



BOSCH

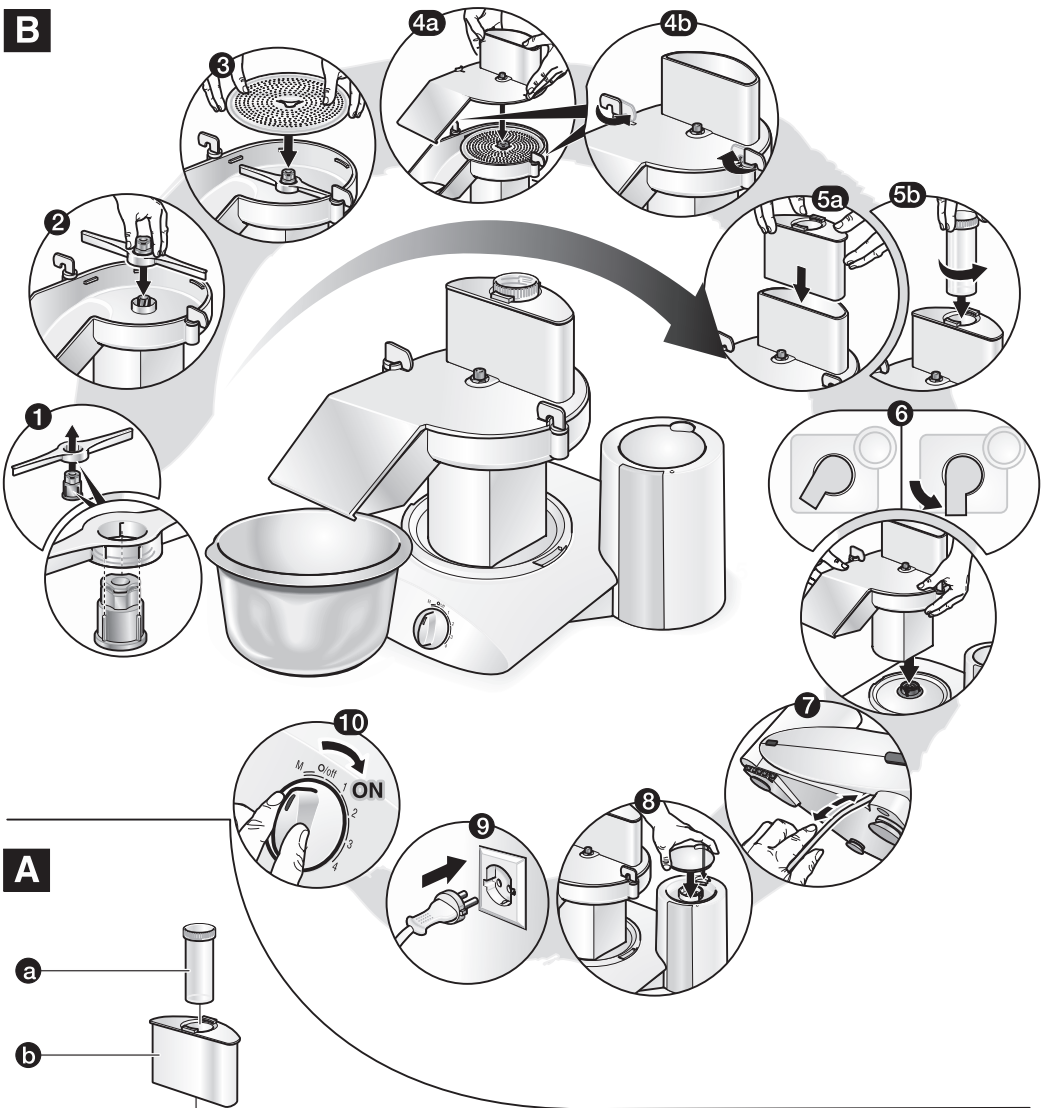
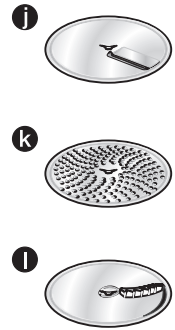
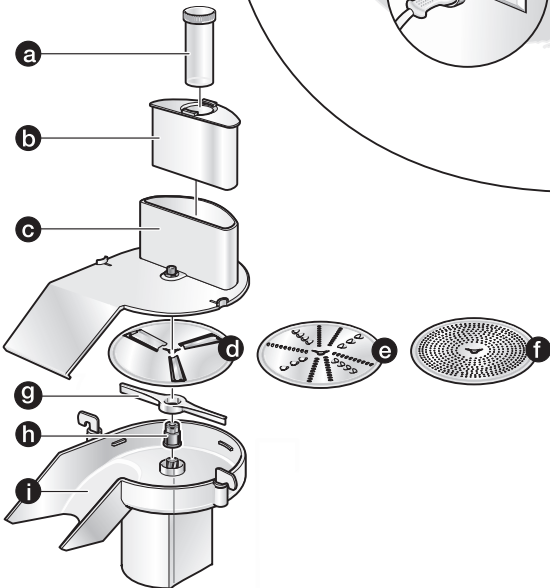
Register your
new device on
MyBosch now and
get free benefits:
[bosch-home.com/
welcome](https://www.bosch-home.com/welcome)



Slicer

MUZ6DS.

[de]	Gebrauchsanleitung	Durchlaufschnitzler	3
[en]	Instruction manual	Slicer	6
[fr]	Mode d'emploi	Accessoire râpe/éminceur	9
[it]	Istruzioni per l'uso	Sminuzzatore	13
[da]	Brugsanvisning	Foodprocessor	16
[no]	Bruksanvisning	Foodprosessor	19
[sv]	Bruksanvisning	Skivare	22
[fi]	Käyttöohje	Vihannesleikkuri	25
[es]	Instrucciones de uso	Cortador/rallador	28
[id]	Petunjuk penggunaan	Alat potong pengisi	32

B**A**

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Zubehör ist für die Küchenmaschine MUM6N.. bestimmt. Gebrauchsanleitung der Küchenmaschine beachten.

Dieses Zubehör niemals für andere Geräte verwenden.

Ausschließlich zusammengehörige Teile verwenden.

Dieses Zubehör ist zum Schneiden, Raspeln und Reiben von Lebensmitteln geeignet. Zu verarbeitende Lebensmittel müssen frei von harten Bestandteilen (z. B. Knochen) sein.

Dieses Zubehör darf nicht zur Verarbeitung von anderen Gegenständen bzw. Substanzen benutzt werden.

Sicherheitshinweise

Verletzungsgefahr!

- Niemals in den Füllschacht greifen. Ausschließlich den mitgelieferten Stopfer verwenden!
- Niemals in die scharfen Messer und Kanten der Zerkleinerungsscheiben greifen. Zerkleinerungsscheiben nur am Rand anfassen!
- Zubehör nur im komplett zusammengesetzten Zustand verwenden. Zubehör nie am Grundgerät zusammenbauen. Zubehör nur in der dafür vorgesehenen Arbeitsposition verwenden. Zubehör nur bei Stillstand des Antriebes und bei gezogenem Netzstecker aufsetzen oder abnehmen.

Achtung!

Darauf achten, dass sich keine Fremdkörper im Füllschacht oder im Gehäuse befinden. Nicht mit Gegenständen (z. B. Messer, Löffel) im Füllschacht oder im Gehäuse hantieren.

Wichtig!

Das Zubehör nach jeder Verwendung oder nach längerem Nichtgebrauch unbedingt gründlich reinigen. → „*Reinigen und Pflegen*“ siehe Seite 5

Auf einen Blick

→ **Bild A**

- a Stopfer (klein)
- b Stopfer (groß)
- c Gehäuseoberteil
- d Wende-Schneidscheibe (dick / dünn)
- e Wende-Raspelscheibe (grob / fein)
- f Reibscheibe (mittelfein)
- g Ausräumflügel
- h Mitnehmer
- i Gehäuseunterteil mit Antriebswelle

Sonderzubehör

(im Fachhandel erhältlich)

- j Asia-Gemüse-Scheibe
- k Reibscheibe grob
- l Pommes-frites-Scheibe

Bedienen

Wichtiger Hinweis:

Das Gerät kann mit dem Durchlauf-schnitzler nur betrieben werden, wenn der Schutzdeckel auf dem Mixerantrieb aufgesetzt ist.

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

Durchlauf-schnitzler zusammensetzen

→ **Bild B**

- Ausräumflügel auf Mitnehmer setzen (Rippen beachten).
- Beides in Gehäuseunterteil einsetzen.
- Benötigte Zerkleinerungsscheibe auf den Mitnehmer legen, dabei die richtige Seite nach oben drehen. **Scheiben vorsichtig am Rand anfassen!**
- Gehäuseoberteil aufsetzen. Befestigungsriegel bis zum Einrasten schließen.
- Stopfer in den Einfüllschacht stecken.
- Durchlauf-schnitzler aufsetzen und gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen (Bajonettverschluss).

