

MUZXL...
MUZXLVL1

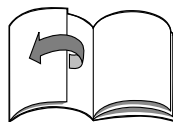


BOSCH

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

| | | | |
|----|------------|-------|-----|
| de | Deutsch | | .3 |
| en | English | | .7 |
| fr | Français | | .10 |
| it | Italiano | | .14 |
| nl | Nederlands | | .18 |
| da | Dansk | | .22 |
| no | Norsk | | .25 |
| sv | Svenska | | .28 |
| fi | Suomi | | .31 |
| es | Español | | .34 |
| pt | Português | | .38 |
| el | Ελληνικά | | .42 |
| tr | Türkçe | | .46 |
| pl | Polski | | .50 |
| hu | Magyar | | .54 |
| uk | Українська | | .58 |
| ru | Русский | | .62 |
| ar | عربي | | .69 |



Zu Ihrer Sicherheit

Dieses Zubehör ist für die Küchenmaschine MUM8.../MUMXL.. 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. Bei Verwendung der vom Hersteller zugelassenen Zubehöerteile sind weitere Anwendungen möglich.

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 greifen, zum Nachschieben Stopfer verwenden.


Zubehör nur bei Stillstand des Antriebs aufsetzen/abnehmen.

Wichtig!

Zubehör nur in der aufgeführten Arbeitsposition verwenden.

Zubehör nur im komplett zusammengesetztem Zustand verwenden.

Zubehör nie am Grundgerät zusammenbauen.

Die Gebrauchsanleitung beschreibt verschiedene Ausführungen, siehe auch Modellübersicht (Bild ).

Auf einen Blick

Bitte Bildseiten ausklappen.

Bild 

- 1 Gehäuse mit Auslassöffnung
- 2 Scheibenträger
- 3 Zerkleinerungsscheiben
 - a Profi Supercut Wendescheibe – grob/fein
 - b Wende-Raspelscheibe – grob/fein
 - c Reibscheibe – mittelfein
- 4 Deckel mit Einfüllschacht
- 5 Stopfer

Bild 

Arbeitsposition

Schutz vor Überlastung

Bild 

Um bei einer Überlastung des Durchlaufschnitzlers größere Schäden an Ihrem Gerät zu verhindern, verfügt die Antriebswelle des Durchlaufschnitzlers über

eine Einkerbung (Sollbruchstelle). Bei Überlastung bricht die Antriebswelle an dieser Stelle.

Ein neuer Scheibenträger mit Antriebswelle ist beim Kundendienst erhältlich.

Ersatzteile mit Sollbruchstelle sind nicht Bestandteil unserer Garantieverpflichtungen. Solche Ersatzteile sind beim Kundendienst käuflich erhältlich (Best.-Nr. 091027).

Bedienen



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 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.

Wenn nicht mit der Original-Schüssel der MUMXL.../MUM8.... gearbeitet wird, muss der Werkzeugantriebsschutzdeckel aufgesetzt sein.

**Wichtiger Hinweis**

In dieser Gebrauchsanleitung empfohlene Richtwerte für die Arbeitsgeschwindigkeit beziehen sich auf die Geräte mit 7-stufigem Drehschalter.

Für Geräte mit 4-stufigem Drehschalter können die Richtwerte der folgenden Tabelle entnommen werden:

7-stufig: 1...2...3...4...5...6...7

4-stufig: 1.....2.....3.....4

Je nach Modell:

**Profi Supercut Wendescheibe/
Schneid-Wendescheibe – grob/fein**

zum Schneiden von Obst und Gemüse. Verarbeitung auf Stufe 5.

Bezeichnung auf der Wende-Schneidscheibe: „Grob“ für die grobe Schneidseite

„Fein“ für die feine Schneidseite

Achtung!

Die Profi Supercut Wendescheibe/Schneid-Wendescheibe ist nicht geeignet zum Schneiden von Hartkäse, Brot, Brötchen und Schokolade. Gekochte, festkochende Kartoffeln nur kalt schneiden.

Raspel-Wendescheibe – grob/fein

zum Raspeln von Gemüse, Obst und Käse, außer Hartkäse (z. B. Parmesan). Verarbeitung auf Stufe 5 oder 7.

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 7) raspeln.

Reibscheibe – mittelfein

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



Verarbeitung auf Stufe 7.

Achtung!

Die Messer müssen nach dem Einsetzen nach oben zeigen.

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

Arbeiten mit dem Durchlaufschnitzler**Bild D**

- Entriegelungstaste drücken und Multifunktionsarm in Position 1 bringen. 
- Nicht genutzte Antriebe mit Antriebsschutzdeckeln abdecken.
- Schüssel einsetzen:
 - Nach vorne geneigte Schüssel aufsetzen und dann abstellen,
 - gegen den Uhrzeigersinn bis zum Einrasten drehen.
- Entriegelungstaste drücken und Multifunktionsarm in Position 3 bringen. 
- Antriebsschutzdeckel vom Antrieb des Durchlaufschnitzlers abnehmen (**Bild D-5a**).
- Scheibenträger am unteren Ende festhalten, dabei müssen die beiden Spitzen nach oben zeigen.
- Gewünschte Zerkleinerungsscheibe vorsichtig auf die Spitzen des Scheibenträgers auflegen (**Bild D-6a**). Bei Wende-Scheiben darauf achten, dass die gewünschte Seite nach oben zeigt.
- Scheibenträger am oberen Ende ergreifen und in das Gehäuse einsetzen (**Bild D-6b**).
- Deckel aufsetzen (Markierung beachten) und im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.
- Durchlaufschnitzler wie in **Bild D-8** gezeigt auf den Antrieb setzen und im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.
- Netzstecker einstecken.
- 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 gleichmäßige Schneidergebnisse dünnes Schnittgut bundweise verarbeiten.

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

Nach der Arbeit

- Gerät am Drehschalter ausschalten.
- Netzstecker ziehen.
- Durchlaufschnitzler gegen den Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.
- Deckel gegen den Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.
- Scheibenträger mit Scheibe entnehmen. Dazu mit dem Finger von unten gegen die Antriebswelle drücken (Bild ).
- Alle Teile reinigen, siehe „Reinigen und Pflegen“.

Reinigen und Pflegen**Verletzungsgefahr**

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

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

Wenn ein Zubehörteil nicht im Lieferumfang enthalten ist, kann es über den Handel oder den Kundendienst erworben werden.

MUZ8PS1**Pommes frites-Scheibe**

Zum Schneiden roher Kartoffeln für Pommes frites.

**Achtung!**

Kartoffeln nur bei Stillstand des Antriebes nachfüllen.

- Kartoffeln in den Einfüllschacht geben.
- Drehschalter auf 5 stellen.
- Kartoffeln mit dem Stopfer nachschieben.

MUZ8RS1**Reibscheibe grob**

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



- Kartoffeln in den Einfüllschacht geben.
- Drehschalter auf 5 stellen.
- Kartoffeln mit dem Stopfer nachschieben.

MUZ8KP1**Kartoffelpuffer-Scheibe**

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

**Achtung!**

Beim Einsetzen darauf achten, dass die gewünschte Seite (Reiben/Schneiden) nach oben zeigt..

- Zu verarbeitende Lebensmittel in den Einfüllschacht geben.
- Drehschalter auf 5 oder 7 stellen.
- Zu verarbeitende Lebensmittel mit dem Stopfer nachschieben.

MUZ8AG1**Asia-Gemüse-Scheibe**

Schneidet Obst und Gemüse in feine Streifen für asiatische Gemüsegerichte.

**Achtung!**

Die Messer müssen nach dem Einsetzen nach oben zeigen.

Zu verarbeitende Lebensmittel nur bei Stillstand des Antriebes nachfüllen.

- Zu verarbeitende Lebensmittel in den Einfüllschacht geben.
- Drehschalter auf 4 stellen.
- Zu verarbeitende Lebensmittel mit dem Stopfer nachschieben.

MUZ8KS1**Reibscheibe, fein**

zum Reiben von Hartkäse

(z. B. Parmesan).

***Achtung!***

Hartkäse nur bei Stillstand des Antriebes nachfüllen.

- Zu verarbeitenden Hartkäse in den Einfüllschacht geben.
- Drehschalter auf 4 stellen.
- Hartkäse mit dem Stopfer nachschieben.

For your safety

This accessory is designed for the food processor MUM8.../MUMXL... . Follow the operating instructions for the food processor.

This accessory is suitable for cutting and shredding food.

It must not be used for processing other objects or substances.

Other applications are possible if the accessories approved by the manufacturer are used.

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, add more ingredients with the pusher. Do not remove/attach accessories until the drive has stopped.

Important!

Use the accessories in the indicated operating position only.

The accessories must be completely assembled before use.

Never assemble accessories on the base unit.

The operating instructions describe several models, see also overview of models (Fig. ).

Overview

Please fold out the illustrated pages.

Fig. 

- 1 Housing with outlet opening
- 2 Disc holder
- 3 Cutting discs
 - a Reversible disc "Profi Supercut" – coarse/fine
 - b Reversible shredding disc – coarse/fine
 - c Grating disc – medium-fine
- 4 Cover with filling shaft
- 5 Pusher

Fig. 

Operating position

Predetermined breaking point

Fig. 

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 disc holder with drive shaft is available from customer service. Spare parts with a predetermined breaking point are not a component of our warranty obligations.

Such spare parts can be purchased from customer service (order no. 091027).

Operation



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, 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. If you are not working with the original bowl of the MUM8.../MUMXL..., the tool drive cover must be attached.

**Important information**

In these instructions for use the recommended reference values for the operating speed refer to appliances with a 7-setting rotary switch.

For appliances with a 4-step rotary switch the guide values can be found in the following table:

7 settings: 1...2...3...4...5...6...7

4 settings: 1.....2.....3.....4

For some models:

Professional Supercut reversible disc/reversible slicing disc – coarse/fine



for slicing fruit and vegetables.

Process at setting 5.

Designation on the reversible slicing disc:

“Grob” for the coarse cutting side

“Fein” for the fine cutting side

Warning!

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

Shredding reversible disc – coarse/fine



for shredding vegetables, fruit and cheese, except for hard cheese (e.g. Parmesan).

Process at setting 5 or 7.

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 7).

Grating disc – medium-fine

for grating raw potatoes, hard cheese (e.g. Parmesan), cooled chocolate and nuts. Process at setting 7.

Warning!

The inserted blades must be face up.

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

Working with the continuous-feed shredder**Fig. 1**

- Press release button and move multi-function arm to position 1.



- Cover unused drives with drive covers.

- Insert the bowl:

- Tilt the bowl forwards and then set it down.

- Turn anti-clockwise until it locks into place.

- Press release button and move multi-function arm to position 3.



- Remove drive cover from the drive of the continuous-feed shredder (Fig. 1-5a).

- Hold disc holder at the lower end, ensuring that the two tips are face up.

- Carefully place the cutting disc onto the tips of the disc holder (Fig. 1-6a). In the case of reversible discs, ensure that the required side is face up.

- Grip disc holder at the upper end and insert into the housing (Fig. 1-6b).

- Attach the cover (note mark) and turn all the way in a clockwise direction.

- Place continuous-feed shredder on the drive and rotate all the way in a clockwise direction, as illustrated in Fig. 1-8.

- Insert the mains plug.

- 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 even cutting results, process thin 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.
- Remove mains plug.
- Rotate the continuous-feed shredder in an anti-clockwise direction and remove.
- Rotate the lid in an anti-clockwise direction and remove.
- Remove disc holder with disc. To do this, press finger from below against the drive shaft (Fig. 13).
- Clean all parts, see "Cleaning and servicing".

Cleaning and servicing



Risk of injury

Do not grip the sharp blades or edges of the cutting discs. Take hold of cutting discs by the edge only.

Warning!

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

If an accessory is not included in the product package, it can be purchased via the trade or from customer service.

MUZ8PS1

Chipper disc

For slicing raw potatoes for chips.

Warning!

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

- Place potatoes in the filling shaft.
- Turn switch to 5.
- Add more potatoes with the pusher.



MUZ8RS1

Grating disc coarse

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

- Place potatoes in the filling shaft.
- Turn switch to 5.
- Add more potatoes with the pusher.



MUZ8KP1

Potato fritter disc

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

Warning!

When using, ensure that the required side (grating/slicing) is face up.

- Place the food to be processed in the filling shaft.
- Set rotary knob to setting 5 or 7.
- Push down food to be processed with the pusher.



MUZ8AG1

Asiatic vegetables disc

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

Warning!

The inserted blades must be face up.

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

- Place the food to be processed in the filling shaft.
- Turn switch to 4.
- Push down food to be processed with the pusher.



MUZ8KS1

Grating disc, fine

for grating hard cheese (e.g. Parmesan).

Warning!

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

- Place the hard cheese to be processed in the filling shaft.
- Turn switch to 4.
- Push down hard cheese with the pusher.



Subject to alterations.

Pour votre sécurité

Cet accessoire est destiné au robot culinaire MUM8.../MUMXL... .
Respectez la notice d'utilisation du robot culinaire.

Cet accessoire convient pour émincer et râper les produits alimentaires. Il ne doit pas servir à transformer d'autres objets ou substances. D'autres applications sont possible à condition d'utiliser les accessoires homologués par le fabricant.

Consignes de sécurité pour cet appareil

Risque de blessures !

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 ; pour faire avancer les aliments, utilisez le pilon poussoir.

Ne posez / retirez l'accessoire qu'après que l'entraînement s'est immobilisé.

Important !

N'utilisez les accessoires que dans la position de travail indiquée.

N'utilisez les accessoires qu'à l'état entièrement assemblé.

N'assemblez jamais les accessoires sur l'appareil de base.

La notice d'utilisation vaut pour différents modèles (voir également la vue d'ensemble des modèles, **Figure 1**).

Vue d'ensemble

Veillez déplier les volets illustrés.

Figure 1

- 1 Boîtier avec orifice de sortie
- 2 Porte-disque
- 3 Disques à réduire
 - a Disque réversible « Profi Supercut » – grossier / fin
 - b Disque à râper réversible – épais / fin
 - c Disque à râper – mi-fin
- 4 Couvercle avec ouverture pour ajout
- 5 Pilon-poussoir

Figure 2

Position de travail

Protection contre la surcharge

Figure 3

Pour empêcher un endommagement important de votre appareil en cas de surcharge de l'accessoire râpeur / éminceur, l'arbre d'entraînement de ce dernier comporte une entaille (zone de rupture programmée).

En cas de surcharge, l'arbre d'entraînement casse à cet endroit.

Un nouveau porte-disques à arbre d'entraînement est disponible auprès du service après-vente.

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

Vous pouvez acheter de telles pièces de rechange auprès du service après-vente (n° de réf. 091027).

Utilisation



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 ; pour faire avancer les aliments, utilisez le pilon pousoir.

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.

Si vous ne travaillez pas avec le bol d'origine de la MUM8.../MUMXL..., il faut poser le couvercle protégeant l'entraînement de l'accessoire.



Remarque importante

Les valeurs indicatives de la vitesse de travail recommandées dans cette notice d'utilisation se réfèrent aux appareils équipés d'un sélecteur rotatif à 7 positions.

Pour les appareils à sélecteur rotatif 4 gradins, consultez les valeurs indicatives figurant sur le tableau suivant :

7 gradins : 1...2...3...4...5...6...7

4 gradins : 1.....2.....3.....4

Selon le modèle :

Disque réversible / Disque réversible à émincer Pro Supercut – grossier / fin



pour émincer les fruits et légumes.

Travaillez les aliments sur la position 5.

Marquage sur le disque à râper réversible :

« Grob » (grossier) pour le côté de coupe grossier

« Fein » (fin) pour le côté de coupe fin

Attention !

Le disque réversible / disque réversible à émincer Pro Supercut 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 réversible à râper – grossier / fin



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

Travaillez sur la position 5 ou 7.

Marquage sur le disque à râper réversible :

« 2 » pour 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 7).

Disque à râper – mi-fin



pour râper les pommes de terre crues, le fromage dur (par exemple le parmesan), le chocolat réfrigéré et les noix.



Travaillez les aliments sur la position 7.

Attention !

Après la mise en place, les lames doivent regarder vers le haut.

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

Travailler avec l'accessoire à râper / émincer Figure D

- Appuyez sur la touche de déverrouillage et amenez le bras multifonctions sur la position 1. 
- Recouvrez les entraînements qui ne servent pas avec des couvercles de protection.
- Mise en place du bol :
 - Présentez le bol incliné vers l'avant puis posez-le.
 - Tournez en sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à l'encrancement.
- Appuyez sur la touche de déverrouillage et amenez le bras multifonctions sur la position 3. 
- Retirez le couvercle d'entraînement de l'accessoire râpeur / éminceur (figure D-5a).
- Retenez l'extrémité inférieure du portedisque ; il faut ce faisant que les deux pointes regardent vers le haut.

- Posez prudemment le disque à hacher souhaité sur les pointes du porte-disques (fig. D-6a). Avec les disques réversibles, veillez bien à ce que le côté souhaité regarde vers le haut.
- Saisissez l'extrémité supérieure du porte-disques et introduisez-la dans le boîtier (figure D-6b).
- 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 comme sur la figure D-8, puis tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.
- Introduisez la fiche dans la prise de courant.
- 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.

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.
- Débranchez la fiche mâle de la prise de courant.
- 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 le porte-disques avec le disque. Pour ce faire, appuyez avec le doigt, par le bas, contre l'arbre d'entraînement (figure E).
- Nettoyez toutes les pièces, voir « Nettoyage et entretien ».

Nettoyage et entretien



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 !

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

Si un accessoire n'a pas été livré d'origine, vous pouvez vous le procurer dans le commerce ou auprès du service après-vente.

MUZ8PS1

Disque à pommes frites

Pour découper des frites dans les pommes de terre crues.



Attention !

Ne rajoutez des pommes de terres qu'entraînement immobile.

- Mettez les pommes de terre dans l'ouverture pour ajout.
- Amenez le sélecteur rotatif sur 5.
- Rajoutez les pommes de terre avec le pilon poussoir.

MUZ8RS1

Disque à râper (épais)

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



- Mettez les pommes de terre dans l'ouverture pour ajout.
- Amenez le sélecteur rotatif sur 5.
- Rajoutez les pommes de terre avec le pilon poussoir.

MUZ8KP1**Disque pour galettes de pommes de terre**

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

Attention !

Lors de la mise en place, veillez bien à ce que le côté souhaité (pour râper / émincer) regarde vers le haut.

- Par l'orifice d'ajout, introduisez les produits alimentaires à traiter.
- Ramenez l'interrupteur rotatif sur 5 ou 7.
- Avec le pilon poussoir, faites avancer les produits alimentaires à traiter.

**MUZ8KS1**

Disque à râper / concasser fin
pour râper du fromage dur
(parmesan par exemple)

Attention !

Ne rajoutez des pommes de terres qu'une fois l'entraînement immobile.

- Par l'orifice d'ajout, introduisez le fromage dur à traiter.
- Amenez le sélecteur rotatif sur 4.
- Faites avancer le fromage dur avec le pilon poussoir.

**MUZ8AG1****Disque à légumes asiatiques**

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

Attention !

Après la mise en place, les lames doivent regarder vers le haut.

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

- Par l'orifice d'ajout, introduisez les produits alimentaires à traiter.
- Amenez le sélecteur rotatif sur 4.
- Avec le pilon poussoir, faites avancer les produits alimentaires à traiter.



