

**BOSCH**

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

# VeggieLove

## MUZ5VL1

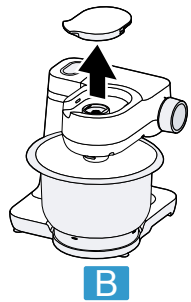
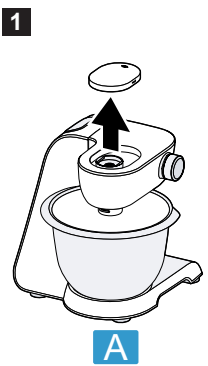
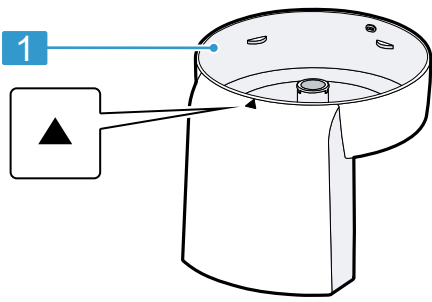
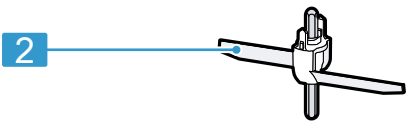
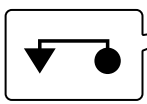
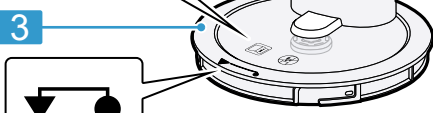
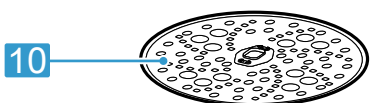
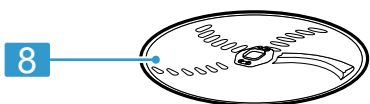
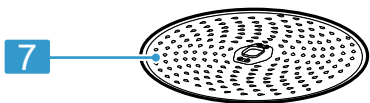
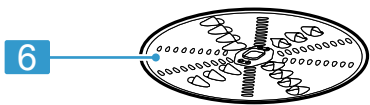
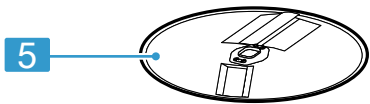
[de]	Gebrauchsanleitung	Durchlaufschnitzler	8
[en]	User manual	Slicer	11
[fr]	Manuel d'utilisation	Accessoire râpe/éminceur	14
[it]	Manuale utente	Sminuzzatore	17
[nl]	Gebruikershandleiding	Doorloopsnijder	20
[da]	Betjeningsvejledning	Foodprocessor	23
[no]	Bruksanvisning	Foodprosessor	26
[sv]	Bruksanvisning	Rivj�rn	29
[fi]	K�ytt�ohje	Vihannesleikkuri	32
[es]	Manual de usuario	Cortador rallador	35
[pt]	Manual do utilizador	Cortador	38
[el]	Εγχειρίδιο χρ�στη	Πολυκ�πτης	41
[tr]	Kullanım kılavuzu	Doğrayıcı	44
[pl]	Instrukcja obsługi	Szatkownica	47
[uk]	Керівництво з експлуатації	Наскрізна шатківниця	50
[ru]	Руководство пользователя	Измельчитель	53
[ar]	دليل المستخدم	مقسم	56

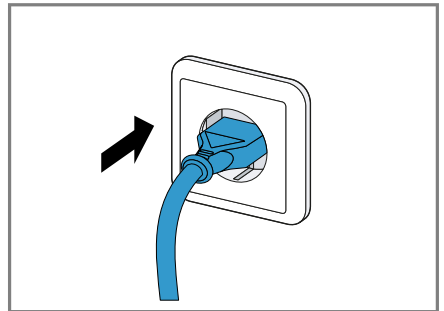
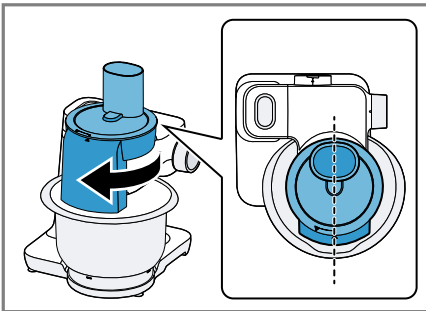
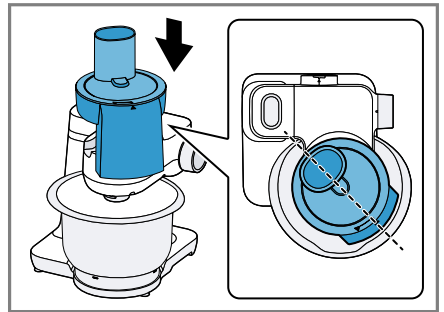
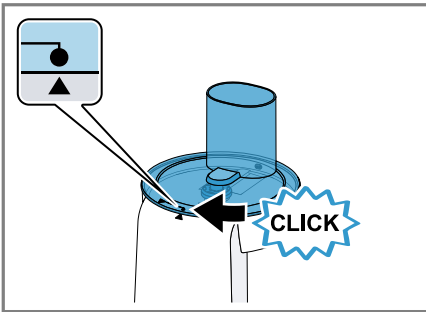
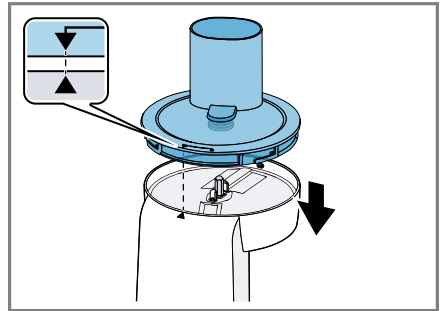
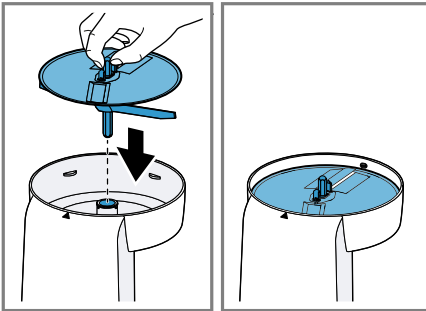
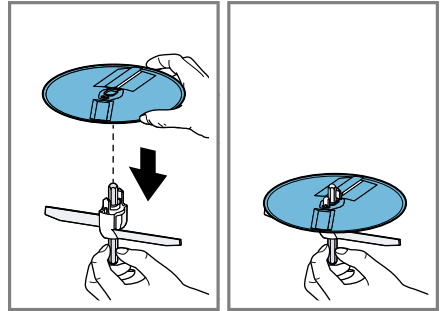
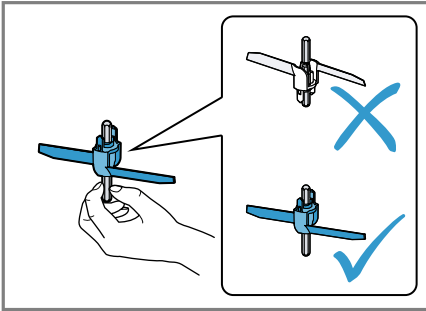


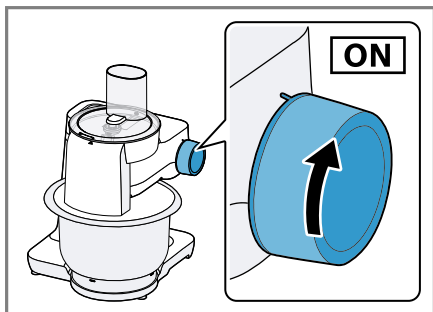
<https://digitalguide.bsh-group.com?mat-no=8001226394>



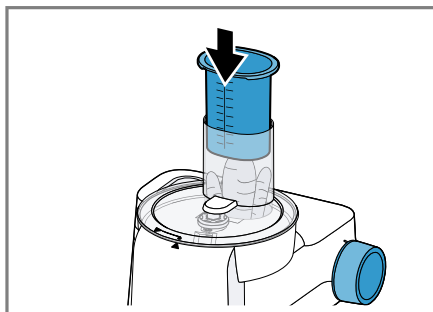
- [de]** Scannen Sie den QR-Code oder besuchen Sie die Webseite, um die erweiterten Hinweise zur Benutzung zu öffnen. Dort finden Sie zusätzliche Informationen zu Ihrem Gerät oder Zubehör.
- [en]** Scan the QR code or visit the website to open the Further Notices for Use. You can find additional information about your appliance or accessory here.
- [fr]** Scannez le code QR ou visitez le site Web pour ouvrir les informations d'utilisation complémentaires. Vous y trouverez des informations supplémentaires concernant votre appareil ou accessoire.
- [it]** Scansionare il codice QR oppure visitare il sito Web per indicazioni dettagliate sull'uso. Si trovano informazioni aggiuntive sull'apparecchio o gli accessori.
- [nl]** Scan de QR-code of bezoek de website om de uitgebreide gebruiksinstructies te openen. Hierin vindt u meer informatie over het apparaat of toebehoren.
- [da]** Scan QR-koden, eller besøg hjemmesiden, for at åbne de udvalgte anvisninger om anvendelse. Der kan der findes yderligere oplysninger om apparatet eller tilbehøret.
- [no]** Skann QR-koden eller besøk nettstedet for å åpne mer informasjon om bruken. Der finner du mer informasjon om apparatet eller tilbehøret.
- [sv]** Scanna QR-koden eller gå till webbplatsen och öppna de utökade användningsanvisningarna. Där finns mer information om din apparat eller dina tillbehör.
- [fi]** Skanna QR-koodi tai vieraile internet-sivustollamme, jotta voit avata laajennetut käyttötiedot. Sieltä löydät laitetta tai varustetta koskevia lisätietoja.
- [es]** Para abrir las indicaciones ampliadas sobre el uso, visite la página web o escanee el código QR. Allí encontrará más información sobre el aparato o los accesorios.
- [pt]** Leia o código QR ou visite a página web para abrir as indicações avançadas relativas à utilização. Aí encontra informações adicionais sobre o seu aparelho ou acessório.
- [el]** Σαρώστε τον κωδικό QR ή επισκεφτείτε την ιστοσελίδα, για να ανοίξετε τις διευρυμένες υποδείξεις για τη χρήση. Εκεί θα βρείτε πρόσθετες πληροφορίες για τη συσκευή σας ή τα εξαρτήματα.
- [tr]** Ayrıntılı kullanım bilgilerine ulaşmak için QR kodu taratın veya web sayfasını ziyaret ediniz. Cihaz ve aksesuarlar ile ilgili ayrıntılı bilgileri bu şekilde edinebilirsiniz.
- [pl]** Aby uzyskać rozszerzone informacje na temat zastosowań urządzenia, należy zeskanować kod QR albo wejść na stronę internetową. Można tam znaleźć dodatkowe informacje na temat posiadanego urządzenia i akcesoriów.
- [uk]** Щоб отримати докладні вказівки з користування, зіскануйте QR-код або відвідайте сайт. Там ви знайдете додаткові відомості про прилад або приладдя.
- [ru]** Чтобы узнать больше о пользовании, отсканируйте QR-код или зайдите на сайт. Там вы найдете более подробные сведения о приборе и принадлежностях.
- [ar]** امسح رمز الاستجابة السريعة ضوئياً أو تفضّل بزيارة الموقع الإلكتروني لفتح الإرشادات الموسّعة حول الاستخدام. تجد هناك معلومات إضافية حول جهازك أو الملحقات.



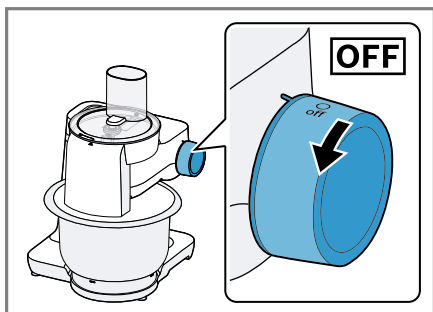




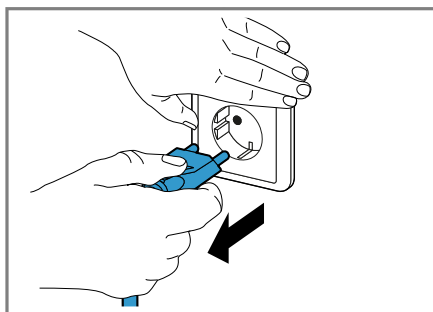
11



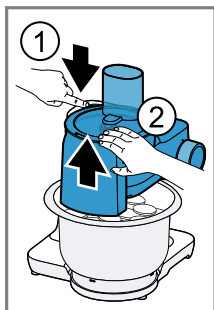
12



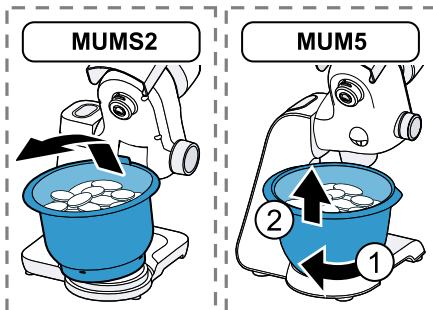
13



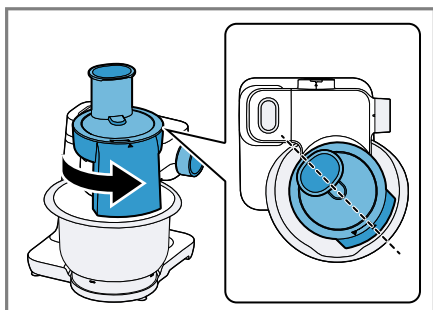
14



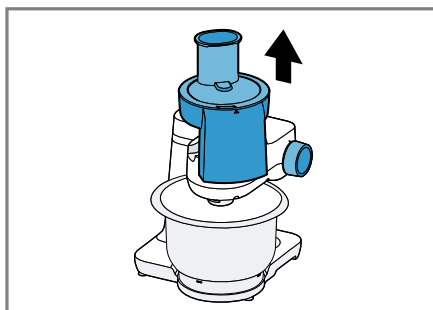
15



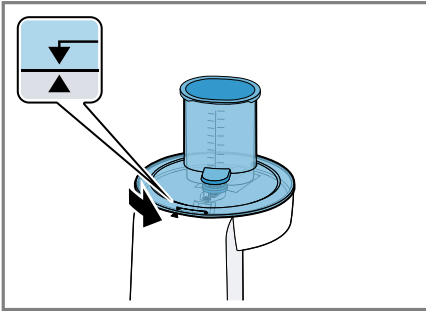
16



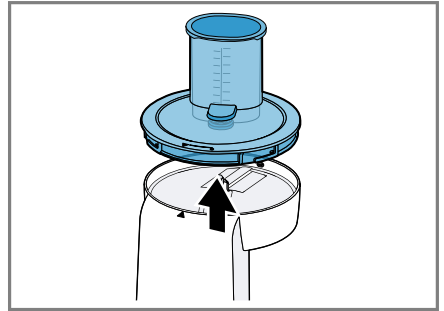
17



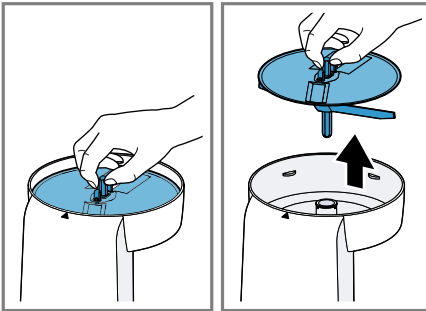
18



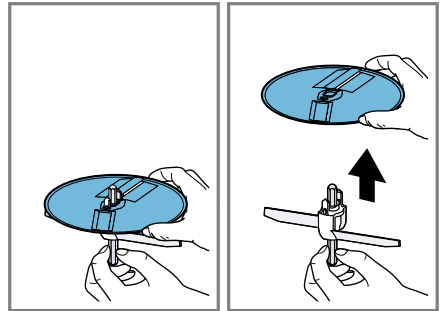
19














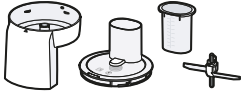





20












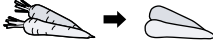










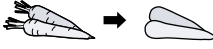













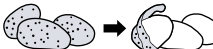













21



22

23

					
			MAX	1-4	1-7/ M
			1000 g	4	7
			1000 g	3	5
			1000 g	3	5
			1000 g	3	5
			1000 g	3	6
			1000 g	4	7
			1000 g	4	6
			1000 g	3	5
			800 g	4	7
			1000 g	4	7
			1000 g	4	6
			1000 g	4	7
			1000 g	4	6
			1000 g	3	5
			1000 g	3	5
			1000 g	3	6
			1000 g	3	6
			1000 g	3	6



## Sicherheit

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

Verwenden Sie das Zubehör nur:

- mit einer Küchenmaschine der Baureihe MUMS2, MUMS4, MUM5.
- mit Originalteilen und -zubehör.
- zum Schneiden, Raspeln und Reiben von Lebensmitteln.
- ▶ Die Zerkleinerungsscheiben nur am Rand anfassen.
- ▶ Nie die scharfen Messer und Kanten mit bloßen Händen berühren.
- ▶ Nicht in den Einfüllschacht fassen.
- ▶ Nur den Stopfer verwenden, um Zutaten nachzuschieben.
- ▶ Das Zubehör nie am Grundgerät zusammenbauen.
- ▶ Das Zubehör nur bei Stillstand des Antriebs und ausgestecktem Gerät aufsetzen und abnehmen.
- ▶ Das Zubehör nur in der dafür vorhergesehenen Arbeitsposition verwenden.

