



MUZ8DS1



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

pt **Instruções de serviço**
el **Οδηγίες χρήσης**
tr **Kullanma talimatı**
pl **Instrukcja obsługi**
hu **Használati utasítás**
bg **Указания за употреба**
ru **Инструкция
по эксплуатации**
ar **تعليمات الاستخدام**



BOSCH

Das Zubehör ist für die Küchenmaschine MUM8... geeignet.
Gebrauchsanleitung der Küchenmaschine MUM8... beachten.
Das beschriebene Sonderzubehör ist im Fachhandel erhältlich.

Auf einen Blick

Bitte Bildseite ausklappen.

Deckel mit Einfüllschacht **Bild 3**
aufsetzen und im Uhrzeigersinn drehen

Mitnehmer (unter dem Deckel) **Bild 1**

Zerkleinerungsscheiben **Bild 2**

- a Wende-Schneidscheibe – dick/dünn
- b Wende-Raspelscheibe – grob/fein
- c Reibscheibe – mittelfein

Betriebsposition **Bild 6**

Sonderzubehörscheiben **Bild 7**

- a Pommes frites-Scheibe MUZ8PS1
- b Reibscheibe, grob MUZ8RS1
- c Asia-Gemüse-Scheibe MUZ8AG1
- d Reibscheibe; fein MUZ8KS1
- e Kartoffelpuffer-Scheibe MUZ8KP1

Sicherheitshinweise

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

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

Durchlaufschnitzler nur in der aufgeführten Betriebsposition betreiben.

Nicht in den Einfüllschacht oder in die Auslassöffnung greifen, zum Nachschieben Stopfer verwenden. Verletzungsgefahr durch scharfe Zerkleinerungsscheiben.

Sollbruchstelle **Bild 9**

Die eingebaute Sollbruchstelle schützt den Antrieb.

Bei Überlastung bricht der Mitnehmer. Er kann jedoch leicht ersetzt werden.

Ein neuer Mitnehmer liegt dem Gerät bei. Neue Antriebswellen des Mitnehmers sind beim Kundendienst erhältlich. Beim Einsatz neuer Antriebswellen müssen die Klauen am Mitnehmer in eine der Rillen der Antriebswelle einrasten.

Bedienen

⚠ **Verletzungsgefahr!**

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

Achtung!

Wenn nicht mit der Original-Schüssel der MUM8 gearbeitet wird, muss der Werkzeugantriebsschutzdeckel aufgesetzt sein (Bild 8).

Wende-Schneidscheibe – dick/dünn

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

Bezeichnung auf der Wende-Schneidscheibe:
„1“ für die dicke Schneidseite
„3“ für die dünne Schneidseite

Achtung!

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

Wende-Raspelscheibe – grob/fein

zum Raspeln von Gemüse, Obst und Käse, außer Hartkäse (z. B. Parmesan).
Verarbeitung auf Stufe 3 oder 4.

Bezeichnung auf der Wende-Raspelscheibe:
„2“ für die grobe Raspelseite
„4“ für die feine Raspelseite

Achtung!

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

Reibscheibe – mittelfein

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

Achtung!

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

- Antriebswelle mit der Sollbruchstelle nach unten in den Durchlaufschnitzler stecken (**Bild 1**).
- Gewünschte Schneid- oder Raspelscheibe einlegen. **Bei Wende-Scheiben darauf achten, dass die gewünschte Seite nach oben zeigt (Bild 2).**
- Deckel aufsetzen (Markierung beachten) und im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen (**Bild 3**).

- Entriegelungstaste drücken und Schwenkarm in Betriebsposition bringen.
- Antriebsschutzdeckel abnehmen (**Bild 4**).
- Durchlaufschnitzler auf den Antrieb setzen und im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen (**Bild 5**).
- Schüssel oder Teller unter die Auslassöffnung des Durchlaufschnitzlers stellen.
- Drehschalter auf empfohlene Stufe stellen.
- Zu verarbeitende Lebensmittel in den Einfüllschacht geben und mit dem Stopfer nachschieben.

Achtung!

Einen Rückstau des Schneidgutes in der Auslassöffnung vermeiden.

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

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

Nach der Arbeit

- Gerät am Drehschalter ausschalten.
- Durchlaufschnitzler gegen den Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.
- Deckel gegen den Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.
- Scheibe zusammen mit dem Mitnehmer entnehmen.
- Teile reinigen.

Reinigen und Pflegen

Alle Teile des Durchlaufschnitzlers sind spülmaschinenfest.

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

Sonderzubehör

Bild 7

(im Fachhandel erhältlich)

Zur Benutzung aller Scheiben die Hinweise im Abschnitt "Bedienen" beachten!

Pommes frites-Scheibe (a)

zum Schneiden von rohen Kartoffeln.

Achtung!

Die Messer müssen nach dem Einsetzen nach oben zeigen.

Achtung!

Kartoffeln nur bei Stillstand des Antriebes nachfüllen.

- Kartoffeln in den Einfüllschacht geben.
- Drehschalter auf 3 stellen.
- Kartoffeln mit dem Stopfer nachschieben.

Reibscheibe, grob (b)

zum Reiben von rohen Kartoffeln.

- Kartoffeln in den Einfüllschacht geben.
- Drehschalter auf 3 stellen.
- Kartoffeln mit dem Stopfer nachschieben.

Asia-Gemüse-Scheibe (c)

zum Schneiden von Gemüse, Kartoffeln, Karotten, Sellerie oder festem Obst in lange, schmale Streifen.

Achtung!

Die Messer müssen nach dem Einsetzen nach oben zeigen.

Achtung!

Zu verarbeitende Lebensmittel nur bei Stillstand des Antriebes nachfüllen.

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

Reibscheibe, fein (d)

zum Reiben von Hartkäse (z. B. Parmesan).

Achtung!

Hartkäse nur bei Stillstand des Antriebes nachfüllen.

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

Kartoffelpuffer-Scheibe (e)

zum Reiben von Kartoffeln für Kartoffelpuffer und zum Schneiden von Obst und Gemüse in Scheiben.

Achtung!

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

- Zu verarbeitende Lebensmittel in den Einfüllschacht geben.
- Drehschalter auf 3 oder 4 stellen.
- Zu verarbeitende Lebensmittel mit dem Stopfer nachschieben.

Änderungen vorbehalten.

The accessories are suitable for the food processor MUM8....

See operating instructions for food processor MUM8....

The described optional accessories are available from specialist outlets.

Overview

Please fold out the illustrated page.

Lid with filling shaft Fig. 3
attach and rotate in a clockwise direction

Drive coupling under the lid Fig. 1

Cutting discs Fig. 2

- a Reversible slicing disc – thick/thin
- b Reversible shredding disc – coarse/fine
- c Grating disc – medium-fine

Operating positions Fig. 6

Optional accessory discs Fig. 7

- a Chipper disc MUZ8PS1
- b Grating disc, coarse MUZ8RS1
- c Asiatic vegetable disc MUZ8AG1
- d Grating disc; fine MUZ8KS1
- e Potato fritter disc MUZ8KP1

Safety instructions

The continuous-feed shredder must be completely assembled before use. Never assemble the continuous-feed shredder on the base unit.

Do not attach/remove the continuous-feed shredder until the drive is at a standstill and the mains plug has been pulled out.

Operate the continuous-feed shredder only as directed.

Keep fingers clear of the filling shaft and outlet, use the pusher to force down the ingredients.

Risk of injury from sharp cutting discs.

Predetermined breaking point Fig. 9

The predetermined breaking point protects the drive.

An overload causes the drive coupling to break. However, it can be easily replaced.

A new drive coupling is enclosed with the appliance. New drive shafts of the drive coupling are available from customer service. When inserting a new drive shaft, ensure that the claws on the drive coupling engage with one of the grooves on the drive shaft.

Operation

⚠ Risk of injury!

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

Attention!

If the MUM8 is not operated with the original bowl, the tool drive cover must be attached (Fig. 8).

Reversible slicing disc – thick/thin

for slicing fruit and vegetables.

Process on setting 3.

Designation on the reversible slicing disc:
“1” for the thick slicing side
“3” for the thin slicing side

Warning!

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

Reversible shredding disc – coarse/fine

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

Process on setting 3 or 4

Designation on the reversible shredding disc:

“2” for the coarse shredding side
“4” for the fine shredding side

Warning!

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

Grating disc – medium-fine

for grating raw potatoes, hard cheese (e.g. parmesan), refrigerated chocolate and nuts.

Process on setting 4.

Warning!

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

- Attach the drive shaft with the predetermined breaking point face down to the continuous-feed shredder (Fig. 1).
- Insert desired slicing or shredding disc.

If using the reversible discs, ensure that the desired side is face up (Fig. 2).

- Attach the lid (note mark) and rotate as far as possible in a clockwise direction (Fig. 3).
- Press the release button and move the swivel arm into the operating position.

- Remove drive cover (Fig. 4).
- Attach the continuous-feed shredder to the drive and rotate as far as possible in a clockwise direction (Fig. 5).
- Place a bowl or plate under the outlet of the continuous-feed shredder.
- Select the recommended setting with the rotary switch.
- Place ingredients which are to be processed in the filling shaft and force down with the pusher.

Warning!

Prevent the cut food from accumulating in the outlet.

Tip: To ensure ingredients are cut uniformly, process small amounts of thinly cut ingredients.

Note: If the continuous-feed shredder becomes blocked with the ingredients which are being processed, switch off the food processor, pull out the mains plug, wait until the drive has stopped, take the lid off the continuous-feed shredder and empty the filling shaft.

After using the appliance

- Switch off the appliance with the rotary switch.
- Rotate the continuous-feed shredder in an anti-clockwise direction and remove.
- Rotate the lid in an anti-clockwise direction and remove.
- Remove the disc and drive coupling.
- Clean the parts.

Cleaning and servicing

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

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

Optional accessories

Fig. 7

(Available from specialist outlets)

Whichever disc you are using, follow the instructions in the "Operation" section!

Chipper disc (a)

for slicing raw potatoes.

Attention!

The blades must be inserted face up.

Warning!

Add more potatoes only when the drive is at a standstill.

- Place potatoes in the feed tube.
- Set the rotary switch to 3.
- Force down the potatoes with the pusher.

Grating disc, coarse (b)

for grating raw potatoes.

- Place potatoes in the feed tube.
- Set the rotary switch to 3.
- Force down the potatoes with the pusher.

Asiatic vegetable disc (c)

for cutting vegetables, potatoes, carrots, celery or hard fruit into long, narrow strips.

Attention!

The blades must be inserted face up.

Warning!

Add more ingredients only when the drive is at a standstill.

- Place ingredients which are to be processed in the feed tube.
- Set the rotary switch to 4.
- Force down the ingredients with the pusher.

Grating disc, fine (d)

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

Attention!

Add more hard cheese only when the drive is at a standstill.

- Place hard cheese which is to be processed in the filling shaft.
- Set the rotary switch to 4.
- Force down the hard cheese with the pusher.

Potato fritter disc (e)

for grating potatoes to make potato fritters and for slicing fruit and vegetables.

Attention!

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

- Place food which is to be processed in the filling shaft.
- Select setting 3 or 4 with the rotary switch.
- Force down the food which is to be processed with the pusher.

Subject to alterations.

Les accessoires sont conçus pour les robots ménagers MUM8...

Respectez la notice d'utilisation du robot ménager MUM8...

Les accessoires décrits sont en vente dans les magasins spécialisés.

Vue d'ensemble

Veillez déplier les pages illustrées.

Couvercle avec ouverture pour ajout

Figure 3

Mettez-le en place puis tournez dans le sens des aiguilles d'une montre.

Pivot d'entraînement situé sous le couvercle

Figure 1

Disques à réduire

Figure 2

a Disque à émincer réversible, épais/mince

b Disque à râper réversible, grossier/fin

c Disque à râper/concasser, mi-fin

Position de marche

Figure 6

Accessoires en option (disques)

Figure 7

a Disque à pommes frites MUZ8PS1

b Disque à râper/
concasser, grossier MUZ8RS1

c Disque pour légumes
«asiatiques» MUZ8AG1

d Disque à râper/
concasser fin MUZ8KS1

e Disque à râpées de
pommes de terre MUZ8KP1

Consignes de sécurité

N'utilisez l'accessoire râpeur/éminceur qu'entièrement assemblé. Ne montez jamais l'accessoire râpeur/éminceur sur l'appareil de base.

Installez/démontez l'accessoire râpeur/éminceur seulement après l'avoir débranché et lorsque l'entraînement se trouve à l'arrêt.

Faites fonctionner l'accessoire râpeur/éminceur uniquement dans la position de marche représentée.

N'introduisez pas les doigts dans l'ouverture d'ajout ou l'orifice de sortie des ingrédients ; pour rajouter des ingrédients, utilisez le pilon poussoir.

Risque de blessure avec les disques à réduire tranchants.

Pièce de rupture programmée

Figure 9

La pièce de rupture programmée, intégrée dans l'accessoire, protège l'entraînement.

Le pivot d'entraînement casse en cas de surcharge. Cependant, il se remplace aisément. Un pivot d'entraînement de rechange accompagne l'appareil.

Vous pouvez vous procurer des arbres d'entraînement neufs auprès du service après-vente. Lorsque vous installez un nouvel arbre, les griffes du pivot d'entraînement doivent encastrer dans l'une des rainures de l'arbre.

Utilisation

⚠ Risque de blessure !

Ne touchez pas les lames et arêtes tranchantes des disques à réduire. Ne saisissez les disques à réduire que par leur bord.

Attention

Si vous n'utilisez pas le bol mélangeur d'origine du MUM8, le couvercle de l'entraînement du mixeur doit être en place (Figure 8).

Disque à émincer réversible, épais/mince

Pour émincer les fruits et les légumes. A utiliser avec la position 3.

Indication portée sur le disque à émincer réversible :

«1» sur le côté de coupe épais,

«3» sur le côté de coupe mince.

Attention :

Ce disque réversible ne convient pas pour émincer le fromage dur, le pain, les petits pains et le chocolat. Si vous voulez émincer des pommes de terre fermes et cuites, attendez qu'elles refroidissent.

Disque à râper réversible, grossier/fin

Pour râper les légumes, les fruits, et le fromage, excepté le fromage dur (par ex. le parmesan).

A utiliser avec les positions 3 ou 4.

Indication portée sur le disque à râper réversible :

«2» sur le côté de râpe grossier

«4» sur le côté de râpe fin

Attention :

Le disque à râper réversible ne convient pas pour râper les noix. Pour râper le fromage mou, utilisez le côté grossier (avec la position 4).

Disque à râper/concasser mi-fin

Pour râper / concasser les pommes de terre crues, le fromage dur (par exemple du parmesan), le chocolat refroidi et les noix.

A utiliser avec la position 4.

Attention :

Le disque à râper/concasser ne convient pas pour râper le fromage mou et le fromage en tranche.

- Enfoncez l'arbre d'entraînement dans l'accessoire râpeur/éminceur, la zone de rupture programmée regardant vers le bas (Figure 1).
- Insérez le disque à émincer ou à râper désiré. **Si vous utilisez un disque réversible, veillez à ce que le côté choisi se trouve sur le dessus (Figure 2).**
- Mettez le couvercle en place (respectez le repère), puis tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée (Figure 3).
- Appuyez sur la touche de déverrouillage et amenez le bras pivotant en position de marche.
- Retirez le couvercle de l'entraînement (Figure 4).
- Enfoncez l'accessoire râpeur/éminceur sur l'entraînement puis tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée (Figure 5).
- Posez un bol ou une assiette sous l'orifice de sortie de l'accessoire râpeur/éminceur.
- Réglez l'interrupteur rotatif sur la position recommandée.
- Versez les ingrédients à émincer ou râper dans l'ouverture d'ajout puis poussez à l'aide du pilon poussoir.

Attention :

Évitez que les aliments émincés ne s'accumulent trop dans l'orifice de sortie.

Un conseil : vous obtiendrez une coupe régulière si vous introduisez les aliments minces en bloc.

Remarque : si les aliments à couper restent bloqués dans l'accessoire râpeur/éminceur, éteignez le robot ménager, débranchez-le de la prise de courant, attendez jusqu'à l'arrêt complet de l'entraînement, enlevez le couvercle de l'accessoire râpeur/éminceur et videz l'ouverture d'ajout des ingrédients.

Après le travail

- Éteignez l'appareil par l'interrupteur rotatif.
- Tournez l'accessoire râpeur/éminceur en sens inverse des aiguilles d'une montre, puis retirez-le.
- Tournez le couvercle en sens inverse des aiguilles d'une montre, puis retirez-le.
- Enlevez le disque accompagné du pivot d'entraînement.
- Nettoyez les pièces.

Nettoyage et entretien

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

Un conseil : pour enlever le dépôt rouge laissé par les carottes par exemple, versez un peu d'huile alimentaire sur un chiffon puis frottez l'accessoire râpeur/éminceur (mais pas les disques à réduire). Rincez ensuite l'accessoire râpeur/éminceur.

Accessoires en option Figure 7

(disponibles chez votre revendeur spécialisé) Lorsque vous utilisez un disque quelconque, respectez les consignes de la section intitulée «Utilisation».

Disque à pommes frites (a)

Pour émincer les pommes de terre crues.

Attention

Une fois le disque installé, les lames doivent être orientées vers le haut.

Attention :

Attendez l'arrêt du pivot d'entraînement avant d'ajouter des pommes de terre.

- Introduisez les pommes de terre dans l'ouverture pour ajout.
- Réglez l'interrupteur rotatif sur la position 3.
- Ajoutez des pommes de terre à l'aide du pilon poussoir.

Disque à râper/concasser, grossier (b)

Pour râper les pommes de terre crues.

- Introduisez les pommes de terre par l'ouverture pour ajout.
- Réglez l'interrupteur rotatif sur la position 3.
- Ajoutez des pommes de terre à l'aide du pilon poussoir.

Disque pour légumes «asiatici» (c)

Pour couper en lamelles longues et fines les légumes, pommes de terre, carottes, le céleri ou les fruits fermes.

Attention

Une fois le disque installé, les lames doivent être orientées vers le haut.

Attention :

Attendez l'arrêt du pivot d'entraînement avant d'ajouter les aliments à couper.

- Introduisez les aliments à couper dans l'ouverture pour ajout.
- Réglez l'interrupteur rotatif sur la position 4.
- Ajoutez les aliments à couper à l'aide du pilon poussoir.

Disque à râper/concasser fin (d)

Pour râper le fromage dur (du parmesan par exemple)

Attention

Ajoutez le fromage lorsque l'entraînement est à l'arrêt.

- Placez le fromage à râper dans l'ouverture d'ajout des ingrédients.
- Amenez l'interrupteur rotatif sur 4.
- Faites glisser le fromage à l'aide du pilon poussoir.

Disque à râpées de pommes de terre (e)

Pour râper les pommes de terre pour la râpée, et pour émincer les fruits et les légumes.

Attention

Lors du montage, veillez à ce que le côté souhaité (râper /émincer) soit orienté vers le haut.

- Placez les aliments désirés dans l'ouverture d'ajout des ingrédients.
- Amenez l'interrupteur rotatif sur 3 ou 4.
- Faites glisser les aliments à l'aide du pilon poussoir.

Sous réserve de modifications.

L'accessorio è idoneo per la macchina da cucina MUM8...

Osservare le istruzioni per l'uso del robot da cucina MUM8....

L'accessorio speciale descritto è disponibile nel commercio specializzato.

Guida rapida

Si prega di aprire le pagine con le figure.

