



Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome



MUZ9VL1



BOSCH

en Instruction manual
pl Instrukcja obsługi
cs Návod k použití
sk Návod na obsluhu
sl Navodila za uporabo
hr Uputa za uporabu

sr Uputstvo za upotrebu
sq Udhëzuesi i përdorimit
hu Használati utasítás
ro Instrucțiuni de utilizare
bg Ръководство за употреба
ar إرشادات الاستخدام

| | | |
|-----------|-----------------|----|
| en | English | 3 |
| pl | Polski | 8 |
| cs | Čeština | 13 |
| sk | Slovak | 18 |
| sl | Slovenščina | 23 |
| hr | Hrvatski | 28 |
| sr | Srpski latinica | 33 |
| sq | Shqiptar | 38 |
| hu | Magyar | 43 |
| ro | Română | 48 |
| bg | Български | 53 |
| ar | العربية | 62 |



Intended use

This accessory is designed for the MUM9 kitchen machine (“OptiMUM” series). 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. Grip the discs by the plastic part in the centre 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. Only use the accessory on the front drive marked in yellow. 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 maintenance*” see page 7

Overview



Please fold out the illustrated pages.

→ Fig. 

Continuous-feed shredder

1 Pusher / measuring jug

2 Lid

- a Feed chute
- b Colour coding (yellow)
- c Marking  


3 Cutting discs

- a Reversible slicing disc – thick / thin
- b Reversible shredding disc – coarse / fine
- c Grating disc – medium-fine
- d Grating disc – coarse
- e Asian vegetable disc
- f Professional Supercut reversible disc – thick / thin *
- g Chipper disc *

4 Disc holder

- a Disc carrier
- b Wings
- c Drive shaft

5 Housing

- a Outlet opening
- b Marking 

6 Dicer insert (MUZ9CC1) * (separate operating instructions)


* Depending on the model

Before using for the first time

Before the new accessory can be used, it must be fully unpacked, cleaned and checked.

Caution!

Never operate a damaged accessory!







- Remove all accessories from the packaging and dispose of all packing materials.
- Check that all the parts are present and examine them for obvious damage.
→ Fig. 
- Thoroughly clean and dry all parts before using for the first time.
→ “Cleaning and maintenance” see page 7

Colour coding



The drives of the base unit each have different colours (black, yellow and red). This colour coding system can also be found on the accessories. Only use this accessory on the **front** drive marked in **yellow**.

Symbols and markings

| Symbol | Meaning |
|---|---|
|  | Follow the instructions in the instruction manual. |
|  | Caution! Rotating tools. Do not reach into the feed chute. |
|  | Fit the lid () and screw on securely () |
|  | Marking for fitting the lid. |

Cutting discs

Please note:

- Reversible discs: The side you require must face upwards when inserted.
- Single-sided discs: The side with the blade / serrations must face upwards when inserted.

Recommended speeds

| | |
|---------------|---|
| 7 | Reversible slicing disc, reversible shredding disc, grating disc – medium-fine and coarse, Asian vegetable disc, Professional Supercut reversible disc – thick / thin, chipper disc |
| M ↻ | Not suitable for use with cutting discs. |

Reversible slicing disc – thick / thin



For cutting fruit and vegetables into thick slices (e.g. for potatoes au gratin or fried potatoes) or into thin slices (e.g. for cucumber salad or vegetable crisps).

Marking on the disc:

1 = side for thick slicing

3 = side for thin slicing

Note: The reversible slicing disc is not suitable for slicing hard cheese, bread, rolls or chocolate. Only slice boiled waxy potatoes when they are cold.

Reversible shredding disc – coarse / fine



For shredding vegetables, fruit and cheese (e.g. Gouda or Edamer shredded with the coarse side as a topping for pizza, or horseradish shredded with the fine side as a garnish or a base for sauces).

Marking on the disc:

2 = side for coarse shredding

4 = side for fine shredding

Note: The reversible shredding disc is not suitable for shredding nuts or hard cheese (e.g. Parmesan). Shred soft cheese with the coarse side.

Grating disc – medium-fine



For grating raw potatoes, hard cheese (e.g. Parmesan), chilled chocolate and nuts.

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

Grating disc – coarse



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

Asian vegetable disc



For cutting fruit and vegetables into thin strips (e.g. for stir-fried vegetables).

Professional Supercut reversible disc – thick / thin



For cutting fruit and vegetables into thick or thin slices. Particularly suitable for very soft food (e.g. overripe tomatoes) and very fibrous food (e.g. leeks or celery).

Marking on the disc:

1 = side for thick slicing

3 = side for thin slicing

Note: The reversible slicing disc is not suitable for slicing hard cheese, bread, rolls or chocolate. Only slice boiled potatoes when they are cold.

Chipper disc



For slicing raw potatoes for chips.



Preparation

Risk of injury

- Do not grasp the sharp blades or edges of the cutting discs. Only grip the cutting discs by the plastic or the edge!
- Before attaching or removing the accessory, wait until the drive has come to a standstill and pull out the mains plug.
- 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.

→ Image sequence

Important: Only prepare the base unit as described in the main operating instructions. The continuous-feed shredder can only be operated if the bowl is fitted properly (without lid).

1. Insert the disc holder in the housing. Both wings must be at the bottom.
2. Place the required cutting disc on the disc holder. Check which side is facing upwards.
3. Fit the lid ().
4. Rotate the lid in a clockwise direction as far as possible (.

Use


Risk of injury

Never reach into the feed chute. Only use the pusher provided when adding food.

Caution!

- Prevent the cut ingredients from building up in the outlet opening.
- Do not apply great force with the pusher.

→ Image sequence

1. Position the continuous-feed shredder as shown on the front yellow drive.
2. Press down and rotate in a clockwise direction as far as possible.
3. Plug the mains plug into the mains. Turn the rotary switch to the recommended speed.
4. Add the prepared food to the feed chute.
5. Only use the pusher provided to add food.
6. When you have finished processing or when the processed food in the bowl almost reaches the outlet opening, turn the rotary switch to . Wait until the drive comes to a standstill. Disconnect the mains plug.
7. Press the release button and raise the swivel arm with the continuous-feed shredder to the stop.
8. Rotate the bowl clockwise, empty and remove it.
9. Press the release button and push the swivel arm down to the stop.
10. Rotate the continuous-feed shredder anticlockwise and remove.
 - Clean all parts directly after use.
 - “Cleaning and maintenance” see page 7

Note: To ensure uniform cutting results, process thin ingredients in bunches.

Removing blockages or build-ups:

- Switch the appliance off, wait until the drive has come to a standstill and pull out the mains plug.
- Remove the lid of the continuous-feed shredder and empty the feed chute.
- To remove food stuck underneath the cutting disc, take off the continuous-feed shredder, followed by the disc and disc carrier and remove the blockage.

Cleaning and maintenance

The attachments and accessories used must be thoroughly cleaned after each use.

⚠ Risk of injury

Never grasp the sharp blades or edges of the cutting discs. Grip the discs by the plastic part in the centre only!

Caution!

- Do not use any cleaning agents containing alcohol or spirits.
- Do not use any sharp, pointed or metal objects.
- Do not use abrasive cloths or cleaning agents.
- Do not wedge plastic parts in the dishwasher as they could become permanently deformed.

Dismantling the continuous-feed shredder

- Dismantle the continuous-feed shredder as described under “Preparation” but in reverse order. → “Preparation” see page 6

In **Fig. D** you will find a summary of how to clean the individual parts.

Note: When processing food such as carrots, the plastic parts may become discoloured, but this can be removed with a few drops of cooking oil.

Predetermined breaking point

To prevent serious damage to your appliance, the drive shaft of the accessory is protected with a built-in predetermined breaking point. If an overload occurs, the drive shaft of the continuous-feed shredder will break.

Spare parts with a predetermined breaking point are not covered by our warranty obligations. A new disc holder is available from customer service (order no. 10000314).

Subject to change without notice.

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Niniejsze wyposażenie jest przeznaczone do robota kuchennego MUM9 (seria „OptiMUM”). Proszę przestrzegać instrukcji obsługi robota kuchennego.

Aksesoriów tych nie wolno używać z innymi urządzeniami.

Stosować wyłącznie elementy stanowiące komplet.

Niniejsze wyposażenie nadaje się do cięcia na plasterki, rozdrabniania i tarcia produktów spożywczych. Produkty spożywcze przeznaczone do przetworzenia nie mogą zawierać twardych części (np. kości).

Przystawki nie wolno używać do przetwarzania innych przedmiotów i substancji.

Zasady bezpieczeństwa

Niebezpieczeństwo zranienia!

- Nigdy nie wkładać rąk w otwór do napełniania. Do popychania stosować tylko dostarczony z urządzeniem popychacz!
- Nigdy nie dotykać ostrych noży i krawędzi tarcz rozdrabniających. Tarcze chwytać tylko za część z tworzywa sztucznego w środku.
- Przystawkę używać tylko w stanie całkowicie zmontowanym. Nie składać przystawki na korpusie urządzenia. Używać przystawki tylko w odpowiedniej pozycji roboczej. Przystawkę mocować tylko na przednim, żółtym napędzie. Przystawkę nakładać i zdejmować tylko wtedy, gdy napęd jest nieruchomy i wtyczka sieciowa jest wyciągnięta.

Uwaga!

Zwracać uwagę, aby w otworze do napełniania oraz w obudowie nie było żadnych ciał obcych. W kanale do napełniania oraz w obudowie nie posługiwać się żadnymi przedmiotami (np. nożem lub łyżką).

Uwaga!

Przystawkę należy koniecznie czyścić po każdym użyciu lub po dłuższym okresie nieużywania. ➔ „Czyszczenie i konserwacja” patrz strona 12

Opis urządzenia


Proszę otworzyć składane kartki z rysunkami.

→ **Rysunek A**

Rozdrabniacz

1 Popychacz / miarka

2 Pokrywa

- a Otwór do napełniania
- b Oznakowanie kolorem (żółte)
- c Oznaczenie 


3 Tarcze rozdrabniające

- a Dwustronna tarcza do krojenia na plasterki – grubo / cienko
- b Dwustronna tarcza do tarcia na wiórki – grubo / drobno
- c Tarcza do tarcia – średnio
- d Tarcza do tarcia – na grubo
- e Tarcza do cięcia warzyw kuchni azjatyckiej
- f Tarcza dwustronna do cięcia na plasterki Profi Supercut – grube / cienkie plasterki *
- g Tarcza do frytek *

4 Uchwyt tarcz

- a Mocowanie tarczy
- b Skrzydełka
- c Walek napędowy

5 Obudowa

- a Otwór wylotowy
- b Oznaczenie 

6 Wkład do krojenia w kostkę (MUZ9CC1) * (osobna instrukcja obsługi)

* w zależności od modelu

Przed pierwszym użyciem

Przed rozpoczęciem użytkowania nowej przystawki należy ją całkowicie rozpakować, oczyścić i sprawdzić.

Uwaga!

Nigdy nie używać uszkodzonej przystawki!







- Wyjąć z opakowania wszystkie akcesoria oraz usunąć opakowanie.
- Sprawdzić wszystkie części pod kątem kompletności i widocznych uszkodzeń.
→ **Rysunek A**
- Przed pierwszym użyciem dokładnie umyć i wysuszyć wszystkie części.
→ „Czyszczenie i konserwacja” patrz strona 12

Oznakowanie kolorami



Napędy urządzenia są oznaczone różnymi kolorami (czarnym, żółtym i czerwonym). Te same oznaczenia można znaleźć również na elementach akcesoriów. Tę przystawkę należy stosować tylko na **przednim, żółtym** napędzie.

Symbol i oznaczenia

| Symbol | Znaczenie |
|---|--|
|  | Proszę przestrzegać wskazówek zawartych w instrukcji obsługi. |
|  | Ostrożnie! Obracające się narzędzia. Nie wkładać rąk w otwór do napełniania. |
|  | Nałożyć pokrywę () i dokręcić () |
|  | Oznaczenie do zakładania pokrywy. |

Tarcze rozdrabniające

Wskazówki:

- Tarcze dwustronne: po założeniu żądana strona musi być skierowana do góry.
- Tarcze jednostronne: po założeniu strona z nożem / występami musi być skierowana do góry.