## Sachschäden vermeiden

- ▶ Keine Lebensmittel verarbeiten, die harte Bestandteile enthalten, z. B. Knochen, Knorpel oder Kerne.
- ▶ Keine Gegenstände in den Einfüllschacht oder das Gehäuse stecken, z. B. Kochlöffel.
- ▶ Vor der Verwendung den Einfüllschacht und das Gehäuse auf Fremdkörper überprüfen.
- ▶ Keinen großen Druck mit dem Stopfer ausüben.

## Bestandteile

→ Abb. 1

1	Gehäuse
2	Scheibenträger
3	Deckel mit integriertem Einfüllschacht
4	Stopfer und Messbecher

5	Schneidwendescheibe dick/dünn
6	Raspelwendescheibe grob/fein
7	Reibscheibe fein
8	Schneid-Raspel-Wendescheibe <sup>1</sup>
9	Asia-Gemüsescheibe <sup>1</sup>
10	Reibscheibe grob <sup>1</sup>

<sup>1</sup> Je nach Geräteausstattung

## Symbole

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



<sup>1</sup> Je nach Geräteausstattung



## Zerkleinerungsscheiben

Bezeichnung	Verwendung
Schneidwende-scheibe dick/dünn 	Lebensmittel in dicke oder dünne Scheiben schneiden, z. B. Obst und Gemüse. Kennzeichnung: <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 1 = dicke Scheiben</li> <li>■ 3 = dünne Scheiben</li> </ul> <b>Hinweis:</b> Nicht geeignet zur Verarbeitung von Hartkäse, Brot, Brötchen oder Schokolade. <b>Tipp:</b> Schneiden Sie gekochte Kartoffeln erst nach dem Auskühlen.
Raspelwende-scheibe grob/fein 	Lebensmittel in grobe oder feine Stücke raspeln, z. B. Obst, Gemüse oder Käse, wie Gouda oder Edamer. Kennzeichnung: <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 2 = grobe Seite</li> <li>■ 4 = feine Seite</li> </ul> <b>Hinweis:</b> Nicht geeignet zur Verarbeitung von Nüssen oder Hartkäse, z. B. Parmesan. <b>Tipp:</b> Raspeln Sie Weichkäse mit der groben Seite.
Reib-scheibe fein 	Lebensmittel mittelfein raspeln, z. B. rohe Kartoffeln oder Hartkäse, wie Parmesan. <b>Hinweis:</b> Nicht geeignet zur Verarbeitung von Weichkäse und Schnittkäse.
Reib-scheibe grob <sup>1</sup> 	Lebensmittel grob raspeln, z. B. rohe Kartoffeln für Knödel, Klöße oder Reibekuchen.

<sup>1</sup> Je nach Geräteausstattung

Bezeichnung	Verwendung
Schneid-Raspel-Wendescheibe <sup>1</sup> 	Rohe Kartoffeln reiben oder in Scheiben schneiden. <b>Hinweis:</b> Nicht geeignet zur Verarbeitung von sehr faserigen Lebensmitteln, z. B. Lauch oder Mango.
Asia-Gemüsescheibe <sup>1</sup> 	Lebensmittel in feine Streifen schneiden, z. B. Obst und Gemüse.

<sup>1</sup> Je nach Geräteausstattung

## Überlastsicherung

Die Überlastsicherung verhindert, dass der Motor und andere Bauteile durch eine zu hohe Belastung beschädigt werden. Wenn der Durchlaufschneider überlastet oder blockiert wird, bricht die Achse des Scheibenträgers an der dafür vorgesehenen Sollbruchstelle.

**Hinweis:** Ersatzteile mit Sollbruchstelle sind nicht Bestandteil unserer Garantieverpflichtungen. Ein neuer Scheibenträger ist unter der Bestellnummer 00630760 beim Kundendienst erhältlich.

## Übersicht der Grundgeräte

Dieses Zubehör kann mit verschiedenen Grundgeräten verwendet werden. Bereiten Sie Ihre Küchenmaschine vor, wie abgebildet.

→ Abb. **2**

- |          |   |
|----------|---|
| <b>A</b> | Küchenmaschine der Baureihe MUMS4 oder MUM5 |
| <b>B</b> | Küchenmaschine der Baureihe MUMS2           |

## Bedienung

### Durchlaufschneider zusammenbauen

→ Abb. **3 - 7**

## de Reinigungsübersicht

### Durchlaufschnitzler am Grundgerät anbringen

→ Abb. 8 - 9

### Lebensmittel mit dem Durchlaufschnitzler verarbeiten

→ Abb. 10 - 13

### Schüssel entleeren

**Tipp:** Sie können die Schüssel während der Verarbeitung entleeren, ohne den Durchlaufschnitzler abzunehmen.

→ Abb. 14 - 16

### Durchlaufschnitzler abnehmen

→ Abb. 17 - 18

### Durchlaufschnitzler auseinandernehmen

→ Abb. 19 - 22

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

## Reinigungsübersicht

Reinigen Sie die einzelnen Teile, wie in der Tabelle angegeben.

→ Abb. 23

**Tipp:** An den Kunststoffteilen können Verfärbungen entstehen, z. B. bei der Verarbeitung von Karotten. Entfernen Sie die Verfärbungen mit einem weichen Tuch und einigen Tropfen Speiseöl.

## Anwendungsbeispiele

Beachten Sie die Angaben und Werte in der Tabelle.

→ Abb. 24

## Störungen beheben

### Verarbeitete Lebensmittel fallen nicht in die Schüssel.

Auslassöffnung oder Gehäuse ist verstopft.

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

3. Nehmen Sie das Zubehör auseinander und entfernen Sie die Verstopfung.

### Zerkleinerungsscheibe dreht sich nicht, obwohl das Grundgerät läuft.

Deckel ist nicht korrekt aufgesetzt und eingerastet.

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

Zubehör wurde überlastet und Achse des Scheibenträgers ist an der Sollbruchstelle gebrochen.

- ▶ Sie können beim Kundendienst unter der Bestellnummer 00630760 einen neuen Scheibenträger bestellen.

## Safety

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

Only use the accessories:

- with a kitchen machine from the same series MUMS2, MUMS4, MUM5.
- With genuine parts and accessories.
- for cutting up, shredding and grating food.
- ▶ Only take hold of the cutting discs by the edge.
- ▶ Never touch the sharp blades and edges with bare hands.
- ▶ Do not reach into the filling shaft.
- ▶ Only use the pusher to push down ingredients.
- ▶ Never assemble the accessories on the base unit.
- ▶ Only attach and remove accessories once the drive has stopped and the appliance has been unplugged.
- ▶ The accessories should only be used in the intended operating position.

### Avoiding material damage

- ▶ Do not process food that contains hard components, e.g. bones, gristle or stones.
- ▶ Do not insert objects into the filling shaft or housing, e.g. wooden spoons.
- ▶ Before use, check the filling shaft and housing for foreign objects.
- ▶ Do not apply great force with the pusher.

### Components

→ Fig. 1





<b>1</b>	Housing
<b>2</b>	Disc holder
<b>3</b>	Lid with integrated filling shaft
<b>4</b>	Pusher and measuring jug
<b>5</b>	Reversible cutting disc, thick/thin
<b>6</b>	Reversible shredding disc, coarse/fine

<sup>1</sup> Depending on the appliance specifications





<b>7</b>	Fine grating disc
<b>8</b>	Reversible slicing / shredding disc <sup>1</sup>
<b>9</b>	Asia vegetables disc <sup>1</sup>
<b>10</b>	Coarse grating disc <sup>1</sup>

<sup>1</sup> Depending on the appliance specifications



### Symbols

Symbol	Description
	Follow the instructions in the operating instructions.
	Do not reach into the filling shaft.
	Attach the lid
	Position marking housing

## Cutting discs

Designation	Use
Reversible cutting disc, thick/thin 	Cutting food into thick or thin slices, e.g. fruit and vegetables. Marking: <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 1 = thick slices</li> <li>■ 3 = thin slices</li> </ul> <b>Note:</b> Not suitable for processing hard cheese, bread, rolls or chocolate. <b>Tip:</b> Only cut up cooked potatoes once they have cooled down.
Reversible shredding disc, coarse/fine 	Shredding food coarsely or finely, e.g. fruit, vegetables or cheese as Gouda or Edam. Marking: <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 2 = coarse side</li> <li>■ 4 = fine side</li> </ul> <b>Note:</b> Not suitable for processing nuts or hard cheese, e.g. Parmesan. <b>Tip:</b> Shred soft cheese with the coarse side only.
Fine grating disc 	Shredding food medium-fine, e.g. raw potatoes or hard cheese such as Parmesan. <b>Note:</b> Not suitable for processing soft cheese and cheese slices.
Coarse grating disc <sup>1</sup> 	Grating food coarsely, e.g. raw potatoes for dumplings or potato pancakes.

<sup>1</sup> Depending on the appliance specifications

Designation	Use
Reversible slicing / shredding disc <sup>1</sup> 	Grating raw potatoes or cutting into slices. <b>Note:</b> Not suitable for processing very fibrous foods, e.g. leek or mango.
Asia vegetables disc <sup>1</sup> 	For cutting food into thin strips, e.g. fruit and vegetables.

<sup>1</sup> Depending on the appliance specifications

## Overload protection

The overload protection system prevents the motor and other components from being damaged through being overloaded. If the continuous feed shredder is overloaded or blocked, the disc holder shaft will break at the predetermined breaking point.

**Note:** Spare parts with a predetermined breaking point are not covered by our warranty obligations. A new disc holder is available from customer service under order number 00630760.

## Overview of base units

This accessory can be used with different base units.

You can prepare your kitchen machine as shown.

→ Fig. 2

- A** Kitchen machine from the MUMS4 or MUM5 series
- B** Kitchen machine from the MUMS2 series

## Controls

### Assembling the continuous feed shredder

→ Fig. 3 - 7

## Fitting continuous feed shredder onto the base unit

→ Fig. 8 - 9

## Processing food with the continuous feed shredder

→ Fig. 10 - 13

## Emptying the bowl

**Tip:** You can empty the bowl during processing without removing the continuous feed shredder.

→ Fig. 14 - 16

## Removing the continuous feed shredder

→ Fig. 17 - 18

## Dismantling the continuous feed shredder

→ Fig. 19 - 22

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

## Overview of cleaning

Clean the individual parts as indicated in the table.

→ Fig. 23

**Tip:** When processing food such as carrots, plastic parts may become discoloured. Remove discolouration with a soft cloth and a few drops of cooking oil.

## Application examples

Observe the comments and figures in the table.

→ Fig. 24

## Troubleshooting

### Processed food does not fall into the bowl.

Outlet opening or housing is blocked.

1. Finish processing and unplug from the mains.
2. Remove the accessory.
3. Take the accessory apart and remove the blockage.

### Cutting disc does not rotate although the base unit is running.

Lid is not fitted and engaged properly.

- ▶ Check whether the lid is fitted properly.

Accessory has been overloaded and the disc holder shaft has broken at the predetermined breaking point.

- ▶ You can order a new disc holder from customer service under order number 00630760.

## Sécurité

- Lisez attentivement cette notice.
  - Observez la notice de l'appareil de base.
- Utilisez uniquement l'accessoire :
- avec un robot culinaire de la série MUMS2, MUMS4, MUM5.
  - avec des pièces et accessoires d'origine.
  - pour trancher, râper et émincer des produits alimentaires.
  - ▶ Ne saisir les disques à réduire que par leurs bords.
  - ▶ Ne jamais toucher les lames et arêtes acérées avec les mains nues.
  - ▶ Ne pas introduire les doigts dans l'ouverture d'ajout.
  - ▶ Utiliser uniquement le pilon pousoir pour rajouter des ingrédients.
  - ▶ Ne jamais assembler l'accessoire sur l'appareil de base.
  - ▶ Mettre en place et retirer l'accessoire uniquement après immobilisation de l'entraînement et débranchement de l'appareil.
  - ▶ Utiliser uniquement l'accessoire dans la position de travail prévue à cet effet.

### Prévenir les dégâts matériels

- ▶ Ne jamais utiliser d'aliments contenant des parties dures, p. ex. des os, cartilages ou noyaux.
- ▶ Ne jamais introduire d'objet dans l'orifice d'ajout ou le boîtier, par ex. une cuillère en bois.
- ▶ S'assurer de l'absence de corps étranger dans l'orifice d'ajout et le boîtier avant l'utilisation.
- ▶ Ne pas appliquer une force trop importante sur le pilon pousoir.

### Composants

→ Fig. 1




<b>1</b>	Boîtier
<b>2</b>	Porte-disque
<b>3</b>	Couvercle avec ouverture pour ajout
<b>4</b>	Pilon pousoir et gobelet gradué


<sup>1</sup> Selon l'équipement de l'appareil

<b>5</b>	Disque réversible à émincer épais / fin
<b>6</b>	Disque réversible à râper grossier / fin
<b>7</b>	Disque à râper fin
<b>8</b>	Disque réversible à émincer / râper <sup>1</sup>
<b>9</b>	Disque pour julienne de légumes <sup>1</sup>
<b>10</b>	Disque à râper grossier <sup>1</sup>




<sup>1</sup> Selon l'équipement de l'appareil

### Symboles




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

Symbole	Description
	Repère de positionnement sur le boîtier

## Disques à réduire

Désignation	Utilisation
Disque réversible à émincer épais / fin 	Pour émincer les aliments en tranches fines et épaisses, p. ex. fruits et légumes. Marquage : <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 1 = tranches épaisses</li> <li>■ 3 = tranches fines</li> </ul> <b>Remarque :</b> Ne convient pas pour couper le fromage à pâte dure, le pain, les petits-pains et le chocolat. <b>Conseil :</b> Ne couper les pommes de terre cuites qu'une fois qu'elles ont refroidi.
Disque réversible à râper grossier / fin 	Pour râper les aliments en petits et gros morceaux, p. ex. les fruits, les légumes ou le fromage. Marquage : <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 2 = côté grossier</li> <li>■ 4 = côté fin</li> </ul> <b>Remarque :</b> Ne convient pas pour traiter les noix ni les fromages à pâte dure, p. ex. le parmesan. <b>Conseil :</b> Ne râper le fromage à pâte molle qu'avec le côté de râpage grossier.
Disque à râper fin 	Pour râper les aliments mi-fin, p. ex. des pommes de terre crues ou du fromage à pâte dure (p. ex. parmesan). <b>Remarque :</b> Ne convient pas pour traiter le fromage à pâte molle et le fromage en tranches.

<sup>1</sup> Selon l'équipement de l'appareil

Désignation	Utilisation
Disque à râper grossier <sup>1</sup> 	Pour râper grossièrement des aliments comme des pommes de terre crues (p. ex. pour faire des quenelles de pomme de terre ou des rösti).
Disque réversible à émincer / râper <sup>1</sup> 	Pour râper des pommes de terre crues ou les couper en tranches. <b>Remarque :</b> Ne convient pas pour traiter les aliments très fibreux, p. ex. le poireau ou la mangue.
Disque pour julienne de légumes <sup>1</sup> 	Émincer les aliments en fines lanières, p. ex. fruits et légumes.

<sup>1</sup> Selon l'équipement de l'appareil

## Sécurité anti-surcharge

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

Si l'accessoire râpeur / éminceur est surchargé ou bloqué, l'axe du porte-disque se brise au niveau de la zone de rupture programmée prévue à cet effet.