Wichtiger Hinweis:

Bei Wendescheiben kann man beide Seiten verwenden. Bei allen anderen Scheiben muss immer die gekennzeichnete Seite nach oben.

Mit dem Gerät arbeiten

⚠ Verletzungsgefahr durch scharfe Zerkleinerungsscheiben!

- Nicht in den Einfüllschacht oder in die Auslassöffnung greifen, zum Nachschieben Stopfer verwenden.
- Werkzeug nur bei Stillstand des Antriebes wechseln.

Wende-Schneidscheibe – dick / dünn

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

Wichtiger Hinweis:

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.

Wichtiger Hinweis:

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.

Wichtiger Hinweis:

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

- Geeigneten Behälter unter die Auslassöffnung stellen.
- Schneid- oder Raspelgut in den Einfüllschacht geben. Zum Nachschieben Stopfer verwenden. Kleinen Stopfer für Möhren oder Ähnliches verwenden.
- Drehschalter am Grundgerät auf gewünschte Stufe stellen.

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 und Netzstecker ziehen. Stillstand des Antriebes abwarten. Gehäuseoberteil des Durchlaufschnitzlers abnehmen und Einfüllschacht entleeren.

Nach der Arbeit

- Gerät am Drehschalter ausschalten.
- Durchlaufschnitzler im Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.
- Befestigungsriegel öffnen und Gehäuseoberteil abnehmen.
- Scheibe entnehmen.
- Ausräumflügel abnehmen.
- Teile reinigen.

Reinigen und Pflegen**⚠ Stromschlaggefahr!**

Vor allen Arbeiten am Gerät den Netzstecker ziehen.

Vorsicht!

Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden. Oberflächen können beschädigt werden.

Alle Kunststoffteile sind spülmaschinenfest. Kunststoffteile in der Spülmaschine nicht einklemmen, da Verformung möglich.

Aluminium neigt beim Spülen zu Verfärbungen. Deshalb Aluminiumteile nur von Hand spülen und sofort abtrocknen.

Der Mitnehmer kann vom Ausräumflügel abgenommen werden.

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

(im Fachhandel erhältlich)

Zur Benutzung die Hinweise im Abschnitt „Bedienen“ beachten!

Pommes frites-Scheibe

Zum Schneiden von rohen Kartoffeln.

⚠ Vorsicht!

- Die Messer müssen nach dem Einsetzen nach oben zeigen.
- Markierung auf der Scheibe beachten.
- Schneidgut nur bei Stillstand des Antriebs nachfüllen.
- Kartoffeln in den Einfüllschacht geben.
- Drehschalter auf 3 stellen.
- Kartoffeln mit dem Stopfer nachschieben.

Asia-Gemüse-Scheibe

Zum Schneiden von Gemüse, Kartoffeln, Karotten, Sellerie oder festem Obst in lange, dünne Streifen.

⚠ Vorsicht!

- Die Messer müssen nach dem Einsetzen nach oben zeigen.
- Markierung auf der Scheibe beachten.
- Schneidgut nur bei Stillstand des Antriebs nachfüllen.
- Schneidgut in den Einfüllschacht geben.
- Drehschalter auf 4 stellen.
- Mit dem Stopfer nachschieben.

Änderungen vorbehalten.

Intended use

This accessory is designed for the MUM9 kitchen machine MUM6N... Follow the operating instructions for the kitchen machine.

Never use the accessory for other appliances. Only use matching parts together.

This accessory is suitable for cutting, grating and shredding food. Food which is to be processed must not contain any hard components (e.g. bones).

The accessory must not be used for processing other objects or substances.

Safety instructions

Risk of injury!

- Never reach into the feed chute. Only use the pusher provided!
- Never grasp the sharp blades or edges of the cutting discs.
Take hold of cutting discs by the edge only.
- The accessory must be completely assembled before use. Never assemble the accessory on the base unit. The accessory should only be used in the intended operating position. Before attaching or removing the accessory, wait until the drive has come to a standstill and pull out the mains plug.

Caution!

Check that there are no foreign objects in the feed chute or housing. Do not insert objects (e.g. knives, spoons) into the feed chute or housing.

Important!

It is essential to clean the accessory thoroughly after each use or after it has not been used for an extended period. → *“Cleaning and servicing” see page 8*

Overview

→ Figure A

- a Pusher (small)
- b Pusher (large)
- c Housing upper section
- d Reversible slicing disc (thick / thin)
- e Reversible shredding disc (coarse / fine)
- f Grating disc (medium-fine)
- g Discharge wing
- h Drive coupling
- i Housing lower section with drive shaft

Optional accessory (available from dealers)

- j Asian vegetable disc
- k Grating disc coarse
- l Chipper disc

Operating the appliance

Important information:

The appliance cannot be operated with the continuous-feed shredder until the protective cover is placed on the blender drive.

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

Assembling the continuous-feed shredder

→ Figure B

- Place discharge wing on the driver (note fins).
- Insert both into housing lower section.
- Place required cutting disc on the driver, turning the correct side face up.

Carefully take hold of discs by the edge!

- Attach housing upper section. Close the attachment bar until it locks into position.
- Insert pusher into the filling shaft.
- Attach the continuous-feed shredder and rotate all the way in an anti-clockwise direction (bayonet lock).

Important information:

Both sides of reversible discs can be used. As far as all other discs are concerned, the indicated side must always be face up.

Operating the appliance

⚠ Risk of injury from sharp cutting discs!

- Keep fingers clear of the filling shaft and the outlet opening; add more ingredients with the pusher.
- Cage tools only when the appliance is at a standstill.

Reversible slicing disc – thick / thin

for slicing fruit and vegetables. Process at setting 3.

Important information:

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

Reversible shredding disc – coarse / fine

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

Important information:

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

Grating disc – medium-fine

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

Process at setting 4.

Important information:

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

- Place suitable container under the outlet opening.
- Place cut or shredded ingredients in the filling shaft. Use the pusher to push in ingredients. Use the small pusher for carrots and similar ingredients.
- Turn the switch on the base unit to the required setting.

Warning!

Revert the cutr ingredients from building up in the outlet opening.

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

Note: If ingredients to be processed become jammed in the continuous-feed shredder, switch off the food processor and pull out the mains plug. Wait until the drive comes to a standstill. Remove housing upper section of the continuous-feed shredder and empty filling shaft.

After using the appliance

- Switch off the appliance with the rotary switch.
- Rotate continuous-feed shredder in a clockwise direction and remove.
- Open attachment bar and remove housing upper section.
- Remove disc.
- Remove discharge wing.
- Clean parts.

Cleaning and servicing

⚠ Risk of electric shock!

Before working on the appliance, pull out the mains plug.

Caution!

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

All plastic parts are dishwasher-proof. Do not wedge plastic parts in the dishwasher as they could warp.

Aluminium has a tendency to discolour in the dishwasher. Therefore, wash aluminium parts by hand only and dry immediately.

The driver can be removed from the discharge wing.

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

Optional accessory

(available from dealers)

To use, follow the instructions in the section entitled "Operating the appliance"!

Chipper disc

for slicing raw potatoes.

⚠ Caution!

- The inserted blades must be face up.
- Note the mark on the disc.
- Do not top up ingredients until the drive is at a standstill.
 - Place potatoes in the filling shaft.
 - Turn switch to 3.
 - Add more potatoes with the pusher.

Asian vegetable disc

for slicing vegetables, potatoes, carrots, celery or hard fruit in long, thin strips.

⚠ Caution!

- The inserted blades must be face up.
- Note the mark on the disc.
- Do not top up ingredients until the drive is at a standstill.
 - Place ingredients in the filling shaft.
 - Turn switch to 4.
 - Add more ingredients with the pusher.

Subject to change without notice.

Conformité d'utilisation

Cet accessoire est destiné au robot culinaire MUM6N...

Respecter la notice d'utilisation du robot culinaire.

Ne jamais utiliser ces accessoires avec d'autres appareils.

Utiliser uniquement des pièces adaptées.

Cet accessoire convient pour couper, émincer et râper des produits alimentaires. Pour pouvoir être traités, les ingrédients doivent être exempts d'éléments durs (p. ex. os). Cet accessoire ne doit pas servir à transformer d'autres substances ou objets.

Consignes de sécurité

Risques de blessures !

- Ne jamais mettre les mains dans l'orifice de remplissage. Utiliser exclusivement le pilon poussoir fourni !
- Ne pas approcher les doigts des lames et arêtes tranchantes des disques à réduire. Ne saisissez les disques à réduire que par leurs bords !
- Utiliser uniquement l'accessoire à l'état entièrement assemblé. Ne jamais assembler les accessoires sur l'appareil de base. Utiliser uniquement l'accessoire dans la position de travail prévue. Ne poser ou retirer l'accessoire qu'une fois l'entraînement immobilisé et après avoir débranché la fiche mâle de la prise de courant.

Attention !