Per la vostra sicurezza

Questo accessorio è previsto per la macchina da cucina MUM8.../MUMXL... . Seguire le istruzioni per l'uso della macchina da cucina. Questo accessorio è idoneo a tagliare e grattugiare alimenti. Il suo uso è vietato per la lavorazione di altri oggetti o sostanze. Altri impieghi sono possibili se si utilizzano gli accessori autorizzati dal produttore.


Avvertenze di sicurezza per questo apparecchio

Pericolo di 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, per spingere utilizzare il pestello. Applicare/rimuovere l'accessorio solo quando l'ingranaggio è fermo.

Importante!

Usare gli accessori solo nella posizione di lavoro mostrata. Usare gli accessori solo dopo se completamente montati. Non assemblare mai l'accessorio sull'apparecchio base.

Questo libretto d'istruzioni per l'uso descrive diverse versioni (cfr. anche prospetto dei modelli, figura ).

Guida rapida

Aprire le pagine con le figure.

Figura .

- 1 **Portacassa con apertura di uscita**
- 2 **Portadisco**
- 3 **Disco sminuzzatore**
 - a Disco doppia funzione «Profi Supercut» – grosso/fine
 - b Disco doppia funzione per grattugiare – grosso/fine
 - c Disco grattugia – medio-fine
- 4 **Coperchio con bocca di carico**
- 5 **Pestello**

Figura .

Posizione di lavoro

Protezione da sovraccarico

Figura .

Al fine di evitare maggiori danni all'apparecchio in caso di sovraccarico sullo sminuzzatore continuo, l'asse di azionamento dello sminuzzatore continuo è dotato di un intaglio (punto di rottura prestabilita).

In questo punto l'asse di azionamento si spezza in caso di sovraccarico.

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

I ricambi con punto di rottura predeterminato non rientrano nei nostri doveri di garanzia. Questi ricambi possono essere acquistati presso il servizio assistenza clienti (codice di ord. N° 091027).

Uso



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, 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.

Se non si lavora con la ciotola impastatrice originale del MUM8.../MUMXL..., il coperchio di sicurezza ingranaggio dell'utensile deve essere applicato.

**Avvertenza importante**

I valori orientativi consigliati in queste istruzioni per l'uso per la velocità di lavoro si riferiscono agli apparecchi con selettore a manopola a 7 posizioni.

Per apparecchi con interruttore rotante a 4 posizioni i valori indicativi possono essere presi dalla tabella seguente:

a 7 posizioni: 1...2...3...4...5...6...7

a 4 posizioni: 1.....2.....3.....4

A seconda del modello:

Disco doppia funzione Profi Supercut/ disco doppia funzione per affettare – grosso/sottile

per tagliare frutta e verdura.

Lavorazione al grado 5.

Indicazione sul disco doppia funzione per affettare:

«Grob» (grosso) per il lato di taglio grosso

«Fein» (fine) per il lato di taglio sottile

Attenzione!

Il disco doppia funzione Profi Supercut/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 grattugia – grosso/fine

per grattugiare verdura, frutta e formaggio, tranne il formaggio duro (per es. parmigiano).

Lavorazione al grado 5 o 7.

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 7).

Disco grattugia – medio-fine

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



Lavorazione al grado 7.

Attenzione!

Dopo l'applicazione le lame devono essere rivolte verso l'alto.

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

Lavoro con lo sminuzzatore continuo**Figura D**

- Premere il pulsante di sblocco e portare il braccio multifunzione nella posizione 1. 
- Coprire gli ingranaggi non utilizzati con i coperchi di sicurezza ingranaggi.
- Applicare la ciotola impastatrice:
 - sovrapporre la ciotola impastatrice inclinata verso avanti e poi abbassarla,
 - ruotare in senso antiorario fino allo scatto.
- Premere il pulsante di sblocco e portare il braccio multifunzione nella posizione 3. 
- Rimuovere il coperchio di sicurezza dall'ingranaggio dello sminuzzatore continuo (figura D-5a).
- Tenere il portadisco sull'estremità inferiore con le due punte rivolte verso l'alto.
- Deposare con precauzione il disco sminuzzatore desiderato sulle punte del portadisco (figura D-6a). Nel caso di dischi doppia funzione prestare attenzione che il lato desiderato sia rivolto in alto.
- Afferrare il portadisco sull'estremità superiore ed introdurlo nella carcassa (figura D-6b).
- Applicare il coperchio (attenzione al riferimento) e ruotarlo in senso orario fino all'arresto.
- Applicare lo sminuzzatore continuo sull'ingranaggio, come si mostra nella figura D-8, e ruotarlo in senso orario fino all'arresto.

- Inserire la spina.
- 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 risultati di taglio uniformi tagliare prodotti a gambo sottile riuniti in mazzetti.

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.
- Staccare la spina.
- Ruotare lo sminuzzatore continuo in senso antiorario e rimuoverlo.
- Ruotare il coperchio in senso antiorario e rimuoverlo.
- Rimuovere il portadisco con il disco. A tal fine spingere da sotto l'asse di azionamento con il dito (figura 14).
- Pulire tutte le parti, vedi «Pulizia e cura».

Pulizia e cura



Pericolo ferite

Tenere le mani lontano dalle lame taglienti e dai bordi dei dischi sminuzzatori. Afferrare i dischi sminuzzatori solo sul bordo!

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

Se un accessorio non è compreso nella fornitura, può essere acquistato nel commercio o presso il servizio assistenza clienti.

MUZ8PS1



Disco per patatine fritte

Per tagliare patate crude, per fare le patatine fritte.

Attenzione!

Aggiungere patate solo ad ingranaggio fermo.

- Introdurre le patate nella bocca di carico.
- Disporre l'interruttore rotante su 5.
- Spingere le patate con il pestello.

MUZ8RS1



Disco grattugia grosso

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

- Introdurre le patate nella bocca di carico.
- Disporre l'interruttore rotante su 5.
- Spingere le patate con il pestello.

MUZ8KP1



Disco per frittelle di patate

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

Attenzione!

Nell'applicazione prestare attenzione che il lato desiderato (per grattugiare/affettare) sia rivolto in alto.

- Introdurre gli alimenti da lavorare nella bocca di carico.
- Disporre l'interruttore rotante su 5 oppure 7.
- Spingere gli alimenti da lavorare con il pestello.

MUZ8AG1



Disco verdura Asia

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

Attenzione!

Dopo l'applicazione le lame devono essere rivolte verso l'alto.

Aggiungere gli alimenti da lavorare solo ad ingranaggio fermo.

- Introdurre gli alimenti da lavorare nella bocca di carico.

- Disporre l'interruttore rotante su 4.
- Spingere gli alimenti da lavorare con il pestello.

MUZ8KS1

disco per grattugiare, fine

per grattugiare formaggio duro
(per es. parmigiano).



Attenzione!

Aggiungere il formaggio duro solo ad ingragnaggio fermo.

- Introdurre il formaggio duro da grattugiare nella bocca di carico.
- Disporre l'interruttore rotante su 4.
- Spingere il formaggio duro con il pestello.

Con riserva di modifiche.

Voor uw veiligheid

Dit toebehoren is bedoeld voor de keukenmachine MUM8.../MUMXL... De gebruiksaanwijzing van de keukenmachine in acht nemen. Dit toebehoren is geschikt voor het snijden en raspens van levensmiddelen. Het mag niet worden gebruikt om andere voorwerpen of substanties te verwerken. Bij gebruik van de door de fabrikant goedgekeurd toebehoren zijn andere toepassingen mogelijk.

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 grijpen; bij het aandrukken de stopper gebruiken. Toebehoren alleen aanbrengen/verwijderen wanneer de aandrijving stilstaat.

Belangrijk!

Toebehoren alleen gebruiken in de afgebeelde werkstand.

Toebehoren alleen in compleet samengebouwde toestand gebruiken.

Toebehoren nooit samenbouwen terwijl het op het basisapparaat is aangebracht.

De gebruiksaanwijzing beschrijft verschillende modellen (zie ook het modeloverzicht, **afb. 1**).

In één oogopslag

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

Afb. 1

1 Behuizing met uitlaat-opening

2 Schijfhouder

3 Fijnmaakschijven

a Draaischijf „Profi Supercut” – grof/fijn

b Rasp-draaischijf – grof/fijn

c Maaischijf – middelfijn

4 Deksel met vulschacht

5 Stopper

Afb. 2

Bedrijfspositie

Beveiliging tegen overbelasting

Afb. 3

Om bij overbelasting van de doorloopsnijder grotere schade aan uw apparaat te voorkomen, is de aandrijfas van de doorloopsnijder voorzien van een inkerving (breekpunt).

Bij overbelasting breekt de aandrijfas op dit punt.

Een nieuwe schijfhouder met aandrijfas is verkrijgbaar bij de klantenservice.

Vervangingsonderdelen met ingebouwde breekpunten maken geen deel uit van onze garantieverplichtingen.

Zulke vervangingsonderdelen kunnen worden gekocht bij de klantenservice (bestelnummer 091027).

Bedienen



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 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.

Wanneer de originele kom van MUM8.../MUMXL.. niet wordt gebruikt, moet het hulpstuk-aandrijvingsbeschermdoosje aangebracht zijn.

**Belangrijke aanwijzing**

De aanbevolen richtwaarden voor de werksnelheid in deze handleiding hebben betrekking op de apparaten met een draaiknop met 7 standen.

De richtwaarden voor apparaten met een draaischakelaar met 4 standen vindt u in de volgende tabel:

met 7 standen: 1...2...3...4...5...6...7
met 4 standen: 1.....2.....3.....4

Afhankelijk van het model:

Profi Supercut draaischijf/snij-draaischijf – grof/fijn

voor het snijden van fruit en groente. Verwerking op stand 5.

Aanduiding op de snij-draaischijf: „Grob” (grof) voor de grove snijzijde „Fein” (fijn) voor de fijne snijzijde

Attentie!

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

Raspeschijf – grof/fijn

voor het rasp van groente, fruit en kaas, uitgezonderd harde kaas (bijv. parmezaanse kaas).

Verwerking op stand 5 of 7.

Aanduiding op de rasp-draaischijf:

„2” voor de grove raspzijde „4” voor de fijne raspzijde

Attentie!

De rasp-draaischijf is niet geschikt voor het rasp van noten. Zachte kaas alleen met de grove zijde rasp (op stand 7).

Maalschijf – middelfijn

voor het malen van rauwe aard-appels, harde kaas (bijv. parmezaanse kaas), gekoelde chocolade en noten.



Verwerking op stand 7.

Attentie!

De messen moeten naar boven wijzen wanneer ze zijn aangebracht.

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

Werken met de doorloopsnijder**Afb. D**

- Op de ontgrendelknop drukken en de multifunctionele arm op positie 1 zetten. 
- Niet gebruikte aandrijvingen afdekken met aandrijvingsbeschermdoosjes.
- Kom aanbrengen:
 - de kom schuin naar voren houden en aanbrengen,
 - tegen de klok in draaien tot hij vastklikt.
- Op de ontgrendelknop drukken en de multifunctionele arm op positie 3 zetten. 
- Aandrijvingsbeschermdoosje verwijderen van de aandrijving van de doorloopsnijder (afb. D-5a).
- De schijfhouder onderaan vasthouden, daarbij moeten de twee punten naar boven wijzen.
- De gewenste fijnmaakschijf voorzichtig op de punten van de schijfhouder leggen (afb. D-6a). Bij draaischijven erop letten dat de gewenste zijde naar boven wijst.
- Schijfhouder bovenaan vastpakken en in de behuizing aanbrengen (afb. D-6b).
- Deksel aanbrengen (markering in acht nemen) en tot aan de aanslag met de klok mee draaien.
- Doorloopsnijder volgens **afb. D-8** op de aandrijving plaatsen en met de klok mee tot aan de aanslag draaien.
- Stekker in wandcontactdoos doen.
- 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 snijresultaat 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.
- Stekker uit wandcontactdoos nemen.
- Doorloopsnijder tegen de klok in draaien en verwijderen.
- Deksel tegen de klok in draaien en verwijderen.
- Schijfhouder met schijf verwijderen. Daartoe met de vinger van onderaf tegen de aandrijfjas drukken (afb. ).
- Alle onderdelen reinigen, zie „Reiniging en onderhoud”.

Reiniging en onderhoud**Verwondingsgevaar**

Niet in de scherpe messen en randen van de fijnmaakschijven grijpen. Fijnmaakschijven alleen aan de rand vastpakken!

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

Indien een van de toebehoren niet is meegeleverd, kan het in de speciaalzaak of bij de klantenservice worden aangeschaft.

MUZ8PS1**Patates-fritesschijf**

Voor het snijden van rauwe aardappels tot patates frites.

**Attentie!**

Aardappels alleen bijvullen wanneer de aandrijving stilstaat.

- Aardappels in de vulschacht doen.
- Draaischakelaar op 5 zetten.
- Aardappels aandrukken met de stopper.

MUZ8RS1**Maalschijf grof**

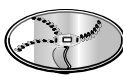
Voor het raspen van rauwe aardappels, bijv. voor aardappelkoekjes of knoedels.



- Aardappels in de vulschacht doen.
- Draaischakelaar op 5 zetten.
- Aardappels aandrukken met de stopper.

MUZ8KP1**Aardappelkoekjesschijf**

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

**Attentie!**

Bij het aanbrengen erop letten dat de gewenste zijde (raspen/snijden) naar boven wijst.

- De gewenste hoeveelheid levensmiddelen in de vultrechter doen.
- Draaischakelaar op 5 of 7 zetten.
- De levensmiddelen aandrukken met de stopper.

MUZ8AG1**Azia-groenteschijf**

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

**Attentie!**

De messen moeten naar boven wijzen wanneer ze zijn aangebracht.

Te verwerken levensmiddelen alleen bijvullen wanneer de aandrijving stilstaat.

- De gewenste hoeveelheid levensmiddelen in de vultrechter doen.

- Draaischakelaar op 4 zetten.
- De levensmiddelen aandrukken met de stopper.

MUZ8KS1

Maalschijf, fijn

voor het raspen van harde kaas
(bijv. Parmezaanse kaas)



Attentie!

Harde kaas alleen bijvullen wanneer de aandrijving stilstaat.

- De gewenste hoeveelheid harde kaas in de vultrechter doen.
- Draaischakelaar op 4 zetten.
- Harde kaas aandrukken met de stopper.

For din egen sikkerheds skyld

Dette tilbehør er beregnet til køkkenmaskinen MUM8.../MUMXL... .

Læs og overhold brugsvejledningen til køkkenmaskinen.

Dette tilbehør er beregnet til at skære og raspe fødevarer.

Må ikke bruges til at bearbejde andre genstande hhv. substanser.

Bruges de af producenten tilladte tilbehørsdele, kan apparatet også bruges til andre ting.

Sikkerhedshenvisninger til dette apparat

Fare for kvæstelser!

Stik ikke fingrene ind i de skarpe knive og kanter på finhakningskiverne. Tag altid kun fat i kanten på finhakningskiverne!

Hurtigsnitteren må kun sættes på/tages af, når drevet står stille og netstikket er trukket ud af stikkontakten.

Stik ikke fingrene ned i påfyldningsskakten, brug altid stopperen til at skubbe efter med.

Tilbehør må kun sættes på/tages af, når drevet står stille.

Vigtigt!

Tilbehør må kun benyttes i den angivne arbejdsposition.

Tilbehør må kun benyttes, når det er helt samlet.

Tilbehør må aldrig samles på motorenheden.

Brugsvejledningen beskriver forskellige udførelser, se også modeloversigt (**billede** ).

Overblik

Fold billedsiderne ud.

Billede

- 1 Hus med udgangsåbning
- 2 Skiveholder
- 3 Finhakningskiver
 - a „Profi Supercut“ vendeskive – grov/fin
 - b Vende-raspskive – grov/fin
 - c Riveskive – middelfin
- 4 Låg med påfyldningsskakt
- 5 Stopper

Billede

Arbejdsposition

Beskyttelse mod overbelastning

Billede

Hurtigsnitterens drivaksel har et hak (fast brudsted), som modvirker større skader på dit apparat, hvis hurtigsnitteren overbelastes. Drivakslen brækker på dette sted i tilfælde af overbelastning.

En ny skiveholder med drivaksel kan købes hos kundeservice.

Reserve dele med fast brudsted er ikke bestanddel af vores garantiforpligtelser. Sådanne reserve dele kan købes hos kundeservice (Best.-Nr. 091027).

Betjening



Kvæstelsesfare

Stik ikke fingrene ind i de skarpe knive og kanter på finhakningskiverne. Tag altid kun fat i kanten på finhakningskiverne!

Hurtigsnitteren må kun sættes på/tages af, når drevet står stille og netstikket er trukket ud af stikkontakten.

Stik ikke fingrene ned i påfyldningsskakten, brug altid stopperen til at skubbe efter med.

OBS!

Hurtigsnitteren må kun benyttes, når den er helt samlet. Hurtigsnitteren må aldrig samles på motorenheden.

Hurtigsnitteren må kun bruges i den angivne arbejdsposition.

Arbejdes der ikke med den originale skål, der hører til MUMXL.../MUM8..., skal beskyttelseslåget til værktøjsdrevet være sat på.

**Vigtig henvisning**

Vejledende værdier mht. arbejdshastighed, der er anbefalet i denne brugsvæjledning, refererer til apparaterne med 7-trins drejekontakt.

Vejledende værdier for apparater med 4-trins drejekontakt fremgår af følgende tabel:

7-trinnet: 1...2...3...4...5...6...7

4-trinnet: 1.....2.....3.....4

Ikke alle modeller:

"Profi Supercut" vendeskive/skærevendeskive – grov/fin

til skæring af frugt og grønt.

Forarbejdning på trin 5.

Betegnelse på vende-skæreskive:

„Grob“ (grov) for den grove skæreside

„Fein“ (fin) for den fine skæreside

OBS!

"Profi Supercut" vendeskiven/skærevendeskiven er ikke egnet til skæring af hård ost, brød, rundstykker og chokolade. Kogte kartofler skal altid være kolde, før de skæres.

Raspe-vendeskive – grov/fin

til rasping af grønt, frugt og ost, undtagen hård ost (f.eks. parmesan).

Forarbejdning på trin 5 eller 7.

Betegnelse på vende-raspskive:

„2“ for den grove raspside

„4“ for den fine raspside

OBS!

Vende-raspskiven er ikke egnet til rasping af nødder. Blød ost må kun raspes på den grove side (på trin 7).

Riveskive – middelfin

til rivning af rå kartofler, hård ost (f.eks. parmesan), kølet chokolade og nødder.

Forarbejdning på trin 7.

OBS!

Knivene skal pege opad efter isætningen.

Riveskiven er ikke egnet til at rive blød ost og skæreoest.

Arbejde med hurtigsnitter**Billede D**

- Tryk på sikkerhedstasten og stil multifunktionsarmen i position 1.
- Tildæk ikke anvendte drev med drevbeskyttelseslåg.



- Skålen isættes:

- vip skålen fremad, sæt den på og herefter sæt den på plads,
- drej den mod venstre, indtil den falder i hak.

- Tryk på sikkerhedstasten og stil multifunktionsarmen i position 3.



- Tag drevbeskyttelseslåget af drevet på hurtigsnitteren (**billede D-5a**).

- Hold fast i den nederste ende på skiveholderen, her skal de spidser pege opad.

- Læg den ønskede finhakningsskive forsigtigt på spidserne af skiveholderen (**billede D-6a**).