**Remarque :** Les pièces de rechange à zone de rupture programmée ne sont pas couvertes par nos engagements à garantie. Un nouveau porte-disque est disponible auprès du service après-vente sous la référence 00630760.

## Aperçu des appareils de base

Cet accessoire peut être utilisé avec différents appareils de base. Préparez votre robot culinaire, comme illustré.

→ Fig. **2**

**A** Robot culinaire de la série MUMS4 ou MUM5

**B** Robot culinaire de la série MUMS2

## Utilisation

### Assembler l'accessoire râpeur / éminceur

→ Fig. **3** - **7**

### Poser l'accessoire râpeur / minceur sur l'appareil de base

→ Fig. **8** - **9**

### Traiter les aliments avec l'accessoire râpeur / éminceur

→ Fig. **10** - **13**

### Vider le bol

**Conseil :** Vous pouvez vider le bol pendant le traitement, sans devoir enlever l'accessoire râpeur / éminceur.

→ Fig. **14** - **16**

### Retirer l'accessoire râpeur / éminceur

→ Fig. **17** - **18**

### Démonter l'accessoire râpeur / éminceur

→ Fig. **19** - **22**

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

## Guide de nettoyage

Nettoyez les différents composants comme indiqué dans le tableau.

→ Fig. **23**

**Conseil :** Des décolorations peuvent apparaître sur les pièces en plastique, p. ex. lors du traitement des carottes. Enlevez les décolorations avec un chiffon doux et quelques gouttes d'huile alimentaire.

## Exemples d'utilisations

Respectez les indications et valeurs figurant dans le tableau.

→ Fig. **24**

## Dépannage

### Les produits alimentaires ne tombent pas dans le bol.

L'orifice de sortie ou le boîtier est obstrué.

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

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

Le couvercle n'est pas correctement placé et enclenché.

- ▶ Vérifiez si le couvercle est correctement monté.

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

- ▶ Vous pouvez commander un nouveau porte-disque auprès du Service après-vente sous la référence 00630760.





## Sicurezza

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

Utilizzare l'accessorio soltanto:

- con un robot da cucina della serie MUMS2, MUMS4, MUM5.
- con gli accessori e le parti originali.
- per tagliare, tagliare a julienne e grattugiare alimenti.
- ▶ Afferrare i dischi sminuzzatori solo dal bordo.
- ▶ Non toccare mai le lame e i bordi taglienti a mani nude.
- ▶ Non introdurre le mani nel pozzetto di riempimento.
- ▶ Per spingere gli ingredienti utilizzare solo il pestello.
- ▶ Non assemblare mai l'accessorio sull'apparecchio base.
- ▶ Applicare e rimuovere l'accessorio solo ad ingranaggio fermo ed apparecchio scollegato.
- ▶ Utilizzare l'accessorio soltanto nell'apposita posizione di lavoro.

## Prevenzione di danni materiali

- ▶ Non lavorare alimenti contenenti parti dure, ad es. ossi, cartilagine o noccioli.
- ▶ Non introdurre oggetti (es. cucchiaini) nel pozzetto di riempimento o nel corpo dell'apparecchio.
- ▶ Prima dell'uso, verificare che il pozzetto di riempimento e il corpo dell'apparecchio non presentino corpi estranei.
- ▶ Non esercitare una forte pressione con il pestello.

## Componenti

→ Fig. 1

<b>1</b>	Corpo dell'apparecchio
<b>2</b>	Portadisco
<b>3</b>	Coperchio con bocca di carico integrata
<b>4</b>	Pestello e misurino
<b>5</b>	Disco taglierina spesso/fine
<b>6</b>	Disco grattugia fine/grossa
<b>7</b>	Disco a fori fini per grattugiare

<sup>1</sup> In funzione dell'allestimento dell'apparecchio

<b>8</b>	Disco doppia funzione taglio/grattugia <sup>1</sup>
<b>9</b>	Disco per verdure asiatiche <sup>1</sup>
<b>10</b>	Disco a fori grossi per grattugiare <sup>1</sup>

<sup>1</sup> In funzione dell'allestimento dell'apparecchio


## Simboli


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


## Dischi sminuzzatori

Denominazione	Utilizzo
	<sup>1</sup> In funzione dell'allestimento dell'apparecchio



Denominazione	Utilizzo
<p>Disco tagliarina spesso/fine</p> 	<p>Tagliare gli alimenti a fette spesse o sottili, ad es. frutta e verdura.</p> <p>Identificazione:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 1 = fette spesse</li> <li>■ 3 = fette sottili</li> </ul> <p><b>Nota:</b> Non idoneo per la lavorazione di formaggio duro, pane, panini o cioccolato.</p> <p><b>Consiglio:</b> Tagliare le patate bollite solo a freddo.</p>

<p>Disco grattugia fine/grossa</p> 	<p>Tagliare a julienne gli alimenti in fette spesse o sottili, ad es. frutta, verdura o formaggio, come Gouda o Edamer.</p> <p>Identificazione:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 2 = lato grosso</li> <li>■ 4 = lato fine</li> </ul> <p><b>Nota:</b> Non idoneo per la lavorazione di noci o formaggio duro, ad es. Parmigiano.</p> <p><b>Consiglio:</b> Grattugiare il formaggio tenero con il lato grosso.</p>
---	--

<p>Disco a fori fini per grattugiare</p> 	<p>Grattugiare gli alimenti mediofinemente, ad es. patate crude o formaggio duro, come Parmigiano.</p> <p><b>Nota:</b> Non idoneo per la lavorazione di formaggio tenero e formaggio da taglio.</p>
---	---

<p>Disco a fori grossi per grattugiare<sup>1</sup></p> 	<p>Grattugiare gli alimenti grossolanamente, ad es. patate crude per canederli, polpette o frittelle di patate.</p>
---	---

<sup>1</sup> In funzione dell'allestimento dell'apparecchio

Denominazione	Utilizzo
<p>Disco doppia funzione taglio/grattugia<sup>1</sup></p> 	<p>Grattugiare le patate crude o tagliarle a fette.</p> <p><b>Nota:</b> Non idoneo per la lavorazione di alimenti molto fibrosi, ad es. porri o mango.</p>
<p>Disco per verdure asiatiche<sup>1</sup></p> 	<p>Tagliare gli alimenti in strisce sottili, ad es. frutta e verdura.</p>

<sup>1</sup> In funzione dell'allestimento dell'apparecchio

## Sicurezza di sovraccarico

La sicurezza di sovraccarico previene che il motore ed altri componenti vengano danneggiati da un sovraccarico eccessivo. Se lo sminuzzatore continuo viene riempito eccessivamente oppure ostruito, l'asse del portadisco sull'apposito punto di rottura predeterminato si rompe.

**Nota:** I ricambi con punto di rottura predeterminato non rientrano nei nostri doveri di garanzia. È possibile ordinare un portadisco nuovo presso il servizio assistenza clienti con il codice d'ordine 00630760.

## Panoramica degli apparecchi base

Questo accessorio può essere impiegato con diversi apparecchi base. Preparare il robot da cucina come illustrato. → Fig. 2

**A** Robot da cucina della serie MUMS4 o MUM5

**B** Robot da cucina della serie MUMS2

## Funzionamento

### Assemblaggio dello sminuzzatore continuo

→ Fig. 3 - 7

## Montaggio dello sminuzzatore continuo sull'apparecchio base

→ Fig. **8** - **9**

## Lavorazione degli alimenti con lo sminuzzatore continuo

→ Fig. **10** - **13**

## Svuotamento della ciotola

**Consiglio:** È possibile svuotare la ciotola durante la lavorazione senza rimuovere lo sminuzzatore continuo.

→ Fig. **14** - **16**

## Rimozione dello sminuzzatore continuo

→ Fig. **17** - **18**

## Smontaggio dello sminuzzatore continuo

→ Fig. **19** - **22**

**Consiglio:** Pulire tutte le parti subito dopo l'uso per prevenire l'essiccamento dei residui.

## Panoramica per la pulizia

Pulire i singoli componenti come indicato nella tabella.

→ Fig. **23**

**Consiglio:** Durante la lavorazione, per es. di carote, sulle parti di plastica si possono formare macchie colorate. Rimuovere le macchie con un panno morbido e alcune gocce di olio da cucina.

## Esempi d'impiego

Rispettare le indicazioni e i dati nella tabella.

→ Fig. **24**

## Sistemazione guasti

### Gli alimenti lavorati non cadono nella ciotola.

Apertura di uscita o corpo ostruito.

1. Terminare la lavorazione e scollegare la spina di alimentazione.
2. Togliere gli accessori.

3. Rimuovere gli accessori ed eliminare l'ostruzione.

### Il disco sminuzzatore non ruota sebbene l'apparecchio base sia in funzione.

Coperchio non inserito né agganciato correttamente.

- ▶ Verificare che il coperchio sia stato correttamente montato.

Gli accessori sono stati sovraccaricati e l'asse del portadisco si è spezzato nel punto di rottura prestabilito.

- ▶ È possibile ordinare un portadisco nuovo presso il servizio assistenza clienti con il codice d'ordine 00630760.

## Veiligheid

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

Gebruik het toebehoren alleen:

- met een keukenmachine van de bouwserie MUMS2, MUMS4, MUM5.
- met originele onderdelen en accessoires.
- om te snijden, raspen en malen van levensmiddelen.
- ▶ De fijnmaakschijven alleen aan de rand vastpakken.
- ▶ Nooit de scherpe messen en randen met blote handen aanraken.
- ▶ Niet in de vulschacht grijpen.
- ▶ Alleen de stopper gebruiker om ingrediënten toe te voegen.
- ▶ Het toebehoren nooit samenbouwen terwijl het op het basisapparaat is aangebracht.
- ▶ Het toebehoren alleen bij stilstand van de aandrijving en uit het stopcontact verwijderde stekker aanbrengen en verwijderen.
- ▶ Het toebehoren alleen in de daarvoor bestemde werkstand gebruiken.

## Materiële schade voorkomen

- ▶ Geen levensmiddelen verwijderen die harde bestanddelen bevatten, bijv. beenderen, kraakbeen of pitten.
- ▶ Geen voorwerpen in de vulschacht of de behuizing steken, bijv. kooklepel.
- ▶ Vóór het gebruik de vulschacht en de behuizing op vreemde voorwerpen controleren.
- ▶ Geen grote druk met de stopper uitoefenen.

## Onderdelen

→ Fig. 1





<b>1</b>	Behuizing
<b>2</b>	Schijfhouder
<b>3</b>	Deksel met geïntegreerde vulschacht
<b>4</b>	Stopper en maatbeker

<sup>1</sup> Afhankelijk van de apparaatuitvoering

<b>5</b>	Snij-schijf dik/dun
<b>6</b>	Raspschijf grof/fijn
<b>7</b>	Maalschijf fijn
<b>8</b>	Snij-/raspschijf <sup>1</sup>
<b>9</b>	Schijf voor Aziatische groenten <sup>1</sup>
<b>10</b>	Maalschijf grof <sup>1</sup>

<sup>1</sup> Afhankelijk van de apparaatuitvoering


## Symbolen

Symbol	Beschrijving
	Neem de aanwijzingen in de gebruiksaanwijzing in acht.
	Niet in de vulschacht grijpen.
	Deksel plaatsen
	Positiemarkering behuizing

## Fijnmaakschijven

Aanduiding	Gebruik
Snijschijf dik/dun 	Levensmiddelen in dikke of dunne plakken snijden, bijvoorbeeld groente en fruit. Aanduiding: <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 1 = dikke plakjes</li> <li>■ 3 = dunne plakjes</li> </ul> <b>Opmerking:</b> Niet geschikt voor de verwerking van harde kaas, brood, broodjes of chocolade. <b>Tip:</b> Snij gekookte aardappelen pas nadat ze zijn afgekoeld.
Raspschijf grof/fijn 	Levensmiddelen in grove of fijne stukjes raspen, bijv. groente, fruit of kaas, zoals Goudse of Edammer kaas. Aanduiding: <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 2 = grove zijde</li> <li>■ 4 = fijne zijde</li> </ul> <b>Opmerking:</b> Niet geschikt voor de verwerking van noten of harde kaas, bijvoorbeeld Parmezaanse kaas. <b>Tip:</b> Rasp zachte kaas met de grove zijde.
Maalschijf fijn 	Levensmiddelen middelfijn raspen, bijvoorbeeld ongekookte aardappelen of harde kaas, zoals Parmezaanse kaas. <b>Opmerking:</b> Niet geschikt voor de verwerking van zachte kaas en snijdbare kaas.
Maalschijf grof <sup>1</sup> 	Levensmiddelen grof raspen, bijvoorbeeld ongekookte aardappelen voor knoedels, aardappelkoekjes of rösti.

<sup>1</sup> Afhankelijk van de apparaatuitvoering

Aanduiding	Gebruik
Snij-/raspschijf <sup>1</sup> 	Ongekookte aardappelen raspen of in plakjes snijden. <b>Opmerking:</b> Niet geschikt voor de verwerking van zeer vezelige levensmiddelen, bijvoorbeeld prei of mango.
Schijf voor Aziatische groenten <sup>1</sup> 	Levensmiddelen in fijne reepjes snijden, bijv. fruit en groente.

<sup>1</sup> Afhankelijk van de apparaatuitvoering

## Overbelastingsbeveiliging

De overbelastingsbeveiliging voorkomt dat de motor en andere onderdelen door een te hoge belasting worden beschadigd. Wanneer de doorloopsnijder overbelast of geblokkeerd raakt, breekt de as van de schijfhouder op het daarvoor voorziene breekpunt.

**Opmerking:** Vervangingsonderdelen met ingebouwde breekpunten maken geen deel uit van onze garantieverplichtingen. Een nieuwe schijfhouder is onder bestelnummer 00630760 verkrijgbaar bij de servicedienst.

## Overzicht van de basisapparaten

Dit toebehoren kan met verschillende basisapparaten worden gebruikt. Bereid de keukenmachine voor zoals afgebeeld.

→ Fig. 2

**A** Keukenmachine van de bouwserie MUMS4 of MUM5

**B** Keukenmachine van de bouwserie MUMS2

## Bediening

### Doorloopsnijder in elkaar zetten

→ Fig. 3 - 7

## Doorloopsnijder aanbrengen op het basisapparaat

→ Fig. 8 - 9

## Levensmiddelen verwerken met de doorloopsnijder

→ Fig. 10 - 13

## Kom leegmaken

**Tip:** U kunt de kom tijdens de verwerking leegmaken zonder de doorloopsnijder eraf te halen.

→ Fig. 14 - 16

## Doorloopsnijder eraf halen

→ Fig. 17 - 18

## Doorloopsnijder uit elkaar halen

→ Fig. 19 - 22

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

## Reinigingsoverzicht

Reinig de afzonderlijke onderdelen zoals in de tabel is aangegeven.

→ Fig. 23

**Tip:** Aan de kunststof onderdelen kunnen verkleuringen optreden, bijvoorbeeld bij de verwerking van wortel. Verwijder de verkleuringen met een zachte doek en een paar druppels spijsolie.

## Toepassingsvoorbeelden

Neem de gegevens en waarden in de tabel in acht.

→ Fig. 24

## Stringen verhelpen

**Verwerkte levensmiddelen vallen niet in de kom.**

Uitlaat-opening of behuizing is verstopt.

1. Stop de verwerking en trek de stekker uit het stopcontact.
2. Haal het accessoire eraf.
3. Haal het accessoire uit elkaar en verwijder de verstopping.

## Fijnmaakschijf draait niet, hoewel het basisapparaat werkt.

Deksel is niet correct geplaatst en vastgeklit.

- ▶ Controleer of het deksel correct is gemonteerd.

Het accessoire is overbelast geraakt en de as van de schijfhouder is op het breekpunt gebroken.

- ▶ U kunt bij de klantenservice onder bestelnummer 00630760 een nieuwe schijfhouder bestellen.

## Sikkerhed

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

Brug kun tilbehøret:

- Med en køkkenmaskine af typerækken MUMS2, MUMS4, MUM5.
- med originale dele og tilbehør.
- Til at skære, raspe og rive fødevarer.
  - ▶ Tag kun fat i kanten på finhakningsskiverne.
  - ▶ Berør aldrig de skarpe knive og kanter med de bare fingre.
  - ▶ Stik ikke fingrene ind i påfyldningsskakt.
  - ▶ Brug kun stopperen for at skubbe ingredienser i.
  - ▶ Tilbehør må aldrig samles på motorenheden.
  - ▶ Tilbehøret må kun sættes på og tages af, når drevet står stille, og apparatet er afbrudt fra strømnettet.
  - ▶ Tilbehøret må kun bruges i den dertil beregnede arbejdsposition.

