتم إدخال المواد الغذائية الرفيعة المطلوب إعدادها على هيئة حزم.
- **تنبيه:** في حالة ما إذا حدث وانحشرت المواد الغذائية المطلوب إعدادها في الخراطة التمريرية الفورية. عندئذ يتم إيقاف تشغيل ماكينة المطبخ. ويتم إخراج قابس الجهاز في مقبس التغذية بالكهرباء. ثم يتم الانتظار حتى تكون وحدة الإدارة قد أصبحت موجودة في وضع السكون التام. وبعد ذلك يتم إخراج غطاء الخراطة التمريرية الفورية ويتم تفريغ منفذ التعبئة.

بعد الانتهاء من العمل

- يتم إيقاف تشغيل الجهاز بواسطة المفتاح الدوار.
- يتم إدارة الخراطة التمريرية الفورية في عكس اتجاه دوران عقرب الساعة ويتم إخراجها.
- يتم إدارة الغطاء في عكس اتجاه دوران عقرب الساعة ويتم إخراجها.
- يتم إخراج عمود الدوران بالقرص. للقيام بذلك يتم باستخدام أحد الأصابع الضغط على عمود الدوران إلى أعلى (الصورة 5).
- يتم تنظيف الأجزاء.



قرص التقطيع ذو الوجهين الوظيفيين - سميك/رفيع

لتقطيع الفواكه والخضروات. الإعداد يتم إجرائه على الدرجة 3.

يجب مراعاة رمز التمييز الموجود على قرص تقطيع ذو الوجهين الوظيفيين: «1» لوجه التقطيع السميكة «3» لوجه التقطيع الرفيع

انتبه!

- قرص التقطيع ذو الوجهين الوظيفيين غير صالح لتقطيع الجبن الجاف والخبز وأغفة الخبز الصغيرة والشيكولاتة.
- البطاطا (البطاطس) المسلوقة والبطاطا (البطاطس) التي تبقى صلبة نسبياً بعد سلقها يجب عدم تقطيعها إلا عندما تكون باردة.



قرص البشر ذو الوجهين الوظيفيين - خشن/ناعم

لبشر الخضروات والفواكه والجبن باستثناء أنواع الجبن الصلبة (على سبيل المثال جبن البارميزان). الإعداد يتم إجرائه على الدرجة 3 أو 4.

يجب مراعاة رمز التمييز الموجود على قرص البشر ذو الوجهين الوظيفيين: «2» لوجه البشر الخشن «4» لوجه البشر الناعم

انتبه!

- قرص البشر ذو الوجهين الوظيفيين غير صالح لبشر المكسرات (البندق، اللوز الخ) أنواع الجبن اللينة يجب عدم بشرها إلا بالوجه الخشن على الدرجة 4.



قرص البشر - متوسط النعومة

ملائمه لبشر الفواكه والبطاطس (البطاطا)

النينة والنوعيات اليابسة من الجبن (على سبيل المثال بارمسان/الجبن الرومي) والمكسرات. الإعداد يتم إجرائه على الدرجة 4.

انتبه!

قرص البشر غير صالح لبشر أنواع الجبن اللينة وأنواع الجبن القابلة للتقطيع لنشرائج.

العمل بالخراطة التمريرية الفورية

- **الصورة 5** جسم احتواء بفتحة إخراج.
- يتم استبعاد الغطاء الواقي لوحدة الإدارة الخاصة بالخراطة التمريرية الفورية.
- أدر الغطاء الواقي المثبت فوق المحرك حين فك تجهيزه إحكام الإغلاق.
- يتم الإمساك بعمود الدوران بإحدى اليدين بحيث يكون موضع الانكسار المحدد مسبقاً متوجهاً لأسفل.

من أجل سلامتكم

يمكن استخدام الملحقات مع ماكينة المطبخ طراز... MUM 4.
رجاء الرجوع إلى دليل استخدام ماكينة المطبخ طراز... MUM 4.
هذا الملحق التكميلي صالح ومناسب لتقطيع وبشر مواد غذائية.
لا يسمح باستخدام الجهاز لتفتيت أية أشياء أو أجسام أو عناصر أخرى.

⚠ تنبيهات سلامة خاصة بهذا الجهاز

خطر الإصابة بجروح!

يجب عدم وضع اليد على أو الإمساك بسكاكين وحواف أقراص التقطيع. يجب عدم الإمساك بأقراص التقطيع إلا من الإطار فقط!

