

MUZ8FW1
MUZ8FA1

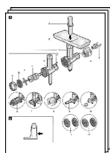


BOSCH

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	6
fr	Français	9
it	Italiano	13
nl	Nederlands	16
da	Dansk	19
no	Norsk	22
sv	Svenska	25
fi	Suomi	28
es	Español	31
pt	Português	35
el	Ελληνικά	39
tr	Türkçe	43
pl	Polski	47
hu	Magyar	51
uk	Українська	54
ru	Русский	58
ar	عربي	65



Zu Ihrer Sicherheit

Dieses Zubehör ist für die Küchenmaschine MUM8.../MUMXL.. bestimmt. Gebrauchsanleitung der Küchenmaschine beachten. Dieses Zubehör ist zum Zerkleinern und Vermengen von rohem und gekochtem Fleisch, Speck, Geflügel und Fisch geeignet. Es darf nicht zur Verarbeitung von anderen Gegenständen bzw. Substanzen benutzt werden. Bei Verwendung der vom Hersteller zugelassenen Zubehörteile sind weitere Anwendungen möglich.

▲ Sicherheitshinweise für dieses Gerät

Verletzungsgefahr!

Nicht in den Einfüllschacht greifen, zum Nachschieben immer den Stopfer verwenden.

Messer nicht an den Schneidflächen anfassen.


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.

Zur Befestigung des Fleischwolfes wird immer ein Adapter MUZ8AD1 (Bild , 4+5) benötigt. Beim Modell MUZ8FA1 ist der Adapter im Lieferumfang enthalten, ansonsten ist er im Fachhandel erhältlich.

Auf einen Blick

Bitte Bildseiten ausklappen.

Bild 

1 Fleischwolf-Vorsatz

- a Schraubring
- b Lochscheibe
(Lochdurchmesser 4,5 mm)
- c Messer
- d Schnecke mit Mitnehmer
- e Gehäuse
- f Arretierungshebel

2 Einfüllschale

3 Stopfer

Sonderzubehör

4 Adapter MUZ8AD1

5 Kupplungsteil

6 Fruchtpressen-Vorsatz MUZ8FV1

7 Spritzgebäck-Vorsatz MUZ8SV1

8 Reibe-Vorsatz MUZ8RV1

9 Wurststopfer-Satz MUZ8WS2

10 Nudelvorsätze MUZ8NS1

11 Lochscheibensatz MUZ8LS4

12 Lochscheibensatz MUZ8LS5

Sollte ein Sonderzubehör nicht im Lieferumfang enthalten sein, kann es über den Kundendienst nachgekauft werden.

Anweisungen der separaten Gebrauchsanleitung für das Sonderzubehör beachten!

Bild

Arbeitsposition

Schutz vor Überlastung

Um bei einer Überlastung des Fleischwolfs größere Schäden an Ihrem Gerät zu verhindern, verfügt die Schnecke über eine Einkerbung (Sollbruchstelle). Bei Überlastung bricht die Schnecke an dieser Stelle.

Eine neue Schnecke ist beim Kundendienst käuflich erhältlich (Best.-Nr. 122089).

Ersatzteile mit Sollbruchstelle sind nicht Bestandteil unserer Garantieverpflichtungen.

Bedienen



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

- Fleischwolf vor dem ersten Gebrauch gründlich reinigen, siehe „Reinigen und Pflegen“.

Bild

- Fleischwolf-Vorsatz in der gezeigten Reihenfolge zusammensetzen.
Aussparung an der Lochscheibe muss auf Nase im Gehäuse sitzen.
- Schraubring nicht ganz fest schrauben.

Bild

- Nicht genutzte Antriebe mit Antriebschutzdeckeln abdecken.
- Enriegelungstaste drücken und Multifunktionsarm in Position **6** bringen. 
- Werkzeugantriebsschutzdeckel abnehmen.
- Adapter befestigen:
 - Kupplungsteil einstecken.
 - Adapter aufsetzen und mit Klemmschraube befestigen.
Position der Nase beachten!
- Fleischwolf auf den Adapter setzen und gegen den Uhrzeigersinn drehen.
- Arretierungshebel herunterdrücken.
- Jetzt den Schraubring fest schrauben.
- Einfüllschale aufsetzen.
- Schüssel oder Teller unter die Auslassöffnung stellen.
- Netzstecker einstecken.
- Drehschalter auf Stufe **7** stellen.
- Zu verarbeitende Lebensmittel in die Einfüllschale geben.
Zum Nachschieben Stopfer verwenden.

Achtung!

Keine Knochen verarbeiten.

Nach der Arbeit

- Gerät am Drehschalter ausschalten.
- Netzstecker ziehen.
- Arretierungshebel hochklappen.
- Fleischwolf im Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.
- Adapter und Kupplungsteil abnehmen.
- Fleischwolf reinigen.

Reinigen und Pflegen



Achtung!

Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden. Oberflächen können beschädigt werden.

Fleischwolf-Teile aus Metall sind nicht spülmaschinenfest.

- Schraubring lösen und Vorsatz auseinander nehmen.
- Fleischwolf-Teile aus Metall von Hand spülen und sofort abtrocknen.
- Einfüllschale und Stopfer sind spülmaschinenfest.
- Trockene Lochscheibe und Messer mit Speiseöl einfetten, um sie vor Rost zu schützen.

Sonderzubehör

(im Fachhandel erhältlich)

Achtung!

Die Zubehörteile immer ohne Messer und Lochscheibe zusammenbauen.

Alle zuvor genannten Hinweise betreffend „Zu Ihrer Sicherheit“, „Nach der Arbeit“ bzw. „Reinigen und Pflegen“ beachten.

Fruchtpressen-Vorsatz MUZ8FV1

zum Auspressen von z. B. Beeren, Tomaten, Äpfeln, Birnen, Hagebutten (Hagebutten vor dem Pressen 1 Stunde lang kochen). Gewonnenes Fruchtmus eignet sich besonders gut zur Herstellung von Marmelade.

Bild

- Vorbereiten wie beim Fleischwolf-Vorsatz beschrieben. Notwendige Einzelteile und Reihenfolge beim Zusammensetzen des Fruchtpressen-Vorsatzes beachten.
- Zuerst die Befestigungsschraube soweit öffnen, dass der Trester noch feucht abfließen kann.

- Dann die Befestigungsschraube so einstellen, dass der Trester mit der gewünschten Feuchtigkeit austritt.
- Zu verarbeitende Lebensmittel in die Einfüllschale geben.
Zum Nachschieben Stopfer verwenden.
- Drehschalter auf Stufe 7 stellen.

Spritzgebäck-Vorsatz MUZ8SV1

zum Formen von Plätzchenteig oder Mürbeteig.

Bild

- Vorbereiten wie beim Fleischwolf-Vorsatz beschrieben. Notwendige Einzelteile und Reihenfolge beim Zusammensetzen des Spritzgebäck-Vorsatzes beachten.
- Zu verarbeitenden Teig in die Einfüllschale geben. Zum Nachschieben Stopfer verwenden.
- Drehschalter je nach Teigkonsistenz auf Stufe 1–5 stellen.
- Austretenden, geformten Teig mit einem Küchenbrett abnehmen.
Dabei die Küchenmaschine kurz ausschalten, wenn der Teig zu schnell austritt.

Reibe-Vorsatz MUZ8RV1

zum Reiben von Mandeln, Nüssen, gekühlter Schokolade und getrocknetem Brot oder Brötchen.

Achtung!

Nüsse und Mandeln nur trocken und in kleinen Mengen verarbeiten!

Bild

- Vorbereiten wie beim Fleischwolf-Vorsatz beschrieben. Notwendige Einzelteile und Reihenfolge beim Zusammensetzen des Reibe-Vorsatzes beachten.
- Zu verarbeitende Lebensmittel in die Einfüllschale geben.
Zum Nachschieben Stopfer verwenden.
- Drehschalter je nach Härte des Lebensmittels auf Stufe 1–5 stellen.

Wurststopfer-Satz MUZ8WS2

zum Füllen von Würsten aller Art, zum Formen von Kroketten.

Bild

- Vorbereitung wie beim Fleischwolf-Vorsatz beschrieben.
Notwendige Einzelteile und Reihenfolge beim Zusammensetzen des Wurststopfer-Satzes beachten.

- Zu verarbeitende Lebensmittel in die Einfüllschale geben.
Zum Nachschieben Stopfer verwenden.
- Drehschalter auf Stufe 3–7 stellen.

Nudelvorsätze MUZ8NS1

zum Formen von Teigplatten (Lasagne, Maultaschen) und Nudeln (Bandnudeln, Makkaroni, Rigatoni, u. a.) aus vorgefertigtem Teig.

Bild

- Vorbereitung wie beim Fleischwolf-Vorsatz beschrieben.
Notwendige Einzelteile und Reihenfolge beim Zusammensetzen der Nudelvorsätze beachten.
- Vorsatz für Teigplatten (Lasagne) in den Fleischwolf einsetzen und mit dem Schraubring des Fleischwolfs befestigen.

oder

- Die Schnecken-Verlängerung so auf die Schnecke des Fleischwolf aufsetzen, dass der Schneckengang gleichmäßig fortgesetzt wird.
- Gewünschten Vorsatz in den Konus einsetzen und mit dem Schraubring des Nudelvorsatzes befestigen.

Anweisungen in der separaten Gebrauchsanleitung für dieses Sonderzubehör beachten!

Lochscheiben-Satz MUZ8LS4

Lochscheibe mit Lochdurchmesser 4,5 mm

Lochscheiben-Satz MUZ8LS5

Lochscheiben mit Lochdurchmesser 3 mm, 6 mm und 8 mm

Adapter MUZ8AD1 mit Kupplungsteil

Wird zur Befestigung des Fleischwolfs MUZ8FW1 und der Pasta-Vorsätze MUZ8NV1/NV2 und NV3 am Grundgerät benötigt.

Im Lieferumfang des Fleischwolfs MUZ8FA1 enthalten.

Änderungen vorbehalten.

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 mixing raw and cooked meat, bacon, poultry and fish. 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 reach into the feed tube, always use the pusher to add more ingredients.

Do not take hold of blades by the cutting surfaces.

Do not remove/attach accessories until the drive has stopped.

Important!

Use the accessories in the indicated operating position only.

Accessory must be completely assembled before use.

Never assemble accessories on the base unit.

To attach the mincer, an adapter MUZ8AD1 (Fig. ▲, 4+5) is always required. The adapter is included with the model MUZ8FA1, otherwise it is available from a specialist outlet.

Overview

Please fold out the illustrated pages.

Fig. ▲

1 Mincer attachment

- a Threaded ring
- b Perforated disc
(hole diameter 4.5 mm)
- c Blade
- d Worm gear with driver
- e Housing
- f Locking lever

2 Filler tray

3 Pusher

Optional accessories

4 Adapter MUZ8AD1

5 Coupling part

6 Fruit press attachment MUZ8FV1

7 Biscuit attachment MUZ8SV1

8 Grater attachment MUZ8RV1

9 Sausage filler set MUZ8WS2

10 Noodle attachments MUZ8NS1

11 Perforated disc set MUZ8LS4

12 Perforated disc set MUZ8LS5

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

Follow the instructions in the separate instructions for use for the optional accessory!

Fig. ▣

Operating position

Predetermined breaking point

To prevent serious damage to your appliance if the mincer is overloaded, the worm gear has a notch (predetermined breaking point).

If an overload occurs, the worm gear breaks at this point.

A new worm gear can be purchased from customer service (order no. 122089).

Spare parts with a predetermined breaking point are not a component of our warranty obligations.

Operation



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

- Thoroughly clean the mincer before using for the first time, see “Cleaning and servicing”.

Fig. 6

- Assemble mincer attachment in the indicated sequence.

Recess on the perforated disc must be situated on the lug in the housing.

- Do not fully tighten threaded ring.

Fig. 7

- Cover unused drives with drive covers.
- Press release button and move multi-function arm to position 6.
- Remove the capsule container.
- Attach adapter:

- Insert coupling part.
- Attach adapter and secure with clamping screw.

Note position of the lug!



- Place mincer on the adapter and turn it anti-clockwise.
 - Press down locking lever.
 - Now tighten the threaded ring.
 - Attach filling tray.
 - Place a bowl or plate under the outlet opening.
 - Insert the mains plug.
 - Set rotary knob to setting 7.
 - Place the food to be processed in the filling tray.
- Use the pusher to push in ingredients.

Warning!

Do not process bones.

After using the appliance

- Switch off the appliance with the rotary switch.
- Remove mains plug.
- Lift up locking lever.
- Rotate the mincer in a clockwise direction and remove.
- Remove adapter and coupling part.
- Clean mincer.

Cleaning and servicing



Attention!

Do not use abrasive cleaning agents.

Surfaces may be damaged.

Metal mincer parts are not dishwasher-proof.

- Loosen threaded ring and disassemble attachment.
- Wash metal mincer parts by hand and dry immediately.
- Filling tray and pusher are dishwasher-proof
- Lubricate dried perforated disc and blades with cooking oil to protect against corrosion.

Optional accessories

(available from dealers)

Warning!

Always assemble the accessories without blades and perforated discs.

Follow all instructions mentioned above concerning “For your safety”, “After work” or “Cleaning and servicing”.

Fruit press attachment MUZ8FV1

for pressing e.g. berries, tomatoes, apples, pears, rosehips (cook rosehips for 1 hour before pressing).

Extracted fruit pulp is especially suitable for making jam.

Fig. 8

- Preparation as described for mincer attachment. Note required individual parts and sequence when assembling the fruit press attachment.
- First undo the fastening screw as far as is required to allow the pulp to flow out while still moist.

- Then adjust the fastening screw until the pulp flows out with the required moisture.
- Place the food to be processed in the filling tray.
Use the pusher to push in ingredients.
- Set rotary knob to setting 7.

Biscuit attachment MUZ8SV1

for shaping biscuit dough or short pastry.

Fig. 13

- Preparation as described for mincer attachment. Note required individual parts and sequence when assembling the biscuit attachment.
- Place the dough to be processed in the filling tray.
Use the pusher to push in ingredients.
- Set rotary switch to setting 1–5 depending on dough consistency.
- Separate the shaped dough coming out of the appliance with a pastry cutter. Briefly switch off the food processor if the dough comes out too quickly.

Grater attachment MUZ8RV1

for grating almonds, nuts, cooled chocolate and dried bread or rolls.

Warning!

Process only dry nuts and almonds in small quantities!

Fig. 14

- Preparation as described for mincer attachment. Note required individual parts and sequence when assembling the grating attachment.
- Place the food to be processed in the filling tray.
Use the pusher to push in ingredients.
- Turn rotary switch to setting 1–5 depending on hardness of the food.

Sausage filler set MUZ8WS2

for filling all types of sausage, for shaping croquettes.

Fig. 15

- Preparation as described for mincer attachment. Note required individual parts and sequence when assembling the sausage filler set.
- Place the food to be processed in the filling tray.
Use the pusher to push in ingredients.
- Set rotary knob to setting 3–7.

Noodle attachments MUZ8NS1

For shaping dough sheets (lasagne, ravioli) and noodles (ribbon noodles, macaroni, rigatoni, etc.) from prepared dough.

Fig. 16

- Preparation as described for mincer attachment. Note required individual parts and sequence when assembling the noodle attachments.
- Insert attachment for dough sheets (lasagne) into the mincer and attach with the threaded ring of the mincer.

or

- Place the worm gear extension on the worm gear of the mincer, ensuring that the spiral continues smoothly.
- Insert required attachment into the cone and attach with the threaded ring of the noodle attachment.

Follow the instructions in the separate instructions for use for this optional accessory!

Perforated disc set MUZ8LS4

Perforated disc with 4.5 mm hole diameter

Perforated disc set MUZ8LS5

Perforated disc (hole diameter 3 mm, 6 mm and 8 mm)

Adapter MUZ8AD1 with coupling part

Is required for attachment of the mincer MUZ8FW1 and the pasta attachments MUZ8NV1/NV2 and NV3 to the base unit.

Is included in the product package of the mincer MUZ8FA1.

Subject to alterations.

Pour votre sécurité

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

Cet appareil convient pour broyer et mélanger la viande crue, cuite, du lard, de la volaille, et du poisson. 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'introduisez jamais les doigts dans l'ouverture d'ajout ; pour faire avancer les aliments, utilisez toujours le pilon poussoir.

Ne saisissez pas la lame par les surfaces coupantes. 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'après les avoir entièrement assemblés.

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

Pour fixer le hachoir à viande, il faut toujours l'adaptateur MUZ8AD1 (fig. **A**, 4+5). Sur le modèle MUZ8FA1, l'adaptateur est livré d'origine ; il est sinon disponible dans le commerce spécialisé.

Vue d'ensemble

Veillez déplier les volets illustrés.

Figure **A**

- 1 L'accessoire à hacher la viande
 - a Anneau vissable
 - b Disque ajouré (diamètre de trou 4,5 mm)
 - c Lame
 - d Vis sans fin avec taquet entraîneur
 - e Boîtier
 - f Levier de verrouillage

2 Entonnoir

3 Pilon-poussoir

Accessoires en option

4 Adaptateur MUZ8AD1

5 Pièce de couplage

6 Kit pour coulis de fruits et légumes MUZ8FV1

7 Kit pour gâteaux secs MUZ8SV1

8 Kit pour râper MUZ8RV1

9 Kit à remplir les saucisses MUZ8WS2

10 Accessoires à nouilles MUZ8NS1

11 Kit de disques ajourés MUZ8LS4

12 Kit de disques ajourés MUZ8LS5

Si un accessoire spécial n'a pas été livré d'origine, il est possible de le commander auprès du service après-vente.

Respectez les instructions figurant dans la notice d'utilisation de cet accessoire spécial !

Figure **B**

Position de travail

Protection contre la surcharge

Pour empêcher que le hachoir ne s'endommage gravement en cas de surcharge de votre appareil, la vis sans fin comporte une entaille (zone de rupture programmée).

En cas de surcharge, la vis sans fin casse à cet endroit.

Il est possible d'acheter une vis sans fin neuve auprès du service après-vente (n° de réf. 122089).

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

Utilisation



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

- Nettoyez soigneusement le hachoir avant de l'utiliser pour la première fois ; voir « Nettoyage et entretien ».

Figure 6


- N'assemblez le kit hachoir à viande que dans l'ordre indiqué.

L'évidement que comporte le disque ajouré doit reposer sur la saillie dans le boîtier.

- Ne vissez pas l'anneau à fond.

Figure 7

- Recouvrez les entraînements qui ne servent pas avec des couvercles de protection.

- Appuyez sur la touche de déverrouillage et amenez le bras multifonctions sur la position 6. 

- Retirez le bac à capsules.
- Fixez l'adaptateur :
 - Enfichez la pièce de couplage.
 - Posez l'adaptateur puis fixez-le avec la vis de bridage.

Pensez à la position de la saillie !

- Posez le hachoir à viande sur l'adaptateur et tournez en sens inverse des aiguilles d'une montre.
- Enfoncez le levier de verrouillage.
- Maintenant, vissez l'anneau à fond.
- Mettez l'entonnoir en place.
- Placez le récipient ou l'assiette sous l'orifice de sortie.
- Introduisez la fiche dans la prise de courant.
- Ramenez l'interrupteur rotatif sur la position 7.
- Introduisez par l'entonnoir les produits alimentaires à traiter.
Pour remplir l'appareil, servez-vous du pilon-poussoir.

Attention !

Veillez à l'absence totale d'os.

Après le travail

- Éteignez l'appareil par l'interrupteur rotatif.
- Débranchez la fiche mâle de la prise de courant.
- Basculez le levier de verrouillage vers le haut.
- Tournez le hachoir dans le sens des aiguilles d'une montre et retirez-le.
- Retirez l'adaptateur et la pièce de couplage.
- Nettoyez le hachoir.

Nettoyage et entretien



Attention !

N'utilisez pas de détergent abrasif.

Vous risquez d'endommager les surfaces.

Les pièces métalliques du hachoir ne vont pas au lave-vaisselle.

- Dévissez l'anneau et démontez le kit.
- Rincez à la main les pièces métalliques du hachoir puis faites-les sécher de suite.
- L'entonnoir et le pilon-poussoir peuvent se laver au lave-vaisselle.
- Après que le disque ajouré et le couteau ont séché, graissez-les avec de l'huile alimentaire pour les protéger contre la rouille.

Accessoires en option

(En vente dans le commerce spécialisé)

Attention !

Assemblez toujours les accessoires sans couteau et sans disques.

Respectez toutes les consignes précédemment mentionnées dans les rubriques « Pour votre sécurité », « Après le travail » ou « Nettoyage et entretien ».

Kit pour coulis de fruits et légumes MUZ8FV1

pour presser par exemple les baies, tomates, pommes, poires, baies d'églantier (faites cuire ces dernières 1 heure avant de les presser). La compote ainsi obtenue se prête particulièrement bien à la préparation de confitures.