## Forhindring af materielle skader

- ▶ Forarbejd ingen madvarer, som indeholder hårde bestanddele, f.eks. knogler eller kerner.
- ▶ Stik ikke genstande i påfyldningsskakt eller huset, f.eks. grydeske.
- ▶ Kontrollér påfyldningsskakt og huset for fremmedlegemer før anvendelse.
- ▶ Udøv ikke noget stort tryk på stopperen.

## Bestanddele

→ Fig. 1





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

<sup>1</sup> Afhængigt af apparatets udstyr

8	Vendbar skære-/raspeskive <sup>1</sup>
9	Asia-grøntskive <sup>1</sup>
10	Riveskive grov <sup>1</sup>

<sup>1</sup> Afhængigt af apparatets udstyr


## Symboler

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

## Finhakningsskiver

Betegnelse	Anvendelse
Vendbar skæreskive tynd/tyk	Skæring af fødevarer i tykke eller tynde skiver, f.eks. frugt og grøntsager.

<sup>1</sup> Afhængigt af apparatets udstyr

Beteg- nelse	Anvendelse
	<p>Mærkning:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 1 = tykke skiver</li> <li>■ 3 = tynde skiver</li> </ul> <p><b>Bemærk:</b> Ikke egnet til at forarbejde hård ost, brød, rundstykker eller chokolade.</p> <p><b>Tip</b> Skær først kogte kartofler, når de er kølet af.</p>
Vendbar raspeskive grov/fin	<p>Raspning af fødevarer i grove eller fine stykker, f.eks. frugt, grøntsager eller ost såsom gouda eller edamer.</p> <p>Mærkning:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 2 = grov side</li> <li>■ 4 = fin side</li> </ul> <p><b>Bemærk:</b> Ikke egnet til at forarbejde nødder eller hård ost, f.eks. parmesan.</p> <p><b>Tip</b> Rasp blød ost med den grove side.</p>
Riveskive fin	<p>Middelfin raspning af fødevarer, f.eks. rå kartofler eller hård ost såsom parmesan.</p> <p><b>Bemærk:</b> Ikke egnet til at forarbejde blød ost og skærest.</p>
Riveskive grov <sup>1</sup>	<p>Grov raspning af fødevarer, f.eks. rå kartofler til knödel, kartoffelboller eller søsterkage.</p>
Vendbar skære-/raspekive <sup>1</sup>	<p>Rivning af rå kartofler eller skæring af dem i skiver.</p> <p><b>Bemærk:</b> Ikke egnet til at forarbejde meget fiberholdige fødevarer, f.eks. porre eller mango.</p>
Asia-grøntskive <sup>1</sup>	<p>Skæring af fødevarer i fine strimler, f.eks. frugt og grøntsager.</p>

<sup>1</sup> Afhængigt af apparatets udstyr

## Overbelastningssikring

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

Hvis hurtigsnitteren overbelastes eller blokeres, brækker skiveholderens aksel på det dertil beregnede faste brudsted.

**Bemærk:** Reservedele med fast brudsted er ikke bestanddel af vores garantiforpligtelser. En ny skiveholder kan købes hos kundeservice under bestillingsnummeret 00630760.

## Oversigt over motorenhederne

Dette tilbehør kan bruges sammen med forskellige motorenheder.

Klargør køkkenmaskinen som vist.

→ Fig. 2

**A** Køkkenmaskine i serien MUMS4 eller MUM5

**B** Køkkenmaskine i serien MUMS2

## Betjening

### Samling af hurtigsnitteren

→ Fig. 3 - 7

### Anbringelse af hurtigsnitteren på motorenheden

→ Fig. 8 - 9

### Forarbejdning af fødevarer med hurtigsnitteren

→ Fig. 10 - 13

### Tømning af skål

**Tip** Skålen kan tømmes under forarbejdningen uden at tage hurtigsnitteren af.

→ Fig. 14 - 16

### Aftagning af hurtigsnitteren

→ Fig. 17 - 18

### Adskillelse af hurtigsnitteren

→ Fig. 19 - 22

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



## Rengøringsoversigt

Rengør de enkelte dele som anført i tabellen.

→ Fig. 23

**Tip** Der kan opstå misfarvninger på plastikdelene, f.eks. når der forarbejdes gulerødder. Fjern misfarvningerne med en blød klud og nogle dråber madolie.

## Eksempler på brug

Vær opmærksom på angivelserne og værdierne i tabellen.

→ Fig. 24

## Afhjælpning af fejl

### **Forarbejdede fødevarer falder ikke ned i skålen.**

Udgangsåbningen eller huset er stoppet til.

1. Afslut forarbejdningen, og træk netstikket ud.
2. Tag tilbehøret af.
3. Skil tilbehøret ad, og fjern tilstopningen.

### **Finhakningskiven drejer ikke, selvom motorenheden kører.**

Låget er ikke sat korrekt på og faldet i hak.

- ▶ Kontrollér, om låget er monteret korrekt.

Tilbehør blev overbelastet, og skiveholderens aksel er brækket på det faste brudsted.

- ▶ Du kan bestille en nye skiveholder hos kundeservice under bestillingsnummeret 00630760.



## Sikkerhet

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

Bruk kun tilbehøret:

- med en kjøkkenmaskin i serie MUMS2, MUMS4, MUM5.
- med originaldeler og -tilbehør.
- til kutting, rasping og riving av matvarer.
- ▶ Grip kun tak i kutteskivene langs kanten.
- ▶ Du må aldri berøre skarpe kniver og kanter med bare hender.
- ▶ Ikke grip inn i påfyllingssjakten.
- ▶ Bruk kun støteren for å skyve inn ingrediensene.
- ▶ Tilbehøret må aldri settes sammen på basisapparatet.
- ▶ Tilbehøret må kun settes på og tas av når drevet og det frakoblede apparatet står stille.
- ▶ Tilbehøret må kun brukes i hertil tiltenkt arbeidsstilling.

## Unngå materielle skader

- ▶ Ikke bearbeid matvarer som inneholder harde komponenter, f.eks. knokler, brusk eller steiner.
- ▶ Ikke stikk gjenstander, f.eks. sleiv, ned i påfyllingssjakten eller inn i huset.
- ▶ Kontroller påfyllingssjakten og huset med tanke på uvedkommende gjenstander, før de tas i bruk.
- ▶ Ikke utøv stort press med støteren.

## Komponenter

→ Fig. 1

1	Hus
2	Skiveholder
3	Lokk med integrert påfyllingssjakt
4	Støter og målebeger
5	Skjærevendeskive, tykk/tynn
6	Raspevendeskive, grov/fin
7	Riveskive, fin
8	Skjære-/raspe-vendeskive <sup>1</sup>
9	Asia-grønnsaksskive <sup>1</sup>

<sup>1</sup> Avhengig av apparatets utstyr

10 Riveskive, grov<sup>1</sup>

<sup>1</sup> Avhengig av apparatets utstyr

## Symboler

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

## Kutteskiver

Betegnel- se	Bruk
Skjæreven- deskive, tykk/tynn	Skjær matvarene i tykke eller tynne skiver, f.eks. frukt og grønnsaker. Merking: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 1 = tykke skiver</li> <li>▪ 3 = tynne skiver</li> </ul>

<sup>1</sup> Avhengig av apparatets utstyr

Betegnel- se	Bruk
	<p><b>Merk:</b> Ikke egnet til bearbeidning av hard ost, brød, rundstykker eller sjokolade.</p> <p><b>Tips:</b> Vent med å skjære kokte poteter til de er blitt kalde.</p>
Raspevendskive, grov/fin	<p>Rasp matvarene i grove eller fine stykker, f.eks. frukt, grønnsaker eller ost, som gouda eller edamer.</p> <p>Merking:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 2 = grov side</li> <li>■ 4 = fin side</li> </ul> <p><b>Merk:</b> Ikke egnet til bearbeidning av nøtter eller hard ost, f.eks. parmesanost.</p> <p><b>Tips:</b> Rasp myk ost med den grove siden.</p>
Riveskive, fin	<p>Rasp matvarene middels fint, f.eks. rå poteter eller har ost som parmesanost.</p> <p><b>Merk:</b> Ikke egnet til bearbeidning av myk ost og ost i skiver.</p>
Riveskive, grov <sup>1</sup>	<p>Rasp matvarene grovt, f.eks. rå poteter til komler, potetballer eller potetkaker.</p>
Skjære-/ raspevendskive <sup>1</sup>	<p>Riv rå poteter, eller skjær dem i skiver.</p> <p><b>Merk:</b> Ikke egnet til bearbeidning av matvarer med spesielt mye fiber, f.eks. purreløk eller mango.</p>
Asia- grønnsaks skive <sup>1</sup>	<p>Kutte matvarer i fine strimler, f.eks. frukt og grønnsaker.</p>

<sup>1</sup> Avhengig av apparatets utstyr

## Overlastvern

Overbelastningssikringen hindrer at motoren og andre komponenter får skader på grunn av for høy belastning. Hvis gjennomløpskutteren overbelastes eller blokkeres, brekkes akselen på skiveholderen i det hertil tiltenkte bruddstedet.

**Merk:** Reservedeler med fastlagt bruddsted er ikke inkludert i våre garantiforpliktelser. En ny skiveholder fåes hos kundeservice under bestillingsnummer 00630760.

## Oversikt over basisapparatene

Dette tilbehøret kan brukes med ulike basisapparater.

Forbered kjøkkenmaskinen som vist på illustrasjonen.

→ Fig. 2

**A** Kjøkkenmaskin i serie MUMS4 eller MUM5

**B** Kjøkkenmaskin i serie MUMS2

## Betjening

### Sette sammen gjennomløpskutteren

→ Fig. 3 - 7

### Montere gjennomløpskutteren på basisapparatet

→ Fig. 8 - 9

### Bearbeide matvarer med gjennomløpskutteren

→ Fig. 10 - 13

### Tømme bollen

**Tips:** Du kan tømme bollen under bearbeidningen, uten å ta av gjennomløpskutteren.

→ Fig. 14 - 16

### Ta av gjennomløpskutteren

→ Fig. 17 - 18

### Ta fra hverandre gjennomløpskutteren

→ Fig. 19 - 22

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

## Oversikt over rengjøring

Rengjør enkeltdelene som angitt i tabellen.

→ Fig. 23

**Tips:** Det kan oppstå misfarging av plastdelene, f.eks. når det bearbeides gulrøtter. Fjern misfarging med en myk klut og noen dråper matolje.

## Eksempler på bruk

Overhold opplysningene og verdiene i tabellen.

→ Fig. 24

## Utbedring av feil

### **Bearbeidede matvarer faller ikke ned i bollen.**

Utløpsåpning eller hus er tilstoppet.

1. Avslutt bearbeidingen og trekk ut støps-elet.
2. Ta av tilbehøret.
3. Ta tilbehøret fra hverandre og fjern tilstoppingen.

### **Kutteskiven roterer ikke, selv om basisapparatet er i gang.**

Lokket er ikke satt korrekt på og i inngrep.

- ▶ Kontroller om lokket er montert korrekt.

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

- ▶ Du kan kjøpe ny skiveholder hos kundeservice under bestillingsnummer 00630760.

## Säkerhet

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

Använd tillbehören enbart:

- med en hushållsapparat i serien MUMS2, MUMS4, MUM5.
- med originaldelar och originaltillbehör.
- för att skära, strimla och riva matvaror.
- ▶ Fatta sönderdelningsskivorna enbart i kanten.
- ▶ Vidrör aldrig de vassa knivarna och kanterna med bara händer.
- ▶ Stoppa inte ned handen i påfyllningsröret.
- ▶ Använd enbart påmataren för att trycka in ingredienser.
- ▶ Montera aldrig tillbehör på motordelen.
- ▶ Sätt in och ta ut tillbehör bara när drivningen står stilla och nätstickkontakten är uttagen.
- ▶ Använd tillbehören enbart i det för ändamålet avsedda arbetsläget.

## Undvika sakskador

- ▶ Bearbeta inte matvaror med hårda beståndsdelar, t.ex. ben, brosk eller kärnor.
- ▶ Sätt inte in föremål, t.ex. slevlar, i påfyllningsröret eller höljet.
- ▶ Kontrollera före användning att det inte finns främmande föremål i påfyllningsröret och höljet.
- ▶ Tryck inte hårt på påmataren.

## Beståndsdelar

→ Fig. 1


1	Hölje
2	Skivhållare
3	Lock med inbyggt matarrör
4	Påmatare och mätbägare
5	Skärvändskiva tjock/tunn
6	Strimlingsvändskiva grov/fin
7	Rivskiva fin
8	Vändbar skär- och strimlingskiva <sup>1</sup>
9	Asia-grönsaksskiva <sup>1</sup>

<sup>1</sup> Allt efter apparatens utrustning

## 10 Rivskiva grov<sup>1</sup>

<sup>1</sup> Allt efter apparatens utrustning

## Symboler

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

## Finfördelningsskivor

Beteckning	Användning
Skärvändskiva tjock/tunn	Skärning av matvaror i tjocka eller tunna skivor, t.ex. frukt och grönsaker. Märkning: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 1 = tjocka skivor</li> <li>▪ 3 = tunna skivor</li> </ul>



<sup>1</sup> Allt efter apparatens utrustning

Beteckning	Användning
	<p><b>Notera:</b> Lämpar sig inte för bearbetning av hårdost, bröd, småfranska eller choklad.</p> <p><b>Tips!</b> Skär inte kokt potatis förrän den har svalnat.</p>
Strimlingsvåndskiva grov/fin	<p>Strimling av matvaror i grova eller fina bitar, t.ex. frukt, grönsaker eller ost som Gouda eller Edamer.</p> <p>Märkning:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 2 = grov sida</li> <li>■ 4 = fin sida</li> </ul> <p><b>Notera:</b> Lämpar sig inte för bearbetning av nötter eller hårdost, t.ex. parmesan.</p> <p><b>Tips!</b> Strimla mjukost med den grova sidan.</p>
Rivskiva fin	<p>Medelfin strimling av matvaror, t.ex. rå potatis eller hårdost som parmesan.</p> <p><b>Notera:</b> Lämpar sig inte för bearbetning av mjukost och skivad ost.</p>
Rivskiva grov <sup>1</sup>	<p>Grovstrimling av matvaror, t.ex. rå potatis till kroppkorpor, klimp eller rårakor.</p>
Vändbar skär- och strimlingsskiva <sup>1</sup>	<p>Riv rå potatis eller riv den i skivor.</p> <p><b>Notera:</b> Inte lämplig för bearbetning av mycket fiberrika matvaror, t.ex. purjolök eller mango.</p>
Asia-grönsaksskiva <sup>1</sup>	<p>Skärning av matvaror i fina strimlor, t.ex. frukt och grönsaker.</p>

<sup>1</sup> Allt efter apparatens utrustning

## Överlastskydd

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

Om grönsaksskäraren blir överbelastad eller igensatt bryts skivhållarens axel av vid den för ändamålet avsedda brottanvisningen.

**Notera:** Reservdelar med överbelastningskydd ingår inte i våra garantiåtaganden. En ny skivhållare med beställningsnumret 00630760 kan beställas från kundtjänsten.

## Översikt över grundapparaterna

Tillbehöret kan användas tillsammans med olika grundapparater. Förbered din köksmaskin så som figuren visar.

→ Fig. **2**

**A** Köksmaskin i serie MUMS4 eller MUM5

**B** Köksmaskin i serie MUMS2

## Användning

### Hopsättning av grönsaksskäraren

→ Fig. **3** - **7**

### Montering av grönsaksskäraren på motordelen

→ Fig. **8** - **9**

### Bearbetning av matvaror med grönsaksskäraren

→ Fig. **10** - **13**

### Tömning av skålen

**Tips!** Du kan tömma skålen under bearbetningen utan att ta av grönsaksskäraren.

→ Fig. **14** - **16**

### Borttagning av grönsaksskäraren

→ Fig. **17** - **18**

### Isärtagning av grönsaksskäraren

→ Fig. **19** - **22**

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

## Översikt rengöring

Rengör de olika delarna enligt anvisningarna i tabellen.

→ Fig. **23**

**Tips!** Missfärgningar kan uppkomma på plastdelarna, t.ex. vid bearbetning av morötter. Ta bort missfärgningarna med en mjuk trasa och några droppar matolja.

## Användningsexempel

Följ uppgifterna och värdena i tabellen.