Veiller à ce qu'aucun corps étranger ne se trouve dans l'orifice de remplissage ou le boîtier. Ne pas introduire d'objets (p. ex. couteau, cuillère) dans l'orifice de remplissage ou le boîtier.

Important !

Nettoyer soigneusement l'accessoire après chaque utilisation ou après une longue durée sans utilisation. → « *Nettoyage et entretien* » voir page 11

Vue d'ensemble

→ Figure A

- a Pilon pousoir (petit)
- b Pilon pousoir (grand)
- c Partie supérieur du boîtier
- d Disque à découper (épais / mince) réversible
- e Disque à râper (épais / fin) réversible
- f Disque à râper (mi-fin)
- g Ailettes de dégagement
- h Pivot d'entraînement
- i Partie inférieure du boîtier, avec arbre d'entraînement

Accessoires en option

(en vente dans le commerce spécialisé)

- j Disque à légumes asiatiques
- k Disque à râper (épais)
- l Disque à pommes frites

Utilisation

Remarque importante :

L'appareil ne peut fonctionner avec l'accessoire râpeur / éminceur que si le couvercle de protection a été posé sur l'entraînement du bol mixeur.

- Avant de les utiliser pour la première fois, nettoyez soigneusement les accessoires, voir le chapitre intitulé «Nettoyage et entretien».

Assemblage de l'accessoire râpeur / éminceur

→ Figure B

- Posez les ailettes de dégagement sur le pivot d'entraînement (en tenant compte des nervures).
- Mettez les deux en place dans la partie inférieure du boîtier.
- Posez le disque à réduire sur le pivot d'entraînement, en tournant le côté correct vers le haut. **Saisissez les disques prudemment par le bord !**
- Posez la partie supérieure du boîtier. Fermez le verrou de fixation jusqu'à ce qu'il encrante.
- Introduisez le pilon-pousoir dans l'orifice pour ajout.

- Posez l'accessoire râpeur / éminceur et faites le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée (fermeture à baïonnettes).

Remarque importante :

Les disques réversibles sont utilisables des deux côtés. Sur tous les autres disques, il faut que le côté comportant un marquage regarde toujours vers le haut.

Travailler avec l'appareil

⚠ Risque de blessures avec les disques de broyage tranchants !

- N'introduisez jamais les doigts dans l'ouverture pour ajout d'ingrédients ; pour en ajouter, utilisez le pilon pousoir.
- Ne changez d'accessoire qu'après avoir immobilisé l'entraînement.

Disque à découper réversible – épais / mince

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

Remarque importante :

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

Disque à râper réversible – épais / fin

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

Travaillez sur la position 3 ou 4.

Remarque importante :

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

Disque à râper – mi-fin

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

Travaillez les aliments sur la position 4.

Remarque importante :

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

- Placez un récipient approprié sous l'orifice de sortie.
- Introduisez les aliments à découper et râper par l'ouverture pour ajout. Pour gaver l'appareil, servez-vous du pilon-poussoir. Avec les carottes et ingrédients assimilés, utilisez le petit pilon poussoir.
- Sur l'appareil de base, réglez le sélecteur rotatif sur la position voulue.

Attention !

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

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

Remarque : Si les produits à travailler se coincent dans l'accessoire râpeur / éminceur, éteignez le robot culinaire et débranchez sa fiche mâle de la prise de courant. Attendez que que l'entraînement se soit immobilisé. Retirez la partie supérieure du boîtier de l'accessoire râpeur / éminceur et videz l'ouverture pour ajout.

Après le travail

- Éteignez l'appareil par l'interrupteur rotatif.
- Tournez l'accessoire râpeur / éminceur dans le sens des aiguilles d'une montre et retirez-le.
- Ouvrez le verrou de fixation et retirez la partie supérieure du boîtier.
- Retirez le disque.
- Retirez les ailettes de dégagement.
- Nettoyez les pièces.

Nettoyage et entretien**⚠ Risques d'électrocution !**

Avant d'effectuer tous les travaux sur l'appareil, débranchez la fiche mâle de la prise de courant.

Prudence !

N'utilisez pas de produits de nettoyage récurants. Vous risquez d'endommager les surfaces.

Toutes les pièces en plastique vont au lavevaisselle. Ne coincez pas les pièces en plastique dans le lave-vaisselle car elles risquent de se déformer.

Au lavage en machine, l'aluminium tend à changer de couleur. Pour cette raison, ne lavez les pièces en aluminium qu'à la main et séchez-les de suite.

Il est possible de détacher le pivot d'entraînement de l'ailette de dégagement.

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

Accessoires en option

(En vente dans le commerce spécialisé)

Pendant l'utilisation, respectez les consignes figurant à la section « Utilisation » !

Disque à pommes frites

pour couper des pommes de terre crues.

⚠ Prudence !

- Après la mise en place, les lames doivent regarder vers le haut.
- Tenez compte du repère sur le disque.
- Ne rajoutez des aliments qu'avec l'entraînement à l'arrêt.
- Mettez les pommes de terre dans l'ouverture pour ajout.
- Amenez le sélecteur rotatif sur 3.
- Rajoutez les pommes de terre avec le pilon poussoir.

Disque à légumes asiatiques

pour couper les légumes, pommes de terre, carottes, céleris ou les fruits durs en lanières longues et minces.

Prudence!

- Après la mise en place, les lames doivent regarder vers le haut.
- Tenez compte du repère sur le disque.
- Ne rajoutez des aliments qu'avec l'entraînement à l'arrêt.
- Mettez les produits à couper dans l'ouverture pour ajout.
- Amenez le sélecteur rotatif sur 4.
- Faites-les avancer avec le pilon poussoir.

Sous réserve de modifications.

Uso corretto

Questo accessorio è previsto per la macchina da cucina MUM6N... Seguire le istruzioni per l'uso della macchina da cucina.

Non utilizzare mai questo accessorio con altri apparecchi. Utilizzare esclusivamente i componenti della macchina da cucina. Questo accessorio è idoneo per tagliare, tagliare a julienne e grattugiare alimenti. Gli alimenti da lavorare devono essere privi di parti dure (ad es. ossa).

Questo accessorio non deve essere utilizzato per lavorare altri oggetti o sostanze.

Avvertenze di sicurezza

Pericolo di lesioni!

- Non introdurre mai le mani nel pozzetto di riempimento. Utilizzare solo il pestello fornito in dotazione!
- Non toccare mai le lame taglienti e i bordi dei dischi sminuzzatori. Afferrare i dischi sminuzzatori solo sul bordo!
- Usare l'accessorio solo completamente montato. Non assemblare mai l'accessorio sull'apparecchio base. Utilizzare l'accessorio soltanto nell'apposita posizione di lavoro. Applicare o rimuovere l'accessorio solo ad ingranaggio fermo e con la spina di alimentazione staccata.

Attenzione!

Prestare attenzione che non si trovino corpi estranei nel pozzetto di riempimento o nel corpo. Non inserire e utilizzare oggetti (ad es. coltelli, cucchiari) nel pozzetto di riempimento o nel corpo.

Importante!

Lavare sempre a fondo l'accessorio dopo ogni utilizzo o dopo un lungo periodo di inattività. ➔ *“Pulizia e cura” ved. pagina 15*

Guida rapida

→ Figura A

- a Pestello (piccolo)
- b Pestello (grande)
- c Parte superiore della carcassa
- d Disco doppia funzione per affettare (spesso / sottile)
- e Disco doppia funzione per grattugiare (grosso / fine)
- f Disco grattugia (medio-fine)
- g Aletta di sgombro
- h Trascinatore
- i Parte inferiore della carcassa con albero di trasmissione

Accessorio speciale (presso i rivenditori specializzati)

- j Disco verdura Asia
- k Disco grattugia grosso
- l Disco per patatine fritte

Uso

Avvertenza importante:

L'apparecchio può essere usato con lo sminuzzatore continuo solo se sull'ingranaggio frullatore è applicato il coperchio di sicurezza.

- Al primo uso pulire accuratamente l'accessorio, vedi "Pulizia e cura".

Assemblare lo sminuzzatore continuo

→ Figura B

- Mettere l'aletta di sgombro sul trascinatore (Attenzione alle nervature).
- Inserire entrambi nella parte inferiore della carcassa.
- Disporre sul trascinatore il disco sminuzzatore necessario con il lato giusto rivolto in alto. **Afferrare con precauzione sul bordo!**
- Applicare la parte superiore della carcassa. Chiudere il chiavistello di fissaggio fino all'innesto.
- Introdurre il pestello nella bocca di carico.
- Applicare lo sminuzzatore continuo e ruotarlo in senso antiorario fino all'arresto (chiusura a baionetta).

Avvertenza importante:

I due dischi doppia funzione possono essere usati su entrambi i lati. Per tutti gli altri dischi mettere sempre il lato contrassegnato rivolto in alto.

Lavorare con l'apparecchio

⚠ Pericolo di ferite a causa dischi trituratori taglienti!

- Non introdurre le mani nella bocca di carico o nell'apertura di uscita, per spingere utilizzare il pestello.
- Sostituire l'utensile solo ad ingranaggio fermo.