Coperchio con pozzetto di carico ingredienti

Figura 3

Applicare e ruotare in senso orario

Trascinatore sotto il coperchio

Figura 1

Dischi sminuzzatori

Figura 2

a disco doppia funzione per affettare – spesso/sottile

b disco doppia funzione per grattugiare – grosso/fine

c disco grattugia – medio-fine

Posizione di funzionamento

Figura 6

Dischi accessori speciali

Figura 7

a disco per patatine fritte MUZ8PS1

b disco grattugia, grosso MUZ8RS1

c Disco verdura Asia MUZ8AG1

d Disco grattugia; fine MUZ8KS1

e Disco frittelle di patate MUZ8KP1

Istruzioni di sicurezza

Usare lo sminuzzatore continuo allo stato completamente assemblato. Non assemblare mai lo sminuzzatore continuo quando è montato sull'apparecchio base.

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

Usare lo sminuzzatore continuo solo nella posizione di funzionamento indicata.

Non introdurre mai le dita nel pozzetto di carico o nell'apertura di uscita, per alimentare lo sminuzzatore usare il pestello. Pericolo di ferite a causa di dischi sminuzzatori taglienti.

Punto di rottura prestabilita Figura 9

Il punto di rottura prestabilita integrato protegge l'ingranaggio.

In caso di sovraccarico il trascinatore si rompe. Ma può essere facilmente sostituito.

Un trascinatore nuovo è accluso all'apparecchio. Nuovi assi di azionamento del trascinatore sono disponibili presso il servizio assistenza clienti. Quando s'inserisce un asse di azionamento nuovo, i denti d'innesto del trascinatore devono innestarsi in una delle scanalature dell'asse di azionamento.

Uso

⚠ Pericolo di ferite!

Non toccare con le mani le lame taglienti e gli spigoli vivi dei dischi sminuzzatori. Afferrare i dischi sminuzzatori solo sul margine.

Attenzione!

Se non si lavora con la chiave originale del MUM8, il coperchio di sicurezza dell'ingranaggio utensile deve essere applicato (figura 8).

Disco doppia funzione per affettare – spesso/sottile

Per affettare frutta e ortaggi.

Lavorare alla velocità 3.

Indicazione sul disco doppia funzione per affettare:

«1» per il lato di taglio spesso

«3» per il lato di taglio sottile

Attenzione!

Il disco doppia funzione per affettare non è idoneo per tagliare formaggi duri, pane, panini e cioccolato. Tagliare solo a freddo le patate resistenti alla bollitura, già cotte.

Disco doppia funzione per grattugiare – grosso/fine

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

Lavorare alla velocità 3 o 4.

Indicazione sul disco doppia funzione per grattugiare:

«2» per il lato grattugia grosso

«4» per il lato grattugia fine

Attenzione!

Il disco doppia funzione per grattugiare non è idoneo per grattugiare le noci. Grattugiare il formaggio tenero solo con il lato grosso (alla velocità 4).

Disco grattugia, medio-fine

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

Lavorare alla velocità 4.

Attenzione!

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

- Inserire l'asse di azionamento nello sminuzzatore continuo, con punto di rottura prestabilita verso il basso (**Figura 1**).
- Inserire il disco per affettare o il disco per grattugiare desiderato. **Per i dischi doppia funzione fare attenzione che il lato desiderato sia rivolto verso l'alto (Figura 2).**
- Applicare il coperchio (attenzione al riferimento) e ruotarlo in senso orario fino all'arresto (**Figura 3**).
- Premere il pulsante di sblocco e portare il braccio oscillante nella posizione di funzionamento.
- Rimuovere il coperchio di sicurezza ingranaggio (**Figura 4**).
- Inserire lo sminuzzatore continuo sull'ingranaggio e ruotarlo in senso orario fino all'arresto (**Figura 5**).
- Mettere una ciotola o un piatto sotto l'apertura di uscita dello sminuzzatore continuo.
- Mettere la manopola sulla velocità consigliata.
- Introdurre nel pozzetto di carico gli alimenti da lavorare e spingerli con il pestello.

Attenzione!

Evitare un ristagno dell'alimento sminuzzato nell'apertura di uscita.

Consiglio: Per ottenere un alimento tagliato uniformemente, lavorare a mazzetti gli alimenti sottili.

Avvertenza: se alimenti lavorati dovessero bloccarsi nello sminuzzatore continuo, spegnere il robot da cucina. Estrarre la spina di alimentazione, attendere che l'ingranaggio sia fermo, togliere il coperchio dello sminuzzatore continuo e vuotare il pozzetto di carico.

Dopo il lavoro

- Spegnerlo con la manopola.
- Ruotare lo sminuzzatore continuo in senso antiorario e smontarlo.
- Ruotare il coperchio in senso antiorario e toglierlo.
- Estrarre il disco con il trascinatore.
- Pulire le parti.

Pulizia e cura

Tutte le parti dello sminuzzatore continuo sono lavabili in lavastoviglie.

Consiglio: per eliminare la patina rossa dopo la lavorazione, per es., di carote, mettere qualche goccia di olio per alimenti su uno straccio e strofinare con questo lo sminuzzatore continuo (non i dischi sminuzzatori). Lavare poi lo sminuzzatore continuo.

Accessori

Figura 7

(in vendita nel commercio specializzato)

Per l'impiego di tutti i dischi osservare le istruzioni nel capitolo «Uso»!

Disco per patatine fritte (a)

Per tagliare patate crude.

Attenzione!

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

Attenzione!

Aggiungere le patate solo quando l'ingranaggio è fermo.

- Introdurre le patate nell'apertura di aggiunta ingredienti.
- Mettere la manopola sulla velocità 3.
- Spingere le patate con il pestello.

Disco grattugia, grosso (b)

per grattugiare patate crude.

- Introdurre le patate nell'apertura di aggiunta ingredienti.
- Mettere la manopola sulla velocità 3.
- Spingere le patate con il pestello.

Disco verdura Asia (c)

Per sminuzzare ortaggi, patate, carote, sedano o frutta dura in strisce lunghe e sottili.

Attenzione!

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

Attenzione!

Aggiungere gli alimenti da lavorare solo quando l'ingranaggio è fermo.

- Introdurre gli alimenti da lavorare nell'apertura di aggiunta ingredienti.
- Mettere la manopola sulla velocità 4.
- Spingere gli alimenti da lavorare con il pestello.

Disco grattugia, fine (d)

per grattugiare formaggio duro (per es. parmigiano).

Attenzione!

Aggiungere il formaggio duro solo ad ingranaggio fermo.

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

Disco frittelle di patate (e)

per grattugiare patate per frittelle di patate ed affettare frutta e verdura.

Attenzione!

Nell'applicazione prestare attenzione che il lato desiderato (per grattugiare/tagliare) sia rivolto verso l'alto.

- Introdurre gli alimenti da lavorare nel pozzetto di carico.
- Disporre l'interruttore rotante su 3 oppure 4.
- Spingere gli alimenti da lavorare con il pestello.

Con riserva di modifiche.

Het toebehoren is geschikt voor de keukenmachine MUM8...
De gebruiksaanwijzing van de keukenmachine MUM8... in acht nemen.
Het beschreven extra toebehoren is verkrijgbaar in de speciaalzaak.

In één oogopslag

De pagina met afbeeldingen uitklappen a.u.b. deksel met vulschacht **Afb. 3**
plaatsen en met de klok mee draaien

meenemer onder het deksel **Afb. 1**

fijnmaakschijven **Afb. 2**

a snijschijf – dik/dun

b raspschijf – grof/fijn

c maalschijf

bedrijfsstand **Afb. 6**

extra toebehoren – schijven **Afb. 7**

a patates-fritesschijf MUZ8PS1

b maalschijf, grof MUZ8RS1

c asia-groenteschijf MUZ8AG1

d maalschijf, fijn MUZ8KS1

e aardappelkoekjesschijf MUZ8KP1

Veiligheidsvoorschriften

Doorloopsnijder uitsluitend in compleet samengebouwde toestand gebruiken.

De doorloopsnijder nooit op het basisapparaat in elkaar zetten.

De doorloopsnijder alleen aanbrengen/verwijderen wanneer de aandrijving stilstaat en de stekker uit het stopcontact is getrokken.

Doorloopsnijder uitsluiten gebruiken in de vermelde bedrijfsstand.

Niet in de vulschacht of in de uitvoeropening grijpen; bij het aandrukken de stopper gebruiken. Verwondingsgevaar door scherpe fijnmaakschijven.

Breekpunt **Afb. 9**

Het ingebouwde breekpunt beschermt de aandrijving.

Bij overbelasting breekt de meenemer af. Deze kan echter eenvoudig worden vervangen. Een nieuwe meenemer is bij het apparaat gevoegd. Nieuwe aandrijfassen van de meenemer zijn verkrijgbaar bij de klantenservice. Bij het aanbrengen van een nieuwe aandrijfas moeten de klauwen van de meenemer in een van de groeven van de aandrijfas vallen.

Bedienen

⚠ **Verwondingsgevaar!**

Niet in de scherpe messen en kanten van de fijnmaakschijven grijpen. Fijnmaakschijven uitsluitend bij de rand vastpakken!

Attentie!

Wanneer u niet de originele kom van de MUM8 gebruikt, moet het veiligheidsdeksel van de hulpstukaandrijving zijn aangebracht (afb. 8).

Snijschijf – dik/dun

voor het snijden van fruit en groente.
Verwerking op stand 3.

Aanduiding op de snijschijf:

„1” = dikke snijzijde

„3” = dunne snijzijde

Attentie!

De snijschijf is niet geschikt voor het snijden van harde kaas, brood, broodjes en chocolade.

Gekookte, niet-kruimige aardappels uitsluitend koud snijden.

Raspschijf – grof/fijn

voor het raspen van fruit, groente en kaas, behalve harde kaas (bijv. parmezaanse kaas)
Verwerking op stand 3 of 4.

Aanduiding op de raspschijf:

„2” = grove raspzijde

„4” = fijne raspzijde

Attentie!

De raspschijf is niet geschikt voor het raspen van noten. Zachte kaas uitsluitend met de grove zijde raspen (op stand 4).

Maalschijf – middelfijn

voor het malen van rauwe aardappels, harde kaas (b.v. parmezaanse kaas), gekoelde chocolade en noten.

Verwerking op stand 4.

Attentie!

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

- Aandrijfas met het breekpunt naar onderen in de doorloopsnijder steken (**Afb. 1**).

- Gewenste snij- of raspschijf aanbrengen.

Bij de draaischijven erop letten dat de gewenste zijde naar boven wijst (Afb. 2).

- Deksel plaatsen (op de markering letten) en met de klok mee tot aan de aanslag draaien (**Afb. 3**).

- Ontgrendelknop indrukken en de draaiarm op de bedrijfsstand zetten.

- Veiligheidsdeksel van de aandrijving verwijderen (**Afb. 4**).
- Doorloopsnijder op de aandrijving steken en met de klok mee tot aan de aanslag draaien (**Afb. 5**).
- Kom of bord onder de uitvoeropening van de doorloopsnijder zetten.
- Draaischakelaar op de gewenste stand zetten.
- Het te verwerken levensmiddel in de vulschacht doen en aandrukken met de stopper.

Attentie!

Opstoppingen bij de uitvoeropening voorkomen.

Tip: Voor gelijkmatige snijresultaten, dun snijgoed in bundels verwerken.

N.B.: Als er levensmiddelen klem blijven zitten in de doorloopsnijder, de keukenmachine uitschakelen, de stekker uit het stopcontact trekken, wachten tot de aandrijving stilstaat, het deksel van de doorloopsnijder nemen en de vulschacht leegmaken.

Na gebruik

- Apparaat uitschakelen met de draaischakelaar.
- Doorloopsnijder tegen de klok in draaien en verwijderen.
- Deksel tegen de klok in draaien en verwijderen.
- Schijf samen met de meenemer verwijderen.
- Onderdelen reinigen.

Reinigen en onderhoud

Alle delen van de doorloopsnijder kunnen in de afwasautomaat worden gereinigd.

Tip: Om na het verwerken van bijv. wortels de rode aanslag te verwijderen, doet u een beetje slaolie op een doek en veegt u hiermee de doorloopsnijder (niet de fijnmaakschijven) af. Daarna de doorloopsnijder afspoelen.

Extra toebehoren**Afb. 7**

(verkrijgbaar in de speciaalzaak)

Bij alle schijven de aanwijzingen in de paragraaf „Bedienen” in acht nemen!

Patates-fritesschijf (a)

voor het snijden van ongekookte aardappels.

Attentie!

De messen moeten na het aanbrengen naar boven wijzen.

Attentie!

Aardappels uitsluitend toevoegen wanneer de aandrijving stilstaat.

- Aardappels in de vulopening doen.
- Draaischakelaar op 3 zetten.
- Aardappels aandrukken met de stopper.

Maalschijf, grof (b)

voor het malen van ongekookte aardappels.

- Aardappels in de vulopening doen.
- Draaischakelaar op 3 zetten.
- Aardappels aandrukken met de stopper.

Asia-groenteschijf (c)

voor het snijden van groente, aardappels, wortels, selderie of hard fruit in lange smalle stroken.

Attentie!

De messen moeten na het aanbrengen naar boven wijzen.

Attentie!

Uitsluitend levensmiddelen toevoegen wanneer de aandrijving stilstaat.

- Levensmiddelen in de vulopening doen.
- Draaischakelaar op 4 zetten.
- Levensmiddelen aandrukken met de stopper.

Maalschijf, fijn (d)

voor het malen van harde kaas (b.v. parmezaanse kaas).

Attentie!

Harde kaas alleen bijvullen wanneer de aandrijving stilstaat.

- De harde kaas in de vulschacht doen.
- Draaischakelaar op 4 zetten.
- De harde kaas aandrukken met de stopper.

Aardappelkoekjesschijf (e)

voor het malen van aardappels voor aardappelkoekjes en voor het in plakken snijden van fruit en groente.

Attentie!

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

- De levensmiddelen in de vulschacht doen.
- Draaischakelaar op 3 of 4 zetten.
- De levensmiddelen aandrukken met de stopper.

Wijzigingen voorbehouden.

Tilbehøret er egnet til køkkenmaskinen

MUM8....

Læs og overhold køkkenmaskinens MUM8...

brugsanvisning.

Det beskrevne tilbehør kan købes i faghandlen.

Overblik

Fold siden med illustrationerne ud.

Læg med påfyldningsåbning

Fig. 3

Sæt låget på og drej det mod højre

Medbringer under låget

Fig. 1

Snitteskiver

Fig. 2

a vende-snitteskive – tyk/tynd

b vende-råkostskive – grov/fin

c riveskive – mellemfin

Driftsposition

Fig. 6

Tilbehørsskiver

Fig. 7

a pommefritesjern MUZ8PS1

b riveskive, grov MUZ8RS1

c Asia-grønt-skive MUZ8AG1

d Riveskive; fin MUZ8KS1

e Kartoffelrøsti-skive MUZ8KP1

Sikkerhedsanvisninger

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

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

Hurtigsnitteren må kun drives i de angivne driftsposition.

Stik ikke fingrene ned i påfyldningsåbningen eller ind i udgangsåbningen. Brug altid stopperen til at skubbe ned med. Fare for kvæstelser som følge af skarpe knive.

Fast brudsted

Fig. 9

Det faste brudsted beskytter drevet.

Medbringeren brækker i forbindelse med overbelastning. Den kan nemt erstattes, da en ny medbringer er vedlagt. Nye drivakslar til medbringeren kan fås hos kundeservice.

Nye drivakslar skal isættes på en sådan måde, at medbringeren griber fat i en af rillerne på drivakslar.

Betjening

⚠ Kvæstelsesfare!

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

Bemærk!

Arbejdes der ikke med den originale skål, der hører til MUM8, skal beskyttelseslåget til værktøjsdrevet være sat på (**Fig. 8**).

Vende-snitteskive – tyk/tynd

Snitter frugt og grønt.

Indstilling: trin 3.

Betegnelsen på vende-snitteskiven:

„1” = tyk snitteskive

„3” = tynd snitteskive

OBS!

Vende-snitteskiven er ikke egnet til at snitte hård ost, brød, rundstykker og chokolade. Kogte kartofler skal altid være kolde, før de snittes.

Vende-råkostskive – grov/fin

Til råkost af frugt, grønt og ost, undtagen hård ost (f.eks. parmesan).

Indstilling: trin 3 eller 4.

Betegnelsen på vende-råkostskiven:

„2” = grov råkostskive

„4” = fin råkostskive

OBS!

Vende-råkostskiven er ikke egnet til råkost af nødder. Blød ost må kun rives på den grove side (trin 4).

Riveskive – mellemfin

til at rive rå kartofler, hård ost (f.eks.

parmesan), kølet chokolade og nødder.

Indstilling: trin 4.

OBS!

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

- Stik drivakslar med brudstedet nedad ind i hurtigsnitteren (**Fig. 1**).

- Isæt den ønskede rive- eller råkostskive.

Hvis der benyttes en vendeskive, skal man være opmærksom på, at den rigtige side vender opad (Fig. 2).

- Sæt låget på (hold øje med markeringen) og drej det mod højre indtil stop (**Fig. 3**).

- Tryk på sikkerhedsknappen og bring svingarmen i driftsposition.

- Tag beskyttelseslåget til værktøjsdrevet af **(Fig. 4)**.
- Sæt hurtigsnitteren på drevet og drej den mod højre indtil stop **(Fig. 5)**.
- Stil en skål eller en tallerken ind under åbningen på hurtigsnitteren.
- Stil grebet på det ønskede trin.
- Anbring madvarerne på skålen og brug stopperen til at stoppe med.

OBS!

Undgå tilstopning i udgangsåbningen.

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

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

Efter arbejdet

- Sluk for maskinen med grebet.
- Drej hurtigsnitteren mod venstre og tag den af.
- Drej låget mod venstre og tag det af.
- Tag skive og medbringer af.
- Rengør delene.

Rengøring og pleje

Alle dele på hurtigsnitteren kan tåle opvaske-maskine.

Tip: Ved rivning af gulerødder opstår der en rød belægning, som fjernes med et par dråber spiseolie. Olien smøres på hurtigsnitteren (ikke på snitteskiverne). Herefter rengøres hurtigsnitteren.

Ekstratilbehør

(kan købes hos forhandleren)

Læs og overhold henvisningerne i afsnit „Betjening” mht. brug af alle skiver!

Pommes-fritesjern (a)

Snitter rå kartofler.

Bemærk!

Knivene skal pege opad, når de er sat i.

OBS!

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

- Kom kartoflerne ned i påfyldningsåbningen.
- Stil grebet på 3.
- Brug stopperen til at stoppe med.

Riveskive, grov (b)

River rå kartofler.

- Kom kartoflerne ned i påfyldningsåbningen.
- Stil grebet på 3.
- Brug stopperen til at stoppe med.

Asia-grønt-skive (c)

Skærer grøntsager, kartofler, gulerødder, selleri eller fast frugt i lange, smalle strimler.

Bemærk!

Knivene skal pege opad, når de er sat i.

OBS!

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

- Kom de ønskede madvarer ned i påfyldningsåbningen.
- Stil grebet på 4.
- Brug stopperen til at stoppe med.

Riveskive, fin (d)

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

Bemærk!

Drevet skal altid stå helt stille, før der fyldes hård ost på.

- Anbring den hårde ost i påfyldningsskakten.
- Stil grebet på 4.
- Brug stopperen til at stoppe med.

Kartoffelrösti-skive (e)

til at rive kartofler til kartoffelrösti og til at skære frugt og grøntsager i skiver.

Bemærk!