→ Fig. **24**

## Avhjälpning av fel

### Bearbetade matvaror faller inte ned i skålen.

Höljets utloppsöppning är igensatt.

1. Avsluta bearbetningen och ta ut nätstickkontakten.
2. Ta av tillbehören.
3. Ta isär tillbehören och ta bort igensättningen.

### Finfördelningsskivan roterar inte fastän motordelen är igång.

Locket har inte satts på och snäppt fast korrekt.

- ▶ Kontrollera att locket har monterats korrekt.

Tillbehöret har överbelastats och skivhållarens axel har brutits av vid brottanvisningen.

- ▶ Du kan beställa en ny skivhållare från kundtjänsten med beställningsnumret 00630760 .



## Turvallisuus

- Lue tämä ohje huolellisesti.
- Noudata peruslaitteen käyttöohjetta.

Käytä varustetta vain:

- valmistussarjaan MUMS2, MUMS4, MUM5 kuuluvan yleiskoneen kanssa.
- valmistajan alkuperäisillä osilla ja varusteilla.
- elintarvikkeiden viipalointiin ja raastamiseen.
  - ▶ Tartu hienonnusteriin vain terän reunasta.
  - ▶ Älä milloinkaan koske teräviin teriin ja reunoihin paljain käsin.
  - ▶ Älä laita sormia täyttöaukkoon.
  - ▶ Kun lisäät aineksia, käytä aina syöttöpaininta.
  - ▶ Kokoa varuste aina ennen kuin asennat sen laitteen runkoon.
  - ▶ Irrota ja kiinnitä varuste vain, kun käyttöliitäntä on pysähtynyt ja laite irrotettu pistorasiasta.
  - ▶ Käytä varustetta vain sille tarkoitettussa käyttöasennossa.

## Esinevahinkojen välttäminen

- ▶ Älä käsittele elintarvikkeita, jotka sisältävät kovia aineksia, esim. luita, rustoja tai siemeniä.
- ▶ Älä työnnä täyttöaukkoon tai runkoon esineitä, esim. lastaa.
- ▶ Tarkista ennen käyttöä, ettei täyttöaukossa ja rungossa ole ylimääräisiä esineitä.
- ▶ Syöttöpaininta ei saa painaa liian voimallisesti.

## Osat

→ Kuva 1

1	Runko
2	Teränpidin
3	Kansi, jossa on integroitu syöttösuppilo
4	Syöttöpainin ja mitta-astia
5	Käännettävä viipalointiterä paksu/ohut

<sup>1</sup> Laitteen varustuksesta riippuen

6	Käännettävä raastinterä karkea/hieno
7	Raasteterä, hieno
8	Käännettävä viipalointi- ja raastinterä <sup>1</sup>
9	Wokkivihannesterä <sup>1</sup>
10	Raasteterä, karkea <sup>1</sup>

<sup>1</sup> Laitteen varustuksesta riippuen

## Symbolit

Symboli	Kuvaus
	Noudata käyttöohjeita.
	Älä laita sormia täyttöaukkoon.
	Laita kansi paikalleen
	Kohdistusmerkki rungossa

## Hienonnusterät

Nimi	Käyttö
	<sup>1</sup> Laitteen varustuksesta riippuen



Nimi	Käyttö
Käännettävä viipalointiterä paksu/ohut	Leikkaa elintarvikkeet, esim. hedelmät ja vihannekset ohuiksi tai paksuiksi viipaleiksi. Merkintä: ■ 1 = paksut viipaleet ■ 3 = ohuet viipaleet <b>Huomautus:</b> Ei sovellu kovan juuston, leivän, sämpylöiden tai suklaan viipalointiin. <b>Ohje:</b> Viipaloit keitetyt perunat vasta, kun ne ovat jäähtyneet.



Käännettävä raastinterä karkea/hieno	Elintarvikkeiden, esim. hedelmien, vihannesten tai juuston kuten goudan tai edam-juuston karkea tai hieno raastaminen. Merkintä: ■ 2 = karkea puoli ■ 4 = hieno puoli <b>Huomautus:</b> Ei sovellu pähkinöiden tai kovan juuston, esim. parmesaanin viipalointiin. <b>Ohje:</b> Raasta pehmeää juustoa terän karkealla puolella.
--------------------------------------	---



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



Raasteterä, karkea <sup>1</sup>	Elintarvikkeiden, esim. raakojen perunoiden karkea raastaminen knöödeleihin tai perunaohukaisiin.
---------------------------------	---



<sup>1</sup> Laitteen varustuksesta riippuen

Nimi	Käyttö
Käännettävä viipalointiterä <sup>1</sup>	Raakojen perunoiden raastaminen tai viipaloiminen. <b>Huomautus:</b> Ei sovellu hyvin säikeisten elintarvikkeiden, esim. purjon tai mangon käsittelyyn.
Wokkivihannesterä <sup>1</sup>	Viipaloit elintarvikkeet, esim. hedelmät ja vihannekset, ohuiksi suikaleiksi.



<sup>1</sup> Laitteen varustuksesta riippuen

## Ylikuormitussuoja

Ylikuormitussuoja estää moottorin ja muiden osien vioittumisen liian suuren kuormituksen seurauksena. Jos vihannesleikkuri ylikuormittuu tai jumituu, teränpitimen akseli murtuu suunnitellusta murtumiskohdasta.

**Huomautus:** Murtumiskohdalla varustetut varaosat eivät kuulu takuun piiriin. Uuden teränpitimen voit tilata huoltopalvelusta tilausnumerolla 00630760.

## Yhteenveto peruslaitteista

Tätä varustetta voidaan käyttää eri peruslaitteissa.

Valmistele yleiskone kuvan mukaisesti.

→ Kuva 2

**A** Valmistussarjaan MUMS4 tai MUM5 kuuluva yleiskone

**B** Valmistussarjaan MUMS2 kuuluva yleiskone

## Käyttö

### Vihannesleikkurin kokoaminen

→ Kuva 3 - 7

### Vihannesleikkurin kiinnittäminen peruslaitteeseen

→ Kuva 8 - 9

fi Puhdistusohjeet

## Elintarvikkeiden käsittely vihannesleikkurilla

→ Kuva 10 - 13

## Kulhon tyhjennys

**Ohje:** Voit tyhjentää kulhon käsittelyn aikana irrottamatta vihannesleikkuria.

→ Kuva 14 - 16

## Vihannesleikkurin irrottaminen

→ Kuva 17 - 18

## Vihannesleikkurin purkaminen osiin

→ Kuva 19 - 22

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

## Puhdistusohjeet

Puhdista yksittäiset osat taulukon tietojen mukaan.

→ Kuva 23

**Ohje:** Muoviosiin voi tulla värjäntymiä, jos käsittelet esimerkiksi porkkanoita. Poista värjäntymät pehmeällä liinalla ja tipalla ruokaöljyä.

## Käyttöesimerkkejä

Noudata taulukossa annettuja tietoja ja arvoja.

→ Kuva 24

## Toimintahäiriöiden korjaaminen

**Käsitellyt elintarvikkeet eivät putoa kulhoon.**

Poistoaukko tai runko on tukossa.

1. Lopeta käsittely ja vedä pistoke irti pistorasiasta.
2. Poista varuste.
3. Pura varuste osiin ja poista tukos.

**Hienonnusterä ei pyöri, vaikka peruslaite on käynnissä.**

Kansi ei ole oikein paikoillaan ja lukkiutunut.

- Tarkista, onko kansi kiinnitetty oikein.

Varuste on ylikuormittunut ja teränpitimen akseli on murtunut murtumiskohdasta.

- Voit tilata uuden teränpitimen huoltopalvelusta tilausnumerolla 00630760.

## Seguridad

- Lea atentamente estas instrucciones.
  - Tener en cuenta las instrucciones de uso de la base motriz.
- Utilizar el accesorio solo:
- con un robot de cocina de la serie MUMS2, MUMS4, MUM5.
  - con piezas y accesorios originales.
  - para cortar, rallar en grueso y fino alimentos.
  - ▶ ¡Sujetar los discos picadores solo por el borde!
  - ▶ No tocar nunca las cuchillas ni los bordes con las manos.
  - ▶ No introducir las manos en la boca de llenado.
  - ▶ Usar siempre el empujador para introducir posteriormente los ingredientes.
  - ▶ No armar nunca el accesorio sobre la base motriz.
  - ▶ Montar y desmontar el accesorio solo cuando el accionamiento se haya detenido completamente y se haya extraído el enchufe del aparato de la toma de corriente.
  - ▶ Utilizar el accesorio únicamente en la posición de trabajo prevista para ello.

## Evitar daños materiales

- ▶ No procesar alimentos que contengan elementos duros, p. ej., huesos, cartílago o huesos de fruta.
- ▶ No introducir objetos en la boca de llenado o la carcasa, p. ej. cuchara.
- ▶ Antes de utilizar el aparato, comprobar que no haya objetos extraños en la boca de llenado ni en la carcasa.
- ▶ No ejercer demasiada presión con el empujador.

## Componentes

→ Fig. 1




<b>1</b>	Carcasa
<b>2</b>	Soporte portadiscos
<b>3</b>	Tapa con boca de llenado integrada
<b>4</b>	Empujador y vaso medidor


<sup>1</sup> Según el equipamiento del aparato

<b>5</b>	Disco cortador reversible con dos grosores (fino y grueso)
<b>6</b>	Disco rallador reversible con dos grosores (fino y grueso)
<b>7</b>	Disco rallador, fino
<b>8</b>	Disco reversible para cortar y rallar <sup>1</sup>
<b>9</b>	Disco para cortar verduras orientales <sup>1</sup>
<b>10</b>	Disco rallador, grueso <sup>1</sup>

<sup>1</sup> Según el equipamiento del aparato

## Símbolos

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

Símbolo	Descripción
	La posición de la marca

## Discos picadores

Denominación	Utilización
Disco cortador reversible con dos grosores (fino y grueso)	<p>Cortar los alimentos en rodajas gruesas o finas, p. ej., frutas y verduras.</p> <p>Identificación:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 1 = rodajas gruesas</li> <li>■ 3 = rodajas finas</li> </ul> <p><b>Nota:</b> No es adecuado para procesar queso curado, pan, panecillos ni chocolate.</p> <p><b>Consejo:</b> Cortar las patatas cocidas solo una vez que se hayan enfriado.</p>



Disco rallador reversible con dos grosores (fino y grueso)	<p>Rallar alimentos en trozos gruesos o finos, p. ej., frutas, verduras o quesos, como gouda o edam.</p> <p>Identificación:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 2 = parte gruesa</li> <li>■ 4 = parte fina</li> </ul> <p><b>Nota:</b> No es adecuado para procesar nueces o queso curado, p. ej., queso parmesano.</p> <p><b>Consejo:</b> Rallar el queso blando solo con la cara gruesa del disco.</p>
--	--



Disco rallador, fino	<p>Rallar en grosor mediano los alimentos, p. ej., patatas crudas o queso curado, como queso parmesano.</p> <p><b>Nota:</b> No adecuado para procesar queso blandos o queso en lonchas.</p>
----------------------	---



Disco rallador, grueso <sup>1</sup>	<p>Rallar de manera gruesa los alimentos, p. ej., patatas crudas para Knödel, Köbe o patatas a la suiza.</p>
-------------------------------------	--



<sup>1</sup> Según el equipamiento del aparato

Denominación	Utilización
Disco reversible para cortar y rallar <sup>1</sup>	<p>Rallar las patatas crudas o cortarlas en rodajas.</p> <p><b>Nota:</b> No es adecuado para procesar alimentos muy fibrosos, como mango o puerro.</p>



Disco para cortar verduras orientales <sup>1</sup>	<p>Cortar los alimentos en tiras finas, p. ej., frutas y verduras.</p>
--	--



<sup>1</sup> Según el equipamiento del aparato

## Seguro contra sobrecarga

El seguro contra sobrecarga evita que el motor y otros componentes se dañen debido a una carga demasiado elevada. Si el cortador-rallador ha sufrido una sobrecarga o está bloqueado, se rompe el eje del portadiscos en el punto de ruptura prescrito.

**Nota:** Los repuestos con punto de ruptura prescrito no están cubiertos por nuestro compromiso de garantía. Un nuevo soporte portadiscos se puede adquirir en el Servicio de Asistencia Técnica con el n.º de pedido 00630760.

## Vista general de las bases motrices

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

→ Fig. 2

<b>A</b>	Robot de cocina de la serie MUMS4 o MUM5
<b>B</b>	Robot de cocina de la serie MUMS2

## Manejo

### Armar el cortador-rallador

→ Fig. 3 - 7

### Colocar el cortador-rallador en la base motriz

→ Fig. 8 - 9

### Procesar los alimentos con el cortador-rallador

→ Fig. 10 - 13

### Vaciar el recipiente de mezcla

**Consejo:** Se puede vaciar el recipiente de mezcla mientras se procesa sin tener que desmontar el cortador-rallador.

→ Fig. 14 - 16

### Desmontar el cortador-rallador

→ Fig. 17 - 18

### Desarmar el cortador-rallador

→ Fig. 19 - 22

**Consejo:** Limpiar todas las piezas directamente después de utilizarlas, a fin de evitar que restos se sequen en la superficie.

## Vista general de limpieza

Limpie todas las piezas como se indica en la tabla.

→ Fig. 23

**Consejo:** Las piezas de plástico pueden adquirir un color rojizo, p. ej., al procesar zanahorias. Eliminar las decoloraciones con unas gotas de aceite comestible y un paño suave.

## Ejemplos prácticos

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

→ Fig. 24

## Solucionar pequeñas averías

### Los alimentos procesados no caen el recipiente de mezcla.

La abertura de descarga o la carcasa está obstruida.

1. Finalizar el procesamiento y desenchufar.
2. Retirar el accesorio.
3. Desmontar el accesorio y retirar la obstrucción.

### El disco picador no gira a pesar de que la base motriz está en marcha.

La tapa no está montada correctamente y no encaja.

- ▶ Comprobar si se ha montado la tapa correctamente.

El accesorio está sobrecargado y el eje del soporte portadiscos se ha partido en el punto de ruptura prescrito.

- ▶ Se puede ordenar un nuevo soporte portadiscos en el Servicio de Asistencia Técnica con el n.º de pedido 00630760.

## **Segurança**

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

Utilize o acessório apenas:

- com um robô de cozinha da série MUMS2, MUMS4, MUM5.
- com peças e acessórios originais.
- para cortar, ralar e raspar alimentos.
- ▶ Segurar os discos de trituração apenas pelos bordos.
- ▶ Nunca toque com as mãos nas lâminas e arestas afiadas.
- ▶ Não tocar no canal de enchimento.
- ▶ Utilizar apenas o calcador para adicionar ingredientes.
- ▶ Nunca montar o acessório no aparelho base.
- ▶ Coloque e retire o acessório apenas com o acionamento imobilizado e o aparelho desligado da tomada.
- ▶ Só utilizar o acessório na posição de trabalho prevista para o efeito.

### **Evitar danos materiais**

- ▶ Não processar alimentos que contêm componentes rijos, p. ex. ossos, cartilagens ou caroços.
- ▶ Não introduzir objetos no canal de enchimento ou na caixa, p. ex. colher de cozinha.
- ▶ Antes da utilização, verificar o canal de enchimento e a caixa quanto a corpos estranhos.
- ▶ Não exercer muita pressão com o calcador.

### **Componentes**

→ Fig. 1





<b>1</b>	Caixa
<b>2</b>	Suporte de discos
<b>3</b>	Tampa com canal de enchimento integrado
<b>4</b>	Calcador e copo medida
<b>5</b>	Disco reversível de cortar grosso/fino

<sup>1</sup> Conforme o equipamento do aparelho





<b>6</b>	Disco reversível de ralar grosso/fino
<b>7</b>	Disco de raspar fino
<b>8</b>	Disco reversível de cortar/ralar <sup>1</sup>
<b>9</b>	Disco para legumes Asia <sup>1</sup>
<b>10</b>	Disco de raspar grosso <sup>1</sup>

<sup>1</sup> Conforme o equipamento do aparelho



### **Símbolos**

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

## Discos de triturar

Designação	Utilização
Disco reversível de cortar/grosso/fino 	Corte os alimentos em rodela finas ou grossas, p. ex. fruta e legumes. Marcação: <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 1 = rodela grossas</li> <li>■ 3 = rodela finas</li> </ul> <b>Nota:</b> Não adequado para processar queijo rijo, pão, pãezinhos ou chocolate. <b>Dica:</b> Corte batatas cozidas apenas depois de arrefecerem.
Disco reversível de ralar grosso/fino 	Triture alimentos em pedaços grossos ou finos, p. ex. fruta, legumes ou queijo, como Gouda ou Edam. Marcação: <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 2 = lado grosso</li> <li>■ 4 = lado fino</li> </ul> <b>Nota:</b> Não adequado para processar nozes ou queijo rijo, p. ex. parmesão. <b>Dica:</b> Rale queijos moles com o lado mais grosso.
Disco de raspar fino 	Rale alimentos com espessura média-fina, p. ex. batatas cruas ou queijo rijo, como parmesão. <b>Nota:</b> Não adequado para processar queijo mole e fatiado.
Disco de raspar grosso <sup>1</sup> 	Rale alimentos com espessura grossa, p. ex. batatas cruas para bolinhos ou almôndegas de batata.