Figure 13

- La préparation a lieu comme décrit pour le kit hachoir à viande. Utilisez bien les pièces détachées requises et respectez bien la chronologie d'assemblage du kit pour coulis de fruits et légumes.
- Commencez par desserrer la vis de fixation ce qu'il faut pour que la pulpe puisse s'écouler encore humide.
- Ensuite, réglez la vis de fixation de sorte que la pulpe coule avec le degré d'humidité souhaité.
- Introduisez par l'entonnoir les produits alimentaires à traiter. Pour remplir l'appareil, servez-vous du pilon-poussoir.
- Ramenez l'interrupteur rotatif sur la position 7.

Kit pour gâteaux secs MUZ8SV1

pour donner forme à la pâte à petits-fours ou à la pâte brisée.

Figure 14

- La préparation a lieu comme décrit pour le kit hachoir à viande. Utilisez bien les pièces détachées requises et respectez bien la chronologie d'assemblage du kit pour gâteaux secs.
- Mettez dans l'entonnoir la pâte à traiter. Pour remplir l'appareil, servez-vous du pilon-poussoir.
- En fonction de la consistance de la pâte, réglez le sélecteur rotatif sur la position 1–5.
- À l'aide d'une planchette de cuisine, retirez la pâte extrudée et ainsi mise en forme. Si la pâte sort trop vite, éteignez brièvement le robot culinaire.

Kit pour râper MUZ8RV1

Pour râper les amandes, noix, le chocolat réfrigéré, le pain ou les petits-pains sec(s).

Attention !

Ne traitez les noix et les amandes que sèches et en petites quantités !

Figure 15

- La préparation a lieu comme décrit pour le kit hachoir à viande. Utilisez les pièces détachées requises et respectez bien la chronologie d'assemblage de l'accessoire à râper.

- Introduisez par l'entonnoir les produits alimentaires à traiter. Pour remplir l'appareil, servez-vous du pilon-poussoir.
- Suivant la dureté de l'aliment, réglez le sélecteur rotatif sur la position 1–5.

Kit à remplir les saucisses MUZ8WS2

Pour remplir les saucisses de toute sorte, pour former des croquettes.

Figure 16

- La préparation a lieu comme décrit pour le kit hachoir à viande. Utilisez bien les pièces détachées requises et respectez bien la chronologie d'assemblage du kit pour remplir les saucisses.
- Introduisez par l'entonnoir les produits alimentaires à traiter. Pour remplir l'appareil, servez-vous du pilon-poussoir.
- Ramenez l'interrupteur rotatif sur la position 3–7.

Accessoires à nouilles MUZ8NS1

pour former des plaques de pâte (lasagnes, raviolis) et des nouilles (pâtes ruban, macaronis, rigatonis, etc.) à partir d'une pâte préparée d'avance.

Figure 17

- La préparation a lieu comme décrit pour le kit hachoir à viande. Utilisez les pièces détachées requises et respectez bien la chronologie d'assemblage des accessoires à nouilles.
- Dans le hachoir, mettez en place l'accessoire pour plaques de pâtes (lasagnes) puis fixez-le à l'aide de l'anneau de vissage du hachoir.

ou

- Sur la vis sans fin du hachoir, posez la rallonge de vis de sorte que le pas de la vis se poursuive uniformément.
- Dans le cône, introduisez l'accessoire voulu puis fixez-le avec l'anneau de vissage de l'accessoire à nouilles.

Veuillez respecter les instructions figurant dans la notice d'instructions à part accompagnant ces accessoires.

Kit de disques ajourés MUZ8LS4

Disque ajouré à trous de 4,5 mm de diamètre

Kit de disques ajourés MUZ8LS5

Disques ajourés à trous de 3 mm, 6 mm et 8 mm de diamètre

Adaptateur MUZ8AD1 avec pièce de couplage

Nécessaire pour fixer le hachoir MUZ8FW1 et les accessoires pour pâtes MUZ8NV1/NV2 et NV3 contre l'appareil de base.

Livré d'origine avec le hachoir MUZ8FA1.

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 sminuzzare e mescolare carne, speck, pollame e pesce crudi e cotti. 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!

Non introdurre le mani nel pozzetto di carico, per spingere utilizzare solo il pestello.

Non afferrare la lama sulle superfici di taglio.


Applicare/rimuovere l'accessorio solo quando l'ingranaggio è fermo.

Importante!

Usare gli accessori solo nella posizione di lavoro mostrata.

Utilizzare gli accessori solo in stato di completo assemblaggio.

Non assemblare mai l'accessorio sull'apparecchio base.

Per fissare il tritacarne è sempre necessario un adattatore MUZ8AD1 (figura , 4+5). Per il modello MUZ8FA1 l'adattatore è compreso nella fornitura, altrimenti è disponibile nel commercio specializzato.

Guida rapida

Aprire le pagine con le figure.

Figura 

1 Adattatore tritacarne

- a Ghiera
- b Disco forato (diametro del foro 4,5 mm)
- c Lama
- d Coclea con trascinatore
- e Custodia
- f Leva di arresto

2 Piatto di carico

3 Pestello

Accessorio speciale

4 Adattatore MUZ8AD1

5 Elemento di accoppiamento

6 Adattatore spremifrutta MUZ8FV1

7 Adattatore per pasticcini di pasta miscelata iniettata MUZ8SV1

8 Adattatore grattugia MUZ8RV1

9 Set insaccatore per salsicce MUZ8WS2

10 Accessori per pasta MUZ8NS1

11 Set dischi forati MUZ8LS4

12 Set dischi forati MUZ8LS5

Se un accessorio speciale non è compreso nella fornitura può essere acquistato tramite il servizio assistenza clienti.

Osservare le indicazioni del separato libretto di istruzioni per l'uso dell'accessorio speciale!

Figura

Posizione di lavoro

Protezione da sovraccarico

Al fine di evitare maggiori danni all'apparecchio in caso di un sovraccarico sul tritacarne, la coclea è dotata di un intaglio (punto di rottura prestabilita). In questo punto la coclea si rompe caso di sovraccarico.

Una nuova coclea può essere acquistata presso il servizio assistenza clienti (codice d'ordine N° 122089).

I ricambi con punto di rottura predeterminato non rientrano nei nostri doveri di garanzia.

Uso



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 della tabella seguente:

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

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

- Al primo uso pulire accuratamente il tritacarne, vedi capitolo «Pulizia e cura».


Figura 6

- Montare l'adattatore tritacarne nell'ordine qui mostrato.

Il nasello del corpo deve entrare nella rientranza del disco forato.

- Non stringere troppo la ghiera.

Figura 6

- Coprire gli ingranaggi non utilizzati con i coperchi di sicurezza ingranaggi.
- Premere il pulsante di sblocco e portare il gancio multifunzione nella posizione 6. 
- Rimuovere il coperchio di sicurezza ingranaggio dell'utensile.
- Fissaggio dell'adattatore:
 - Inserire l'elemento di accoppiamento.
 - Applicare l'adattatore e fissarlo con la vite di serraggio.
 Rispettare la posizione del nasello!
- Mettere il tritacarne sull'adattatore e ruotarlo in senso antiorario.
- Spingere in basso la leva di arresto.
- Ora avvitare la ghiera.
- Applicare il piatto di carico.
- Mettere la ciotola o un piatto sotto l'apertura di uscita.
- Inserire la spina.
- Ruotare la manopola su velocità 7.
- Mettere gli alimenti da lavorare sul piatto di carico.

Per spingere utilizzare il pestello.

Attenzione!

Non lavorare ossi.

Dopo il lavoro

- Spegnerne l'apparecchio con l'interruttore rotante.
- Staccare la spina.
- Sollevare la leva di arresto.
- Ruotare il tritacarne in senso orario e rimuoverlo.
- Rimuovere adattatore ed elemento di accoppiamento.
- Pulire il tritacarne.

Pulizia e cura



Attenzione!

Non utilizzare detergenti abrasivi.

Possibili danni alle superfici.

I componenti in metallo del tritacarne non sono lavabili in lavastoviglie.

- Allentare la ghiera e smontare l'adattatore.
- Lavare a mano i componenti in metallo del tritacarne ed asciugarli subito.
- Il piatto di carico ed il pestello sono lavabili in lavastoviglie.
- Per proteggere dalla ruggine il disco forato e la lama, ungerli con olio alimentare quando sono ben asciutti.

Accessorio speciale

(presso i rivenditori specializzati)

Attenzione!

Assemblare i componenti sempre senza lame e dischi forati.

Osservare tutte le istruzioni sopra indicate nei capitoli «Per la vostra sicurezza», «Dopo il lavoro» e «Pulizia e cura».

Adattatore spremifrutta MUZ8FV1

per spremere per es. bacche, pomodori, mele, pere, frutti di rosa canina (cuocere i frutti di rosa canina per 1 ora prima di spremerli). Il purè ottenuto è molto indicato per preparare marmellate.

Figura 6

- Preparazione come descritto per l'adattatore tritacarne. Nell'assemblaggio dell'adattatore spremifrutta utilizzare i necessari pezzi singoli e rispettare l'ordine di montaggio.
- Svitare prima la vite di fissaggio in modo che il residuo di spremitura possa uscire ancora umido.

- Regolare poi la vite di fissaggio in modo che il residuo di spremitura esca con l'umidità desiderata.
- Mettere gli alimenti da lavorare sul piatto di carico.
Per spingere utilizzare il pestello.
- Ruotare la manopola su velocità 7.

Adattatore per pasticcini di pasta miscelata iniettata MUZ8SV1

per formare pasta per pasticcini o pasta frolla.

Figura 1

- Preparazione come descritto per l'adattatore tritacarne.
Nell'assemblaggio dell'adattatore per pasticcini di pasta miscelata iniettata utilizzare i necessari pezzi singoli e rispettare l'ordine di montaggio.
- Mettere la pasta da lavorare sul piatto di carico. Per spingere utilizzare il pestello.
- Disporre la manopola, a seconda della consistenza della pasta, sulla velocità 1-5.
- Prelevare con un tagliere la pasta formata che esce.
Spegnerne brevemente la macchina da cucina, se la pasta esce troppo velocemente.

Adattatore grattugia MUZ8RV1

per grattugiare mandorle, noci, cioccolata raffreddata e pane o panini rappresi.

Attenzione!

Lavorare solo noci e mandorle secche ed in piccole quantità!

Figura 2

- Preparazione come descritto per l'adattatore tritacarne.
Nell'assemblaggio dell'adattatore grattugia prestare attenzione ai componenti necessari e all'ordine di montaggio.
- Mettere gli alimenti da lavorare sul piatto di carico.
Per spingere utilizzare il pestello.
- Regolare la manopola, a seconda della durezza dell'alimento, sulla velocità 1-5.

Set insaccatore per salsicce MUZ8WS2

per insaccare salsicce di ogni tipo, per formare crocchette.

Figura 3

- Preparazione come descritto per l'adattatore tritacarne.
Nell'assemblaggio del set insaccatore per salsicce utilizzare i necessari pezzi singoli e rispettare l'ordine di montaggio.
- Mettere gli alimenti da lavorare sul piatto di carico. Per spingere utilizzare il pestello.
- Ruotare la manopola su velocità 3-7.

Accessori per pasta MUZ8NS1

per formare sfoglie di pasta (lasagne, ravioloni svevi) e pastasciutta (tagliatelle, maccheroni, rigatoni, e altro) da impasto prelaborato.

Figura 4

- Preparazione come descritto per l'adattatore tritacarne.
Nell'assemblaggio degli accessori per pasta prestare attenzione ai componenti necessari e all'ordine di montaggio.
- Inserire l'accessorio per sfoglie di pasta (lasagne) nel tritacarne e fissarlo con la ghiera del tritacarne.

oppure

- Applicare la prolunga della coclea sulla coclea del tritacarne in modo che la vite senza fine prosegua regolarmente.
- Inserire nel cono l'accessorio desiderato e fissarlo con la ghiera dell'accessorio per pasta.

Osservare le indicazioni del separato libretto di istruzioni per l'uso di questo accessorio speciale!

Set dischi forati MUZ8LS4

Trafila con diametro del foro 4,5 mm

Set dischi forati MUZ8LS5

Trafile con diametro del foro 3 mm, 6 mm e 8 mm

Adattatore MUZ8AD1 con elemento di accoppiamento

Viene utilizzato per fissare il tritacarne MUZ8FW1 e gli accessori pasta MUZ8NV1/NV2 e NV3 all'apparecchio base.

Compreso nella fornitura del tritacarne MUZ8FA1.

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 fijnmaken en mengen van rauw en gekookt vlees, spek, gevogelte en vis. 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 vulschacht grijpen; bij het aandrukken altijd de stopper gebruiken. Het mes niet vastpakken aan de snijrand.


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.

Voor de bevestiging van de vleesmolen is altijd een adapter MUZ8AD1 (afb. , 4+5) nodig. Bij model MUZ8FA1 wordt de adapter meegeleverd, anders is deze verkrijgbaar bij de speciaalzaak.

In één oogopslag

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

Afb. 

- 1 **Vleesmolenhulpstuk**
 - a Schroefring
 - b Ponsschijf (gatdiameter 4,5 mm)
 - c Mes
 - d Wormaandrijving met meenemer
 - e Motorhuis
 - f Vastzethendel
- 2 **Vultrechter**
- 3 **Stopper**
- Extra toebehoren**
- 4 **Adapter MUZ8AD1**
- 5 **Koppelingstuk**
- 6 **Fruitpershulpstuk MUZ8FV1**
- 7 **Spritsgebakhulpstuk MUZ8SV1**
- 8 **Maalhulpstuk MUZ8RV1**
- 9 **Worstvulset MUZ8WS2**
- 10 **Pastahulpstukken MUZ8NS1**

11 Ponsschijvenset MUZ8LS4

12 Ponsschijvenset MUZ8LS5

Als een extra toebehoren niet is meegeleverd, kan het bij de klantenservice worden gekocht.

Aanwijzingen in de afzonderlijke gebruiksaanwijzing voor het extra toebehoren in acht nemen!

Afb. 

Bedrijfspositie

Beveiliging tegen overbelasting

Om bij overbelasting van de vleesmolen grotere schade aan uw apparaat te voorkomen, is de worm voorzien van een inkerving (breekpunt). Bij overbelasting breekt de worm op dit punt.

Een nieuwe worm kan worden gekocht bij de klantenservice (bestelnr. 122089).

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

Bedienen



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

- Vleesmolen voor het eerste gebruik grondig reinigen, zie „Reinigen en onderhoud”.


Afb.

- Vleesmolenhulpstuk in de afgebeelde volgorde in elkaar zetten.

De uitsparing in de ponsschijf moet op de neus van de behuizing zitten.

- Schroefring niet volledig vastschroeven.

Afb.

- Niet gebruikte aandrijvingen afdekken met aandrijvingsbeschermdeksels.
- Op de ontgrendelknop drukken en de multifunctionele arm op positie **6** zetten. 
- Capsulebak verwijderen.
- Adapter bevestigen:
 - Koppingsstuk aanbrengen.
 - Adapter aanbrengen en bevestigen met de klemschroef.
 De positie van de neus in acht nemen!
- Vleesmolen op de adapter plaatsen en tegen de klok in draaien.
- Vastzethendel omlaag drukken.
- Nu de schroefring vastdraaien.
- Vultrechter aanbrengen.
- Een kom of bord onder de uitloopopening zetten.
- Stekker in wandcontactdoos doen.
- Draaischakelaar op stand **7** zetten.
- De gewenste hoeveelheid levensmiddelen in de vultrechter doen. Bij het aandrukken de stopper gebruiken.

Attentie!

Geen beenderen verwerken.

Na gebruik

- Apparaat uitschakelen met de draaischakelaar.
- Stekker uit wandcontactdoos nemen.
- Vastzethendel omhoog zetten.
- Vleesmolen met de klok mee draaien en verwijderen.
- Adapter en koppingsstuk verwijderen.
- Vleesmolen reinigen.

Reiniging en onderhoud

Attentie!

Geen schurende reinigingsmiddelen gebruiken. De oppervlakken kunnen beschadigd raken.

Vleesmolenonderdelen van metaal zijn niet geschikt voor reiniging in de afwasautomaat.

- Schroefring losdraaien en het hulpstuk uit elkaar nemen.
- Vleesmolenonderdelen van metaal met de hand afwassen en direct afdrogen.
- De vultrechter en stopper kunnen in de afwasautomaat worden gereinigd.
- Afdroegde ponsschijf en mes invetten met slaolie om ze te beschermen tegen roest.

Extra toebehoren

(verkrijgbaar bij de specialzaak)

Attentie!

De onderdelen van het toebehoren altijd zonder mes en ponsschijf samenbouwen.

Alle bovengenoemde aanwijzingen in „Voor uw veiligheid”, „Na gebruik” en „Reiniging en onderhoud” in acht nemen.

Fruitpershulpstuk MUZ8FV1

voor het uitpersen van bijv. bessen, tomaten, appels, peren, rozenbottels (rozenbottels voor het uitpersen 1 uur koken).

Het vruchtenmoes is zeer geschikt om marmelade van te maken.

Afb.

- Voorbereiden volgens de beschrijving van het vleesmolenhulpstuk. Bij het in elkaar zetten van het fruitpershulpstuk letten op de benodigde onderdelen en de juiste volgorde.
- Eerst de bevestigingsschroef zo ver openen dat de pulp nog vochtig kan wegstromen.

- Dan de bevestigingsschroef zodanig instellen dat de pulp met de gewenste vochtigheid uit het apparaat komt.
- De gewenste hoeveelheid levensmiddelen in de vultrechter doen. Bij het aandrukken de stopper gebruiken.
- Draaischakelaar op stand **7** zetten.

Spritsgebakhulpstuk MUZ8SV1

voor het vormen van koekjesdeeg en zandtaartdeeg.

Afb.

- Voorbereiden volgens de beschrijving van het vleesmolenhulpstuk. Bij het in elkaar zetten van het spritsgebakhulpstuk letten op de benodigde onderdelen en de juiste volgorde.
- De gewenste hoeveelheid deeg in de vultrechter doen. Bij het aandrukken de stopper gebruiken.
- Draaischakelaar afhankelijk van de deegdikte op stand **1–5** zetten.
- Het gevormde deeg dat uit het apparaat komt opvangen op een broodplank. Wanneer het deeg te snel uit het apparaat komt, de keukenmachine even uitzetten.

Maalhulpstuk MUZ8RV1

voor het malen van amandelen, noten, gekoelde chocolade en gedroogd brood of broodjes.

Attentie!

Noten en amandelen uitsluitend droog en in kleine hoeveelheden verwerken!

Afb.

- Voorbereiden volgens de beschrijving van het vleesmolenhulpstuk. Bij het in elkaar zetten van het maalhulpstuk letten op de benodigde onderdelen en de juiste volgorde.
- De gewenste hoeveelheid levensmiddelen in de vultrechter doen. Bij het aandrukken de stopper gebruiken.
- Draaischakelaar afhankelijk van de hardheid van het levensmiddel op stand **1–5** zetten.

Worstvulset MUZ8WS2

voor het vullen van allerlei worsten, voor het vormen van kroketten.

Afb.

- Voorbereiden volgens de beschrijving van het vleesmolenhulpstuk. Bij het in elkaar zetten van de worstvulset letten op de benodigde onderdelen en de juiste volgorde.
- De gewenste hoeveelheid levensmiddelen in de vultrechter doen. Bij het aandrukken de stopper gebruiken.
- Draaischakelaar op stand **3–7** zetten.

Pastahulpstukken MUZ8NS1

voor het vormen van deegplakken (lasagne, rissoles) en pasta (lintpasta, macaroni, rigatoni, e.d.) uit toebereid deeg.

Afb.

- Voorbereiden volgens de beschrijving van het vleesmolenhulpstuk. Bij het in elkaar zetten van de pastahulpstukken letten op de benodigde onderdelen en de juiste volgorde.
- Hulpstuk voor deegplakken (lasagne) aanbrengen in de vleesmolen en met de schroefring van de vleesmolen vastzetten.

of

- Het wormverlengstuk zodanig op de worm van de vleesmolen plaatsen dat de worm op gelijkmatige snelheid blijft bewegen.
- Het gewenste hulpstuk in de kegel plaatsen en met de schroefring van het pastahulpstuk vastzetten.

Aanwijzingen in de afzonderlijke gebruiksaanwijzing voor dit extra toebehoren in acht nemen!

Ponsschijvenset MUZ8LS4

Ponsschijf met een gatdiameter van 4,5 mm

Ponsschijvenset MUZ8LS5

Ponsschijven (gatdiameter 3 mm, 6 mm en 8 mm)

Adapter MUZ8AD1 met koppelingsstuk

Deze is nodig voor het bevestigen van vleesmolen MUZ8FW1 en pastahulpstukken MUZ8NV1/NV2 en NV3 op het basisapparaat. Wordt meegeleverd bij vleesmolen MUZ8FA1.

For din egen sikkerheds skyld

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

Læs og overhold brugsvejledningen til køkkenmaskinen.

Dette tilbehør er egnet til at småhakke og blande rå og kogt kød, bacon, fjerkræ og fisk. 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 ned i påfyldningsskakten, anvend altid stopperen til at skubbe efter med.

Berør ikke knivens skæreflader.

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.

Til fastgørelse af kødhakkeren kræves der altid en adapter MUZ8AD1 (billede , 4+5). På modellen MUZ8FA1 følger adapteren med leveringen, ellers kan den købes i faghandlen.