Sørg for, at den ønskede side (rivning/skæring) vender opad, når den sættes i.

- Anbring levnedsmidlerne i påfyldningsskakten.
- Stil grebet på 3 eller 4.
- Brug stopperen til at stoppe med.

Fig. 7

Ret til ændringer forbeholdes.

Dette tilbehøret er beregnet for kjøkkenmaskinen MUM8....

Se betjeningsanvisningen for kjøkkenmaskinen MUM8....

Dette ekstra tilbehøret som er beskrevet her finnes i faghandelen.

Et overblikk

Brett ut siden med bilder

Lokk med åpning for påfylling **Bilde 3**
settes på og dreies i klokkenes retning.

Medbringer under lokket **Bilde 1**

Kutteskiver **Bilde 2**

a Vendbar skjæreskive, tykk/tynn

b Vendbar riveskive, grov, fin

c Raspeskive, middels fin

Driftsposisjon **Bilde 6**

Skiver for ekstra tilbehør **Bilde 7**

a Pommefrites-skive MUZ8PS1

b Raspeskive, grov MUZ8RS1

c Asia grønnsakskive MUZ8AG1

d Raspeskive: fin MUZ8KS1

e Skive for potetpannekake MUZ8KP1

Sikkerhetshenvisninger

Stort snitte- og skjæresett må kun brukes når den er komplett montert. Stort snitte- og skjæresett må aldri monteres sammen på basismaskinen.

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

Stort snitte- og skjæresett må kun brukes i en av de oppførte driftsposisjonene.

Ikke grip inn i påfyllingsåpningen eller i utløpsåpningen, for skyving av ingrediensene må du bruke en støter. Fare på grunn av de skarpe kutteskivene.

Avbryterpunkt **Bilde 9**

Det innebygde avbryterpunktet beskytter motoren.

Ved overbelastning bryter medbringeren.

Denne kan imidlertid lett skiftes ut. En ny medbringer er vedlagt maskinen.

Nye drivakslinger for medbringeren kan fås hos kundeservice. Ved innsetting av en ny drivaksling må klørne på medbringeren passe inn i en av riflene i drivakslingen.

Betjening

⚠ Fare for skade!

Ikke ta på skarpe kniver og på kantene av kutteskiven. Kutteskiven må kun tas i ved randen.

OBS!

Dersom det ikke arbeides med original bolle for MUM8, må beskyttelseslokket for verktøydrevet være satt på (**Bilde 8**).

Vendbar skjæreskive, tykk/tynn

For skjæring av frukt og grønnsaker.

Bearbeiding på trinn 3.

Betegnelser på skjæreskiven:

"1" for den tykke skjæresiden

"3" for den tynne skjæresiden

OBS!

Den vendbare skjæreskiven er ikke egnet for å skjære opp hard ost, brød, rundstykker og sjokolade. Kekte, faste poteter må kun skjæres opp når de er kalde.

Vendbar riveskive, grov, fin

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

Bearbeiding på trinn 3 eller 4.

Betegnelser på riveskiven:

"2" for den grove rivesiden

"4" for den fine rivesiden

OBS!

Rive-vendeskiven er ikke egnet for å raspe nøtter. Myk ost må kun rives med den grove siden. (på trinn 4).

Raspeskive, middels fin

For å raspe rå poteter, hard ost (f. eks.

Parmesan), kald sjokolade og nøtter.

Bearbeiding på trinn 4.

OBS!

Raspeskiven er ikke egnet for å raspe myk ost eller ost som kan skjæres opp.

- Sett på drivakslingen med avbryterpunktet nedover i gjennomløpskutteren (**Bilde 1**).
- Legg inn den ønskede skjære- eller riveskiven. **Ved vendeskiver må det passes på at den ønskede siden peker oppover (Bilde 2).**
- Sett lokket på (ta hensyn til markeringen) og drei i klokkenes retning til anslag (**Bilde 3**).
- Trykk utløsningstasten og sett svingarmen i driftsposisjon.

- Ta av beskyttelseslokket for verktøydrevet (**Bilde 4**).
- Sett gjennomløpskutteren oppå drivkassen og dreid den i klokkenes retning til anslag (**Bilde 5**).
- Sett en bolle eller en tallerken under utløpsåpningen på gjennomløpskutteren.
- Sett dreiebryteren på anbefalt trinn.
- Fyll på de ingrediensene som skal bearbeides og skyv etter med støteren.

Obs!

Det må unngås at det oppstår opphoping av maten som skal bearbeides i utløpsåpningen.

Tips: For at maskinen skal kunne arbeide jevnt, anbefales det å bearbeide tynne ingredienser i bunter.

Henvising: Dersom matvarer som skal bearbeides klemmes fast i kutteren, må kjøkkenmaskinen slås av, støpselet trekkes ut, og du må vente til motoren står stille. Ta av lokket på gjennomløpskutteren og tøm påfyllingsrøret.

Etter arbeidet

- Slå maskinen av med dreiebryteren
- Drei snitte- og skjæresettet mot klokkenes retning og ta den av.
- Drei lokket mot klokkenes retning og ta det av.
- Ta av skiven sammen med medbringeren.
- Rengjør delene.

Rengjøring og pleie

Alle delene på snitte- og skjæresettet kan vaskes i oppvaskmaskinen.

Tips: For å fjerne det røde belegget f. eks. etter at du har arbeidet med gulrot, heller du litt matolje på en klut og tørker av snitte- og skjæresettet (ikke kuttesskivene) med denne. Deretter må den vaskes.

Ekstra tilbehør**Bilde 7**

(Fåes i faghandelen)

For bruk av alle skivene må det tas hensyn til henvisningene i avsnittet "Betjening".

Pommes-frites-skive (a)

For å skjære rå poteter.

Obs!

Knivene må alltid peke oppover etter at de er satt inn.

Obs!

Poteter må kun fylles på når motoren står stille.

- Fyll på potetene i påfyllingsåpningen.
- Sett dreiebryteren på 3.
- Skyv etter poteter med støteren.

Raspeskive, grov (b)

For rasping av rå poteter

- Fyll på potetene i påfyllingsåpningen.
- Sett dreiebryteren på 3.
- Skyv etter poteter med støteren.

Asia grønnsakskive (c)

For skjæring av grønnsaker, poteter, gulrot, selleri eller fast frukt i lange, smale striper.

Obs!

Knivene må alltid peke oppover etter at de er satt inn.

OBS!

Det må kun fylles på ingredienser når drevet står stille.

- Fyll på ingrediensene i påfyllingsåpningen.
- Sett dreiebryteren på 4.
- Skyv etter ingredienser med støteren.

Raspeskive, fin (d)

For å raspe hard ost (f. eks. Parmesan).

Obs!

Hard ost må kun fylles på når drevet står stille:

- Fyll på osten som skal bearbeides i påfyllingsåpningen.
- Sett dreiebryteren på 4.
- Skyv den harde osten inn med støteren.

Skive for potetpannekake (e)

For å raspe poteter for potetpannekake og for oppskjæring av frukt og grønnsaker i skiver.

Obs!

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

- Fyll ingrediensene i påfyllingsåpningen.
- Fyll ingrediensene i påfyllingsåpningen.
- Skyv ingrediensene etter med støteren.

Endringer forbeholdes.

Detta tillbehör passar till köksmaskinen

MUM8....

Se även bruksanvisningen till köksmaskinen

MUM8....

De extra tillbehör som beskrivs finns att köpa i fackhandeln.

Beskrivning av grönsaksskäraren

Vik ut uppslaget med bilder.

Lock med mataröppning Bild 3

Sätt på locket och vrid medurs tills det fastnar

Medbringare under locket Bild 1

Riv- och skärskivor (ingår) Bild 2

a vändbar skärskiva – tunt/tjockt

b vändbar riv- och strimmelskiva – fin/grov

c medelfin rivskiva/potatisrivskiva

Arbetslägen Bild 6

Skivor som är extra tillbehör (köps separat) Bild 7

a pommes frites-skiva MUZ8PS1

b rivjärnsskiva MUZ8RS1

c Asiatiska grönsaker-skiva MUZ8AG1

d Rivskiva; fin MUZ8KS1

e Raggmunkskiva MUZ8KP1

Säkerhetsanvisningar

Grönsaksskäraren ska vara helt ihopmonterad innan den placeras på drivuttaget.

Köksmaskinen ska vara avstängd när grönsaksskäraren placeras på resp. lossas från drivuttaget.

Köksmaskinen måste vara avstängd och stickkontakten utdragen ur vägguttaget när grönsaksskäraren sätts fast/lossas.

Stoppa aldrig ned fingrarna i mataröppningen eller i nederdelens öppning. Använd alltid påmataren. Var försiktig eftersom skivorna är vassa.

Överbelastningsskydd Bild 9

Grönsaksskäraren har ett inbyggt skydd mot överbelastning.

Om köksmaskinen överbelastas bryts medbringaren av. Det är dock lätt att byta till ny medbringare. En extra medbringare följer med grönsaksskäraren. Ytterligare finns att köpa hos service. När ny drivaxel sätts in måste piggarna i medbringaren passas in i drivaxelns räfflor.

Så gör man

⚠ Var försiktig!

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

Obs!

Om inte originalblandarskålen till MUM8 används måste skyddslocket sitta över drivuttaget (bild 8).

Vändbar skärskiva – tunt/tjockt

Lämplig för att skära frukt, grönsaker och rotfrukter, t.ex. gurka, morötter, potatis, purjolök m.m.

Använd hastighet 3.

Skivan är märkt på följande sätt:

"1" = tjocka skivor

"3" = tunna skivor

Obs!

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

Vändbar riv- och strimmelskiva – grov/fin

Lämplig för att riva och strimla grönsaker, rotfrukter, potatis, frukt och ost (ej hårdost t.ex. parmesanost).

Använd hastighet 3 eller 4.

Skivan är märkt på följande sätt:

"2" = river/strimlar grovt

"4" = river/strimlar fint

Obs!

Den vändbara riv- och strimmelskivan är inte lämplig för att riva nötter. Ost, typ Herrgård och Grevé rives alltid med den grova sidan (på hastighet 4).

Medelfin rivskiva/potatisrivskiva

river råa potatisar, hårda ostar (t. ex. parmesanost), kall choklad och nötter.

Använd hastighet 4.

Obs!

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

- Sätt drivaxeln med överbelastningsskyddet nedåt i grönsaksskäraren (Bild 1).
- Sätt i önskad skiva. **Kontrollera att du har önskad sida uppåt när du använder de vändbara skivorna (Bild 2).**

- Sätt på locket (observera markeringen) och vrid medurs till stoppet (**Bild 3**).
- Tryck ner låsknappen och ställ drivarmen i arbetsläge.
- Lossa locket över drivuttaget (**Bild 4**).
- Sätt grönsaksskäraren på drivuttaget och vrid medurs tills den fastnar (**Bild 5**).
- Placera en skål, gratängform eller en tallrik under den nedre öppningen.
- Lägg det som ska skivas, strimlas resp. rivas i matarröret.
- Vrid strömvredet till rekommenderad hastighet. Tryck lätt med påmataren.

Obs!

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

Tips: Skivor av t.ex. morötter blir jämntunna om du fyller matarröret med morötter.

Viktigt! Om en grönsak fastnar: Stäng av köksmaskinen, dra ut stickkontakten ur vägguttaget och vänta tills maskinen står helt stilla. Ta sedan av locket från grönsaksskäraren, töm matarröret och ta bort det som fastnat.

När arbetet är färdigt

- Stäng av köksmaskinen med strömvredet.
- Vrid grönsaksskäraren moturs och ta bort den.
- Vrid locket moturs och ta bort det.
- Ta ut skiva och medbringare.
- Rengör alla delar.

Rengöring och skötsel

Samtliga delar till grönsaksskäraren kan rengöras i diskmaskin. Köksmaskinens motorstativ får endast torkas rent med fuktig duk.

Tips: Morötter kan ge en röd beläggning. Gnid plastdetaljer med några droppar matolja så går beläggningen bort. Diska rent efteråt.

Extra tillbehör

(som kan köpas separat)

Följ anvisningarna i avsnittet "Så gör man" om hur skivorna används!

Pommes frites-skiva (a)

Lämplig för att skära råa potatisar till stavar.

Obs!

Knivarna ska peka uppåt när skivan sitter på plats.

Obs!

Fyll bara på potatis när motorn är avstängd.

- Lägg potatis i matarröret.
- Vrid strömvredet till hastighet 3.
- Tryck med påmataren för att föra ner potatisen i matarröret.

Rivjärnsskiva (b)

Lämplig för att riva råa potatisar.

- Lägg potatis i matarröret.
- Vrid strömvredet till hastighet 3.
- Tryck med påmataren för att föra ner potatisen i matarröret.

Asiatiska grönsaker-skiva (c)

Lämplig för att skära potatis, gurka, rotfrukter och fasta frukter i långa, smala strimlor.

Obs!

Knivarna ska peka uppåt när skivan sitter på plats.

Obs!

Fyll bara på när motorn är avstängd.

- Lägg livsmedlet i matarröret.
- Vrid strömvredet till hastighet 4.
- Tryck med påmataren för att föra ner livsmedlet i matarröret.

Rivskiva, fin (d)

river hårda ostar (t.ex. parmesanost).

Obs!

Fyll bara på med mera ost när motorn är avstängd.

- Lägg osten i påfyllningsröret.
- Vrid strömbrytaren till hastighet 4.
- Använd påmataren för att mata ner.

Raggmunkskiva (e)

river potatis till raggmunkar och skivar frukt och grönsaker.

Obs!

Kontrollera att önskad skivside (riva/skiva) pekar uppåt när skivan sätts fast.

- Lägg det som ska rivas/skivas i påfyllningsröret.
- Vrid strömbrytaren till hastighet 3 eller 4.
- Använd påmataren för att mata ner.

Rätten till ändringar förbehålles.

Varuste soveltuu käytettäväksi yleiskoneen MUM8... kanssa.
Noudata yleiskoneen käyttöohjeita MUM8....
Lisävaruste on saatavissa alan liikkeistä.

Laitteen osat

Käännä esiin kuvasivut.

Kansi, jossa on täyttöaukko Kuva 3

asetta paikoilleen ja käännä myötöpäivään

Vääntiö kannen alapuolella Kuva 1

Hienonusterät Kuva 2

a käännettävä viipalointiterä – paksu/ohut

b käännettävä raastinterä – karkea/hieno

c hienoraastinterä

Käyttöasento Kuva 6

Lisävarusteterät Kuva 7

a ranskanperunaterä MUZ8PS1

b raastinterä, karkea MUZ8RS1

c wokkivihannesterä MUZ8AG1

d raastinterä; hieno MUZ8KS1

e suikalointiterä MUZ8KP1

Turvallisuusohjeita

Kokoa ensin vihannesleikkuri ja kiinnitä se vasta sitten peruskoneeseen. Kiinnitä/irrota vihannesleikkuri vain, kun toiminta on pysähtynyt.

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

Älä laita sormia täyttösuppilon tai poistoaukkoon, työnnä ainekset laitteeseen survimella painaen.

Varo teräviä hienonusteriä – voit loukata itsesi.

Murtumiskohta Kuva 9

Integroitu murtumiskohta suojaa käyttöakselia vaurioitumiselta.

Vääntiö murtuu ylikuormituksessa. Sen tilalle voi kuitenkin helposti vaihtaa uuden. Laitteen mukana toimitetaan uusi vääntiö. Uusia käyttöakseleita saa huoltopalvelusta.

Kun kiinnität uutta käyttöakselia, niin varmista että vääntiön sakarat napsahtavat kiinni yhteen käyttöakselin urista.

Käyttö

⚠ Loukkaantumiswaara!

*Varo koskettamasta hienonusterien teriä.
Tartu hienonusterään vain sen reunasta!*

Huom.!

Jos et käytä MUM8 yleiskoneen alkuperäistä kulhoa, aseta varusteiden käyttöliitännän päälle suojakansi (Kuva 8).

Käännettävä viipalointiterä – paksu/ohut

viipaloi hedelmät ja vihannekset.
Käyttönopeus 3.

Merkinnät käännettävässä viipalointiterässä:

"1" paksuille viipaleille

"3" ohuille viipaleille

Huom.!

Käännettävä viipalointiterä ei sovellu kovan juuston, leivän, sämpylöiden tai suklaan viipalointiin.

Viipaloi keitetyt perunat vain kylminä.

Käännettävä raastinterä – karkea/hieno

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

Merkinnät käännettävässä raastinterässä:

"2" karkealle raasteelle

"4" hienolle raasteelle

Huom.!

Käännettävä raastinterä ei sovellu pähkinöiden rouhimiseen. Raasta pehmeää juustoa vain karkealta puolelta (nopeudella 4).

Hienoraastinterä

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

Käyttönopeus 4.

Huom.!

Hienoraastinterä ei sovellu pehmeän juuston tai juustoviipaleiden raastamiseen.

- Laita käyttöakseli murtumiskohta alaspäin vihannesleikkuriin (Kuva 1).
- Kiinnitä haluamasi viipalointi- tai raastinterä paikoilleen. **Kun käytät käännettävää terää, varmista että haluamasi käyttöpuoli on ylöspäin (Kuva 2).**
- Aseta kansi paikoilleen (ota huomioon merkki) ja käännä myötöpäivään vasteeseen asti (Kuva 3).

- Paina vapautuspainiketta ja käännä varsi käyttöasentoon.
- Irrota käyttöliitännän suojakansi (**Kuva 4**).
- Työnnä vihannesleikkuri käyttöliitännään ja käännä myötöpäivään vasteeseen asti (**Kuva 5**).
- Aseta kulho tai lautanen vihannesleikkurin poistoaukon alle.
- Käännä valitsin suositeltuun nopeusasentoon.
- Laita viipaloitavat tai raastettavat elintarvikkeet täyttösuppiloon ja työnnä leikkuriin survimella painaen.

Huom.!

Vältä hienonnettujen ainesten kasaantumista poistoaukkoon.

Ohje: Kun hienonnettavat ainekset ovat ohuita, käsittele ne nipuittain, niin lopputuloksesta tulee tasainen.

Huomautus: Jos elintarvikkeet juuttuvat kiinni vihannesleikkuriin, kytke yleiskone pois päältä, irrota pistoke pistorasiasta, odota kunnes toiminta on pysähtynyt, poista vihannesleikkurin kansi ja tyhjennä täyttösuppilo.

Käytön jälkeen

- Kytke laite pois päältä valitsimesta.
- Käännä vihannesleikkuria vastapäivään ja irrota.
- Käännä kantta vastapäivään ja irrota.
- Poista terä yhdessä vääntiön kanssa.
- Puhdista osat.

Puhdistus

Kaikki vihannesleikkurin osat ovat konepesun kestäviä.

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

Lisävarusteet**Kuva 7**

(saatavissa kodinkoneliikkeistä)
Kappaleessa »Käyttö« annetut ohjeet koskevat kaikkia teriä!

Ranskanperunaterä (a)

viipaloi raa'at perunat.

Huom.!

Terän toimivan puolen tulee olla kiinnittämisen jälkeen ylöspäin.

Huom.!

Lisää perunoita leikkuriin vain, kun toiminta on pysähtynyt.

- Laita perunat täyttöaukkoon.
- Valitse nopeudeksi 3.
- Työnnä perunat sisään vain survimella painaen.

Raastinterä, karkea (b)

raastaa raa'at perunat.

- Laita perunat täyttöaukkoon.
- Valitse nopeudeksi 3.
- Työnnä perunat sisään vain survimella painaen.

Wokkivihannesterä (c)

suikaloi vihannekset, perunat, porkkanat, sellerin tai kiinteät hedelmät

Huom.!