Hvis der benyttes en vendeskive, skal man være opmærksom på, at den rigtige side peger opad.

- Tag fat i den øverste ende på skiveholderen og sæt den ind i huset (**billede D-6b**).

- Sæt låget på (hold øje med markeringen) og drej det til højre indtil stop.

- Sæt hurtigsnitteren på drevet og drej den til højre indtil stop som vist i **billede D-8**.

- Sæt netstikket i.

- Stil drejekontakten på det anbefalte trin.

- Kom fødevarerne der skal bearbejdes i påfyldningsskakten og skub dem ned med stopperen.

OBS!

Undgå tilstopning af det som skæres i udgangsåbningen.

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

Bemærk: Hvis fødevarerne der skal bearbejdes klemmer sig fast i hurtigsnitteren, sluk for køkkenmaskinen, træk netstikket ud af stikkontakten, vent til drevet står stille, tag låget af hurtigsnitteren og tøm påfyldningsskakten.

Efter arbejdet

- Sluk for apparatet med drejekontakt.
- Træk netstikket ud.
- Drej hurtigsnitteren mod venstre og tag den af.
- Drej låget mod venstre og tag det af.
- Tag skiveholder med skive ud. Tryk hertil fingeren mod drivakslen nedefra (**billede E**).
- Rengør alle dele, se „Rengøring og pleje“.

Rengøring og pleje



Kvæstelsesfare

Stik ikke fingrene ind i de skarpe knive og kanter på finhakningsskiverne. Tag altid kun fat i kanten på finhakningsskiverne!

OBS!

Benytt ingen skurende rengøringsmidler. Overfladerne kan beskadiges.

Alle dele på hurtigsnitteren kan tåle opvaskemaskine.

Tip: Til at fjerne den røde belægning efter bearbejdning af f.eks. gulerødder kom en smule spiseolie på en klud og gnid med den hen over hurtigsnitteren (ikke over finhakningsskiverne). Skyl herefter hurtigsnitteren.

Ekstratilbehør

Følger en tilbehørsdel ikke med leveringen, kan den købes i handlen og hos kunde-service.

MUZ8PS1

Pommes-frites-skive

Til at skære rå kartofler til pommes frites.



OBS!

Flere kartofler skal kun påfyldes når drevet står stille.

- Kom kartoflerne i påfyldningsskakten.
- Stil drejekontakt på 5.
- Skub kartoflerne efter med stopperen.

MUZ8RS1

Riveskive grov

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

- Kom kartoflerne i påfyldningsskakten.
- Stil drejekontakt på 5.
- Skub kartoflerne efter med stopperen.



MUZ8KP1

Kartoffelpandekager-skive

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

OBS!

Ved isætning sørg for, at den ønskede side (rivning/skæring) peger opad.

- Kom fødevarerne der skal bearbejdes i påfyldningsskakten.
- Stil drejekontakt på 5 eller 7.
- Skub fødevarerne der skal bearbejdes efter med stopperen.



MUZ8AG1

Asia-grønt-skive

Skærer frugt og grønt i fine strimler til asiatiske grøntsagsretter.

OBS!

Knivene skal pege opad efter isætningen. Fødevarerne der skal bearbejdes skal kun påfyldes når drevet står stille.

- Kom fødevarerne der skal bearbejdes i påfyldningsskakten.
- Stil drejekontakt på 4.
- Skub fødevarerne der skal bearbejdes efter med stopperen.



MUZ8KS1

Riveskive, fin

til at rive hård ost (f.eks. parmesan).

OBS!

Hård ost skal kun påfyldes når drevet står stille.

- Kom den hårde ost der skal bearbejdes i påfyldningsskakten.
- Stil drejekontakt på 4.
- Skub den hårde ost efter med stopperen.



For din egen sikkerhet

Dette tilbehøret er beregnet for kjøkkenmaskinen MUM8.../MUMXL... .
Ta hensyn til bruksveiledningen for kjøkkenmaskinen.

Dette tilbehøret er egnet for skjæring og rasping av matvarer.
Må ikke brukes til bearbeiding av andre gjenstander hhv. substanser.
Ved bruk av tilbehørsdeler som er godkjent av produsenten, er det også mulig med andre anvendelser.

Sikkerhetshenvisninger 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 inn i påfyllingssjakt, bruk støteren for å skyve ned.

Tilbehøret må kun settes på/tas av når drevet står stille.

Viktig!

Tilbehøret må kun brukes i den oppførte arbeidsposisjonen.

Tilbehøret må kun brukes i komplett sammensatt tilstand.

Tilbehøret må aldri settes sammen på basismaskinen.

Bruksanvisningen beskriver forskjellige utførelser se også modelloversikt (**bilde** ).

En ny skiveholder med drivaksling fåes hos kundeservice.

Reservedeler med fastlagt bruddsted er ikke inkludert i våre garantiforpliktelser. Slike reservedeler kan kjøpes hos kundeservice (best.-nr. 091027).

En oversikt

Vennligst Brett ut sidene med bilder.

Bilde

- 1 Kasse med utløpsåpning
- 2 Skiveholder
- 3 Kutteskiver
 - a Vendeskiye "Profi Supercut" – grov/fin
 - b Vende-raspekive – grov/fin
 - c Riveskive – middels fin
- 4 Lokk med påfyllingssjakt
- 5 Støter

Bilde

Arbeidsposisjon

Beskyttelse mot overbelastning

Bilde

For å forhindre at apparatet tar større skade dersom gjennomløpskutteren blir overbelastet, har drivakslingen på gjennomløpskutteren en kjerv (fastlagt bruddsted).

Ved overbelastning bryter drivakslingen på dette stedet.

Betjening



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 inn i påfyllingssjakt, bruk støteren for å skyve ned.

Obs!

Gjennomløpskutter må kun brukes i komplett sammensatt tilstand.

Gjennomløpskutteren må aldri settes sammen på basismaskinen.

Gjennomløpskutteren må kun brukes i den oppførte arbeidsposisjonen.

Når det ikke arbeides med den originale bollen til MUMXL.../MUM8..., må vernelokket på verktøydrevet settes på.

**Viktig henvisning**

De retningsverdiene for arbeidshastigheten som er anbefalt i denne bruksveiledningen, relaterer til apparater med 7-trinns dreiebryter.

For apparater med 4-trinns dreiebryter kan retningsverdiene finnes i den følgende tabellen:

7-trinn: 1...2...3...4...5...6...7

4-trinn: 1.....2.....3.....4

Alt etter modell:

Vendeskive "Profi Supercut"/skjære-vendeskiye – grov/fin

for skjæring av frukt og grønnsaker. Bearbeiding på trinn 5.

Betegnelsen på vende-skjæreskiven: "Grob" (Grov) for den grove skjæresiden "Fein" (Fin) for den fine skjæresiden

Obs!

Vendeskiye "Profi Supercut"/skjære-vendeskiye er ikke egnet for skjæring av hard ost, brød, rundstykker og sjokolade. Kokte, faste poteter må kun skjæres når de er kalde.

Raspe-vendeskiye – grov/fin

for rasping av grønnsaker, frukt og ost, unntatt hard ost (f.eks. Parmesan).

Bearbeiding på trinn 5 eller 7.

Betegnelsen på vende-raspeskiven:

"2" for den grove raspesiden

"4" for den fine raspesiden

Obs!

Vende-raspeskiven er ikke egnet for å raspe nøtter. Myk ost må kun raspes med den grove siden (på trinn 7).

Riveskiye – middels fin



for riving av rå poteter, hard ost (f.eks. Parmesan), kald sjokolade og nøtter.

Bearbeiding på trinn 7.

Obs!

Knivene må peke oppover etter innsettingen. Riveskiven er ikke egnet for riving av myk ost eller ost i skiver.

Arbeide med gjennomløpskutter**Bilde D**

- Trykk utløsningstasten og sett multifunksjonsarmen i posisjon 1. 
- Drev som ikke blir brukt, må dekkes til med verneedksel.
- Innsetting av bollen:
 - Sett inn bollen som er bøyet framover og plasser den,
 - drei den imot klokken retning inntil den smekker i.
- Trykk utløsningstasten og sett multifunksjonsarmen i posisjon 3. 
- Ta vernelokket av drevet på gjennomløpskutteren (**bilde D-5a**).
- Hold skiveholderen fast i nederste enden, derved må begge spissene peke oppover.
- Legg den ønskede kutteskiven forsiktig på spissene av skiveholderen (**bilde D-6a**). Ved vendeskiver må det passes på at den ønskede siden peker oppover.
- Ta skiveholderen i den øvre enden og sett den inn i kassen (**bilde D-6b**).
- Sett på lokket (ta hensyn til markeringen) og drei det i klokken retning inntil anslag.
- Sett gjennomløpskutteren som vist på **bilde D-8** oppå drevet og drei den i klokken retning inntil anslag.
- Stikk inn støpselet.
- Sett dreiebryteren på anbefalt trinn.
- Fyll de matvarene som skal bearbeides inn i påfyllingssjakten og skyv dem ned med støteren.

Obs!

Unngå at skjæregodset hopper seg opp i utløpsåpningen.

Tips: For jevne skjærerresultater må tynt skjæregods bearbeides i bunter.

Henvisning: Dersom matvarene som skal bearbeides blir klemt fast i gjennomløpskutteren, slå av kjøkkenmaskinen, trekk ut støpselet, vent til drevet står stille, ta lokket av og tøm påfyllingssjakten.

Etter arbeidet

- Slå apparaten av med dreiebryteren.
- Trekk ut støpselet.
- Drei gjennomløpskutteren imot klokkenens retning og ta av den.
- Drei lokket imot klokkenens retning og ta av det.
- Ta av skiveholderen med skiven. Trykk hertil med fingeren nedenfra mot drivakslingen (bilde 13).
- Rengjør alle delene, se "Rengjøring og pleie".

Rengjøring og pleie



Fare for skade

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

Obs!

Ikke bruk skurende rengjøringsmidler. Overflatene kan bli skadet.

Alle delene på gjennomløpskutteren kan vaskes i oppvaskmaskin.

Tips: For fjerning av rødt belegg etter bearbeiding av f.eks. gulrøtter, smør litt matolje på en klut og tørk av gjennomløpskutteren (ikke kutteskiven) med denne. Skyll deretter gjennomløpskutteren.

Ekstra tilbehør

Dersom en tilbehørsdel ikke skulle være med i leveringsomfanget, kan denne fåes i handelen eller hos kundeservice.

MUZ8PS1

Pommes frites skive

For skjæring av rå poteter for Pommes frites.

Obs!

Poteter må kun fylles på når drevet står stille.

- Fyll poteter ned i påfyllingssjakten.
- Sett dreiebryteren på 5.
- Skyv potetene ned med støteren.



MUZ8RS1

Riveskive grov

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

- Fyll poteter inn i påfyllingssjakten.
- Sett dreiebryteren på 5.
- Skyv potetene ned med støteren.



MUZ8KP1

Skive for stekte potetkaker

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

Obs!

Ved innsetting må det passes på at den ønskede siden (raspe/skjære) peker oppover.

- Fyll de matvarene som skal bearbeides inn i påfyllingssjakten.
- Sett dreiebryteren på trinn 5 eller 7.
- Skyv så de matvarene som skal bearbeides ned med støteren.



MUZ8AG1

Asia grønnsakskive

Skjærer frukt og grønnsaker i fine striper for asiatiske grønnsakretter.

Obs!

Knivene må peke oppover etter innsettingen. Matvarer som skal bearbeides må kun fylles på når drevet står stille.

- Fyll de matvarene som skal bearbeides inn i påfyllingssjakten.
- Sett dreiebryteren på 4.
- Skyv så de matvarene som skal bearbeides ned med støteren.



MUZ8KS1

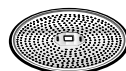
Riveskive, fin

For riving av hard ost (f.eks. Parmesan).

Obs!

Hard ost må kun fylles på når drevet står stille.

- Fyll den harde osten som skal bearbeides inn i påfyllingssjakten.
- Sett dreiebryteren på 4.
- Den harde osten skyves ned med støteren.



Endringer forbeholdes.

För din säkerhet

Detta tillbehör är avsett för användning med köksmaskinen MUM8.../MUMXL... . Följ bruksanvisningen till köksmaskinen.

Detta tillbehör är lämpligt för att skära, riva och strimla livsmedel.

Får ej användas för att bearbeta andra föremål resp substanser.

I kombination med andra av tillverkaren tillåtna tillbehör delar är fler användningsområden möjliga.

Säkerhetsanvisningar för denna apparat

Risk för skada!

Ta aldrig i de vassa knivarna och skärytorna på riv- och skärskivorna.

Ta riv- och skärskivorna enbart längst ut i kanterna!

Grönsaksskäraren får endast sättas fast/lossas när drivuttaget står stilla och stickkontakten är utdragen ur vägguttaget. Stoppa aldrig ned fingrarna i matarröret, använd påmataren för att mata ner.

Tillbehöret får endast sättas fast/lossas när drivuttaget står stilla.

Viktigt!

Tillbehöret får endast användas i det anvisade arbetsläget.

Tillbehöret får endast användas när det är helt ihopmonterat.

Montera aldrig ihop tillbehöret på motordelen.

Bruksanvisningen beskriver olika utförande, se även modellöversikt (**bild 1**).

Översikt bilden

Vik ut bildsidorna.

Bild 1

- 1 Hus med utloppsöppning
- 2 Skivhållare
- 3 Riv- och skärskivor
 - a "Profi Supercut" vändskiva – grov/fin
 - b Vändbar riv- och strimmelskiva – grov/fin
 - c Rivskiva – medelfin
- 4 Lock med matarröret
- 5 Påmatare

Bild 2

Arbetsläge

Överbelastningsskydd

Bild 3

För att förhindra större skador på din apparat vid överbelastningen av grönsaksskäraren är grönsaksskärarens drivaxel försedd med en skåra (överbelastningsskydd).

Vid överbelastning bryts drivaxeln på detta ställe. Ny skivhållare med drivaxeln finns att köpa hos kundtjänst.

Reservdelar med överbelastningsskydd ingår inte i våra garantiåtaganden.

Sådana reservdelar finns att köpa hos kundtjänst (Best.-Nr. 091027).

Användning



Risk för skada

Ta aldrig i de vassa knivarna och skärytorna på riv- och skärskivorna. Ta riv- och skärskivorna enbart längst ut i kanterna!

Grönsaksskäraren får endast sättas fast/lossas när drivuttaget står stilla och stickkontakten är utdragen ur vägguttaget.

Stoppa aldrig ned fingrarna i matarröret, använd påmataren för att mata ner.

Var försiktig!

Grönsaksskäraren får endast användas helt ihopmonterad.

Grönsaksskäraren får aldrig monteras ihop på motordelen.

Grönsaksskäraren får endast användas i det anvisade arbetsläget.

Om du inte arbetar med originalskålen som medföljer MUMXL../MUM8... måste skyddslocket sitta på verktygets drivuttag.

**Viktig anvisning**

De rekommenderade riktvärdena för arbetshastigheten som finns i denna bruksanvisning gäller för apparater med strömvred med 7 lägen.

För apparater med strömvred med 4 lägen framgår riktvärdena av följande tabell:

7 lägen: 1...2...3...4...5...6...7

4 lägen: 1.....2.....3.....4

Beroende på modell:

"Profi Supercut" vändskiva/vändbar skärskiva – grov/fin

för att skära frukt och grönsaker.

Bearbeta i läge 5.

Beteckning på den vändbara skärskivan:

"Grob" för den grova skärsidan

"Fein" för den fina skärsidan

Var försiktig!

Den vändbara skärskivan "Profi Supercut" är inte lämplig för att skära hårdost, bröd, småfranska och choklad. Kokt potatis med fast konsistens skärs först när de kallnat.

Vändbar riv- och strimmelskiva – grov/fin

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

Bearbeta i läge 5 eller 7.

Beteckning på den vändbara riv- och strimmelskivan:

"2" för den grova riv- och strimmelsidan

"4" för den fina riv- och strimmelsidan

Var försiktig!

Den vändbara riv- och strimmelskivan är inte lämplig för att riva/strimla nötter. Mjuk ost rivs/strimlas alltid med den grova sidan (i läge 7).

Rivskiva – medelfin

för att riva råa potatisar, hård ost (t.ex. parmesanost), kall choklad och nötter. Bearbeta i läge 7.

Var försiktig!

Knivarna ska peka uppåt efter att de satts in. Rivskivan är inte lämplig för att riva mjuk eller skivbar ost.

Använda grönsaksskäraren**Bild D**

- Tryck på låsknappen och vrid multifunktionsarmen till läge **1**.
- Täck över drivuttag som inte används med skyddslocken.
- Sätta in skålen:
 - sätt den framåtlutade blandarskålen på plats och ställ sedan ner den,
 - vrid den moturs tills den snäpper fast.
- Tryck på låsknappen och vrid multifunktionsarmen till läge **3**.
- Lossa skyddslocket från drivuttaget för grönsaksskäraren (**bild D-5a**).
- Håll fast skivhållaren nedtill och kontrollera att de båda spetsarna pekar uppåt.
- Lägg önskad riv- och skärskiva försiktigt på spetsarna till skivhållaren (**bild D-6a**). Vid vändskivor kontrollera att önskad sida pekar uppåt.
- Fatta skivhållaren upptill och sätt in den i huset (**bild D-6b**).
- Sätt på locket (observera markeringen) och vrid medurs till stoppet.
- Sätt grönsaksskäraren på drivuttaget enligt **bild D-8** och vrid medurs till stoppet.
- Sätt stickkontakten i vägguttaget.
- Vrid strömvredet till rekommenderat läge.
- Lägg det livsmedel som ska bearbetas i matarröret och tryck ned med påmataren.


**Var försiktig!**

Lägg inte för mycket skärgodset samtidigt i matarröret så att det inte blir stopp i utloppsöppningen.

Tips: För jämna skärresultat bearbeta tunt skivgodset i buntar.

Obs: Om det livsmedel som bearbetas skulle fastna i grönsaksskäraren, stäng av köksmaskinen, dra ut stickkontakten ur vägguttaget, vänta tills drivuttaget står stilla, lyft av locket till grönsaksskäraren och töm matarröret.

Efter arbetet

- Slå av apparaten med strömvredet.
- Dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
- Vrid grönsaksskäraren moturs och lossa den.
- Vrid locket moturs och lossa det.
- Lyft ut skivhållaren tillsammans med skivan. För det tryck med fingret underifrån mot drivaxeln (bild ).
- Rengör alla delar, se "Rengöring och skötsel".

Rengöring och skötsel



Risk för skada

Ta aldrig i de vassa knivarna och skärytorna på riv- och skärskivorna. Ta riv- och skärskivorna enbart längst ut i kanterna!

Var försiktig!

Använd inga repande rengöringsmedel. Apparatus ytor kan skadas.

Samtliga delar av grönsaksskäraren kan rengöras i diskmaskin.

Tips! För att ta bort röd beläggning efter bearbetning av t.ex. morötter håll några droppar matolja på en trasa och gnugga grönsaksskäraren med den (inte riv- och skärskivorna).

Skölj därefter grönsaksskäraren.

Extra tillbehör

(finns att köpa i fackhandeln)

MUZ8PS1

Pommes frites-skiva

För att skära rå potatis till pommes frites.

Var försiktig!

Fyll på med mera potatis endast när drivuttaget står stilla.

- Lägg potatis i matarröret.
- Vrid strömbrytaren till 5.
- Tryck ned potatisen med påmataren.