Overblik

Fold billedsiderne ud.

Billede 

1 Kødhakker-forsats

- a Skrueing
- b Hulskive (huldiameter 4,5 mm)
- c Kniv
- d Snekke med medbringer
- e Hus
- f Låsearm

2 Påfyldningsskål

3 Stopper

Ekstratilbehør

4 Adapter MUZ8AD1

5 Koblingsdel

6 Frugtpresserindsats MUZ8FV1

7 Småkageformsæt MUZ8SV1

8 Rive-forsats MUZ8RV1

9 Pølsehorn-sæt MUZ8WS2

10 Nudelformsæt MUZ8NS1

11 Hulskive-sæt MUZ8LS4

12 Hulskive-sæt MUZ8LS5

Følger et ekstratilbehør ikke med leveringen, kan det købes hos kundeservice.

Overhold anvisningerne i den separate brugsvejledning til ekstratilbehøret!

Billede

Arbejdsposition

Beskyttelse mod overbelastning

Snekken har et hak (fast brudsted), som modvirker større skader på dit apparat, hvis kødhakkeren overbelastes.

Snekken brækker på dette sted i tilfælde af overbelastning.

En ny snekke kan købes hos kundeservice (best.nr. 122089).

Reserve dele med fast brudsted er ikke bestanddel af vores garantiforpligtelser.

Betjening



Vigtig henvisning

Vejledende værdier mht. arbejdshastighed, der er anbefalet i denne brugsvejledning, 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

- Rengør kødhakkeren grundigt, før den tages i brug første gang, se „Rengøring og pleje“.


Billede

- Samle kødhakker-enheden i den viste rækkefølge.

Udsparringen på hulskiven skal sidde på næsen i huset.

- Skrueringen må ikke skrues helt fast.

Billede

- Tildæk ikke anvendte drev med drevbeskyttelseslæg.
- Tryk på sikkerhedstasten og stil multifunktionsarmen i position **6**. 
- Tag beskyttelseslægget til redskabsdrevet af.
- Fastgørelse af adapteren:
 - Stik koblingsdelen i.
 - Sæt adapteren på og fastgør den med klemskruen.

Overhold næsens position!

- Sæt kødhakkeren på adapteren og drej den mod venstre.
- Tryk låsearmen ned.
- Skru nu skrueringen fast.
- Sæt påfyldningsskålen på.
- Stil en skål eller en tallerken ind under udgangsåbningen.
- Sæt netstikket i.
- Stil drejekontakt på trin **7**.
- Kom fødevarerne der skal bearbejdes i påfyldningsskålen.

Anvend stopperen til at skubbe efter med.

OBS!

Ben må ikke bearbejdes.

Efter arbejdet

- Sluk for apparatet med drejekontakt.
- Træk netstikket ud.
- Klap låsearmen op.
- Drej kødhakkeren mod højre og tag den af.
- Tag adapter og koblingsdel af.
- Rengør kødhakkeren.

Rengøring og pleje



OBS!

Benyt ingen skurende rengøringsmidler. Overfladerne kan beskadiges.

Kødhakkerdele af metal kan ikke tåle opvaskemaskine.

- Løsne skrueringen og skil forsatsen ad.
- Skyl kødhakkerdele af metal i hånden og tør dem af med det samme.
- Påfyldningsskål og stopper kan tåle opvaskemaskine.
- Smør den tørre hulskive og kniven med spiseolie for at beskytte dem mod rust.

Ekstratilbehør

(kan købes i faghandlen)

OBS!

De forskellige tilbehørsdele skal altid samles uden kniv og hulskive.

Overhold alle ovennævnte henvisninger mht. „For din egen sikkerheds skyld“, „Efter arbejdet“ hhv. „Rengøring og pleje“.

Frugtpresserindsats MUZ8FV1

til presning af f.eks. bær, tomater, æbler, pærer eller hyben (hyben skal være kogt i en hel time, før de presses).

Det pressede frugtmos er velegnet til fremstilling af marmelade.

Billede

- Forberedelse som beskrevet for kødhakker-forsats. Brug de krævede enkelte dele og overhold rækkefølgen for samling af frugtpresserindsatsen.
- Løsne først fastgørelsesskruen så meget, at presserester flyder endnu fugtigt ud.

- Indstil derefter fastgørelsesskruen, så at presserester flyder ud med ønsket fugtighed.
- Kom fødevarerne der skal bearbejdes i påfyldningsskålen.
- Anvend stopperen til at skubbe efter med.
- Stil drejekontakt på trin 7.

Småkageformsæt MUZ8SV1

til formning af småkagedej eller mørdej.

Billede

- Forberedelse som beskrevet for kød-hakker-forsats. Brug de krævede enkelte dele og overhold rækkefølgen for samling af småkageformsættet.
- Kom dejen der skal bearbejdes i påfyldningsskålen.
- Anvend stopperen til at skubbe efter med.
- Stil drejekontakt på trin 1–5 afhængigt af dejens konsistens.
- Fang den formede dej, når den kommer ud, og læg den på et skærebræt.
- Sluk køkkenmaskinen for et kort øjeblik, hvis dejen kommer for hurtigt ud.

Rive-forsats MUZ8RV1

til rivning af mandler, nødder, kølet chokolade og tørret brød eller rundstykker.

OBS!

Nødder og mandler skal altid være tørre og skal bearbejdes i små mængder!

Billede

- Forberedelse som beskrevet for kød-hakker-forsats. Brug de krævede enkelte dele og overhold rækkefølgen for samling af rive-forsatsen.
- Kom fødevarerne der skal bearbejdes i påfyldningsskålen.
- Anvend stopperen til at skubbe efter med.
- Stil drejekontakt på trin 1–5 afhængigt af levnedsmidlernes hårdhed.

Pølsehorn-sæt MUZ8WS2

til fyldning af alle former for pølser, til formning af kroketter.

Billede

- Forberedelse som beskrevet for kød-hakker-forsats. Brug de krævede enkelte dele og overhold rækkefølgen for samling af pølsehorn-sættet.
- Kom fødevarerne der skal bearbejdes i påfyldningsskålen.
- Anvend stopperen til at skubbe efter med.
- Stil drejekontakt på trin 3–7.

Nudelformsæt MUZ8NS1

til formning af dejplader (lasagne, ravioli) og nudler (båndnudler, makaroni, rigatoni osv.) af færdig dej.

Billede

- Forberedelse som beskrevet for kød-hakker-forsats. Brug de krævede enkelte dele og overhold rækkefølgen for samling af nudelformsæt.
- Sæt forsatsen til dejplader (lasagne) ind i kødhakkeren og fastgør det hele med kødhakkerens skruring.

eller

- Anbring snekkeforlængelsen på kød-hakkerens snekke, så snekkestigningen fortsættes ensartet.
- Sæt den ønskede forsats ind i konussen og fastgør det hele med nudelformsættets skruring.

Overhold anvisningerne i den separate brugsvejledning til dette ekstratilbehør!

Hulskive-sæt MUZ8LS4

Hulskive med hul diameter 4,5 mm

Hulskive-sæt MUZ8LS5

Hulskiver med hul diameter 3 mm, 6 mm og 8 mm

Adapter MUZ8AD1 med koblingsdel

Til fastgørelse af kødhakkeren MUZ8FW1 og pastaforsatserne MUZ8NV1/NV2 og NV3 på motorenheden.

Følger med leveringen af kødhakkeren MUZ8FA1.

Ændringer forbeholdes.

For din egen sikkerhet

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

Dette tilbehøret er egnet for kutting og blanding av rå og kokt kjøtt, flesk, fjærkre og fisk. 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 ned i påfyllingssjakten, for å skyve ned bruk alltid støteren. Ikke ta på i kniven ved de skarpe skjæreflatene.


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.

For å feste kjøttkvernen, trengs det alltid en adapter MUZ8AD1 (bilde , 4+5). For modellen MUZ8FA1 hører adapteren med i leveringsomfanget, ellers kan den fåes i faghandelen.

En oversikt

Vennligst Brett ut sidene med bilder.

Bilde

- 1 **Kjøttkvernforsats**
 - a Skruring
 - b Hullskive (hulldiameter 4,5 mm)
 - c Kniv
 - d Snekke med medbringer
 - e Kasse
 - f Stoppespak

2 Matebrett

3 Støter

Ekstra tilbehør

- 4 Adapter MUZ8AD1
- 5 Koblingsdel
- 6 Fruktpresseforsats MUZ8FV1
- 7 Småkakeformsett MUZ8SV1
- 8 Riveforsats MUZ8RV1
- 9 Pølsehorn sett MUZ8WS2

10 Pastaforsetter MUZ8NS1

11 Hullskive sett MUZ8LS4

12 Hullskive sett MUZ8LS5

Dersom et ekstra tilbehør ikke hører med i leveringsomfanget, kan dette kjøpes hos kundeservice.

Ta hensyn til henvisningene i den separate bruksveiledningen for det ekstra tilbehøret!

Bilde

Arbeidsposisjon

Beskyttelse mot overbelastning

For å forhindre større skader på apparatet ditt, dersom kjøttkvernen blir overbelastet, er snekken utstyrt med en kjerv (fastlagt bruddsted). Ved overbelastning brekker snekken på dette stedet.

En ny snekke kan kjøpes hos kundeservice (best. nr. 122089).

Reservedeler med fastlagt bruddsted er ikke inkludert i våre garantiforpliktelser.

Betjening



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

- Kjøttkvernen må rengjøres grundig før første gangs bruk, se "Rengjøring og pleie".

Bilde

- Kjøttkvernforsatsen må settes sammen i den rekkefølgen som vist.

Kjernen på hullskiven må sitte på "nesen" til kassen.

- Ikke skru skruringen helt fast.

Bilde

- Drev som ikke blir brukt, må dekkes til med beskyttelseslokket.
 - Trykk utløsningstasten og sett multifunksjonsarmen i posisjon **6**.
 - Ta av beskyttelseslokket på verktyvdrevet.
 - Festing av adapteren:
 - Stikk inn koblingsdelen.
 - Sett adapteren på og fest fast med klemmeskrue.

Ta hensyn til posisjonen på "nesen"!
 - Sett kjøttkvernen oppå adapteren og dreier imot klokken retning.
 - Trykk ned stoppespaken.
 - Nå må skruringen skrues fast.
 - Sett på matebrettet.
 - Still en skål eller tallerken under utløpsåpningen.
 - Stikk inn støpselet.
 - Sett dreiebryteren på trinn **7**.
 - Fyll matvarene som skal bearbejdes på matebrettet.
- Bruk støteren for å skyve ned.

Obs!

Ikke arbeide med knoker.

Etter arbeidet

- Slå apparaten av med dreiebryteren.
- Trekk ut støpselet.
- Klaff stoppespaken opp.
- Drei kjøttkvernen i klokken retning og ta den av.
- Ta av adapteren og koblingsdelen.
- Rengjør kjøttkvernen.

Rengjøring og pleie



Obs!

Ikke bruk skurende rengjøringsmidler. Overflatene kan bli skadet.

De delene av kjøttkvernen som er av metall kan ikke rengjøres i oppvaskmaskin.

- Løsne skruringen og ta forsatsen fra hverandre.
- Delene av kjøttkvernen som er av metall må skylles for hånd og tørkes straks etterpå.
- Matebrettet og støteren kan rengjøres i oppvaskmaskin.
- Den tørkede hullskiven og kniven må smøres inn med matolje for å beskytte dem mot rust.

Ekstra tilbehør

(fåes i faghandelen)

Obs!

Tilbehørsdelene må alltid settes sammen uten kniv og hullskive.

Det må tas hensyn til alle ovennevnte henvisningene vedrørende "For din egen sikkerhet", "Etter arbeidet" hhv. "Rengjøring og pleie".

Fruktpresseforsats MUZ8FV1

for å presse f.eks. bær, tomater, epler, pærer, nyper (nyper må kokes 1 time før de presses). Den fruktmosen som dannes egner seg særlig godt for syltetøy.

Bilde

- Forberedelse som beskrevet ved kjøttkvernforsatsen. Ta hensyn til nødvendige enkelte deler og rekkefølgen ved sammensetting av fruktpresseforsatsen.
- Først må festeskruen åpnes så langt at pressrestene kan renne ut så lenge de er flytende.

- Deretter stilles festeskruen inn slik at pressrestene kan renne ut med ønsket fuktighet.
- Fyll matvarene som skal bearbeides på matebrettet.
- Bruk støteren for å skyve ned.
- Sett dreiebryteren på trinn 7.

Småkakeformsett MUZ8SV1

for forming av kakedeig eller mørdeig.

Bilde

- Forberedelse som beskrevet ved kjøttkvernforsatsen.
Ta hensyn til nødvendige enkelte deler og rekkefølgen ved sammensetting av småkakeformsettet.
- Fyll deigen som skal bearbeides på matebrettet. Bruk støteren for å skyve ned.
- Sett dreiebryteren på trinn 1–5 alt etter deigens konsistens.
- Sett den formede deigen som kommer ut på et skjærebrett.
Slå av kjøkkenmaskinen i kort tid dersom deigen kommer for fort ut.

Riveforsats MUZ8RV1

for å rive mandler, nøtter, avkjølt sjokolade og tørket brød eller rundstykker.

Obs!

Nøtter og mandler må kun bearbeides i små mengder og når de er tørre!

Bilde

- Forberedelse som beskrevet ved kjøttkvernforsatsen.
Ta hensyn til nødvendige enkelte deler og rekkefølgen ved sammensetting av riveforsatsen.
- Fyll matvarene som skal bearbeides på matebrettet.
Bruk støteren for å skyve ned.
- Sett dreiebryteren på trinn 1–5 alt etter matvarenes hardhet.

Pølsehorn sett MUZ8WS2

for å fylle alle typer pølser, for forming av potet kroketter.

Bilde

- Forberedelse som beskrevet ved kjøttkvernforsatsen.
Ta hensyn til nødvendige enkelte deler og rekkefølgen ved sammensetting av pølsehorn settet.

- Fyll matvarene som skal bearbeides på matebrettet.
Bruk støteren for å skyve ned.
- Sett dreiebryteren på trinn 3–7.

Pastaforsatser MUZ8NS1

for forming av deigplater (lasagne, maultaschen) og pasta (båndpasta, makaroni, rigatoni, osv.) av ferdiglaget deig.

Bilde

- Forberedelse som beskrevet ved kjøttkvernforsatsen.
Ta hensyn til nødvendige enkelte deler og rekkefølgen ved sammensetting av pastaforsatsene.
- Forsatsen for deigplater (lasagne) settes inn i kjøttkvernen og festes fast med skruringen til kjøttkvernen.

eller

- Forlengelsen av snekken settes på snekken til kjøttkvernen, slik at forløpet på snekken blir jevnt fortsatt.
- Sett ønsket forsats inn i konus, og fest den med skruringen til pastaforsatsen.

Ta hensyn til henvisningene i den separerte bruksveiledningen for dette ekstra tilbehøret!

Hullskive sett MUZ8LS4

Hullskive med hull diameter 4,5 mm

Hullskive sett MUZ8LS5

Hullskiver med hull diameter 3 mm, 6 mm og 8 mm

Adapter MUZ8AD1 med koblingsdel

Blir brukt for å feste kjøttkvernen MUZ8FW1 og pastaforsatsene MUZ8NV1/NV2 og NV3 på basismaskinen.

Følger med i leveringsomfanget til kjøttkvernen MUZ8FA1.

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 finfördela och blanda färskt och kokt kött, fläsk, fågelkött och fisk. Får ej användas för att bearbeta andra föremål resp substanser. I kombination med andra av tillverkaren tillåtna tillbehörsdelar är fler användningsområden möjliga.

▲ Säkerhetsanvisningar för denna apparat

Risk för skada!

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

Ta aldrig kniven i skärytorna.

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.

För att fästa köttkvarnen krävs alltid en adapter MUZ8AD1 (bild ▲, 4+5). För modell MUZ8FA1 ingår adaptern i leveransen, i övrigt finns den att köpa i fackhandeln.

Översikt bilden

Vik ut bildsidorna.

Bild ▲

1 Köttkvarnstillsats

- a Låsring
- b Hålskiva (håldiameter 4,5 mm)
- c Kniv
- d Vals med medbringare
- e Hus
- f Låsbygel

2 Matarbord

3 Påmatare

Extra tillbehör

4 Adapter MUZ8AD1

5 Kopplingsdel

6 Passertillsats MUZ8FV1

7 Kakspritsmunstycke MUZ8SV1

8 Rivtillsats MUZ8RV1

9 Korvhornsats MUZ8WS2

10 Pastatillsatser MUZ8NS1

11 Sats hålskivor MUZ8LS4

12 Sats hålskivor MUZ8LS5

Om ett extra tillbehör inte följer med leveransen, kan det köpas via kundtjänst.

Följ anvisningarna i den separata bruksanvisningen till det extra tillbehöret!

Bild B

Arbetsläge

Överbelastningsskydd

För att förhindra större skador på din apparat vid överbelastningen av köttkvarnen är köttkvarnens vals försedd med en skåra (överbelastningsskydd). Vid överbelastning bryts valsen av på det stället.

Ny vals finns att köpa hos kundtjänst (Best.-Nr. 122089).

Reservdelar med överbelastningsskydd ingår inte i våra garantiåtaganden.

Användning



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

- Rengör köttkvarnen grundligt före första användningen, se "Rengöring och skötsel".

Bild 6

- Montera ihop köttkvarnstillsatsen i den visade ordningen.
- **Uttaget på hålskivan måste sitta i kilen på huset.**
- Skruva inte fast låsringen helt och hållet.

Bild 7

- Täck över drivuttag som inte används med skyddslocken.
- Tryck på låsknappen och vrid multifunktionsarmen till läget **6**. 
- Ta bort skyddslocket från drivuttaget för verktyg.
- Fästa adaptern:
 - Sätt in kopplingsdelen.
 - Sätt på adaptern och fäst den med klämskruven.
 Observera kilens läge!
- Sätt köttkvarnen på adaptern och vrid moturs.
- Tryck ner låsbygeln.
- Skruva nu fast låsringen.
- Sätt på matarbordet.
- Ställ en skål eller en tallrik under utloppsöppningen.
- Sätt stickkontakten i vägguttaget.
- Vrid strömvredet till läget **7**.
- Lägg livsmedlen som ska bearbetas på matarbordet.

Använd påmataren för att mata ner.

Var försiktig!

Ben får inte bearbetas.

Efter arbetet

- Slå av apparaten med strömvredet.
- Dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
- Fäll upp låsbygeln.
- Vrid köttkvarnen medurs och lossa den.
- Ta bort adaptern och kopplingsdelen.
- Rengör köttkvarnen.

Rengöring och skötsel



Var försiktig!

Använd inga repande rengöringsmedel.

Apparatens ytor kan skadas.

Detaljer till köttkvarnen som är av metall kan inte rengöras i diskmaskin.

- Lossa låsringen och ta isär tillsatsen.
- Diska detaljer till köttkvarnen som är av metall för hand och torka dem genast ordentligt torra.
- Matarbordet och påmataren kan rengöras i diskmaskin.
- Smörj torr hålskiva och kniv med matolja för att skydda dem mot rost.

Extra tillbehör

(finns att köpa i fackhandeln)

Var försiktig!

Montera alltid ihop tillbehörsdelarna utan kniv och hålskiva.

Följ alla tidigare nämnda anvisningar rörande "För din säkerhet", "Efter arbetet" resp "Rengöring och skötsel".

Passertillsats MUZ8FV1

för att pressa ut t.ex. bär, tomater, äpplen, päron, nypon (låt nyponen först koka 1 timme). Fruktsmosen passar utmärkt bra att göra t.ex. marmelad av.

Bild 8

- Förbereda på sätt som beskrivits för köttkvarnstillsatsen. Observera monteringsordningen och de enskilda delarna som behövs när passertillsatsen sätts ihop.
- Lossa först justerskruven så pass att pressresterna rinner ut medan de fortfarande är fuktiga.

- Ställ sedan in justerskruvén tills pressresterna kommer ut med önskad fuktighet.
- Lägg livsmedlen som ska bearbetas på matarbordet.
Använd påmataren för att mata ner.
- Vrid strömvredet till läget 7.

Kakspritsmunstycke MUZ8SV1

för att forma småkaksdeg eller mördeg.

Bild

- Förbereda på sätt som beskrivits för köttkvarnstillsatsen.
Observera monteringsordningen och de enskilda delarna som behövs när kakspritsmunstycken sätts ihop.
- Lägg degen som ska bearbedas på matarbordet.
Använd påmataren för att mata ner.
- Vrid strömvredet till läget 1–5 beroende på degkonsistens.
- Fånga upp den formade degen som kommer ut med en skärbräda.
Stäng av köksmaskinen kort om degen kommer ut för snabbt.

Rivtillsats MUZ8RV1

för att riva mandlar, nötter, kall choklad och torkat bröd eller småfranska.

Var försiktig!

Nötter och mandlar måste vara helt torra och bearbetas i små mängder!