Terän toimivan puolen tulee olla kiinnittämisen jälkeen ylöspäin.

Huom.!

Lisää suikaloitavat elintarvikkeet leikkuriin vain, kun toiminta on pysähtynyt.

- Laita suikaloitavat elintarvikkeet täyttöaukkoon.
- Valitse nopeudeksi 4.
- Työnnä elintarvikkeet sisään vain survimella painaen.

Raastinterä, hieno (d)

raastaa kovan juuston (esim. parmesaanin).

Huom.!

Lisää juustoa vain, kun moottori on pysähtynyt.

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

Suikalointiterä (e)

raastaa perunat röstiperunataikinaan ja viipaloi hedelmät ja vihannekset.

Huom.!

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

- Laita käsiteltävät ainekset täyttösuppiloon.
- Valitse nopeudeksi 3 tai 4.
- Työnnä ainekset sisäänpäin syöttöpainimella.

Muutokset oikeuksiin pidätetään.

El accesorio es adecuado para el robot de cocina MUM8....
Ténganse presentes las instrucciones de uso de la unidad básica (robot de cocina) MUM8....
El accesorio opcional descrito se puede adquirir en el comercio especializado.

Vista general del aparato

Despliegue, por favor, la página con las ilustraciones.

Montar la tapa, con abertura para agregar ingredientes, **Figura 3**
y girarla hacia la derecha (sentido de marcha de las agujas de reloj)

Elemento de arrastre debajo de la tapa **Figura 1**

Discos para cortar y rallar **Figura 2**

- a** Disco reversible para cortar – grueso/delgado
- b** Disco reversible para rallar – grueso/fino
- c** Disco rallador, semifino

Posición de funcionamiento **Figura 6**

Discos opcionales **Figura 7**

- a** Disco para patatas fritas MUZ8PS1
- b** Disco rallador, grueso MUZ8RS1
- c** Disco para cortar verduras orientales MUZ8AG1
- d** Disco rallador, fino MUZ8KS1
- e** Disco para rallar patatas a la suiza MUZ8KP1

Consejos y advertencias de seguridad

Utilizar el cortador-rallador sólo estando completamente armado. ¡No armar nunca el cortador-rallador estando montado en la unidad básica!

Montar o retirar el cortador-rallador sólo con el accionamiento parado y el cable de conexión del aparato retirado de la toma de corriente. Hacer funcionar el cortador-rallador sólo en las posiciones de funcionamiento reseñadas. ¡No introducir nunca los dedos en el recipiente ni en la abertura de descarga del cortador-rallador! Trabajar siempre con el empujador. Peligro de lesiones a causa de las cuchillas cortantes.

Punto de rotura prescrito **Figura 9**

El punto de rotura prescrito constituye una medida de protección del accionamiento del cortador-rallador.

El elemento de arrastre se rompe en caso de sobrecarga. Este se puede sustituir con toda facilidad. Además, el equipo de serie del aparato incorpora un elemento de arrastre de repuesto. Los ejes de repuesto del elemento de arrastre se pueden adquirir a través del Servicio Postventa. Al montar un eje de accionamiento nuevo, las garras del elemento de arrastre tienen que encajar en una de las ranuras del eje de accionamiento.

Manejo

⚠ ¡Peligro de lesiones!

¡No sujetar nunca los discos cortadores por las cuchillas o zonas cortantes, sino asirlos siempre por el borde!

¡Atención!

En caso de no utilizar el recipiente de mezcla original del robot de cocina MUM8, la tapa protectora tiene que estar colocada (Figura 8) en el accionamiento en cuestión.

Disco reversible para cortar – grueso/delgado

para cortar fruta y verdura

Elaboración en la posición de trabajo «3».

Identificación del disco reversible para cortar:

- «1» caracteriza el lado de corte grueso
- «3» caracteriza el lado de corte delgado

¡Atención!

Este disco reversible no es adecuado para cortar queso duro, pan, panecillos o chocolate. Cortar patatas cocidas sólo estando frías.

Disco reversible para rallar – grueso/fino

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

Elaboración en la posición de trabajo «3»

ó «4».

Identificación del disco reversible para rallar:

- «2» caracteriza la cara de rallado grueso
- «4» caracteriza la cara de rallado fino

¡Atención!

Este disco reversible no es adecuado para rallar nueces. Para rallar queso tierno, trabajar sólo con la cara para rallado grueso y en la posición de trabajo «4».

Disco rallador, semifino

para rallar patatas crudas, queso duro (por ejemplo queso parmesano), chocolate frío y nueces

Elaboración en la posición de trabajo «4».

¡Atención!

Este disco no es adecuado para rallar queso tierno.

- Introducir el eje de accionamiento con el punto de rotura prescrito hacia abajo, en el cuerpo del cortador-rallador (**Figura 1**).
- Montar el disco de corte o rallado que se desea utilizar. **En los discos reversibles, prestar atención a que la cara que se desea utilizar esté hacia arriba (Figura 2).**
- Colocar la tapa en el cortador, prestando atención a la marca de orientación; girarla hacia la derecha (sentido de marcha de las agujas de reloj), hasta alcanzar el tope (**Figura 3**).
- Pulsar la tecla de desbloqueo y colocar el brazo giratorio en la posición de funcionamiento.
- Retirar la tapa protectora del accionamiento (**Figura 4**).
- Montar el cortador-rallador en el accionamiento; girarlo hacia la derecha (sentido de marcha de las agujas de reloj), hasta alcanzar el tope (**Figura 5**).
- Colocar un recipiente o plato debajo de la abertura de descarga del cortador-rallador.
- Colocar el mando giratorio en la posición de trabajo apropiada.
- Introducir el alimento que se desee rallar o picar en la abertura. Empujarlo con ayuda del empujador.

¡Atención!

Evitar obstrucciones por la acumulación del alimento picado o rallado en la boca de descarga!

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

Advertencia: En caso de quedar atascado el alimento cortado o rallado en la máquina, desconectar el aparato (unidad básica) y extraer el cable de conexión de la red eléctrica. Aguardar a que el accionamiento se haya detenido. Retirar la tapa del cortador-rallador y vaciar la abertura de entrada de alimentos.

Tras concluir el trabajo con el aparato

- Desconectar el aparato a través del mando giratorio.
- Girar el cortador-rallador hacia la izquierda (sentido de marcha contrario al de las agujas de reloj). Retirarlo del aparato.
- Girar la tapa del cortador-rallador hacia la izquierda (sentido de marcha contrario al de las agujas de reloj). Retirarla.
- Extraer el disco del cortador-rallador conjuntamente con el elemento de arrastre.
- Limpiar las piezas.

Cuidados y limpieza

Todas las piezas se pueden lavar en el lavavajillas.

Consejo práctico: Para eliminar las capas de color rojizo que se pueden producir tras elaborar, por ejemplo, zanahorias, verter unas gotas de aceite comestible sobre un paño y frotar (¡no las cuchillas!). Enjuagar a continuación el cortador-rallador.

Accesorios opcionales Figura 7

(disponibles en el comercio del ramo)

Para usar los diferentes discos de la máquina, deberán tenerse en cuenta los consejos y advertencias que se facilitan en el capítulo «Manejo».

Disco para patatas fritas (a)

para cortar patatas crudas

¡Atención!

Tras montar el disco, las cuchillas deberán mostrar hacia arriba.

¡Atención!

Agregar las patatas sólo estando el accionamiento parado.

- Colocar las patatas en la boca de entrada.
- Colocar el mando giratorio en la posición de trabajo «3».
- Empujar las patatas con el empujador.

Disco rallador, grueso (b)

para rallar patatas crudas

- Colocar las patatas en la boca de entrada.
- Colocar el mando giratorio en la posición de trabajo «3».
- Empujar las patatas con el empujador.

Disco para cortar verduras orientales (c)

para cortar verduras, patatas, zanahorias, apio y fruta dura en tiras largas y delgadas.

¡Atención!

Tras montar el disco, las cuchillas deberán mostrar hacia arriba.

¡Atención!

Agregar los alimentos que se desean elaborar sólo estando el accionamiento parado.

- Colocar los alimentos que se van elaborar en la boca de entrada.
- Colocar el mando giratorio en la posición de trabajo «4».
- Empujar los alimentos con el empujador

Disco rallador, fino (d)

para rallar queso duro (por ejemplo queso parmesano).

¡Atención!

¡Reponer queso duro sólo con el accionamiento parado!

- Poner el queso duro en la boca de entrada.
- Colocar el mando giratorio en la posición de trabajo «4».
- Empujar el queso con ayuda del empujador.

Disco para rallar patatas a la suiza (e)

para rallar patatas y preparar tortillas de patatas a la suiza, así como cortar frutas y verduras en rodajas.

¡Atención!

Tras montar el disco, prestar atención a que la cara que se desea usar (cortar/rallar) muestre hacia arriba.

- Poner los alimentos que desean elaborar en la boca de entrada.
- Colocar el mando giratorio en las posiciones de trabajo «3» ó «4».
- Empujar los alimentos con el empujador.

Nos reservamos el derecho de introducir modificaciones.

O acessório destina-se à máquina de cozinha MUM8...

Ter em atenção as instruções de serviço da máquina de cozinha MUM8...

Os acessórios especiais descritos podem ser adquiridos no comércio da especialidade.

Familiarização com o aparelho

Por favor desdobre as páginas com as ilustrações.

Aplicar a tampa com abertura de enchimento e rodá

Fig. 3

la no sentido dos ponteiros do relógio

Arrastador por baixo da tampa

Fig. 1

Discos de picar

Fig. 2

a Disco reversível de corte – grosso/fino

b Disco reversível de ralar – grosso/fino

c Disco de ralar – médio fino

Posição de serviço

Fig. 6

Discos como acessórios especiais

Fig. 7

a Disco para batatas fritas MUZ8PS1

b Disco para ralar grosso MUZ8RS1

c Disco de corte asiático de legumes MUZ8AG1

d Disco de raspar, fino MUZ8KS1

e Disco para puré de batata MUZ8KP1

Instruções de segurança

Utilizar o dispositivo de corte só depois de completamente montado. Nunca montar o dispositivo de corte sobre o aparelho base. Aplicar e retirar o dispositivo de corte só depois do accionamento estar parado e a ficha desligada da tomada.

Utilizar o dispositivo de corte somente na posição de funcionamento apresentada. Não mexer com as mãos nas aberturas de enchimento ou de saída. Para empurrar os alimentos utilizar sempre um calcador. Perigo de ferimentos devido aos discos de trituração afiados.

Elemento teórico de ruptura

Fig. 9

O elemento teórico de ruptura montado, protege o accionamento.

Em caso de sobrecarga, o arrastador parte-se. No entanto, ele pode ser facilmente substituído. O aparelho já inclui um segundo arrastador de reserva. Os novos veios de accionamento para arrastadores podem ser adquiridos nos nossos Serviços Técnicos. Ao utilizarem-se novos veios de accionamento, as garras no arrastador têm que engatar nas ranhuras do veio de accionamento.

Utilização

⚠ Perigo de ferimentos!

Não agarrar nas lâminas nem nas arestas dos discos de picar/triturar. Segurar nos discos de picar/triturar apenas pelos bordos.

Atenção!

Se a MUM8 for utilizada com uma tigela não original, a tampa de protecção do accionamento da ferramenta deve estar colocada (Fig. 8).

Disco reversível de corte – grosso/fino

Para cortar frutos e legumes.

Trabalhar na fase 3.

Indicação no disco reversível de corte:

«1» para a face de corte grosso

«3» para a face de corte fino

Atenção!

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

Disco reversível de ralar – grosso/fino

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

Trabalhar na fase 3 ou 4.

Indicação no disco reversível de ralar:

«2» para a face de ralar grossa

«4» para a face de ralar fina

Atenção!

O disco reversível de ralar não é apropriado para ralar nozes. O queijo macio só deve ser ralado com a face de ralar grossa (na fase 4).

Disco de raspar semi-fino

para raspar batatas cruas, queijo rijo (por ex. parmesão), chocolate refrigerado e nozes.

Trabalhar na fase 4.

Atenção!

O disco para raspar não é apropriado para raspar queijos moles e queijos de cortar em fatias.

- Encaixar o veio de accionamento com o elemento teórico de ruptura para baixo no recipiente rotativo de corte (Fig. 1).
- Montar o disco de cortar ou ralar adequado. **No caso de discos reversíveis ter em atenção que a face adequada à operação tem que estar voltada para cima (Figura 2).**
- Montar a tampa (atenção à marcação) e rodá-la no sentido dos ponteiros do relógio até ao batente (Fig. 3).
- Premir a tecla de destravamento e colocar o braço oscilante em posição de funcionamento.
- Retirar a tampa de protecção do accionamento (Fig. 4).
- Encaixar o dispositivo de corte no accionamento e rodá-lo até prender (Fig. 5).
- Colocar uma tigela ou um prato debaixo da abertura de saída do dispositivo de corte.
- Rodar o selector rotativo para a fase desejada.
- Introduzir os alimentos na abertura de enchimento e empurrá-los com o calcador.

Atenção!

Evitar a acumulação dos alimentos cortados na abertura de saída.

Conselho: Para se obter um corte homogéneo, trabalhar os alimentos a cortar enrolados em molhos.

Nota: Se os alimentos, durante o corte, bloquearem dentro do dispositivo de corte, desligar a máquina de cozinha, retirar a ficha da tomada e aguardar que o veio de accionamento esteja completamente parado. Retirar a tampa do dispositivo de corte e esvaziar a abertura de enchimento.

Depois do trabalho

- Desligar o aparelho através do selector rotativo.
- Rodar o dispositivo de corte em sentido contrário aos ponteiros do relógio e desmontá-lo.
- Rodar a tampa em sentido contrário aos ponteiros do relógio e desmontá-la.
- Retirar o disco conjuntamente com o arrastador.
- Limpar os componentes.

Limpeza e manutenção

Todos os componentes do dispositivo de corte podem ser lavados na máquina de loiça.

Sugestão: Para eliminar os resíduos vermelhos depois de se terem cortado, p. ex., cenouras, deitar um pouco de óleo alimentar num pano e passar sobre as superfícies do dispositivo de corte afectadas. Depois, lavar o dispositivo de corte.

Acessórios especiais

Fig. 7

(podem ser adquiridos nos Serviços Técnicos)
Para utilização dos discos, seguir as indicações da alínea «Utilização»!

Disco para batatas fritas (a)

Para cortar batatas cruas.

Atenção!

Depois de colocada, a lâmina deve ficar virada para cima.

Atenção!

Adicionar as batatas somente com o accionamento parado.

- Introduzir as batatas na abertura de enchimento.
- Rodar o selector rotativo para a fase 3.
- Empurrar as batatas com o calcador.

Disco de raspar, grosso (b)

para raspar batatas cruas.

- Introduzir as batatas na abertura de enchimento.
- Rodar o selector rotativo para a fase 3.
- Empurrar as batatas com o calcador.

Disco de corte asiático de legumes (c)

Para cortar legumes, batatas, cenouras, aipo ou frutos rijos em tiras longas e estreitas.

Atenção!

Depois de colocada, a lâmina deve ficar virada para cima.

Atenção!

Os alimentos a trabalhar só devem ser adicionados, depois de o accionamento estar completamente parado.

- Introduzir os alimentos somente com o accionamento completamente parado.
- Rodar o selector rotativo para a fase 4.
- Empurrar os alimentos com o calcador.

Disco de raspar, fino (d)

para raspar queijo rijo (por ex. Parmesão).

Atenção!

Adicionar queijo rijo, só depois do accionamento estar parado.

- Para raspar, deitar o queijo na câmara de enchimento.
- Posicionar o selector na fase 4.
- Empurrar o queijo rijo com o calcador.

Disco para puré de batata (e)

para raspar batatas destinadas a puré de batata e para cortar fruta e legumes às rodela.

Atenção!

Ao aplicar, ter atenção para que a face pretendida (raspara/cortar em rodela) fique virada para cima.

- Deitar os alimentos a processar na câmara de enchimento.
- Posicionar o selector na fase 3 ou 4.
- Empurrar os alimentos com o calcador.

Reservado o direito de proceder a alterações.

Το εξάρτημα είναι κατάλληλο για την κουζίνομηχανή MUM8...
 Προσέξτε τις οδηγίες χρήσης της κουζίνομηχανής MUM8...
 Τα περιγραφόμενα ειδικά εξαρτήματα διατίθενται στα ειδικά καταστήματα.

Με μια ματιά

Παρακαλείσθε ν' ανοίξετε τις σελίδες με τις εικόνες.

Καπάκι με άνοιγμα συμπλήρωσης

Εικόνα 3

τοποθετήστε το και στρέψτε το στη φορά των δεικτών του ρολογιού

Κόμπλερ κάτω από το καπάκι

Εικόνα 1

Δίσκοι κοψίματος

Εικόνα 2

- a** Δίσκος κοπής, περιστρεφ. και από τις δύο πλευρές – χοντρό/ψιλό κόψιμο
- b** Δίσκος τριψίματος, περιστρεφ. και από τις δύο πλευρές – χοντρό/ψιλό τρίψιμο
- c** Δίσκος τριψίματος – μέτριο τρίψιμο

Θέσεις λειτουργίας

Εικόνα 6

Δίσκοι ως ειδικά εξαρτήματα

Εικόνα 7

- a** Δίσκος για τηγανητές πατάτες MUZ8PS1
- b** Δίσκος για χοντρό τρίψιμο MUZ8RS1
- c** Δίσκος λαχανικών, για την ασιατική κουζίνα MUZ8AG1
- d** Δίσκος τριψίματος, ψιλό τρίψιμο MUZ8KS1
- e** Δίσκος για πατατοκεφτέδες MUZ8KP1

Υποδείξεις ασφαλείας

Χρησιμοποιείτε τον κόφτη χωρίς μπολ μόνον σε πλήρη συναρμολογημένη κατάσταση. Μην συναρμολογείτε τον κόφτη ποτέ στη βασική συσκευή.

Τοποθετείτε/Αφαιρείτε τον κόφτη χωρίς μπολ μόνον, όταν είναι ακινητοποιημένη η κίνηση και όταν έχει τραβηχτεί το φως από την πρίζα.

Λειτουργείτε τον κόφτη μόνο στη παραπάνω θέση λειτουργίας.

Μην πιάνετε στο στόμιο πλήρωσης ή στο άνοιγμα εξόδου, για το σπρώξιμο χρησιμοποιείτε τον πιεστή. Κίνδυνος τραυματισμού από τους κοφτερούς δίσκους κοπής και τριψίματος.

Σημείο θραύσης από υπερφόρτωση

Εικόνα 9

Το τοποθετημένο σημείο θραύσης προστατεύει την κίνηση.

Σε περίπτωση υπερφόρτωσης σπάει το κόμπλερ. Ένα καινούργιο κόμπλερ συνοδεύει τη συσκευή. Καινούργιους άξονες κίνησης του κόμπλερ μπορείτε να προμηθευτείτε από την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών. Κατά τη χρήση καινούργιων αξόνων κίνησης πρέπει οι όνυχες στο κόμπλερ να κουμπώσουν σε μία από τις αύλακες του άξονα κίνησης.

Χειρισμός

⚠ Κίνδυνος τραυματισμού!

Μην πιάνετε τις κοφτερές λάμες και ακμές των δίσκων κοπής. Πιάνετε τους δίσκους κοπής μόνο στην άκρη τους!

Προσοχή!

Αν δεν δουλεύετε με το αυθεντικό μπολ της MUM8, πρέπει να έχει τοποθετηθεί το καπάκι προστασίας κίνησης εργαλείου (Εικόνα 8).