Zalecane prędkości

| | |
|---------------|---|
| 7 | Dwustronna tarcza do krojenia na plasterki, dwustronna tarcza do tarcia na wiórki, tarcza do tarcia średnio i grubo, tarcza do cięcia warzyw kuchni azjatyckiej, Tarcza dwustronna Profi Supercut, tarcza do frytek |
| M ↻ | Nie jest przeznaczona do stosowania z tarczami rozdrabniającymi. |

Dwustronna tarcza do krojenia na plasterki – grubo / cienko



Do cięcia owoców i warzyw na grube plasterki (np. przygotowanie ziemniaków zapiekanych lub pieczonych) lub cienkie plasterki (np. na mizerię lub chipsy warzywne).

Oznaczenie na tarczy:

- 1 = strona cięcia na grubo
- 3 = strona cięcia na cienko

Wskazówka: dwustronna tarcza do krojenia nie nadaje się do krojenia twardego sera, chleba, bułek ani czekolady. Ziemniaki ugotowane kroić tylko na zimno.

Dwustronna tarcza do tarcia na wiórki – grubo / drobno



Do rozdrabniania warzyw, owoców i sera (np. tarty na grubej stronie ser Gouda lub Edamski do posypania pizzy lub tarty na drobnej stronie chrzan jako dodatek lub baza do sosów).

Oznaczenie na tarczy:

- 2 = strona tarcia na grubo
- 4 = strona tarcia na drobno

Wskazówka: dwustronna tarcza do tarcia na wiórki nie nadaje się do tarcia orzechów i twardego sera (np. parmezanu). Miękkie sery trzeć tylko na grubej stronie tarczy.

Tarcza do tarcia – średnio



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

Wskazówka: tarcza ta nie nadaje się do tarcia żółtego sera miękkiego i półtwardego.

Tarcza do tarcia – na grubo



Do tarcia surowych ziemniaków (np. na knedle, kluski i placki ziemniaczane).

Tarcza do cięcia warzyw kuchni azjatyckiej



Do cięcia owoców i warzyw na cienkie paski (np. warzyw na patelnię).

Tarcza dwustronna do cięcia na plasterki Profi Supercut – grube / cienkie plasterki



Do cięcia owoców i warzyw na grube lub cienkie plasterki. Nadaje się szczególnie do bardzo miękkich produktów spożywczych (takich jak przejrzałe pomidory) i bardzo włóknistych (np. por lub seler).

Oznaczenie na tarczy:

- 1 = strona cięcia na grubo
- 3 = strona cięcia na cienko

Wskazówka: tarcza dwustronna nie nadaje się do cięcia twardego sera, chleba, bułek i czekolady. Ziemniaki ugotowane kroić tylko na zimno.

Tarcza do frytek



Do cięcia surowych ziemniaków na frytki.



Przygotowanie

⚠ Niebezpieczeństwo zranienia

- Nie dotykać ostrych noży i krawędzi tarcz rozdrabniających. Tarcze rozdrabniające chwycić tylko za brzeg lub za część z tworzywa sztucznego!
- Przystawkę nakładać i zdejmować tylko wtedy, gdy napęd jest nieruchomy i wtyczka sieciowa jest wyciągnięta.
- Przystawkę używać tylko w stanie całkowicie zmontowanym.
- Nie składać przystawki na korpusie urządzenia.
- Używać przystawki tylko w odpowiedniej pozycji roboczej.

→ Cykl rysunków

Wskazówka: robot kuchenny przygotować w sposób opisany w głównej instrukcji obsługi. Rozdrabniacz można użytkować tylko z poprawnie włożoną miską (bez pokrywy).

1. Włożyć w obudowę uchwyt tarczy. Oba skrzydełka muszą znaleźć się u dołu.
2. Założyć potrzebną tarczę rozdrabniającą na uchwyt tarczy. Zwracać uwagę, która strona jest skierowana do góry.
3. Nałożyć pokrywę ().
4. Obrócić pokrywę zgodnie z ruchem wskazówek zegara aż do oporu ().

Stosowanie


⚠ Niebezpieczeństwo zranienia

Nigdy nie wkładać rąk w otwór do napełniania. Do popychania produktów używać wyłącznie dostarczonego popychacza.

Uwaga!

- Zwracać uwagę na to, aby w otworze wylotowym nie gromadziły się produkty.
- Nie wywierać dużego nacisku na popychacz.

→ Cykl rysunków

1. Ustawić rozdrabniacz na przednim, żółtym napędzie, jak pokazano.
2. Docisnąć i obrócić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara aż do oporu.
3. Włożyć wtyczkę do gniazdka. Ustawić przełącznik obrotowy na zalecaną prędkość.
4. Przygotowane produkty włożyć w otwór do napełniania.
5. Dosuwać tylko dostarczonym popychaczem.
6. Gdy przetwarzanie jest zakończone lub produkty w misce osiągnęły poziom otworu wylotowego, ustawić przełącznik na . Poczekać, aż napęd się zatrzyma. Wyciągnąć z gniazdka wtyczkę sieciową.
7. Nacisnąć przycisk zwalniający blokadę i podnieść ramię urządzenia z rozdrabniaczem aż do oporu.
8. Przekręcić miskę zgodnie z ruchem wskazówek zegara, zdjęć i opróżnić.
9. Nacisnąć przycisk zwalniający blokadę i opuścić ramię urządzenia aż do oporu.
10. Przekręcić rozdrabniacz w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i zdjęć.
 - Wyczyścić wszystkie części bezpośrednio po użyciu.
 - „Czyszczenie i konserwacja” patrz strona 12

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

Usuwanie spiętrzenia lub zatkania:

- Wyłączyć urządzenie, poczekać do zatrzymania się napędu i wyciągnąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- Zdjąć pokrywę z rozdrabniacza i opróżnić kanał do napełniania.
- W celu usunięcia produktów oblepiających od dołu tarczę, należy zdjęć rozdrabniacz, wyjąć tarczę i uchwyt tarczy, a następnie usunąć zatkanie.

Czyszczenie i konserwacja

Wykorzystane akcesoria należy po każdym użyciu dokładnie wyczyścić.

⚠ Niebezpieczeństwo zranienia

Nigdy nie dotykać ostrych noży i krawędzi tarcz rozdrabniających. Tarcze chwycić tylko za część z tworzywa sztucznego w środku.

Uwaga!

- Nie używać środków czyszczących zawierających alkohol lub spirytus.
- Nie używać ostrych, spiczastych czy metalowych przedmiotów.
- Nie stosować szorstkich ściereczek ani środków do szorowania.
- Zwrócić uwagę na to, aby elementów z tworzywa sztucznego nie ścisnąć w zmywarce, ponieważ mogą ulec trwałej deformacji!

Rozbieranie rozdrabniacza

- Rozłożyć na części rozdrabniacz w odwrotnej kolejności niż opisano w rozdziale „Przygotowanie”.
→ „Przygotowanie” patrz strona 11

Na **rysunku D** pokazany jest sposób czyszczenia poszczególnych części.

Wskazówka: podczas rozdrabniania np. marchewek na elementach z tworzywa sztucznego mogą powstawać przebarwienia, które dają się usuwać przy użyciu kilku kropel oleju spożywczego.

Ochrona przed przeciążeniem

Wał napędowy rozdrabniacza wyposażony jest w nacięcie (miejsce przewidzianego przełomu) zapobiegające większemu uszkodzeniu urządzenia w przypadku przeciążenia rozdrabniacza. W razie przeciążenia wał napędowy łamie się w tym miejscu. Części zamienne z miejscem przewidzianego przełomu nie są objęte zobowiązaniem gwarancyjnym. Nowy uchwyt tarcz można nabyć poprzez autoryzowany serwis (nr katalogowy 10000314).

Zastrzega się możliwość wprowadzania zmian.

Použití k určenému účelu

Toto příslušenství je určeno pro kuchyňský robot MUM9 (řada „OptiMUM“). Dodržujte návod k použití kuchyňského robota.

Toto příslušenství nikdy nepoužívejte u jiných spotřebičů.

Používejte výhradně díly, které k sobě patří.

Toto příslušenství je určeno pro krájení, krouhání a strouhání potravin. Potravinu ke zpracování nesmí obsahovat tvrdé složky (např. kosti).

Toto příslušenství se nesmí používat k přípravě jiných předmětů resp. substancí.

Bezpečnostní pokyny

Nebezpečí poranění!

- Nikdy nesahejte do plnicí šachty. Používejte výhradně dodané pěchovadlo!
- Nikdy nesahejte na ostré nože a hrany krájecího, krouhacího a strouhacího kotouče. Kotoučů se dotýkejte jen za plastovou část uprostřed.
- Příslušenství používejte jen v kompletně sestaveném stavu. Příslušenství nikdy nesestavujte na základním spotřebiči. Příslušenství používejte jen v určené pracovní poloze. Příslušenství používejte jen na předním žlutém pohonu. Příslušenství nasazujte nebo sundávejte pouze za klidového stavu pohonu a při vytažené síťové zástrčce.

Pozor!

Dbejte na to, aby se v plnicí šachtě nebo pouzdře nenacházela cizí tělesa. V plnicí šachtě nebo pouzdře nikdy nemanipulujte s předměty (např. nožem, lžící).

Důležité!

Po každém použití nebo po delší době nepoužívání příslušenství vždy důkladně vyčistěte. → „Čištění a údržba“ viz strana 17

Přehled


Odklopte prosím obrázkové strany.

→ **Obr. A**

Průběhový krouhač

1 Pěchovadlo / odměrka

2 Víko

- a Plnicí šachta
- b Barevné označení (žluté)
- c Označení 

3 Krájecí, krouhací a strouhací kotouč

- a Oboustranný krájecí kotouč – silný / tenký
- b Oboustranný krouhací kotouč – hrubý / jemný
- c Strouhací kotouč – středně jemný
- d Strouhací kotouč – hrubý
- e Kotouč na asijskou zeleninu
- f Oboustranný krájecí kotouč Profi Supercut – silný / tenký *
- g Kotouč na bramborové hranolky *

4 Nosič kotoučů

- a Uchycení kotoučů
- b Křídló
- c Hnací hřídél

5 Kryt

- a Výstupní otvor
- b Označení 

6 Vložka krájecí kostek (MUZ9CC1) * (samostatný návod k použití)

* v závislosti na modelu

Před prvním použitím

Než je možné nové příslušenství používat, musí být zcela vybaleno, vyčištěno a zkontrolováno.

Pozor!

Poškozené příslušenství nikdy neuvádějte do provozu!







- Všechny díly příslušenství vyjměte z obalu a stávající obalový materiál odstraňte.
- U všech dílů zkontrolujte jejich kompletnost a zda nejsou viditelně poškozené. → **Obr. A**
- Před prvním použitím všechny díly důkladně vyčistěte a vysušte.
→ „Čištění a údržba“ viz strana 17

Barevné označení



Pohony základního přístroje mají různé barvy (černá, žlutá a červená). Toto barevné označení se nachází také na dílech příslušenství. Toto příslušenství používejte výhradně na **předním, žlutém** pohonu.

Symboly a označení

| Symbol | Význam |
|---|---|
|  | Dodržujte pokyny v návodu k použití. |
|  | Pozor! Rotující nástroje. Nesahejte do plnicí šachty. |
|  | Nasadte víko () a utáhněte () . |
|  | Označení pro nasazení víka. |

Krájecí, krouhací a strouhací kotouč

Upozornění:

- Oboustranné kotouče: Požadovaná strana musí po vložení ukazovat směrem nahoru.
- Jednostranné kotouče: Strana s nožem/vyvýšeninami musí po vložení ukazovat směrem nahoru.

Rychlostní doporučení

| | |
|---------------|--|
| 7 | Oboustranný krájecí kotouč, oboustranný krouhací kotouč, strouhací kotouč – středně jemný a hrubý, kotouč na asijskou zeleninu, oboustranný krájecí kotouč Profi Supercut, kotouč na bramborové hranolky |
| M ↻ | Není vhodný pro použití s krájecím, krouhacím a strouhacím kotoučem. |

Oboustranný krájecí kotouč – silný / tenký



Na krájení ovoce a zeleniny na silné plátky (např. na bramborový gratin nebo pečené brambory) nebo tenké plátky (např. okurkový salát nebo zeleninové chipsy).