Bild

- Förbereda på sätt som beskrivits för köttkvarnstillsatsen.
Observera monteringsordningen och de enskilda delarna som behövs när rivtillsatsen sätts ihop.
- Lägg livsmedlen som ska bearbetas på matarbordet.
Använd påmataren för att mata ner.
- Vrid strömvredet till läget 1–5 beroende på hur hårt livsmedlet är.

Korvhornsats MUZ8WS2

för att stoppa all slags korv, för att forma kroketter.

Bild

- Förbereda på sätt som beskrivits för köttkvarnstillsatsen.
Observera monteringsordningen och de enskilda delarna som behövs när korvhornsatsen sätts ihop.

- Lägg livsmedlen som ska bearbetas på matarbordet.
Använd påmataren för att mata ner.
- Vrid strömvredet till läget 3–7.

Pastatillsatser MUZ8NS1

för att forma degplattor (lasagne, fyllda pasta-kuddar) och nuclar (bandnuclar, makaroner, rigatoni, m.m.) av redan färdig deg.

Bild

- Förbereda på sätt som beskrivits för köttkvarnstillsatsen.
Observera monteringsordningen och de enskilda delarna som behövs när pastatillsatserna sätts ihop.
- Sätt in tillsatsen för degplattor (lasagne) i köttkvarnen och fäst den med låsringen till köttkvarnen.

eller

- Sätt förlängningen till valsén på köttkvarnens vals, så att valsens naturliga form fortsätter på ett jämnt sätt.
- Sätt in önskad tillsats i konen och fäst den med låsringen till pastatillsatsen.

Följ anvisningarna i den separata bruksanvisning som följer med detta extra tillbehör!

Sats hålskivor MUZ8LS4

Hålskiva med håldiameter 4,5 mm

Sats hålskivor MUZ8LS5

Hålskivor med håldiameter 3 mm, 6 mm och 8 mm

Adapter MUZ8AD1 med kopplingsdel

Krävs för att kunna fästa köttkvarn MUZ8FW1 och pastatillsatser MUZ8NV1/NV2 och NV3 på motordelen.

Medföljer leveransen till köttkvarn MUZ8FA1.

Rätten till ändringar förbehålles.

Turvallisuusasiaa

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

Tämä varuste soveltuu raa'an ja keitetyn lihan, silavan, linnunlihan ja kalan hienontamiseen ja käsittelyyn. Sitä ei saa käyttää muiden tarvikkeiden tai aineiden käsittelyyn. Valmistajan hyväksymien lisävarusteiden kanssa voit käyttää sitä myös muihin käyttötarkoituksiin.

Laitetta koskevat turvallisuusohjeet

Loukkaantumisaara

Älä laita sormia täyttösuppiloon, työnnä ainekset aina sisäänpäin syöttöpainimella.

Älä tartu teriin niiden leikkauspinnalta.


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.

Lihamyly kiinnitetään aina koneeseen sovitusliittimen MUZ8AD1 avulla (kuva , 4+5). Laitemallissa MUZ8FA1 sovitusliitin on vakiovarusteena, muuten sen voi hankkia alan liikkeistä.

Laitteen osat

Käännä esiin kuvasivut

Kuva 

1 Lihamyly

- a Kiinnitysrengas
- b Reikälevy (reikien halkaisija 4,5 mm).
- c Terä
- d Syöttöruuvi ja vääntö
- e Runko
- f Lukitusvipu

2 Täyttöastia

3 Syöttöpainin

Lisävaruste

4 Sovitusliitin MUZ8AD1

5 Liitinosa

6 Sosepuserrin MUZ8FV1

7 Kakkupursotin MUZ8SV1

8 Raastinlaite MUZ8RV1

9 Makkaran täyttölaite MUZ8WS2

10 Pastalaitteet MUZ8NS1

11 Reikälevysarja MUZ8LS4

12 Reikälevysarja MUZ8LS5

Jos jokin lisävaruste ei tule laitteen mukana, voit hankkia sen asiakaspalvelusta.

Noudata lisävarusteen erillisessä käyttöohjeessa annettuja ohjeita!

Kuva 

Käyttöasento

Ylikuormitussuoja

Syöttöruuvissa on lovi (murtumiskohta), joka suojaa laitetta suuremmilta vahingoilta lihamylyn ylikuormittuessa.

Syöttöruuvi murtuu tästä kohtaa ylikuormituksessa.

Uuden syöttöruuvin voit tilata asiakaspalvelusta (tilausnumero 122089).

Murtumiskohdalla varustetut varaosat eivät kuulu takuun piiriin.

Käyttö



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

- Puhdista lihamyly huolellisesti ennen ensimmäistä käyttökertaa, katso »Puhdistus«.

Kuva

- Kokoa lihamyly kuvan mukaisessa järjestyksessä.
- **Reikälevyn kiinnityskohdan tulee olla kunnolla paikallaan rungon nokassa.**
- Älä kiristä kiinnitysrengasta täysin kiinni.

Kuva

- Aseta suojakansi sen käyttöliitännän päälle, joka ei ole käytössä.
- Paina avaamispainiketta ja aseta monitoimivarsi asentoon **6**.
- Poista tarvitsemasi käyttöliitännän suojakansi.
- Sovitusliittimen kiinnitys:
 - Kiinnitä liitinosa.
 - Aseta sovitustiin paikalleen ja kiinnitä kiinnitysruuvilla. Tarkista, että nokka on oikeassa asennossa!
- Aseta lihamyly paikalleen sovitustiinimeen ja käännä vastapäivään.
- Paina lukitusvipu alas.
- Kiristä nyt kiinnitysrengas kiinni.
- Aseta täyttöastia paikalleen.
- Aseta kulho tai lautanen ulostuloaukon alapuolelle.
- Laita pistotulppa pistorasiaan.
- Aseta valitsin asentoon nopeudella **7**.
- Laita käsiteltävät ainekset täyttöastiaan. Työnnä ainekset sisäänpäin syöttöpainimella.



Huom.!

Älä hienonna luuta.

Käytön jälkeen

- Pysäytä kone valitsimesta.
- Irrota pistotulppa pistorasiasta.
- Nosta lukitusvipu ylös.
- Käännä lihamylyä vastapäivään ja irrota.
- Irrota sovitustiin ja liitinosa.
- Puhdista lihamyly.

Puhdistus



Huom.!

Älä käytä hankaavia puhdistusaineita.

Laitteen pinnat voivat vaurioitua.

Lihamylyn metalliosat eivät ole konepesun kestäviä.

- Avaa kiinnitysrengas ja pura lisävaruste osiin.
- Pese lihamylyn metalliosat käsin ja kuivaa ne heti.
- Täyttöastian ja syöttöpainimen voit pestä astianpesukoneessa.
- Voitele kuiva reikälevy ja terä ruokaöljyllä ruostumisen estämiseksi.

Lisävaruste

(saatavissa alan liikkeistä)

Huom.!

Kokoa lisävarusteet aina ilman terää ja reikälevyä.

Lue sitä ennen ohjeet kohdista »Turvallisuusasiaa«, »Käytön jälkeen« ja »Puhdistus« ja noudata ohjeita.

Sosepuserrin MUZ8FV1

soseuttaa esim. marjat, tomaatit, omenat, päärynät, ruusunmarjat (keitä ruusunmarjoja noin tunnin ajan ennen soseuttamista). Soseutettu hedelmäliha soveltuu erittäin hyvin hillojen valmistamiseen.

Kuva

- Tee alkuvalmistelut kuten lihamylyn kohdalla neuvotaan. Kun kokoat sosepusertimen, katso kuvasta tarvittavat osat ja kokoamisjärjestys.
- Avaa ensin kiinnitysruuvia sen verran, että hedelmäliha poistuu vielä kosteana.

- Kiristä sitten kiinnitysruuvia niin, että hedelmälihaa tulee ulos sopivan kosteana.
- Laita käsiteltävät ainekset täyttöastiaan. Työnnä ainekset sisäänpäin syöttöpainimella.
- Aseta valitsin asentoon nopeudella 7.

Kakkupursotin MUZ8SV1

muotoilee pursotinleivonnaiset tai murotakinan.

Kuva

- Tee alkuvalmistelut kuten lihamyllyn kohdalla neuvotaan. Kun kokoat kakkupursottimen, katso kuvasta tarvittavat osat ja kokoamisjärjestys.
- Laita käsiteltävä taikina täyttöastiaan. Työnnä ainekset sisäänpäin syöttöpainimella.
- Aseta taikinan koostumuksen mukaan valitsin asentoon 1–5.
- Irrota muotista tuleva taikina lastalla tms. Pysäytä yleiskone hetkeksi, jos taikinaa tulee ulos liian nopeasti.

Raastinlaite MUZ8RV1

rouhii mantelit, pähkinät, jäähdetytyn suklaan ja kuivat leipäpalat ja sämpylät.

Huom.!

Rouhi pähkinät ja mantelit vain kuivina ja pieninä määrinä!

Kuva

- Tee alkuvalmistelut kuten lihamyllyn kohdalla neuvotaan. Kun kokoat raastinlaitteen, katso kuvasta tarvittavat osat ja kokoamisjärjestys.
- Laita käsiteltävät ainekset täyttöastiaan. Työnnä ainekset sisäänpäin syöttöpainimella.
- Aseta aineiden kovuuden mukaan valitsin asentoon 1–5.

Makkaran täyttölaite MUZ8WS2

valmistaa makkarat ja muotoilee esim. kroketit.

Kuva

- Tee alkuvalmistelut kuten lihamyllyn kohdalla neuvotaan. Kun kokoat makkaran täyttölaitetta, katso kuvasta tarvittavat osat ja kokoamisjärjestys.

- Laita käsiteltävät ainekset täyttöastiaan. Työnnä ainekset sisäänpäin syöttöpainimella.
- Aseta valitsin asentoon nopeudella 3–7.

Pastalaitteet MUZ8NS1

muotoilevat valmiista taikinasta taikinalevyt (lasagne, pastatyyny) ja pastat (nauhapasta, makaroni, rigatoni jne.).

Kuva

- Tee alkuvalmistelut kuten lihamyllyn kohdalla neuvotaan. Kun kokoat pastalaitteen, katso kuvasta tarvittavat osat ja kokoamisjärjestys.
- Kiinnitä lihamyllyn taikinalevyjen (lasagne) valmistukseen tarkoitettu lisälaitte ja kiristä kiinni lihamyllyn kiinnitysrenkaalla.

tai

- Aseta syöttöruuvin jatke paikalleen lihamyllyn syöttöruuviin niin, että syöttöruuvin liike jatkuu tasaisena.
- Kiinnitä haluamasi lisälaitte kartio-osaan ja kiristä kiinni pastalaitteen kiinnitysrenkaalla.

Noudata lisävarusteen erillisessä käyttöohjeessa annettuja ohjeita!

Reikälevysarja MUZ8LS4

Reikälevy, reikien halkaisija 4,5 mm

Reikälevysarja MUZ8LS5

Reikälevyt, reikien halkaisija 3 mm, 6 mm ja 8 mm

Sovitusliitin MUZ8AD1 ja liitinosa

Tarvitaan lihamyllyn MUZ8FW1 ja pastalaitteiden MUZ8NV1/NV2 ja NV3 kiinnittämiseen peruskoneeseen.

Vakiovarusteena lihamyllyssä MUZ8FA1.

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 picar y mezclar carne cruda y cocida, tocino, aves y pescado. 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 introducir nunca las manos en el recipiente mientras esté en funcionamiento el aparato. Usar siempre el empujador para empujar los ingredientes. ¡Peligro de lesiones a causa de los útiles y cuchillas giratorias cortantes!

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.

Para fijar el picador de carne en su sitio se necesita siempre el adaptador MUZ8AD1 (Fig. **A**, 4+5).

El equipo de serie del modelo MUZ8FA1 incluye el adaptador en cuestión. Para los restantes modelos, el adaptador deberá adquirirse en el comercio especializado.

Descripción del aparato

Despliegue, por favor, las páginas con las ilustraciones.

Fig. **A**

1 Picadora de carne

- a Anillo roscado
- b Disco perforado (diámetro del orificio 4,5 mm)
- c Cuchilla
- d Rosca transportadora con elemento de arrastre
- e Cuerpo del aparato
- f Palanca de retención

2 Bandeja de carga

3 Empujador

Accesorios opcionales

4 Adaptador MUZ8AD1

5 Pieza de acoplamiento

6 Accesorio tamizador de frutas MUZ8FV1

7 Accesorio para repostería MUZ8SV1

8 Accesorio para rallar MUZ8RV1

9 Accesorio para embutir MUZ8WS2

10 Adaptadores para pasta MUZ8NS1

11 Juego de discos MUZ8LS4

12 Juego de discos MUZ8LS5

Si su aparato no incluyera algún accesorio opcional, éste se puede adquirir a través del Servicio de Asistencia Técnica Oficial de la marca.

¡Obsérvense las indicaciones que figuran en las instrucciones de uso separadas del accesorio opcional correspondiente!

Fig. **B**

Posición de trabajo

Protección contra sobrecarga

Con objeto de preservar su picador de carne de mayores daños, la rosca transportadora del mismo posee una entalladura que sirve de punto de rotura prescrito.

En caso de sobrecarga, la rosca transportadora se rompe en este lugar.

Las roscas transportadoras de repuesto se pueden adquirir en el Servicio de Asistencia Técnica Oficial (Nº de pedido 122089).

Los repuestos con punto de ruptura prescrito no están cubiertos por nuestro compromiso de garantía.

Usar el aparato



Advertencia importante

Los valores de referencia respecto a la velocidad de trabajo que se 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

- Limpiar la picadora a fondo antes de usarla por vez primera. Véase a este respecto también el capítulo «Cuidados y limpieza».

Fig. 6

- Armar el accesorio picador en el orden de sucesión mostrado.
La escotadura en el disco perforado debe asentarse en la pestaña de la carcasa.
- No apretar fijamente el anillo roscado.

Fig. 7

- Cubrir los accionamientos no utilizados con las tapas protectoras correspondientes.
- Pulsar la tecla de desbloqueo y colocar el brazo giratorio en la posición 6.
- Retirar el recipiente de cápsulas.
- Montar y fijar el adaptador:
 - Encajar la pieza de acoplamiento.
 - Montar el adaptador y fijarlo con el tornillo de sujeción.
 ¡Prestar atención a la posición correcta del saliente!



- Colocar el accesorio picador sobre el adaptador y girarlo hacia la izquierda (sentido de marcha contrario al de las agujas del reloj).
- Desplazar la palanca de retención hacia abajo.
- Apretar ahora el anillo roscado.
- Montar la bandeja de carga.
- Colocar el recipiente de mezcla o un plato debajo de la abertura de descarga.
- Introducir el cable de conexión en la toma de corriente.
- Colocar el mando giratorio en la posición 7.
- Poner los alimentos que se desean elaborar en la bandeja de carga. Empujar los alimentos siempre con el empujador.

¡Atención!

¡No procesar huesos!

Tras concluir el trabajo

- Desconectar el aparato a través del mando giratorio.
- Extraer el cable de conexión de la toma de corriente.
- Colocar la palanca de retención en posición vertical.
- Girar la picadora hacia la derecha (sentido de marcha de las agujas del reloj) y retirarla de la base motriz.
- Retirar el adaptador y la pieza de acoplamiento.
- Limpiar la picadora.

Cuidados y limpieza

¡Atención!

No emplear agentes agresivos o abrasivos. Las superficies pueden resultar dañadas. Las piezas y componentes de metal del picador de carne no son aptos para el lavado en el lavavajillas.

- Soltar el anillo roscado y desarmar el accesorio.
- Lavar las piezas y componentes de metal del picador de carne a mano, secándolos inmediatamente con un paño.
- La bandeja de llenado y el empujador son aptos para lavavajillas.
- Lubricar el disco seco y la cuchilla con aceite comestible como protección contra el óxido.

Accesorios opcionales

(disponibles en el comercio del ramo)

¡Atención!

Armar los accesorios siempre sin las cuchillas o los discos perforados.

Observar todas las indicaciones y consejos que figuran en los apartados «Observaciones para su seguridad», «Tras concluir el trabajo» o «Cuidados y limpieza».

Accesorio tamizador de frutas MUZ8FV1

para exprimir bayas, tomates, manzanas, peras, escaramujos (los escaramujos deberán cocerse durante una hora antes de proceder a exprimirlos). El puré obtenido es particularmente adecuado para elaborar mermeladas.

Fig. 13

- Los preparativos a ejecutar son semejantes a los descritos para el accesorio picador. Prestar atención a las piezas necesarias y el orden de ejecución correcto de las operaciones para armar el accesorio tamizador de frutas.
- Aflojar el tornillo de sujeción hasta que la pulpa aún pueda fluir húmeda.
- Ajustar a continuación el tornillo de sujeción de tal modo que la pulpa pueda salir con el grado de humedad deseado.
- Poner los alimentos que se desean elaborar en la bandeja de carga. Empujar los alimentos siempre con el empujador.
- Colocar el mando giratorio en la posición 7.

Accesorio para repostería MUZ8SV1

para elaborar masa de pastas o masa quebrada.

Fig. 14

- Los preparativos a ejecutar son semejantes a los descritos para el accesorio picador. Prestar atención a las piezas necesarias y el orden de ejecución correcto de las operaciones para armar el accesorio para repostería.
- Poner la masa que se desea elaborar en la bandeja de llenado. Empujar los alimentos siempre con el empujador.
- Colocar el mando giratorio, según la consistencia de la masa, en las posiciones 1-5.

- Recoger la masa que vaya saliendo con una bandeja o tabla. Desconectar el robot de cocina en caso de que la masa saliera con demasiada rapidez.

Accesorio para rallar MUZ8RV1

para rallar almendras, nueces, chocolate frío y pan o panecillos secos.

¡Atención!

¡Elaborar las nueces y almendras sólo estando secas y en pequeñas cantidades!

Fig. 15

- Los preparativos a ejecutar son semejantes a los descritos para el accesorio picador. Prestar atención a las piezas requeridas y al orden de ejecución correcto de las operaciones para armar el accesorio rallador.
- Poner los alimentos que se desean elaborar en la bandeja de carga. Empujar los alimentos siempre con el empujador.
- Colocar el mando giratorio, según la dureza del alimento, en la posición de trabajo 1-5.

Accesorio para embutir MUZ8WS2

para rellenar la tripa de los embutidos y dar forma a las croquetas.

Fig. 16

- Los preparativos a ejecutar son semejantes a los descritos para el accesorio picador. Prestar atención a las piezas necesarias y el orden de ejecución correcto de las operaciones para armar el accesorio para embutir.
- Poner los alimentos que se desean elaborar en la bandeja de carga. Empujar los alimentos siempre con el empujador.
- Colocar el mando giratorio en la posición 3-7.

Adaptadores para pasta MUZ8NS1

para elaborar láminas de masa (preparar lasaña o las empanadas de pasta rellenas típicas de Suabia) o pasta (tallarines, macarones, rigatones, etc.) de masa preparada previamente.

Fig. 11

- Los preparativos a ejecutar son semejantes a los descritos para el accesorio picador. Prestar atención a las piezas requeridas y al orden de ejecución correcto de las operaciones para armar el accesorio de pasta.
- Montar el accesorio para láminas de pasta (lasaña) en el picador de carne y fijarlo con el anillo de rosca del mismo.
-
- Montar la prolongación de la rosca transportadora sobre la rosca del picador de tal modo que el paso de rosca se prolongue de manera regular y uniforme.
- Montar el accesorio que se desea usar en el cono y fijarlo con ayuda del anillo de rosca del accesorio para apasta.

¡Observar las instrucciones de uso separadas para este accesorio opcional!

Juego de discos MUZ8LS4

Disco perforado con perforaciones de 4,5 mm de diámetro

Juego de discos MUZ8LS5

Discos perforados con perforaciones de 3 mm, 6 mm y 8 mm de diámetro

Adaptador MUZ8AD1 con pieza de acoplamiento

Se necesita para fijar el picador de carne MUZ8FW1 y los accesorios para pasta MUZ8NV1/NV2 y NV3 a la base motriz.

Está incluido en el equipo de serie del picador de carne MUZ8FA1

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 triturar e misturar carne, bacon e peixe crus e cozinhados. 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 no compartimento de enchimento, para empurrar, utilizar sempre o calcador. Não segurar nas lâminas pela superfície cortante. 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.

Par fixar o picador de carne é necessário sempre um adaptador MUZ8AD1 (Fig. ▲, 4+5). No modelo MUZ8FA1 o adaptador faz parte do fornecimento, senão este é disponível no comércio da especialidade.

Panorâmica do aparelho

Por favor, desdobre as páginas com as ilustrações.

Fig. ▲

- 1 Acessório picador de carne
 - a Anel roscado
 - b Disco com furos (diâmetro de furo 4,5 mm)
 - c Lâmina
 - d Sem-fim com arrastador
 - e Estrutura
 - f Alavanca de retenção

2 Cubeta de enchimento

3 Calcador

Acessórios especiais

4 Adaptador MUZ8AD1

5 Peça de acoplamento

6 Acessório para espremer fruta MUZ8FV1

7 Adaptador para massa para biscoitos MUZ8SV1

8 Acessório adaptável para ralar MUZ8RV1

9 Jogo de calcadores de enchidos MUZ8WS2

10 Adaptadores para massas MUZ8NS1

11 Jogo de discos com furos MUZ8LS4

12 Jogo de discos com furos MUZ8LS5

Se um acessório especial não estiver incluído no fornecimento, ele pode ser adquirido através dos Serviços Técnicos.