Δίσκος κοπής, περιστρεφ. και από τις δύο πλευρές – χοντρό/ψιλό κόψιμο

για το κόψιμο φρούτων και λαχανικών
 Επεξεργασία στη βαθμίδα 3

Ονομασία στον δίσκο κοπής που περιστρέφεται και από τις δύο πλευρές:

„1“ για την πλευρά για χοντρό κόψιμο
 „3“ για την πλευρά για ψιλό κόψιμο

Προσοχή!

Ο δίσκος κοπής που περιστρέφεται και από τις δύο πλευρές δεν είναι κατάλληλος για το κόψιμο σκληρού τυριού, ψωμιού, μικρών ψωμιών και σοκολάτας. Οι βραστάς, κρουστές πατάτες κόβονται μόνον κρύες.

Δίσκος τριψίματος, περιστρεφ. και από τις δύο πλευρές – χοντρό/ψιλό τρίψιμο

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

Επεξεργασία στη βαθμίδα 3 ή 4

Ονομασία στον δίσκο τριψίματος που περιστρέφεται και από τις δύο πλευρές:

„2“ για την πλευρά για χοντρό τρίψιμο
 „4“ για την πλευρά για ψιλό τρίψιμο

Προσοχή!

Ο δίσκος τριψίματος που περιστρέφεται και από τις δύο πλευρές δεν είναι κατάλληλος για το τρίψιμο καρυδιών και φουντουκιών. Το μαλακό τυρί τρίβεται μόνον με τη χοντρή πλευρά (στη βαθμίδα 4).

Δίσκος τριψίματος μέτριο τρίψιμο

για το τρίψιμο ωμής πατάτας, σκληρού τυριού (π.χ. παρμεζάνας), κρύας σοκολάτας και ξηρών καρπών
Επεξεργασία στη βαθμίδα 4

Προσοχή!

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

- Τοποθετήστε τον άξονα κίνησης με το σημείο θραύσης από υπερφόρτωση προς τα κάτω (**Εικόνα 1**).
- Τοποθετήστε τον επιθυμητό δίσκο κοπής ή τριψίματος. **Σε δίσκους που περιστρέφονται και από τις δύο πλευρές, προσέξτε να δείχνει η επιθυμητή πλευρά προς τα πάνω (Εικόνα 2).**
- Τοποθετήστε από πάνω το καπάκι (προσέξτε το σημάδι) και στρέψτε το στη φορά των δεικτών του ρολογιού μέχρι το τέρμα (**Εικόνα 4**).
- Πατήστε το πλήκτρο απασφάλισης και φέρτε τον στρεφόμενο βραχίονα στη θέση λειτουργίας.
- Αφαιρέστε το καπάκι προστασίας κίνησης (**Εικόνα 4**).
- Τοποθετήστε τον κόφτη επάνω στην κίνηση και στρέψτε τον στη φορά των δεικτών του ρολογιού μέχρι το τέρμα (**Εικόνα 5**).
- Τοποθετήστε κάτω από το άνοιγμα εξόδου του κόφτη γαβάθα ή πιάτο.
- Ρυθμίστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στην συνιστώμενη βαθμίδα.
- Βάλτε τα τρόφιμα που θέλετε να κόψετε ή να τρίψετε μέσα στο στόμιο πλήρωσης και σπρώξτε τα με τον πιεστή.

Προσοχή!

Αποφεύγετε τη συσσώρευση των τροφίμων στο άνοιγμα εξόδου.

Συμβουλή: Για να κόβονται τα τρόφιμα ομοιόμορφα, δουλεύετε τα λεπτά τρόφιμα σε ματσάκια.

Υπόδειξη: Σε περίπτωση που τα τρόφιμα μαγκώσουν μέσα στον κόφτη, θέτετε την κουζίνομηχανή εκτός λειτουργίας, τραβήξτε το φικς από την πρίζα, περιμένετε να ακινητοποιηθεί η κίνηση, αφαιρέστε το καπάκι του κόφτη και αδειάστε το στόμιο πλήρωσης.

Μετά την εργασία

- Θέτετε στον περιστρεφόμενο διακόπτη τη συσκευή εκτός λειτουργίας.
- Στρέψτε τον κόφτη αντίθετα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού και τον αφαιρείτε.
- Στρέψτε το καπάκι αντίθετα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού και το αφαιρείτε.
- Αφαιρέτε τον δίσκο μαζί με το κόμπλερ.
- Καθαρίζετε τα μέρη.

Καθαρισμός και φροντίδα

Όλα τα μέρη του κόφτη πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.

Συμβουλή: Για την απομάκρυνση της κόκκινης επίστρωσης που σχηματίζεται κατά το τρίψιμο π.χ. καρότων βρέξετε ένα πανί με μερικές σταγόνες λαδιού φαγητού και τρίψτε μ' αυτό τον κόφτη (όχι τους δίσκους κοπής). Πλύντε κατόπιν τον κόφτη.

Ειδικά εξαρτήματα**Εικόνα 7**

(διατίθενται στα ειδικά καταστήματα)
Για τη χρήση όλων των δίσκων προσέξτε τις υποδείξεις στην παράγραφο "Χειρισμός"!

Δίσκος για τηγανητές πατάτες (a)

για το κόψιμο ωμής πατάτας

Προσοχή!

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

Προσοχή!

Βάζετε τις πατάτες στο άνοιγμα συμπλήρωσης.

- Βάζετε τις πατάτες στο άνοιγμα συμπλήρωσης.
- Ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο 3.
- Σπρώχνετε τις πατάτες με τον πιεστή.

Δίσκος για χοντρό τρίψιμο (b)

για το τρίψιμο ωμής πατάτας

- Βάζετε τις πατάτες στο άνοιγμα συμπλήρωσης.
- Ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο 3.
- Σπρώχνετε τις πατάτες με τον πιεστή.

Δίσκος λαχανικών, για την ασιατική κουζίνα (c)

για το κόψιμο λαχανικών, πατάτας, καρότων, σελινόριζας ή σκληρών φρούτων σε μακρόστενες λωριδες

Προσοχή!

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

Προσοχή!

Συμπληρώνετε τα τρόφιμα μόνον, όταν έχει ακινητοποιηθεί η κίνηση.

- Βάζετε τα τρόφιμα στο άνοιγμα συμπλήρωσης.
- Ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο 4.
- Σπρώχνετε τα τρόφιμα με τον πιεστή.

Δίσκος τριψίματος, ψιλό τρίψιμο (d)

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

Προσοχή!

Συμπληρώνετε σκληρό τυρί μόνον, όταν έχει ακινητοποιηθεί η κίνηση.

- Βάζετε το σκληρό τυρί για τρίψιμο μέσα στο άνοιγμα συμπλήρωσης.
- Ρυθμίζετε το περιστρεφόμενο διακόπτη στο 4.
- Σπρώχνετε το σκληρό τυρί με τον πιεστή.

Δίσκος για πατατοκεφτέδες (e)

για το τρίψιμο πατάτας για πατατοκεφτέδες και για το κόψιμο φρούτων και λαχανικών σε φέτες!

Προσοχή!

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

- Βάζετε τα τρόφιμα που θέλετε να επεξεργαστείτε μέσα στο άνοιγμα συμπλήρωσης.
- Ρυθμίζετε το περιστρεφόμενο διακόπτη στο 3 ή 4.
- Σπρώχνετε τα επεξεργαζόμενα τρόφιμα με τον πιεστή.

Τηρούμε το δικαίωμα αλλαγών.

Aksesuarlar MUM8... mutfak robotu için uygundur.

Mutfak robotunun kullanma kılavuzuna dikkat ediniz MUM8....

Burada tarif edilen özel aksesuarları yetkili satıcılarla bulabilirsiniz.

Genel bakış

Lütfen resimlerin bulunduğu sayfaları iyice açınız.

Malzeme ilave etme ağızlı kapağı kapatınız

Resim 3

ve saatin çalışma yönünde çeviriniz

Kapak altındaki kavrama parçası

Resim 1

Doğrama diskleri

Resim 2

a Çevrilebilir kesme diski; kalın/ince

b Çevrilebilir raspalama diski; kaba/ince

c Rendeleme diski; orta ince

İşletme pozisyonu

Resim 6

Özel aksesuar diskleri

Resim 7

a Kızartmalık patates kesme diski

MUZ8PS1

b Rendeleme diski, kaba

MUZ8RS1

c Asya tipi sebze diski

MUZ8AG1

d Rendeleme diski; ince

MUZ8KS1

e Çiğ patates rendeleme diski

MUZ8KP1

Güvenlik bilgileri

Doğrama ünitesini sadece tamamen monte edilmiş durumda kullanınız. Doğrama ünitesini kesinlikle ana cihaza takılmış durumdayken monte etmeyiniz, daha önce tamamen monte edip, sonra ana cihaza takınız.

Doğrama cihazını sadece motor, yani tahrik sistemi duruyorken ve elektrik fişi prizden çekilip çıkarılmışken takınız/çıkartınız.

Doğrama ünitesini sadece bildirilen işletme pozisyonun birinde çalıştırınız.

Elinizi doldurma ağızına veya malzeme çıkışı deliğine sokmayınız; malzeme bastırmak veya ilave etmek için bastırma tıkaçını kullanınız.

Keskin doğrama disklerinden dolayı, yaralanma tehlikesi söz konusudur.

Zaruri kırılma yeri

Resim 9

Sisteme entegre edilmiş olan zaruri kırılma yeri, tahrik sistemini ve motoru korur. Aşırı yüklenme durumunda kavrama parçası kırılır. Bu parça rahatlıkla değiştirilebilir. Cihaz ile birlikte yeni bir ek kavrama parçası da verilir. Kavrama parçası için yeni tahrik milleri, yetkili servis üzerinden alınabilir. Yeni tahrik milleri kullanılması halinde, kavrama parçasının dişleri tahrik milinin yivlerinden birine oturmalıdır.

Kullanılması

⚠ Yaralanma tehlikesi!

Keskin bıçaklara ve doğrama disklerine dokunmayınız, ellerinizi bu bıçak ve disklerden koruyunuz. Doğrama disklerini sadece kenarından tutunuz.

Dikkat!

MUM8 sisteminin orijinal çanağı ile çalışılmazsa, alet tahrik sistemi koruyucu kapağı takılmış olmalıdır (Resim 8).

Çevrilebilir kesme diski; kalın/ince

Meyve ve sebze kesmek için kullanılır. Malzemeler 3 kademesinde işlenir.

Çevrilebilir kesme diski üzerindeki tanım işareti:

"1" kalın kesme tarafı için

"3" ince kesme tarafı için

Dikkat!

Çevrilebilir kesme diski sert peynir, ekmek, küçük kahvaltılık ekmeği ve çikolata kesmek için uygun değildir. Pişmiş, dağılmadan kaynarak pişen patatesler sadece soğukken kesilmelidir.

Çevrilebilir raspalama diski;

kaba/ince

Sebze, meyve ve peynir (örn- parmesan gibi sert peynirler hariç) rasplamak için kullanılır.

Malzemeler 3 veya 4 kademesinde işlenir.

Çevrilebilir raspalama diski üzerindeki tanım işareti:

"2" kaba raspalama tarafı için

"4" ince raspalama tarafı için

Dikkat!

Çevrilebilir raspalama diski fındık türlerini rasplamak için uygun değildir. Yumuşak peynir sadece kaba taraf ile (4 kademesinde) rasplanmalıdır.

Rendeleme diski; orta ince

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

Malzemeler 4 kademesinde işlenir.

Dikkat!

Rendeleme diski yumuşak veya kalıp peynir rendelemek için uygun değildir.

- Tahrik (motor) milini zaruri kırılma yeri alt tarafta olacak şekilde doğrama ünitesine takınız (Resim 1).
- Arzu ettiğiniz kesme veya rasplama diskini takınız. **Çevrilebilir disklerde, kullanılmak istenen tarafın yukarıya doğru olmasına dikkate ediniz (Resim 2).**
- Kapağı kapatınız (işarete dikkat) ve saatin çalışma istikametinde sonuna kadar çeviriniz (Resim 3).
- Kilit düzenini açma düğmesine basınız ve çevirme kolunu işletme pozisyonuna getiriniz.
- Tahrik sistemi koruyucu kapağını çıkarınız (Resim 4).
- Doğrama ünitesini tahrik sistemine (motora) takınız ve saatin çalışma istikametinde sonuna kadar çeviriniz (Resim 5).
- Doğrama ünitesinin malzeme çıkış ağzının altına veya önüne bir kab veya tabak yerleştiriniz.
- Döner şalteri tevsiiye edilen kademeye ayarlayınız.
- İşlenecek besinleri doldurma yerine doldurunuz ve bastırma tıkaçı ile iteleyerek malzeme ilave ediniz.

Dikkat!

Kesilen malzemenin çıkış ağzında yığılmasını önleyiniz.

Yararlı bilgi: Kesilen malzemelerin muntazam, yani düzgün olması için, kesilecek malzeme ince ise, deste şeklinde kesiniz.

Not: İşlenecek besinler doğrama ünitesinde sıkışıp kalacak olursa, mutfak robotunu kapatınız, elektrik fişini prizden çekiniz, motorun durmasını bekleyiniz, doğrama ünitesinin kapağını çıkarınız ve doldurma ağzındaki malzemeleri boşaltınız.

İşiniz bittikten sonra

- Cihazı döner şalter üzerinden kapatınız.
- Doğrama ünitesini saatin çalışma yönünün tersine doğru çeviriniz ve çıkarınız.
- Kapağı saatin çalışma yönünün tersine doğru çeviriniz ve çıkarınız.
- Disk, kavrama parçası ile birlikte çıkarınız.
- Parçaları temizleyiniz.

Temizlenmesi ve bakımı

Doğrama ünitesinin tüm parçaları bulaşık makinesinde yıkanmaya elverişlidir.

Yararlı bilgi: Örneğin havuç gibi renk veren malzemeler işlendikten sonra parçalar üzerinde oluşan kırmızı boya izlerini silmek için, bir beze yemek veya salata yağı döküp, doğrama ünitesini (kesip doğrama disklerini değil) bu yağlı bez ile siliniz. Ardından doğrama ünitesini yıkayıp durulayınız.

Özel aksesuarlar

Resim 7

(yetkili satıcılarda bulabilirsiniz)

Tüm disklerin kullanımı için, "Kullanılması" bölümündeki bilgilere dikkat ediniz!

Kızartmalık patates kesme disk (a)

Çiğ patates kesmek için kullanılır.

Dikkat!

Bıçaklar, takıldıktan sonra yukarıya doğru bakmalıdır.

Dikkat!

Patatesleri sadece motor duruyorken ilave ediniz veya doldurunuz.

- Patatesleri ilave etme yerine yerleştiriniz.
- Döner şalteri 3 kademesine ayarlayınız.
- Patatesleri bastırma tıkaç ile iterek ilave ediniz.

Rendeleme disk, kaba (b)

Çiğ patates rendelemek için kullanılır.

- Patatesleri ilave etme yerine yerleştiriniz.
- Döner şalteri 3 kademesine ayarlayınız.
- Patatesleri bastırma tıkaç ile iterek ilave ediniz.

Asya tipi sebze disk (c)

Sebze, patates, havuç, kereviz veya sert meyve gibi besinleri uzun ve dar şeritler halinde kesmek için kullanılır.

Dikkat!

Bıçaklar, takıldıktan sonra yukarıya doğru bakmalıdır.

Dikkat!

İşlenecek besinleri sadece motor duruyorken ilave ediniz veya doldurunuz.

- İşlenecek besinleri ilave etme yerine yerleştiriniz.
- Döner şalteri 4 kademesine ayarlayınız.
- İşlenecek besinleri bastırma tıkaçı ile iterek ilave ediniz.

Rendeleme disk, ince (d)

Sert peynir (örn. parmesan peyniri) rendelemek için kullanılır.

Dikkat!

Sert peynir sadece tahrik sistemi, yani motor duruyorken ilave edilmelidir.

- İşlenecek sert peyniri doldurma deliğine koyunuz.
- Döner şalteri 4 kademesine ayarlayınız.
- Sert peyniri tıkaç ile cihazın içine iteleyiniz.

Çiğ patates rendeleme disk (e)

Köfte şekline getirilip kızartılmak üzere, çiğ patates rendelemek, meyve ve sebze dilimlemek için kullanılır.

Dikkat!

Disk takarken, doğru yüzün (rendeleme / kesme) üst tarafta olmasına dikkat ediniz.

- İşlenecek besini doldurma deliğine koyunuz.
- Döner şalteri 3 veya 4 kademesine ayarlayınız.
- İşlenecek besini tıkaç ile cihazın içine iteleyiniz.

Değişiklikler olabilir.

Niniejsze wyposażenie przeznaczone jest do robotów kuchennych serii MUM8.... Proszę przestrzegać również instrukcji obsługi robota kuchennego MUM8.... Opisane wyposażenie dodatkowe można nabyć w sklepach specjalistycznych.

Opis urządzenia

Proszę otworzyć składane kartki z rysunkami.

Pokrywa z otworem wyspowym **Rysunek 3**

pokrywę nałożyć i przekręcić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.

Zabierak pod pokrywą **Rysunek 1**

Tarcze do rozdrabniania **Rysunek 2**

- a dwustronna tarcza do krojenia na plasterki – grubo/drobno
- b dwustronna tarcza tnąca na wiórki – grubo/drobno
- c tarcza do drobnego tarcia

Pozycja robocza **Rysunek 6**

Tarcze jako wyposażenie dodatkowe

Rysunek 7

- a tarcza do frytek MUZ8PS1
- b tarcza do tarcia ziemniaków – grubo MUZ8RS1
- c tarcza do warzyw na potrawy azjatyckie MUZ8AG1
- d tarcza do tarcia; drobno MUZ8KS1
- e tarcza do ziemniaków na placki MUZ8KP1

Wskazówki bezpieczeństwa

Rozdrabniacz można włączać tylko kompletnie zmontowany. Nie wolno montować rozdrabniacza na korpusie urządzenia.

Rozdrabniacz zakładać i zdejmować tylko wtedy, jeżeli napęd jest wyłączony i nieruchomy, a wtyczka wyjęta z gniazdka sieciowego.

Rozdrabniacz eksploatować tylko w jednej z wymienionych pozycji roboczych.

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

Niebezpieczeństwo zranienia ostrymi tarczami rozdrabniacza.

Zabierak jako zabezpieczenie napędu

Rysunek 9

Stąby punkt zabieraka stanowi ochronę napędu.

Przy przeciążeniu zabierak łamie się. Można go jednak łatwo wymienić. Zapasowy zabierak należy do zakresu dostawy. Zapasowe wały napędowe zabieraka można nabyć w autoryzowanym punkcie serwisowym. Przy wymianie wału napędowego zwrócić uwagę, aby kły zabieraka zaskoczyły we wgłębieniu wału napędowego.

Obsługa

⚠ Niebezpieczeństwo zranienia!

Nie chwycać ostrych noży ani krawędzi tarcz do rozdrabniania. Tarcze chwycać tylko za brzeg!

Uwaga!

*Jeżeli nie pracujemy z zastosowaniem oryginalnej miski MUM8, pokrywa osłaniająca napęd narzędzi musi być założona (**Rysunek 8**).*

Dwustronna tarcza do krojenia na plasterki – grubo/drobno

Do krojenia owoców i warzyw. Urządzenie włączyć na zakres 3.

Oznaczenie na dwustronnej tarczy do krojenia:

- „1” strona do krojenia na grube plasterki
- „3” strona do krojenia na drobne plasterki

Uwaga!