Označení na kotouči:

1 = silná řezná strana

3 = tenká řezná strana

Upozornění: Oboustranný krájecí kotouč není vhodný na krájení tvrdých sýrů, chleba, housek a čokolády.

Važené brambory krájejte pouze za studena.

Oboustranný krouhací kotouč – hrubý / jemný



Na krouhání zeleniny, ovoce a sýrů (např. hrubou stranou nakrouhaný sýr Gouda nebo Edamer na pizzu nebo jemnou stranou nakrouhaný křen jako příloha nebo základ do omáček).

Označení na kotouči:

2 = hrubá krouhací strana

4 = jemná krouhací strana

Upozornění: Oboustranný krouhací kotouč není vhodný na strouhání ořechů nebo tvrdých sýrů (např. Parmazán). Měkké sýry strouhejte na straně pro hrubé krouhání.

Strouhací kotouč – středně jemný



Na strouhání syrových brambor, tvrdých sýrů (např. Parmazán), chlazené čokolády a ořechů.

Upozornění: Strouhací kotouč není vhodný na strouhání měkkých a krájených sýrů.

Strouhací kotouč – hrubý



Na strouhání syrových brambor (např. na knedlíky nebo bramboráky).

Kotouč na asijskou zeleninu



Na řezání ovoce a zeleniny na jemné nudličky (např. na zeleninu na pánvi).

Oboustranný krájecí kotouč Profi Supercut – silný / tenký



Na krájení ovoce a zeleniny na silné nebo tenké plátky. Obzvláště vhodný pro velmi měkké potraviny (např. přezrálá rajčata) a vláknité potraviny (např. pórek nebo řapíkatý celer).

Označení na kotouči:

1 = silná řezná strana

3 = tenká řezná strana

Upozornění: Oboustranný kotouč není vhodný na krájení tvrdých sýrů, chleba, housek a čokolády. Važené brambory krájejte pouze za studena.

Kotouč na bramborové hranolky



Na krájení syrových brambor na hranolky.



Příprava

Nebezpečí poranění

- Nesahejte na ostré nože a hrany krájecího, krouhacího a strouhacího kotouče. Krájecí, krouhací a strouhací kotouč uchopujte pouze za okraj nebo za plastovou část!
- Příslušenství nasazujte nebo sundávejte pouze za klidového stavu pohonu a při vytažené síťové zástrčce.
- Příslušenství používejte jen v kompletně sestaveném stavu.
- Příslušenství nikdy nesestavujte na základním spotřebiči.
- Příslušenství používejte jen v určené pracovní poloze.

→ Pořadí obrázků

Důležité: Základní spotřebič připravte podle popisu v hlavním návodu. Průběhový krouhač může být provozován jen se správně nasazenou mísou (bez víka).

1. Nosič kotoučů vložte do krytu. Obě křídla musí být dole.
2. Na nosič kotoučů nasadte požadovaný krájecí, krouhací nebo strouhací kotouč. Dbejte na to, která strana je obrácená směrem nahoru.
3. Nasadte víko ().
4. Víko otáčejte ve směru pohybu hodinových ručiček až na doraz (.

Použití


Nebezpečí poranění

Nikdy nesahejte do plnicí šachty. K posunování používejte výhradně dodané pýchovadlo.

Pozor!

- Zabraňte nahromadění nakrájených potravin ve výstupním otvoru.
- Pomocí pýchovadla nevyvíjejte nadměrný tlak.

→ Pořadí obrázků

1. Průběhový krouhač nasadte podle vyobrazení na přední, žlutý pohon.
2. Stiskněte dolů a ve směru pohybu hodinových ručiček pootočte až na doraz.
3. Zapojte síťovou zástrčku. Nastavte otočný prepínač na požadovanou rychlost.
4. Připravené potraviny umístěte do plnicí šachty.
5. K posunování používejte výhradně dodané pýchovadlo.
6. Po ukončení přípravy nebo pokud zpracovávané potraviny v míse skoro dosáhly výstupního otvoru, otočte otočný prepínač na . Počkejte na zastavení pohonu. Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
7. Stiskněte uvolňovací tlačítko a až na doraz nadzvedněte výklopné rameno s průběhovým krouhačem.
8. Otočte mísu ve směru hodinových ručiček, sejměte a vyprázdněte.
9. Stiskněte uvolňovací tlačítko a až na doraz stlačte směrem dolů výklopné rameno.
10. Pootočte průběhovým krouhačem proti směru pohybu hodinových ručiček a sundejte jej.
 - Všechny díly přímo po použití vyčistěte.
 - „Čištění a údržba“ viz strana 17

Upozornění: K dosažení rovnoměrných výsledků nakrájení potravin zpracovávejte tenké potraviny ve svazcích.

Odstranění nahromadění potravin nebo ucpaní:

- Vypněte spotřebič, počkejte na zastavení pohonu a vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
- Sejměte víko průběhového krouhače a vyprázdněte plnicí šachtu.
- Pro odstranění usazených potravin pod kotoučem sejměte průběhový krouhač, vyjměte kotouč a nosič kotouče a odstraňte ucpaní.

Čištění a údržba

Použité díly příslušenství musí být po každém použití důkladně vyčištěny.

⚠ Nebezpečí poranění

Nikdy nesahejte na ostré nože a hrany krájecího, krouhacího a strouhacího kotouče. Kotoučů se dotýkejte jen za plastovou část uprostřed.

Pozor!

- Nepoužívejte čisticí prostředky obsahující alkohol nebo líh.
- Nepoužívejte ostré, špičaté nebo kovové předměty.
- Nepoužívejte drsné utěrky nebo čisticí prostředky.
- Umělohmotné díly v myčce nádobi nesvírejte, protože může dojít k trvalým deformacím!

Rozložení průběhového krouhače

- Průběhový krouhač rozložte v opačném pořadí než je popsáno v kapitole „Příprava“. → „Příprava“ viz strana 16

Na obr. **D** se nachází přehled, jak je potřeba čistit jednotlivé části.

Upozornění: Při zpracování např. mrkve může dojít zabarvení plastových dílů. Tato zabarvení můžete odstranit kapkou stolního oleje.

Ochrana před přetížením

Aby se při přetížení průběhového krouhače zabránilo většímu poškození Vašeho spotřebiče, je na hnacím hřídeli průběhového krouhače místo žádaného zlomu. Při přetížení se hnací hřídel v tomto místě zlomí.

Náhradní díly s místem žádaného zlomu nejsou součástí našich záručních povinností. Nový unašeč kotouče je k dostání v zákaznickém servisu (obj. č. 10000314).

Změny vyhrazeny.

Používanie v súlade s určením

Toto príslušenstvo je určené pre kuchynský robot MUM9 (séria OptiMUM). Dodržiavajte návod na obsluhu kuchynského robota.

Toto príslušenstvo nikdy nepoužívajte s inými spotrebičmi.

Používajte výhradne diely, ktoré k sebe patria.

Toto príslušenstvo je vhodné na krájanie a hrubé a jemné strúhanie potravín. Z potravín, ktoré spracúvate, musíte odstrániť tvrdé časti (napr. kosti).

Toto príslušenstvo sa nesmie používať na spracovanie iných predmetov, resp. substancií.

Bezpečnostné upozornenia

Nebezpečenstvo poranenia!

- Nikdy nesiahajte do plniaceho hrdla. Používajte výhradne dodaný piest!
- Nikdy nesiahajte na ostré nože a hrany strúhacích kotúčov. Kotúčov sa dotýkajte len v strede na plastovej časti.
- Príslušenstvo používajte len vtedy, ak je kompletne zmontované. Nikdy nezostavujte príslušenstvo na základnom spotrebiči. Príslušenstvo používajte len v príslušnej určenej pracovnej polohe. Príslušenstvo používajte len na prednom, žltom pohone. Príslušenstvo nasadzujte a odoberajte len vtedy, ak je zastavený pohon a vytiahnutá zástrčka.

Pozor!

Dávajte pozor, aby sa v plniacom hrdle ani v telese nenachádzali žiadne cudzie predmety. Nemanipulujte s predmetmi (napr. nože, lyžice) v plniacom hrdle alebo v telese.

Dôležité!



Príslušenstvo po každom použití alebo po dlhšom nepoužití bezpodmienečne dôkladne vyčistite. → „Čistenie a údržba“ pozri stranu 22

Prehľad komponentov

Otvorte strany s obrázkami.

→ **Obrázok** 

Krájač

- 1 **Piest / odmerka**
- 2 **Veko**
 - a Plniace hrdlo
 - b Farebné označenie (žlté)
 - c Označenie 
- 3 **Strúhacie kotúče**
 - a Obojstranný rezací kotúč – hrubý / tenký
 - b Obojstranný strúhací kotúč – hrubý / jemný
 - c Kotúč na jemné strúhanie – stredne jemný
 - d Kotúč na jemné strúhanie – hrubý
 - e Kotúč pre ázijskú kuchyň
 - f Profesionálny vratný kotúč Supercut - hrubý / tesný *
 - g Kotúč na zemiakové hranolčeky *
- 4 **Držiak kotúčov**
 - a Upnutie kotúčov
 - b Lopatky
 - c Hnací hriadeľ
- 5 **Teleso**
 - a Vypúšťací otvor
 - b Označenie 
- 6 **Nástavec na rezanie kociek (MUZ9CC1) ***
(samostatný návod na použitie)


* podľa modelu

Pred prvým použitím

Skôr ako použijete nové príslušenstvo, kompletne ho rozbaľte, vyčistite a skontrolujte.

Pozor!

Poškodené príslušenstvo nikdy neuvádzajte do prevádzky!







- Všetky diely príslušenstva vyberte z balenia a odstráňte dodaný baliaci materiál.
- Skontrolujte, či balenie obsahuje všetky diely a či nie sú viditeľne poškodené.
→ **Obrázok** 
- Všetky diely pred prvým použitím dôkladne vyčistite a vysušte.
→ „Čistenie a údržba“ pozri stranu 22

Farebné označenie



Pohony základného spotrebiča sú označené rôznymi farbami (čierna, žltá a červená). Toto farebné označenie sa nachádza aj na dieloch príslušenstva. Toto príslušenstvo používajte výhradne na **prednom, žltom** pohone.

Symbols a označenia

| Symbol | Význam |
|---|--|
|  | Dodržiavajte pokyny uvedené v návode na obsluhu. |
|  | Pozor! Rotujúce nadstavce. Nesiahajte do plniaceho hrdla. |
|  | Nasadte veko () a pevne ho zakrúťte () |
|  | Označenie nasadenia veka. |

Strúhacie kotúče

Upozornenia:

- Obojstranné kotúče: Požadovaná strana musí po nasadení smerovať nahor.
- Jednostranné kotúče: Strana s nožom/výstupkami musí po nasadení smerovať nahor.

Odporúčané rýchlosti

| | |
|---|---|
| 7 | Obojstranný rezací kotúč, obojstranný strúhací kotúč, stredne jemný a hrubý kotúč na jemné strúhanie, kotúč pre ázijskú kuchyňu, Profesionálny vratný kotúč Supercut, Kotúč na zemiakové hranolčeky |
|---|---|

| | |
|--------|--|
| M ↻ | Nie je vhodné na používanie so strúhacími kotúčmi. |
|--------|--|

Obojstranný rezací kotúč – hrubý / tenký



Na krájanie ovocia a zeleniny na hrubé plátky (napr. na zapekané alebo pečené zemiaky) alebo na tenké plátky (napr. na uhorkový šalát alebo zeleninové čipsy).

Označenie na kotúči:

1 = strana na hrubé rezanie

3 = strana na tenké rezanie

Upozornenie: Obojstranný rezací kotúč nie je vhodný na rezanie tvrdého syra, chleba, žemlí a čokolády. Varené zemiaky krájajte iba za studena.

Obojstranný strúhací kotúč – hrubý / jemný



Na strúhanie zeleniny, ovocia a syrov (napr. nahrubo nastrúhaná gouda alebo eidam na posypanie pizze alebo najemno nastrúhaný chren ako príloha alebo základ omáčok).

Označenie na kotúči:

2 = strana na hrubé strúhanie

4 = strana na jemné strúhanie

Upozornenie: Obojstranný strúhací kotúč nie je vhodný na strúhanie orechov ani tvrdého syra (napr. parmezánu). Mäkký syr strúhajte hrubou stranou.