يجب عدم تركيب/إخراج الخراطة التمريرية الفورية إلا عندما تكون وحدة الإدارة موجودة في وضع السكون التام ويكون قابس الجهاز قد تم بالفعل إخرجه من مقبس التغذية بالكهرباء. لا تدخل يدك على الإطلاق في منفذ الإدخال

أو في منفذ الخروج. وإدخال المزيد من الخضار استخدم اسطوانة الدفع المعدة لذلك.
انتبه!

يجب عدم استخدام الخراطة التمريرية الفورية إلا عندما تكون في وضع كامل التركيب. يحظر وبصورة مطلقة جميع الخراطة التمريرية الفورية على الجهاز الأساسي.

يجب عدم استخدام الخراطة التمريرية الفورية إلا في وضع التشغيل المنصوص عليه في تعليمات الاستخدام هذه.

إيضاح معنى الرموز الموجودة على الجهاز

احترس! أدوات عمل تعمل بحركة دورانية!
يجب عدم إدخال اليد في فتحة إضافة المكونات.



موضع الانكسار المحدد مسبقا

الصورة 9

موضع الانكسار المحدد مسبقا يحمي وحدة إدارة الجهاز من العطب. عند حدوث تحميل زائد فإن عمود الدوران الخاص بالخراطة التمريرية الفورية ينكسر. إلا أن عمود الدوران يمكن استبداله بسهولة تامة. يمكن الحصول على عمود دوران جديد بسحب لدى أحد مراكز الخدمة.

نظرة عامة

برجاء فتح صفحات الرسوم الإيضاحية

الصورة 1A

1 اسطوانة دفع

2 غطاء بمنفذ تعبئة

3 أقراص تقطيع

3a قرص تقطيع بوجهين وظيفيين - سميك/رفيع

3b قرص بشر بوجهين وظيفيين - خشن/ناعم

3c قرص بشر - متوسط النعومة

4 عمود دوران مع سحب

5 جسم احتواء بفتحة إخراج

ملحقات إضافية

6 قرص تقطيع أصابع بطاطا (بطاطس)

7 قرص بشر خشن

8 قرص لتقطيع خضروات للوجبات الآسيوية

9 قرص بشر للبطاطا (البطاطس) المبشورة المقلية

الصورة 1B

وضع التشغيل

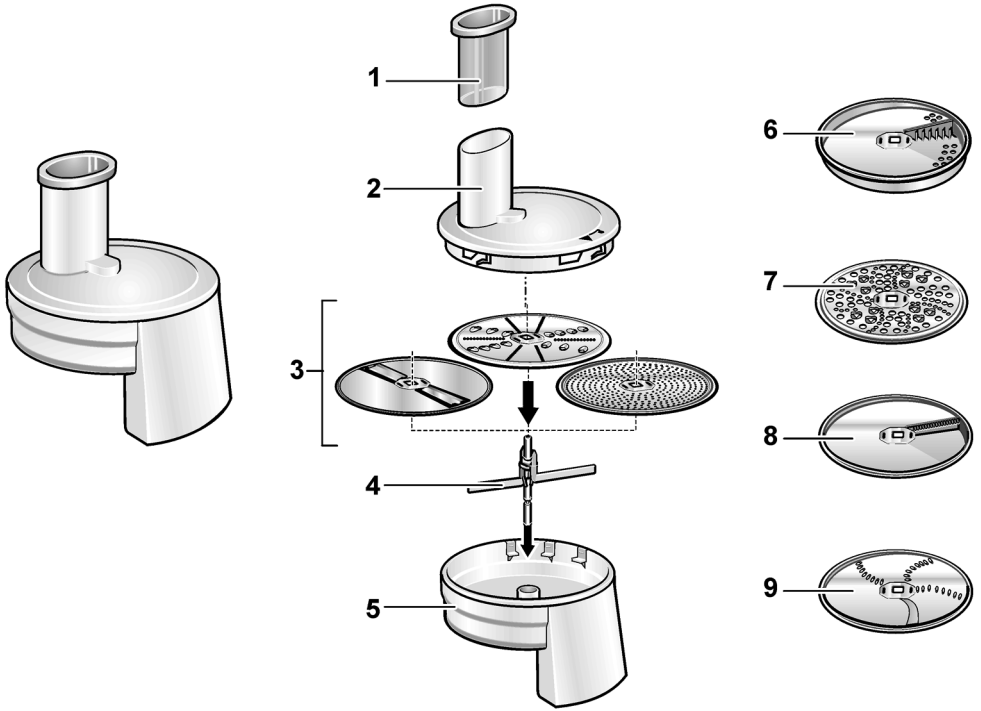
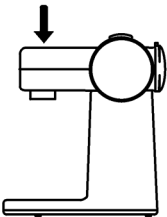
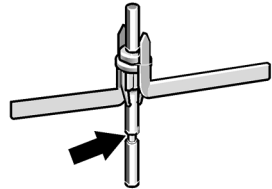
Robert Bosch Hausgeräte GmbH