<sup>1</sup> Conforme o equipamento do aparelho

Designação	Utilização
Disco reversível de cortar/ralar <sup>1</sup> 	Rale batatas cruas ou corte em rodela. <b>Nota:</b> Não adequado para o processamento de alimentos muito fibrosos, p. ex. alho-francês ou manga.
Disco para legumes Asia <sup>1</sup> 	Cortar alimentos em tiras finas, p. ex. fruta e legumes.

<sup>1</sup> Conforme o equipamento do aparelho

## Proteção contra sobrecarga

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

Se o dispositivo para cortar e ralar ficar sobrecarregado ou bloqueado, o eixo do suporte de discos parte no ponto teórico de rutura previsto para o efeito.

**Nota:** Peças de substituição com ponto teórico de rutura não fazem parte das nossas obrigações de garantia. Um novo suporte de discos pode ser adquirido nos nossos Serviços Técnicos com o número de encomenda 00630760.

## Vista geral dos aparelhos base

Este acessório pode ser utilizado com diferentes aparelhos base.

Prepare o robô de cozinha como ilustrado.  
→ Fig. **2**

**A** Robô de cozinha da série MUMS4 ou MUM5

**B** Robô de cozinha da série MUMS2

## Utilização

### Montar o dispositivo para cortar e ralar

→ Fig. **3 - 7**

**pt** Vista geral da limpeza

### **Colocar o dispositivo para cortar e ralar no aparelho base**

→ Fig. 8 - 9

### **Processar alimentos com o dispositivo para cortar e ralar**

→ Fig. 10 - 13

### **Esvaziar a tigela**

**Dica:** Pode esvaziar a tigela durante o processamento sem retirar o dispositivo para cortar e ralar.

→ Fig. 14 - 16

### **Retirar o dispositivo para cortar e ralar**

→ Fig. 17 - 18

### **Desmontar o dispositivo para cortar e ralar**

→ Fig. 19 - 22

**Dica:** Limpe imediatamente todas as peças após a utilização, para que os resíduos não sequem.

### **Vista geral da limpeza**

Limpar cada uma das peças, como indicado na tabela.

→ Fig. 23

**Dica:** Podem formar-se manchas nas peças de plástico, p. ex. ao processar cenouras. Remova as manchas com um pano macio e algumas gotas de óleo alimentar.

### **Exemplos de utilização**

Tenha em atenção as indicações e os valores da tabela.

→ Fig. 24

### **Eliminar falhas**

#### **Os alimentos preparados não caem na tigela.**

A abertura de saída ou a caixa está entupida.

1. Termine o processamento e retire a ficha.
2. Retire o acessório.

3. Desmonte o acessório e elimine o entupimento.

#### **O disco de triturar não roda, apesar de o aparelho base estar em funcionamento.**

A tampa não está bem colocada e encaixada.

- ▶ Verifique se a tampa foi montada corretamente.

O acessório foi sobrecarregado e o eixo do suporte de discos está partido no ponto teórico de rutura.

- ▶ Pode encomendar um novo suporte de discos nos Serviços Técnicos com o número de encomenda 00630760.



## Ασφάλεια

- Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες.
  - Προσέξτε τις οδηγίες της βασικής συσκευής.
- Χρησιμοποιείτε τα εξαρτήματα μόνο:
- με μια κουζινομηχανή της σειράς MUMS2, MUMS4, MUM5.
  - Με γνήσια εξάρτημα και προσαρτήματα.
  - για την κοπή, το ξύσιμο και το τρίψιμο τροφίμων.
  - ▶ Πιάνετε τους δίσκους κοπής μόνο στην άκρη.
  - ▶ Μην ακουμπήσετε ποτέ τα κοφτερά μαχαίρια και τις κοφτερές ακμές με γυμνά χέρια.
  - ▶ Μην πιάνετε μέσα στο στόμιο πλήρωσης.
  - ▶ Χρησιμοποιείτε μόνο το εξάρτημα ώθησης, για να ξανασπρώξετε υλικά.
  - ▶ Μη συναρμολογείτε τα εξαρτήματα ποτέ στη βασική συσκευή.
  - ▶ Τοποθετείτε και αφαιρείτε τα εξαρτήματα μόνο με ακινητοποιημένο τον μηχανισμό κίνησης και με αποσυνδεδεμένη τη συσκευή.
  - ▶ Χρησιμοποιείτε τα εξαρτήματα μόνο στην προβλεπόμενη γι' αυτό θέση εργασίας.

## Αποφυγή των υλικών ζημιών

- ▶ Μην επεξεργάζεστε τρόφιμα που περιέχουν σκληρά συστατικά, π.χ. κόκκαλα, χόνδρους ή κουκούτσια.
- ▶ Μη βάζετε κανένα αντικείμενο (π.χ. κουτάλα) μέσα στο στόμιο πλήρωσης ή στο περίβλημα.
- ▶ Πριν τη χρήση ελέγξτε το στόμιο πλήρωσης και το περίβλημα για τυχόν ξένα σώματα.
- ▶ Μην εξασκείτε με το εξάρτημα ώθησης καμία μεγάλη πίεση.

## Συστατικά μέρη

→ *Εικ. 1*

- |          |               |
|----------|---------------|
| <b>1</b> | Περίβλημα     |
| <b>2</b> | Φορέας δίσκου |





<sup>1</sup> Ανάλογα με τον εξοπλισμό της συσκευής

- |           |   |
|-----------|---|
| <b>3</b>  | Καπάκι με ενσωματωμένο στόμιο πλήρωσης              |
| <b>4</b>  | Εξάρτημα ώθησης και κύπελλο μέτρησης                |
| <b>5</b>  | Δίσκος κοπής διπλής όψης, χοντρή/λεπτή κοπή         |
| <b>6</b>  | Δίσκος τριψίματος διπλής όψης, χοντρό/λεπτό τρίψιμο |
| <b>7</b>  | Δίσκος ψιλού τριψίματος                             |
| <b>8</b>  | Δίσκος κοπής-τριψίματος, διπλής όψης <sup>1</sup>   |
| <b>9</b>  | Δίσκος λαχανικών Asia <sup>1</sup>                  |
| <b>10</b> | Δίσκος χοντρού τριψίματος <sup>1</sup>              |

<sup>1</sup> Ανάλογα με τον εξοπλισμό της συσκευής





## Σύμβολα

**Σύμβολο Περιγραφή**

Σύμβολο	Περιγραφή
	Προσέξτε τις υποδείξεις στις οδηγίες χρήσης.
	Μην πιάνετε μέσα στο στόμιο πλήρωσης.
	Τοποθετήστε το καπάκι
	Μαρκάρισμα θέσης περιβλήματος

## Δίσκοι κοπής

Όνομασία	Χρήση
Δίσκος κοπής διπλής όψης, χοντρή/λεπτή κοπή	Κοπή τροφίμων σε χοντρές ή λεπτές φέτες, π.χ. φρούτα και λαχανικά. Χαρακτηρισμός: ■ 1 = Χοντροί δίσκοι ■ 3 = Λεπτοί δίσκοι <b>Σημείωση:</b> Ακατάλληλα για την επεξεργασία σκληρού τυριού, ψωμιού, μικρών ψωμιών ή σοκολάτας. <b>Συμβουλή:</b> Κόβετε τις βρασαμένες πατάτες μόνο αφού κρυώσουν.
	
Δίσκος τριψίματος διπλής όψης, χοντρό/λεπτό τριψίμο	Ξύσιμο τροφίμων σε χοντρά ή λεπτά κομμάτια, π.χ. φρούτα, λαχανικά ή τυρί, όπως γκούντα ή ένταμ. Χαρακτηρισμός: ■ 2 = Χοντρή πλευρά ■ 4 = Λεπτή πλευρά <b>Σημείωση:</b> Ακατάλληλα για την επεξεργασία καρυδιών ή σκληρών τυριών, π.χ. παρμεζάνα. <b>Συμβουλή:</b> Ξύστε το μαλακό τυρί μόνο με την πλευρά για χοντρό ξύσιμο.
	
<sup>1</sup> Ανάλογα με τον εξοπλισμό της συσκευής	

Όνομασία	Χρήση
Δίσκος φιλού τριψίματος	Λεπτό ξύσιμο τροφίμων, π.χ. ωμές πατάτες ή σκληρό τυρί, όπως παρμεζάνα. <b>Σημείωση:</b> Ακατάλληλα για την επεξεργασία μαλακών τυριών.
	
Δίσκος χοντρού τριψίματος <sup>1</sup>	Χοντρό ξύσιμο τροφίμων, π.χ. ωμές πατάτες για ψωμοκεφτέδες, κεφτεδάκια ή πατατοτηγανίτες.
	
Δίσκος κοπής-τριψίματος, διπλής όψης <sup>1</sup>	Τρίψτε τις ωμές πατάτες ή κόψτε τις σε φέτες. <b>Σημείωση:</b> Ακατάλληλα για την επεξεργασία ινωδών τροφίμων, π.χ. πράσο ή μάνγκο.
	
Δίσκος λαχανικών Asia <sup>1</sup>	Κοπή τροφίμων σε λεπτές λωρίδες, π.χ. φρούτα και λαχανικά.
	
<sup>1</sup> Ανάλογα με τον εξοπλισμό της συσκευής	

## Ασφάλεια υπερφόρτωσης

Η ασφάλεια υπερφόρτωσης εμποδίζει την πρόκληση ζημιών στον κινητήρα και στα άλλα εξαρτήματα λόγω ενός πολύ υψηλού φορτίου. Όταν ο πολυκόφτης συνεχούς ροής είναι υπερφορτωμένος ή μπλοκάρει, σπάει ο άξονας του φορέα δίσκων στο προκαθορισμένο για αυτό σημείο θραύσης.

**Σημείωση:** Ανταλλακτικά με προκαθορισμένο σημείο θραύσης δεν αποτελούν μέρος των υποχρεώσεών μας στα πλαίσια της παροχής εγγύησης. Ένας νέος φορέας δίσκου είναι διαθέσιμος στην υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών κάτω από τον αριθμό παραγγελίας 00630760.

## Επισκόπηση των βασικών συσκευών

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

→ *Εικ. 2*

**A** Κουζίνομηχανή της σειράς MUMS4 ή MUM5

**B** Κουζίνομηχανή της σειράς MUMS2

## Χειρισμός

### Συναρμολόγηση του πολυκόφτη συνεχούς ροής

→ *Εικ. 3 - 7*

### Τοποθέτηση του πολυκόφτη συνεχούς λειτουργίας στη βασική συσκευή

→ *Εικ. 8 - 9*

### Επεξεργασία τροφίμων με τον πολυκόφτη συνεχούς ροής

→ *Εικ. 10 - 13*

### Άδειασμα μπουλ

**Συμβουλή:** Μπορείτε να αδειάσετε το μπουλ κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας, χωρίς να αφαιρέσετε τον πολυκόφτη συνεχούς ροής.

→ *Εικ. 14 - 16*

### Αφαίρεση πολυκόφτη συνεχούς ροής

→ *Εικ. 17 - 18*

### Αποσυναρμολόγηση πολυκόφτη συνεχούς ροής

→ *Εικ. 19 - 22*

**Συμβουλή:** Καθαρίστε αμέσως μετά τη χρήση όλα τα εξαρτήματα, για να εμποδίσετε την ξήρανση τυχών υπολειμμάτων.

## Επισκόπηση καθαρισμού

Καθαρίζετε τα ξεχωριστά εξαρτήματα, όπως αναφέρεται στον πίνακα.

→ *Εικ. 23*

**Συμβουλή:** Μπορεί να δημιουργηθούν αλλοιώσεις του χρωματισμού στα πλαστικά μέρη, π.χ. κατά την επεξεργασία καρτών. Απομακρύνετε τις αλλοιώσεις του χρωματισμού με ένα μαλακό πανί και μερικές σταγόνες λαδιού φαγητού.

## Παραδείγματα εφαρμογών

Προσέξτε τα στοιχεία και τις τιμές στον πίνακα.

→ *Εικ. 24*

## Αποκατάσταση βλαβών

### Τα επεξεργασμένα τρόφιμα δεν πέφτουν στο μπουλ.

Το άνοιγμα εξόδου ή το περίβλημα έχουν φρακαριστεί.

1. Τερματίστε την επεξεργασία και απουσνδέστε το φιν από την πρίζα.
2. Αφαιρέστε το εξάρτημα.
3. Αποσυναρμολογήστε το εξάρτημα και απομακρύνετε το φράξιμο.

### Ο δίσκος κοπής δε στρέφεται, παρόλο που η βασική συσκευή λειτουργεί.

Το καπάκι δεν έχει τοποθετηθεί και ασφαλίσει σωστά.

- ▶ Ελέγξτε, εάν το καπάκι συναρμολογήθηκε σωστά.

Το εξάρτημα υπερφορτώθηκε και ο άξονας του φορέα δίσκων έσπασε στο σημείο προκαθορισμένης θραύσης.

- ▶ Μπορείτε να παραγγείλετε στην υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών κάτω από τον αριθμό παραγγελίας 00630760 έναν νέο φορέα δίσκων.



## Emniyet

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

Aksesuarı sadece aşağıdaki şartlar içerisinde kullanın:

- MUMS2, MUMS4, MUM5 serisi bir mutfak robotu ile.
- orijinal parçaları ve aksesuarları ile birlikte kullanın.
- gıda maddelerini kesmek, rendelemek ve doğramak için.
- ▶ Doğrama disklerini sadece kenardan tutun.
- ▶ Keskin bıçaklara ve kenarlara asla çıplak elle dokunmayın.
- ▶ Elinizi besin doldurma ağzına sokmayın.
- ▶ Malzemeleri eklemek için sadece tıkaç kullanın.
- ▶ Aksesuarı kesinlikle ana cihaz üzerinde monte etmeyin.
- ▶ Aksesuarı sadece tahrik duruyorken ve cihaz çıkartılmış durumdayken takın ve çıkartın.
- ▶ Aksesuarı sadece öngörülen çalışma konumunda kullanın.

## Maddi hasarların önlenmesi

- ▶ Örneğin kemik, kıkırdak veya çekirdek gibi sert parçalar içeren gıdaları işlemeyiniz.
- ▶ Dolum ağzına veya gövdeye herhangi bir cisim sokmayın, örn. kaşık.
- ▶ Kullanmadan önce dolum ağzında ve gövdede yabancı cisim olup olmadığını kontrol edin.
- ▶ Tıkaç ile çok fazla baskı uygulamayın.