Kotúč na jemné strúhanie – stredne jemný



Na jemné strúhanie surových zemiakov, tvrdých syrov (napr. parmezánu), studenej čokolády a orechov.

Upozornenie: Strúhací kotúč nie je vhodný na strúhanie mäkkého a krájaného syra.

Kotúč na jemné strúhanie – hrubý



Na jemné strúhanie surových zemiakov (napr. na knedle, knedličky alebo zemiakové placky).

Kotúč pre ázijskú kuchyňu



Na krájanie ovocia a zeleniny na jemné pásiky (napr. na zeleninovú zmes).

Profesionálny vratný kotúč Supercut – hrubý / tesný



Na krájanie ovocia a zeleniny na hrubé alebo tenké plátky. Obzvlášť vhodný na veľmi mäkké potraviny (napr. prezreté rajčiny) a veľmi vláknité potraviny (napr. cibulka alebo stopkový zeler).

Označenie na kotúči:

1 = strana na hrubé rezanie

3 = strana na tenké rezanie

Upozornenie: obojstranný rezací kotúč nie je vhodný na rezanie tvrdého syra, chleba, žemlí a čokolády. Varené zemiaky krájajte iba za studena.

Kotúč na zemiakové hranolčeky



Na krájanie surových zemiakov na hranolčeky.



Príprava

Nebezpečenstvo poranenia

- Nikdy nesiahajte na ostré nože a hrany strúhacích kotúčov. Strúhacie kotúče uchopte iba za okraj alebo plastovú časť!
- Príslušenstvo nasadzujte a odoberajte len vtedy, ak je zastavený pohon a vytiahnutá zástrčka.
- Príslušenstvo používajte len vtedy, ak je kompletne zmontované.
- Nikdy nezostavujte príslušenstvo na základnom spotrebiči.
- Príslušenstvo používajte len v príslušnej určenej pracovnej polohe.

→ **Sekvencia obrázkov**

Dôležité: Pripravte základný spotrebič podľa pokynov uvedených v hlavnom návode. Krájač sa dá používať, len ak je misa správne nasadená (bez veka).

1. Nasadte držiak kotúčov do telesa. Obe lopatky musia smerovať nadol.
2. Požadovaný strúhací kotúč nasadte na držiak kotúčov. Dávajte pozor na to, ktorá strana smeruje nahor.
3. Nasadte veko ()
4. Pootočte veko v smere hodinových ručičiek až na doraz ()

Používanie

Nebezpečenstvo poranenia

Nikdy nesiahajte do plniaceho hrdla. Na posúvanie používajte výhradne dodaný piest.

Pozor!

- Zabráňte upchatiu vypúšťacieho otvoru potravinami.
- Nezatláčajte potraviny piestom príliš silno.

→ **Sekvencia obrázkov**

1. Nasadte krájač na predný, žltý pohon podľa znázornenia.
 2. Zatlačte nadol a pootočte v smere hodinových ručičiek až na doraz.
 3. Zastrčte sieťovú zástrčku. Otočný spínač nastavte na odporúčanú rýchlosť.
 4. Vložte pripravené potraviny do plniacej misky.
 5. Posúvajte ich výhradne dodaným piestom.
 6. Po dokončení spracovania alebo keď spracované potraviny siahajú v mise takmer po vypúšťací otvor, nastavte otočný spínač na **O**. Počkajte na úplné zastavenie pohonu. Odpojte spotrebič od sieťovej zástrčky.
 7. Stlačte tlačidlo na odblokovanie a zdvihnite výklopné rameno s krájačom až na doraz.
 8. Pootočte misu v smere pohybu hodinových ručičiek, vyberte ju a vyprázdňte.
 9. Stlačte tlačidlo na odblokovanie a zatlačte výklopné rameno nadol až na doraz.
 10. Pootočte krájač proti smeru hodinových ručičiek a odoberte ho.
- Všetky diely ihneď po použití vyčistite.
→ „Čistenie a údržba“ pozri stranu 22

Upozornenie: Na rovnomerné výsledky krájania postupne spracovávajú natenko nakrájané potraviny.

Odstránenie upchatia alebo preplnenia:

- Vypnite spotrebič, počkajte na úplné zastavenie pohonu a vytiahnite sieťovú zástrčku.
- Zložte veko krájača a vyprázdňte plniace hrdlo.
- Ak chcete odstrániť potraviny pevne uchytené pod strúhacím kotúčom, vyberte krájač, kotúč a držiak kotúčov a odstráňte upchatie.

Čistenie a údržba

Použitie diely príslušenstva sa musia po každom použití dôkladne vyčistiť.

⚠ Nebezpečenstvo poranenia

Nikdy nesiahajte na ostré nože a hrany strúhacích kotúčov. Kotúčov sa dotýkajte len v strede na plastovej časti.

Pozor!

- Nepoužívajte čistiace prostriedky s obsahom alkoholu alebo liehu.
- Nepoužívajte ostré, špicaté alebo kovové predmety.
- Nepoužívajte drsné utierky alebo abrazívne čistiace prostriedky.
- Plastové diely v umývačke riadu nezvierajte, pretože môže dôjsť k ich trvalej deformácii!

Rozloženie krájača

- Krájač rozložte vykonaním krokov uvedených v časti Príprava v opačnom poradí. → „Príprava“ pozri stranu 21

Na **obrázku D** nájdete prehľad spôsobov čistenia jednotlivých dielov.

Upozornenie: Napríklad počas spracovania mrkvy môže dôjsť k zafarbeniu plastových dielov, ktoré je možné odstrániť niekoľkými kvapkami stolového oleja.

Ochrana pred preťažením

Aby ste pri preťažení krájača zabránili väčším škodám na spotrebiči, disponuje hnací hriadeľ krájača predurčeným zlomom. Pri preťažení sa hnací hriadeľ na tomto mieste zlomí.

Na náhradné diely s predurčeným zlomom sa nevzťahuje naša záruka. V zákazníckom servise možno dostať nový držiak kotúčov (obj. č. 10000314).

Zmeny vyhradené.

Namenska uporaba

Ta pribor je namenjen kuhinjskemu aparatu MUM9 (serija »OptiMUM«). Upoštevajte navodila za uporabo kuhinjskega aparata.

Tega pribora nikoli ne uporabljajte za druge aparate. Uporabljajte izključno dela, ki sodijo skupaj.

Ta pribor je primeren za rezanje, strganje in ribanje živil. Živila, ki jih nameravate obdelati z aparatom, morate očistiti od trdih delov (npr. kosti).

Tega pribora se ne sme uporabljati za obdelavo drugih predmetov oz. snovi.

Varnostni napotki

Nevarnost poškodb!

- Nikoli ne segajte v polnilno odprtino. Uporabljajte samo dobavljen potisni nastavek!
- Nikoli ne segajte v ostra rezila in na robove kolotov za sekljanje. Diske prijemajte samo za plastični del na sredini.
- Pribor uporabljajte le, ko je povsem sestavljen. Pribora nikoli ne sestavljajte na osnovnem aparatu. Pribor uporabljajte samo v predvidenem delovnem položaju. Pribor uporabljajte samo na sprednjem, rumenem pogonu. Pribor namestite ali odstranite le, ko pogon miruje in je omrežni vtič izvlečen iz vtičnice.

Pozor!

Pazite, da v polnilni odprtini ali ohišju ni tujkov. V polnilni odprtini ali ohišju ne uporabljajte predmetov (npr. nožev, žlic).

Pomembno!



Pribor po vsaki uporabi in če ga dalj časa niste uporabljali obvezno temeljito očistite. ➔ »Čiščenje in vzdrževanje« glejte stran 26

Kratek pregled

Prosimo, razgrnite strani s slikami.

→ **Slika A**

Pretočni sekjalnik

- 1 **Potisni nastavek / merilna posoda**
- 2 **Pokrov**
 - a Polnilna odprtina
 - b Barvna oznaka (rumena)
 - c Oznaka 
- 3 **Plošče za sekljanje**
 - a Dvostranska plošča za rezanje – debelo / tanko
 - b Dvostranska plošča za strganje – grobo / fino
 - c Plošča za ribanje – srednje fino
 - d Plošča za ribanje – groba
 - e Plošča za azijsko zelenjavo
 - f Dvostranska plošča Profi Supercut – debelo / tanko*
 - g Plošča za ocvrt krompirček *
- 4 **Nosilec plošč**
 - a Nastavek za plošče
 - b Krilce
 - c Pogonska gred
- 5 **Ohišje**
 - a Izpustna odprtina
 - b Oznaka 
- 6 **Vložek rezalnika kock (MUZ9CC1) * (ločena navodila za uporabo)**

* odvisno od modela

Pred prvo uporabo

Preden lahko nov pribor uporabljate, ga je treba popolnoma razpakirati, očistiti in preveriti.

Pozor!

Nikoli ne uporabljajte poškodovanega pribora!







- Vse dele pribora vzemite iz embalaže in jo odstranite.
- Vse dele preglejte glede popolnosti in poškodb. → **Slika A**
- Pred prvo uporabo vse dele temeljito očistite in posušite. → »Čiščenje in vzdrževanje« glejte stran 26

Barvne oznake



Pogoni osnovnega aparata imajo različne barve (črna, rumena in rdeča). Te barvne oznake najdete tudi na delih pribora. Ta pribor uporabljajte izključno na **sprednjem, rumenem pogonu**.

Simboli in oznake


| Simbol | Pomen |
|---|---|
|  | Upoštevajte napotke v Navodilih za uporabo. |
|  | Previdno! Vrteča orodja. Ne segajte v polnilno odprtino. |
|  | Namestite pokrov () in ga privijte () |
|  | Oznaka za namestitve pokrova. |

Plošče za sekljanje

Napotki:

- Dvostranske plošče: železna stran mora biti po vstavljanju obrnjena navzgor.
- Enostranske plošče: stran z rezilom / z izboklinami mora biti po vstavljanju obrnjena navzgor.

Priporočene hitrosti

| | |
|---|---|
| 7 | Dvostranska plošča za rezanje, dvostranska plošča za strganje, plošča za ribanje, srednje fina in groba, plošča za azijsko zelenjavo, Dvostranska plošča Profi Supercut, plošča za ocvrt krompirček |
| M  | Ni primerno za uporabo s ploščami za sekljanje. |

Dvostranska plošča za rezanje – debelo / tanko



Za rezanje sadja in zelenjave na debele kolute (npr. za krompirjev narastek ali pečen krompir) ali tanke kolute (npr. za kumarično solato ali zelenjavni čips).

Oznake na plošči:

1 = debela stran plošče

3 = tanka stran plošče

Napotek: Dvostranska plošča za rezanje ni primerna za rezanje trdega sira, kruha, žemelj in čokolade. Kuhan krompir režite le, ko je ohlajen.

Dvostranska plošča za strganje – grobo / fino



Za strganje zelenjave, sadja in sira (npr. z grobo stranjo nastrgana gavda ali edamec kot dodatek za pico, s fino stranjo nastrgan hren kot dodatek ali osnova za omake).

Oznaka na plošči:

2 = groba stran za strganje

4 = fina stran za strganje

Napotek: Dvostranska plošča za strganje ni primerna za strganje orehov ali trdih sirov (npr. parmezana). Mehki sir strgajte z grobo stranjo.

Plošča za ribanje – srednje fino



Za ribanje surovega krompirja, trdega sira (npr. parmezana), ohlajene čokolade in orehov.

Napotek: Plošča za ribanje ni primerna za ribanje mehkega in poltrdega sira.

Plošča za ribanje – groba



Za ribanje surovega krompirja (npr. za knedlje, cmoke ali krompirjevi polpeti).

Plošča za azijsko zelenjavo



Za rezanje sadja in zelenjave na fine rezine (npr. za pečeno zelenjavo).

Dvostranska plošča Profi Supercut – debelo / tanko



Za rezanje sadja in zelenjave na debele ali tanke rezine. Zlasti primerna je za mehka živila (npr. zelo zreli paradižniki) in zelo vlaknasta živila (npr. por ali belušna zelena).

Oznaki na plošči:

1 = za debelo rezanje

3 = za tanko rezanje

Napotek: dvostranska plošča ni primerna za rezanje trdega sira, kruha, žemelj in čokolade. Kuhan krompir režite le, ko je ohlajen.