Observar as Instruções de Serviço separadas dos acessórios especiais!

Fig. B

Posição de trabalho

Protecção contra sobrecarga

Para se evitarem danos importantes em caso de sobrecarga do picador de carne, o sem-fim dispõe de um entalhe (ponto teórico de ruptura). Em caso de sobrecarga, o sem-fim quebra neste ponto.

Um sem-fim novo é disponível nos Serviços Técnicos (n° de encomenda 122089).

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

Utilização do aparelho



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

- Limpar bem o picador de carne, antes da primeira utilização, ver «Limpeza e manutenção».


Fig. 9

- Montar o acessório picador de carne na sequência apresentada.

A reentrância do disco deve assentar na saliência da estrutura.

- Não aparafusar completamente o aro roscado.

Fig. 10

- Cobrir accionamentos não utilizados com as respectivas tampas de protecção.
- Premir a tecla de desbloqueamento e colocar o braço multifunções na posição 6. 

- Retirar o recipiente de cápsulas.

- Fixar o adaptador:

- Colocar a peça de acoplamento.
- Colocar o adaptador e fixá-lo com o parafuso de aperto.

Atenção à posição da lingueta!

- Colocar a picador de carne no adaptador e rodá-lo no sentido contrário aos ponteiros do relógio.
- Pressionar a alavanca de retenção para baixo.
- Agora aparafusar fixamente o anel roscado.
- Montar o recipiente de enchimento.
- Colocar uma tigela ou um prato por baixo da saída.
- Ligar a ficha à tomada.
- Colocar o selector na posição fase 7.
- Colocar os alimentos a trabalhar no recipiente de enchimento. Para empurrar os alimentos, utilizar sempre o calcador.

Atenção!

Retirar sempre todos os ossos.

Depois do trabalho

- Desligar o aparelho através do selector.
- Desligar a ficha da tomada.
- Levantar a alavanca de retenção.
- Rodar o picador de carne no sentido dos ponteiros do relógio e retirá-lo.
- Retirar o adaptador e a peça de acoplamento.
- Limpar o picador de carne.

Limpeza e manutenção



Atenção!

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

As peças do picador de carne de metal não são preparadas para serem lavadas na máquina da loiça.

- Desapertar o aro roscado e desmanchar o adaptador.
- Lavar as peças do picador de carne de metal à mão e limpá-las imediatamente.
- O recipiente de enchimento e o calcador podem ser lavados na máquina de lavar loiça.
- Aplicar um pouco de óleo alimentar no disco perfurado e na lâmina, depois de secos, para os proteger de ferrugem.

Acessórios especiais

(podem ser adquiridos no comércio especializado)

Atenção!

Montar sempre os acessórios sem lâmina e sem disco com furos.

Dar atenção a todas as indicações atrás mencionadas relativas a «Para sua segurança», «Depois do trabalho» e «Limpeza e manutenção».

Acessório para espremer fruta MUZ8FV1

Para espremer, p. ex., frutos de baga, tomates, maçãs, peras, bagas de roseira brava (deixar cozer as bagas de roseira brava durante uma hora, antes de as espremer). A mousse de frutos é especialmente indicada para a confecção de marmelada.

Fig. 6

- Preparação igual à descrita no acessório picador de carne.
Dar atenção às várias peças necessárias, bem como à sequência de montagem do adaptador para o espremedor de frutos.
- Primeiro, abrir, suficientemente, o parafuso de fixação, para que as borras ainda possam correr para o exterior com humidade.
- Depois, ajustar o parafuso de fixação, de modo que as borras possam sair com a humidade pretendida.
- Colocar os alimentos a trabalhar no recipiente de enchimento.
Para empurrar os alimentos, utilizar sempre o calcador.
- Colocar o selector na posição fase 7.

Adaptador para massa para biscoitos MUZ8SV1

Para moldar massa para biscoitos ou massa quebrada.

Fig. 7

- Preparação igual à descrita no acessório picador de carne.
Dar atenção às várias peças necessárias, bem como à sequência de montagem do adaptador para massa de biscoitos.
- Colocar a massa a trabalhar no recipiente de enchimento.
Para empurrar os alimentos, utilizar sempre o calcador.
- Colocar o selector, de acordo com a consistência da massa, na fase 1–5.
- Aparar a massa, já com a forma pretendida, com a ajuda de uma tábua de cozinha. Desligar a máquina de cozinha por breves instantes, se massa sair com demasiada rapidez.

Acessório adaptável para ralar MUZ8RV1

para ralar amêndoas, nozes, chocolate refrigerado e pão ou pãezinhos secos.

Atenção!

Ralar as amêndoas e as nozes bem secas e em pequenas quantidades de cada vez!

Fig. 8

- Preparação igual à descrita no acessório picador de carne. Dar atenção às várias peças necessárias, bem como à sequência de montagem do adaptador para massa de biscoitos.
- Colocar os alimentos a trabalhar no recipiente de enchimento.
Para empurrar os alimentos, utilizar sempre o calcador.
- Dependendo da dureza do alimento, posicionar o selector na fase 1–5.

Jogo de calcadores de enchidos MUZ8WS2

Para enchimento de todos os tipos de enchidos e para moldar croquetes.

Fig. 9

- Preparação igual à descrita no acessório picador de carne. Dar atenção às várias peças necessárias, bem como à sequência de montagem do jogo de calcadores para enchidos.
- Colocar os alimentos a trabalhar no recipiente de enchimento. Para empurrar os alimentos, utilizar sempre o calcador.
- Colocar o selector na posição fase 3–7.

Adaptadores para massas MUZ8NS1

para confeccionar placas de massa (lasanha, pastéis recheados) e massas (tiras, macarrão, rigatoni etc.) de massa pré-preparada.

Fig. 10

- Preparação igual à descrita no acessório picador de carne.
Dar atenção às várias peças necessárias, bem como à sequência de montagem do adaptadores para massas.
- Colocar o adaptador para placas de massa (lasanha) no picador de carne e fixá-lo com o anel roscado do picador de carne.

ou

- Colocar o alongamento do sem-fim no sem-fim do picador de carne de modo que o funcionamento do sem-fim continua de forma uniforme.
- Colocar o adaptador desejado no cone e fixá-lo com o anel roscado do adaptador de massas.

Observar as Instruções de Serviço separadas para estes acessórios especiais!

Jogo de discos com furos MUZ8LS4

Disco com furo com diâmetro de furo de 4,5 mm

Jogo de discos com furos MUZ8LS5

Discos com furos (diâmetro de furo 3 mm, 6 mm e 8 mm)

Adaptador MUZ8AD1 com peça de acoplamento

É necessário para fixar o picador de carne MUZ8FW1 e os adaptadores de massa MUZ8NV1/NV2 e NV3 no dispositivo básico. Está incluído no fornecimento do picador de carne MUZ8FA1.

Για την ασφάλειά σας

Το εξάρτημα είναι κατάλληλο για την κουζίνομηχανή MUM8.../MUMXL... . Προσέξτε τις οδηγίες χρήσης της κουζίνομηχανής.

Το παρόν εξάρτημα είναι κατάλληλο για το κόψιμο και την ανάμειξη ωμού και μαγειρεμένου κρέατος, λαρδιού, πουλερικών και ψαριού. 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!

Μη βάζετε τα χέρια σας μέσα στον χώρο πλήρωσης, για το κατόπιν σπρώξιμο χρησιμοποιείτε πάντοτε τον πιεστή.

Μην πιάνετε το μαχαίρι στις επιφάνειες κοπής.

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.

Για τη στερέωση της κρεατομηχανής χρειάζεται πάντοτε ένας προσαρμογέας MUZ8AD1 (Εικόνα **A**, 4+5). Στο μοντέλο MUZ8FA1 ο προσαρμογέας περιέχεται στη συσκευασία παράδοσης, στα λοιπά μοντέλα διατίθεται στα ειδικά καταστήματα.

Με μια ματιά

Παρακαλείσθε ν' ανοίξετε τις σελίδες με τις εικόνες.

Εικόνα **A**

- 1 Προσάρτημα κρεατομηχανής
 - a Βιδωτός δακτύλιος
 - b Διάτρητος δίσκος (Διάμετρος τρύπας 4,5 mm)
 - c Μαχαίρι
 - d Κοχλίας με κόμπλερ
 - e Περίβλημα
 - f Μοχλός ασφάλισης

2 Δοχείο πλήρωσης

3 Πιεστής

Ειδικά εξαρτήματα

4 Αντάπτορας MUZ8AD1

5 Μέρος ζευξης

6 Προσάρτημα εκχυμωτή MUZ8FV1

7 Προσάρτημα μπισκότων MUZ8SV1

8 Προσάρτημα τριψίματος MUZ8RV1

9 Προσάρτημα εκχυμωτή MUZ8WS2

10 Προσαρτήματα ζυμαρικών MUZ8NS1

11 Ένθετο διάτρητου δίσκου MUZ8LS4

12 Ένθετο διάτρητου δίσκου MUZ8LS5

Σε περίπτωση που κάποιο ειδικό εξάρτημα δεν περιέχεται στη συσκευασία παράδοσης, μπορείτε να το προμηθευτείτε κατόπιν μέσω της υπηρεσίας τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

Προσέξτε τις υποδείξεις των ξεχωριστών οδηγιών χρήσης για τα ειδικά εξαρτήματα!

Εικόνα **B**

Θέση εργασίας

Προστασία από υπερφόρτωση

Για να εμποδίσετε μεγάλες ζημιές στη συσκευή σας σε περίπτωση υπερφόρτωσης της κρεατομηχανής, ο κοχλίας είναι εξοπλισμένος με μια εγκοπή (προκαθορισμένο σημείο θραύσης). Σε περίπτωση υπερφόρτωσης σπάει ο κοχλίας σε αυτό το σημείο.

Καινούργιο κοχλίας μπορείτε να προμηθευτείτε από την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών (κωδ. παραγγελίας 122089).

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

Χειρισμός



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

- Πριν την πρώτη χρήση καθαρίζετε καλά την κρεατομηχανή, βλ. "Καθαρισμός και φροντίδα".


Εικόνα

- Συναρμολογήστε το προσάρτημα κρεατομηχανής στη σειρά που δείχνεται.

Η εγκοπή στον διάτρητο δίσκο πρέπει να εφαρμόζει στη μύτη στο περίβλημα.

- Μη βιδώσετε πολύ σφιχτά τον βιδωτό δακτύλιο.

Εικόνα

- Καλύπτετε τις μη χρησιμοποιούμενες κινήσεις με καπάκια προστασίας κίνησης.
- Πατήστε το πλήκτρο απασφάλισης και φέρετε τον βραχίονα πολλαπλής λειτουργίας στη θέση 6. 
- Αφαιρέστε το καπάκι προστασίας κίνησης εργαλείου.

- Στερέωση αντάππορα:
 - Τοποθετήστε το μέρος ζεύξης.
 - Τοποθετήστε τον αντάππορα και στερεώστε τον με τη βίδα σύσφιξης. Προσέξτε τη θέση της μύτης!
- Τοποθετήστε την κρεατομηχανή επάνω στον προσαρμογέα και στρέψτε τον αντίθετα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού.
- Πιέστε τον μοχλό ασφάλισης προς τα κάτω.
- Βιδώστε τώρα γερά τον βιδωτό δακτύλιο.
- Τοποθετήστε από πάνω το δοχείο πλήρωσης.
- Τοποθετήστε μπολ ή πιάτο κάτω από το άνοιγμα εξόδου.
- Βάζετε το φιν στην πρίζα.
- Ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο βαθμίδα 7.
- Βάλτε τα προς επεξεργασία τρόφιμα μέσα στο δοχείο πλήρωσης. Για το κατόπιν σπρώξιμο χρησιμοποιείτε τον πιεστή.

Προσοχή!

Μην επεξεργάζεστε κόκαλα.

Μετά την εργασία

- Θέτετε τη συσκευή με τον περιστρεφόμενο διακόπτη εκτός λειτουργίας.
- Τραβάτε το φιν από την πρίζα.
- Σηκώστε προς τα πάνω τον μοχλό ασφάλισης.
- Στρέψτε την κρεατομηχανή στη φορά των δεικτών του ρολογιού και αφαιρέστε τη.
- Αφαιρέστε τον προσαρμογέα και το μέρος ζεύξης.
- Καθαρίστε την κρεατομηχανή.

Καθαρισμός και φροντίδα

Προσοχή!

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

Τα μεταλλικά μέρη της κρεατομηχανής δεν πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.

- Λύστε τον βιδωτό δακτύλιο και αποσυναρμολογήστε το προσάρτημα.
- Πλένετε τα μεταλλικά μέρη της κρεατομηχανής στο χέρι και τα στεγνώνετε αμέσως.

- Το δοχείο πλήρωσης και ο πιεστής πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.
- Λιπαίνετε τον στεγνό διάτρητο δίσκο και το μαχαίρι με λάδι φαγητού, για να τα προστατέψετε από τη σκουριά.

Ειδικά εξαρτήματα

(διατίθενται στα ειδικά καταστήματα)

Προσοχή!

Συναρμολογείτε τα μέρη των εξαρτημάτων πάντοτε χωρίς μαχαίρι και διάτρητο δίσκο.

Προσέξτε όλες τις προαναφερθείσες υποδείξεις σχετικά "Για την ασφάλειά σας", "Μετά την εργασία" ή αντιστοίχα "Καθαρισμός και φροντίδα".

Προσάρτημα εκχυμωτή MUZ8FV1

για την αποχύμωση π. χ. μούρων, ντομάτας, μήλων, αχλαδιών, κράταιγου (πριν την αποχύμωση βράζετε το κράταιγο επί 1 ώρα). Ο φρουτοπολιτός που εξέρχεται είναι ιδιαίτερα κατάλληλος για την παρασκευή μαρμελάδας.

Εικόνα 13

- Προετοιμασία όπως περιγράφεται στο προσάρτημα κρεατομηχανής. Προσέξτε τα απαραίτητα επιμέρους μέρη και τη σειρά κατά τη συναρμολόγηση του προσαρτήματος αποχυμωτή φρούτων.
- Ανοίξτε πρώτα τη βίδα στερέωσης τόσο, ώστε τα στερεά κατάλοιπα από φλούδες και κουκούτσια να μπορούν να εξέρχονται ακόμα με υγρασία.
- Ρυθμίστε κατόπιν τη βίδα στερέωσης έτσι, ώστε να εξέρχονται τα στερεά κατάλοιπα με την επιθυμητή υγρασία.
- Βάλτε τα προς επεξεργασία τρόφιμα μέσα στο δοχείο πλήρωσης. Για το κατόπιν σπρώξιμο χρησιμοποιείτε τον πιεστή.
- Ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο βαθμίδα 7.

Προσάρτημα μπισκότων MUZ8SV1

Για το πλάσιμο από ζύμη μπισκότου ή ζύμη τάρτας.

Εικόνα 14

- Προετοιμασία όπως περιγράφεται στο προσάρτημα κρεατομηχανής. Προσέξτε τα απαραίτητα επιμέρους μέρη και τη σειρά κατά τη συναρμολόγηση του προσαρτήματος μπισκότων.

- Βάλτε την προς επεξεργασία ζύμη μέσα στο δοχείο πλήρωσης. Για το κατόπιν σπρώξιμο χρησιμοποιείτε τον πιεστή.
- Φέρτε τον περιστροφικό διακόπτη ανάλογα με την υφή της ζύμης στη βαθμίδα 1-5.
- Παίρνετε την εξερχόμενη πλασμένη ζύμη με ένα σανίδακι κουζίνας. Για τον σκοπό αυτό θέτετε για λίγο την κουζίνομηχανή εκτός λειτουργίας, αν η ζύμη εξέρχεται πολύ γρήγορα.

Προσάρτημα τριψίματος MUZ8RV1

για το τρίψιμο αμυγδάλων, καρυδιών, φουντοκίων, κρύας σοκολάτας και ξερού ψωμιού ή ξερών μικρών ψωμιών.

Προσοχή!

Δουλεύετε τα καρύδια/φουντούκια και τα αμύγδαλα μόνο στεγνά και σε μικρές ποσότητες!

Εικόνα 15

- Προετοιμασία όπως περιγράφεται στο προσάρτημα κρεατομηχανής. Προσέξτε τα απαραίτητα επιμέρους κομμάτια και τη σειρά κατά την συναρμολόγηση του προσαρτήματος τριψίματος.
- Βάλτε τα προς επεξεργασία τρόφιμα μέσα στο δοχείο πλήρωσης. Για το κατόπιν σπρώξιμο χρησιμοποιείτε τον πιεστή.
- Ρυθμίστε τον περιστροφικό διακόπτη ανάλογα με τη σκληρότητα του τροφίμου στη βαθμίδα 1-5.

Προσάρτημα εκχυμωτή MUZ8WS2

για το γέμισμα κάθε είδους λουκανίκων, για το πλάσιμο κροκετών.

Εικόνα 16

- Προετοιμασία όπως περιγράφεται στο προσάρτημα κρεατομηχανής. Προσέξτε τα απαραίτητα επιμέρους κομμάτια και τη σειρά κατά την συναρμολόγηση του σετ γεμίσματος λουκανίκων.
- Βάλτε τα προς επεξεργασία τρόφιμα μέσα στο δοχείο πλήρωσης. Για το κατόπιν σπρώξιμο χρησιμοποιείτε τον πιεστή.
- Ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο βαθμίδα 3-7.

Προσαρτήματα ζυμαρικών MUZ8NS1

για το πλάσιμο φύλλων ζύμης (λαζάνια, γεμιστές πιτούλες ζυμαρικών (σπεσιαλιτέ από τη Βάδη-Βυρτεμβέργη της Γερμανίας)) και ζυμαρικών (φωλιές ζυμαρικών, μακαρόνια, ριγκατόνια κλπ.) από έτοιμη ζύμη.

Εικόνα

- Προετοιμασία όπως περιγράφεται στο προσάρτημα κρεατομηχανής. Προσέξτε τα απαραίτητα επιμέρους κομμάτια και τη σειρά κατά την συναρμολόγηση των προσαρτημάτων ζυμαρικών.
- Τοποθετήστε το προσάρτημα για φύλλα ζύμης (λαζάνια) στην κρεατομηχανή και στερεώστε το με τον βιδωτό δακτύλιο της κρεατομηχανής.

ή

- Τοποθετήστε την επιμήκυνση του κοχλία πάνω στον κοχλία της κρεατομηχανής έτσι, ώστε το βήμα του κοχλία να συνεχίζεται ομοιόμορφα.
- Τοποθετήστε το επιθυμητό προσάρτημα στον κώνο και στερεώστε το με τον βιδωτό δακτύλιο του προσαρτήματος ζυμαρικών.

Προσέξτε τις υποδείξεις στις ξεχωριστές οδηγίες χρήσης για αυτό το ειδικό εξάρτημα!

Σετ διάτρητων δίσκων MUZ8LS4

Διάτρητος δίσκος με διάμετρο οπής 4,5 mm

Σετ διάτρητων δίσκων MUZ8LS5

Διάτρητοι δίσκοι με διάμετρο οπής 3 mm, 6 mm και 8 mm

Προσαρμογέας MUZ8AD1 με μέρος ζεύξης

Χρειάζεται για τη στερέωση της κρεατομηχανής MUZ8FW1 και των προσαρτημάτων ζυμαρικών MUZ8NV1/NV2 και NV3 στη βασική συσκευή.

Περιέχεται στη συσκευασία παράδοσης της κρεατομηχανής MUZ8FA1.

Kendi güvenliğiniz için

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

Bu aksesuar, çiğ ve pişmiş et, jambon, kümes hayvanları eti ve balık doğramak ve karıştırarak işlemek için uygundur.

Başka 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!

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

Bıçakların kesici yüzey ve ağızlarına dokunmayınız.

Aksesuarları sadece tahrik sistemi duruyorken takınız/çıkarınız.

Önemli!

Aksesuarları sadece bildirilmiş olan çalışma konumunda kullanınız.

Aksesuarları sadece komple monte edilmiş şekilde kullanınız.

Aksesuarları kesinlikle ana cihaz üzerinde monte etmeyiniz.

Et kıyma makinesini sabitlemek için daima bir adaptör MUZ8AD1 (Resim A, 4+5) gereklidir. MUZ8FA1 modelinde adaptör teslimat kapsamına dahildir, aksi halde yetkili satıcılardan alınabilir.

Genel bakış

Lütfen resimli sayfaları açınız.

Resim A

1 Kıyma makinesinin ön takımı

- a Montaj bileziği
- b Delikli disk (delik çapı 4,5 mm)
- c Bıçak
- d Kavrama üniteli helezon
- e Gövde
- f Kilitleme kolu

2 Malzeme doldurma kabı

3 Tıkaç

Özel aksesuar

4 Adaptör MUZ8AD1

5 Kuplaj parçası

6 Meyve suyu sıkma ön seti MUZ8FV1

7 Sıkma hamur (tulumba) ön seti MUZ8SV1

8 Rendeleme ön ünitesi MUZ8RV1

9 Sucuk doldurmak için tıkaç seti MUZ8WS2

10 Makarna ön setleri MUZ8NS1

11 Delikli disk seti MUZ8LS4

12 Delikli disk seti MUZ8LS5

Eğer bir özel aksesuar teslimat kapsamına dahil değilse, yetkili servis üzerinden sonradan da satın alınabilir.