MUZ8RS1

Rivskiva grov

För att riva rå potatis t.ex. till raggmunkar och kroppkakor.

- Lägg potatis i matarröret.
- Vrid strömbrytaren till 5.
- Tryck ned potatisen med påmataren.



MUZ8KP1

Skärskiva för råroror

För att riva rå potatis till rösti och råroror, för att skära frukt och grönsaker i tjocka skivor.

Var försiktig!

När skivan sätts in, kontrollera att önskad sida (riva/skära) pekar uppåt.

- Lägg det livsmedel som ska bearbetas i matarröret.
- Vrid strömvredet till 5 eller 7.
- Tryck det livsmedel som ska bearbetas ned med påmataren.



MUZ8AG1

Skärskiva för asiatiska rätter

Skär frukt och grönsaker i fina strimlor till asiatiska grönsaksrätter.

Var försiktig!

Knivarna ska peka uppåt efter att de satts in. Fyll på med mera livsmedel som ska bearbetas endast när drivuttaget står stilla.

- Lägg det livsmedel som ska bearbetas i matarröret.
- Vrid strömbrytaren till 4.
- Tryck det livsmedel som ska bearbetas ned med påmataren.



MUZ8KS1

Rivskiva, fin

för att riva hårdost (t.ex. parmesanost).

Var försiktig!

Fyll på med mera hårdost endast när drivuttaget står stilla.

- Lägg den hårdost som ska bearbetas i matarröret.
- Vrid strömbrytaren till 4.
- Tryck hardosten ned med påmataren.



Turvallisuusasiaa

Varuste on tarkoitettu käytettäväksi yleiskoneen MUM8.../MUMXL.. kanssa. Noudata yleiskoneen käyttöohjeita!

Tämä varuste soveltuu elintarvikkeiden viipalointiin ja raastamiseen. Sitä ei saa käyttää muiden tarvikkeiden tai aineiden käsittelyyn. Valmistajan hyväksymien lisävarusteiden kanssa voit käyttää sitä myös muihin käyttötarkoituksiin.

▲ Laitetta koskevat turvallisuusohjeet

Loukkaantumiswaara

Älä koske hienonnusterien teräviin teriin tai syrjiin.

Tartu hienonnusteriin vain terän reunasta!


Kiinnitä/irrota vihannesleikkuri vain, kun moottori on pysähtynyt ja pistotulppa irrotettu pistorasiasta. Älä laita sormia täyttösuppiloon, työnnä ainekset sisäänpäin syöttöpainimella.

Irrota ja kiinnitä varuste vain, kun moottori on pysähtynyt.

Tärkeää!

Käytä varustetta vain ilmoitetussa käyttöasennossa. Käytä varustetta vain, kun sen kaikki osat ovat paikoilleen kiinnitettyinä.

Kokoa aina ensin lisäosa ja kiinnitä se vasta sitten yleiskoneeseen.

Käyttöohje on tarkoitettu eri malleille (katso myös oheinen taulukko eri malleista, (kuva ).

Laitteen osat

Käännä esiin kuvasivut

Kuva 

1 Runko ja poistoaukko

2 Teränpidike

3 Hienonnusterät

- a Käännettävä viipalointiterä
»Profi Supercut« – karkea/hieno
- b Käännettävä raastinterä – karkea/hieno
- c Raasteterä

4 Kansi, jossa on täyttösuppilo

5 Syöttöpainin

Kuva 

Käyttöasento

Ylikuormitussuoja

Kuva 

Vihannesleikkurin käyttöakselissa on lovi (murtumiskohta), joka suojaa laitetta suuremmilta vahingoilta vihannesleikkurin ylikuormituksessa. Käyttöakseli murtuu tästä kohtaa ylikuormituksessa.

Uuden teränpidikkeen ja käyttöakselin voi tilata huoltopalvelusta.

Murtumiskohdalla varustetut varaosat eivät kuulu takuun piiriin.

Tällaisia varaosia voi tilata asiakaspalvelusta (tilausnumero 091027).

Käyttö



Loukkaantumiswaara

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

Kiinnitä/irrota vihannesleikkuri vain, kun moottori on pysähtynyt ja pistotulppa irrotettu pistorasiasta.

Älä laita sormia täyttösuppiloon, työnnä ainekset sisäänpäin syöttöpainimella.

Huom.!

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

Kokoa ensin vihannesleikkuri.

Käytä vihannesleikkuria vain ilmoitetussa käyttöasennossa. Jos et käytä alkuperäistä MUM8.../MUMXL... yleiskoneen kulhoa, varusteiden käyttöliitännän tulee olla paikoillaan.

**Tärkeä ohje**

Käyttöohjeessa suositellut työnopeuden viitearvot koskevat koneita, joissa on 7-asentoinen valitsin.

Kun laitteessa on 4-asentoinen valitsin, voit katsoa viitearvot seuraavasta taulukosta:

7-asentoinen: 1...2...3...4...5...6...7

4-asentoinen: 1.....2.....3.....4

Mallista riippuen:

Käännettävä Profi Supercut viipalointiterä – karkea/hieno

viipaloi hedelmät ja kasvikset.

Käyttönopeus 5.

Käännettävän viipalointiterän merkinnät:

»Grob« (karkea) paksuille viipaleille

»Fein« (hieno) ohuille viipaleille

Huom.!

Käännettävä Profi Supercut 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 5 tai 7.

Käännettävän raastinterän merkinnät:

»2« karkealle raasteelle

»4« hienolle raasteelle

Huom.!

Käännettävä raastinterä ei sovellu pähkinöiden rouhimiseen.

Raasta pehmeää juustoa vain terän karkealla puolella (nopeudella 7).

Raasteterä – keskihieno

raastaa raat perunat ja kovan juuston (esim. parmesanin) sekä rouhii jäädytetyn suklaan ja pähkinät.

Käyttönopeus 7.

Huom.!

Terän toimivan puolen tulee olla kiinnittämisen jälkeen ylöspäin.

Raasteterä ei sovellu pehmeän juuston tai juustoviipaleiden raastamiseen.

Vihannesleikkurin käyttö**Kuva 1**

- Paina avaamispainiketta ja aseta monitoimivarsi asentoon **1**.
- Aseta suojakansi sen käyttöliitännän päälle, joka ei ole käytössä.
- Kiinnitä kulho:
 - Kallista kulhoa itseesi päin, aseta paikalleen ja laske alas,
 - käännä vastapäivään, kunnes kulho napsahtaa kiinni.



- Paina avaamispainiketta ja aseta monitoimivarsi asentoon **3**.
- Irrota vihannesleikkurin käyttöliitännän suojakansi (kuva 1-5a).
- Pidä kiinni teränpidikkeen alaosasta, samalla molempien kärkiosien tulee olla ylöspäin.
- Aseta haluamasi hienonnusterä varovasti paikalleen teränpidikkeen kärkiosien päälle (kuva 1-6a). Kun käytät käännettävää terää, varmista että tarvitsemasi käyttöpuoli on ylöspäin.
- Tartu teränpidikkeeseen sen yläpäästä ja aseta paikalleen runkoon (kuva 1-6b).
- Aseta kansi paikoilleen (huomioi merkintä) ja käännä myötäpäivään vasteeseen asti.
- Aseta vihannesleikkuri käyttöliitännän päälle kuten kuvassa 1-8 ja käännä myötäpäivään vasteeseen asti.
- Laita pistotulppa pistorasiaan.
- 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.
- Irrota pistotulppa pistorasiasta.
- Käännä vihannesleikkuria vastapäivään ja irrota.
- Irrota kansi vastapäivään kääntäen.
- Poista teränpidike ja terä painamalla sormella käyttöakselia vasten alhaaltapäin (kuva ).
- Puhdista kaikki osat, katso kohta »Puhdistus«.

Puhdistus



Loukkaantumisvaara

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

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

Jos jokin varuste ei ole laitteen mukana vakiovarusteena, voit hankkia sen alan liikkeistä tai asiakaspalvelusta.

MUZ8PS1

Ranskanperunaterä

Viipaloi raa'at perunat ranskanperunoiden valmistamista varten.

Huom.!

Lisää perunoita vain, kun moottori on pysähtynyt.

- Laita perunat täyttösuppiloon.
- Valitse nopeudeksi 5.
- Työnnä perunat sisään syöttöpainimella.



MUZ8RS1

Raasteterä karkea

Raastaa raa'at perunat esim. perunaohukaisiin ja knöödeleihin.

- Laita perunat täyttösuppiloon.
- Valitse nopeudeksi 5.
- Työnnä perunat sisään syöttöpainimella.



MUZ8KP1

Rösti-perunaterä

Raastaa raa'at perunat rösti-perunataikinaan, viipaloi hedelmät ja vihannekset.

Huom.!

Kun kiinnität terää, varmista että haluamasi puoli (raastaminen/viipalointi) on ylöspäin.

- Laita käsiteltävät ainekset täyttösuppiloon.
- Aseta valitsin asentoon 5 tai 7.
- Työnnä ainekset sisäänpäin syöttöpainimella.



MUZ8AG1

WOK-terä

Suikaloi hedelmät ja vihannekset aasialaisiin kasvisruokiin.

Huom.!

Terän toimivan puolen tulee olla kiinnittämisen jälkeen ylöspäin.

Lisää käsiteltäviä aineksia vain, kun moottori on pysähtynyt.

- Laita käsiteltävät ainekset täyttösuppiloon.
- Valitse nopeudeksi 4.
- Työnnä ainekset sisäänpäin syöttöpainimella.



MUZ8KS1

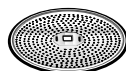
Raasteterä hieno

raastaa kovan juuston (esim. parmesaanin).

Huom.!

Lisää juustoa vain, kun moottori on pysähtynyt.

- Laita raastettava juusto täyttösuppiloon.
- Valitse nopeudeksi 4.
- Työnnä juustoa sisäänpäin syöttöpainimella.



Oikeudet muutoksiin pidätetään.

Observaciones para su seguridad

El presente accesorio está destinado al robot de cocina MUM8.../MUMXL... . Ténganse presentes las instrucciones de uso del robot de cocina. El presente accesorio es adecuado para cortar y rallar alimentos. Por lo tanto no deberá usarse para procesar otros tipos de alimentos o productos. En caso de emplear los accesorios específicos homologados por el fabricante, el aparato podrá usarse para otras aplicaciones adicionales.

▲ 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.

Usar siempre un empujador para empujar los alimentos.

Montar y desmontar el accesorio solo con el accionamiento parado.

¡Importante!

Usar el accesorio solo en la posición de trabajo indicada.

Usar los accesorios solo estando completamente armados.

No armar nunca el accesorio sobre la base motriz.

Las presentes instrucciones de uso son válidas para diferentes modelos de aparato (véase al respecto la vista general de modelos, Fig. 1A).

Descripción del aparato

Despliegue, por favor, las páginas con las ilustraciones.

Fig. 1A

- 1 Carcasa con abertura de descarga**
- 2 Soporte portadiscos**
- 3 Discos picadoras**
 - a Disco reversible «Profi Supercut» – grueso/fino
 - b Disco reversible para rallado – grueso/fino
 - c Disco rallador – semifino
- 4 Tapa con boca de llenado**
- 5 Empujador**

Fig. 1B

Posición de trabajo

Protección contra sobrecarga

Fig. 2A

Con objeto de evitar daños importantes en su aparato en caso de sobrecarga del cortador-rallador, el eje de accionamiento de éste incorpora una entalladura (punto de ruptura prescrito). En caso de producirse una sobrecarga del cortador-rallador, el eje de accionamiento se rompe en este punto.

El soporte portadiscos con eje nuevo se puede adquirir en el Servicio de Asistencia Técnica Oficial de la marca.

Los repuestos con punto de ruptura prescrito no están cubiertos por nuestro compromiso de garantía. Estos elementos de repuesto se pueden adquirir a través del Servicio Postventa Oficial (Nº de pedido 091027).

Usar el 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. 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.

Si no se emplea el recipiente de mezcla original del robot de cocina MUM8.../MUMXL..., deberá montarse la tapa protectora del accionamiento del accesorio.



Advertencia importante

Los valores de referencia respecto a la velocidad de trabajo que facilitan en las presentes instrucciones de uso se refieren a aparatos con mando giratorio de siete posiciones.

Para los aparatos con mando giratorio de 4 posiciones, los valores orientativos se pueden tomar de la siguiente tabla:

7 escalones: 1...2...3...4...5...6...7

4 escalones: 1.....2.....3.....4

Según modelo:

Disco reversible para cortar «Profi Supercut» – grueso/fino



para cortar frutar y verdura.

Procesar en el escalón 5.

Denominación en el disco reversible para cortar:

«Grob» (grueso) designa la cara más gruesa del disco

«Fein» (fino) designa la cara más fina del disco

¡Atención!

El disco reversible para cortar «Profi Supercut» no es adecuado para cortar queso curado, pan, panecillos y chocolate. Cortar las patatas cocidas no harinosas sólo estando frías.

Disco reversible para rallado – grueso/fino



para rallar verdura, fruta y queso, excepto queso duro curado (tipo parmesano).

Procesar en el escalón 5 ó 7.

Denominación en el disco reversible para rallado:

«2» designa la cara más gruesa

«4» para la cara más fina.

¡Atención!

El disco reversible para rallado no es adecuado para rallar nueces.

Rallar los quesos blandos sólo con la cara gruesa (en el escalón 7).

Disco rallador – semifino



para rallar patatas crudas, queso duro (tipo parmesano), chocolate frío y nueces.

Procesar en el escalón 7.

¡Atención!

Prestar atención a la marca que incorpora la cuchilla.

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

Trabajar con el cortador-rallador

Fig. D

- Pulsar la tecla de desbloqueo y colocar el brazo giratorio en la posición «1».
- Cubrir los accionamientos no utilizados con las tapas protectoras correspondientes.
- Colocar el recipiente:
 - inclinar el recipiente hacia adelante; colocarlo sobre en la base motriz y asentarlo en la misma,
 - girarlo hacia la izquierda (sentido de marcha contrario al de las agujas del reloj), hasta hacerlo encajar.
- Pulsar la tecla de desbloqueo y colocar el brazo giratorio en la posición «3».
- Retirar la tapa protectora del accionamiento del cortador-rallador (Fig. D-5a).



- Sujetar el soporte portadiscos por el extremo inferior. Prestar atención a que las dos puntas estén hacia arriba.
- Colocar cuidadosamente la cuchilla picadora sobre las puntas del soporte portadiscos (fig. D-6a). En los discos reversibles deberá prestarse atención a que la cara que se desea utilizar esté hacia arriba.
- Sujetar el soporte portadiscos por el extremo superior y colocarlo en la carcasa (Fig. D-6b).
- Montar la tapa, prestando atención a la marca orientativa. Girarla hacia la derecha (sentido de marcha de las agujas del reloj), hasta el tope.
- Colocar el cortador-rallador sobre el accionamiento, tal como se muestra en la figura D-8, y girarlo hacia al derecha (sentido de marcha de las agujas del reloj), hasta el tope.
- Introducir el cable de conexión en la toma de corriente.
- 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, cortar éstos por manojos delgados.

Advertencia: En caso de que los alimentos que se desean procesar en el cortador-rallador quedaran aprisionados 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.
- Extraer el cable de conexión de la toma de corriente.

- 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 soporte portadiscos y el disco. A este efecto deberá desde abajo presionarse con el dedo, contra el eje de accionamiento (Fig. E).
- Limpiar todas las piezas. Véase a este respecto el capítulo «Cuidados y limpieza».

Cuidados y limpieza



¡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!

¡Atención!

No usar agentes frotadores para su limpieza. 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.

Accesorios opcionales

En caso de que algún accesorio no estuviera incluido en el equipo de su aparato, lo podrá adquirir en el comercio especializado o a través del Servicio de Asistencia Técnica Oficial de la marca.

MUZ8PS1**Disco para cortar patatas crudas**

Para cortar patatas crudas y preparar patatas fritas.

¡Atención!

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

- Colocar las patatas en el boca de llenado.
- Colocar el mando giratorio en la posición 5.
- Empujar las patatas con el empujador.

**MUZ8RS1****Disco rallador, grueso**

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

- Colocar las patatas en el boca de llenado.
- Colocar el mando giratorio en la posición 5.
- Empujar las patatas con el empujador.

**MUZ8KP1****Disco para rallar patatas a la suiza**

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

¡Atención!

Al colocar el disco reversible, prestar atención a que la cara que se desea utilizar (rallar/cortar) esté hacia arriba.

- Introducir los alimentos que desean procesar e la boca de carga.
- Colocar el mando giratorio en la posición de trabajo «5» o «7».
- Empujar los alimentos que desean procesar con el empujador.

**MUZ8AG1****Disco para cortar verduras orientales**

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

¡Atención!

Prestar atención a la marca que incorpora la cuchilla.

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

- Introducir los alimentos que desean procesar e la boca de carga,
- Colocar el mando giratorio en la posición 4.
- Empujar los alimentos que desean procesar con el empujador.

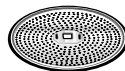
**MUZ8KS1****Disco rallador, fino**

para rallar queso curado (por ejemplo queso parmesano).

¡Atención!

Reponer el queso curado solo estando el accionamiento parado.

- Introducir el queso curado que se desea procesar en la boca de carga.
- Colocar el mando giratorio en la posición 4.
- Empujar el queso curado con el empujador.



Para sua segurança

Este acessório está preparado para o robot de cozinha MUM8.../MUMXL... Observar as Instruções de serviço do robot de cozinha. Este acessório é adequado para cortar e raspar alimentos. Não pode ser utilizado para processar outros tipos de objectos ou substâncias. São possíveis outras aplicações mediante utilização do acessório homologado pelo fabricante.


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, para empurrar, utilizar o calcador. Apenas colocar e retirar acessórios com o accionamento completamente imobilizado.

Importante!

Utilizar os acessórios apenas na posição de trabalho apresentada. Utilizar os acessórios apenas em estado totalmente montado. Nunca montar o acessório no aparelho base.

Estas Instruções de serviço descrevem diversos modelos (ver também a lista de modelos, Fig. ).

Panorâmica do aparelho

Por favor, desdobre as páginas com as ilustrações.

Fig. 

- 1 Estrutura com abertura de saída
- 2 Suporte de discos
- 3 Discos de trituração
 - a Disco reversível «Profi Supercut» – grosso fino
 - b Disco reversível de ralar – grosso/fino
 - c Disco de raspar – médio-fino
- 4 Tampa com canal de enchimento
- 5 Calcador

Fig. 

Posição de trabalho

Protecção contra sobrecarga

Fig. 

Para se evitarem danos importantes no seu aparelho em caso de sobrecarga no dispositivo de cortar e ralar, o veio de acciona-

mento deste dispositivo dispõe de um entalhe (ponto teórico de ruptura). Em caso de sobrecarga o veio de accionamento quebra neste ponto. Um novo suporte de discos com veio de accionamento pode ser adquirido nos nossos Serviços Técnicos. Peças de substituição com ponto teórico de ruptura não fazem parte das nossas obrigações de garantia. Essas peças de substituição podem ser adquiridas junto da assistência técnica (n.º de encomenda: 091027).

Utilização do 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, para empurrar, 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.

Caso não se trabalhe com a tigela original do MUM8.../MUMXL..., é necessário a tampa de protecção do accionamento da ferramenta estar colocada.