Plošča za ocvrt krompirček



Za rezanje surovega krompirja za ocvrt krompirček.



Priprava

⚠ Nevarnost poškodb

- Nikoli ne segajte v ostra rezila in na robove kolotov za seklanje. Kolute za seklanje prijemajte le ob robu ali za plastični del!
- Pribor namestite ali odstranite le, ko pogon miruje in je omrežni vtič izvlečen iz vtičnice.
- Pribor uporabljajte le, ko je povsem sestavljen.
- Pribora nikoli ne sestavljajte na osnovnem aparatu.
- Pribor uporabljajte samo v predvidenem delovnem položaju.

→ Zaporedje slik

Pomembno: Osnovni aparat pripravite, kot je opisano v glavnih navodilih. Pretočni sekljalnik se lahko uporablja samo s pravilno vstavljeno posodo (brez pokrova).

1. Nosilec plošč vstavite v ohišje. Obe krilci morata biti spodaj.
2. Na nosilec namestite zeleno ploščo za sekljanje. Bodite pozorni na to, katera stran je obrnjena navzgor.
3. Namestite pokrov ()
4. Pokrov zavrtite v smeri urnega kazalca do končnega položaja ()

Uporaba

Nevarnost poškodb

Nikoli ne segajte v polnilno odprtino. Za dodajanje uporabljajte samo dobavljen potisni nastavek.

Pozor!

- Preprečite nabiranje razrezanih živil v izpustni odprtini.
- Na potisni nastavek ne pritiskajte premočno.

→ Zaporedje slik

1. Pretočni sekljalnik namestite na sprednji, rumeni pogon, kot je prikazano na sliki.
2. Potisnite navzdol in obrnite do konca v smeri urnega kazalca.
3. Priključite omrežni vtič. Vrtljivo stikalo postavite na priporočeno hitrost.
4. Pripravljena živila vstavite v polnilno odprtino.
5. Za dodajanje uporabljajte izključno dobavljen potisni nastavek.
6. Ko je obdelava končana ali ko obdelana živila v posodi skoraj dosežejo izpustno odprtino, postavite vrtljivo stikalo na **O**. Počakajte, da se pogon ustavi. Odklopite omrežni vtič.

7. Pritisnite tipko za sprostitve in zasučno ročico s pretočnim sekljalnikom dvignite do končnega položaja.
8. Posodo zasukajte v smeri urnega kazalca, jo snemite in izpraznite.
9. Pritisnite tipko za sprostitve in zasučno ročico premaknite do konca navzdol.
10. Pretočni sekljalnik zasukajte v nasprotni smeri urnega kazalca in ga snemite.
 - Vse dele takoj po uporabi očistite.
 - »Čiščenje in vzdrževanje« glejte stran 26

Napotek: za enakomeren izid rezanja tanka živila obdelujte v snopih.

Odpravite zastajanje ali zamašitev:

- Izklopite aparat, počakajte, da se pogon zaustavi, in izvlecite omrežni vtič.
- Snemite pokrov pretočnega sekljalnika in izpraznite polnilno odprtino.
- Če želite odstraniti zataknjena živila pod ploščo za sekljanje, snemite pretočni sekljalnik, odstranite ploščo in nosilec plošče ter odstranite zamašitev.

Čiščenje in vzdrževanje

Uporabljene dele pribora je treba po vsaki uporabi temeljito očistiti.

Nevarnost poškodb

Nikoli ne segajte v ostra rezila in na robove kolutov za sekljanje. Diske prijemajte samo za plastični del na sredini.

Pozor!

- Ne uporabljajte čistilnih sredstev, ki vsebujejo alkohol ali špirit.
- Ne uporabljajte ostrih, koničastih ali kovinskih predmetov.
- Ne uporabljajte grobih krp ali abrazivnih čistil.
- Plastičnih delov ne smete zagozditi v pomivalnem stroju, ker lahko pride do nepopravljivih deformacij!

Razstavljanje pretočnega sekljalnika

- Pretočni sekljalnik razstavite v obratnem vrstnem redu, kot je opisano spodaj pod »Priprava«. → »Priprava« glejte stran 25

Na **sliki D** najdete pregled, kako se očistijo posamezni deli.

Napotek: Če obdelujete npr. korenja lahko nastanejo obarvanja na plastičnih delih, ki jih lahko odstranite z nekaj kapljicami jedilnega olja.

Zaščita pred preobremenitvijo

Da se v primeru preobremenitve pretočnega sekljalnika preprečijo večje poškodbe aparata, je pogonska gred pretočnega sekljalnika opremljena s predvidenim mestom zloma. V primeru preobremenitve se pogonska gred zlomi na tem mestu. Nadomestni deli s predvidenim prelomnim mestom ne sodijo v obseg naše garancijske obveznosti. Nov nosilec plošč s pogonsko gredjo naročite pri uporabniškem servisu (naroč. št. 10000314).

Pridržujemo si pravico do sprememb.

Namjenska uporaba

Ovaj je pribor predviđen za kuhinjski stroj MUM9 (proizvodna serija »OptiMUM«). Obratite pažnju na upute za uporabu kuhinjskog stroja.

Ovaj pribor nikad ne koristite za druge aparate. Koristite isključivo pripadne dijelove.

Ovaj pribor prikladan za rezanje i ribanje namirnica. Namirnice koje namjeravate obrađivati, moraju biti bez teških sastojaka (npr. kostiju).

Ovaj se pribor ne smije koristiti za obradu drugih predmeta odnosno stvari.

Sigurnosni naputci

Opasnost od ozljede!

- Nikada ne stavljajte ruke u otvor za punjenje. Koristite isključivo isporučeni nabijač!
- Nikada ne ulazite prstima u oštre noževe i rubove diskova za usitnjavanje. Diskove dodirujte samo na dijelovima od plastike u sredini.
- Pribor koristite samo kada je u potpunosti sastavljen. Pribor nikad ne stavljajte na osnovni aparat. Pribor koristite samo u radnom položaju koji je za njega predviđen. Pribor koristite samo na prednjem, žutom pogonu. Pribor stavljajte ili skidajte samo kada je pogon zaustavljen i nakon što se izvuče mrežni utikač.

Pažnja!

Pripazite da se u otvoru za punjenje ili u kućištu ne nalaze strana tijela. Predmete (npr. nožem, žlicom) ne koristite u otvoru za punjenje ili u kućištu.

Važno!

Pribor obavezno temeljito očistite nakon svakog korištenja ili nakon duljeg nekorištenja. → »Čišćenje i održavanje« vidi stranicu 31

Na prvi pogled


Molimo izvucite stranice za slikama.

→ **Slika A**

Sjeckalica za hranu

1 Nabijač / mjerna posuda

2 Poklopac

- a Otvor za punjenje
- b Oznaka u boji (žuto)
- c Oznaka 


3 Diskovi za usitnjavanje

- a Okretni disk za rezanje – debelo / tanko
- b Okretni disk za ribanje – grubo / sitno
- c Disk za ribanje – srednje sitno
- d Disk za ribanje – grubo
- e Disk za azijsko povrće
- f Profi Supercut okretni disk za rezanje – debelo / tanko *
- g Disk za pomfrit *

4 Nosač diskova

- a Prihvat za diskove
- b Krilca
- c Pogonska osovina

5 Kućište

- a Izlazni otvor
- b Oznaka 

6 Umetak rezala kockica (MUZ9CC1) * (zasebne upute za uporabu)

* ovisno o modelu

Prije prvog korištenja

Prije nego se novi pribor može koristiti, potrebno ga je u potpunosti raspakirati, očistiti i provjeriti.

Pažnja!

Oštećeni pribor nikada nemojte stavljati u rad!







- Izvadite sve dijelove pribora iz pakiranja i uklonite postojeći ambalažni materijal s njih.
- Provjerite jesu li svi dijelovi potpuni i da na njima nema vidljivih oštećenja.
→ **Slika A**
- Prije prvog korištenja temeljito očistite i osušite sve dijelove. → »Čišćenje i održavanje« *vidi stranicu 31*

Oznaka u boji



Pogoni osnovnog uređaja imaju različite boje (crni, žuti i crveni). Te oznake u boji mogu se pronaći i na dijelovima pribora. Ovaj pribor koristite isključivo na **prednjem, žutom** pogonu.

Simboli i oznake


| Simbol | Značenje |
|---|--|
|  | Obratite pozornost na naputke iz uputa za upotrebu. |
|  | Opres! Rotirajući alati. Ne stavljajte ruke u otvor za punjenje. |
|  | Postavite poklopac () i pritegnite ga () . |
|  | Oznaka za postavljanje poklopca. |

Diskovi za usitnjavanje

Napomene:

- Okretni diska: željena strana nakon postavljanja mora pokazivati prema gore.
- Jednostrani diskovi: strana s nožem / povišenjem nakon postavljanja mora pokazivati prema gore.

Preporuke za brzinu

| | |
|---|---|
| 7 | Okretni disk, okretni disk za ribanje, diska za ribanje srednje sitno i grubo, diska za azijsko povrće, Profi Supercut okretni disk za rezanje, disk za pomfrit |
| M  | Nije prikladno za korištenje s diskovima za usitnjavanje. |

Okretni disk za rezanje – debelo / tanko



Za rezanje voća i povrća na debele kriške (npr. gratinirani krumpir ili prženi krumpir) ili tanke kriške (npr. za salatu od krastavaca ili čips od povrća).

Oznaka na disku:

1 = strana za debelo rezanje

3 = strana za tanko rezanje

Napomena: okretni disk za rezanje nije prikladan za rezanje tvrdog sira, kruha, peciva i čokolade. Kuhane krumpire režite samo hladne.

Okretni disk za ribanje – grubo / sitno



Za ribanje povrća, voća i sira (npr. Gouda ili Edamer ribani grubom stranom kao nadjev za pizzu ili hren riban finom stranom kao prilog ili osnova za umake).

Oznaka na disku:

2 = grubo ribanje

4 = fino ribanje

Napomena: okretni disk za ribanje nije prikladan za ribanje oraha ili tvrdog sira (npr. parmezana). Meki sir ribajte na gruboj strani.

Disk za ribanje – srednje sitno



Za ribanje sirovih krumpira, tvrdog sira (npr. parmezana), ohlađene čokolade i oraha.

Napomena: disk za ribanje nije prikladan za ribanje mekog ili narezanog sira.

Disk za ribanje – grubo



Za ribanje sirovog krumpira (npr. za knedle, okruglice ili krumpirov popečak).

Disk za azijsko povrće



Za rezanje voća i povrća na tanke trake (npr. za tavu za povrće).

Profi Supercut okretni disk za rezanje – debelo / tanko



Za rezanje voća i povrća na debele ili tanke kriške. Prikladan je naročito za iznimno meke namirnice (npr. prezrele rajčice) i iznimno vlaknaste namirnice (npr. poriluk ili stabljiku celera).

Oznaka na disku:

1 = strana za debelo rezanje

3 = strana za tanko rezanje

Napomena: Okretni disk za rezanje nije prikladan za rezanje tvrdog sira, kruha, peciva i čokolade. Kuhane krumpire režite samo hladne.

Disk za pomfrit



Za rezanje sirovog krumpira za pomfrit.

Priprema

⚠ Opasnost od ozljede

- Ne ulazite prstima u oštre noževe i rubove diska za usitnjavanje. Diskove za usitnjavanje primajte samo na rubu ili plastičnom dijelu!
- Pribor stavljajte ili skidajte samo kada je pogon zaustavljen i nakon što se izvuče mrežni utikač.
- Pribor koristite samo kada je u potpunosti sastavljen.
- Pribor nikad ne stavljajte na osnovni aparat.
- Pribor koristite samo u radnom položaju koji je za njega predviđen.

→ Slijed slika

Važno: osnovni aparat pripremite kao što je opisano u glavnim uputama. Sjeckalicom za hranu moguće je rukovati samo ako je posuda (bez poklopca) ispravno postavljena.

1. Nosač diskova stavite u kućište. Oba krilca moraju biti okrenuta prema dolje.
2. Željeni diska za usitnjavanje stavite na nosač diskova. Pripazite koja strana pokazuje prema gore.
3. Postavite poklopac ().
4. Poklopac do kraja okrećite u smjeru kazaljke na satu ().