Disco doppia funzione per affettare – spesso / sottile

per tagliare frutta e verdura.
Lavorazione al grado 3.

Avvertenza importante:

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

Disco doppia funzione per grattugiare – grosso / fine

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

Avvertenza importante:

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

Disco grattugia – medio-fine

per grattugiare patate crude, formaggio duro (per es. parmigiano), cioccolata raffreddata e noci.
Lavorazione al grado 4.

Avvertenza importante:

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

- Disporre un contenitore idoneo sotto l'apertura di uscita.

- Immettere l'alimento da affettare o grattugiare nella bocca di carico. Per spingere utilizzare il pestello. Usare il pestello piccolo per le carote e simili.
- Disporre l'interruttore rotante dell'apparecchio principale sul grado desiderato.

Attenzione!

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

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

Avvertenza: Se gli alimenti da lavorare dovessero attaccarsi nello sminuzzatore continuo, spegnere la macchina da cucina ed estrarre la spina. Attendere che l'ingranaggio sia fermo. Rimuovere la parte superiore della carcassa dello sminuzzatore continuo e vuotare la bocca di carico.

Dopo il lavoro

- Spegnere l'apparecchio con l'interruttore rotante.
- Ruotare lo sminuzzatore continuo in senso orario e rimuoverlo.
- Aprire il chiavistello di fissaggio e rimuovere la parte superiore della carcassa.
- Estrarre il disco.
- Rimuovere l'aletta di sgombro.
- Pulire le parti.

Pulizia e cura

⚠ Pericolo di scarica elettrica!

Staccare sempre la spina prima di eseguire qualsiasi intervento sull'apparecchio.

Attenzione!

Non utilizzare detergenti abrasivi. Possibili danni alle superfici.

Tutte le parti in materiale sintetico sono lavabili in lavastoviglie. Per evitare possibili deformazioni, non incastrare le parti di plastica nella lavastoviglie.

Nel lavaggio l'alluminio tende ad alterazioni del colore. Perciò lavare le parti in alluminio solo a mano ed asciugarle subito.

Il trascinatore può essere estratto dall'aletta di sgombro.

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

Accessorio speciale

(presso i rivenditori specializzati)

Per l'impiego osservare le istruzioni nel capitolo "Uso"!

Disco per patatine fritte

per affettare carote crude.

⚠ Attenzione!

- Dopo l'applicazione le lame devono essere rivolte verso l'alto.
- Rispettare il riferimento sul disco.
- Aggiungere l'alimento da tagliare solo ad ingranaggio fermo.
- Introdurre le patate nella bocca di carico.
- Disporre l'interruttore rotante su 3.
- Spingere le patate con il pestello.

Disco verdura Asia

per affettare verdura, patate, carote, sedano o frutta solida in strisce lunghe, sottili.

⚠ Attenzione!

- Dopo l'applicazione le lame devono essere rivolte verso l'alto.
- Rispettare il riferimento sul disco.
- Aggiungere l'alimento da tagliare solo ad ingranaggio fermo.
- Introdurre l'alimento da tagliare nella bocca di carico.
- Disporre l'interruttore rotante su 4.
- Spingere con il pestello.

Con riserva di modifiche.

Bestemmelsesmæssig brug

Dette tilbehør er beregnet til køkkenmaskinen MUM6N...

Læs og overhold brugsanvisningen til køkkenmaskinen.

Brug aldrig dette tilbehør til andre apparater. Brug udelukkende sammenhørende dele.

Dette tilbehør er beregnet til at skære, raspe og rive fødevarer.

Fødevarerne, der skal forarbejdes, skal være fri for hårde bestanddele (f.eks. ben).

Dette tilbehør må ikke bruges til at forarbejde andre genstande eller substanser.

Sikkerhedshenvisninger

Fare for at komme til skade!

- Stik aldrig fingrene ind i påfyldningsskakten. Brug udelukkende den medleverede stopper!
- Stik aldrig fingrene ind i de skarpe knive og kanter på finhakningsskiverne. Tag altid kun fat i kanten på finhakningsskiverne!
- Tilbehøret må kun bruges, når det er helt samlet. Tilbehøret må aldrig samles på motorenheden. Tilbehøret må kun bruges i den dertil beregnede arbejdsposition. Tilbehøret må kun sættes på eller tages af, når drevet står stille, og netstikket er trukket ud.

OBS!

Sørg for, at der ikke er nogen fremmedlegemer i påfyldningsskakten eller i huset. Anvend ikke genstande (f.eks. knive eller skeer) inde i påfyldningsskakten eller huset.

Vigtigt!

Rengør altid tilbehøret grundigt efter hver brug eller efter længere tid, hvor det ikke har været i brug. → *"Rengøring og pleje" se side 18*

Overblik

→ Billede

- a Stopper (lille)
- b Stopper (stor)
- c Husets overdel
- d Vende-snittekive (tyk / tynd)
- e Vende-råkostkive (grov / fin)
- f Riveskive (middelfin)
- g Vinge
- h Medbringer
- i Husets underdel med motoraksel

Ekstratilbehør

(kan købes i faghandlen)

- j Asia-grønt-skive
- k Riveskive grov
- l Pommestruer-jern

Betjening

Vigtige råd:

Maskinen kan kun anvendes med hurtigsnitteren, hvis beskyttelseslåget er sat på blenderens drevudtag.

- Rengør tilbehøret grundigt, før det tages i brug første gang (se "Rengøring og pleje").

Samling af hurtigsnitte

→ Billede

- Anbring vingen på hurtigsnitteren (læg mærke til ribberne).
- Sæt begge dele i husets underdel.
- Anbring den ønskede finhakningskive på medbringeren, sørg for, at den rigtige side vender opad. **Tag forsigtigt fat i kanten på skiverne!**
- Sæt husets overdel på. Luk fastgørelsesriglen rigtigt.
- Anbring stopperen på påfyldningsåbningen.
- Sæt hurtigsnitte på og drej den helt til venstre (bajonetlås).

Vigtige råd:

Vendeskiver kan anvendes på begge sider. Ved alle andre skiver skal den kendetegnede side altid vende opad.

Arbejde med maskinen

Fare for kvæstelser som følge af skarpe knive!

- Stik ikke fingrene ned i påfyldningsåbningen eller ind i udgangsåbningen. Brug altid stopperen til at skubbe ned med.
- Skift kun redskab, når maskinen står stille.

Vende-snittekive – tyk / tynd

til snitning af frugt og grønt.

Indstilling: trin 3.

Vigtige råd:

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

Vende-råkostkive – grov / fin

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

Indstilling: trin 3 eller 4.

Vigtige råd:

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

Riveskive – middelfin

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

Indstilling: trin 4.

Vigtige råd:

Minihakkeren må ikke benyttes til at hakke kaffebønner og peberrod.

- Stil en egnet beholder ind under åbningen.
- Fyld ingredienserne gennem åbningen. Brug altid stopperen til at skubbe ned med. Brug den lille stopper til gulerødder eller lignende.
- Stil grebet på maskinen på det ønskede trin.

Bemærk!

Undgå tilstopning i udgangsåbningen.

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

Bemærk: Skulle fødevarerne komme i klemme i hurtigsnitteren, slukkes maskinen og stikket trækkes ud. Vent til motoren står helt stille. Tag husets overdel af på hurtigsnitteren og tøm påfyldningsåbningen.

Efter arbejdet

- Sluk for maskinen med grebet.
- Drej hurtigsnitteren til højre og tag den af.
- Åbn fastgørelsesriglen og tag husets overdel af.
- Tag skiven ud.
- Tag vingen af.
- Rengør delene.

Rengøring og pleje

Fare for elektrisk stød!

Træk netstikket ud, før der arbejdes på maskinen.

Pas på!

Der må ikke benyttes skurende rengøringsmidler. Overfladerne kan beskadiges.

Alle kunststofdele tåler opvaskemaskine. Forsøg ikke at klemme kunststofdele fast i opvaskemaskinen, da de kan blive deformeret.

Aluminium har tendens til at blive misfarvet, hvis det sættes i opvaskemaskinen. Vask derfor altid aluminiumsdelene i hånden og tør dem af med det samme.

Medbringeren kan tages af vingen.

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

Ekstratilbehør

(kan købes i faghandlen)

Læs og overhold henvisningerne i afsnit "Betjening"!

Pommes-frites-jern

snitter rå kartofler.

Pas på!

- Knivene skal pege opad, når de er sat i.
- Kontrollér markeringen på skiven.
- Påfyld kun levnedsmidler, når motoren står stille.
- Kom kartoflerne i påfyldningsåbningen.
- Stil grebet på 3.
- Skub kartoflerne ned med stopperen.

Asia-grønt-skive

til skæring af grøntsager, kartofler, gulerødder, selleri eller fast frugtkød i lange, tynde strimler.

Pas på!