## Yapı parçaları

→ Şek. 1

1	Gövde
2	Disk mesnedi
3	Entegre doldurma ağızlı kapak
4	Tıkaç ve ölçme kabı
5	Çevrilebilir kesme disk kalın/ince
6	Çevrilebilen rendeleme disk kaba/ince
7	Rendeleme disk, ince

<sup>1</sup> Cihazın donanımına göre değişir

8	Kesmek ve raspalamak için çevrilir disk <sup>1</sup>
9	Asya sebzeleri diski <sup>1</sup>
10	Rendeleme disk, kaba <sup>1</sup>

<sup>1</sup> Cihazın donanımına göre değişir

## Semboller

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


## Doğrama diskleri

Tanım	Kullanımı
Çevrilebilir kesme disk kalın/ince	Örneğin meyve ve sebze gibi besinleri kalın veya ince dilimler halinde kesin. Tanımlama: ■ 1 = kalın diskler

<sup>1</sup> Cihazın donanımına göre değişir

Tanım	Kullanımı
	<ul style="list-style-type: none"> <li>3 = ince diskler</li> </ul> <p><b>Not:</b> Sert peynir, ekmek, sandviç ekmeği veya çikolata işlemek için uygun değildir.</p> <p><b>İpucu:</b> Pişmiş patatesleri ancak soğuduktan sonra kesin.</p>
Çevrilebilir rendeleme diski kaba/ince	<p>Besinleri kaba veya ince parçalar halinde rendeleyin, örn. meyve, sebze veya Gouda ya da Edamer gibi peynir çeşitleri.</p> <p>Tanımlama:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>2 = kaba taraf</li> <li>4 = ince taraf</li> </ul> <p><b>Not:</b> Fındık veya Parmesan gibi sert peynirleri işlemek için uygun değildir.</p> <p><b>İpucu:</b> Yumuşak peyniri kaba taraf ile rendeleyin.</p>
	<p>Rendeleme diski, ince</p> <p>Besinleri orta incelikte rendeleyin, örn. çiğ patates veya Parmesan gibi sert peynirler.</p> <p><b>Not:</b> Yumuşak peynir veya dilim peynir işlemek için uygun değildir.</p>
	<p>Rendeleme diski, kaba<sup>1</sup></p> <p>Besinleri kaba rendeleyin, örn. patatesli tava keki, gözleme ya da patates köftesi için çiğ patates.</p>
	<p>Kesme ve raspalama için çevrilir disk<sup>1</sup></p> <p>Çiğ patatesleri rendeleyin veya dilimler halinde kesin.</p> <p><b>Not:</b> Pırasa veya mango gibi çok lifli besinleri işlemek için uygun değildir.</p>
	<p>Asya sebzeleri diski<sup>1</sup></p> <p>Örneğin meyve veya sebze gibi yiyecekleri ince şeritler halinde kesme.</p>

<sup>1</sup> Cihazın donanımına göre değişir

Tanım	Kullanımı
	<p><sup>1</sup> Cihazın donanımına göre değişir</p>

## Aşırı yüklenme emniyeti

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

Doğrayıcıya aşırı yük uygulandığında veya doğrayıcı bloke edildiğinde, disk mesnedinin aksı öngörülen nominal kırılma noktasından kırılır.

**Not:** Önceden belirlenmiş kırılma noktasına sahip yedek parçalar garanti sorumluluğumuz kapsamına girmez. Yeni bir disk mesnedi, müşteri hizmetlerinden 00630760 sipariş numarası üzerinden temin edilebilir.

## Ana cihaza genel bakış

Bu aksesuar farklı ana cihazlar ile birlikte kullanılabilir.

Mutfak robotunuzu resimde gösterilen şekilde hazırlayın.

→ Şek. 2

**A** MUMS4 veya MUM5 serisi mutfak robotu

**B** MUMS2 serisi mutfak robotu

## Kullanım

### Doğrayıcıyı birleştirme

→ Şek. 3 - 7

### Doğrayıcıyı ana cihaza takma

→ Şek. 8 - 9

### Yiyecekleri doğrayıcı ile işleme

→ Şek. 10 - 13

### Kabın boşaltılması

**İpucu:** İşleme sırasında doğrayıcıyı çıkartmadan kabı boşaltabilirsiniz.

→ Şek. 14 - 16

### Doğrayıcıyı çıkartma

→ Şek. 17 - 18

tr Temizliğe genel bakış

## Doğrayıcıyı parçalarına ayırma

→ Şek. 19 - 22

**İpucu:** Artıkların kuruyarak yapışmasını engellemek için tüm parçaları kullandıktan hemen sonra temizleyin.

## Temizliğe genel bakış

Her bir parçayı tabloda belirtilen şekilde temizleyiniz.

→ Şek. 23

**İpucu:** Plastik parçalarda, örneğin havuç işleme sonucu renk değişimleri olabilir. Renk değişimlerini yumuşak bir bez ve birkaç damla yemeklik yağ ile temizleyin.

## Kullanım örnekleri

Tablodaki bilgileri ve değerleri dikkate alın.

→ Şek. 24

## Arızaları giderme

### İşlenen besinler, kabın içine düşmüyor.

Çıkış deliği veya gövde tıkanmış.

1. İşlemeyi sonlandırın ve elektrik fişini çekin.
2. Aksesuarı çıkartın.
3. Aksesuarı parçalarına ayırın ve tıkanıklığı giderein.

### Ana cihazın çalışmasına rağmen doğrama diski dönmüyor.

Kapak doğru takılmamış ve yerine doğru oturmamış.

- ▶ Kapağın doğru takıldığını kontrol edin.

Aksesuara aşırı yük uygulandı ve disk mesnedinin aksı, nominal kırılma noktasından kırıldı.

- ▶ Müşteri hizmetlerinden 00630760 sipariş numarası üzerinden yeni bir disk mesnedi sipariş edebilirsiniz.

## **Bezpieczeństwo**

- Należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję.
- Należy się stosować do instrukcji obsługi urządzenia głównego. Przystawek wolno używać tylko:
  - razem z robotem kuchennym z serii MUMS2, MUMS4, MUM5.
  - z oryginalnymi częściami i akcesoriami.
  - do szatkowania, wiórkowania i tarcia artykułów spożywczych.
- ▶ Tarcze rozdrabniające chwytać tylko za brzegi.
- ▶ Nigdy nie dotykać ostrych noży i krawędzi gołymi rękoma.
- ▶ Nie wkładać palców do otworu do napełniania.
- ▶ Do dodawania składników zawsze używać popychacza.
- ▶ Nie składać przystawki zamocowanej na urządzeniu głównym.
- ▶ Zakładać i zdejmować przystawki tylko przy nieruchomym napełdnie i wtyczce urządzenia odłączonej od sieci elektrycznej.
- ▶ Używać przystawek tylko w przewidzianej dla nich pozycji roboczej.

## **Zapobieganie szkodom materialnym**

- ▶ Nie przetwarzać artykułów spożywczych zawierających twarde części, np. kości, chrząstek czy pestek.
- ▶ Nie wkładać do otworu do napełniania ani do obudowy żadnych przedmiotów, np. chochli.
- ▶ Przed użyciem przystawki sprawdzić, czy w otworze do napełniania i obudowie nie ma ciał obcych.
- ▶ Nie naciskać zbyt mocno na popychacz.

## **Części składowe**





→ Rys. **1**

<b>1</b>	Obudowa
<b>2</b>	Uchwyt tarcz
<b>3</b>	Pokrywa ze zintegrowanym otworem do napełniania
<b>4</b>	Popychacz i miarka
<b>5</b>	Tarcza dwustronna do krojenia grubo/cienko

<b>6</b>	Tarcza dwustronna do wiórkowania grubo/drobno
<b>7</b>	Tarcza do tarcia – drobno
<b>8</b>	Tarcza dwustronna, tnąca na plasterki / wiórki <sup>1</sup>
<b>9</b>	Tarcza do krojenia warzyw na sposób azjatycki <sup>1</sup>
<b>10</b>	Tarcza do tarcia – grubo <sup>1</sup>

<sup>1</sup> Zależnie od wyposażenia urządzenia

## **Symbole**



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

<sup>1</sup> Zależnie od wyposażenia urządzenia

## Tarcze rozdrabniające

Oznaczenie	Zastosowanie
<p>Tarcza dwustronna do krojenia grubo/cienko</p> 	<p>Krojenie artykułów spożywczych na cienkie lub grube plasterki, np. owoców i warzyw.</p> <p>Oznaczenie:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1 = grube plasterki</li> <li>3 = cienkie plasterki</li> </ul> <p><b>Uwaga:</b> Nie nadaje się do przetwarzania twardych serów, chleba, bułek i czekolady.</p> <p><b>Wskazówka:</b> Gotowane ziemniaki kroić dopiero po wystygnięciu.</p>
<p>Tarcza dwustronna do wiórkowania grubo/drobno</p> 	<p>Grube lub drobne wiórkowanie artykułów spożywczych, np. owoców, warzyw albo serów takich jak gouda czy edamer.</p> <p>Oznaczenie:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>2 = strona gruba</li> <li>4 = strona drobna</li> </ul> <p><b>Uwaga:</b> Nie nadaje się do przetwarzania orzechów i twardych serów, np. parmezanu.</p> <p><b>Wskazówka:</b> Miękkie sery trzeć przy użyciu strony do grubego krojenia.</p>
<p>Tarcza do tarcia – drobno</p> 	<p>Średnio grube wiórkowanie artykułów, np. surowych ziemniaków czy twardych serów takich jak parmezan.</p> <p><b>Uwaga:</b> Nie nadaje się do przetwarzania serów miękkich i serów w plasterkach.</p>
<p>Tarcza do tarcia – grubo<sup>1</sup></p> 	<p>Do grubego wiórkowania artykułów, np. surowych ziemniaków na knedle, kluski czy placki ziemniaczane.</p>

<sup>1</sup> Zależnie od wyposażenia urządzenia

Oznaczenie	Zastosowanie
<p>Tarcza dwustronna, tnąca na plasterki / wiórki<sup>1</sup></p> 	<p>Surowe ziemniaki zetrzeć lub pokroić w cienkie plasterki.</p> <p><b>Uwaga:</b> Nie nadają się do przetwarzania włóknistych produktów, np. pora czy mango.</p>
<p>Tarcza do krojenia warzyw na sposób azjatycki<sup>1</sup></p> 	<p>Krojenie na cienkie paski, np. owoców i warzyw.</p>

<sup>1</sup> Zależnie od wyposażenia urządzenia

## Zabezpieczenie przed przeciążeniem

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

Jeżeli rozdrabniacz zostanie przeciążony lub zablokowany, oś uchwytu tarczy łamie się w przewidzianym konstrukcyjnie miejscu.

**Uwaga:** Części zamienne z przewidzianym miejscem przełomu nie są objęte gwarancją. Nowy uchwyt tarcz można nabyć w serwisie pod numerem katalogowym 00630760.

## Przegląd urządzeń podstawowych

Tych przystawek można używać z różnymi urządzeniami podstawowymi. Przygotować robota kuchennego w pokazany sposób.

→ Rys. 2

**A** Robot kuchenny z serii MUMS4 lub MUM5

**B** Robot kuchenny z serii MUMS2



## Obsługa

### Składanie rozdrabniacza

→ Rys. 3 - 7

### Zakładanie rozdrabniacza na korpus urządzenia

→ Rys. 8 - 9

### Przetwarzanie artykułów spożywczych przy użyciu rozdrabniacza

→ Rys. 10 - 13

### Opróżnianie miski

**Wskazówka:** W czasie przetwarzania można wyjmować miskę bez zdejmowania rozdrabniacza.

→ Rys. 14 - 16

### Zdejmowanie rozdrabniacza

→ Rys. 17 - 18

### Rozbieranie rozdrabniacza

→ Rys. 19 - 22

**Wskazówka:** Po użyciu od razu czyścić wszystkie części, aby nie dopuścić do zasychnięcia pozostałości składników.

## Przegląd procesu czyszczenia

Wyczyścić pojedyncze części zgodnie z opisem podanym w tabeli.

→ Rys. 23

**Wskazówka:** Na elementach plastikowych mogą powstawać przebarwienia, np. przy przetwarzaniu marchewek. Przebarwienia usuwać miękką ściereczką z kilkoma kroplami oleju spożywczego.

## Przykłady zastosowania

Zastosować się do informacji i wartości podanych w tabeli.

→ Rys. 24

## Usuwanie usterek

### Przetworzone artykuły nie wpadają do miski.

Zatkany otwór wylotowy lub obudowa.

1. Zakończyć przetwarzanie i odłączyć wtyczkę sieciową od gniazda sieciowego.
2. Zdjąć przystawkę.
3. Rozebrać przystawkę i usunąć przedmioty, które powodują zatykanie.

### Tarcza rozdrabniająca nie obraca się, mimo że korpus urządzenia pracuje.

Pokrywa nie jest poprawnie założona i zablokowana.

- ▶ Sprawdzić, czy pokrywa została poprawnie zamontowana.

Przystawka została przeciążona i zabierak złamał się w przewidzianym konstrukcyjnie miejscu.

- ▶ Nowy uchwyt tarcz można zamówić w serwisie pod numerem katalogowym 00630760.

## **Безпека**

- Будь ласка, уважно прочитайте цю інструкцію.
  - Керуйтеся інструкцією основного блока приладу.
- Користуйтеся приладдям лише за таких умов:
- з кухонним комбайном серії MUMS2, MUMS4, MUM5.
  - з оригінальними частинами й приладдям.
  - для нарізання, шаткування й натирання харчових продуктів.
  - ▶ Подрібноувальні диски можна брати тільки за краї.
  - ▶ Ніколи не торкайтеся ножів і крайок голими руками.
  - ▶ Не просовуйте руку в завантажувальну горловину.
  - ▶ Підштовхуйте інгредієнти тільки штовхачем.
  - ▶ Заборонено збирати приладдя на основному блоці.
  - ▶ Приладдя можна встановлювати і знімати тільки за нерухомого привода й установленого приладу.
  - ▶ Використовуйте приладдя тільки в передбаченій робочій позиції.

## **Як уникнути матеріальних збитків**

- ▶ Не обробляйте продукти, що містять тверді складники, як-от кістки, хрящі або кісточки.
- ▶ Не вставляйте предмети, як-от черпаки, у завантажувальну горловину або корпус.
- ▶ Перед користуванням перевірте, чи немає в завантажувальній горловині й корпусі сторонніх предметів.
- ▶ Не тисніть штовхачем надто сильно.

## **Складники**

→ Мал. 





<b>1</b>	Корпус
<b>2</b>	Дискотримач
<b>3</b>	Кришка з убудованою завантажувальною горловиною
<b>4</b>	Штовхач і мірний стаканчик
<b>5</b>	Двобічний диск для товстого/тонкого нарізання

<sup>1</sup> Залежно від комплектації приладу


<b>6</b>	Двобічний шаткувальний диск, грубий/дрібний
<b>7</b>	Диск-тертка, дрібна
<b>8</b>	Двобічний різально-шаткувальний диск <sup>1</sup>
<b>9</b>	Диск для нарізання овочів по-східному <sup>1</sup>
<b>10</b>	Диск-тертка, груба <sup>1</sup>

<sup>1</sup> Залежно від комплектації приладу



## **Символи**

<b>Символ</b>	<b>Опис</b>
	Дотримуйтеся вказівок інструкції з експлуатації.
	Не просовуйте руку в завантажувальну горловину.
	Установлення кришки
	Позиційна позначка на корпусі

## Подрібнювальні диски

Найменування	Застосування
<p>Двобічний диск для товстого/тонкого нарізання</p> 	<p>Нарізання продуктів, як-от овочі і фрукти, товстими або тонкими скибками.</p> <p>Маркування:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 1 = товсті скибки</li> <li>■ 3 = тонкі скибки</li> </ul> <p><b>Зауваження:</b> Не підходить, щоб обробляти твердий сир, хліб, булочки й шоколад.</p> <p><b>Порада:</b> Варену картоплю можна нарізати, тільки коли вона охолоне.</p>
<p>Двобічний шаткувальний диск, грубий/дрібний</p> 	<p>Шаткування продуктів, як-от овочі, фрукти або сир (наприклад, гауда або едам) на грубі або дрібні шматки.</p> <p>Маркування:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 2 = грубий бік</li> <li>■ 4 = дрібний бік</li> </ul> <p><b>Зауваження:</b> Не підходить, щоб обробляти горіхи або твердий сир (наприклад, пармезан).</p> <p><b>Порада:</b> М'який сир шаткуйте боком з великими отворами.</p>
<p>Диск-тертка, дрібна</p> 	<p>Середнє шаткування продуктів, наприклад сирі картоплі або твердого сиру (як-от пармезан).</p> <p><b>Зауваження:</b> Не підходить, щоб обробляти м'який і нарізний сир.</p>
<p>Диск-тертка, груба<sup>1</sup></p> 	<p>Грубе шаткування продуктів, наприклад сирі картоплі на кнедли, галушки чи деруни.</p>

<sup>1</sup> Залежно від комплектації приладу

Найменування	Застосування
<p>Двобічний різально-шаткувальний диск<sup>1</sup></p> 	<p>Натирання або нарізання сирі картоплі.</p> <p><b>Зауваження:</b> Не підходить обробляти дуже волокнисті продукти, як-от цибулю-порей чи манго.</p>
<p>Диск для нарізання овочів по-східному<sup>1</sup></p> 	<p>Нарізання продуктів, як-от овочі і фрукти, тонкими смужками.</p>

<sup>1</sup> Залежно від комплектації приладу

## Захист від перевантаження

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

У разі перевантаження або блокування наскрізної шатківниці вісь дискотримача ламається в спеціально передбаченому місці.