Korištenje

Opasnost od ozljede

Nikada ne stavljajte ruke u otvor za punjenje. Za guranje koristite isključivo isporučeni nabijač.

Pažnja!

- Izbjegavajte gomilanje rezanih namirnica na izlaznom otvoru.
- Ne pritišćite snažno nabijačem.

→ **Slijed slika**

1. Sjeckalicu za hranu postavite, kao što je prikazano, na prednji žuti pogon.
2. Zatim ga pritisnite prema dolje i okrećite u smjeru kazaljke na satu do kraja.
3. Utaknite mrežni utikač. Okretnu sklopku stavite na preporučenu brzinu.
4. Pripremljene namirnice stavljajte u otvor za punjenje.
5. Namirnice gurajte isključivo ispušnim nabijačem.
6. Kada priprema bude gotova ili pripremane namirnice skoro dođu do izlaznog otvora, okretnu sklopku stavite na **O**. Pričekajte dok se aparat ne zaustavi. Iskopčajte mrežni utikač.
7. Pritisnite tipku za otključavanje i okretnu ručku sa sjeckalicom za hranu podignite do kraja.
8. Posudu okrećite u smjeru kazaljke na satu, skinite je i ispraznite.
9. Pritisnite tipku za otključavanje i pritisnite okretnu ručku prema dolje dok ne sjedne na svoje mjesto.
10. Okrenite sjeckalicu za hranu u smjeru kazaljke na satu i skinite je.
 - Sve dijelove očistite odmah nakon korištenja. → »Čišćenje i održavanje« *vidi stranicu 31*

Napomena: za ravnomjerne rezultate rezanje namirnice prerađujte u snopovima.

Uklanjanje gomilanja ili začepljenja

- Isključite aparat, pričekajte dok se pogoni ne zaustave i izvucite mrežni utikač.
- Skinite poklopac sjeckalice za hranu i ispraznite otvor za punjenje.
- Kako biste uklonili namirnice koje su zapele ispod diska za usitnjavanje, skinite sjeckalicu za hranu, diskove i nosač diskova te uklonite začepljenje.

Čišćenje i održavanje

Korištene dijelove pribora potrebno je temeljito očistiti nakon svakog korištenja.

Opasnost od ozljede


Nikada ne ulazite prstima u oštre noževe i rubove diskova za usitnjavanje. Diskove dodirujte samo na dijelovima od plastike u sredini.

Pažnja!

- Ne koristite sredstva za čišćenje s alkoholom ili benzinom.
- Ne koristite oštre, šiljaste ili metalne predmete.
- Ne koristite krpe ili abrazivna sredstva za čišćenje.
- Dijelove od plastike nemojte priklještitu u perilici posuđa pošto može doći do trajnih deformacija!

Rastavljanje sjeckalice za hranu

- Sjeckalicu za hranu rastavite u obrnutom redoslijedu od onoga koji je opisan pod »Priprava«. → »Priprema« *vidi stranicu 30*

Na **slici**  možete pronaći pregled na koji se način pojedinačni dijelovi čiste.

Napomena: prilikom pripreme npr. mrkava može doći do promjene boje na plastičnim dijelovima, a njih je moguće odstraniti s kapi jestivog ulja.

Zaštita od preopterećenja

Da bi se kod preopterećenja sjeckalice za hranu izbjegle veće štete, pogonska osovina sjeckalice za hranu raspolaže mjestom predviđenim za lom. Kod preopterećenja se pogonska osovina lomi na tom mjestu.

Rezervni dijelovi nisu sastavni dijelovi naših jamstvenih obveza. Novi nosač diskova može se dobiti kod servisa za kupce (Br. nar. 10000314).

Pridržava se pravo na izmjene.

Namensko korišćenje

Ovaj dodatni pribor je namenjen za kuhinjski uređaj MUM9 (serija „OptiMUM“). Obratite pažnju na uputstvo za upotrebu kuhinjskog uređaja.

Ovaj dodatni pribor nipošto nemojte upotrebljavati na drugim uređajima. Upotrebljavajte samo povezane delove.

Ovaj dodatni pribor je namenjen za rezanje, rendanje i mlevenje namirnica. Iz namirnica koje se obrađuju moraju da budu uklonjeni čvrsti sastojci (npr. kosti).

Ovaj dodatni pribor se ne sme upotrebljavati za obradu drugih predmeta, odnosno materija.

Napomene za bezbednost

Opasnost od povrede!

- Nipošto nemojte posezati rukom u otvor za punjenje. Upotrebljavajte isključivo isporučeni potiskivač!
- Nipošto nemojte da dodirujete oštre noževe i ivice ploča za seckanje. Ploče hvatajte samo za plastični deo na sredini.
- Dodatni pribor upotrebljavajte samo u potpuno sastavljenom stanju. Dodatni pribor nipošto nemojte montirati na osnovni uređaj. Dodatni pribor upotrebljavajte samo u za to predviđenom radnom položaju. Dodatni pribor priključujte isključivo na prednji, žuti pogon. Dodatni pribor sme da se postavlja odnosno skida samo kada pogon miruje i kada je mrežni utikač izvučen iz napajanja.

Pažnja!

Vodite računa da se u otvoru za punjenje ili kućištu ne nalaze strana tela. Nemojte postavljati predmete (npr. nož ili kašiku) u otvor za punjenje ili kućište.

Važno!



Posle svake upotrebe ili dužeg perioda nekorišćenja obavezno temeljno očistite dodatni pribor. ➔ „Čišćenje i održavanje“ vidi stranu 36

Pregled

Otvorite stranice sa slikama.

→ slika 

Protočna seckalica

- 1 **Potiskivač / merna posuda**
- 2 **Poklopac**
 - a Otvor za punjenje
 - b Oznaka u boji (žuta)
 - c Oznaka 
- 3 **Ploče za seckanje**
 - a Ploča za rezanje i okretanje – krupna / sitna
 - b Ploča za rendanje i okretanje – krupna / sitna
 - c Ploča za rendanje – srednje sitna
 - d Ploča za rendanje – gruba
 - e Ploča za azijsko povrće
 - f Profi Supercut ploča za rezanje i okretanje – debela / tanka *
 - g Ploča za rezanje pomfrita *
- 4 **Nosač ploče**
 - a Prihvatni element za ploče
 - b Krilca
 - c Pogonska osovina
- 5 **Kučište**
 - a Ispusni otvor
 - b Oznaka 
- 6 **Dodatak za rezanje na kockice (MUZ9CC1) ***
(zasebno uputstvo za upotrebu)


* u zavisnosti od modela

Pre prve upotrebe

Pre nego što počnete da koristite novi dodatni pribor, njega najpre morate potpuno raspakovati, očistiti i proveriti.

Pažnja!

Oštećeni dodatni pribor ni u kom slučaju nemojte puštati u rad!

- Sve delove dodatnog pribora izvadite iz ambalaže, a ambalažni materijal uklonite.
- Proverite da li su isporučeni svi delovi, kao i da li na njima ima vidljivih oštećenja. → slika 







- Pre prve upotrebe temeljno očistite sve delove i ostavite ih da se osuše.
→ „Čišćenje i održavanje“ vidi stranu 36

Oznake u bojama



Pogoni osnovnog uređaja označeni su različitim bojama (crnom, žutom i crvenom). Ove oznake u bojama mogu se pronaći i na dodatnom priboru. Ovaj dodatni pribor priključujte isključivo **naprednji, žuti** pogon.

Simboli i oznake


| Simbol | Značenje |
|---|---|
|  | Pridržavajte se uputstva iz uputstva za upotrebu. |
|  | Opres! Rotirajući pribor. Nemojte posezati rukom u otvor za punjenje. |
|  | Postavite poklopac () i pričvrstite ga () . |
|  | Oznaka za postavljanje poklopa. |

Ploče za seckanje

Napomene:

- Dvostrane ploče: željena strana mora nakon umetanja da bude okrenuta nagore.
- Jednostrane ploče: strana sa nožem/ naborom mora nakon umetanja da bude okrenuta nagore.

Preporuke za brzinu

| | |
|---|--|
| 7 | Ploča za rezanje i okretanje, ploča za rendanje i okretanje, ploča za rendanje, srednje sitna i gruba, ploča za azijsko povrće, Profi Supercut ploča za rezanje i okretanje, ploča za rezanje pomfrita |
| M  | Nije pogodno za upotrebu sa pločom za seckanje. |

Ploča za rezanje i okretanje – krupna / sitna



Za rezanje voća i povrća na debele kriške (npr. za gratinirani krompir ili pečeni krompir) ili tanke kriške (npr. za salatu od krastavaca ili čips od povrća).

Oznake na ploči:

- 1 = strana za rezanje debelih kriški
- 3 = strana za rezanje tankih kriški

Napomena: ploča za rezanje i okretanje nije namenjena za rezanje tvrdog sira, hleba, lepinja i čokolade. Kuvane krompire secite samo kada su ohlađeni.

Ploča za rendanje i okretanje – krupna / sitna



Za rendanje povrća, voća i sira (npr. gauda izrendana stranom za krupno rendanje ili edamer kao dodatak za picu ili ren izrendan stranom za sitno rendanje kao dodatak ili osnova za sos).

Oznake na ploči:

- 2 = strana za krupno rendanje
- 4 = strana za sitno rendanje

Napomena: ploča za rendanje i okretanje nije pogodna za rendanje orašastog voća ili tvrdog sira (npr. parmezana). Meki sir rendajte samo stranom za krupno rendanje.

Ploča za rendanje – srednje sitna



Za rendanje sirovog krompira, tvrdog sira (npr. parmezana), ohlađene čokolade i orašastog voća.

Napomena: ploča za rendanje nije namenjena za rendanje mekog i polutvrdog sira.

Ploča za grubo rendanje

Za rendanje sirovog krompira (npr. za knedle, krompir palačinke ili valjuške).



Ploča za azijsko povrće

Za rezanje voća i povrća na sitne trake (npr. za prženo povrće).



Profi-Supercut ploča za rezanje i okretanje – debela / tanka



Za rezanje voća i povrća na tanke ili debele kriške. Naročito je podesna za jako meke namirnice (npr. prezreli paradajz) i jako vlaknaste namirnice (npr. praziluk ili stabljiku celera).

Oznake na ploči:

- 1 = strana za rezanje debelih kriški
- 3 = strana za rezanje tankih kriški

Napomena: Ploča za okretanje nije namenjena za rezanje tvrdog sira, hleba, zemički i čokolade. Kuvane krompire secite samo kada su ohlađeni.

Ploča za rezanje pomfrita



Za rezanje sirovog krompira za pomfrit.



Priprema

⚠ Opasnost od povrede

- Nemojte da dodirujete oštre noževe i iverice ploča za seckanje. Ploče za seckanje dodirujte samo po obodu ili po plastičnom delu!
- Dodatni pribor sme da se postavlja odnosno skida samo kada pogon miruje i kada je mrežni utikač izvučen iz napajanja.
- Dodatni pribor upotrebljavajte samo u potpuno sastavljenom stanju.
- Dodatni pribor nipošto nemojte montirati na osnovni uređaj.
- Dodatni pribor upotrebljavajte samo u za to predviđenom radnom položaju.

→ slikovni prikaz 

Važno: osnovni uređaj pripremite na način opisan u glavnom uputstvu za upotrebu. Protočna seckalica sme da se pokreće samo uz pravilno postavljenu činiju (bez poklopca).

1. Nosač ploče postavite u kućište. Oba krilca moraju da budu okrenuta nadole.
2. Postavite željenu ploču za seckanje na nosač plože. Vodite računa o tome koja je strana okrenuta nagore.
3. Postavite poklopac ().
4. Okrećite poklopac u smeru suprotnom od kazaljke na satu sve do graničnika (.

Upotreba

 Opasnost od povrede

Nipošto nemojte posezati rukom u otvor za punjenje. Za potiskivanje upotrebljavajte isključivo isporučeni potiskivač.

Pažnja!

- Nemojte dozvoliti da seckana namirnica zaostane u izlaznom otvoru.
- Nemojte previše snažno pritiskati potiskivač.