**Indicação importante!**

Os valores de referência para a velocidade de funcionamento recomendados nestas Instruções de serviço referem-se a aparelhos com selector de 7 fases. Para aparelhos com selector rotativo de 4 níveis, pode-se consultar os valores de referência na seguinte tabela:

Com 7 níveis: 1...2...3...4...5...6...7

Com 4 níveis: 1.....2.....3.....4

Dependente do modelo

Disco reversível «Profi Supercut»/ disco reversível de corte – grosso/fino

Para cortar frutos e legumes.

Processamento na fase 5.

Designação no disco reversível de corte:

«Grob» para o lado de corte grosso

«Fein» para o lado de corte fino

Atenção!

O disco reversível «Profi Supercut»/disco reversível de corte não é adequado para cortar queijo duro, pão, pãezinhos nem 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 5 ou 7.

Designação no disco reversível para ralar:

«2» para o lado de ralar 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 7).

Disco de raspar – médio/fino

Para raspar batatas cruas, queijo rijo (p. ex. Parmesão), chocolate refrigerado e nozes.



Processamento na fase 7.

Atenção!

As lâminas, depois da utilização, têm que estar viradas para cima.

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

Trabalhar com o dispositivo para cortar e ralar**Fig. D**

- Premir a tecla de desbloqueamento e colocar o braço multifunções na posição 1. 
- Cobrir accionamentos não utilizados com as respectivas tampas de protecção.
- Colocação da tigela:
 - Assentar a tigela com esta ligeiramente inclinada para a frente,
 - e depois pousá-lo e rodá-lo em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até encaixar.
- Premir a tecla de desbloqueamento e colocar o braço multifunções na posição 3. 
- Retirar a tampa de protecção do accionamento do dispositivo de corte (Fig. D-5a).
- Segurar o suporte de discos pelo terminal inferior, nesta situação, as duas pontas têm que apontar para cima.
- Colocar o disco de trituração cuidadosamente na ponta do suporte de discos (Fig. D-6a). No caso dos discos reversíveis, ter atenção para que o lado pretendido fique virado para cima.
- Segurar o suporte de discos pelo terminal superior e inseri-lo na caixa (Fig. D-6b).
- Assentar a tampa (atenção à marcação) e rodar no sentido dos ponteiros do relógio até prender.
- Colocar o dispositivo para cortar e ralar no accionamento, conforme ilustrado na Fig. D-8 e rodar no sentido dos ponteiros do relógio até prender.
- Ligar a ficha à tomada.
- 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 obter cortes uniformes, preparar o produto para cortar em molhos de pequeno volume.

Indicação: 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.
- Desligar a ficha da tomada.
- 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 suporte de discos com o disco. Para isso, e com o dedo por baixo, pressionar contra o veio de accionamento (Fig. 13).
- Limpar todos os componentes, ver «Limpeza e manutenção».

Limpeza e manutenção**Perigo de ferimentos**

Não tocar nas lâminas afiadas nem nas arestas do disco de picar. Segurar os discos de triturar apenas pelos bordos!

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.

Sugestão: 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

Se uma peça acessória não fizer parte do fornecimento, a mesma pode ser adquirida no comércio da especialidade ou nos nossos Serviços Técnicos.

MUZ8PS1**Disco para batatas fritas**

Para cortar batatas cruas em palitos para fritar.

**Atenção!**

Adicionar batatas só com o accionamento completamente parado.

- Colocar as batatas no canal de enchimento.
- Posicionar o selector na fase 5.
- Empurrar as batatas com o calcador.

MUZ8RS1**Disco de raspar grosso**

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



- Colocar as batatas no canal de enchimento.
- Posicionar o selector na fase 5.
- Empurrar as batatas com o calcador.

MUZ8KP1**Disco para bolinhos de batata ralada**

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

**Atenção!**

Ao inserir, certificar-se de que o lado desejado (raspar/cortar) está virado para cima.

- Inserir os alimentos a preparar no canal de enchimento.
- Colocar o selector na posição fase 5 ou 7.
- Empurrar os alimentos a preparar com o calcador.

MUZ8AG1

Disco para legumes asiáticos

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



Atenção!

As lâminas, depois da utilização, têm que estar viradas para cima.

Adicionar alimentos a preparar só com o accionamento completamente parado.

- Inserir os alimentos a preparar no canal de enchimento.
- Posicionar o selector na fase 4.
- Empurrar os alimentos a preparar com o calcador.

MUZ8KS1

Disco de raspar fino

para raspar queijo rijo (p. ex. Parmesão).



Atenção!

Só adicionar queijo duro com o accionamento completamente imobilizado.

- Inserir o queijo duro a preparar no canal de enchimento.
- Posicionar o selector na fase 4.
- Empurrar o queijo duro com o calcador.

Για την ασφάλειά σας

Το εξάρτημα είναι κατάλληλο για την κουζινομηχανή MUM8.../MUMXL... . Προσέξτε τις οδηγίες χρήσης της κουζινομηχανής.

Το παρόν εξάρτημα είναι κατάλληλο για το κόψιμο και το τρίψιμο τροφίμων. Δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιηθεί για την επεξεργασία άλλων αντικειμένων ή αντίστοιχα ουσιών. Με τη χρήση των από τον κατασκευαστή εγκεκριμένων εξαρτημάτων είναι δυνατές περαιτέρω εφαρμογές.

▲ 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.

Τοποθετείτε/αφαιρείτε τα εξαρτήματα μόνο με ακινητοποιημένη την κίνηση.

Σημαντικό!

Χρησιμοποιείτε τα εξαρτήματα μόνο στην αναφερόμενη θέση εργασίας. Χρησιμοποιήστε τα εξαρτήματα μόνο σε πλήρως συναρμολογημένη κατάσταση.

Μη συναρμολογείτε τα εξαρτήματα ποτέ στη βασική συσκευή.

Οι οδηγίες χρήσης περιγράφουν διάφορες παραλλαγές, βλ. επίσης στον συνοπτικό πίνακα μοντέλων (Εικόνα F).

Με μια ματιά

Παρακαλείσθε ν' ανοίξετε τις σελίδες με τις εικόνες.

Εικόνα

- 1 Περιβλήμα με άνοιγμα κένωσης
- 2 Φορέας δίσκου
- 3 Δίσκοι κοπής
 - a Δίσκος τριψίματος με δύο όψεις "Profi Supercut" – χοντρό/ψιλό τρίψιμο
 - b Δίσκος τριψίματος δύο πλευρών – χοντρό/ψιλό τρίψιμο
 - c Δίσκος τριψίματος – μέτριο τρίψιμο
- 4 Καπάκι με χωνί πλήρωσης
- 5 Πιεστής

Εικόνα

Θέση εργασίας

Προστασία από υπερφόρτωση

Εικόνα

Για να εμποδιστούν μεγάλες ζημιές στη συσκευή σας σε περίπτωση υπερφόρτωσης του κόφτη χωρίς μπόλ, ο άξονας κίνησης του κόφτη χωρίς μπόλ διαθέτει μια εγκοπή (σημείο ηθελημένης θραύσης).

Σε περίπτωση υπερφόρτωσης σπάζει ο άξονας κίνησης σ' αυτό το σημείο.

Καινούργιο φορέα δίσκου με άξονα κίνησης μπορείτε να προμηθευτείτε από την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

Ανταλλακτικά με προκαθορισμένο σημείο θραύσης δεν αποτελούν μέρος των υποχρεώσεών μας στα πλαίσια της παροχής εγγύησης. Τέτοια ανταλλακτικά μπορείτε να προμηθευτείτε έναντι του ανάλογου αντιτίμου από την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών (κωδικός παραγγελίας 091027).

Χειρισμός



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 φινι από την πρίζα.

Μη βάζετε τα χέρια σας μέσα στο χωνί πλήρωσης ή στο άνοιγμα εξόδου, για το κατοπιν 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.

Αν δεν δουλεύετε με το αυθεντικό μπόλ του MUM8.../MUMXL..., πρέπει να τοποθετηθεί το καπάκι προστασίας κίνησης εργαλείου.



Σημαντική υπόδειξη

Οι συνιστώμενες ενδεικτικές τιμές για την ταχύτητα εργασίας στις παρούσες οδηγίες χρήσης αναφέρονται σε συσκευές με περιστροφικό διακόπτη 7 βαθμίδων.

Για συσκευές με περιστρεφόμενο διακόπτη 4 βαθμίδων μπορείτε να ανατρέξετε για τις ενδεικτικές τιμές στον επόμενο πίνακα:

7 βαθμίδων: 1...2...3...4...5...6...7

4 βαθμίδων: 1.....2.....3.....4

Ανάλογα με το μοντέλο:

Επαγγελματικός δίσκος διπλής όψης Supercut/δίσκος κοπής διπλής όψης – χοντρό/ψιλό



για το κόψιμο φρούτων και λαχανικών. Επεξεργασία στη βαθμίδα 5.

Χαρακτηριστικό στον δίσκο κοπής διπλής όψης:

"Grob" για την πλευρά για χοντρό κόψιμο

"Fein" για την πλευρά για ψιλό κόψιμο

Προσοχή!

Ο επαγγελματικός δίσκος διπλής όψης Supercut/δίσκος κοπής διπλής όψης δεν είναι κατάλληλος για το κόψιμο σκληρού τυριού, ψωμιού, μικρών ψωμιών και σοκολάτας. Κόβετε τις βρασμένες πατάτες μόνον κρύες.

Δίσκος τριψίματος με δύο όψεις – χοντρό/ψιλό τρίψιμο



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

Επεξεργασία στη βαθμίδα 5 ή 7.

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 φουντουκιών ή καρυδιών. Τρίβετε το μαλακό τυρί μόνο με την πλευρά χοντρού τριψίματος (στη βαθμίδα 7).

Δίσκος τριψίματος – μέτριο τρίψιμο



για το τρίψιμο ωμών πατάτας, σκληρού τυριού (π. χ. παρμεζάνα), κρύας σοκολάτας και φουντουκιών ή καρυδιών.

Επεξεργασία στη βαθμίδα 7.


Προσοχή!


Τα μαχαίρια πρέπει μετά την τοποθέτηση να δείχνουν προς τα πάνω.

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

Εργασία με τον κόφτη διαρκείας

Εικόνα D

- Πατήστε το πλήκτρο απασφάλισης και φέρτε τον βραχίονα πολλαπλής λειτουργίας στη θέση 1. 
- Καλύπτετε τις μη χρησιμοποιούμενες κινήσεις με καπάκια προστασίας κίνησης.
- Τοποθετήστε το μπόλ:
 - τοποθετήστε το μπόλ με κλίση προς τα εμπρός και κατόπιν αποθέστε το,
 - στρέψτε αντίθετα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού, μέχρι να κουμπώσει.

- Πατήστε το πλήκτρο απασφάλισης και φέρτε τον βραχίονα πολλαπλής λειτουργίας στη θέση **3**. 
- Αφαιρέστε το καπάκι προστασίας κίνησης από την κίνηση του κόφτη διαρκείας χωρίς μπόλ (**Εικόνα D-5a**).
- Κρατάτε τον φορέα δίσκου στο κάτω άκρο, οι δύο μύτες δείχνουν προς τα πάνω.
- Τοποθετήστε τον επιθυμητό δίσκο κοπής/τριψίματος προσεκτικά στις μύτες του φορέα δίσκου (**Εικόνα D-6a**). Σε δίσκους διπλής όψης προσέξτε να δείχνει η επιθυμητή πλευρά προς τα πάνω.
- Πιάστε τον φορέα δίσκου στο επάνω άκρο και τοποθετήστε τον στο περίβλημα (**Εικόνα D-6b**).
- Τοποθετήστε από πάνω το καπάκι (προσέξτε το σημάδι) και στρέψτε το στη φορά των δεικτών του ρολογιού μέχρι το τέρμα.
- Τοποθετήστε τον κόφτη χωρίς μπόλ επάνω στην κίνηση όπως δείχνεται στην **Εικόνα D-8** και στρέψτε τον στη φορά των δεικτών του ρολογιού μέχρι το τέρμα.
- Βάζετε το φινις στην πρίζα.
- 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.

Συμβουλή: Για ομοιόμορφα αποτελέσματα κοπής δουλεύετε τα λεπτά αγαθά για κόψιμο σε ματσάκια.

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

Μετά την εργασία

- Θέτετε τη συσκευή με τον περιστρεφόμενο διακόπτη εκτός λειτουργίας.
- Τραβάτε το φινις από την πρίζα.

- Στρέψτε τον κόφτη διαρκείας χωρίς μπόλ αντίστροφα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού και αφαιρέστε τον.
- Στρέψτε το καπάκι αντίθετα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού και το αφαιρέστε.
- Αφαιρέστε τον φορέα δίσκου με τον δίσκο. Γι' αυτό πιέστε με το δάχτυλο από κάτω τον άξονα κίνησης (**Εικόνα D**).
- Καθαρίζετε όλα τα μέρη, βλ. "Καθαρισμός και φροντίδα".

Καθαρισμός και φροντίδα



Κίνδυνος τραυματισμού

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

Προσοχή!

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

Όλα τα μέρη του κόφτη διαρκείας χωρίς μπόλ 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 μπόλ (όχι τους δίσκους κοπής). Πλύνετε κατόπιν τον κόφτη.

Ειδικά εξαρτήματα

Αν κάποιο εξάρτημα δεν συμπεριλαμβάνεται στη συσκευασία παράδοσης, τότε μπορείτε να το προμηθευτείτε από τα ειδικά καταστήματα ή την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

MUZ8PS1

Δίσκος για πατάτες τηγανητές

Για το κόψιμο ωμών πατάτας για πατάτες τηγανητές.



Προσοχή!

Συμπληρώνετε πατάτες μόνο με ακινητοποιημένη την κίνηση.

- Βάλτε τις πατάτες στο χωνί πλήρωσης.
- Ρυθμίστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο 5.
- Σπρώχνετε κατόπιν τις πατάτες με τον πιεστή.

MUZ8RS1**Δίσκος χοντρού τρίψιματος**

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

- Βάλτε τις πατάτες στο χωνί πλήρωσης.
- Ρυθμίστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο 5.
- Σπρώχνετε κατόπιν τις πατάτες με τον πιεστή.

**MUZ8KP1****Δίσκος για το τρίψιμο πατάτας για πατατοκεφτέδες**

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

Προσοχή!

Κατά την τοποθέτηση προσέξτε να δείχνει η επιθυμητή πλευρά (τρίψιμο/κόψιμο) προς τα πάνω.

- Βάλτε τα προς επεξεργασία τρόφιμα στον χώρο πλήρωσης.
- Ρυθμίστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο 5 ή 7.
- Σπρώχνετε κατόπιν τα προς επεξεργασία τρόφιμα με τον πιεστή.

**MUZ8AG1****Δίσκος λαχανικών για την ασιατική κουζίνα**

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

Προσοχή!

Τα μαχαίρια πρέπει μετά την τοποθέτηση να δείχνουν προς τα πάνω.

Συμπληρώνετε τα προς επεξεργασία τρόφιμα μόνο με ακινητοποιημένη την κίνηση.

- Βάλτε τα προς επεξεργασία τρόφιμα στον χώρο πλήρωσης.
- Ρυθμίστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο 4.
- Σπρώχνετε κατόπιν τα προς επεξεργασία τρόφιμα με τον πιεστή.

**MUZ8KS1****Δίσκος τρίψιματος, ψιλό**

Για το τρίψιμο σκληρού τυριού (π.χ. παρμεζάνα).

Προσοχή!

Συμπληρώνετε σκληρό τυρί μόνο με ακινητοποιημένη την κίνηση.

- Βάλτε το προς επεξεργασία σκληρό τυρί στον χώρο πλήρωσης.
- Ρυθμίστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο 4.
- Σπρώχνετε κατόπιν το σκληρό τυρί με τον πιεστή.



Τηρούμε το δικαίωμα αλλαγών.

Kendi güvenliğiniz için

Bu aksesuar, mutfak robotu MUM8.../MUMXL.. için tasarlanmıştır. Mutfak robotunun kullanma kılavuzuna dikkat ediniz.

Bu aksesuar, besinlerin kesilmesi ve raspalanması için uygundur.

Diğer cisimlerin ya da maddelerin işlenmesi için kullanılamaz.

Üretici tarafından izin verilmiş aksesuarların kullanılması halinde, başka uygulamalar da mümkündür.

⚠ 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 ağzına elinizi sokmayınız, malzeme ilave etmek için veya içeri itmek için tıkaç kullanınız.

Aksesuarları sadece tahrik sistemi duruyorken takınız/çıkartınız.

Önemli!

Aksesuarları sadece bildirilmiş olan çalışma konumunda kullanınız.

Aksesuarları sadece komple monte edilmiş şekilde kullanınız.

Aksesuarları kesinlikle ana cihaz üzerinde monte etmeyiniz.

Kullanma kılavuzu değişik modeller için geçerlidir (Resim ).

Genel bakış

Lütfen resimli sayfaları açınız.

Resim

1 Çıkış delikli gövde

2 Disk mesnedi

3 Doğrama diskleri

a Çevrilebilen kesme diski "Profi Supercut" – kaba/ince

b Çevrilebilen raspalama diski – kaba/ince

c Rendeleme diski – orta incelikte

4 Doldurma ağızlı kapak

5 Tıkaç

Resim

Çalışma pozisyonu

Aşırı yüklenmeye karşı koruma

Resim

Doğrayıcının aşırı yüklenmesi durumunda, cihazınızın fazla zarar görmesini önlemek için, doğrayıcının tahrik milinde bir çentik (zaruri kırılma yeri) öngörülmüştür.

Aşırı yüklenme söz konusu olduğunda, tahrik mili bu çentiğin bulunduğu yerden kırılır. Yeni bir disk mesnedi ve ilgili tahrik mili, yetkili servis üzerinden alınabilir.

Önceden belirlenmiş kırılma noktasına sahip yedek parçalar garanti sorumluluğumuz kapsamına girmez. Bu tür yedek parçalar yetkili servis üzerinden satın alınabilir (Sipariş no. 091027).

Cihazın kullanılması



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 ağzına elinizi sokmayınız, malzeme ilave etmek için veya içeri itmek için tıkaç kullanınız.

Dikkat!

Doğrayıcıyı sadece komple monte edilmiş şekilde kullanınız.

Doğrayıcıyı kesinlikle ana cihaz üzerinde monte etmeyiniz.

Doğrayıcıyı sadece bildirilen işletme pozisyonunda çalıştırınız.

Eğer MUM8.../MUMXL... ünitesinin orijinal kabı ile çalışılmazsa, alet tahriği koruma kapağı takılmış olmalıdır.

**Önemli not**

Bu kullanma kılavuzunda tavsiye edilen çalışma hızı kılavuz değerleri, 7 kademeli döner şaltere sahip cihazlar için geçerlidir. 4 kademeli döner şalterli cihazlar için geçerli kılavuz değerler için müteakip tabloya bakınız:

7 kademeli: 1...2...3...4...5...6...7
4 kademeli: 1.....2.....3.....4

Modele bağlı olarak:

Profesyonel süper kesici çevrilebilir disk/kesici çevrilebilir disk – kaba/ince

Meyve ve sebze kesmek için kullanılır. İşleme 5. kademede yapılmalıdır.

Çevrilebilen kesme diski üzerindeki tanım: Kaba kesme tarafı için "Grob" İnce kesme tarafı için "Fein"

Dikkat!