- Knivene skal pege opad, når de er sat i.
- Kontrollér markeringen på skiven.
- Påfyld kun levnedsmidler, når motoren står stille.
- Kom kartoflerne i påfyldningsåbningen.
- Stil grebet på 4.
- Skub ned med stopperen.

Ændringer forbeholdes.

Korrekt bruk

**Dette tilbehøret er beregnet for kjøkkenmaskinen MUM6N...
Følg bruksanvisningen for kjøkkenmaskinen.**

Dette tilbehøret må aldri brukes for andre apparater. Bruk kun deler som hører sammen.

Dette tilbehøret er egnet for skjæring, rasping og riving av matvarer. Matvarene som skal bearbeides må være fri for harde bestanddeler (f.eks. knoker).

Dette tilbehøret må ikke brukes til bearbeidelse av andre gjenstander eller substanser.

Sikkerhetshenvisninger

Fare for skade!

- Grip aldri inn i påfyllingssjakten. Bruk kun den støteren som fulgte med i leveransen!
- Grip aldri tak i de skarpe knivene og kantene på kutteskivene. Kutteskivene må kun tas i langs kanten!
- Tilbehøret må kun brukes i komplett sammensatt tilstand. Tilbehøret må aldri settes sammen på basisapparatet. Tilbehøret må kun brukes i hertil tiltenkt arbeidsstilling. Tilbehøret må kun settes på eller tas av når drevet står stille og når støpselet er trukket ut.

Obs!

Pass på at det ikke finnes uvedkommende gjenstander i påfyllingssjakten eller i huset. Stikk ikke gjenstander (f.eks. kniver, skjæer) inn i påfyllingssjakten eller huset.

Viktig!

Det er tvingende nødvendig å rengjøre tilbehøret grundig etter hver bruk eller når det ikke har vært i bruk i en lengre periode.

→ "Rengjøring og pleie" se side 21

Et overblikk

→ Bilde

- a Støter (liten)
- b Støter (stor)
- c Overdelen av maskinen
- d Vende-skjæreskive (tykk / tynn)
- e Vende-raspeskive (grov / fin)
- f Raspeskive (middels fin)
- g Kuttevinge
- h Medbringer
- i Underdelen av maskinen med drivaksling

Ekstra tilbehør

(fåes i faghandelen)

- j Asia grønnsaksskive
- k Riveskive grov
- l Pommefrites skive

Betjening

Viktig henvisning:

Maskinen kan kun drives med gjennomløpskutteren når beskyttelseslokket er satt på mikserdrevet.

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

Sett sammen

gjennomløpskutteren

→ Bilde

- Sett kuttevingen på medbringeren (ta hensyn til ribbene).
- Sett begge delene inn i underdelen av maskinen.
- Legg den kutteskiven som trenges på medbringeren, pass på at den riktige siden vender opp. **Ta forsiktig i skiven ved kanten!**
- Sett på overdelen av maskinen. Lukk låsen slik at den smekker i.
- Sett støteren ned i påfyllingssjakten.
- Sett på gjennomløpskutteren og drei den imot klokkenes retning inntil anslag (bajonettlås).

Viktig henvisning:

Ved vendeskiver kan begge sider brukes. Ved alle andre skiver må alltid den siden som er merket vende opp.

Arbeid med apparatet

Fare for skade på grunn av skarpe kutteskiver!

- Ikke ta med hendene ned i påfyllingssjakten eller i utløpsåpningen, for å fylle på ingredienser må det brukes en støter.
- Verktøyet må kun skiftes når drevet står helt stille.

Vende-skjæreskive – tykk / tynn

For skjæring av frukt og grønnsaker
Arbeid på trinn 3.

Viktig henvisning:

Vende-skjæreskiven er ikke egnet for å skjære hard ost, brød, rundstykker og sjokolade. Kokte, faste poteter må kun skjæres når de er kalde.

Vende-raspeskive – grov / fin

for å raspe grønnsaker, frukt og ost, dessuten hard ost (f. eks. Parmesan).
Arbeid på trinn 3 eller 4.

Viktig henvisning:

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

Raspeskive – middels fin

for riving av rå poteter, hard ost (f. eks. Parmesan), kald sjokolade og nøtter.
Arbeid på trinn 4.

Viktig henvisning:

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

- Sett en egnet beholder under utløpsåpningen.
- Fyll på de ingrediensene som skal skjæres eller raspes i påfyllingssjakten. Bruk støteren når du vil fylle på. For gulrøtter o.l. må det brukes en liten støter.
- Sett dreiebryteren på basismaskinen på ønsket trinn.

Obs!

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

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

Henvising: Dersom de matvarene som skal bearbeides blir klemt fast i gjennomløpskutteren, må kjøkkenmaskinen slås av og støpselet trekkes ut. Vent til drevet er stoppet opp. Ta av den øvre delen av gjennomløpskutteren og tøm påfyllingssjakten.

Etter arbeidet

- Slå maskinen av med dreiebryteren.
- Drei gjennomløpskutteren i klokken retning og ta den av.
- Åpne låsen og ta av den øvre delen av kassen.
- Ta av skiven.
- Ta av kuttevingen.
- Rengjør delene.

Rengjøring og pleie**⚠ Fare for strømstøt!**

Før alle arbeider med maskinen må støpselet trekkes ut.

Vær forsiktig:

Bruk derfor ingen skarpe, skurende midler for rengjøring. Overflatene kan bli skadet.

Alle deler av kunststoff kan vaskes i oppvaskmaskin. Ikke klem deler av kunststoff fast i maskinen, da de kan bli deformert.

Aluminium får under vasking lett misfarge. Derfor må deler av aluminium kun vaskes for hånd og må straks tørkes av.

Medbringeren kan tas av kuttevingen.

Tips: For å fjerne rødt belegg etter arbeid med f. eks. gulrøtter, brukes litt matolje på en klut og gjennomløpskutteren tørkes av med denne (ikke tørk av kutteskiven). Skyll deretter gjennomløpskutteren.

Ekstra tilbehør

(fåes i faghandelen)

For bruk må det tas hensyn til anvisningene i avsnittet "Betjening"!

Pommes frites skive

for skjæring av rå poteter.

⚠ Vær forsiktig!

- Knivene må peke oppover etter innsettingen.
- Ta hensyn til markeringen på skiven.
- Fyll på de tingene som skal skjæres kun når drevet står stille.
- Fyll poteter ned i påfyllingssjakten.
- Sett dreiebryteren på 3.
- Skyv potetene ned med støteren.

Asia grønnsaksskive

for skjæring av grønnsaker, poteter, gulrøtter, selleri eller fast frukt i lange, tynne striper.

⚠ Vær forsiktig!

- Knivene må peke oppover etter innsettingen.
- Ta hensyn til markeringen på skiven.
- Fyll på de tingene som skal skjæres kun når drevet står stille.
- Fyll på ingrediensene i påfyllingssjakten.
- Sett dreiebryteren på 4.
- Skyv på med støteren.

Endringer forbeholdes.

Användning för avsett ändamål

Detta tillbehör är avsett för köksmaskinen MUM6N...

Följ bruksanvisningen för köksmaskinen.

Använd aldrig tillbehöret till andra apparater. Använd enbart sammanhörande delar.

Tillbehöret är lämpligt för att skära, riva och strimla matvaror.

I de matvaror som ska bearbetas får det inte finnas några hårda beståndsdelar (t.ex. ben).

Tillbehöret får inte användas för att bearbeta andra föremål eller ämnen.

Säkerhetsanvisningar

Risk för personskador!

- Stick aldrig in handen i påfyllningsröret. Använd bara den påmatare som följer med apparaten!
- Rör aldrig riv- och skärskivornas vassa knivar och kanter. Håll bara i kanten på riv- och skärskivorna!
- Använd tillbehöret bara i komplett hopsatt tillstånd. Montera aldrig ihop tillbehöret på motordelen. Använd bara tillbehöret i det avsedda arbetsläget. Du får bara sätta på eller ta av tillbehöret när drivningen står stilla och stickkontakten är uttagen.

Varning!

Se noga till att inga främmande föremål finns i påfyllningsröret eller höljet. Stick inte in några föremål (t.ex. knivar eller skedar) i påfyllningsröret eller i höljet.

Viktigt!

Du måste rengöra tillbehöret noggrant efter varje användning och om du inte har använt det under en längre tid. → *”Rengöring och skötsel” se sidan 24*

Översikt bilderna

→ Bild

- a Påmatare (liten)
- b Påmatare (stor)
- c Överdel
- d Vändbar skärskiva (tunt / tjockt)
- e Vändbar riv- och strimmelskiva (grov / fin)
- f Rivskiva (medelfin)
- g Vinge
- h Medbringare
- i Grönsaksskärarens underdel med drivaxel

Extra tillbehör

(finns att köpa i fackhandeln)

- j Asiengrönsaksskiva
- k Rivskiva grov
- l Pommis frites-skiva

Montering och start

Viktigt:

Grönsaksskäraren kan bara användas på köksmaskinen när skyddslocket sitter över mixeruttaget.