Özel aksesuarlara ait ayrıca verilen kullanma kılavuzunun talimatlarına dikkat ediniz!

Resim B

Çalışma pozisyonu

Aşırı yüklenmeye karşı koruma

Et kıyma makinesinin aşırı bir yüklenmesi durumunda cihazınızın fazla zarar görmesini önlemek için, salyangoz ünitesinde bir çentik (zaruri kırılma yeri) öngörülmüştür.

Aşırı yüklenme söz konusu olduğunda, salyangoz ünitesi bu çentiğin bulunduğu yerden kırılır.

Yeni bir salyangoz ünitesi yetkili servis üzerinden satın alınabilir (Sipariş no. 122089).

Önceden belirlenmiş kırılma noktasına sahip yedek parçalar garanti sorumluluğumuz kapsamına girmez.

Cihazın kullanılması



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

- Et kıyma makinesini ilk kez kullanmadan önce iyice temizleyiniz, bakınız "Temizleme ve koruma".

Resim 10

- Et kıyma makinesi ön takımını, resimde gösterilen sıraya göre monte etmeyiniz. **Delikli diskteki çentik, gövdedeki dil üzerine oturmalıdır.**
- Vida dişli bileziği çok fazla sıkmayınız.

Resim 11

- Kullanılmayan tahrikleri tahrik koruyucu kapakları ile kapatınız.
- Kilit çöme tuşuna basınız ve çok fonksiyonlu kolu 6 konumuna alınız. 
- Mikser tahrik sistemi (motor) koruyucu kapağını yerinden çıkarınız.
- Adaptörü sabitleyiniz:
 - Kuplaj parçasını takınız.
 - Adaptörü takınız ve sıkıştırma civatası ile sabitleyiniz. Dilin konumuna dikkat ediniz!
- Et kıyma makinesini adaptöre takınız ve saatin çalışma yönünün tersine doğru çeviriniz.
- Kilitleme kolunu aşağı bastırınız.
- Şimdi vida dişli halkayı sıkıca vidalayınız.
- Doldurma kabını takınız.
- Kıyma çıkışı deliğinin altına çanak veya tabak koyunuz.
- Elektrik fişini prize takınız.
- Döner şalteri kademe 7 konumuna ayarlayınız.
- İşlenecek besinleri doldurma deliğine doldurunuz. İlave etmek veya bastırmak için tıkaç kullanınız.

Dikkat!

Cihazda kemik işlemeyiniz.

İşiniz sona erdikten sonra

- Cihazı döner şalter üzerinden kapatınız.
- Elektrik fişini çekip çıkarınız.
- Kilitleme kolunu yukarı kaldırınız.
- Et kıyma makinesini saatin çalışma yönünde çeviriniz ve cihazdan çıkarınız.
- Adaptörü ve kuplaj parçasını söküp çıkarınız.
- Et kıyma makinesini temizleyiniz.

Cihazın temizlenmesi ve bakımı

⚠ Dikkat!

Ovalama gerektiren deterjan veya temizlik malzemesi kullanmayınız.

Cihazın yüzeyi zarar görebilir.

Metalden yapılmış et kıyma makinesi parçaları bulaşık makinesinde yıkanmaya elverişli değildir.

- Vida dişli bileziği çözünüz ve ön takım parçalarına ayırınız.
- Metalden yapılmış et kıyma makinesi parçalarını elden yıkayınız ve derhal kurulaştırınız.
- Doldurma çanağı ve tıkaç, bulaşık makinesinde yıkanabilir.
- Kuru delikli diski ve bıçağı yemeklik likit yağ ile yağlayarak, paslanmaya karşı koruyunuz.

Özel aksesuar

(Yetkili satıcılarda bulabilirsiniz)

Dikkat!

Aksesuar parçalarını daima bıçaksız ve delikli disksiz birbirine monte ediniz.

Daha önce anılmış olan "Kendi güvenliğiniz için", "Çalışmadan sonra" ya da "Temizlik ve koruma" ile ilgili tüm bilgi ve uyarılara dikkat ediniz.

Meyve suyu sıkma ön seti MUZ8FV1

Örn. böğürtlen gibi üzümü meyveler, domates, elma, armut ve kuşburnu (kuşburnu sıkılmadan önce 1 saat kaynatılmalıdır) sıkılmak için kullanılır.

Sıkma sonucunda elde edilen meyve tortusu veya ezmesi, özellikle reçel yapmak için çok uygundur.

Resim 13

- Et kıyma makinesinin ön ünitesinin hazırlanmasının tarifinde olduğu gibi hazırlanır. Gerekli yedek parçalara ve meyve suyu sıkma ön ünitesinin montaj işlemindeki montaj sırasına dikkat ediniz.
- Tortunun daha nemli şekilde akabilmesi için, önce montaj bileziğini mümkün olduğu kadar çözünüz.
- Sonra, tortunun istenilen nemlilikle çıkabilmesi için, montaj bileziğini ayarlayınız.
- İşlenecek besinleri doldurma deliğine doldurunuz. İlave etmek veya bastırmak için tıkaç kullanınız.
- Döner şalteri kademe 7 konumuna ayarlayınız.

Sıkma hamur (tulumba) ön seti MUZ8SV1

Kurabiye hamuruna ve gevrek hamura şekil verebilmek içindir.

Resim 14

- Et kıyma makinesinin ön ünitesinin hazırlanmasının tarifinde olduğu gibi hazırlanır. Gerekli yedek parçalara ve sıkma hamur (tulumba) ön setinin montaj işlemindeki montaj sırasına dikkat ediniz.
- İşlenecek hamuru doldurma kabına doldurunuz. İlave etmek veya bastırmak için tıkaç kullanınız.
- Döner şalteri, hamur kıvamına göre 1–5 kademesine ayarlayınız.
- Dışarı çıkan, şekil verilmiş hamuru uygun bir tepsi üzerine alınız. Bu esnada eğer hamur çok hızlı çıkarsa, mutfak robotunu kısa bir süre kapatınız.

Rendeleme ön ünitesi MUZ8RV1

Badem, fındık, soğutulmuş çikolata ve kurutulmuş ekmek veya küçük kahvaltılık kekmeği rendelemek için kullanılır.

Dikkat!

Fındıkları ve bademleri sadece kuru ve az miktarda işleyiniz!

Resim 15

- Et kıyma makinesinin ön ünitesinin hazırlanmasının tarifinde olduğu gibi hazırlanır. Rendeleme ön seti için gerekli münferit parçalara ve montaj esnasında izlenecek sıraya dikkat ediniz.
- İşlenecek besinleri doldurma deliğine doldurunuz. İlave etmek veya bastırmak için tıkaç kullanınız.
- Döner şalteri, besinin sertliğine göre 1–5 kademesine ayarlayınız.

Sucuk doldurmak için tıkaç seti MUZ8WS2

Her türlü sucuk veya sosis doldurmak için, patates köftesi (kroket) şekillendirmek için.

Resim 16

- Et kıyma makinesinin ön ünitesinin hazırlanmasının tarifinde olduğu gibi hazırlanır. Sucuk doldurmak için tıkaç seti için gerekli münferit parçalara ve montaj esnasında izlenecek sıraya dikkat ediniz.
- İşlenecek besinleri doldurma deliğine doldurunuz. İlave etmek veya bastırmak için tıkaç kullanınız.
- Döner şalteri kademe 3–7 konumuna ayarlayınız.

Makarna ön setleri MUZ8NS1

Önceden hazırlanmış hamurdan plakalar (Lazanya, Alman usulü mantı) ve makarna (bant makarna, makarna, rigatoni vs.) hazırlamak için.

Resim 17

- Et kıyma makinesinin ön ünitesinin hazırlanmasının tarifinde olduğu gibi hazırlanır. Makarna ön setleri için gerekli münferit parçalara ve montaj esnasında izlenecek sıraya dikkat ediniz.
- Hamur plakaları (lazanya) için kullanılacak ön seti et kıyma makinesinin içine yerleştiriniz ve et kıyma makinesinin vida dişli halkası ile sabitleyiniz.

veya

- Salyangoz uzatma parçasını et kıyma makinesinin salyangozuna öyle takınız ki, salyangoz dişinin akışı muntazam devam etsin.
- İsteddiğiniz ön seti koninin içine yerleştiriniz ve makarna ön setinin vida dişli halkası ile sabitleyiniz.

Bu özel aksesuara ait ayrıca verilen kullanma kılavuzunun talimatlarına dikkat ediniz!

Delikli disk seti MUZ8LS4

4,5 mm delik çapına sahip delikli disk

Delikli disk seti MUZ8LS5

3 mm, 6 mm ve 8 mm delik çapına sahip delikli diskler

Adaptör MUZ8AD1 ve ilgili kuplaj parçası

MUZ8FW1 et kıyma makinesinin ve ayrıca MUZ8NV1/NV2 ve NV3 makarna ön takımlarının ana cihaza sabitlenmesi için gereklidir.

MUZ8FA1 et kıyma makinesinin teslimat kapsamına dahildir.

Dla własnego bezpieczeństwa

Niniejsze wyposażenie przeznaczone jest dla robota kuchennego MUM8.../MUMXL... . Proszę przestrzegać instrukcji obsługi robota kuchennego. Niniejsze wyposażenie nadaje się do mielenia oraz mieszania surowego i gotowanego mięsa, słoniny, drobiu i ryby. 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 wkładać rąk do otworu wsywowego; do popychania produktów używać zawsze popychacza. Noży nie chwytać za ostrza. Wyposażenie 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 wyposażenia na module napędowym.

Do mocowania przystawki do mielenia mięsa zawsze potrzebny jest adapter MUZ8AD1 (rys. ▲, 4+5). Ten adapter należy do zakresu dostawy modelu MUZ8FA1, natomiast w przypadku innych modeli można go nabyć w handlu specjalistycznym.

Opis urządzenia

Proszę otworzyć składane kartki z rysunkami.

Rysunek ▣

- 1 Przystawka do mielenia mięsa
 - a Nakrętka
 - b Siłko (średnica otworu 4,5 mm)
 - c Nóż
 - d Ślimak z zabierakiem
 - e Obudowa
 - f Dźwignia blokady
 - 2 Taca wsyпова
 - 3 Popychacz
- Wyposażenie dodatkowe**
- 4 Adapter MUZ8AD1
 - 5 Część sprzęgła
 - 6 Przystawka do wyciskania owoców MUZ8FV1

- 7 Przystawka do wyciskania ciastek MUZ8SV1
- 8 Przystawka do tarcia MUZ8RV1
- 9 Zestaw do wtlaczania masy kielbasy MUZ8WS2
- 10 Przystawki do makaronu MUZ8NS1
- 11 Zestawy sitek MUZ8LS4
- 12 Zestawy sitek MUZ8LS5

Jeśli wyposażenie dodatkowe nie jest objęte zakresem dostawy, to można je później nabyć w punktach serwisowych.

Przestrzegać instrukcji zawartych w osobnej instrukcji użytkowania wyposażenia dodatkowego!

Rysunek ▣

Pozycja robocza

Ochrona przed przeciążeniem

W celu uniknięcia poważnych uszkodzeń przy przeciążeniu przystawki do mielenia mięsa, wykonano karb w ślimaku (zaprojektowane miejsce złamania).

Ślimak łamie się w tym miejscu w przypadku przeciążenia.

Nowy ślimak można nabyć w punkcie serwisowym (nr katalogowy 122089).

Części zamienne z miejscem przewidzianego przełomu nie są objęte zobowiązaniem gwarancyjnym.

Obsługa



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 przełącznik:

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

4-stopniowy przełącznik:

1.....2.....3.....4

- Przed pierwszym zastosowaniem dokładnie umyć przystawkę do mielenia mięsa, patrz rozdział „Czyszczenie i pielęgnacja“.


Rysunek 6

- Przystawkę do mielenia mięsa zmontować w przedstawionej kolejności.

Wycięcie w sitku musi być osadzone na występie w korpusie.

- Nakrętki nie dokręcać zbyt mocno.

Rysunek 10

- Osłonie nie używane napędy pokrywać ochronnymi.
- Nacisnąć przycisk odblokowania i ustawić ramię wielofunkcyjne w pozycji 6. 
- Zdjąć pokrywę osłaniającą napęd miksera.
- Przymocować adapter:
 - Włożyć część sprzęgła.
 - Nałożyć adapter i przymocować go śrubą zaciskającą. Zwrócić uwagę na położenie występu!

- Nałożyć przystawkę do mielenia mięsa na adapter i przekręcić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
- Nacisnąć dźwignię blokującą.
- Teraz całkowicie dokręcić nakrętkę.
- Nałożyć tacę wyspową.
- Pod otworem wylotowym przystawki podstawić miskę lub talerz.
- Włożyć wtyczkę do gniazdka.
- Nastawić przełącznik obrotowy na zakres 7.
- Położyć na tacy wyspowej produkty spożywcze przeznaczone do przetworzenia. Do popychania produktów używać popychacza.

Uwaga!

Nie wolno przetwarzać żadnych kości.

Po pracy

- Wyłączyć urządzenie przełącznikiem obrotowym.
- Wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- Dźwignię blokującą odchylić do góry.
- Przekręcić przystawkę do mielenia mięsa w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara i zdjąć.
- Zdjąć adapter i część sprzęgła.
- Umyć przystawkę do mielenia mięsa.

Czyszczenie i pielęgnacja



Uwaga!

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

Metalowe części przystawki do mielenia mięsa nie nadają się do mycia w zmywarce.

- Odkręcić nakrętkę gwintowaną i rozłożyć przystawkę na części.
- Metalowe części przystawki do mielenia mięsa umyć ręcznie i od razu wysuszyć.
- Tacę wyspową i popychacz można myć w zmywarce do naczyń.
- Suche sitko i nóż pokryć olejem jadalnym, w celu ochrony przed korozją.

Wyposażenie dodatkowe

(do nabycia w sklepach specjalistycznych)

Uwaga!

Elementy wyposażenia dodatkowego montować zawsze bez noża i siłka.

Proszę przestrzegać wszystkich wskazówek zawartych w rozdziałach „Dla własnego bezpieczeństwa”, „Po pracy” względnie „Czyszczenie i pielęgnacja”.

Przystawka do wyciskania owoców MUZ8FV1

do wyciskania soku np. z owoców jagodowych, pomidorów, jabłek, gruszek, owoców dzikiej róży (owoce dzikiej róży należy przed wyciskaniem gotować ok. 1 godzinę). Uzyskany przecier nadaje się szczególnie dobrze do przygotowania marmolady.

Rysunek

- Przygotowanie w taki sposób, jak opisano dla przystawki do mielenia mięsa. Zwrócić uwagę na potrzebne pojedyncze części i ich kolejność przy montażu przystawki do wyciskania owoców.
- Najpierw należy tak odkręcić śrubę mocującą, aby jeszcze mokre wytloki wpływały swobodnie.
- Następnie śrubę mocującą nastawić w taki sposób, aby wychodziły wytloki o żądanej wilgotności.
- Położyć na tacy wysypowej produkty spożywcze przeznaczone do przetworzenia.
Do popychania produktów używać popychacza.
- Nastawić przełącznik obrotowy na zakres 7.

Przystawka do wyciskania ciastek MUZ8SV1

do formowania herbatników i kruchych ciastek.

Rysunek

- Przygotowanie w taki sposób, jak opisano dla przystawki do mielenia mięsa. Zwrócić uwagę na potrzebne pojedyncze części i ich kolejność przy montażu przystawki do wyciskania ciastek.
- Ciasto przygotowane do formowania położyć na tacy wysypowej.
Do popychania produktów używać popychacza.

- Przełącznik obrotowy nastawić w zależności od konsystencji ciasta na zakres 1–5.
- Wychodzące, uformowane ciasto odbierać deseczką do krojenia. Jeżeli ciasto wychodzi zbyt szybko, wyłączyć na chwilę urządzenie.

Przystawka do tarcia MUZ8RV1

do tarcia migdałów, orzechów, chłodzonej czekolady i suchego chleba lub bułek.

Uwaga!

Trzeć tylko suche orzechy i migdały – tylko w małych ilościach!

Rysunek

- Przygotowanie w taki sposób, jak opisano dla przystawki do mielenia mięsa. Przy składaniu przystawki do tarcia należy pamiętać o wszystkich potrzebnych częściach i o kolejności ich składania.
- Położyć na tacy wysypowej produkty spożywcze przeznaczone do przetworzenia.
Do popychania produktów używać popychacza.
- Przełącznik obrotowy ustawić na zakres 1–5 – w zależności od twardości produktów spożywczych.

Zestaw do właczania masy kielbasy MUZ8WS2

do właczania masy kielbasy wszelkiego rodzaju, do formowania krokietów ziemniaczanych.

Rysunek

- Przygotowanie w taki sposób, jak opisano dla przystawki do mielenia mięsa. Przy składaniu zestawu do właczania masy kielbasy należy pamiętać o wszystkich potrzebnych częściach i o kolejności ich składania.
- Położyć na tacy wysypowej produkty spożywcze przeznaczone do przetworzenia. Do popychania produktów używać popychacza.
- Nastawić przełącznik obrotowy na zakres 3–7.

Przystawki do makaronu MUZ8NS1

do formowania płatów ciasta (do lasagne lub pierogów niemieckich) i makaronu (szerokich wstążek, rurek rigatoni, rurek makaronowych) ze wstępnie przygotowanego ciasta.

Rysunek

- Przygotowanie w taki sposób, jak opisano dla przystawki do mielenia mięsa. Przy składaniu przystawki do makaronu należy pamiętać o niezbędnych poszczególnych częściach i kolejności ich składania.
- Przystawkę do formowania płatów ciasta (lasagne) włożyć do przystawki do mielenia mięsa i przymocować ją nakrętką przystawki do mielenia mięsa.

albo

- Przedłużacz ślimaka tak nałożyć na ślimak przystawki do mielenia mięsa, żeby zachować ciągłość zwoju ślimaka.
- Wymaganą przystawkę włożyć do stożka i przymocować ją nakrętką przystawki do makaronu.

Przestrzegać instrukcji zawartych w osobnej instrukcji użytkowania wyposażenia dodatkowego!

Zestaw sitek MUZ8LS4

Sitko z otworami o średnicy 4,5 mm

Zestaw sitek MUZ8LS5

Sitka z otworami o średnicy 3 mm, 6 mm i 8 mm

Adapter MUZ8AD1 z częścią sprzętą

Jest potrzebny do mocowania przystawki do mielenia mięsa MUZ8FW1 i przystawek do makaronów MUZ8NV1/NV2 i NV3.

Objęty zakresem dostawy przystawki do mielenia mięsa MUZ8FA1.

Az Ön biztonsága érdekében

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

Tartsa be a konyhai gép használati útmutatóját.

Ez a tartozék nyers és főtt hús, szalonna, szárnyas és hal aprítására és összekeverésére alkalmas. Tilos más tárgyak vagy anyagok feldolgozására használni. A gyártó által engedélyezett tartozékok használatával további alkalmazások lehetségesek.

▲ Biztonsági előírások a készülékhez

Sérülésveszély!

Ne nyúljon a betöltőnyílásba, utántolásához mindig használja a tömőeszközt. A kést ne fogja meg az éleinél.

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 húsdaráló rögzítéséhez mindig szükséges az MUZ8AD1 adapter (▲ ábra, 4+5). Az MUZ8FA1ist modellnél az adapter alaptartozék, egyéb modellekhez pedig szakkereskedésben kapható.

A készülék részei

Kérjük, hogy hajtja ki a képes oldalt.

▲ ábra

- 1 Húsdaráló előtét
 - a Csavargyűrű
 - b Lyukas tárcsa (lyukátmérő 4,5 mm)
 - c Kés
 - d Csiga tokmánnal
 - e Burkolat
 - f Zárókar
 - 2 Betöltőtál
 - 3 Tömőeszköz
- Különleges tartozék
- 4 Adapter MUZ8AD1
 - 5 Csatlakozórész
 - 6 Gyümölcsprés-előtét MUZ8FV1
 - 7 Kinyomós sütemény-előtét MUZ8SV1
 - 8 Reszelő előtét MUZ8RV1
 - 9 Kolbászöltő-készlet MUZ8WS2
 - 10 Metélt tésztához való előtétek MUZ8NS1
 - 11 Lyukas tárcsa előtétek MUZ8LS4
 - 12 Lyukas tárcsa előtétek MUZ8LS5

Amennyiben valamelyik kiegészítő tartozék nem alaptartozék, akkor utólag megvásárolható az ügyfélszolgálaton.

Vegye figyelembe a kiegészítő tartozék külön használati útmutatójának utasításait!

▲ ábra

Munkapozíció

Túlterhelés elleni védelem

A csiga egy rovátkával rendelkezik (lehetőséges (tervezett) törési hely), hogy a húsdaráló túlterhelése esetén a készülék ne károsodjon. Túlterhelés esetén a csiga ezen a helyen törik el.