Profesyonel süper kesici çevrilebilir disk/kesici çevrilebilir disk, sert peynir, ekmek, sandviç ekmeği ve çikolata kesmek için uygun değildir. Pişirilmiş, dağılmadan pişen türden patatesleri sadece soğukken kesiniz.

Çevrilebilen rendeleme diski – kaba/ince

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

İşleme 5. veya 7. kademede yapılmalıdır.

Çevrilebilen rasplama diski üzerindeki tanım:

Kaba rasplama tarafı için "2"
İnce rasplama tarafı için "4"

Dikkat!

Çevrilebilen rasplama diski, fındık türlerini rasplamak için uygun değildir. Yumuşak peyniri sadece kaba taraf ile (7. kademede) rasplayınız.

Rendeleme diski – orta incelikte

Çiğ patates, sert peynir (örn. parmesan), soğutulmuş çikolata ve fındık türleri rendelemek için kullanılır.



İşleme 7. kademede yapılmalıdır.

Dikkat!

Bıçaklar, yerine takıldıktan sonra yukarı doğru bakmalıdır.

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

Doğrayıcı ile çalışılması**Resim D**

- Kilit çözme tuşuna basınız ve çok fonksiyonlu kolu **1** konumuna alınız. 
- Kullanılmayan tahrikleri tahrik koruyucu kapakları ile kapatınız.
- Kabin takılması:
 - Öne doğru eğdiğiniz kabı yerine takınız ve serbest bırakınız,
 - kilitleninceye kadar saatin çalışma yönünde çeviriniz.
- Kilit çözme tuşuna basınız ve çok fonksiyonlu kolu **3** konumuna alınız. 
- Doğrayıcının tahriğinden tahrik koruyucu kapağını çıkarınız (**Resim D-5a**).
- Disk mesnedini en alt kısmından tutunuz; bu esnada iki uç yukarı bakmalıdır.
- İsteddiğiniz doğrama diskini dikkatlice disk mesnedinin uçlarına oturtunuz (**Resim D-6a**). Çevrilebilen disklerde, istediğiniz tarafın yukarıda olmasına dikkat ediniz.
- Disk mesnedini üst uçtan tutunuz ve gövdenin içine yerleştiriniz (**Resim D-6b**).
- Kapağı takınız (işarete dikkat ediniz) ve sonuna kadar saatin çalışma yönünde çeviriniz.
- Doğrayıcıyı **Resim D-8'**de gösterildiği gibi, tahrik sisteminin üzerine takınız ve sonuna kadar saatin çalışma yönünde çeviriniz.
- Elektrik fişini prize takınız.
- 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: Muntazam kesme sonuçları elde etmek için, kesilecek besinler ince olduğunda bir demet oluşturarak kesiniz.

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.
- Elektrik fişini çekip çıkarınız.
- Doğrayıcıyı saatin çalışma yönünün tersine doğru çeviriniz ve cihazdan çıkarınız.
- Kapağı saatin çalışma yönünün tersine doğru çeviriniz ve çıkarınız.
- Disk mesnedini disk ile birlikte çıkarınız. Bunun için parmakla alttan tahrik miline doğru bastırınız (**Resim 13**).
- Tüm parçaları temizleyiniz, bakınız "Cihazın temizlenmesi ve bakımı".

Cihazın temizlenmesi ve bakımı**Yaralanma tehlikesi**

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

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

Eğer bir aksesuar ünitesi teslimat kapsamına dahil değilse, ilgili satıcılar veya yetkili servis üzerinden satın alınabilir.

MUZ8PS1**Patates kızartması disk**

Patates kızartması için çiğ patates kesmek için kullanılır.

**Dikkat!**

Patatesleri sadece tahrik sistemi duruyorken ilave ediniz.

- Patatesleri doldurma ağzından doldurunuz.
- Döner şalteri 5 kademesine ayarlayınız.
- Patatesleri tıkaç ile içeri iteleyiniz.

MUZ8RS1**Rendeleme disk, kaba**

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



- Patatesleri doldurma ağzından doldurunuz.
- Döner şalteri 5 kademesine ayarlayınız.
- Patatesleri tıkaç ile içeri iteleyiniz.

MUZ8KP1**Patates hamuru disk**

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

**Dikkat!**

Yerleştirirken, istediğiniz tarafın (rendeleme/kesme) yukarıda olmasına dikkat ediniz.

- İşlenecek besinleri doldurma ağzından doldurunuz.
- Döner şalteri 5 veya 7 kademesine ayarlayınız.
- İşlenecek besinleri tıkaç ile içeri iteleyiniz.

MUZ8AG1**Asya türü sebze disk**

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

**Dikkat!**

Bıçaklar, yerine takıldıktan sonra yukarı doğru bakmalıdır.

İşlenecek besinleri sadece tahrik sistemi duruyorken ilave ediniz.

- İşlenecek besinleri doldurma ağzından doldurunuz.
- Döner şalteri 4 kademesine ayarlayınız.
- İşlenecek besinleri tıkaç ile içeri iteleyiniz.

MUZ8KS1**Rendeleme diski, ince**

Sert peynir (örn. parmesan)
rendelemek için kullanılır.

**Dikkat!**

*Sert peyniri sadece tahrik sistemi duruyorken
ilave ediniz.*

- İşlenecek sert peyniri doldurma ağzından doldurunuz.
- Döner şalteri 4 kademesine ayarlayınız.
- Sert peyniri tıkaç ile içeri iteleyiniz.

Değişiklikler olabilir.

Dla własnego bezpieczeństwa

Niniejsze wyposażenie przeznaczone jest dla robota kuchennego MUM8.../MUMXL... . Proszę przestrzegać instrukcji obsługi robota kuchennego.

Niniejsze wyposażenie nadaje się do cięcia na plasterki i tarcia na wiórki produktów spożywczych. Nie używać do przetwarzania innych przedmiotów lub substancji oprócz tych zaleconych przez producenta. Przy zastosowaniu wyposażenia dozwolonego przez producenta możliwe są dalsze zastosowania.

▲ Wskazówki bezpieczeństwa dla pracy z niniejszym urządzeniem

Niebezpieczeństwo skaleczenia!

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. Nie wkładać rąk do otworu wspanego; do popychania produktów używać tylko popychacza.

Przystawkę nakładać i zdejmować tylko wtedy, gdy napęd jest nieruchomy.

Ważne!

Wyposażenie używać tylko w przedstawionej pozycji roboczej.

Wyposażenie można używać tylko wtedy gdy jest kompletnie zmontowane.

Nie składać przystawki na module napędowym.

Instrukcja obsługi opisuje różne wersje urządzenia (patrz przegląd modeli, rysunek 1).

Opis urządzenia

Proszę otworzyć składane kartki z rysunkami.

Rysunek 1

- 1 Obudowa z otworem wyrzutowym
- 2 Uchwyt tarcz
- 3 Tarcze rozdrabniające
 - a Tarcza dwustronna do cięcia na plasterki „Profi Supercut” – grubo/drobno
 - b Dwustronna tarcza do tarcia na wiórki – grubo/drobno
 - c Tarcza do tarcia – średnio
- 4 Pokrywa z otworem wspanym
- 5 Popychacz

Rysunek 2

Pozycja robocza

Ochrona przed przeciążeniem

Rysunek 3

Wał napędowy rozdrabniacza wyposażony jest w nacięcie (miejsce przewidzianego przełomu) zapobiegające większemu uszkodzeniu urządzenia w przypadku przeciążenia rozdrabniacza. W razie przeciążenia wał napędowy łamie się w tym miejscu.

Nowy uchwyt tarcz wraz z wałem napędowym można nabyć poprzez autoryzowany serwis.

Części zamienne z miejscem przewidzianego przełomu nie są objęte zobowiązaniem gwarancyjnym. Takie części zamienne można nabyć poprzez punkt serwisowy (nr katalogowy 091027).

Obsługa



Niebezpieczeństwo skaleczenia

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

Rozdrabniacz zakładać/zdejmować tylko wtedy, gdy urządzenie jest wyłączone a napęd nieruchomy.

Nie wkładać rąk do otworu wyspowego; 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 przedstawionych pozycjach roboczych.

Jeżeli nie będzie używana oryginalna miska MUMXL../MUMB..., to należy nałożyć pokrywę ochronną napędu przystawki.



Ważna wskazówka

Zalecane wartości orientacyjne dla prędkości roboczej zawarte w niniejszej instrukcji obsługi odnoszą się do urządzeń z siedmiostopniowym przełącznikiem obrotowym.

Dla urządzeń z 4-stopniowym przełącznikiem obrotowym podano wartości orientacyjne w poniższej tabeli:

7-stopniowy: 1...2...3...4...5...6...7

4-stopniowy: 1.....2.....3.....4

Zależnie od modelu:

Tarcza dwustronna Profi Supercut/ tarcza dwustronna do szatkowania – grubo/drobno



do cięcia owoców i warzyw.

Przetwarzać na zakresie 5.

Oznaczenie na dwustronnej tarczy do krojenia na plasterki: „grubo“ dla grubej strony krojenia

„drobno“ dla drobnej strony krojenia

Uwaga!

Tarcza dwustronna Profi Supercut/tarcza dwustronna do szatkowania nie nadaje się do cięcia twardego sera, chleba, bułek i czekolady. Ugotowane ziemniaki twardego gatunku kroić tylko na zimno.

Dwustronna tarcza do tarcia – grubo/drobno



do tarcia na wiórki warzyw, owoców i sera z wyjątkiem twardego sera (np. parmezanu). Przetwarzać na zakresie 5 lub 7.

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 7).

Tarcza do tarcia – średnio



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

Przetwarzać na zakresie 7.



Uwaga!

Po założeniu tarczy noże muszą być zwrócone do góry.

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

Zastosowanie rozdrabniacza

Rysunek 1

- Nacisnąć przycisk odblokowania i ustawić ramię wielofunkcyjne w pozycji 1. 
- Osłonić nie używane napędy pokrywami ochronnymi.
- Nałożyć miskę:
 - nałożyć miskę nachyloną do przodu a następnie równo postawić,
 - przekręcić aż do zatrzaśku w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
- Nacisnąć przycisk odblokowania i ustawić ramię wielofunkcyjne w pozycji 3. 
- Zdjąć z napędu rozdrabniacza pokrywę osłaniającą (rysunek 1-5a).

- Przytrzymać uchwyt tarcz przy dolnej końcówce; obydwie czubki muszą przy tym pokazywać do góry.
- Ostrożnie nałożyć wymaganą tarczę rozdrabniającą na trzpienie tarczy nośnej (**rysunek D-6a**). Przy dwustronnych tarczach zwrócić uwagę, aby żądana strona pokazywała do góry.
- Chwycić uchwyt tarcz za górny koniec i włożyć do obudowy (**rysunek D-6b**).
- Nałożyć pokrywę (zwrócić uwagę na oznaczenia) i przekręcić aż do oporu w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
- Nałożyć rozdrabniacz, jak pokazano na **rysunku D-8**, na napęd i przekręcić aż do oporu w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
- Włożyć wtyczkę do gniazdka.
- 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 nagromadziły 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

- Wyłączyć urządzenie przełącznikiem obrotowym.
- Wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- Przekręcić rozdrabniacz w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i zdjąć.
- Przekręcić pokrywę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i zdjąć.
- Zdjąć uchwyt tarcz z tarczą. W tym celu nacisnąć palcem z dołu na wał napędowy (**rysunek D**).
- Wyczyścić wszystkie części, patrz rozdział „Czyszczenie i pielęgnacja“.

Czyszczenie i pielęgnacja



Niebezpieczeństwo skałeczenia

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

Uwaga!

Nie stosować żadnych szorujących środków czyszczących. Powierzchnie mogą ulec uszkodzeniu.

Wszystkie części rozdrabniacza można myć w zmywarce do naczyń.

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

Wyposażenie dodatkowe

Jeżeli jakiś element wyposażenia nie należy do zakresu dostawy, wtedy można go dokupić w sklepach lub za pośrednictwem naszego serwisu.

MUZ8PS1

Tarcza do frytek

Do cięcia surowych ziemniaków na frytki.



Uwaga!

Ziemniaki dodawać tylko wtedy, jeżeli napęd jest całkowicie nieruchomy.

- Włożyć ziemniaki do otworu wyspowego.
- Nastawić przełącznik obrotowy na zakres 5.
- Ziemniaki popychać popychaczem.

MUZ8RS1

Tarcza do tarcia – grubo

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

- Ziemniaki włożyć do otworu wyspowego.
- Nastawić przełącznik obrotowy na zakres 5.
- Ziemniaki popychać popychaczem.



MUZ8KP1**Tarcza do tarcia ziemniaków**

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

Uwaga!

Przy nakładaniu zwrócić uwagę, żeby wymagana strona (rozcieranie/szatkowanie) była skierowana do góry.

- Położyć na tacy wyspowej produkty spożywcze przeznaczone do przetworzenia.
- Nastawić przełącznik obrotowy na zakres 5 lub 7.
- Produkty przeznaczone do przetworzenia popychać popychaczem.

**MUZ8KS1****Tarcza do tarcia – drobna**

Do tarcia sera twardego (np. parmesan).

Uwaga!

Ser twardy wkładać tylko wtedy, gdy napęd jest nieruchomy.

- Ser twardy do rozdrobnienia włożyć do kanału wyspowego.
- Nastawić przełącznik obrotowy na zakres 4.
- Ser twardy popychać popychaczem.

**MUZ8AG1****Tarcza do cięcia warzyw Azja**

Tnie owoce i warzywa na drobne paski dla potraw azjatyckich.

Uwaga!

Po założeniu tarczy noże muszą być zwrócone do góry.

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

- Położyć na tacy wyspowej produkty spożywcze przeznaczone do przetworzenia.
- Nastawić przełącznik obrotowy na zakres 4.
- Produkty przeznaczone do przetworzenia popychać popychaczem.



Az Ön biztonsága érdekében

A tartozék a MUM8.../MUMXL.. konyhai gép kiegészítője.

Tartsa be a konyhai gép használati útmutatóját.

Ez a tartozék élelmiszerek vágására és reszelésére alkalmas.

Tilos más tárgyak vagy anyagok feldolgozására használni.

A gyártó által engedélyezett tartozékok használatával további alkalmazások lehetségesek.

Biztonsági előírások a készülékhez

Sérülésveszély!

Ne nyúljon az éles késekbe és az aprítótárcsák éleihez.

Az aprítótárcsát csak a szélén fogja meg!

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

Ne nyúljon a betöltőnyílásba, utántolásához használja a tömőeszközt.


A tartozékot csak a hajtómű álló helyzetében tegye fel/vegye le.

Fontos!

A betétet csak a bemutatott munkapozícióban használja.

A tartozékokat csak teljesen összeszerelt állapotban használja.

Soha ne szerelje össze a tartozékot az alapgépen.

A használati útmutatóban megtalálja a különböző kivitelű készülékek leírását (lásd modell választékot is,  **ábra**).

A készülék részei

Kérjük, hogy hajtsa ki a képes oldalt.

 **ábra**

1 Ház kifolyónyílással

2 Tárcsatartó

3 Aprítótárcsák

a Vágó forgótárcsával „Profi Supercut” – durva/finom

b Forgó-reszelőtárcsa – durva/finom

c Örlőtárcsa – közepes finomságú

4 Fedél betöltőnyílással

5 Tömőeszköz

 **ábra**

Munkapozíció

Túlterhelés elleni védelem

 **ábra**

A készüléken, a szeletelő túlterheléséből fakadóan keletkező nagyobb károk elkerülése érdekében a szeletelő hajtótengelyén kialakításra került egy bevágás (tervezett törési hely).

Túlterhelés esetén a hajtótengely ezen a helyen törik el.

Új tárcsatartó és a hozzátartozó hajtótengely a vevőszolgálatnál kapható.

A lehetséges (tervezett) törési hellyel ellátott pótalkatrészekre nem vonatkozik garanciánk. Ezek a pótalkatrészek az ügyfélszolgálaton keresztül kaphatók (rendelési szám 091027).

A készülék kezelése



Sérülésveszély

Ne nyúljon az éles késekbe és az aprítótárcsák éleihez. Az aprítótárcsát csak a szélén fogja meg!

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

Ne nyúljon a betöltőnyílásba, utántolásához használja a tömőeszközt.

Figyelem!

A szeletelőt csak teljesen összeszerelt állapotban használja.

A szeletelőt soha ne szerelje össze az alapkészüléken.

A szeletelőt csak a bemutatott munkapozícióban szabad működtetni.

Ha nem az eredeti MUM8.../MUMXL.. tállal dolgozik, tegye fel az eszköz-meghajtómű védőfedelét.

**Fontos tudnivaló**

A jelen használati utasításban a munkasebességhez ajánlott irányértékek 7-fokozatú forgókapcsolóval rendelkező készülékekre vonatkoznak.

A 4 fokozatú forgókapcsolóval rendelkező készülékekhez a következő táblázat értékei választhatók:

7 fokozatú: 1...2...3...4...5...6...7

4 fokozatú: 1.....2.....3.....4

Modelltől függően:

Profi Supercut forgótárcsa/vágó forgótárcsa – durva/finom

gyümölcs és zöldség szeleteléséhez. Feldolgozás 5-ös fokozaton.

Jelölés a forgó-vágótárcsán:

„Grob” durva vágási oldalhoz

„Fein” finom vágási oldalhoz

Figyelem!

A Profi Supercut forgótárcsa/vágó forgótárcsa nem alkalmas kemény sajt, kenyér, zsemle és csokoládé szeletelésére.

Főtt, nem szétfővő fajtájú burgonyát csak hidegen szeleteljen.

Reszelő forgótárcsa – durva/finom

gyümölcs, zöldség és sajt, kivéve kemény sajt (pl. parmezán) reszeléséhez.

Feldolgozás 5. vagy 7. fokozaton.

Jelölés a forgó-reszelőtárcsán:

„2” durva reszelési oldalhoz

„4” finom reszelési oldalhoz

Figyelem!

A forgó-reszelőtárcsa nem alkalmas dió-, magyóforgács készítésére.

Puha sajtot csak a durva oldalával (7. fokozaton) reszeljen.

Őrlőtárcsa – közepes finomságú

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



Feldolgozás 7-es fokozaton.

Figyelem!

Feltett állapotban a késeknek felfelé kell mutatniuk!

Az őrlőtárcsa nem alkalmas puha és szeletelhető sajt reszeléséhez.

Munka a szeletelővel**D ábra**

- Nyomja meg a nyitó-nyomógombot, és a multifunkcionális kart hozza a 1-es állásba. 
- Takarja le a nem használt hajtóműveket a hajtóművek védőfedelével.
- Helyezze be a tálat:
 - az előredöntött tálat helyezze fel, majd állítsa le,
 - fordítsa ütközésig az óramutató járásával ellentétes irányban.
- Nyomja meg a nyitó-nyomógombot, és a multifunkcionális kart hozza a 3-as állásba. 
- A szeletelő meghajtása előtt vegye le a hajtómű védőfedelét (**D-5a ábra**).
- Tartsa meg a tárcsatartót az alsó végénél fogva. Közben mindkét hegynek felfelé kell mutatnia.
- Tegye a kívánt aprítótárcsát óvatosan a tárcsatartó csúcsaira (**D-6a ábra**). A forgótárcsánál ügyeljen rá, hogy a kívánt oldal legyen felfelé.
- Fogja meg a tárcsatartót a felső végénél fogva, és helyezze a házba (**D-6b ábra**).
- Tegye fel a fedelet (ügyeljen a jelölésre) és az óramutató járásával ellentétes irányban forgassa el ütközésig.
- Helyezze a szeletelőt a **D-8 ábrán** látható módon a hajtásra, és forgassa az óramutató járásával megegyező irányba ütközésig.
- Dugja be a hálózati csatlakozódugót.
- 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 vágnyivalót 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.
- Húzza ki a hálózati csatlakozódugót.
- 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 tárcsatartót a tárcsával együtt. Ehhez alulról nyomja meg az ujjával a meghajtótengelyt (E ábra).
- Minden alkatrészt tisztítson meg, lásd a „Tisztítás és ápolás” fejezetet.