- Rengör noggrant tillbehör alla delar före första användningen, se avsnittet "Rengöring och skötsel".

Montera grönsaksskäraren

→ Bild

- Sätt vingen på medbringaren (observera räfflorna).
- Sätt in båda i grönsaksskärarens underdel.
- Lägg önskad skiva på medbringaren, kontrollera att rätt sida är vänd uppåt.
Ta skivorna försiktigt i kanterna!
- Sätt fast överdelen på grönsaksskäraren. Lås fast överdelen.
- Sätt påmataren i köttkvarnens mataröppning.
- Sätt grönsaksskäraren på drivaxeln och vrid medurs till stoppet (bajonettlåsning).

Viktigt:

På vändbara skivor kan båda sidor användas. På alla övriga skivor måste alltid den markerade sidan vändas uppåt.

Så gör du

Var försiktig så att du inte skadar dig på de små knivarna!

- Stoppa aldrig ned fingrarna i mataröppningen eller i nederdelens öppning och använd alltid påmataren för att fylla på.
- Stäng alltid av köksmaskinen när du vill byta tillbehör/verktyg.

Vändbar skärskiva – tunt / tjockt

för att skära frukt och grönsaker.

Bearbeta på hastighet 3.

Obs:

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

Vändbar riv- och strimmelskiva – grov / fin

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

Bearbeta på hastighet 3 eller 4.

Obs:

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

Rivskiva – medelfin

lämplig för att riva råa potatisar, hård ost (t.ex. parmesanost), kall choklad och nötter. Bearbeta på hastighet 4.

Obs:

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

- Placera en skål, gratängform eller en tallrik under den nedre öppningen.
- Lägg det som ska skivas, strimlas resp. rivas i matarröret. Använd alltid påmataren för att mata ner. Använd den lilla påmataren för morötter och dylikt.
- Vrid strömbrytaren på köksmaskinen till önskad hastighet.

Obs!

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

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

Obs: en grönsak fastnar, stäng av köksmaskinen och dra ut stickkontakten ur vägguttaget. Vänta tills maskinen står helt stilla. Ta av överdelen på grönsaksskäraren och töm matarröret.

Efter arbetet

- Stäng av köksmaskinen med strömvredet.
- Vrid grönsaksskäraren medurs och lossa den.
- Lås upp och lossa grönsaksskärarens överdel.
- Lyft av skivan.
- Lossa vingen.
- Rengör alla delar.

Rengöring och skötsel

Risk för elektriska stötar!

Dra ut stickkontakten ur vägguttaget före alla slags arbeten på köksmaskinen.

Viktigt!

Använd inga starka rengöringsmedel. Motorstativets yta kan skadas.

Samtliga plastdetaljer kan rengöras i diskmaskin. Ställ delarna på sådant sätt i diskmaskinen att de inte kan deformeras under diskningen. Kläm inte fast dem. Diska i överkorgen på äldre diskmaskiner. Placera multifunktionskniven med öppningen nedåt och på sådant sätt att inget annan kan skadas.

Aluminium har en tendens att missfärgas i diskmaskin. Diska därför aluminiumdetaljer för hand och torka dem genast torra.

Medbringaren kan lossas från vingen.

Tips: För att ta bort den röda beläggning som uppstår av t.ex. morötter kan du gnida plastdetaljer och grönsaksskäraren (inte skivorna) med några droppar matolja. Diska därefter grönsaksskäraren.

Extra tillbehör

(finns att köpa i fackhandeln)

Följ anvisningarna i avsnittet "Användning"!

Pommes frites-skiva

lämplig för att riva råa potatisar.

Viktigt!

- Rivytorna ska peka uppåt.
- Se markeringen på skivan.
- Fyll bara på när motorn är avstängd.
- Lägg potatis i matarröret.
- Vrid strömbrytaren till hastighet 3.
- Tryck på med påmataren för att föra ner potatisen i matarröret.

Asiengrönsaksskiva

lämplig för att skära grönsaker, potatis, morötter, selleri och fasta frukter i långa, smala strimlor.

Viktigt!

- Rivytorna ska peka uppåt.
- Se markeringen på skivan.
- Fyll bara på när motorn är avstängd.
- Lägg det som ska skäras i matarröret.
- Vrid strömbrytaren till hastighet 4.
- Tryck på med påmataren för att föra ner livsmedlet i matarröret.

Rätten till ändringar förbehålles.

Määräyksenmukainen käyttö

Varuste on tarkoitettu käytettäväksi yleiskoneen MUM6N.. kanssa. Noudata yleiskoneen käyttöohjeita.

Varustetta ei saa koskaan käyttää muiden laitteiden kanssa. Käytä ainoastaan varusteeseen kuuluvia osia.

Tämä varuste soveltuu elintarvikkeiden viipalointiin ja raastamiseen. Käsiteltävissä elintarvikkeissa ei saa olla kovia aineksia (esim. luita). Varustetta ei saa käyttää muiden tarvikkeiden/aineiden käsittelyyn.

Turvallisuusohjeet

Loukkaantumisvaara!

- Älä koske täyttösuppilon sisälle. Käytä aina oheista syöttöpaininta!
- Älä milloinkaan koske hienonnusterien teräviin teriin tai syrjiin. Tartu hienonnusteriin vain terän reunasta!
- Käytä varustetta vain, kun sen kaikki osat ovat paikoilleen kiinnitettyinä. Kokoa varuste aina ennen kuin asennat sen laitteen runkoon. Käytä varustetta vain sille tarkoitettussa käyttöasennossa. Kiinnitä tai irrota varuste vain, kun toiminta on pysähtynyt ja pistoke irrotettu pistorasiasta.

Huomio!

Varmista, ettei täyttösuppilossa tai laitteen sisällä ole ylimääräisiä kappaleita. Älä työnnä täyttösuppiloon tai laitteen sisälle esineitä (esim. veitsiä, lusikoita).

Tärkeää!

Varuste on ehdottomasti puhdistettava huolellisesti jokaisen käytön jälkeen tai kun sitä ei ole käytetty pitkään aikaan. → ”Puhdistus”
katso sivu 27

Laitteen osat

→ Kuva

- a Syöttöpainin (pieni)
- b Syöttöpainin (iso)
- c Rungon yläosa
- d Käännettävä viipalointiterä (paksu / ohut)
- e Käännettävä raastinterä (karkea / hieno)
- f Raasteterä (keski-hieno)
- g Kannake
- h Vääntiö
- i Rungon alaosa ja käyttöakseli

Lisävaruste

(saatavissa alan liikkeistä)

- j WOK-terä
- k Raasteterä karkea
- l Ranskanperunaterä

Käyttö

Tärkeä ohje:

Laitetta voi käyttää vihannesleikkurin kanssa vain, kun tehosekoittimen käyttöliittämän suojakansi on paikallaan.

- Puhdista varusteet huolellisesti ennen ensimmäistä käyttöä, katso "Puhdistus".

Vihannesleikkurin kokoaminen

→ Kuva

- Aseta kannake paikalleen vääntiöön (huomioi siivekkeet).
- Kiinnitä molemmat osat rungon alaosaan.
- Aseta haluamasi hienonnusterä paikalleen vääntiöön terän käyttöpuoli ylöspäin. **Tartu terään varovasti sen reunasta!**
- Aseta rungon yläosa paikalleen. Sulje lukitsin niin, että se napsahtaa kiinni.
- Työnnä syöttöpainin täyttösuppiloon.
- Aseta vihannesleikkuri paikalleen ja käännä vastapäivään vasteeseen asti (bajonettikiinnitys).

Tärkeä ohje:

Käännettävissä terissä voit käyttää kumpaakin puolta. Kaikissa muissa terissä varmista aina, että merkitty puoli on ylöspäin.

Laitteen käyttö

Varo teräviä hienonnusteriä – loukkaantumisvaara!

- Älä laita sormia täyttösuppiloon tai poistoaukkoon, työnnä ainekset sisään syöttöpainimella.
- Vaihda varuste vasta sitten, kun moottori on pysähtynyt.

Käännettävä viipalointiterä – paksu / ohut

viipaloi hedelmät ja kasvikset
Käyttönopeus 3.

Tärkeä ohje:

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.

Tärkeä ohje:

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

Raasteterä (keski-hieno)

raastaa raat perunat ja kovan juuston (esim. parmesanin) sekä rouhii jäädytetyn suklaan ja pähkinät.
Käyttönopeus 4.

Tärkeä ohje:

Raasteterä ei sovellu pehmeän juuston tai juustoviipaleiden raastamiseen.

- Aseta sopiva astia poistoaukon alle.
- Laita viipaloitavat tai raastettavat ainekset täyttösuppiloon. Työnnä ainekset sisäänpäin syöttöpainimella. Käytä pientä syöttöpaininta, kun hienonnat porkkanoita tms.
- Valitse haluamasi käyttönopeus peruskoneen valitsimella.

Huom.!