**Зауваження:** На частини з заданим місцем злому наші гарантійні зобов'язання не поширюються. Новий дискотримач можна замовити в сервісній службі за номером 00630760.

## Огляд основних блоків

Це приладдя сумісне з кількома основними блоками.

Підготуйте кухонний комбайн, як зображено.

→ Мал. 2

**A** Кухонний комбайн серії MUMS4 або MUM5

**B** Кухонний комбайн серії MUMS2

## Експлуатація

### Збирання наскрізної шатківниці

→ Мал. 3 - 7

**uk** Огляд чищення

## **Розміщення наскрізної шатківниці на основному блоці**

→ Мал. **8** - **9**

## **Обробка продуктів наскрізною шатківницею**

→ Мал. **10** - **13**

## **Спорожнення чаші**

**Порада:** Чашу можна спорожнювати під час обробки, не знімаючи наскрізної шатківниці.

→ Мал. **14** - **16**

## **Зняття наскрізної шатківниці**

→ Мал. **17** - **18**

## **Розбирання наскрізної шатківниці**

→ Мал. **19** - **22**

**Порада:** Одразу після користування чистьте всі деталі, щоб залишки не присихали.

## **Огляд чищення**

Чистьте окремі деталі, як показано в таблиці.

→ Мал. **23**

**Порада:** На пластмасових деталях можуть утворюватися кольорові плями, наприклад, у разі обробки моркви. Кольорові плями можна прибирати м'якою ганчіркою за допомогою кількох крапель олії.

## **Приклади застосування**

Зважайте на вказівки і значення, наведені в таблиці.

→ Мал. **24**

## **Усунення несправностей**

### **Оброблені продукти не падають у чашу.**

Випускний отвір або корпус засмітило.

1. Завершіть обробку й від'єднайте прилад від електромережі.
2. Зніміть приладдя.

3. Розберіть приладдя й приберіть засмічення.

### **Подрібнювальний диск не обертається, хоча основний блок працює.**

Кришку не встановлено як слід, і вона не зафіксована.

- ▶ Перевірте, чи правильно встановлено кришку.

Приладдя було перевантажене, і вісь дискотримача зламалася в заданому місці.

- ▶ Новий дискотримач можна замовити в сервісній службі за номером 00630760.



## Безопасность

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

Используйте принадлежности только:

- с кухонным прибором серии MUMS2, MUMS4, MUM5;
- с оригинальными частями и принадлежностями.
- для резки, шинковки и перетирания продуктов;
- ▶ Диски-измельчители можно брать только за края.
- ▶ Не трогайте острые ножи и кромки голыми руками.
- ▶ Не опускайте руки в загрузочный ствол.
- ▶ Для подталкивания ингредиентов используйте только толкатель.
- ▶ Ни в коем случае не собирайте принадлежности на основном блоке.
- ▶ Принадлежности можно устанавливать и снимать только после остановки привода и отсоединения прибора от сети.
- ▶ Используйте принадлежности только в предусмотренном рабочем положении.

## Предотвращение материально-го ущерба

- ▶ Не перерабатывайте продукты, содержащие твердые компоненты, например, кости, хрящи или семена.
- ▶ Не вводите какие-либо предметы в загрузочный ствол или корпус, например, разливательную ложку.
- ▶ Перед использованием проверьте загрузочный ствол и корпус на наличие посторонних предметов.
- ▶ Не надавливайте на толкатель слишком сильно.

## Составные части

→ Рис. 1

1	Корпус
2	Держатель дисков
3	Крышка со встроенным загрузочным стволом
4	Толкатель и мерный стаканчик


<sup>1</sup> В зависимости от комплектации

5	Двусторонний диск для толстой/тонкой нарезки
6	Двусторонний диск для грубой/мелкой шинковки
7	Диск-терка, мелкая
8	Двусторонний диск-резка/-шинковка <sup>1</sup>
9	Диск для нарезки овощей по-азиатски <sup>1</sup>
10	Диск-терка, крупная <sup>1</sup>

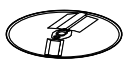


<sup>1</sup> В зависимости от комплектации

## Символы

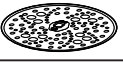


Символ	Описание
	Соблюдайте указания в инструкции по эксплуатации.
	Не опускайте руки в загрузочный ствол.
	Установка крышки

Символ	Описание
	Установочная метка — корпус

## Диски-измельчители

Обозначение	Применение
<p>Двусторонний диск для толстой/тонкой нарезки</p> 	<p>Нарезка продуктов, например фруктов и овощей, толстыми или тонкими ломтиками.</p> <p>Маркировка:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 1 = толстые ломтики</li> <li>■ 3 = тонкие ломтики</li> </ul> <p><b>Заметка:</b> Не подходит для переработки твердого сыра, хлеба, булочек или шоколада.</p> <p><b>Рекомендация:</b> Вареный картофель можно нарезать ломтиками только после охлаждения.</p>
<p>Двусторонний диск для грубой/мелкой шинковки</p> 	<p>Шинковка продуктов, например фруктов, овощей или сыра (такого как гауда, эдам) крупными или мелкими кусочками.</p> <p>Маркировка:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 2 = крупная сторона</li> <li>■ 4 = мелкая сторона</li> </ul> <p><b>Заметка:</b> Не подходит для переработки орехов или твердого сыра, такого как пармезан.</p> <p><b>Рекомендация:</b> Мягкий сыр шинкуйте на стороне с крупными отверстиями.</p>
<p>Диск-терка, мелкая</p> 	<p>Средняя шинковка продуктов, например сырого картофеля или твердого сыра, такого как пармезан.</p> <p><b>Заметка:</b> Не подходит для переработки мягкого и нарезного сыра.</p>

<sup>1</sup> В зависимости от комплектации

Обозначение	Применение
<p>Диск-терка, крупная<sup>1</sup></p> 	<p>Крупная шинковка продуктов, например сырого картофеля для кнудликов, клецок или драников.</p>
<p>Двусторонний диск-резка/-шинковка<sup>1</sup></p> 	<p>Натираание или нарезание ломтиками сырого картофеля.</p> <p><b>Заметка:</b> Не подходит для переработки очень волокнистых продуктов, таких как лук-порей или манго.</p>
<p>Диск для нарезки овощей по-азиатски<sup>1</sup></p> 	<p>Нарезка продуктов, например овощей и фруктов, тонкими полосками.</p>

<sup>1</sup> В зависимости от комплектации

## Защита от перегрузки

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

В случае перегрузки или заедания универсальной резки ось держателя дисков ломается в специально предусмотренном месте.

**Заметка:** На запасные части с заданным местом слома наши гарантийные обязательства не распространяются. Новый держатель дисков можно приобрести в сервисной службе по номеру 00630760.

## Обзор основных блоков прибора

Эта принадлежность совместима с различными основными блоками.

Подготовьте кухонный комбайн, как показано на рисунке.

→ Рис. 2

**A** Кухонный комбайн серии MUMS4 или MUM5

**B** Кухонный комбайн серии MUMS2

## Эксплуатация

### Сборка универсальной резки

→ Рис. 3 - 7

### Размещение универсальной резки на основном блоке

→ Рис. 8 - 9

### Переработка продуктов универсальной резкой

→ Рис. 10 - 13

### Опорожнение смесительной чаши

**Рекомендация:** Во время переработки чашу можно опорожнять, не снимая универсальной резки.

→ Рис. 14 - 16

### Снятие универсальной резки

→ Рис. 17 - 18

### Разборка универсальной резки

→ Рис. 19 - 22

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

### Обзор чистки

Отдельные детали чистятся согласно таблице.

→ Рис. 23

**Рекомендация:** На пластмассовых деталях может возникать цветной налет, например, при переработке моркови. Налет удаляется мягкой тряпкой с помощью капли растительного масла.

## Примеры использования

Соблюдайте указания и значения в таблице.

→ Рис. 24

### Устранение неисправностей

#### Переработанные продукты не падают в чашу.

Засор выпускного отверстия или корпуса.

1. Завершите переработку и отсоедините прибор от электросети.
2. Снимите принадлежность.
3. Разберите принадлежность и уберите засор.

#### Диск-измельчитель не вращается, хотя основной блок работает.

Крышка не установлена как следует и не зафиксирована.

- ▶ Проверьте, правильно ли установлена крышка.

Принадлежность перегружена, и ось держателя для дисков сломалась в заданном месте.

- ▶ Новый держатель дисков можно приобрести в сервисной службе по номеру 00630760.





## الأمان

- اقرأ هذا الدليل بعناية.
- التزم بمراعاة دليل استخدام الجهاز الأساسي.
- لا تستخدم الملحقات إلا:
- مع خلاط متعدد الاستخدامات من سلسلة الطرازات MUMS2, MUMS4, MUM5.
- مع الأجزاء والكماليات الأصلية.
- لقطع وبشر وتقشير المواد الغذائية.
- ◀ لا تسمك بأقراص التقطيع إلا من الإطار.
- ◀ لا تلمس السكاكين والحواف المادية بيدين مجردتين أبدًا.
- ◀ لا تدخل يديك في منفذ التعبئة.
- ◀ لا تستخدم إلا أسطوانة الدفع لتقليب المكوّنات.
- ◀ لا تركيب الملحقات على الجهاز الأساسي.
- ◀ لا تتركّب أو تفك الملحقات إلا عند توقف وحدة الإدارة وفصل الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي.
- ◀ لا تستخدم الملحقات إلا في وضع الشغل المُخصّص له.

8	قرص التقطيع والبشر الدوّار <sup>1</sup>
9	قرص الخضروات الآسيوية <sup>1</sup>
10	قرص البشر، خشن <sup>1</sup>

<sup>1</sup> حسب تجهيز الجهاز

### الرموز

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

### أقراص التقطيع

التسمية	الاستخدام
	<sup>1</sup> حسب تجهيز الجهاز

### تجنّب الأضرار المادية

- ◀ لا تستخدم أية مواد غذائية، تحتوي على مكوّنات صلبة، مثل العظام أو الغضاريف أو البذور.
- ◀ لا تدخل أغراضًا في منفذ التعبئة أو جسم الماكينة، من قبيل ملعقة الطهي.
- ◀ افحص منفذ التعبئة وجسم الماكينة للكشف عن الأجسام الغريبة قبل الاستخدام.
- ◀ لا تمارس ضغطًا كبيرًا باستخدام الكباس.



### الأجزاء

← الشكل 1

1	جسم الماكينة
2	حامل الأقراص
3	غطاء بمنفذ تعبئة مدمج
4	كباس وكوب قياس
5	قرص التقطيع الدوّار سميك/رفيع
6	قرص البشر الدوّار خشن/ناعم
7	قرص البشر، ناعم

<sup>1</sup> حسب تجهيز الجهاز



التسمية	الاستخدام
قرص التقطيع الدوّار سميكة/رفيع	تقطع المواد الغذائية إلى شرائح رقيقة، مثل الفاكهة والخضروات.
	

<sup>1</sup> حسب تجهيز الجهاز

## التأمين ضد التحميل الزائد

يحول التأمين ضد التحميل الزائد دون تضرر المحرك ومكوّنات تركيبية أخرى من جراء تحميل مرتفع للغاية.

عندما تُحمّل الخراطة التمريرية أو تُحجز، ينكسر محور حامل الأقراص عند موضع الانكسار المفترض المُخصص لذلك.

**ملاحظة:** قطع الغيار ذات موضع الانكسار المفترض لا تعد جزءاً من التزاماتنا المترتبة على الضمان. يتوفر حامل أقراص جديد تحت رقم الطلب 00630760 لدى خدمة العملاء.

## نظرة عامة على الأجهزة الأساسية

يمكن استخدام هذا الملحق مع أجهزة أساسية مختلفة.

جهاز الخلاط متعدد الاستخدامات الخاص بك، كما هو مبين في الصور.

← الشكل 2

**A** خلاط متعدد الاستخدامات من سلسلة الطرازات مام إس 4 (MUMS4) أو مام 5 (MUM5)

**B** خلاط متعدد الاستخدامات من سلسلة الطرازات مام إس 2 (MUMS2)

## الاستعمال

### تجميع الخراطة التمريرية



← الشكل 3 - 7

### تركيب الخراطة التمريرية في الجهاز الأساسي

← الشكل 8 - 9

### معالجة المواد الغذائية باستخدام الخراطة التمريرية

← الشكل 10 - 13

التسمية	الاستخدام
قرص التقطيع الدوّار سميكة/رفيع	تقطع المواد الغذائية إلى شرائح سميكة أو رقيقة، مثل الفاكهة والخضروات.
	

العلامة:  
 ■ 1 = أقراص سميكة  
 ■ 3 = أقراص رقيقة  
**ملاحظة:** ليس مناسباً لمعالجة الجبن الصلب أو الخبز أو الشوكولاتة.

**نصيحة:** لا تقطع البطاطس المسلوقة إلا بعدما تبرد.

قرص البشر الدوّار خشن/ناعم



بشر المواد الغذائية إلى قطع خشنة أو ناعمة، مثل الفاكهة أو الخضروات أو الجبن، مثل الجودا والفلمنك.

العلامة:  
 ■ 2 = جانب خشن  
 ■ 4 = جانب ناعم

**ملاحظة:** ليس مناسباً لمعالجة الجوز أو الجبن الصلب، مثل البارميزان.

**نصيحة:** بشر الجبن الخفيف بالجانب الخشن.

قرص البشر، ناعم



بشر المواد الغذائية على درجة متوسطة النعومة، من قبيل البطاطس أو الجبن الصلب، مثل البارميزان.

**ملاحظة:** ليس مناسباً لمعالجة الجبن الخفيف والجبن شبه الجامد.

قرص البشر، خشن<sup>1</sup>



بشر المواد الغذائية على درجة خشنة، مثل البطاطس النيئة لكفتة البطاطس أو الكيبيّة أو أقراص البطاطس المقليّة.

قرص التقطيع والبشر الدوّار



تقشير البطاطس النيئة أو تقطيعها إلى شرائح.

**ملاحظة:** ليس مناسباً لمعالجة المواد الغذائية كثيرة الألياف، مثل الكراث أو المانجو.

<sup>1</sup> حسب تجهيز الجهاز

## إفراغ الوعاء

**نصيحة:** يمكنك إفراغ الوعاء أثناء عملية المعالجة دون فك الخراطة التمريرية.

← الشكل 14 - 16

## فك الخراطة التمريرية

← الشكل 17 - 18

## تفكيك الخراطة التمريرية

← الشكل 19 - 22

**نصيحة:** نظّف كافة الأجزاء على الفور بعد الاستخدام، حتى لا تجف البقايا.

## نظرة عامة على التنظيف

نظّف الأجزاء المفردة، كما هو مبين في الجدول.

← الشكل 23

**نصيحة:** يمكن أن تحدث تغيّرات لونية في الأجزاء البلاستيكية، مثلًا عند معالجة الجزر. أزل التغيّرات اللونية باستخدام قطعة قماش ناعمة وبعض قطرات زيت الطعام.

## أمثلة تطبيقية

التزم بمراعاة البيانات والقيم المذكورة في الجدول.

← الشكل 24

## التغلب على الاختلالات

### لا تسقط المواد الغذائية المُعالَجة في

الوعاء.

فتحة الإخراج أو جسم الماكينة مسدودان.

1. أنه عملية المعالجة وأخرج قابس الشبكة.

2. اخلع الملحق.

3. فك الملحق وأزل الانسداد.

### قرص التقطيع لا يدور رغم عمل الجهاز

الأساسي.

الغطاء ليس مرگبًا ومعتشًا بشكل صحيح.

◀ راجع ما إذا كان الغطاء مرگبًا بشكل

صحيح.

تم التحميل بشكل زائد على الملحق وانكسر

محور حامل الأقراص عند موضع الانكسار

المفترض.

◀ يمكنك طلب حامل أقراص جديد تحت

رقم الطلب 00630760 لدى خدمة العملاء.





## Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:

**[www.bosch-home.com/welcome](http://www.bosch-home.com/welcome)**

**BOSCH**  
HOME APPLIANCES  
**SERVICE**

## Looking for help? You'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, help with problems or a repair from Bosch experts.

Find out everything about the many ways Bosch can support you:

**[www.bosch-home.com/service](http://www.bosch-home.com/service)**

Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

**BSH Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34  
81739 München, GERMANY  
[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)

A Bosch Company



**8001258777** (020701)

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

Valid within Great Britain:  
Imported to Great Britain by  
BSH Home Appliances Ltd.  
Grand Union House  
Old Wolverton Road  
Wolverton, Milton Keynes  
MK12 5PT  
United Kingdom