→ slikovni prikaz 

1. Protočnu seckalicu postavite na prednji, žuti pogon na način prikazan na slici.
2. Pritisnite ga nadole i okrećite u smeru kretanja kazaljke na satu do graničnika.
3. Utaknite mrežni utikač. Podesite obrtni prekidač na preporučenu brzinu.
4. Pripremljene namirnice sipajte u otvor za punjenje.
5. Namirnice potiskujte isključivo pomoću isporučenog potiskivača.
6. Kada se završi obrada ili kada obrađene namirnice gotovo dostignu otvor za punjenje na činiji, obrtni prekidač podesite na **O**. Sačekajte dok se pogon ne umiri. Izvucite mrežni utikač.
7. Pritisnite taster za otpuštanje, pa zakretnu ručicu zajedno sa protočnom seckalicom podignite do kraja.
8. Činiju okrenite u smeru suprotnom od kazaljke na satu, izvadite je i ispraznite.

9. Pritisnite taster za otpuštanje, pa zakretnu ručicu pritiskajte nadole sve do graničnika.

10. Okrenite protočnu seckalicu u smeru suprotnom od kazaljke na satu i izvadite je.

- Očistite sve delove odmah nakon upotrebe. → „Čišćenje i održavanje“ vidi stranu 36

Savet: za ravnomerne rezultate seckanja, tanke namirnice za seckanje obrađujte u snopovima.

Otklanjanje nagomilanih namirnica ili začepljenja:

- Isključite uređaj, sačekajte dok se pogon ne umiri i izvucite mrežni utikač.
- Skinite poklopac protočne seckalice i ispraznite otvor za punjenje.
- Da biste uklonili nagomilane namirnice ispod ploče za seckanje, skinite protočnu seckalicu, uklonite ploču i nosač ploče i odstranite začepljenje.

Čišćenje i održavanje

Upotrebljene delove dodatnog pribora je potrebno temeljno očistiti nakon svake upotrebe.

 Opasnost od povrede

Nipošto nemojte da dodirujete oštre noževe i ivice ploča za seckanje. Ploče hvatajte samo za plastični deo na sredini.

Pažnja!

- Nemojte da upotrebljavate sredstva za čišćenje koja sadrže alkohol ili špiritus.
- Nemojte da upotrebljavate oštre, šiljate ili metalne predmete.
- Nemojte da upotrebljavate abrazivne krpe ili abrazivna sredstva za čišćenje.
- Nemojte da zaglavljujete plastične delove u mašinu za pranje posuđa, jer se mogu trajno deformisati!

Rastavljanje protočne seckalice

- Protočnu seckalicu rastavite u obrnutom redosledu kao što je opisano u odeljku „Priprema“. → „Priprema“ vidi stranu 35

Na **slici D** pronaći ćete pregled postupka čišćenja pojedinačnih delova.

Napomena: prilikom obrade npr. šargarepa može doći do promene boje plastičnih delova, koja se može ukloniti pomoću nekoliko kapi jestivog ulja.

Zaštita od preopterećenja

Da bi se izbegla veća oštećenja protočne seckalice, koja mogu nastati usled preopterećenja, na pogonskoj osovini protočne seckalice se nalazi prethodno određena tačka lomljenja. U slučaju preopterećenja, pogonska osovina se lomi na ovom mestu.

Rezervni delovi sa prethodno određenom tačkom lomljenja nisu sastavni deo naše obaveze u pogledu garancije. Novi nosač ploče sa pogonskim vratilom može se nabaviti preko korisničkog servisa (br. porudžbine 10000314).

Prava na izmene su zadržana.

Përdorimi sipas rregullave

Ky aksesori është projektuar për robotin e kuzhinës MUM9 (seria „OptiMUM“). Ndiqni udhëzimet e përdorimi të robotit të kuzhinës.

Mos e përdorni asnjëherë këtë aksesori për pajisje të tjera. Përdorni vetëm pjesë që përkojnë me njëra-tjetrën.

Ky aksesori përdoret për prerjen, prerje me rende, të ushqimeve. Ushqimet që janë për përpunim nuk duhet të përmbajnë pjesë të forta (p.sh. kocka).

Ky aksesori nuk duhet të përdoret për përpunimin e substancave apo artikujve të tjerë.

Udhëzime sigurie

⚠ Rrezik dëmtimi!

- Mos e prekni asnjëherë hinkën. Përdorni vetëm cilindrin e përfshirë në paketë!
- Mos i fusni kurrë duart te thikat dhe pjesët e mprehta të diskut të copëtimit. Kapni disqet vetëm në mes, në pjesën e plastike.
- Përdoreni aksesori vetëm të montuar plotësisht. Kurrë mos e montoni aksesori mbi pajisjen bazë. Përdoreni aksesori vetëm në pozicionin e punës për të cilin është projektuar. Përdoreni aksesori vetëm në elementin tejçues të përparmë, shënuar me të verdhë. Mos e vendosni/hiqni aksesori pa ndaluar plotësisht elementi tejçues dhe pa hequr spinën nga priza.

⚠ Kujdes!

Kini kujdes që, gjatë vendosjes, të mos ketë trupa të huaj në hinkë ose në kuti. Mos fusni objekte (p.sh. thikën, lugën) brenda në hinkë ose kuti.

⚠ E rëndësishme!

Pastrojeni aksesori mirë pas çdo përdorimi ose pasi ka kaluar një kohë e gjatë pa e përdorur. → „*Pastrimi dhe mirëmbajtja*“ shih faqen 41

Një vështrim i shpejtë

Ju lutemi hapni faqet e figurës.

→ **Figura**

Grimcuesi me ushqim të vazhdueshëm

- 1 **Cilindri / Ena matëse**
- 2 **Kapaku**
 - a Hinka
 - b Shënjimi me ngjyra (e verdhë)
 - c Shenja
- 3 **Disqet e copëtimit**
 - a Disk prerës i kthyeshëm – i trashë / i hollë
 - b Disk copëtimi i kthyeshëm – i trashë (i ashpër) / i imët
 - c Disk rende – mesatar
 - d Disk rende – i trashë
 - e Disku për perimet aziatike
 - f Disk prerës profesional Supercut i kthyeshëm – i trashë / i hollë *
 - g Disku për patate për skuqje
- 4 **Mbajtësi i disqeve**
 - a Elementi marrës i disqeve
 - b Fleta
 - c Boshti i motorit
- 5 **Kutitë**
 - a Valvula
 - b Shenja
- 6 **Përdorimi i pajisjes së prerësit në kube (MUZ9CC1) ***
(udhëzues përdorimi i veçantë)

* sipas modelit

Përpara përdorimit të parë

Para se aksesori të përdoret, ai duhet të nxirret plotësisht nga ambalazhi, të pastrohet dhe të provohet.

Kujdes!

Kurrë mos përdorni një aksesori të dëmtuar!

- Nxirrni nga ambalazhi të gjitha pjesët e aksesoreve dhe largoni materialin e ambalazhimit.
- Kontrolloni që të gjitha pjesët të jenë të plota dhe të mos kenë dëmtime të dukshme. → **Figura**
- Para përdorimit të parë, pastroni mirë dhe thajini të gjitha pjesët. → „Pastrimi dhe mirëmbajtja“ shih faqen 41

Shënjimi me ngjyra



Elementët tejçues të njësisë bazë kanë ngjyra të ndryshme (e zezë, e verdhë, dhe e kuqe). Ky shënjim me ngjyra gjendet edhe në aksesore. Përdoreni aksesorin vetëm në elementin tejçues të **përparmë**, shënuar me të verdhë.

Simbolet dhe shënjimi

| Simboli | Kuptimi |
|---------|---|
| | Ndiqni këshillat në udhëzuesin e përdorimit. |
| | Kujdes! Vegël rrotulluese. Mos e prekni asnjëherë hinkën. |
| | Vendosni kapakun () dhe rrotullojeni derisa të shtrëngohet () |
| | Shënjimi për vendosjen kapakut. |

Disqet e copëtimit

Udhëzime:

- Disqet prerës të kthyeshëm: Ana e dëshiruar duhet të tregojë me drejtim lart.
- Disqe të njëanshme: Ana e thikës / e ngritur duhet që pasi të vendoset të tregojë në drejtim lart.

Shpejtësi të rekomanduara

| | |
|--------------|---|
| 7 | Disk prerës i kthyeshëm, disk rende i kthyeshëm, disk fërkues i mesëm dhe i ashpër, disk për perime aziatike, Disk prerës profesional Supercut i kthyeshëm, Disku për patate për skuqje |
| M | Nuk është i projektuar për përdorim me disqet e copëtimit. |

Disk prerës i kthyeshëm – i trashë / i hollë



Për prerje në feta të trasha të frutave dhe perimeve (p.sh. patate të gratinuara ose patate furre) ose feta të holla (p.sh. sallatë trangujsh ose perime të holla). Shënjimi në disk:

- 1 = ana e prerjes së trashë
- 3 = ana e prerjes së hollë

Udhëzim: Disku prerës i kthyeshëm nuk është përshtatshëm për prerjen e djathit të fortë, bukës, panineve dhe çokollatës. Pritni patatet e ziera vetëm kur janë të ftohta.

Disk copëtimi i kthyeshëm – i ashpër / i imët



Për prerjen me rende të perimeve dhe djathit (prerja me anën e trashë të djathit Gouda ose Edamer për mbushjen e picave, ose me anën e imët për prerjen me rende të rrikës për garniturë ose bazë për salca). Shënjimi në disk:

- 2 = ana e trashë e diskut copëtues
- 4 = ana e imët e diskut copëtues

Udhëzim: Disku copëtues i kthyeshëm nuk është i përshtatshëm për copëtimin e arrave / lajthive ose djathit të fortë (p.sh. parmexhano). Përdorni anën e trashë për copëtimin e djathit të butë.

Disk rende – mesatar



Për prerjen me rende të patateve të paziera, djathit të fortë (p.sh. parmexhano), çokollatë të ftohtë dhe arra / lajthi.

Udhëzim: Disku rende nuk është i përshtatshëm për grirjen me rende të djathit të butë dhe djathit gjysmë të fortë.

Disk rende – i trashë



Për grirjen me rende të patateve të paziera (p.sh. për karkanaqe, brumca, ose qofte patatesh).

Disku për perimet aziatike



Për prerjen e frutave dhe perimeve në rripa të imët (p.sh. për tavë perimesh).

Disk prerës profesional Supercut i kthyeshëm – i trashë / i hollë



Për prerjen e frutave dhe perimeve në feta të trasha ose të holla. Veçanërisht i përshtatshëm për ushqimet shumë të buta (p.sh. tomate të tejpkjeka) dhe ushqimet me shumë fije (p.sh. presh ose selino).

Shënjimi në disk:

- 1 = ana e prerjes së trashë
- 3 = ana e prerjes së hollë

Udhëzim: Disku prerës i kthyeshëm nuk është i përshtatshëm për prerjen e djathit të fortë, bukës, bukëzave dhe çokollatës. Pritni patatet e ziera vetëm kur janë të ftohta.

Disku i patateve për skuqje



Për prerjen e patatave të paziera për skuqje.



Parapërgatitja

⚠ Rrezik dëmtimi

- Mos i fusni duart te thikat dhe pjesët e mprehta të diskut të copëtimin. Kapini disqet e copëtimin vetëm në skaje ose në pjesën e plastikut!
- Mos e vendosni / hiqni aksesorin pa ndaluar plotësisht elementi tejçues dhe pa hequr spinën nga priza.
- Përdoreni aksesorin vetëm të montuar plotësisht.
- Kurrë mos e montoni aksesorin mbi pajisjen bazë.
- Përdoreni aksesorin vetëm në pozicionin e punës për të cilin është projektuar.

→ Vazhdim i figurave 

Me rëndësi: Montojeni njësinë bazë siç pëshkruhet në udhëzuesin kryesor. Disku grimcues me ushqim të vazhdueshëm mund të përdoret vetëm nëse ena është e vendosur saktë (pa kapak).

1. Vendoseni mbajtësi e disqeve në kuti. Të dyja fletat duhet qëndrojnë poshtë.
2. Vendosni diskun e dëshiruar të grimcimit në mbajtësin e disqeve. Gjatë vendosjes mbani parasysht anën që treon me drejtim lart.
3. Vendosni kapakun ().
4. Rrotullojeni kapakun në drejtim orar derisa të bëjë „klik“ ().