Új csiga az ügyfélszolgálatnál kapható (rendelési szám: 122089).

A lehetséges (tervezett) törési hellyel ellátott pótalkatrészekre nem vonatkozik garanciánk.

A készülék kezelése



Fontos tudnivaló

A jelen használati utasításban a munka-sebességhez 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

- Az első használat előtt a húsdarálót alaposan tisztítsa meg, lásd a „Tisztítás és ápolás” fejezetet.

☞ ábra

- A húsdaráló-előtétet a bemutatott sorrendben állítsa össze.
A lyukas tárcsán lévő nyílás a készülékhez orrára kerüljön.
- A menetes gyűrűt ne csavarja be nagyon szorosan.

☐ ábra

- Takarja le a nem használt hajtóműveket a hajtóművek védőfedelével.
- Nyomja meg a nyitó-nyomógombot, és a multifunkcionális kart hozza az 6-os állásba. 
- Vegye le az eszköz-meghajtómű védőfedelelet.
- Az adapter rögzítése:
 - Tegye fel a csatlakozórészt.
 - Tegye föl az adaptert, és rögzítse a szorítócsavarral.
Vegye figyelembe a bűtyök helyzetét!
- Tegye a húsdarálót az adapterre, és forgassa az óramutató járásával ellenkező irányba.
- A rögzítő kart nyomja le.
- Most teljesen csavarja rá a csavargyűrűt.
- Helyezze el a betöltőtálat.
- A tálat vagy a tányért tegye a kiömlőnyílás alá.
- Dugja be a hálózati csatlakozódugót.
- A forgókapcsolót állítsa 7-es fokozatra.
- A feldolgozandó élelmiszert tegye a betöltőtáliba.
Utántaláshoz használja a tömőeszközt.

Figyelem!

Ne próbáljon csontot feldolgozni.

A munka befejezése után

- A készüléket kapcsolja ki a forgókapcsolóval.
- Húzza ki a hálózati csatlakozódugót.
- Hajtsa fel a zárókart.
- A húsdarálót csavarja az óramutató járásával megegyező irányba, és vegye le.
- Vegye le az adaptert és a csatlakozórészt.
- Tisztítsa meg a húsdarálót.

Tisztítás és ápolás



Figyelem!

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

A húsdaráló fém alkatrészei nem tisztíthatók mosogatógépben.

- A menetes gyűrűt lazítsa meg, az előtétet szedje szét.
- A húsdaráló fém alkatrészeit kézzel mosogassa el és azonnal szárítsa meg.
- A betöltőtálat és a tömőeszköz mosogatógépben mosható.
- A száraz lyuktárcsát és a kést kenje be étolajjal, hogy ne rozsdásodjanak.

Különlleges tartozék

(szakkereskedésben kapható)

Figyelem!

A tartozékokat mindig a kések és a lyuktárcsa nélkül szerelje össze.

Tartsa be „Az Ön biztonsága érdekében”, „Munka befejezése után” ill. „Tisztítás és ápolás” fejezetben foglalt összes útmutatást.

Gyümölcsprés-előtét MUZ8FV1

pl. bogyós gyümölcsök, paradicsom, alma, körte, csipkebogyó préseléséhez (a csipkebogyót a préselés előtt 1 órán keresztül főzze). Az így nyert gyümölcspép különösen lekvár készítéséhez alkalmas.

☐ ábra

- Előkészület a húsdaráló-előtétnél leírtak szerint. Vegye figyelembe a szükséges alkatrészek sorrendjét a gyümölcsprés-előtét összeszerelésékor.
- Először a rögzítőcsavart nyissa ki annyira, hogy a gyümölcsrost még nedvdúsán ki tudjon folyni.

- Ezután a rögzítőcsavart úgy állítsa be, hogy a kívánt nedvességtartalmú gyümölcsrost lépjen ki.
- A feldolgozandó élelmiszert tegye a betöltőtálba.
Utántaláshoz használja a tömőeszközt.
- A forgókapcsolót állítsa 7-es fokozatra.

Kinyomós sütemény-előtét MUZ8SV1

pogácsatészta vagy omlós tészta formázásához.

Ábra

- Előkészület a húsdaráló-előtétnél leírtak szerint. Vegye figyelembe a szükséges alkatrészek sorrendjét a kinyomós sütemény-előtét összeszerelésekor.
- A feldolgozandó tésztát tegye a betöltőtálba. Utántaláshoz használja a tömőeszközt.
- Állítsa a forgókapcsolót a tészta állagától függően az 1–5-ös fokozatra.
- A kilépő formázott tésztát egy fakanállal válassza le. Közben rövid időre kapcsolja ki a készüléket, ha a tészta túl gyorsan jön ki.

Reszelő előtét MUZ8RV1

mandula, dió, mogyoró, hűtött csokoládé és száraz kenyér vagy zsemle reszeléséhez.

Figyelem!

Diót és mandulát csak szárazon és kis mennyiségben dolgozzon fel!

Ábra

- Előkészület a húsdaráló-előtétnél leírtak szerint. Vegye figyelembe a szükséges alkatrészek sorrendjét a reszelő-előtét összeszerelésekor.
- A feldolgozandó élelmiszert tegye a betöltőtálba.
Utántaláshoz használja a tömőeszközt.
- A forgókapcsolót az élelmiszer keménysege szerint állítsa a 1–5-ös fokozatra.

Kolbásztöltő-készlet MUZ8WS2

Mindenféle kolbász töltéséhez és krokett formázásához.

Ábra

- Előkészület a húsdaráló-előtétnél leírtak szerint. Vegye figyelembe a szükséges alkatrészek sorrendjét a kolbásztöltő-készlet összeállításakor.

- A feldolgozandó élelmiszert tegye a betöltőtálba. Utántaláshoz használja a tömőeszközt.
- A forgókapcsolót állítsa 3–7-es fokozatra.

Metélt tésztához való előtétek MUZ8NS1

előre elkészített tésztából való tésztaalap (lasagne, töltött derelye) és metélt (széles metélték, makaróni, rigatoni stb.) formázásához.

Ábra

- Előkészület a húsdaráló-előtétnél leírtak szerint. Vegye figyelembe a szükséges alkatrészek sorrendjét a metélt tésztához való előtétek összeszerelésekor.
- Helyezze a tésztaalaphoz (lasagnéhoz) való előtétet a húsdarálóra, és rögzítse a húsdaráló csavargyűrűjével.

vagy

- Tegye fel a csigahosszabbítót a húsdaráló csigájára úgy, hogy a csigamenet egyenletesen folytatódjon.
- Helyezze a kívánt előtétet a kúpra, és rögzítse a metélt-előtét csavargyűrűjével.

Vegye figyelembe az ehhez a kiegészítő tartozékhoz tartozó külön használati útmutató utasításait!

Lyuktárcsa-készlet MUZ8LS4

4,5 mm lyukátmérőjű lyuktárcsa

Lyuktárcsa-készlet MUZ8LS5

3 mm, 6 mm és 8 mm lyukátmérőjű lyuktárcsák

Adapter MUZ8AD1 csatlakozó-résszel

Az MUZ8FW1 húsdaráló, valamint az MUZ8NV1/NV2 és NV3 tésztaelőtét alapkészülékre való rögzítéséhez szükséges. Az MUZ8FA1 húsdarálónál alaptartozék.

A módosítás jogát fenntartjuk.

Для Вашої безпеки

Це приладдя призначене для кухонного комбайну MUM8.../MUMXL... . Дотримуватися вказівок інструкції з використання кухонного комбайну.

Це приладдя придатне для подрібнення і перемішування сирого і відвареного м'яса, сала, птиці і риби.

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 встромляти рук до прийомного бункеру, для підштовхування завжди використати штовхач. Не торкатися ріжучих поверхонь ножа. Приладдя можна встановлювати/знімати тільки після зупинки приводу.

Важливо!

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

Для кріплення м'ясорубки необхідний завжди адаптер MUZ8AD1 (малюнок ▲, 4+5). Адаптер входить до комплекту поставки моделі MUZ8FA1, для інших моделей його можна придбати у спеціалізованій торгівлі.

Короткий огляд

Будь ласка, розгорніть сторінки з малюнками.

Малюнок ▲

- 1 Насадка-м'ясорубка
 - a Різьбове кільце
 - b Решітковий диск (діаметр отворів 4,5 мм)
 - c Ніж
 - d Шнек з захоплювачем
 - e Корпус
 - f Стопорний важіль
- 2 Завантажувальна чаша
- 3 Штовхач
- Спеціальні приладдя
- 4 Адаптер MUZ8AD1
- 5 З'єднувальна деталь
- 6 Насадка-прес для фруктів MUZ8FV1

- 7 Насадка для шприцьованого печива MUZ8SV1
- 8 Насадка-тертка MUZ8RV1
- 9 Комплект ковбасного шприца MUZ8WS2
- 10 Насадки для макаронних виробів MUZ8NS1
- 11 Комплект решіткових дисків MUZ8LS4
- 12 Комплект решіткових дисків MUZ8LS5

Спеціальні приладдя, які не входять до комплекту поставки, можна докупити через службу сервісу. Дотримуватися вказівок в окремій інструкції з використання для спеціального приладдя!

Малюнок ▣

Робоче положення

Захист від перевантаження

Щоб попередити значні пошкодження Вашого приладу в разі перевантаження м'ясорубки, шнек має насічку (задане місце зламу). У разі перевантаження шнек зламається в цьому місці.

Новий шнек можна придбати у службі сервісу (номер для замовлення: 122089). На запасні деталі з заданим місцем зламу наші гарантійні зобов'язання не поширюються.

Управління



Важлива вказівка

Рекомендовані в цій інструкції з використання 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

- Перед першим використанням м'ясорубку слід ретельно почистити, див. «Очищення і догляд».


Малюнок 6

- Насадку-м'ясорубку збирати в показаному порядку.

Виймка на решітковому диску повинна розташовуватися на носіку у корпусі.

- Нарізне кільце потрібно закрутити не дуже міцно.

Малюнок 6

- Невживані приводи закрити захисними кришками.
- Натиснути на кнопку розблокування і перевести multifunction-нальний кронштейн у положення  6.
- Зняти захисну кришку приводу для насадок.
- Кріплення адаптера:
 - Вставити з'єднувальну деталь.
 - Встановити адаптер і закріпити за допомогою затискного гвинта. Звернути увагу на положення носика!

- М'ясорубку надіти на адаптер і повернути проти годинникової стрілки.
- Стопорний важіль натиснути вниз.
- Тепер закрутити кільце з різьбою міцно.
- Встановити завантажувальну чашу.
- Підкласти під випускний отвір миску чи тарілку.
- Ввімкнути вилку до розетки.
- Встановити поворотний перемикач на ступінь «7».
- Завантажити продукти для переробки до завантажувальної чаші. Для підштовхування використовувати штовхач.

Увага!

Не переробляти кістки.

Після роботи

- Вимкнути прилад за допомогою поворотного перемикача.
- Вийняти вилку з розетки.
- Підняти доверху стопорний важіль.
- Повернути м'ясорубку за годинниковою стрілкою і зняти.
- Зняти адаптер і з'єднувальну деталь.
- Почистити м'ясорубку.

Очищення і догляд

Увага!

Не застосовувати ніяких абразивних засобів для чищення.

На поверхнях можуть виникнути пошкодження.

Металеві деталі м'ясорубки не можна мити в посудомийній машині.

- Відкрити нарізне кільце і розібрати насадку.
- Металеві деталі м'ясорубки помити вручну і відразу ж витерти досуха.
- Завантажувальну чашу і штовхач можна мити в посудомийній машині.
- Витерти досуха решітковий диск і ніж змастити столовою олією для захисту від іржавіння.

Спеціальні приладдя

(можна придбати в спеціалізованій торгівлі)

Увага!

Приладдя завжди збирати без ножа і решіткового диска.

Звернути увагу на усі вищеназвані вказівки, зазначені в розділах «Для Вашої безпеки», «Після роботи» або «Очищення і догляд».

Насадка-прес для фруктів MUZ8FV1

для вичавлювання, напр.: ягід, томатів, яблук, груш, шипшини (плоди шипшини перед вичавлюванням проварити протягом 1 години). Отриманий фруктовий мус придатний особливо для приготування варення.

Малюнок 13

- Підготовка так само як описувалося для насадки-м'ясорубки.
Звернути увагу на необхідні окремі деталі і порядок складання насадки-преса для фруктів.
- Спочатку закріплювальний гвинт відкрутити настільки, щоб вичавки могли витікати ще вологими.
- відрегулювати потім закріплювальний гвинт так, щоб вичавки могли витікати з бажаним ступенем вологості.
- Завантажити продукти для переробки до завантажувальної чаші.
Для підштовхування використовувати штовхач.
- Встановити поворотний перемикач на ступінь «7».

Насадка для шприцьованого печива MUZ8SV1

для формування тіста для печива або пісочного тіста.

Малюнок 14

- Підготовка так само як описувалося для насадки-м'ясорубки.
Звернути увагу на необхідні окремі деталі і порядок складання насадки для шприцьованого печива.
- Завантажити тісто для переробки до завантажувальної чаші.
Для підштовхування використовувати штовхач.

- Встановити поворотний перемикач в залежності від консистенції тіста на ступінь 1–5.
- Сформоване тісто, що виходить з приладу, викладати на кухонній дошці. Вимикати коротко прилад, якщо тісто виходить занадто швидко.

Насадка-тертка MUZ8RV1

для натирання мигдалю, горіхів, охолодженого шоколаду та сухого хліба чи булочок.

Увага!

Горіхи та мигдаль переробляти лише в сухому вигляді і в невеликій кількості!

Малюнок 15

- Підготовка так само як описувалося для насадки-м'ясорубки.
Звернути увагу на необхідні окремі деталі і порядок зборки насадки-тертки.
- Завантажити продукти для переробки до завантажувальної чаші.
Для підштовхування використовувати штовхач.
- Встановити поворотний перемикач на ступінь 1–5 в залежності від твердості продукту.

Комплект ковбасного шприца MUZ8WS2

для наповнення ковбас будь-якого виду, для формування крокет.

Малюнок 16

- Підготовка так само як описувалося для насадки-м'ясорубки.
Звернути увагу на необхідні окремі деталі і порядок зборки комплекту ковбасного шприца.
- Завантажити продукти для переробки до завантажувальної чаші.
Для підштовхування використовувати штовхач.
- Встановити поворотний перемикач на ступінь 3–7.

Насадки для макаронних виробів MUZ8NS1

для формування листів тіста (лазаньї, вареників) та макаронних виробів (широкої локшини, макеронї, рїгатонї тощо) з заздалегїдь приготовленого тіста.

Малюнок 1

- Підготовка так само як описувалося для насадки-м'ясорубки. Звернути увагу на необхідні окремі деталі і порядок зборки насадки для макаронних виробів.
- Насадку для листів тіста (лазаньї) вставити до м'ясорубки і закріпити за допомогою різьбового кільця м'ясорубки.

або

- Подовжувач шнеку надїти на шнек м'ясорубки таким чином, щоб лїнія шнека продовжилася рївномїрно.
- Вставити бажану насадку у конус і закрїпити за допомогою рїзьбового кільця насадки для макаронних виробів.

Дотримуйтеся рекомендацій в окремїй їнструкції з використання цього спеціального приладдя!

Комплект рїшїткових дискїв MUZ8LS4

Рїшїтковий диск з дїаметром отворїв 4,5 мм

Комплект рїшїткових дискїв MUZ8LS5

Рїшїтковї диски з дїаметром отворїв 3 мм, 6 мм і 8 мм

Адаптер MUZ8AD1 з з'єднувальною деталлю

Потрїбний для крїплення м'ясорубки MUZ8FW1 і насадок для пасти (макаронних виробів) MUZ8NV1/NV2 та NV3 на основному блоці.

Входить до комплекту поставки м'ясорубки MUZ8FA1.

Для Вашей безопасности

Данная принадлежность предназначена для кухонного комбайна MUM8.../MUMXL... . Соблюдать инструкцию по использованию кухонного комбайна.

Данная принадлежность предназначена для измельчения и перемешивания сырого и вареного мяса, сала, птицы и рыбы. 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 опускать руки в загрузочный ствол, для подталкивания всегда использовать толкатель. Не трогать режущие поверхности ножа. Принадлежность можно устанавливать/снимать только после остановки привода.

Важно!

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

Никогда не собирать принадлежность на основном блоке.

Для крепления мясорубки всегда необходим адаптер MUZ8AD1 (рисунок **▲**, 4+5). Адаптер входит в комплект поставки модели MUZ8FA1, для других моделей его можно приобрести в специализированной торговле.

Комплектный обзор

Пожалуйста, откройте страницы с рисунками.

Рисунок **▲**

- 1 Насадка-мясорубка
 - a Кольцо с резьбой
 - b Формовочный диск (диаметр отверстия 4,5 мм)
 - c Нож
 - d Шнек с захватом
 - e Корпус
 - f Фиксирующий рычаг

2 Загрузочный лоток

3 Толкатель

Специальные принадлежности

4 Адаптер MUZ8AD1

5 Соединительная деталь

6 Насадка-пресс для отжима сока MUZ8FV1

7 Насадка-шаблон для выпечки MUZ8SV1

8 Насадка-терка MUZ8RV1

9 Комплект для набивки колбас MUZ8WS2

10 Насадки для макаронных изделий MUZ8NS1

11 Комплект формовочных дисков MUZ8LS4

12 Комплект формовочных дисков MUZ8LS5

Специальные принадлежности, которые не входят в комплект поставки, можно докупить через сервисную службу.

Соблюдайте указания в отдельной инструкции по использованию специальной принадлежности!

Рисунок **▣**

Рабочее положение

Защита от перегрузки

Чтобы предотвратить значительные повреждения Вашего прибора во время перегрузки мясорубки, шнек снабжен насечкой (заданное место слома).

В случае перегрузки шнек сломается в этом месте. Новый шнек можно приобрести в сервисной службе (номер для заказа: 122089). На запасные части с заданным местом слома наши гарантийные обязательства не распространяются.

Эксплуатация



Важное примечание

Рекомендованные в данной инструкции по использованию 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

- Перед первым использованием мясорубку следует тщательно почистить, см. «Чистка и уход».

Рисунок 14

- Насадку-мясорубку собирать в указанной последовательности.
Выемка на формовочном диске должна располагаться на носике в корпусе.
- Не затягивать кольцо с резьбой слишком туго.

Рисунок 15

- Неиспользуемые приводы закрыть защитными крышками.
- Нажать на кнопку разблокировки и перевести мультифункциональный кронштейн в положение 6. 
- Снять защитную крышку привода для насадок.
- Крепление адаптера:
 - Вставить соединительную деталь.
 - Установить адаптер и зафиксировать с помощью зажимного винта. Обратит внимание на положение носика!

- Установить мясорубку на адаптер и повернуть против часовой стрелки.
- Нажать вниз фиксирующий рычаг.
- Теперь крепко закрутить кольцо с резьбой.
- Установить загрузочный лоток.
- Подставить миску или тарелку под выпускное отверстие.
- Вставить вилку в розетку.
- Установить поворотный переключатель на ступень «7».
- Положить предназначенные для переработки продукты в загрузочный лоток. Для подталкивания использовать толкатель.

Внимание!

Не перерабатывать кости.

После работы

- Выключить прибор с помощью поворотного переключателя.
- Извлечь вилку из розетки.
- Поднять вверх фиксирующий рычаг.
- Повернуть мясорубку по часовой стрелке и снять.
- Снять адаптер и соединительную деталь.
- Провести чистку мясорубки.

Чистка и уход



Внимание!

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

Металлические детали мясорубки нельзя мыть в посудомоечной машине.

- Отвинтить кольцо с резьбой и разобрать насадку.
- Металлические детали мясорубки помыть вручную и сразу же вытереть насухо.
- Загрузочный лоток и толкатель можно мыть в посудомоечной машине.
- Просушенные формовочный диск и нож следует смазать растительным маслом, чтобы защитить их от ржавчины.

Специальные принадлежности

(имеются в специализированной торговле)

Внимание!

Принадлежности всегда собирать без ножа и формовочного диска.

Соблюдать все вышеназванные указания в разделах «Для вашей безопасности», «После работы» или «Чистка и уход».

Насадка-пресс для отжима сока MUZ8FV1

для отжима сока напр.: из ягод, помидоров, яблок, груш, шиповника (перед отжимом сока из шиповника его следует поварить в течение 1 часа). Полученный фруктовый мусс особенно хорошо подходит для приготовления повидла.

Рисунок 13

- Подготовка к работе проводится так же, как описано для насадки-мясорубки.
При сборке насадки-пресса для отжима сока следует обратить внимание на необходимые отдельные детали и на последовательность сборки.
- Сначала крепежный винт следует выкрутить настолько, чтобы выжимки могли стекать еще влажными.
- Затем крепежный винт следует отрегулировать таким образом, чтобы выжимки выходили с требуемой степенью влажности.
- Положить предназначенные для переработки продукты в загрузочный лоток. Для подталкивания использовать толкатель.
- Установить поворотный переключатель на ступень «7».