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

Dwustronna tarcza tnąca na wiórki – grubo/drobno

do tarcia warzyw, owoców i sera, oprócz sera twardego (np. parmezan).

Urządzenie włączyć na zakres 3 lub 4.

Oznaczenie na dwustronnej tarczy do tarcia:

- „2” strona do tarcia na grube wiórki
- „4” strona do tarcia na drobne wiórki

Uwaga!

Dwustronna tarcza do tarcia na wiórki nie nadaje się do tarcia orzechów. Twaróg trzeć tylko na stronie grubej (na zakresie 4).

Tarcza do drobnego tarcia

Do tarcia surowych ziemniaków, twardego sera (np. parmezanu), schłodzonej czekolady i orzechów.

Urządzenie włączyć na zakres 4.

Uwaga!

Tarcza do tarcia nie nadaje się do tarcia twarogu ani krojonego sera.

- Wał napędowy włożyć do rozdrabniacza słabą stroną (miejsce ewentualnego złamania) na dół (**Rysunek 1**).
- Włożyć odpowiednią tarczę do cięcia lub tarcia. **Przy tarczach dwustronnych zwrócić uwagę, aby właściwa strona obrocona była do góry (Rysunek 2).**
- Nałożyć pokrywę (zwrócić uwagę na oznaczenia) i przekręcić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aż do oporu (**Rysunek 3**).
- Nacisnąć przycisk zwalniający blokadę i ramię urządzenia odchylić do pozycji pracy.
- Zdjąć pokrywę osłaniającą napęd (**Rysunek 4**).
- Rozdrabniacz założyć na napęd i przekręcić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aż do oporu (**Rysunek 5**).
- Pod otwór wylotowy rozdrabniacza postawić talerz lub miskę.
- Pokrętko wyłącznika nastawić na zalecany zakres.
- Produkty przeznaczone do rozdrobnienia wkładać do otworu wyspowego i popychać popychaczem.

Uwaga!

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

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

Wsazówka: Jeżeli włożone produkty zablokują się w rozdrabniaczu, należy wyłączyć robot kuchenny, wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego, odczekać do zatrzymania napędu, zdjąć pokrywę rozdrabniacza i opróżnić otwór wyspowy.

Po pracy

- Urządzenie wyłączyć pokrętkiem wyłącznika.
- Rozdrabniacz przekręcić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i zdjąć.

- Pokrywę przekręcić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i zdjąć.
- Tarczę wyjąć razem z zabierakiem.
- Wszystkie części wymyć.

Czyszczenie urządzenia

Wszystkie części rozdrabniacza można myć w zmywarce do naczyń.

Wskazówka: Czerwony nalot, który pozostaje np. po tarcu marchewki można usunąć przecierając części rozdrabniacza (nie tarcze do rozdrabniania) ścierką nasączoną kilkoma kroplami oleju jadalnego. Następnie wymyć rozdrabniacz.

Zabierak jako zabezpieczenie napędu

Rysunek 7

(do nabycia w sklepach specjalistycznych) Przy zastosowaniu każdej tarczy należy przestrzegać wskazówek podanych w rozdziale „Obsługa”.

Tarcza do frytek (a)

do cięcia surowych ziemniaków na frytki.

Uwaga!

Po założeniu noże muszą wskazywać do góry.

Uwaga!

Ziemniaki wkładać tylko przy wyłączonym napędzie.

- Ziemniaki włożyć do otworu wyspowego.
- Pokrętko wyłącznika przekręcić na zakres 3.
- Ziemniaki popychać popychaczem.

Tarcza do tarcia ziemniaków (b)

do tarcia surowych ziemniaków.

- Ziemniaki włożyć do otworu wyspowego.
- Pokrętko wyłącznika przekręcić na zakres 3.
- Ziemniaki popychać popychaczem.

Tarcza do tarcia, drobno (d)

do krojenia warzyw, ziemniaków, marchewki, selera lub twardek owoców w długie, drobne paseczki.

Uwaga!

Po założeniu noże muszą wskazywać do góry.

Uwaga!

Produkty przeznaczone do rozdrobnienia wkładać tylko przy wyłączonym napędzie.

- Produkty włożyć do otworu wyspowego.
- Pokrętko wyłącznika przekręcić na zakres 4.
- Produkty popychać popychaczem.

Tarcza do tarcia, drobno (d)

Do tarcia twardego sera (np. parmezanu).

Uwaga!

Twardy ser dodawać tylko po zatrzymaniu napędu.

- Twardy ser przeznaczony do starcia włożyć do otworu wyspowego.
- Wyłącznik obrotowy przekręcić na zakres 4.
- Twardy ser popychać popychaczem.

Tarcza do ziemniaków na placki (e)

Do tarcia ziemniaków na placki lub do cięcia owoców i warzyw na plasterki.

Uwaga!

Przy zakładaniu tarczy zwracać uwagę, aby właściwa strona (do tarcia/do cięcia) zwrócona była do góry.

- Produkty przeznaczone do obróbki włożyć do otworu wyspowego.
- Wyłącznik obrotowy przekręcić na zakres 3 lub 4.
- Produkty popychać popychaczem.

Zmiany zastrzeżone.

A tartozék a MUM8... konyhai gépekhez való. Tartsa be a konyhagép használati utasításában foglaltakat MUM8...! A leírt kiegészítő tartozékok a szakkereskedésekben kaphatók.

A készülék részei:

Kérjük nyissa ki az ábrás oldalt.

Fedél az betöltőnyílással **3. abra**
helyezze fel, és az óramutató járásával megegyező irányban forgassa el

Továbbító a fedél alatt **1. abra**

Aprítótárcsák **2. abra**

a Forgó-vágótárcsa – vastag/vékony

b Forgó-őrlőtárcsa – durva/finom

c Őrlőtárcsa – közepesen finom

Üzemi-helyzet **6. abra**

Tartozéktárcsák **7. abra**

a Hasáburgonya-tárcsa MUZ8PS1

b Őrlőtárcsa, durva MUZ8RS1

c ázsiai zöldségszeletelő tárcsa MUZ8AG1

d őrlőtárcsa, finom MUZ8KS1

e krumplilángos-tárcsa MUZ8KP1

Biztonsági utasítások

Az átmenő üzemű szeletelőt csak teljesen összeszerelt állapotban használja. Az átmenő üzemű szeletelőt sohasem az alapkészüléken szerelje össze.

Az átmenő üzemű szeletelőt csakis álló meghajtóműnél, kihúzott hálózati csatlakozódugónál szabad feltenni, illetve levenni.

Az átmenő üzemű szeletelőt csak a bemutatott üzemi-helyzetben használja.

Ne fogja meg a betöltőnyílásnál vagy a kiömlőnyílásnál fogva, használja a tömőeszközt az étel utántolásához.

Balesetveszély áll fenn az éles aprítótárcsa következtében!

Lehetséges (tervezett) törési hely

9. abra

A beépített lehetséges (tervezett) törési hely védi a meghajtóművet. Túlterhelés esetén a menesztő eltörik. Ezt azonban könnyen ki lehet cserélni. Egy új menesztőt mellékelünk a készülékhez. A menesztőhöz tartozó meghajtótengely a vevőszolgáltatnál kapható. Egy új meghajtótengely használatkor a menesztő körmét akassza be a meghajtótengely vajatába.

Kezelés

⚠ **Sérülésveszély!**

Ne nyúljon az aprítólemez éles késeihez és éleihez! Az aprítólemezt csak a szélénél fogja meg!

Figyelem!

Ha nem az eredeti MUM8 tállal dolgozik, tegye fel az eszköz-meghajtómű védőfedelét (8. ábra).

Forgató-vágótárcsa – vastag/vékony

a gyümölcsök és zöldségek vágására. Feldolgozás a 3-as fokozaton.

Jelölések a forgató-vágótárcsán:

„1” a vastag vágási oldalhoz

„3” a vékony vágási oldalhoz

Figyelem!

A forgató-vágótárcsa nem alkalmas a kemény sajt, kenyér, zsemle és csokoládé vágásához.

A főtt, keményrefőtt burgonyát csak hidegen szeletelje.

Forgató-örlőtárcsa – durva/finom

a zöldség, gyümölcs és sajt őrlésére, kivéve kemény sajtok (pl. parmezán).

Feldolgozás a 3-as vagy 4-es fokozaton.

Jelölések a forgató-örlőtárcsán:

„2” a durva őrlési oldalhoz

„4” a finom őrlési oldalhoz

Figyelem!

A forgató-örlőtárcsa nem alkalmas diófélék őrlésére. Puha sajtokat csak a durva oldallal (és a 4-es fokozatban) őröljön.

Örlőtárcsa – közepesen finom

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

Feldolgozás a 4-es fokozaton.

Figyelem!

Az örlőtárcsa nem alkalmas lágy és szeletelhető sajtok őrléséhez.

- A meghajtótengelyt a tervezett törési hellyel helyezze lefelé az átmenő üzemű szeletelőbe (**1. ábra**).
- Helyezze fel a kívánt vágó – vagy örlőtárcsát. **A forgató-tárcsánál ügyeljen rá, hogy a kívánt oldal legyen felül (2. ábra).**
- A fedelet tegye rá a készülékre (jelölést tartsa be) és az óramutató járásával ellentétesen ütközésig forgassa el (**3. ábra**).
- Nyomja meg a nyitó-nyomógombot, és a lengőkart hozza üzemi-helyzetbe.
- Vegye le a meghajtómű védőfedelét (**4. ábra**).
- Az átmenő üzemű szeletelőt tegye rá a készülékre, és az óramutató járásával ellentétesen ütközésig forgassa el (**5. ábra**).
- A tálat vagy a tányért állítsa az átmenő üzemű szeletelő kiömlőnyílása alá.
- A forgatható kapcsolót állítsa az ajánlott fokozatra.
- A feldolgozandó élelmiszert adja a betöltőnyílásba, és tolja utána a tömőeszközzel.

Figyelem!

Kerülje el a felvágott anyag feltorlódását a kiömlőnyílásban.

Hasznos tanácsok: Az egyenletesre vágott darabok eléréséhez a keskeny felválni való anyagot kötegenként vágja fel.

Megjegyzés: Ha a feldolgozandó élelmiszer beszorul az átmenő üzemű szeletelőbe. Kapcsolja ki a konyhagépet, húzza ki a hálózati csatlakozódugót, várja meg amíg a gép megáll, az átmenő üzemű szeletelő fedelét vegye le, és ürítse ki a betöltőnyílást.

A munka után

- A készüléket kapcsolja ki a forgó kapcsolóval.
- Az átmenő üzemi szeletelőt az óramutató járásával ellentétes irányban ütközésig forgassa el, és vegye le.
- A fedelet az óramutató járásával ellentétes irányban ütközésig forgassa el, és vegye le.
- A tárcsát a menesztővel együtt vegye le.
- Tisztítsa meg az alkatrészeket.

Tisztítás és ápolás

Az átmenő üzemi szeletelő minden alkatrésze mosogatógépben is elmosogatható.

Hasznos tanácsok: A karotta vagy hasonló élelmiszerek okozta piros lerakódást egy törőluhára tett kevéske étolajjal dörzsölje le az átmenő üzemi szeletelőről (de ne az aprítótárcsákról). Azután az átmenő üzemi szeletelőt mosogassa el.

Megvásárolható tartozékok 7. abra

(a szakkereskedésben kapható)

Valamennyi tárcsa használatkor tartsa be a „Kezelés” fejezet útmutatásait!

Hasábburgonya-tárcsa (a)

a nyers burgonya őrlésére.

Figyelem!

Feltett állapotban a késeknek felfelé kell mutatniuk.

Figyelem!

A burgonyát csak akkor töltsse utána, ha a készülék áll.

- A burgonyát az utántöltő nyílásba adja.
- A forgatható kapcsolót állítsa a 3-as állásba.
- A burgonyát a tömőeszközzel tolja utána.

Őrlőtárcsa, durva (b)

a nyers burgonya őrlésére.

- A burgonyát az utántöltő nyílásba adja.
- A forgatható kapcsolót állítsa a 3-as állásba.
- A burgonyát a tömőeszközzel tolja utána.

Ázsiai zöldségszeletelő tárcsa (c)

a zöldség, burgonya, karotta, zeller vagy kemény gyümölcs hosszú, vékony csíkokra történő vágásához.

Figyelem!

Feltett állapotban a késeknek felfelé kell mutatniuk.

Figyelem!

A feldolgozandó élelmiszert csak álló meghajtásnál töltsse utána.

- A feldolgozandó élelmiszert adja az utántöltő nyílásba.
- A forgatható kapcsolót állítsa a 4-es állásba.
- A feldolgozandó élelmiszert a tömőeszközzel tolja utána.

Őrlőtárcsa, finom (d)

kemény sajt (pl. parmezán) reszeléséhez.

Figyelem!

Kemény sajtot csak leállított hajtóműnél szabad utántölteni.

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

Krumplilángos-tárcsa (e)

Burgonyának krumpplilángoshoz való reszeléséhez, valamint gyümölcsök és zöldségek szeleteléséhez.

Figyelem!

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

- A feldolgozandó élelmiszert tegye a betöltőnyílásba.
- Állítsa a forgókapcsolót a 3. vagy 4. fokozatra.
- A feldolgozandó élelmiszert a nyomja be a betöltőnyílás dugójával.

A műszaki változtatások joga fenntartva!

Накрайниците са подходящи за кухненски робот MUM8....
Съблюдавайте упътването за употреба на кухненския робот MUM8....
Изброените специални принадлежности могат да се закупят в търговската мрежа.

С един поглед

Молим, отворете страницата със снимките.

Капак с отвор за пълнене Фиг. 3
поставете го и завъртете в посоката на часовниковата стрелка

Устройство за предаване на движението под капака Фиг. 1

Шайби за раздробяване Фиг. 2

- a обръщаема шайба за рязане – дебело/тънко
- b обръщаема шайба за стъргане – едро/ситно
- c шайба за настъргване – средно едро

Работно положение Фиг. 6

Шайби от специалната окомплектовка Фиг. 7

- a шайба за пържени картофи MUZ8PS1
- b шайба за настъргване, едро MUZ8RS1
- c Шайба за азиатски зеленчуци MUZ8AG1
- d Шайба за стъргане, фино MUZ8KS1
- e Шайба за рязане на картофи за пържене MUZ8KP1

Указания за безопасност

Използвайте надлъжната резачка само в напълно сглобен вид. Никога не монтирайте надлъжната резачка върху основния корпус на уреда.
Поставяйте/сваляйте надлъжната резачка само при пълен покой на задвижващия механизъм и когато уредът е изключен от електрическата мрежа.
Експлоатирайте надлъжната резачка само в едно от указаните работни положения.

Не бъркайте в отвора за напълване или в изходния отвор, за да прибутвате продуктите използвайте капачето.

Има опасност от нараняване посредством острите шайби за раздробяване.

Прекъсвач със зададени параметри

Фиг. 9

Вграденият прекъсвач защитава задвижването.

При претоварване устройството за предаване на движението се чупи. Но то може лесно да бъде подменено. Ново устройство за предаване на движението е приложено към уреда. В специализираните ни сервиси можете да намерите нови задвижващи валове за устройството за предаване на движението. Когато използвате нови задвижващи валове, зъбците на устройството за предаване на движението трябва да попаднат в съответните улеи на задвижващия вал.

Обслужване

⚠ Опасност от нараняване!

Не докосвайте острите ножове и краища на шайбите за раздробяване. Хващайте шайбите за раздробяване само за ръба!

Внимание!

Когато не се работи с оригиналния ключ за MUM8, трябва да бъде поставена предпазната капачка на задвижващия механизъм за приставките (Фиг. 8).

Обръщаема шайба за рязане – дебело/тънко

за нарязване на плодове и зеленчуци. Работи се на степен 3.

Означения върху обръщаемата шайба за рязане:

«1» за страната за дебело рязане
«3» за страната за рязане на тънко

Внимание!

Обръщаемата шайба за рязане не е пригодена за рязане на твърди сирена, хляб, хлебчета и шоколад. Сварени, твърдо сварени картофи режете само студени.

Обръщаема шайба за настъргване – едро/ситно

за настъргване на зеленчуци, плодове сирена, без твърди сирена (напр. «Пармезан»)

Работете на степен 3 или 4.

Означения върху обръщаемата шайба за настъргване:

«2» за страната за едро настъргване

«4» за страната за настъргване на дребно

Внимание!

Обръщаемата шайба за настъргване не е пригодена за настъргване на орехи. Меки сирена стържете само със страната за едро настъргване (на степен 4).

Шайба за настъргване – средно едро

за стъргане на сурови картофи, твърди сирена (например «Пармезан»), охладен шоколад и ядки.

Работете на степен 4.

Внимание!

Шайбата за настъргване не е пригодена за настъргване на меки или нарязани сирена.

- Поставете задвижващия вал с прекъсвача със зададени параметри в посока надолу в надлъжната резачка (**Фиг. 1**).
- Поставете желаната шайба за рязане или настъргване. При обръщаемите шайби внимавайте желаната страна да е разположена в посока нагоре (**Фиг. 2**).
- Поставете капака (съблюдавайте маркировката) и завъртете до крайно положение в посоката на часовниковата стрелка (**Фиг. 3**).
- Натиснете деблокиращия бутон и поставете въртящото се рамо в работно положение.
- Свалете предпазната капачка на задвижващия механизъм (**Фиг. 4**).
- Поставете надлъжната резачка върху задвижването и завъртете до крайно положение в посоката на часовниковата стрелка (**Фиг. 5**).
- Поставете под изходящия отвор на надлъжната резачка подходящ съд или чиния.

- Поставете въртящия се ключ-шалтер на препоръчаната степен.
- Поставете хранителните продукти, които ще обработвате, в отвора за пълнене и ги прибутвайте с капачето.

Внимание!

Избягвайте натрупване на нарязаните продукти в изходящия отвор.

Идея: За да получите равномерно нарязани продукти, когато продуктите, които режете са тънки, обработвайте ги на снопчета.

Забележка: Ако обработваните хранителни продукти заседнат в надлъжната резачка, изключете кухненския робот, изтеглете щепселата от контакта, изчакайте задвижването да спре напълно, свалете капака на надлъжната резачка и изпразнете отвора за пълнене.

След работа

- Изключете уреда от въртящия се бутон-шалтер.
- Завъртете надлъжната резачка в посока, обратна на часовниковата стрелка, и я свалете.
- Завъртете капака в посока, обратна на часовниковата стрелка, и го свалете.
- Свалете шайбата заедно с устройството за предаване на движението.
- Почистете частите.

Почистване и поддръжка

Всички части на надлъжната резачка са устойчиви на миене в миялна машина.

Идея: За да отстраните червените наслоявания след обработка например на моркови поставете върху парцал малко олио и изтрийте с него надлъжната резачка (не шайбите за раздробяване). След това измийте надлъжната резачка.

Специална**окомплектовка****Фиг. 7**

(Можете да се снабдите с него при Вашия оторизиран търговец на уреди) При използването на различните шайби спазвайте указанията, дадени в раздел «Обслужване»!

Шайба за пържени картофи (а)

за нарязване на сурови картофи.

Внимание!

След поставянето им ножовете трябва да сочат нагоре.

Внимание!

Поставяйте картофи само при спряно задвижване.

- Поставете картофите в отвора.
- Поставете въртящия се ключ-шалтер на 3.
- Прибутвайте картофите с капачето.

Шайба за настъргване, едро (b)

за настъргване на сурови картофи.