Varo, että hienonnettavat ainekset eivät kasaannu poistoaukkoon.

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

Ohje: Jos ainekset juuttuvat kiinni vihannesleikkuriin, katkaise virta yleiskoneesta ja irrota pistotulppa pistorasiasta. Odota, että moottori pysähtyy. Irrota vihannesleikkurin rungon yläosa ja tyhjennä täyttösuppilo.

Käytön jälkeen

- Pysäytä kone valitsimesta.
- Käännä vihannesleikkuria vastapäivään ja irrota.
- Avaa lukitsin ja poista rungon yläosa.
- Irrota terä.
- Irrota kannake.
- Puhdista osat.

Puhdistus**⚠ Sähköiskun vaara!**

Irrota pistotulppa pistorasiasta ennen laitteen puhdistamista.

Varoitus!

Älä käytä hankaavia puhdistusmenetelmiä. Laitteen pinta voi vaurioitua.

Voit pestä kaikki muoviosat astianpesukoneessa. Varo, että muoviosat eivät jää puristuksiin astianpesukoneessa, niiden muoto saattaa muuttua pesun aikana.

Alumiiniosien väri voi muuttua konepesussa. Pese sen vuoksi alumiiniosat vain käsin ja kuivaa ne heti.

Voit irrottaa vääntiön kannakkeesta.

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

Lisävaruste

(saatavissa alan liikkeistä)

Huomioi kappaleessa "Käyttö" annetut ohjeet!

Ranskanperunaterä

viipaloi raa'at perunat.

⚠ Varoitus!

- Terän toimivan puolen tulee olla kiinnittämisen jälkeen ylöspäin.
- Huomioi terässä oleva merkki.
- Lisää viipaloitavat ainekset vain, kun moottori on pysähtynyt.
- Laita perunat täyttösuppiloon.
- Valitse nopeudeksi 3.
- Työnnä perunat sisään syöttöpainimella.

WOK-terä

suikaloi vihannekset, perunat, porkkanat, sellerin ja kiinteät hedelmät.

⚠ Varoitus!

- Terän toimivan puolen tulee olla kiinnittämisen jälkeen ylöspäin.
- Huomioi terässä oleva merkki.
- Lisää viipaloitavat ainekset vain, kun moottori on pysähtynyt.
- Laita suikaloitavat ainekset täyttösuppiloon.
- Valitse nopeudeksi 4.
- Työnnä ne sisäänpäin vain syöttöpainimella.

Oikeudet muutoksiin pidätetään.

Uso conforme a lo prescrito

Este accesorio está destinado al robot de cocina MUM6N...

Observar las instrucciones de uso del robot de cocina.

No utilizar nunca este accesorio para otros aparatos. Utilizar exclusivamente las piezas que le pertenezcan.

El presente accesorio es adecuado para rallar alimentos.

Los alimentos que se desee procesar deberán estar libres de elementos duros (por ejemplo huesos).

El accesorio no deberá usarse para procesar otros tipos de alimentos o productos.

Indicaciones de seguridad

¡Peligro de lesiones!

- No introducir nunca las manos en la boca de llenado.
¡Utilizar sólo el empujador suministrado con el aparato!
- No tocar ni manipular nunca con las manos las cuchillas afiladas ni cantos de los discos picadores. ¡Sujetar las cuchillas picadoras sólo por el borde!
- Usar el accesorio solo completamente armado. No armar nunca el accesorio sobre la base motriz. Utilizar el accesorio únicamente en la posición de trabajo prevista para ello.
Montar y desmontar el accesorio solo con el accionamiento completamente parado y tras haber extraído el enchufe del aparato de la toma de corriente.

¡Atención!

Asegurarse de que no haya cuerpos extraños en la boca de llenado o en la carcasa. No introducir objetos (p. ej. cuchillo, cuchara) en la boca de llenado o en la carcasa.

¡Importante!

Es imprescindible limpiar en profundidad el accesorio después de cada uso y después de que no se haya utilizado durante un tiempo prolongado. ➔ «Cuidados y limpieza» véase la página 30

Vista general del aparato

→ Figura A

- a Empujador (pequeño)
- b Empujador (grande)
- c Parte superior de la carcasa
- d Cuchilla reversible para cortar – (gruesa / fina)
- e Cuchilla reversible para rallado (grueso / fino)
- f Disco rallador (semifino)
- g Extractor de mariposa
- h Elemento de arrastre
- i Parte inferior de la carcasa con eje de accionamiento

Accesorio opcional

(disponibles en el comercio del ramo)

- j Disco para cortar verduras al estilo oriental
- k Disco rallador, grueso
- l Disco para cortar patatas fritas

Manejo del aparato

Advertencia importante:

Trabajar sólo con el aparato y el cortador-rallador montado si la tapa protectora está colocada sobre el accionamiento de la batidora.

- Se aconseja limpiar a fondo el accesorio antes de usarlo por vez primera. Véase a este respecto también el capítulo «Cuidados y Limpieza».

Armar el cortador-rallador

→ Figura B

- Encajar el extractor de mariposa en el arrastrador (prestar atención a los nervios).
- Colocar ambos elementos en la parte inferior de la carcasa.
- Colocar el disco picador sobre el arrastrador, orientando la cara correcta hacia arriba. **Sujetar los discos y cuchillas cuidadosamente por los bordes.**
- Montar la parte superior de la carcasa. Hacer enclavar el cierre hasta el tope.
- Introducir el empujador en la boca de carga.

- Montar el cortador-rallador y girarlo hacia la derecha (sentido de marcha de las agujas del reloj), hasta el tope (cierre de bayoneta).

Advertencia importante:

Los discos reversibles se pueden usar por ambas caras. Los restantes discos y cuchillas deberán usarse siempre con la marca (cara útil) hacia arriba.

Trabajar con el aparato

⚠ ¡Peligro de lesiones a causa de las cuchillas y discos cortantes!

- No introducir nunca las manos en la boca de llenado o la abertura de descarga durante el funcionamiento del aparato. Usar siempre un empujador para empujar los alimentos.
- Por eso se deberán cambiar los accesorios sólo con el aparato completamente parado.

Cuchilla reversible para cortar – gruesa / fina

para cortar frutar y verdura. Procesar en el escalón 3.

Advertencia importante:

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

Cuchilla reversible para rallado – grueso / fino

para rallar verdura, fruta y queso, excepto queso duro curado (tipo parmesano). Procesar en el escalón 3 ó 4.

Advertencia importante:

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

Disco rallador – semifino

para rallar patatas crudas, queso duro (tipo parmesano), chocolate frío y nueces. Procesar en el escalón 4.

Advertencia importante:

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

- Colocar un recipiente adecuado debajo de la abertura de descarga.
- Incorporar los alimentos que se desean picar o rallar en la boca de llenado. Empujar los alimentos siempre con el empujador. Utilizar el empujador pequeño para empujar zanahorias y productos semejantes.
- Colocar el mando giratorio de la base motriz en la posición de trabajo deseada.

¡Atención!

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

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

Advertencia: En caso de quedar aprisionados alimentos en el cortador-rallador, desconectar el robot de cocina y extraer el cable de conexión de la toma de corriente. Aguardar que el accionamiento se detenga. Retirar la parte superior de la carcasa del cortador-rallador y vaciar la boca de llenado.

Tras concluir el trabajo

- Desconectar el aparato a través del mando giratorio.
- Girar el cortador-rallador hacia la derecha (sentido de marcha de las agujas de reloj) y retirarlo de la base motriz.
- Desbloquear el cierre y retirar la parte superior de la carcasa.
- Retirar la cuchilla.
- Retirar el extractor.
- Limpiar las piezas.

Cuidados y limpieza

⚠ ¡Peligro de descarga eléctrica!

Antes de realizar cualquier trabajo en el aparato deberá extraerse previamente el cable de conexión del mismo de la toma de corriente.

¡Atención!

No usar agentes frotadores para su limpieza. ¡Las superficies del aparato pueden resultar dañadas!

Todas las piezas de plástico se pueden lavar en el lavavajillas. Al colocar las piezas de plástico en el lavavajillas, prestar atención a no aprisionarlas, de lo contrario podrían sufrir deformaciones.

Las piezas de aluminio que se lavan en el lavavajillas suelen tener tendencia a decolorarse. Por ello aconsejamos lavarlas siempre a mano, secándolas inmediatamente.

El arrastrador se puede retirar del extractor.

Consejo práctico: Para eliminar las capas de color rojizo que se producen al rallar zanahorias y productos semejantes, aplicar varias gotas de aceite comestible sobre un paño y frotar el cortador-rallador (¡no las cuchillas!). Aclarar a continuación el cortador-rallador con agua.

Accesorio opcional

(disponibles en el comercio del ramo)

Para usar el aparato, ténganse en cuenta las advertencias que se hacen en el capítulo «Manejo».

Disco para cortar patatas fritas para contar patatas crudas.

⚠ ¡Atención!