Tisztítás és ápolás**Sérülésveszély**

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

Figyelem!

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

A szeletelő minden alkatrésze tisztítható mosogatógéppben.

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

Különleges tartozék

Ha egy tartozékrész nem alaptartozék, a kereskedésekben vagy az ügyfélszolgálatnál beszerezhető.

MUZ8PS1**Hasábburgonya-szeletelő tárcsa**

Nyers burgonya hasábburgonyává történő aprításához.

Figyelem!

Burgonyát csak leállított hajtómű mellett szabad utántölteni.

- Tegye be a burgonyát a betöltőnyílásba.
- Állítsa a forgókapcsolót az 5. fokozatra.
- A burgonyát tolja be a betöltőnyílás tömőrúdjával.

MUZ8RS1**Reszelőkorong, durva**

Nyers burgonya reszeléséhez pl. reszelt süteményhez vagy gombóchoz.

- Tegye be a burgonyát a betöltőnyílásba.
- Állítsa a forgókapcsolót a 5. fokozatra.
- A burgonyát tolja be a tömőeszközzel.

MUZ8KP1**Krumplilángos-tárcsa**

Burgonya krumplilángoshoz való reszeléséhez, valamint gyümölcsök és zöldségek szeleteléséhez.

Figyelem!

A tárcsa feltevésekor ügyeljen arra, hogy a kívánt oldal (reszelő/szeletelő-kés) mutasson felfelé.

- A feldolgozandó élelmiszert tegye a betöltőnyílásba.
- Állítsa a forgókapcsolót az 5. vagy 7. fokozatra.
- A feldolgozandó élelmiszert a nyomja be a tömőeszközzel.

MUZ8AG1**Ázsiai zöldségszeletelő tárcsa**

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

Figyelem!

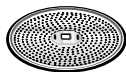
Feltett állapotban a késeknek felfelé kell mutatniuk!

Feldolgozandó élelmiszert csak leállított hajtómű mellett szabad utántölteni.

- A feldolgozandó élelmiszert tegye a betöltőnyílásba.
- Állítsa a forgókapcsolót a 4. fokozatra.
- A feldolgozandó élelmiszert a nyomja be a tömőeszközzel.

MUZ8KS1**Reszelőkorong, finom**

kemény sajt (pl. parmezán)
reszeléséhez.

**Figyelem!**

Kemény sajtot csak leállított hajtóműnél szabad utántölteni.

- A feldolgozandó kemény sajtot tegye a betöltőnyílásba.
- Állítsa a forgókapcsolót a 4. fokozatra.
- A kemény sajtot nyomja le a tömőeszközzel.

A módosítás jogát fenntartjuk.

Для Вашої безпеки

Це приладдя призначене для кухонного комбайну MUM8.../MUMXL... . Зверніть увагу на інструкцію з використання кухонного комбайну.

Це приладдя призначене для нарізання і шаткування продуктів. Не використовувати для переробки інших предметів чи речовин. За умови використання дозволеного виробником приладдя можливі також інші види застосування.

▲ Вказівки з техніки безпеки для цього приладу

Небезпека поранення!

Не торкатися гострих ножів і кантів дисків для подрібнення.


Диски для подрібнення можна брати тільки за краї!

Багатофункціональну нарізку можна вставляти/знімати тільки після зупинки приводу і після виймання вилки з розетки.

Не опускати рук в прийомний бункер, для підштовхування користуватися штовхачем. Приладдя можна встановлювати/знімати тільки після зупинки приводу.

Важливо!

Приладдя використовувати тільки у вказаному робочому положенні. Приладдя використовувати тільки в повністю зібраному стані. Приладдя ніколи не збирати на основному блоці.

Дана інструкція з використання описує різні виконання приладу, див. також огляд моделей (малюнок ).

Короткий огляд

Будь ласка, розгорніть сторінки з малюнками.

Малюнок

- 1 Корпус з випускним отвором**
- 2 Тримач дисків**
- 3 Диски для подрібнення**
 - a Двосторонній диск «Profi Supercut» – крупно/дрібно
 - b Двостороння шатківниця – крупно/дрібно
 - c Диск-тертка – середньо
- 4 Кришка з прийомним бункером**
- 5 Штовхач**

Малюнок

Робоче положення

Захист від перевантаження

Малюнок

Щоб попередити значні пошкодження приладу в разі перевантаження багатофункціональної нарізки, на приводному валу багатофункціональної нарізки зроблена насічка (місце заданого злому). У випадку перевантаження привідний вал зламується в цьому місці.

Новий тримач дисків з привідним валом можна придбати в службі сервісу.

На запасні деталі із заданим місцем злому наші гарантійні зобов'язання не поширюються. Такі запасні деталі можна придбати в службі сервісу (номер для замовлення: 091027).

Управління



Небезпека поранення

Не торкатися гострих ножів і кантів дисків для подрібнення.

Диски для подрібнення можна брати тільки за краї! Багатофункціональну нарізку можна вставляти/знімати тільки після зупинки приводу і після виймання вилки з розетки.

Не опускайте рук в прийомний бункер, для підштовхування користуватися штовхачем.

Увага!

Багатофункціональну нарізку використовувати тільки в повністю зібраному стані.

Багатофункціональну нарізку ніколи не збирати на основному блоці.

Багатофункціональну нарізку використовувати тільки у вказаному робочому положенні.

Якщо використовується не оригінальна чаша кухонного комбайна MUM8.../MUMXL..., тоді необхідно встановити захисну кришку приводу насадки.




Важлива вказівка

Рекомендовані в цій інструкції з експлуатації орієнтовні значення робочої швидкості зазначені для приладів з 7-ступінчастим поворотним перемикачем. Для приладів з 4-ступінчастим поворотним перемикачем орієнтовні значення наведені у наступній таблиці:

7-ступінчастий: 1...2...3...4...5...6...7

4-ступінчастий: 1.....2.....3.....4

В залежності від моделі:

Двосторонній диск «Profi Supercut»/ двосторонній диск для нарізання – крупно/мілко 

для нарізання фруктів та овочів.

Переробка на ступіні «5».

Позначення на двосторонньому диску для нарізання:

«Grob» («крупно») – сторона для крупного нарізання

«Fein» («дрібно») – сторона для дрібного нарізання

Увага!

Двосторонній диск «Profi Supercut»/ двосторонній диск для нарізання не придатний для нарізання твердого сиру, хлібу, булочок та шоколаду. Варену, тверду картоплю різати лише холодною.

Двостороння шатківниця – крупно/дрібно 

для шаткування овочів, фруктів і сиру, крім твердого сиру (напр., «Пармезану»). Переробка на ступіні «5» або «7».

Позначення на двосторонній шатківниці: «2» – сторона для крупного шаткування «4» – сторона для дрібного шаткування

Увага!

Двостороння шатківниця не придатна для шаткування горіхів. М'який сир шаткувати лише на стороні для крупного шаткування (на ступіні «7»).

Диск-тертка – середньо 



для натирання сирої картоплі, твердого сиру (напр., «Пармезану»), охолодженого шоколаду та горіхів.

Переробка на ступіні «7».

Увага!

Після установки ножі повинні вказувати вгору. Диск-тертка не придатний для натирання м'якого і нарізного сиру.

Робота з багатофункціональною нарізкою Малюнок D

- Натиснути на кнопку розблокування і перевести мультифункціональний кронштейн у положення 1. 
- Приводи, які не використовуються, закрити захисними кришками.
- Установка чаші:
 - встановити чашу нахиленою вперед та поставити рівно,
 - повернути проти годинникової стрілки до фіксації.
- Натиснути на кнопку розблокування і перевести мультифункціональний кронштейн у положення 3. 
- Зняти захисну кришку з приводу багатофункціональної нарізки (малюнок D-5a).

- Тримати міцно тримач дисків за нижній кінець, при цьому обидва виступи повинні вказувати вгору.
- Бажаний диск для подрібнення обережно укласти на виступи тримача дисків (**малюнок D-6a**). При використанні двосторонніх дисків, стежити за тим, щоб бажана сторона вказувала вгору.
- Взяти тримач дисків за верхній кінець і вставити в корпус (**малюнок D-6b**).
- Встановити кришку (звернути увагу на позначку) і повернути за годинниковою стрілкою до упору.
- Встановити багатофункціональну нарізку на привід так, як зображено на **малюнку D-8**, і повернути її за годинниковою стрілкою до упору.
- Ввімкнути вилку до розетки.
- Встановити поворотний перемикач на рекомендований ступінь.
- Завантажити продукти для переробки в прийомний бункер та підштовхувати штовхачем.

Увага!

Уникати накопичування нарізаних продуктів у випускному отворі.

Порада: Для рівномірних результатів тонкі продукти переробляти пучками.

Вказівка: У разі затиснення продуктів переробки в багатофункціональній нарізці кухонний комбайн слід вимкнути, вийняти вилку з розетки, зачекати зупинки приводу, зняти з багатофункціональної нарізки кришку і спустошити прийомний бункер.

Після роботи

- Вимкнути прилад за допомогою поворотного перемикача.
- Вийняти вилку з розетки.
- Повернути багатофункціональну нарізку проти годинникової стрілки і зняти.
- Повернути кришку проти годинникової стрілки і зняти.
- Вийняти тримач дисків разом із диском. Для цього натиснути пальцем знизу на привідний вал (**малюнок E**).
- Почистити всі деталі, див. «Очищення і догляд».

Очищення і догляд



Небезпека поранення

*Не торкатися гострих ножів і кантів дисків для подрібнення.
Диски для подрібнення можна брати тільки за краї!*

Увага!

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

Всі деталі багатофункціональної нарізки можна мити в посудомийній машині.

Порада: Для усунення червоного нальоту після переробки, напр., моркви, налити трохи харчової олії на тканину і протерти нею багатофункціональну нарізку (за винятком дисків для подрібнення). Після цього багатофункціональну нарізку сполоснути.

Спеціальні приладдя

Приладдя, які не входять до комплекту поставки, можна придбати в магазині або в службі сервісу.

MUZ8PS1

Диск для нарізання картоплі фрі

Для нарізання сиорої картоплі для картоплі фрі.



Увага!

Картоплю додавати лише після зупинки приводу.

- Картоплю завантажити до прийомного бункеру.
- Поворотний перемикач встановити на «5».
- Картоплю підштовхувати штовхачем.

MUZ8RS1

Диск-тертка, крупно

Для натирання сирої картоплі, напр., для дерунів чи кнудлів.



- Картоплю завантажити до прийомного бункеру.
- Поворотний перемикач встановити на «5».
- Картоплю підштовхувати штовхачем.

MUZ8KP1**Диск для дерунів**

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

Увага!

При установці слід стежити за тим, щоб бажана сторона (натирання/нарізання) вказувала вгору.

- Продукти для переробки завантажити до прийомного бункеру.
- Поворотний перемикач встановити на «5» або «7».
- Продукти для переробки підштовхувати штовхачем.

**MUZ8KS1****Диск-тертка, мілко**

для натирання твердого сиру (напр. «Пармезану»).

Увага!

Твердий сир додавати лише після зупинки приводу.

- Твердий сир для переробки завантажити до прийомного бункеру.
- Поворотний перемикач встановити на «4».
- Твердий сир підштовхувати штовхачем.

**MUZ8AG1****Диск для нарізання овочів для страв азіатської кухні**

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

Увага!

Після установки ножі повинні вказувати вгору.

Продукти для переробки додавати лише після зупинки приводу.

- Продукти для переробки завантажити до прийомного бункеру.
- Поворотний перемикач встановити на «4».
- Продукти для переробки підштовхувати штовхачем.



Для Вашей безопасности

Данная принадлежность предназначена для кухонного комбайна MUM8.../MUMXL... . Выполняйте указания, приведенные в инструкции по эксплуатации кухонного комбайна.

Данная принадлежность пригодна для нарезки и шинковки продуктов. Не использовать для переработки других предметов или веществ. При использовании разрешенных производителем принадлежностей возможны другие варианты применения.

▲ Указания по технике безопасности для данного прибора

Опасность травмирования!

Не трогать острые ножи и выступы дисков-измельчителей.

Диски-измельчители брать только за края!


Универсальную резку можно устанавливать/снимать только после остановки привода и извлечения вилки из розетки.

Не опускать руки в загрузочный ствол, для подталкивания использовать толкатель. Принадлежность можно устанавливать/снимать только после остановки привода.

Важно!

Принадлежность использовать только в указанном рабочем положении. Принадлежность использовать только в полностью собранном виде.

Никогда не собирать принадлежность на основном блоке.

В инструкции по эксплуатации описываются различные версии прибора, см. также обзор различных моделей (рисунок ).

Комплектный обзор

Пожалуйста, откройте страницы с рисунками.

Рисунок

- 1 Корпус с выпускным отверстием
- 2 Держатель для дисков
- 3 Диски-измельчители
 - a Двусторонний диск «Profi Supercut» – крупно/мелко
 - b Двусторонний диск-шинковка – крупная/мелкая
 - c Диск-терка – с отверстиями средней величины
- 4 Крышка с загрузочным стволом
- 5 Толкатель

Рисунок

Рабочее положение

Защита от перегрузки

Рисунок

Чтобы предотвратить значительные повреждения Вашего прибора во время перегрузки универсальной резки, приводной вал универсальной резки снабжен насечкой (заданное место слома).

В случае перегрузки приводной вал ломается в этом месте.

Новый держатель для дисков с приводным валом можно приобрести в сервисной службе.

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

Такие запасные части можно приобрести в сервисной службе (номер для заказа: 091027).

Эксплуатация



Опасность травмирования

Не трогать острые ножи и выступы дисков-измельчителей.

Диски-измельчители брать только за края!

Универсальную резку можно устанавливать/снимать только после остановки привода и извлечения вилки из розетки.

Не опускать руки в загрузочный ствол, для подталкивания использовать толкатель.

Внимание!

Универсальную резку использовать только в полностью собранном виде.

Никогда не собирать универсальную резку на основном блоке.

Универсальную резку использовать только в указанном рабочем положении.

Если для работы используется не оригинальная чаша MUM8.../MUMXL..., тогда должна быть установлена защитная крышка привода насадки.



Важное указание


Рекомендованные в данной инструкции по эксплуатации ориентировочные значения рабочей скорости указаны для приборов с 7-ступенчатым поворотным переключателем.

Для приборов с 4-ступенчатым поворотным переключателем ориентировочные значения приведены в следующей таблице:

7-ступенчатый: 1...2...3...4...5...6...7

4-ступенчатый: 1.....2.....3.....4

В зависимости от модели:

Двусторонний диск «Profi Supercut»/ двусторонний диск-резка – крупно/ мелко 

для нарезки фруктов и овощей. Перерабатывать на ступени «5».

Обозначения на двустороннем дискерезке: «Grob» – сторона для нарезки на толстые ломтики

«Fein» – сторона для нарезки на тонкие ломтики

Внимание!

Двусторонний диск «Profi Supercut»/ двусторонний диск-резка не предназначен для нарезки твердого сыра, хлеба, булочек и шоколада.

Вареный, неразваривающийся картофель нарезать только после охлаждения.

Двусторонний диск-шинковка – крупная/мелкая



для шинковки овощей, фруктов и сыра, кроме твердого сыра (напр., «Пармезана»).

Перерабатывать на ступени «5» или «7». Обозначения на двустороннем диске-шинковке:

«2» – сторона для крупной шинковки

«4» – сторона для мелкой шинковки

Внимание!

Двусторонний диск-шинковка не пригоден для шинковки орехов.

Мягкий сыр шинковать (на ступени «7») только стороной с крупными отверстиями.

Диск-терка – с отверстиями средней величины



для натирания сырого картофеля, твердого сыра (напр., «Пармезана»), охлажденного шоколада и орехов.

Перерабатывать на ступени «7».



Внимание!

После установки ножи должны указывать вверх.

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

Работа с универсальной резкой

Рисунок D

- Нажать на кнопку разблокировки и перевести multifunctional кронштейн в положение 1. 
- Неиспользуемые приводы закрыть защитными крышками.
- Установка чаши:
 - наклоненную вперед чашу установить и затем опустить,
 - повернуть ее против часовой стрелки до фиксации.
- Нажать на кнопку разблокировки и перевести multifunctional кронштейн в положение 3. 
- Снять защитную крышку с привода универсальной резки (рисунок D-5a).
- Удерживать держатель для дисков за нижний конец, при этом оба выступа должны указывать вверх.

- Желаемый диск-измельчитель осторожно положить на выступы держателя для дисков (рисунок Д-6а). При использовании двусторонних дисков, следить за тем, чтобы желаемая сторона указывала вверх.
- Взять держатель для дисков за верхний конец и вставить в корпус (рисунок Д-6б).
- Установить крышку (обратить внимание на маркировку) и повернуть по часовой стрелке до упора.
- Установить универсальную резку на привод так, как изображено на рисунке Д-8, и повернуть ее по часовой стрелке до упора.
- Вставить вилку в розетку.
- Установить поворотный переключатель на рекомендуемую ступень.
- Загрузить продукты для переработки в загрузочный ствол и подталкивать толкателем.

Внимание!

Избегать скопления нарезанных продуктов в выпускном отверстии.

Рекомендация: Для получения равномерных результатов тонкие продукты нарезать пучками.

Примечание: В случае заклинивания перерабатываемых продуктов в универсальной резке следует выключить кухонный комбайн, извлечь вилку из розетки, дождаться остановки привода, снять крышку с универсальной резки и опустошить загрузочный ствол.

После работы

- Выключить прибор с помощью поворотного переключателя.
- Извлечь вилку из розетки.
- Повернуть универсальную резку против часовой стрелки и снять.
- Повернуть крышку против часовой стрелки и снять.
- Извлечь держатель для дисков вместе с диском. Для этого нажать на приводной вал снизу пальцем (рисунок Е).
- Провести чистку всех деталей, см. «Чистка и уход».

Чистка и уход



Опасность травмирования

Не трогать острые ножи и выступы дисков-измельчителей.

Диски-измельчители брать только за края!

Внимание!

Не использовать абразивные чистящие средства. Поверхности прибора могут быть повреждены.

Все детали универсальной резки можно мыть в посудомоечной машине.

Рекомендация: Для устранения красного налета после переработки, напр., моркови, налить немного растительного масла на тряпку и протереть ею универсальную резку (не диски-измельчители). После этого промыть универсальную резку.

Специальные принадлежности

Принадлежности, не входящие в комплект поставки, можно приобрести в магазине или в сервисной службе.

MUZ8PS1

Диск для картофеля фри

Для нарезки сырого картофеля для картофеля фри.



Внимание!

Добавлять картофель только после остановки привода.

- Положить картофель в загрузочный ствол.
- Установить поворотный переключатель на «5».
- Подталкивать картофель с помощью толкателя.

MUZ8RS1

Диск-терка, крупная

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



- Положить картофель в загрузочный ствол.
- Установить поворотный переключатель на «5».
- Картофель подталкивать толкателем.