- Поставете картофите в отвора.
- Поставете въртящия се ключ-шалтер на 3.
- Избутайте картофите с капачето.

Шайба за азиатски зеленчуци (с)

за нарязване на зеленчуци, картофи, моркови, целина или твърди плодове на дълги, тънки ивици.

Внимание!

След поставянето им ножовете трябва да сочат нагоре.

Внимание!

Поставяйте хранителните продукти, които ще обработвате, само при спряно задвижване.

- Поставете хранителните продукти в отвора за напълване.
- Поставете въртящия се ключ – шалтер на 4.
- Избутайте хранителните продукти с капачето.

Шайба за стъргане, фино (d)

за стъргане на твърди сирена (например «Пармезан»).

Внимание!

Добавяйте твърдите сирена само когато задвижващият механизъм е спрял.

- Поставете сиренето, което ще обработвате, в отвора за пълнене.
- Поставете въртящия ключ за степените в положение 4.
- Натъпчете твърдото сирене с капачето за прибутване.

Шайба за рязане на картофи за пържене (e)

За рязане на картофи за пържене и за рязане на плодове и зеленчуци на кръгчета.

Внимание!

При поставянето внимавайте страната, която искате да използвате, да сочи нагоре (стъргане/рязане).

- Поставете хранителните продукти, които ще обработвате, в отвора за пълнене.
- Поставете въртящия ключ за степените в положение 3 или 4.
- Натъпчете хранителните продукти, които ще обработвате, с капачето за прибутване.

Запазваме си правото на промени.

Эта принадлежность пригодна для использования в комплекте с кухонным комбайном MUM8.... Выполняйте, пожалуйста, указания, приведенные в инструкции по эксплуатации кухонного комбайна MUM8....

Описанную здесь специальную принадлежность можно приобрести в специализированном магазине.

Комплектный обзор

Откройте, пожалуйста, последние страницы с рисунками.

Крышка с загрузочным отверстием

Рисунок 3

устанавливается и поворачивается по часовой стрелке

Захват под крышкой

Рисунок 1

Диски-измельчители:

Рисунок 2

- a** двусторонний дисковый нож для нарезки продуктов на толстые/тонкие ломтики
- b** двусторонний диск-терка для крупного / мелкого шинкования
- c** диск-терка для среднего шинкования

Рабочее положение

Рисунок 6

Специальные диски:

Рисунок 7

- a** дисковый нож для нарезки картофеля фри MUZ8PS1
- b** диск-терка для крупного шинкования MUZ8RS1
- c** диск для нарезания овощей по-азиатски MUZ8AG1
- d** диск-терка для тонкого шинкования MUZ8KS1
- e** диск для натирания картофеля для драников MUZ8KP1

Указания по технике безопасности

Шинковкой непрерывного действия можно начинать пользоваться только после того, как она была полностью собрана. Ни в коем случае не собирайте шинковку на кухонном комбайне.

Устанавливать/снимать шинковку непрерывного действия можно только после полной остановки привода и извлечения вилки из розетки.

Шинковка должна находиться в указанном рабочем положении. Ни в коем случае не опускайте руку в загрузочный ствол или выпускное отверстие шинковки, так как не исключено травмирование об острые ножи дисков-измельчителей. Для подталкивания продуктов пользуйтесь, пожалуйста, толкателем.

Заданное место

слома

Рисунок 9

Заданное место слома предназначено для защиты привода.

При перегрузке ломается захват. Его можно затем легко заменить. Новый захват имеется в комплекте поставки кухонного комбайна. Новые приводные валы с захватами можно приобрести в Службе сервиса. При установке нового приводного вала кулачки захвата должны войти в одну из канавок приводного вала и там зафиксироваться.

Эксплуатация

⚠ Существует опасность травмирования!

Не беритесь за острые кромки ножей и измельчающих дисков. Можно брать только за край дисков-измельчителей!

Внимание!

Если используется не фирменная смесительная емкость для кухонного комбайна MUM8, то должна быть установлена защитная крышка для привода насадок (Рисунок 8).

Двусторонний дисковый нож – толстые/тонкие ломтики:

используется для нарезки фруктов и овощей. Переработка продуктов ведется на 3-й скорости.

Обозначение на поворотном дисковом ноже:

- «1» – для толстых ломтиков,
- «3» – для тонких ломтиков.

Внимание!

Двусторонний дисковый нож не предназначен для нарезки твердого сыра, булочек и шоколада. Твердый вареный картофель можно нарезать только в холодном виде.

Двусторонний диск-терка – крупно/мелко:

используется для шинкования овощей, фруктов и сыра (кроме сыра твердых сортов, например, типа «Пармезан»). Продукты перерабатываются на 3-й или 4-й скоростях.

Обозначение на двустороннем диске-терке:

«2» – для крупного шинкования,
«4» – для мелкого шинкования.

Внимание!

Двусторонний диск-терка не предназначен для измельчения орехов. Сыр мягких сортов можно шинковать только на стороне для крупного измельчения (на 4-й скорости).

Диск-терка для среднего шинкования

используется для шинкования сырого картофеля, твердого сыра (напр., сыра типа «Пармезан»), твердого шоколада и орехов.

Переработка продуктов ведется на 4-й скорости.

Внимание!

Данный диск не предназначен для измельчения мягкого сыра и сыра, нарезанного на ломтики.

- Вставьте приводной вал в шинковку непрерывного действия таким образом, чтобы заданное место слома находилось внизу (**Рисунок 1**).
- Установите дисковый нож или диск-терку. В случае с двусторонними дисками следите за тем, чтобы нужная Вам сторона находилась сверху (**Рисунок 2**).
- Установите крышку (следите за положением маркировки) и поверните ее до упора по часовой стрелке (**Рисунок 3**).
- Нажмите на кнопку снятия блокировки и переведите кронштейн в рабочее положение.
- Снимите защитную крышку для привода (**Рисунок 4**).

- Установите на привод шинковку непрерывного действия и поверните ее по часовой стрелке до упора (**Рисунок 5**).
- Поставьте под выпускное отверстие шинковки миску или тарелку.
- Установите поворотный выключатель в рекомендуемое положение.
- Загрузите приготовленные продукты в загрузочный ствол и протолкните их с помощью толкателя.

Внимание!

Следите за тем, чтобы в выпускном отверстии не скапливались нарезанные продукты.

Рекомендация: если перерабатываемые продукты застряли в шинковке, то следует выключить кухонный комбайн, извлечь вилку из розетки, дождаться, пока привод полностью не остановится, затем снять крышку шинковки и прочистить загрузочный ствол.

Указание: Если перерабатываемые продукты застряли в резке, то следует выключить кухонный комбайн, отсоединить вилку от розетки, дождаться, пока привод не остановится полностью, затем снять крышку резки и опорожнить загрузочный ствол.

По окончании работы

- Выключите комбайн с помощью поворотного выключателя.
- Поверните шинковку непрерывного действия против часовой стрелки и снимите ее.
- Поверните крышку против часовой стрелки и также снимите.
- Извлеките из шинковки диск вместе с захватом.
- Произведите чистку всех деталей.

Чистка и уход

Все элементы конструкции шинковки непрерывного действия пригодны для мытья в посудомоечной машине.

Рекомендация: Для того чтобы удалить налет, образующийся после переработки, например, моркови, нанесите на тряпку несколько капель растительного масла и затем протрите ею загрязненные поверхности шинковки (диски-измельчители протирать не следует). После этого промойте шинковку в воде.

Специальные

принадлежности Рисунок 7

(продаются в специализированных магазинах)

Чтобы правильно пользоваться всеми дисками, выполняйте указания, приведенные в разделе «Эксплуатация»!

Дисковый нож для получения картофеля фри (а)

предназначен для нарезки сырого картофеля.

Внимание!

После установки диска его ножи должны показывать вверх.

Внимание!

Картофель можно загружать только после полной остановки привода.

- Загрузите картофель в загрузочное отверстие.
- Установите поворотный выключатель на 3-ю скорость.
- Подавайте картофель с помощью толкателя.

Диск-терка для крупного шинкования (b)

предназначен для измельчения сырого картофеля.

- Загрузите картофель в загрузочное отверстие.
- Установите поворотный выключатель на 3-ю скорость.
- Подавайте картофель с помощью толкателя.

Диск для нарезания овощей по-азиатски (с)

предназначен для нарезки овощей (картофеля, моркови, сельдерея) или фруктов с плотной мякотью на длинные, узкие полосы.

Внимание!

После установки диска его ножи должны показывать вверх.

Внимание!

Подготовленные продукты можно загружать только после полной остановки привода.

- Загрузите продукты в загрузочное отверстие.
- Установите поворотный выключатель на 4-ю скорость.
- Подавайте продукты с помощью толкателя.

Диск для мелкого шинкования (d)

используется для натирания твердого сыра (напр., сыра типа «Пармезан»).

Внимание!

Добавлять твердый сыр следует только после полной остановки привода.

- Положите предназначенный для переработки твердый сыр в загрузочный ствол.
- Установите поворотный выключатель на 4-ю скорость.
- Подталкивайте твердый сыр с помощью толкателя.

Диск для натирания картофеля для драников (е)

используется для измельчения картофеля с целью приготовления драников и для нарезания овощей и фруктов на ломтики.

Внимание!

При установке диска следите за тем, чтобы необходимая Вам сторона (натирание/нарезание) находилась сверху.

- Положите предназначенные для переработки продукты питания в загрузочный ствол.
- Установите поворотный выключатель на 3-ю или 4-ю скорость.
- Подталкивайте продукты с помощью толкателя.

Право на внесение изменений оставляем за собой.

تنبيه!

يجب عند التركيب أنه تكون حافة السكاكين إلى أعلى.

تنبيه!

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

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

قرص البشر ، الدقيق (d)

ملائم لبشر الجين الجاف (على سبيل المثال البرمسان)

تنبيه!

لا تضيف الجين سوى بعد توقف المحرك.

- لبشر الجين الجاف ، قم بوضعه في منفذ الإدخال.
- أدر المفتاح الدوار على الوضع 4.
- ادفع الجين باستخدام اسطوانة الدفع.

قرص تقطيع البطاطس حلقات (e)

ملائم للبشر أو لتقطيع إلى شرائح أو حلقات وكذلك لتقطيع الخضر والفواكه.

أنتبه!

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

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

- اضبط المفتاح الدوار على الدرجة السابق الإشارة إليها.
- ضع المواد الغذائية المطلوب إعدادها في منفذ الإدخال ثم واصل دفعها إلى الداخل باستخدام اسطوانة الدفع

تنبيه!

انتبه إلى تجنب حدوث تكسكس للمواد الغذائية داخل منفذ الخروج.

- نصيحة: من أجل الحصول على شرائح متساوية السمك، ينبغي وضع المواد الغذائية الرفيعة المطلوب إعدادها على شكل حرمة.
- ملاحظة: إذا حدث وأختشرت المواد الغذائية المطلوب إعدادها في الخراطة ينبغي إيقاف ماكينة المطبخ وسحب القابس من المقبس ثم الانتظار لحين توقف المحرك عن الدوران. ارفع غطاء الخراطة ثم قم بتفريغ منفذ الإدخال.

بعد الانتهاء من الاستخدام

- أطفاً الجهاز باستخدام المفتاح الدوار.
- أدر الخراطة في الاتجاه المعاكس لدوران عقارب الساعة ثم قم بعد ذلك بفصلها عن الجهاز.
- أدر الغطاء في الاتجاه المعاكس لدوران عقارب الساعة ثم قم بعد ذلك بفصله عن الخراطة.
- اخرج القرص والسحاب سوياً.
- ويجري بعد ذلك تنظيف الأجزاء.

تنظيف الجهاز والعناية به

- كافة أجزاء الخراطة مهيأة للغسيل في غسالة الأواني.
- نصيحة: ضع بعض قطرات من زيت طعام على فوطة واستخدمها لحك أجزاء الجهاز التي طرأ تغيير على لونها (ويستثنى من ذلك أقراص التقطيع) لكي تتمكن من إزالة الطبقة ذات اللون الأحمر الناتجة عن إعداد المواد الغذائية وعلى سبيل المثال منها "الجزر". واغسل الخراطة بعد ذلك.

الملحقات الإضافية

- يجب عند استخدام كافة الأقراص. الانتباه على (تعليمات الاستخدام)
- قرص تقطيع البطاطس (البطاطا) أحمر (a)
- ملائم لتقطيع البطاطس (البطاطا) النبتة.

أنتبه!

يجب عند التركيب أنه تكون حافة السكاكين إلى أعلى.

تنبيه!

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

- ضع البطاطس (البطاطا) في منفذ الإدخال.
- اضبط المفتاح الدوار على درجة 3.
- واصل دفع البطاطس (البطاطا) باستخدام اسطوانة الدفع.

قرص بشر مخصص للقطع الكبيرة (b)

- ملائم لبشر البطاطس (البطاطا) النبتة.
- يتم الإعداد مثلما هو موضح في حالة الخراطة. وينبغي الانتباه عند تركيب قرص التقطيع إلى توجه سكاكينه إلى أعلى.
- اضبط المفتاح الدوار على درجة 3.
- واصل دفع البطاطس (البطاطا) باستخدام اسطوانة الدفع.

قرص (c) لتقطيع الخضروات الأسيوية

- ملائم لتقطيع الخضروات (البطاطس) (البطاطا) والجزر والكرفس أو الفواكه الصلبة على شكل شرائح طويلة رفيعة.

تُحفظ بالحق في إجراء تعديلات

قرص تقطيع مجهز بسكين لِكلا جانبيه - سميك / رفيع

ملائمة لتقطيع الفواكه والخضروات.
يجري التشغيل على الدرجة 3.

المقصود بالرموز الموجودة على قرص التقطيع المجهز بسكين لِكلا جانبيه
"1" الجانب الملائم من القرص للتقطيع السميك
"3" الجانب الملائم من القرص للتقطيع الرفيع
تنبيه!

قرص التقطيع المجهز بسكين لِكلا جانبيه غير ملائم لتقطيع النوعيات اليابسة
من الجبن والحيز والخيز الإفريقي (الأشكال المختلفة للخيز الفينو) والشيكولاتة.
ويجري تقطيع البطاطس (البطاطا) المسلوقة - النوعيات المتميزة منها بقدر من
الصلابة بعد عملية السلق- فقط إذا كانت قد وصلت إلى مرحلة البرودة.

قرص تخريط مجهز بسكين لِكلا جانبيه - لشرائح طويلة

سميكة / رفيعة

ملائمة لتقطيع الفواكه والخضروات والجبن فيما عدا النوعيات اليابسة منها
(على سبيل المثال بارمسان / الجبن الرومي).
يجري التشغيل على الدرجة 3 أو 4.

المقصود بالرموز الموجودة على قرص التقطيع المجهز بسكين لِكلا جانبيه
"2" للجانب الملائم من القرص لتقطيع شرائح طويلة رفيعة
"4" للجانب الملائم من القرص لتقطيع شرائح طويلة سميكة
تنبيه!

قرص التخريط المجهز بسكين لِكلا جانبيه غير ملائم لتخريط المكسرات. أما
النوعيات الطرية من الجبن فيمكن تخريطها فقط باستخدام الجانب الملائم من
القرص لتقطيع الشرائح الطويلة السميكة (على الدرجة 4).

قرص البشر - درجة بشر متوسطة النعومة

لبشر البطاطس (البطاطا) النيئة والجبن الجاف (على سبيل المثال البرمسان) أو
الشيكولاتة المثلجة أو المكسرات.
يجري التشغيل على الدرجة 4.

تنبيه!

قرص البشر غير ملائم لبشر النوعيات الطرية من الجبن وكذلك الجبن المقطع
على شكل شرائح.

- ركب عمود الدوران في الخراطة على أن تكون ناحية تجهيزة حماية المحرك في الاتجاه السفلي (صورة 1).
- ثم أدخل قرص التقطيع أو التخريط المطلوب. ينبغي الانتباه عند استخدام الأقراص المجهزة بسكين لِكلا جانبيها إلى توجه الجانب المرغوب في استخدامه إلى أعلى (صورة 2).
- ضع الغطاء (انتبه إلى الإشارات)، ثم أدره في اتجاه دوران عقارب الساعة لحين إحكام إغلاقه (صورة 3).
- اضغط على زر فك تجهيزة إحكام الإغلاق ثم اضبط ذراع تحديد أو ضاع التشغيل على الوضع المطلوب.
- انزع الغطاء الواقى لمجموعات إدارة أدوات الجهاز (الصورة 4).
- ركب الخراطة على المحرك ثم أدرها في اتجاه دوران عقارب الساعة حتى إحكام تثبيتها (الصورة 5).
- ضع وعاءاً أو طبقاً تحته منفذ الخروج الموجودة في الخراطة.

يمكن استخدام الملحقات الإضافية على الجهاز طراز...MUM8.
إن هذا الملحق الإضافي مصمم للاستخدام مع ماكينة المطبخ...MUM8.
يمكن الحصول على الملحقات الإضافية المذكورة من المتاجر المتخصصة.

نظرة عامة

رجاء فتح صفحات الرسومات البيانية.

صورة 3

غطاء مجهز بمنفذ لمواصلة التعبئة
ركب الغطاء ثم أدره في اتجاه دوران عقارب الساعة.

صورة 1

الجهاز مزود بسحاب تحت الغطاء

صورة 2

أقراص التقطيع

- a قرص تقطيع مجهز بسكين لِكلا جانبيه - سميك / رفيع
b قرص تخريط مجهز بسكين لِكلا جانبيه - لشرائح طويلة سميكة / رفيعة
c قرص بشر - درجة بشر متوسطة النعومة

صورة 6

درجات التشغيل

صورة 7

أقراص تقطيع يمكن الحصول عليها كإلزام إضافية

- a قرص تقطيع البطاطس (البطاطا) الخمرة
b قرص بشر مخصص للقطع الكبيرة
c قرص لتقطيع الخضروات الأسيوية MUZ8AG1
d قرص البشر - الدقيق MUZ8KS1
e قرص تقطيع البطاطس (البطاطا) حلقات MUZ8KP1

تعليمات الأمان

لا تستخدم قطعة الخضار إلا إذا كانت في وضع كامل التركيب. تجنب بتاتاً
تجميع قطعة الخضار على الجهاز الأساسي.
يجري تركيب أو رفع قطعة الخضار فقط في حالة توقف المحرك.
لا تقم بتركيب أو نزع قطعة الخضار سوى بعد التأكد من توقف المحرك
ونزع القابض من المقبض.
لا تدخل يدك على الإطلاق في منفذ الإدخال أو في منفذ الخروج، ولإدخال
المزيد من الخضار استخدم اسطوانة الدفع المعدة لذلك.
انتبه لخطر الإصابة حيث أن أقراص التقطيع ذات حواف حادة.

صورة 9

تجهيزة حماية المحرك

الجهاز مزود بتجهيزة لحماية المحرك من العطب.
ينكسر السحاب عند زيادة الضغط عليه.
فعمود الدوران المثبت عليه سحاب مصمم بشكل لا يتحمل الضغط الشديد
وينكسر إذا طرأ ارتفاع في درجة التحميل على المحرك. يمكن استبدال
السحاب بكل سهولة. يمكن الحصول على عواميد دوران جديدة للسحاب من
مراكز الخدمة التابعة لنا.

الاستخدام

⚠ خطر الإصابة بجروح من خلال الأطراف الحادة!

لا يجب إمساك السكاكين وحواف أقراص التقطيع الحادة باليد. الرجاء إمساك
أقراص التقطيع من الأطراف الخارجية.

أنتبه!