- Montar las cuchillas de modo que muestren hacia arriba.
- Prestar atención a la marca que incorpora la cuchilla.
- Incorporar alimentos sólo una vez que el accionamiento se haya detenido.

- Colocar las patatas en el boca de llenado.
- Colocar el mando giratorio en la posición 3.
- Empujar las patatas con el empujador.

Disco para cortar verduras al estilo oriental

para cortar verdura, patatas, zanahorias, apio o fruta resistente en tiras largas y delgadas.

¡Atención!

- Montar las cuchillas de modo que muestren hacia arriba.
- Prestar atención a la marca que incorpora la cuchilla.
- Incorporar alimentos sólo una vez que el accionamiento se haya detenido.
- Cargar los alimentos en la boca de llenado.
- Colocar el mando giratorio en la posición 4.
- Empujar con el empujador.

Nos reservamos el derecho de introducir modificaciones.

Penggunaan yang sesuai

Aksesori ini cocok untuk prosesor makanan MUM6N...

Perhatikan petunjuk penggunaan prosesor makanan.

Jangan pernah menggunakan aksesori ini untuk alat lain.

Hanya gunakan komponen yang saling terkait.

Aksesori ini cocok untuk mengiris, memarut, dan menggiling bahan makanan. Untuk bahan makanan yang akan diproses harus bebas dari bagian-bagian keras (misalnya tulang).

Aksesori ini tidak boleh digunakan untuk pemrosesan item atau bahan lain.

Petunjuk Keselamatan

Bahaya cedera!

- Jangan pernah menjangkau lubang pengisi. Hanya gunakan penyumbat yang disertakan!
- Jangan pernah menjangkau pisau yang tajam dan tepi cakram penghancur. Pegang cakram penghancur hanya di tepinya!
- Gunakan aksesori hanya saat dirakit secara lengkap. Jangan pasang aksesori bersama-sama di unit dasar. Gunakan aksesori hanya di posisi kerja yang dimaksudkan. Pasang atau lepaskan aksesori hanya saat unit penggerak dalam kondisi diam dan steker dicabut.

Perhatian!

Pastikan tidak ada benda asing di dalam lubang pengisian atau di dalam casing. Jangan jatuhkan item berikut (misalnya pisau, garpu) ke dalam lubang pengisi atau ke dalam casingnya.

Penting!

Setelah setiap penggunaan atau setelah tidak digunakan dalam waktu lama, bersihkan aksesori secara menyeluruh.

→ *"Membersihkan dan merawat" lihat halaman 34*

Sekilas

→ Gambar

- a Penyumbat (kecil)
- b Penyumbat (besar)
- c Bagian atas casing
- d Cakram pemotong yang dapat diputar (tebal / tipis)
- e Cakram pamarut yang dapat diputar (kasar / halus)
- f Cakram penggiling (agak halus)
- g Bilah evakuasi
- h Tapet
- i Bagian bawah casing dengan poros penggerak

Aksesori khusus

(tersedia di dealer khusus)

- j Cakram sayuran Asia
- k Cakram penggiling kasar
- l Cakram kentang goreng

Penggunaan

Petunjuk penting:

Alat hanya dapat dioperasikan dengan alat potong pengisi, jika tutup pelindung dipasang di atas unit penggerak mixer.

- Bersihkan aksesori sebelum penggunaan pertama kali secara menyeluruh, lihat "Membersihkan dan merawat".

Merakit alat potong pengisi

→ Gambar

- Pasang bilah evakuasi di atas tapet (perhatikan bingkai).
- Pasang kedua bagian bawah casing.
- Letakkan cakram penghancur yang diperlukan di atas tapet, secara bersamaan putar sisi yang benar ke atas. **Pegang cakram dengan hati-hati di bagian tepi!**
- Pasang bagian atas casing. Tutup kait pengunci hingga terkunci dengan benar.
- Pasang penyumbat ke lubang pengisi.
- Pasang alat potong pengisi dan putar berlawanan arah jarum jam hingga batas (kunci bayonet).

Petunjuk penting:

Untuk cakram pemutar dapat digunakan kedua sisi. Untuk semua cakram lain sisi yang ditunjuk harus selalu mengarah ke atas.

Bekerja dengan alat

Bahaya cedera akibat cakram penghancur yang tajam!

- Jangan menjangkau ke dalam lubang pengisi atau bukaan outlet, gunakan penyumbat untuk mendorong sedikit.
- Ganti perkakas hanya saat unit penggerak dalam kondisi diam.

Cakram pemotong yang dapat diputar – tebal / tipis

untuk memotong buah dan sayuran. Pemrosesan di tingkat 3.

Petunjuk penting:

Cakram pemotong yang dapat diputar tidak cocok untuk memotong keju keras, roti, roti gulung, dan cokelat. Potong kentang pulut masak, hanya ketika sudah dingin.

Cakram pamarut yang dapat diputar – kasar / halus

untuk memarut sayuran, buah-buahan, dan keju, kecuali keju keras (misalnya parmesan). Pemrosesan di tingkat 3 atau 4.

Petunjuk penting:

Cakram pamarut yang dapat diputar tidak cocok untuk memarut kacang-kacangan. Parut keju lunak hanya dengan sisi yang kasar (di tingkat 4).

Cakram penggiling – agak halus

untuk menggiling kentang kasar, keju keras (misalnya parmesan), cokelat dingin dan kacang-kacangan. Pemrosesan di tingkat 4.

Petunjuk penting:

- Cakram penggiling tidak cocok untuk menggiling keju lunak dan keju iris.
- Letakkan wadah yang cocok di bawah bukaan outlet.

- Masukkan bahan yang akan dipotong atau diparut ke dalam lubang pengisi. Gunakan penyumbat untuk mendorong sedikit. Gunakan penyumbat kecil untuk wortel atau sejenisnya.
- Setel sakelar putar di unit dasar ke tingkat yang diinginkan.

Perhatian!

Hindari timbunan bahan makanan di bukaan outlet.

Kiat: Untuk bahan potong yang serupa, proseslah bahan tipis secara bersama-sama.

Petunjuk: Jika bahan makanan yang akan diproses menempel di alat potong pengisi, matikan prosesor makanan dan cabut steker. Tunggu hingga unit penggerak berhenti berputar. Lepaskan bagian atas casing alat potong pengisi dan kosongkan lubang pengisi.

Setelah pekerjaan

- Matikan alat dengan sakelar putar.
- Putar dan lepaskan alat potong pengisi searah jarum jam.
- Buka kait pengunci dan lepaskan bagian atas casing.
- Lepaskan cakram.
- Lepaskan bilah evakuasi.
- Bersihkan komponen.

Membersihkan dan merawat

⚠️ Risiko sengatan listrik!

Cabut steker sebelum melakukan semua pekerjaan pada alat.

Berhati-hatilah!

Jangan gunakan bahan pembersih yang abrasif. Permukaan dapat rusak.

Semua komponen plastik dapat dicuci di dalam mesin pencuci piring. Jangan sangkutkan komponen plastik di dalam mesin pencuci piring, karena dapat terjadi perubahan bentuk.

Aluminium akan cenderung berubah warna akibat pencucian. Oleh karena itu, komponen berbahan aluminium hanya boleh dicuci dengan tangan dan segera dikeringkan.

Tapet dapat dilepaskan dari bilah evakuasi.

Kiat: Untuk menghilangkan lapisan merah setelah pemrosesan misalnya wortel, beri sedikit minyak goreng pada kain lap dan gosok alat potong pengisi (bukan cakram penghancur). Lalu, cuci alat potong pengisi.

Aksesori khusus

(tersedia di dealer khusus)

Untuk menggunakan, perhatikan petunjuk di bab "Penggunaan"!

Cakram kentang goreng

Untuk memotong kentang kasar.

⚠️ Berhati-hatilah!

- Pisau harus mengarah ke atas setelah dipasang.
- Perhatikan tanda pada cakram.
- Tambahkan bahan yang ingin dipotong hanya saat unit penggerak dalam kondisi diam.

- Masukkan kentang ke dalam lubang pengisi.
- Setel sakelar putar di tingkat 3.
- Dorong sedikit kentang dengan penyumbat.

Cakram sayuran Asia

Untuk memotong sayuran, kentang, wortel, seledri, atau buah-buahan keras dengan potongan panjang dan tipis.

⚠️ Berhati-hatilah!

- Pisau harus mengarah ke atas setelah dipasang.
- Perhatikan tanda pada cakram.
- Tambahkan bahan yang ingin dipotong hanya saat unit penggerak dalam kondisi diam.
- Masukkan bahan yang ingin dipotong ke dalam lubang pengisi.
- Setel sakelar putar di tingkat 4.
- Dorong sedikit dengan penyumbat.

Perubahan dapat dilakukan tanpa pemberitahuan.



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome

BOSCH
HOME APPLIANCES
SERVICE

Looking for help? You 'll find it here.

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

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

www.bosch-home.com/service

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

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

GERMANY

www.bosch-home.com



8001073299

(010422)