Насадка-шаблон для выпечки MUZ8SV1

для формования теста для печенья или песочного теста.

Рисунок 14

- Подготовка к работе проводится так же, как описано для насадки-мясорубки.
При сборке насадки-шаблона для выпечки следует обратить внимание на необходимые отдельные детали и на последовательность сборки.

- Положить предназначенное для переработки тесто в загрузочный лоток. Для подталкивания использовать толкатель.
- Установить поворотный переключатель на ступень 1–5, в зависимости от консистенции теста.
- Снимать выходящее сформованное тесто на кухонную доску.
При этом кухонный комбайн следует коротко выключать, если тесто выходит слишком быстро.

Насадка-терка MUZ8RV1

для натирания миндаля, орехов, охлажденного шоколада и сухого хлеба или булочек.

Внимание!

Орехи и миндаль перерабатывать только в сухом виде и в небольших количествах!

Рисунок 15

- Подготовка к работе проводится так же, как описано для насадки-мясорубки.
При сборке насадкитерки. следует обратить внимание на необходимые отдельные детали и на последовательность сборки.
- Положить предназначенные для переработки продукты в загрузочный лоток. Для подталкивания использовать толкатель.
- Установить поворотный переключатель на ступень 1–5 в зависимости от твердости продукта.

Комплект для набивки колбас MUZ8WS2

для набивки колбас любого вида, а также для формования крокетов.

Рисунок 16

- Подготовка к работе проводится так же, как описано для насадки-мясорубки.
При сборке комплекта для набивки колбас следует обратить внимание на необходимые отдельные детали и на последовательность сборки.
- Положить предназначенные для переработки продукты в загрузочный лоток. Для подталкивания использовать толкатель.
- Установить поворотный переключатель на ступень 3–7.

Насадки для макаронных изделий MUZ8NS1

для формования листов теста (лазаньи, вареников) и макаронных изделий (лапши, макарони, ригатони и т.д.) из предварительно приготовленного теста.

Рисунок 1

- Подготовка к работе проводится так же, как описано для насадки-мясорубки.
При сборке насадок для макаронных изделий, следует обратить внимание на необходимые отдельные детали и на последовательность сборки.
- Насадку для листов теста (лазаньи) вставить в мясорубку и закрепить с помощью резьбового кольца мясорубки.

или

- Удлинитель шнека надеть на шнек мясорубки таким образом, чтобы линия шнека продолжалась равномерно.
- Вставить желаемую насадку в конус и закрепить с помощью резьбового кольца насадки для макаронных изделий.

Соблюдать указания в отдельной инструкции по использованию для этой специальной принадлежности!

Комплект формовочных дисков MUZ8LS4

Формовочные диски диаметром 4,5 mm

Комплект формовочных дисков MUZ8LS5

Формовочные диски диаметром 3 mm, 6 mm и 8 mm

Адаптер MUZ8AD1 с соединительной деталью

Требуется для крепления мясорубки MUZ8FW1 и насадок для макаронных изделий MUZ8NV1/NV2 und NV3 на основном блоке.

Входит в комплект поставки мясорубки MUZ8FA1.

طقم قرص مثقب MUZ8LS4

قرص مثقب بقطر ثقب قدره 4,5 ملليمتر

طقم قرص مثقب MUZ8LS5

أقراص مثقب بقطر ثقب قدره 3 ملليمتر، 6 ملليمتر و 8 ملليمتر

مهايئ MUZ8AD1 مع قطعة قرن

يتم استخدامه لتثبيت مفرمة اللحم MUZ8FW1 والتجهيزات الإضافية لإعداد العجائن MUZ8NV1/NV2 و NV3 على الجهاز الأساسي. وهو موجود ضمن متضمنات توريد مفرمة اللحم MUZ8FA1.

التجهيزات الإضافية لإعداد المكرونة MUZ8NS1

لتشكيل ألواح عجين (الازانيا، أكياس العجين المحشوة) ومكرونة (مكرونة شريطية، مكاروني، ريفاتوني) من عجين تم إعداده مسبقاً.

- يتم إعداد الجهاز للاستخدام كما هو متبع في إعداد تجهيزة مفرمة اللحم الإضافية. يجب مراعاة تركيب كافة الأجزاء الضرورية للتجهيزات الإضافية لإعداد المكرونة الواحدة بعد الأخرى طبقاً للخطوات الموضحة لتركيبها.
- يتم تركيب التجهيزة الإضافية الخاصة بإعداد ألواح العجين (الازانيا) في مفرمة اللحم ويتم تثبيتها بواسطة حلقة الإغلاق القلاووظية الخاصة بمفرمة اللحم.

أو

- يتم وضع قطعة تطويل العمود الخلزوني على العمود الخلزوني بحيث يتم الحفاظ على استمرار حركة العمود الخلزوني بصورة منتظمة.
 - يتم تركيب التجهيزة الإضافية المطلوبة في الخروط ويتم تثبيتها بواسطة حلقة الإغلاق القلاووظية الخاصة بالتجهيزة الإضافية لإعداد المكرونة.
- يجب مراعاة الالتزام بالتنبيهات والإرشادات المنصوص عليها في تعليمات الاستخدام المنفصلة الخاصة بالملحق التكميلي الخاص هذا!

نحتفظ بحق إدخال التعديلات.

الصورة ٤

- يتم إعداد الجهاز للاستخدام كما هو متبع في إعداد مفرمة اللحم - كتجهيزة إضافية. يجب مراعاة تركيب كافة الأجزاء الضرورية لتجهيزة تشكيل العجين الواحدة بعد الأخرى طبقا للخطوات الموضحة لتركيبها.
- يوضع العجين المراد تشكيله في وعاء التعبئة. تستخدم اسطوانة الدفع لإدخال العجين بالتجهيزة. على حسب قوام العجين يتم ضبط المفتاح الدوار على الدرجة 1-5.
- يتم استقبال العجين المُشكّل الخارج على لوحة المطبخ. ويراعى في ذلك إبطال الجهاز لفترة قصيرة إذا تدفق العجين إلى الخارج بسرعة.

المبشرة - كتجهيزة إضافية MUZ8RV1

تستخدم لبشر الجوز واللوز وقطع الخبز الجافة تنبيه!

يجب تعبئة كميات قليلة وجافة من الجوز واللوز.

الصورة ٥

- يتم إعداد الجهاز للاستخدام كما هو متبع في إعداد مفرمة اللحم - كتجهيزة إضافية. يجب مراعاة تركيب كافة الأجزاء الضرورية لتجهيزة البشر الواحدة بعد الأخرى طبقا للخطوات الموضحة لتركيبها.
- توضع المواد الغذائية المراد بشرها في وعاء التعبئة. تستخدم اسطوانة الدفع لإدخال المواد الغذائية بالتجهيزة.
- على حسب درجة صلابة المادة الغذائية يتم ضبط المفتاح الدوار على الدرجة 1-5.

طقم تعبئة نقانق Muz8WS2

لتعبئة نقانق من كافة الأنواع، ولتشكيل أصابع بطاطس الكروكيت.

الصورة ٦

- يتم إعداد الجهاز للاستخدام كما هو متبع في إعداد تجهيزة مفرمة اللحم الإضافية. يجب مراعاة تركيب كافة الأجزاء الضرورية لطقم تعبئة النقانق الواحدة بعد الأخرى طبقا للخطوات الموضحة لتركيبها.
- توضع المواد الغذائية المراد بشرها في وعاء التعبئة. تستخدم اسطوانة الدفع لإدخال المواد الغذائية بالتجهيزة.
- يضبط مفتاح التشغيل الدوار على الدرجة 3-7.

- يتم فك حلقة الإغلاق القلاووظية ونزع التجهيزة من مكانها.
- أجزاء مفرمة اللحم المصنوعة من المعدن يتم غسلها يدويا ثم يتم جفيفها على الفور.
- وعاء التعبئة واسطوانة الدفع صالحة للتنظيف في غسالة الأواني.
- يتم دهن القرص المثقب الجاف والسكين الجاف بزيت طعام، وذلك لغرض حمايتها من الصدأ.

ملحقات إضافية

(توجد لدى التجار المتخصصين)

تنبيه!

- تركيب كافة الملحقات دائما بدون السكين والقرص المثقب. يجب مراعاة جميع التنبيهات المذكورة فيما سبق تحت «من أجل أمانكم وسلامتكم»، «بعد الانتهاء من العمل» و «التنظيف والعناية بالجهاز».

عصارة الفواكه - كتجهيزة إضافية Muz8FV1

إنّ عصارة الفواكه مناسبة على سبيل المثال لعصر الفراولة وما يشابهها وكذلك الطماطم والتفاح والكمثرى ، وأيضا للزعرور يجب غلى الزعرور في الماء لمدة ساعة قبل العصر). وعصارة قطع الفواكه الناتجة هي أنسب ما يكون لإعداد المربى.

الصورة ٧

- يتم إعداد الجهاز للاستخدام كما هو متبع في إعداد مفرمة اللحم - كتجهيزة إضافية. يجب مراعاة تركيب كافة الأجزاء الضرورية للعصارة الواحدة بعد الأخرى طبقا للخطوات الموضحة لتركيب العصارة.
- توضع المواد الغذائية المراد عصرها في وعاء التعبئة. تستخدم اسطوانة الدفع لإدخال المواد الغذائية بالعصارة.
- يضبط مفتاح التشغيل الدوار على الدرجة 7.
- يتم أولا فتح حلقة الإغلاق القلاووظية بدرجة تسمح بمرور العصير و قطع الفواكه.
- ثم تضبط حلقة التثبيت على الدرجة التي تسمح بمرور العصير مع قطع الفواكه بالشكل المرغوب فيه.

قمع لتشكيل عجين الحلويات - كتجهيزة إضافية

MUZ8SV1

تستخدم لتشكيل البسكويت أو عجين الحبوب سهلة التفطيت.

الصورة D



- يتم تركيب الأغشية الواقية لوحدة الإدارة على وحدات الإدارة الغير مستخدمة حالياً.
- يتم ضغط زر فك تجهيزه إحكام الإغلاق ويتم ضبط الذراع المتراوحة على الوضع 6.
- يتم إخراج الغطاء الواقى لوحدة إدارة أداة العمل.
- تثبيت المهائى:
 - يتم تركيب قطعة القرن.
 - يتم تركيب المهائى ويتم تثبيته باستخدام المسمار اللولبي القامط.
- يجب مراعاة وضع الجزء الناتج!
- يتم تركيب مفرمة اللحم على المهائى ويتم إدارتها في عكس اتجاه دوران عقرب الساعة.
- اضغط ذراع التثبيت إلى أسفل.
- الآن يتم إحكام ربط حلقة الإغلاق القلاووظية.
- ركب وعاء التعبئة.
- ضع صحنًا أو وعاءً تحت فتحة إخراج اللحم المفروم.
- يتم إدخال قابس الجهاز في مقبس تغذية بالكهرباء.
- اضبط مفتاح التشغيل على الدرجة 7.
- ضع المواد الغذائية المراد فرمها في وعاء التعبئة.
- استخدم اسطوانة الدفع لإدخال المواد الغذائية بالمفرمة.

تنبيه!

لا تضع عظاماً في المفرمة على الإطلاق.

بعد الانتهاء من الاستخدام

- يتم إيقاف تشغيل الجهاز بواسطة المفتاح الدوار.
- يتم إخراج قابس الجهاز من مقبس التغذية بالكهرباء.
- يتم رفع ذراع التثبيت إلى أعلى.
- يتم إدارة مفرمة اللحم في اتجاه دوران عقرب الساعة ويتم إخراجها.
- يتم إخراج المهائى وقطعة القرن.
- يتم تنظيف مفرمة اللحم.

التنظيف و العناية

⚠ انتبه!

- يجب عدم استخدام أية مواد تنظيف حاكة أو خشنة.
- استخدام مثل هذه المواد يمكن أن يؤدي إلى إلحاق ضرر بالأسطح الخارجية.
- أجزاء مفرمة اللحم المصنوعة من المعدن يجب عدم تنظيفها في آلة غسل الأواني.

في حالة عدم وجود واحدة من الملحقات التكميلية الخاصة ضمن متضمنات التوريد، عندئذ فإن الملحق التكميلي المطلوب يمكن شراؤه بصورة لاحقة عن طريق مركز خدمة العملاء.

يجب مراعاة الالتزام بالتنبهات والإرشادات المنصوص عليها في تعليمات الاستخدام المنفصلة الخاصة بالملحق التكميلي الخاص!

الصورة E

وضع التشغيل

جهاز حماية المحرك

للحلول دون ترتب تلف أو ضرر جسيم بالجهاز الخاص بكم عند حدوث تحميل زائد على مفرمة اللحم فإن العمود الحلزوني مجهز بموضع محزز (موضع انكسار محدد مسبقاً). عند حدوث تحميل زائد فإن العمود الحلزوني ينكسر عند هذا الموضع.

يمكن الحصول على عمود حلزوني جديد عن طريق الشراء لدى مركز خدمة العملاء (رقم طلب المنتج 122089).

قطع الغيار ذات موضع الانكسار المحدد مسبقاً لا تعد جزءاً من التزاماتنا المترتبة على الضمان.

التشغيل



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

- يجب تنظيف مفرمة اللحم جيداً قبل الاستخدام لأول مرة، أنظر «التنظيف والعناية بالجهاز».

الصورة G

- ركب تجهيز مفرمة اللحم طبقاً للخطوات الموضحة بالرسم.
- الجزء المفرغ في القرص المثقب يلزم أن يكون مستقراً في النتوء الموجود في جسم الاحتواء.
- لا تحمك ربط حلقة الإغلاق القلاووظية.

من أجل سلامتكم

يمكن استخدام الملحقات مع ماكينة المطبخ طراز.../MUMXL.../MUM8...
رجاء الرجوع إلى دليل استخدام ماكينة المطبخ طراز.
هذا الملحق التكميلي صالح ومناسب لتفتيت وخلط اللحوم، لحوم الباكون، لحوم الطيور ولحوم
الأسماك، سواء كانت نيئة أو ناضجة.
لا يسمح باستخدام الجهاز في معالجة 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

يجب عدم إدخال اليد مطلقاً في منفذ التعبئة، لدفع المادة الجاري إعادها يجب دائماً استخدام
اسطوانة الدفع المعدة لذلك.
يجب عدم الإمساك بالسكين من على أسطح القطع.
يجب عدم تركيب/إخراج مفرمة اللحم إلا عندما تكون وحدة الإدارة موجودة في وضع السكون التام.
تنبيه هام!
يجب عدم استخدام الملحقة الإضافية إلا في وضع التشغيل المنصوص عليه في تعليمات
الاستخدام هذه.
يجب عدم استخدام الملحقة الإضافية إلا عندما تكون كافة أجزائها مركبة مع بعضها.
يجب عدم القيام على الإطلاق بتجميع أجزاء الملحق التكميلي على الجهاز الأساسي.
لتثبيت مفرمة اللحم تكون هنا دائماً حاجة إلى مهائى Muz8AD1 (الصورة 4+5، A). عند تعلق
الأمر بطراز Muz8FA1 فإن المهائى يكون موجوداً مع متضمنات التوريد، فيما عدا ذلك يمكن الحصول
على المهائى لدى المتاجر المتخصصة.

ملحقات تكميلية خاصة	نظرة عامة
4 مهائى Muz8AD1	برجاء فتح صفحات الرسوم الإيضاحية
5 قطعة قرن	الصورة A
6 عصارة فواكه - تجهيزة إضافية Muz8FV1	1 مفرمة لحم - تجهيزة إضافية
7 قمع لتتشكيل عجين الحلويات - تجهيزة إضافية	a حلقة إغلاق قلاووظية
Muz8SV1	b قرص مثقب (يبلغ قطر ثقبه 4,5 م)
8 مبشرة - تجهيزة إضافية Muz8RV1	c سكين
9 طقم تعبئة نقانق Muz8WS2	d عمود حلزوني بسحاب
10 تجهيزات إضافية لإعداد مكرونة Muz8NS1	e جسم احتواء
11 طقم قرص مثقب Muz8LS4	f ذراع تثبيت
12 طقم قرص مثقب Muz8LS5	2 وعاء تعبئة
	3 اسطوانة دفع

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Str. 34

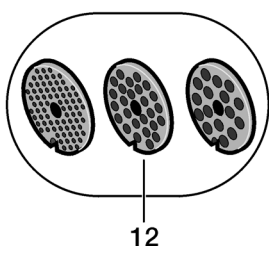
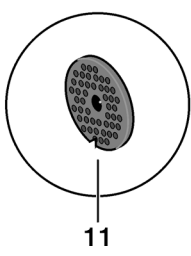
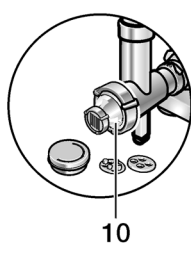
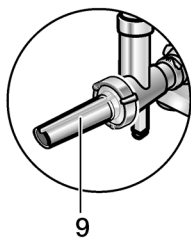
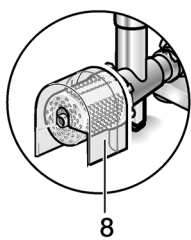
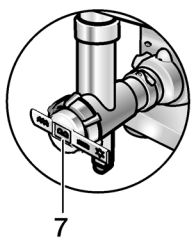
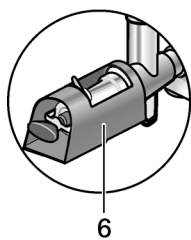
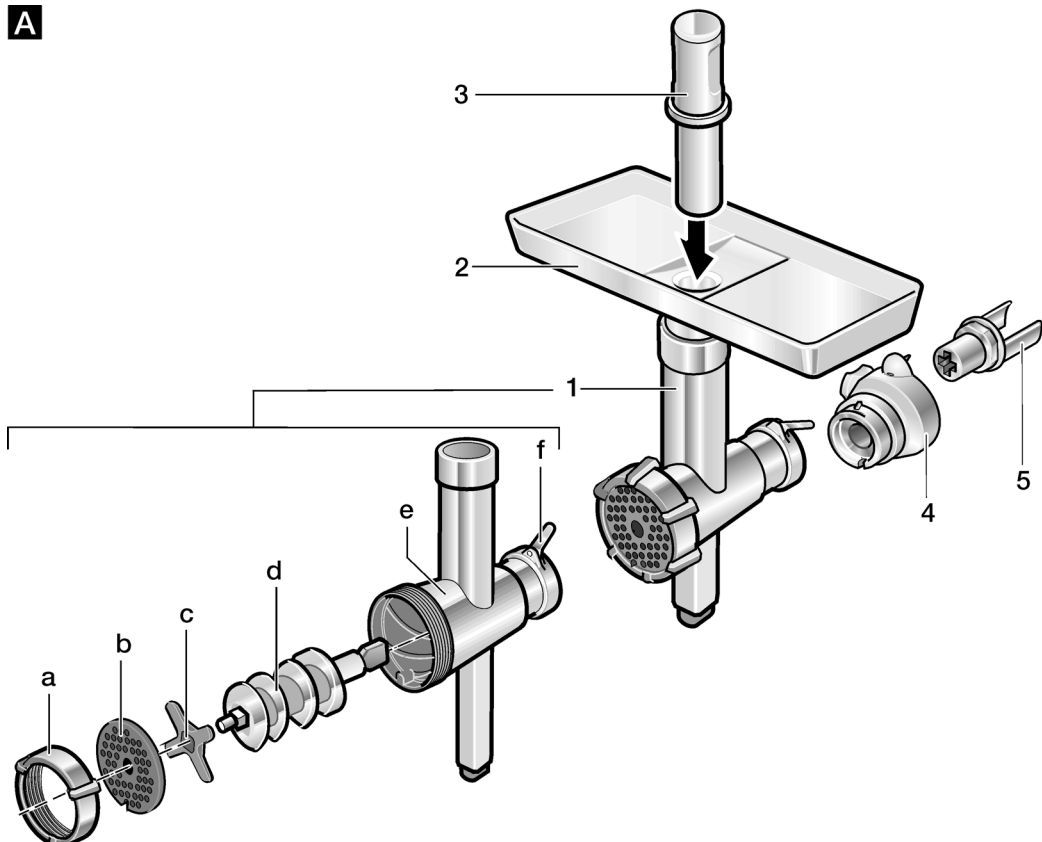
81739 München

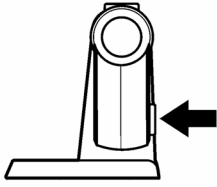
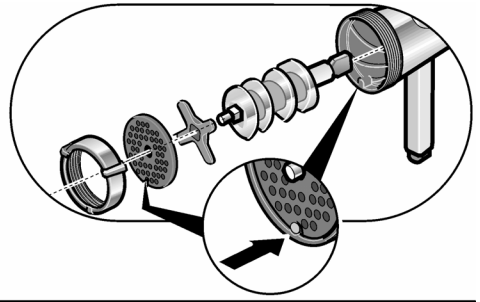
Germany

www.bosch-home.com

9000908536/11.2013
de, en, fr, it, nl, da, no, sv, fi,
es, pt, el, tr, pl, hu, uk, ru, ar

A



B**C****D**