يجب تركيب الغطاء الواقى لمجموعات إدارة أدوات الجهاز عند استخدام وعاء
آخر غير الوعاء الأصلي الملحق بالجهاز طراز MUM8 (صورة 8)

**AE Vereinigte Arabische
Emirate,
United Arab Emirates**

BSH Home Appliances General
Trading L.L.C
Plot No 369-0180;
Warehouse Nos. 2, 3, 4
AL Quoz, Dubai
Tel.: 04 8814401
Fax: 04 8814805

AT Österreich, Austria

BSH Hausgeräte Gesellschaft
mbH
Werkskundendienst für
Hausgeräte
Quellenstrasse 2
1100 Wien

Tel.: 0810 240 260
innerhalb Österreichs
zum Regionaltarif

Tel.: 0810 700 400

Hotline für Espresso-Geräte
zum Regionaltarif

Fax: (01) 605 75-51 212
www.bosch-hausgeraete.at

AU Australien, Australia

BSH Home Appliances Pty Ltd
57-63 McNaughton Roads
CLAYTON, Victoria 3168
Tel.: 1300 368 339
Fax: 1300 306 818
valid only in AUS

**BA Bosnien-Herzegowina,
Bosnia-Herzegovina**

"HIGH" d.o.o.
Odošabina 57
Sarajewo 71000
Tel.: 033-21 35 13
Info-Line: 061-10 09 05
mailto:delicnanda@hotmail.com

BE Belgien, Belgium, België

BSH Home Appliances s.a. n.v.
Avenue du Laerbeek 74
Laarbeeklaan 74
1090 Bruxelles – Brussel
Tel.: 070 222 141
Fax: 02 475 72 91
www.electro.bosch.be

BG Bulgarien, Bulgaria

EXPO 2000 GmbH
Lulin kompl., bl. 549/B
1359 Sofia
Tel.: 02-260 148
Fax: 02-9250 991

BH Bahrain, البحرين

Khalifa Est.
P.O.BOX 5111
Manama
Tel.: 703503
Fax: 703883

BR Brasilien, Brazil

BSH Continental
Electrodomésticos Ltda.
Serviços Técnicos de Fábrica
Equipamentos Domésticos
Parque Industrial
s/n Jardim S.Camilo
13184-970 Hortolandia/S.P.
Tel.: 0800 70 20 050
Fax: 011 2126 1962
www.boscheletrodomesticos.
com.br

CH Schweiz, Suisse, Svizzera

BSH Hausgeräte AG
Werkskundendienst für
Hausgeräte
Fahrweidstrasse 80
8954 Geroldswil
www.bosch-hausgeraete.ch
mailto:ch-info.hausgeraete@
bshg.com

Service Tel.: 0848 840 040

Service Fax: 0848 840 041

mailto:ch-reparatur@bshg.com

Ersatzteile Tel.: 0848 880 080

Ersatzteile Fax: 0848 880 081

mailto:ch-ersatzteil@bshg.com

CY Zypern, Cyprus

BSH Ikiakes Syskeves-Service
39, Arh. Makaariou III Str
2407 Egomi/Nikosia (Lefkosia)
Tel.: 022 819550
Fax: 022 658128
mailto:bsh.service.cyprus@
cytanet.com.cy

**CZ Tschechische Republik,
Czech Republic**

BSH domácí spotřebiče s.r.o.
Firemní servis domácích
spotřebičů
Pekafská 10b
150 00 Praha 5
Tel.: 0251 095 546
Fax: 0251 095 549
www.bosch-spotrebice.cz/bosch/
index.html

DE Deutschland, Germany

BSH Hausgeräte Service GmbH
Werkskundendienst für
Hausgeräte

Reparaturservice:
Tel.: 01801-33 53 03

Ersatzteilbestellung:

Tel.: 01801-33 53 04

Fax: 01801-33 53 08

mailto:spareparts@bshg.com

An 365 Tagen rund um die Uhr
erreichbar, im Festnetz zum
günstigen Ortstarif!
www.bosch-hausgeraete.de

DK Dänemark, Danmark

BSH Hvidevarer A/S
Bosch Hvidevarereservice
Telegrafvej 6
2750 Ballerup
Tel.: 44 89 89 85
Fax: 44 89 89 86
mailto:BSH-Service.dk@
BSHG.com
www.bosch-hvidevarer.com

EE Estland, Estonia

AS Serwest
Raua 55
10152 Tallinn
Tel.: 0627 8733
Fax: 0627 8739
mailto:serwest@online.ee

ES Spanien, Spain, Espana

BSH Electrodomésticos
España S. A.
Servicio BSH al Cliente
Polígono Malpica, Calle D,
Parcela 96 A
50016 Zaragoza
Tel.: 902 245 255
www.bosch-ed.com

FI Finnland, Finland, Suomi

BSH Kodinkoneet Oy
Sinimäentie 8, PL 66
02631 Espoo
Tel.: 0200 84840
Fax: 0207 510790
www.bosch-kodinkoneet.com

FR Frankreich, France

BSH Electroménager
SAV Constructeur
50 Rue Ardoin – BP 47
93400 Saint-Ouen
Service Dépannage à Domicile:
0 825 398 010 (0,15 € TTC/min)
Service Consommateurs:
0 892 698 010 (0,34 € TTC/min)
Service Pièces Détachées et
Accessoires:
0 899 705 501 (1,35 € TTC/appel +
0,34 € TTC/min)
www.bosch-electromenager.com

**GB Großbritannien,
United Kingdom**

BSH Home Appliances Ltd.
BSH Appliance Care, Service
Division
Grand Union House
Old Wolverton Road
Wolverton
Milton Keynes MK12 5ZR
www.bshappliancecare.co.uk/
bosch

Nationwide Service Requests
Tel.: 08705 678910
mailto:mks-servicerequest@
bshg.com

Spares, Accessories and Central
Warehouse
Tel.: 08705 543210
www.bshappliancecare.co.uk/
bosch
mailto:mks-spares@bshg.com

Customer Liaison
Fax: 01908 328660
mailto:mks-customerliaison@
bshg.com

Head office
Tel.: 08705 222777
Fax: 01908 328670

**GR Griechenland, Greece,
Hellas**

BSH Ikiakes Siskeves ABE
Kentriko Ipokatastima Service
17 km E.O. Athinon-Lamias &
Potamou 20
145 64 Kifisia

Griechenland – Athen
Tel.: 210 4277701
Fax: 210 4277669

Nord-Griechenland –
Thessaloniki
Tel.: 2310 479 298
Fax: 2310 475 574

Sued-Griechenland –
Heraklion/Kreta
Tel.: 2810 325403
Fax: 2810 324585

Zentral-Griechenland –
Patras
Tel.: 2610 330478
Fax: 2610 331832
www.bosch-home.gr

HK Hong Kong, 香港

BSH Home Appliances Limited
Unit 1&2B, 7th Floor
North Block, Skyway House
3 Sham Mong Road
Tai Kok Tsui, Kowloon
Hongkong
Tel.: 2565 6151
Fax: 2565 6252

HR Kroatien, Croatia

Andabaka Commerce
Gunduliceva 10
21000 Split
Info-Line: 021 453880
Info-Fax: 021 453891
mailto:andabaka@inet.hr

**HU Ungarn, Hungary,
Magyarország**

BSH Kft.
Háztartási gépek márkaszervize
Királyhágó tér 8-9.
1126 Budapest

Hibabejelentés
Tel.: 01 489 5461
Fax: 01 201 8786
mailto:hibabejelentes@bsh.hu

Alkatrészrendelés
Tel.: 01 489 5463
Fax: 01 201 8786
mailto:alkatrészrendeles@bsh.hu
www.bosch-haztartasi-gepek.hu

IE Irland, Ireland

BSH Home Appliances Ltd.
BSH Appliance Care, Service
Division
Unit F4, Ballymount Drive
Ballymount Industrial Estate
Walkinstown
Dublin 12
www.bshappliancecare.ie/Bosch

Service Requests
Tel.: 01450 2655
Fax: 01450 2520

Spares and Accessories
Tel.: 01450 2655
Fax: 01450 2520

IL Israel, יִשְׂרָאֵל

C/S/B Home Appliance Ltd.
Ulil Building
2, Hamelacha St.
Industrial Park North
71293 Lod
Tel.: 08 9777 222
Fax: 08 9777 245
mailto:csb-serv@zahav.net.il

IS Island, Iceland

Smith & Norland hf.
Noatuni 4
105 Reykjavik
Tel.: 0520 3000
Fax: 0520 3011
www.sminor.is

IT Italien, Italy, Italia

BSH Elettrodomestici SpA
Via. M. Nizzoli 1
20147 Milano (MI)
Tel.: 02 41336 1
Fax: 02 41336 610
Numero verde 800-829120
mailto:info@
bosch-elettrodomestici.it
www.bosch-elettrodomestici.it

KZ Kasachstan, Casachstan

Kombitechnozentr Ltd.
Shewchenko 147B
480096 Almaty
Tel.: 03272 689898
Fax: 03272 682652

LB Libanon, Lebanon, لبنان

Tezeni, Hana & Co.
Dora Beyrouth
Jdeideh 114043
Tel.: 01 255211
Fax: 01 257359
mailto:Info@Tezeni-Hana.com

LT Litauen, Lithuania

Senuku Prekybos Centras LTD.
Pramonės 6
3031 Kaunas
Tel.: 037 362 767
Fax: 037 304 640
www.senukai.lt

LU Luxemburg, Luxembourg

BSH Service
20, Rue des Peupliers
2328 Luxembourg-Hamm
Tel.: 43843 505
Fax: 43843 525
mailto:bsh-service@siemens.lu

LV Lettland, Latvia

Latinterteservice
72 Buluju street, house 2.
1067 Riga
Tel.: 07 74 42 274
Fax: 07 74 73 300
mailto:latinter@latinter.lv

MK Mazedonien, Macedonia

„RIMEKO SG“
Ul."A.Mitrev"br.17
1000 Skopje
Tel./Fax: 042 215506

MT Malta

Oxford House Ltd.
Notabile Road
Mriehel BKR 14
Tel.: 021 442334
Fax: 021 488656
www.oxfordhouse.com.mt

**NL Niederlande, Netherlands,
Nederlande**

BSH Huishoud-elektro B.V
Keienbergweg 97
1101 GG Amsterdam Zuidoost

Storingmelding:
Tel.: 020 430 3 430
Fax: 020 430 3 445

Onderdelenverkoop:
Tel.: 020 430 3 435
Fax: 020 430 3 400

www.boschservicedienst.nl

**NO Norwegen, Norway,
Norge**

BSH Husholdningsapparater AS
Grensesvingen 9
0661 Oslo
Tel.: 22 66 06 00
Fax: 22 66 05 50

5052 Bergen
Tel.: 55 59 68 80
Fax: 55 59 68 90

7037 Trondheim
Tel.: 73 95 23 30
Fax: 73 95 23 40
www.bosch-hvitevarer.com

NZ Neuseeland, New Zealand

BSH Home Appliances Pty Ltd
New Zealand Branch
Building C, 39-43 Apollo Drive
Mairangi Bay, Auckland 1310
Tel.: 09 4786158
Fax: 09 4782914
www.bosch.co.nz

PL Polen, Poland, Polska

BSH Sprzet Gospodarstwa
Domowego Sp. z o.o.
Al. Jerozolimskie 183
02-222 Warszawa
Centrala Serwisu
Tel.: 022 57 27 711
Fax: 022 57 27 709
www.bosch-agd.pl

PT Portugal

BSHP Electrodomésticos, Lda.
Rua Alto do Montijo, nº 15
2790-012 Carnaxide
Tel.: 21 4250 700
Fax: 21 4250 701
www.electrodomesticos.bosch.pt

RO Rumänien, Romania

BSH Electrocasnice srl
Sos. Bucuresti-Ploiesti,
nr.17-21,sect.1
13682 Bucuresti
Tel.: 021 203 9748
Fax: 021 203 9731
mailto:romania.service@
bshg.com

RU Russland, Russia, Россия

ООО "БСХ Бытовая техника"
Сервис от производителя
Малая Калужская 19
119071 Москва
тел.: 095 737 2961
www.bosch-bt.ru

**SE Schweden, Sweden,
Sverige**

BSH Hushållsapparater AB
Röntgenvägen 1
Solna
Tel.: 08 734 1310
Fax: 08 734 1321
41104 Göteborg
Tel.: 031 63 69 90
Fax: 031 15 48 20

21376 Malmö
Tel.: 040 227 880
Fax: 040 224 353
www.bosch-hushall.com

**SG Singapore, Singapore,
星加坡**

BSH Home Appliances (SEA)
Pte. Ltd.
38C-38D Jalan Pemimpin
577180 Singapore
Tel.: 6350 5000
Fax: 6350 5050

SI Slowenien, Slovenia

BSH Hišni aparati,d.o.o.
Savinjska cesta 30
3331 Nazarje
Veliki aparati
Tel.: (03) 8398-138
Fax: (03) 8398-313
mailto:informacije.servis@
bshg.com

**SK Slowakische Republik,
Slovak Rep.**

Technoservis Bratislava
Bajzova 11/A
82108 Bratislava
Tel./Fax: 02 555.68.161
www.bosch-spotrebice.sk

TR Türkei, Turkey, Türkiye

BSH Profilo Elektrikli Gereçler
Sanyi A.S.
Cakmak Mahallesi,
Balkan Caddesi No:51
34770 Ümraniye, Istanbul
Tel.: (0) 216 528 9000
Fax: (0) 216 528 9999
www.boschevaletleri.com

TW Taiwan

Achelis Taiwan Co., Ltd.
6th floor, No 2. Sec.3
Min Sheng E. Road
Taipei
Tel.: 02 2321 6222
Fax: 02 2397 1235
mailto:Bosch@achelis.com.tw
www.achelis.com.tw

UA Ukraine, Украина

Киев
СП "Транс-Сервис"
тел.: 044 568-51-50
ООО "Дойчэлектросервис"
тел.: 044 467-80-46
www.bosch-pt.com.ua

YU Jugoslawien, Yugoslavia

SZR Specijalelektro
III Bulevar 34, Blok 23
11070 Novi Beograd
Tel.: 011 2147110
Fax: 011 139689
Info-Line: 011 138 552
mailto:spec.el@EUnet.yu

**ZA Südafrika, South Africa,
Afrique du Sud**

BSH Home Appliances
Limited S.A.
15 th Rd., Randjespark
Private Bag X36, Randjespark
1685 Midrand – Johannesburg
Tel.: 011 265 7800
Fax: 011 265 7867

Garantiebedingungen

Gültig in der Bundesrepublik Deutschland

Bosch Info-Team:
DE ☎ 0 18 05 / 26 72 42 (EUR 0,12/Min)
AT ☎ 06 60 / 59 95

Internet:
<http://www.bosch-hausgeraete.de>

Die nachstehenden Bedingungen, die Voraussetzungen und Umfang unserer Garantieleistung umschreiben, lassen die Gewährleistungspflichten des Verkäufers aus dem Kaufvertrag mit dem Endabnehmer unberührt.

Für dieses Gerät leisten wir Garantie gemäß nachstehenden Bedingungen:

1. Wir beheben unentgeltlich nach Maßgabe der folgenden Bedingungen (Nr. 2 – 6) Mängel am Gerät, die nachweislich auf einem Material- und/ oder Herstellungsfehler beruhen wenn sie uns unverzüglich nach Feststellung und innerhalb von 24 Monaten – bei gewerblichem Gebrauch oder gleichzusetzender Beanspruchung innerhalb von 12 Monaten – nach Lieferung an den Erstendabnehmer gemeldet werden. Zeigt sich der Mangel innerhalb von 6 Monaten ab Lieferung, wird vermutet, dass es sich um einen Material- oder Herstellungsfehler handelt.
2. Die Garantie erstreckt sich nicht auf leicht zerbrechliche Teile wie z.B. Glas oder Kunststoff bzw. Glühlampen.
Eine Garantiepflicht wird nicht ausgelöst durch geringfügige Abweichungen von der Soll-Beschaffenheit, die für Wert und Gebrauchstauglichkeit des Gerätes unerheblich sind, oder durch Schäden aus chemischen und elektrochemischen Einwirkungen von Wasser, sowie allgemein aus anomalen Umweltbedingungen oder sachfremden Betriebsbedingungen oder das Gerät sonst mit ungeeigneten Stoffen in Berührung gekommen ist. Ebenso kann keine Garantie übernommen werden, wenn die Mängel am Gerät auf Transportschäden, die nicht von uns zu vertreten sind, nicht fachgerechte Installation und Montage, Fehlgebrauch, mangelnde Pflege oder Nichtbeachtung von Bedienungs- oder Montagehinweisen zurückzuführen sind.
Der Garantieanspruch erlischt, wenn Reparaturen oder Eingriffe von Personen vorgenommen werden, die hierzu von uns nicht ermächtigt sind, oder wenn unsere Geräte mit Ersatzteilen, Ergänzungs- oder Zubehöerteilen versehen werden, die keine Originalteile sind und dadurch ein Defekt verursacht wurde.
3. Die Garantieleistung erfolgt in der Weise, dass mangelhafte Teile nach unserer Wahl unentgeltlich instandgesetzt oder durch einwandfreie Teile ersetzt werden.
Geräte, die zumutbar (z.B. im PKW) transportiert werden können und für die unter Bezugnahme auf diese Garantie eine Garantieleistung beansprucht wird, sind unserer nächstgelegenen Kundendienststelle oder unserem Vertragskundendienst zu übergeben oder einzusenden. Instandsetzungen am Aufstellungsort können nur für stationär betriebene (feststehende) Geräte verlangt werden. Es ist jeweils der Kaufbeleg mit Kauf- und/oder Lieferdatum vorzulegen. Ersetzte Teile gehen in unser Eigentum über.
4. Sofern die Nachbesserung von uns abgelehnt wird oder fehlschlägt, wird innerhalb der oben genannten Garantiezeit auf Wunsch des Endabnehmers kostenfrei gleichwertiger Ersatz geliefert.
Im Falle einer Ersatzlieferung behalten wir uns die Geltendmachung einer angemessenen Nutzungsanrechnung für die bisherige Nutzungszeit vor.
5. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist, noch setzen sie eine neue Garantiefrist in Lauf. Die Garantiefrist für eingebaute Ersatzteile endet mit der Garantiefrist für das ganze Gerät.
6. Weitergehende oder andere Ansprüche, insbesondere solche auf Ersatz außerhalb des Gerätes entstandener Schäden sind – soweit eine Haftung nicht zwingend gesetzlich angeordnet ist – ausgeschlossen.

Diese Garantiebedingungen gelten für in Deutschland gekaufte Geräte. Werden Geräte ins Ausland verbracht, die die technischen Voraussetzungen (z.B. Spannung, Frequenz, Gasarten, etc.) für das entsprechende Land aufweisen und die für die jeweiligen Klima- und Umweltbedingungen geeignet sind, gelten diese Garantiebedingungen auch, soweit wir in dem entsprechenden Land ein Kundendienstnetz haben. Für im Ausland gekaufte Geräte gelten die von unserer jeweils zuständigen Landesvertretung herausgegebenen Garantiebedingungen. Diese können Sie über Ihren Fachhändler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben, oder direkt bei unserer Landesvertretung anfordern.

Beachten Sie unser weiteres Kundendienst-Angebot:

Auch nach Ablauf der Garantie stehen Ihnen unser Werkskundendienst und unsere Servicepartner zur Verfügung.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34 / 81739 München / Germany

590462914 / MUZ8DS1 0805
de, en, fr, it, nl, da, no, sv, fi, es, pt,
el, tr, pl, hu, ro, bg, ru, ar