MUZ8KP1**Диск для картофельных оладий**

Для натирания сырого картофеля для dranиков и картофельных оладий, для нарезки фруктов и овощей толстыми ломтиками.

Внимание!

При установке следить за тем, чтобы желаемая сторона (натирание/нарезка) указывала вверх.

- Продукты для переработки загрузить в загрузочный ствол.
- Установить поворотный переключатель на «5» или «7».
- Перерабатываемые продукты подталкивать толкателем.

**MUZ8KS1**

Диск-терка, мелкая
для натирания твердого сыра (напр. «Пармезана»).

Внимание!

Твердый сыр загружать только после остановки привода.

- Твердый сыр для переработки загрузить в загрузочный ствол.
- Установить поворотный переключатель на «4».
- Твердый сыр подталкивать толкателем.

**MUZ8AG1****Диск для нарезки овощей для блюд азиатской кухни**

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

Внимание!

После установки ножи должны указывать вверх.

Продукты для переработки добавлять только после остановки привода.

- Продукты для переработки загрузить в загрузочный ствол.
- Установить поворотный переключатель на «4».
- Перерабатываемые продукты подталкивать толкателем.





MUZ8AG1

قرص لتقطيع خضروات للوجبات
الأسبوعية

لتقطيع الفواكه والخضروات لشرائح
طويلة لإعداد الوجبات الأسبوعية.

تنبيه!

يجب عند التركيب MUZ8AG1 أنه تكون حافة
السكاكين إلى أعلى.

تجري عملية إعادة دفع المواد الغذائية المطلوب إعدادها
فقط أثناء توقف المحرك عن الدوران.

- ضع البطاطس (البطاطا) في منفذ الإدخال.
- اضبط المفتاح الدوار على درجة 4.
- واصل دفع المواد الغذائية المطلوب إعدادها باستخدام
اسطوانة الدفع.



MUZ8KS1

قرص البشّر. الدقيق ملائم لبشّر

الجبن الجاف (على سبيل المثال البرمسان)

تنبيه!

لا تضيف الجبن سوى بعد توقف المحرك.

- لبشّر الجبن الجاف. قم بوضعه في منفذ الإدخال.
- أدر المفتاح الدوار على الوضع 4.
- ادفع الجبن باستخدام اسطوانة الدفع.

ملحقات إضافية

في حالة ما إذا كان أحد أو الملحقات التكميلية غير
موجودة ضمن متضمنات التوريد. عندئذ يمكن شراء
الملحق التكميلي المعني عن طريق طلبه لدى أحد المتاجر
أو عن طريق مركز خدمة العملاء.

MUZ8PS1

قرص تقطيع أصابع بطاطا (بطاطس)

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

تنبيه!

تجري عملية إعادة دفع البطاطس (البطاطا) فقط أثناء
توقف المحرك عن الدوران.

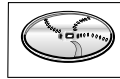
- ضع البطاطس (البطاطا) في منفذ الإدخال.
- اضبط المفتاح الدوار على درجة 5.
- واصل دفع البطاطس (البطاطا) باستخدام اسطوانة
الدفع.

MUZ8RS1

قرص بشّر خشن

لبشّر بطاطا (بطاطس) نيئة. على سبيل
المثال لإعداد أقراص البطاطا (البطاطس)
المقلية أو كيبية البطاطا (البطاطس).

- ضع البطاطس (البطاطا) في منفذ الإدخال.
- اضبط المفتاح الدوار على درجة 5.
- واصل دفع البطاطس (البطاطا) باستخدام اسطوانة
الدفع.



MUZ8KP1

قرص بشّر للبطاطا (البطاطس)

المبشورة المقلية

لبشّر بطاطا (بطاطس) نيئة لإعداد شرائح
البطاطا (البطاطس) المقلية وأقراص للبطاطا
(البطاطس) المبشورة المقلية. ولتقطيع فواكه
وخضروات لشرائح سميكة.

تنبيه!

ينبغي عند تركيب قرص التقطيع أن توجه سكاكينه
المرغوب استعمالها (لبشّر أو التقطيع) إلى أعلى.

- ضع المواد الغذائية المراد تجهيزها في منفذ التدخيل.
 - أدر المفتاح الدوار على الوضع 3 أو 4.
 - ادفع المواد الغذائية باستخدام اسطوانة الدفع.
- نحتفظ بحق إدخال التعديلات.

العمل بالخراطة التمريرية الفورية

الصورة D

تلميح مفيد: لتحقيق نتائج تقطيع 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.
- انزع قاس الجهاز من المقبس.
- 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 حامل الأقراص بالقرص. للقيام بذلك يتم باستخدام أحد الأصابع الضغط على عمود الدوران إلى أعلى (الصورة E).
- نظف الأجزاء الفردية، أنظر «التنظيف والعناية».

التنظيف والعناية بالجهاز



خطر حدوث إصابات

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

انتبه!

- يجب عدم استخدام أية مواد تنظيف حاكة أو خشنة. استخدام مثل هذه المواد يمكن أن يؤدي إلى إلحاق ضرر بالأسطح الخارجية.
- جميع أجزاء الخراطة التمريرية الفورية قابلة للغسل في ماكينة غسل الأواني.
- **تلميح مفيد:** لإزالة الخلفات 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 الخراطة التمريرية الفورية (وليس أقراص التقطيع) جيدا. بعد ذلك يتم شطف الخراطة التمريرية الفورية بالماء.



- يتم ضغط زر فك تجهيزة إحكام الإغلاق ويتم ضبط الذراع المتراوحة على الوضع 1.
- يتم تركيب الأغشية الواقية لوحدة الإدارة على وحدات الإدارة الغير مستخدمة حاليا.
- يتم تركيب الوعاء:
 - يتم إمالة الوعاء إلى الأمام ويتم إدخاله ثم يتم إرسائه في الوضع الصحيح،
 - يتم إدارة الوعاء في عكس اتجاه دوران عقرب الساعة ومواصلة ذلك حتى يكون قد استقر في موضعه النهائي بثبات.



- يتم ضغط زر فك تجهيزة إحكام الإغلاق ويتم ضبط الذراع المتراوحة على الوضع 1.
- يتم استبعاد الغطاء الواقى لوحدة الإدارة الخاصة بالخراطة التمريرية الفورية. (الصورة D-5a).
- يتم الإمساك بحامل الأقراص من الطرف السفلي مع مراعاة أنه يلزم أن تكون القمتان مشيرتان إلى أعلى.
- يتم مع توخي الحرص وضع قرص التقطيع المرغوب فيه على قمة حامل الأقراص (الصورة D-6a).
- عند تعلق الأمر بأقراص ذات وجهين وظيفيين يجب مراعاة أن يكون الوجه المرغوب فيه مشيرا إلى أعلى.
- يتم الإمساك بحامل الأقراص من الطرف العلوي ويتم تركيبه في جسم الاحتواء (الصورة D-6b).
- 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.
- ادخل قابس الجهاز في المقبس.
- يتم ضبط المفتاح الدوار على الدرج الموصى بها.
- يتم وضع المواد الغذائية المطلوب إعدادها في منفذ التعبئة ويتم دفعها باستخدام أسطوانة الدفع.

انتبه!

يجب مراعاة تجنب حدوث تكدس ارتدادى للمادة الغذائية الجاري إعدادها في فتحة الإخراج.

على حسب الطراز:



قرص التقطيع ذو الوجهين الوظيفيين
«Profi Supercut» قرص التقطيع ذو الوجهين

الوظيفيين - سميك/رفيع

لتقطيع الفواكه والخضروات. الإعداد يتم إجرائه على
الدرجة 5.

يجب مراعاة رمز التمييز الموجود على قرص تقطيع ذو
الوجهين الوظيفيين:

[Grob] «خششن» لوجه التقطيع الخشن

[Fein] «ناعم» لوجه التقطيع الناعم

انتبه!

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



قرص البشر ذو الوجهين الوظيفيين -
خششن/ناعم

لبشر الخضروات والفواكه والجبن باستثناء أنواع الجبن
الصلبة (على سبيل المثال جبن البارميزان). الإعداد يتم
إجرائه على الدرجة 5 أو 7.

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 7.



قرص البشر - متوسط النعومة

ملائم لبشر الفواكه والبطاطس (البطاطا)
النينة والنوعيات اليابسة من الجبن (على سبيل المثال
بارمسان/الجبن الرومي) والمكسرات.
الإعداد يتم إجرائه على الدرجة 7.

انتبه!

جّري عملية إعادة دفع المواد الغذائية المطلوب إعدادها
فقط أثناء توقف المحرك عن الدوران.
قرص البشر غير صالح لبشر أنواع الجبن اللينة وأنواع الجبن
القابلة للتقطيع لشرائح.



خطر حدوث إصابات

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 إخراجها من
مقبس التغذية بالكهرباء.

يجب عدم إدخال اليد في منفذ التعبئة، 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.

يجب تركيب الغطاء الواقي لمجموعات إدارة أدوات الجهاز
عند استخدام وعاء آخر غير الوعاء الأصلي الملحق بالجهاز
طراز...MUMXL...I.MUM8.



تنبيه هام

القيم التوجيهية الخاصة بسرعة العمل الموصى بها
في تعليمات الاستخدام هذه تكون خاصة بالأجهزة
المزودة بمفتاح دوار ذو 7 درجات.

القيم التوجيهية الخاصة بسرعة العمل للأجهزة المزودة
بمفتاح دوار ذو 4 درجات يمكن الاطلاع عليها في الجدول
التالي:

ذو 7 درجات: 1...2...3...4...5...6...7

ذو 4 درجات: 1...2...3...4

من أجل سلامتكم

يمكن استخدام الملحقات مع ماكينة المطبخ طراز.../MUM8.../MUMXL. رجاء الرجوع إلى دليل استخدام ماكينة المطبخ طراز. هذا الملحق التكميلي صالح ومناسب لتقطيع وبشر مواد غذائية. لا يسمح باستخدام الجهاز لتفتيت أية أشياء أو أجسام أو عناصر أخرى. عند استخدام أجزاء الملحقات التكميلية المعتمدة من قبل منتج الجهاز يكون من الممكن استخدام الجهاز في تطبيقات 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. يجب عدم إدخال اليد في منفذ التعبئة، 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.

سيجري هنا عرض ووصف لطرازات مختلفة من الجهاز في دليل الاستخدام الخاص بهذا الجهاز. وتتضمن الصفحات الختوية على الصور على جدول توضيحي للطرازات المختلفة (الصورة 1a).

نظرة عامة

رجاء فتح صفحات الرسوم الإيضاحية

الصورة 1a

- 1 جسم احتواء بفتحة إخراج
- 2 حامل الأقراص
- 3 أقراص تقطيع

3a قرص تقطيع بوجهين وظيفيين

«Profi Supercut» - خشن/ناعم

3b قرص بشر بوجهين وظيفيين - خشن/ناعم

3c قرص بشر - متوسط النعومة

4 غطاء بمنفذ تعبئة

5 اسطوانة دفع

الصورة 1b

وضع التشغيل

التأمين ضد التحميل الزائد

الصورة 1c

للحلول دون ترتب تلف أو ضرر جسيم بالجهاز الخاص بكم عند حدوث تحميل زائد على الخراطة التمريرية الفورية فإن عمود الدوران مجهز بموضع محزز (موضع انكسار محدد مسبقاً). عند حدوث تحميل زائد فإن عمود الدوران ينكسر عند هذا الموضع. يمكن الحصول على عمود دوران جديد لدى مركز خدمة العملاء.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Str. 34

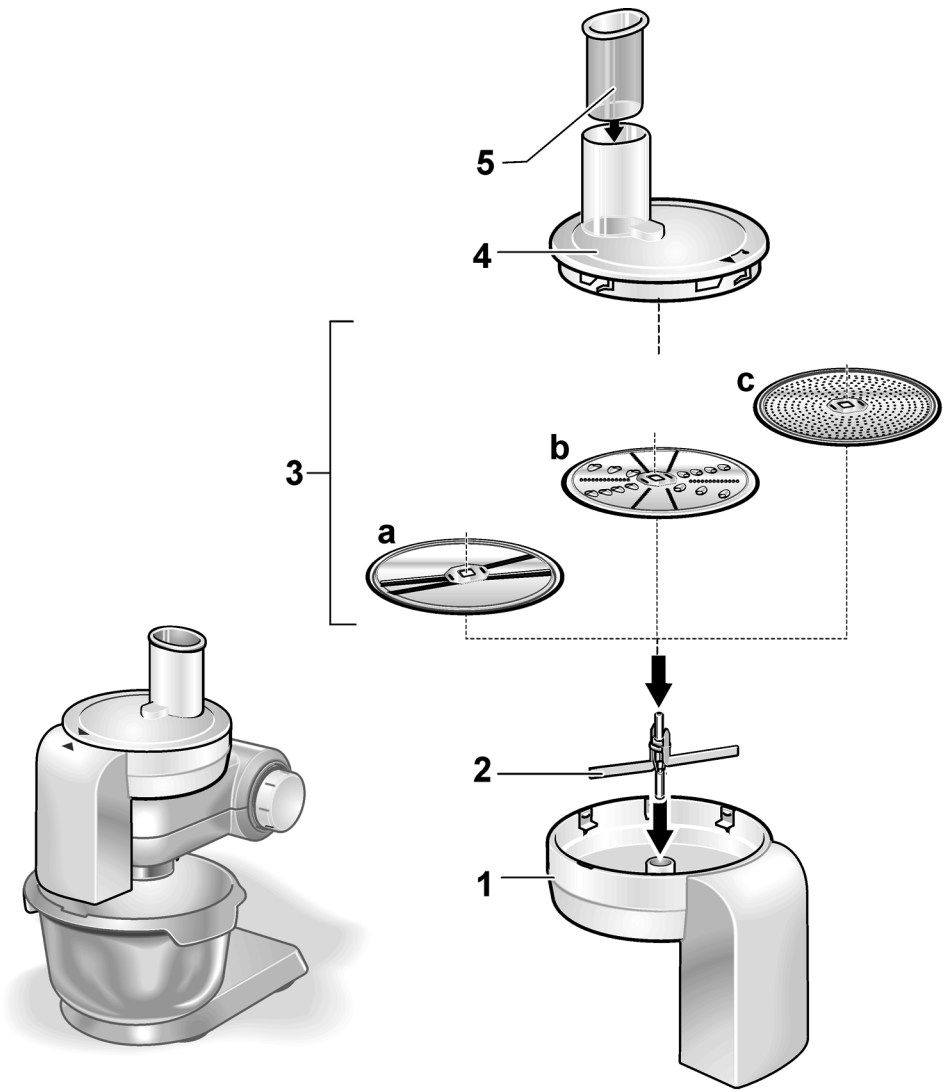
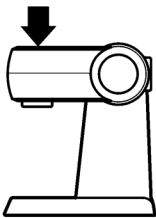
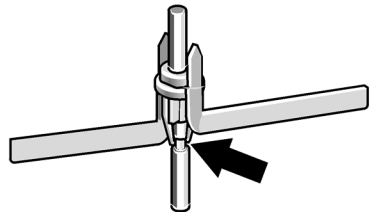
81739 München

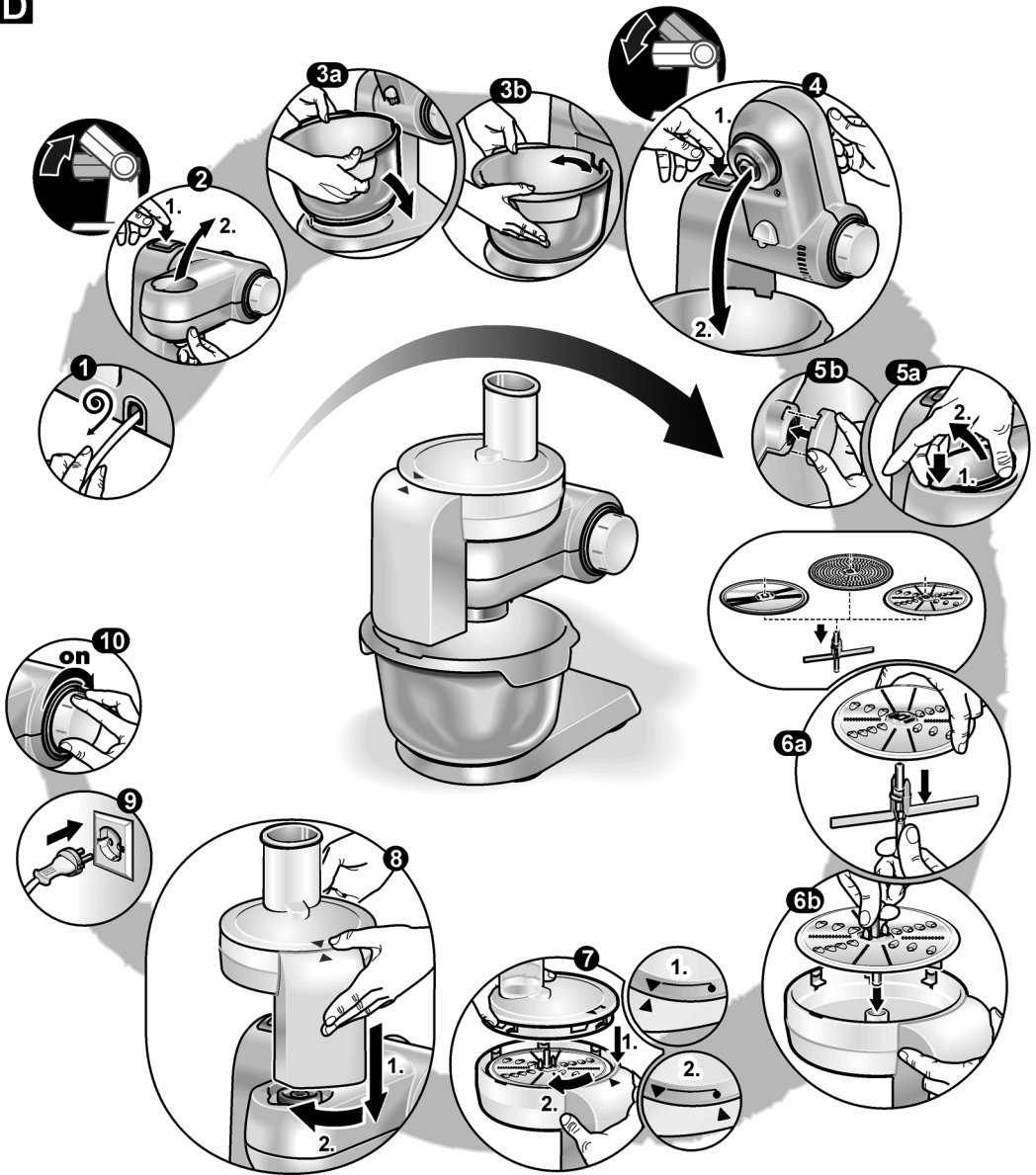
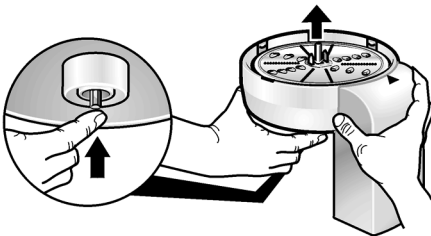
Germany

www.bosch-home.com

9000882297/07.2013

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

A**B****C**

D**E**

F**Profi
Supercut****MUZXL40G****MUZXLVL1**