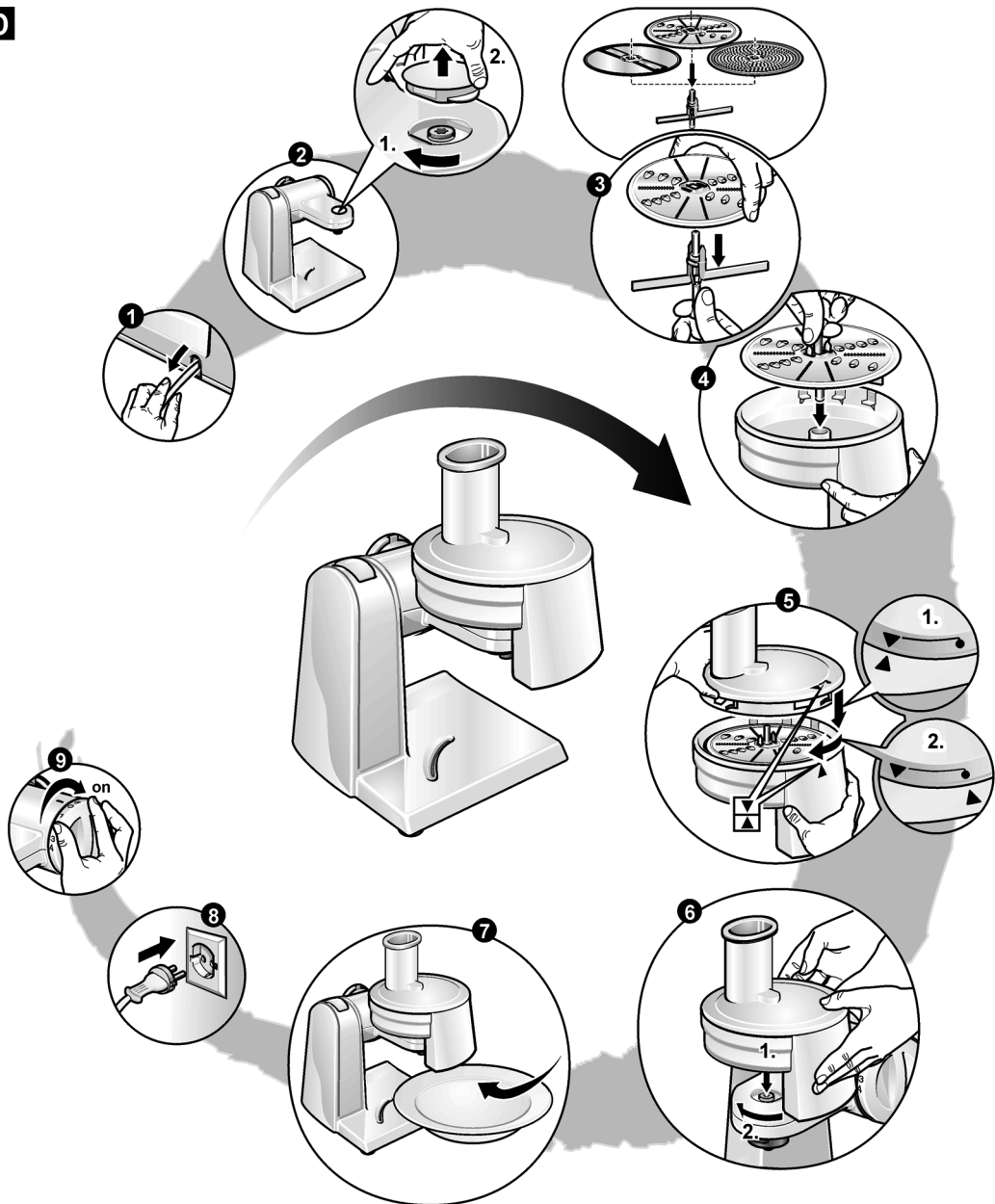
Carl-Wery-Str. 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com

A**B****C**

D**E**