Përdorimi** Rrezik dëmtimi**

Mos e prekni asnjëherë hinkën. Për shtypje të ushqimit, përdorni vetëm cilindrin e përfshirë në paketë.

Kujdes!

- Shmangni bllokimin e tubit dalës me copëza të prera.
- Mos ushtroni tepër presion nëpërmjet cilindrit ngjeshës.

→ Vazhdim i figurave 

1. Vendoseni grimcuesin me ushqim të vazhdueshëm mbi ingranazhin e verdhë të përparmë, siç tregohet në figurë.
2. Më pas, ngjisheni poshtë dhe rrotullojeni në drejtim orar derisa të bëjë „klik“.
3. Fusni spinën në prizë. Vendosni çelësin rrotullues në shpejtësinë e rekomanduar.
4. Fusni në hinkë ushqimin e parapërgatitur.
5. Për shtypje të ushqimit, përdorni vetëm cilindrin e përfshirë në paketë.
6. Pasi të keni përfunduar përpunimin, ose nëse ushqimet për përpunim kanë arritur deri në vrimën dalëse, vendoseni çelësin rrotullues në . Prisni derisa elementi tejçues të ndalojë. Hiqni pajisjen nga priza.
7. Shtypni butonin e takimit dhe ngrijeni boshtin rrotullues, me diskun me ushqim të vazhdueshëm, derisa të kërcasë.

8. Rrotullojeni enën në drejtim orar, hiqeni dhe boshatiseni.
9. Shtypni butonin e takimit dhe ngrijeni boshtin rrotullues derisa të mbërthet mirë.
10. Rrotullojeni grimcuesin me ushqim të vazhdueshëm në drejtim kundërorar dhe hiqeni.
 - Pas përdorimit, pastroni mirë të gjitha pjesët. → „Pastrimi dhe mirëmbajtja“ *shih faqen 41*

Këshillë: për të pasur rezultate të njëjta prerjeje, përpunojini përbërësit e hollë në grupe.

Zhblokimi i ushqimeve:

- Fikni pajisjen, prsini derisa të ndalojë elementi tejçues dhe hiqni spinën.
- Hiqni kapakun e grimcuesit me ushqim të vazhdueshëm dhe boshatisni hinkën.
- Për të hequr ushqimin e ngjitur poshtë diskut copëtues, hiqeni diskun grimcues me ushqim të vazhdueshëm, çmontojeni diskun dhe mbajtësin e tij dhe largoni ushqimet që kanë bllokaur grimcuesin.

Pastrimi dhe mirëmbajtja

Veglat e përdorura duhet të pastrohen mirë pas çdo përdorimi.

 Rrezik dëmtimi

Mos i fusni kurrë duart te thikat dhe pjesët e mprehta të diskut të copëtimit. Kapni disqet vetëm në mes, në pjesën e plastike.

Kujdes!

- Mos përdorni alkohol apo solucione larëse me përmbytje alkoholi.
- Mos përdorni maje të mprehta ose objekte metalike.
- Mos përdorni lecka ose solucion larës gërryes.
- Mos i vendosni pjesët plastike në enëlarëse sipër njëra-tjetrës, pasi gjatë procesit të larjes mund të mbeten pjesë pa u larë!

Çmontimi i grimcuesit me ushqim të vazhdueshëm

- Çmontojeni grimcuesin me ushqim të vazhdueshëm në rendin e kundërt të përshkruar në rubrikën „Parapërgatitja“.
→ „Parapërgatitja“ shih faqen 40

Në **Figurën D** paraqitet përmbledhtas mënyra se si duhet pastruar secila pjesë.

Udhëzim: Gjatë përpunimit të ushqimeve të tilla si p.sh. karotat, mund të ndodhë ngjyrosja e pjesëve plastike, të cilat mund të hiqen duke hedhur disa pika vaj gatimi.

Ruajtja ndaj mbingarkesës

Për të parandaluar dëmtime të mëdha të pajisjes suaj në rast kur ka mbingarkesë të grimcuesit, boshti i elementit tejçues ka një pikë thyerjeje. Në rast mbingarkese, boshti i mekanizmit thyhet në këtë pikë.

Pjesët e këmbimit të pajisura me pikë thyerjeje nuk janë pjesë e detyrimeve tona të garancisë. Por boshti i mekanizmit mund të gjendet në pikën e shërbimit të klientit (Nr. 10000314).

Rezervohet e drejta e ndryshimeve.

Rendeltetésszerű használat

Ez a tartozék a MUM9 konyhai robotgép („OptiMUM” sorozat) kiegészítője. Vegye figyelembe a konyhai robotgép használati utasítását.

Soha ne használja más készülékekhez ezt a tartozékot. Kizárólag egymáshoz tartozó alkatrészeket használjon.

Ez a tartozék élelmiszerek vágására, durva és finom reszelésére alkalmas. A feldolgozandó ételmyszer ne tartalmazzon kemény részeket (pl. csontot).

Ezt a tartozékot nem szabad más tárgyak vagy anyagok feldolgozására használni.

Biztonsági információk

Sérülésveszély!

- Soha ne nyúljon a töltőnyílásba. Kizárólag a vele szállított tömőszkőzt használja!
- Soha ne nyúljon az éles késekbe és az aprítótárcsák éleihez. A tárcsákat csak középen, a műanyag résznél fogja meg.
- A tartozékot csak teljesen összeszerelt állapotban használja. A tartozékot soha ne az alapgépen szerelje össze. A tartozékot csak az arra szánt munkahelyzetben használja. A tartozékot csak az elülső, sárga hajtóművön használja. A tartozékot csak leállított hajtómű és kihúzott hálózati csatlakozódugó mellett tegye fel vagy vegye le.

Figyelem!

Ügyeljen rá, hogy ne legyen idegen tárgy a töltőnyílásban vagy a házban. Ne nyúljon semmilyen tárggyal (pl. késsel, kanállal) a töltőnyílásba vagy a házba.

Fontos!

A tartozékot minden használat után, vagy ha hosszabb ideig nem használta, feltétlenül alaposan tisztítsa meg. → „Ápolás és tisztítás” lásd: 46. oldal

A készülék részei


Kérjük, hajtsa ki a képes oldalakat.

→  **ábra**

Szeletelő

1 Tömőeszköz / mérőpohár

2 Fedél

- a Töltőnyílás
- b Színjelölés (sárga)
- c  jelölés

3 Aprítótárcsák

- a Forgó-vágótárcsa – vastag / vékony
- b Forgó-öröltárcsa – durva / finom
- c Örlőtárcsa – közepes finomságú
- d Örlőtárcsa – durva
- e Ázsiai zöldségszeletelő tárcsa
- f Profi Supercut megfordítható tárcsa – vastag / vékony *
- g Hasábburgonya-szeletelő tárcsa *

4 Tárcsatartó

- a Tárcsabefogó
- b Szárny
- c Hajtótengely

5 Ház

- a Kifolyónyílás
- b  jelölés

6 Aprítóbetét (MUZ9CC1) * (külön használati útmutató)


* modelltől függően

Az első használat előtt

Az új tartozékot használata előtt teljesen ki kell csomagolni, meg kell tisztítani, és ellenőrizni kell.

Figyelem!

Soha ne helyezzen üzembe megsérült tartozékot!







- Vegye ki az összes tartozékrészt a csomagolásból, és távolítsa el a csomagolóanyagot.
- Az összes alkatrészt ellenőrizze, megvan-e minden, valamint látható sérülésekre nézve. →  **ábra**
- Az első használat előtt az összes alkatrészt alaposan tisztítsa és szárítsa meg. → „Ápolás és tisztítás” lásd: 46. oldal

Színjelölés



Az alapkészülék hajtóművei különböző színűek (fekete, sárga és piros). Ez a színjelölés a tartozékrészeken is megtalálható. Ezt a tartozékot kizárólag az **elülső, sárga** hajtóművön használja.

Szimbólumok és jelölések


| Szimbólum | Jelentés |
|---|--|
|  | Tartsa be a használati utasításban foglaltakat. |
|  | Vigyázat! Forgó szerszámok. Ne nyúljon a töltőnyílásba. |
|  | A fedelet helyezze fel () , és ütközésig csavarja rá (). |
|  | A fedél felhelyezéséhez használható jelölés. |

Aprítótárcsák

Megjegyzések:

- Forgó-vágótárcsák: A kívánt oldalnak behelyezés után felfelé kell mutatnia.
- Egyoldalú tárcsák: A kés szerinti oldalnak/a kiemelkedés szerinti oldalnak a behelyezés után felfelé kell mutatnia.

Ajánlott sebességek

| | |
|---|--|
| 7 | Forgó-vágótárcsa, forgó-öröltárcsa, közepes és durva finomságú örlőtárcsa, ázsiai zöldségszeletelő tárcsa, Profi Supercut megfordítható tárcsa, hasábburgonya-szeletelő tárcsa |
| M  | Az aprítótárcsákkal való használathoz nem alkalmas. |

Forgó-vágótárcsa – vastag / vékony



Gyümölcs és zöldség vastagra szeleteléséhez (pl. burgonyagratinhoz vagy sült burgonyához), vagy vékonyra szeleteléséhez (pl. uborkasalátához vagy zöldségchiphez).

Jelölés a tárcsán:

1 = a vastag vágófelület

3 = a vékony vágófelület

Megjegyzés: A forgó-vágótárcsa nem alkalmas kemény sajt, kenyér, zsemle és csokoládé szeletelésére. Főtt burgonyát csak hidegen szeleteljen.

Forgó-öröltárcsa – durva / finom



Gyümölcs, zöldség és sajt reszeléséhez (pl. a durva oldallal reszelt gouda vagy edami sajt pizzafeltétként, vagy a finom oldallal reszelt torna köretként vagy mártás alapjaként).

Jelölés a tárcsán:

2 = durva reszelőoldal

4 = finom reszelőoldal

Megjegyzés: A forgó-öröltárcsa nem alkalmas dió őrléséhez és kemény sajt reszeléséhez (pl. parmezán). Puha sajtot a durva oldalon reszeljen.

Örlőtárcsa – közepes finomságú



Nyers burgonya, kemény sajt (pl. parmezán) reszeléséhez, csokoládé- és dióforgács készítéséhez.

Megjegyzés: Az örlőtárcsa nem alkalmas puha és szeletelhető sajt reszeléséhez.

Örlőtárcsa – durva



Nyers burgonya reszeléséhez (pl. gombóchoz vagy burgonyás palacsintához).

Ázsiai zöldségszeletelő tárcsa



Gyümölcs és zöldség vékony csíkokra szeleteléséhez (pl. serpenyős zöldséghez).

Profi Supercut megfordítható tárcsa – vastag / vékony



Gyümölcs és zöldség vastag vagy vékony szeletekre vágásához. Különösen alkalmas nagyon puha élelmiszerekhez (pl. túlérett paradicsom) és nagyon rostos élelmiszerekhez (pl. póréahagyma vagy szárazeller).

Jelölés a tárcsán:

1 = a vastag vágófelület

3 = a vékony vágófelület

Megjegyzés: A megfordítható tárcsa nem alkalmas kemény sajt, kenyér, zsemle és csokoládé szeletelésére. Főtt burgonyát csak hidegen szeleteljen.

Hasáburgonya-szeletelő tárcsa



Nyers burgonya hasáburgonyává történő szeleteléséhez.



Előkészítés

⚠ Sérülésveszély

- Ne nyúljon az éles késekbe és az aprítótárcsák éleihez. Az aprítótárcsákat csak a szélükön vagy a műanyagnál fogja meg!
- A tartozékokat csak leállított hajtómű és kihúzott hálózati csatlakozódugó mellett tegye fel vagy vegye le.
- A tartozékokat csak teljesen összeszerelt állapotban használja.
- A tartozékokat soha ne az alapgépen szerelje össze.
- A tartozékokat csak az arra szánt munkahelyzetben használja.

→  **képsorozat**

Fontos: Az alapkészüléket annak útmutatója szerint készítse elő. A szeletelő csak akkor használható, ha a tál (fedél nélkül) jól van behelyezve.

1. Helyezze be a tárcsatartót a házba. A két szárnynak alul kell lennie.
2. Tegye rá a kívánt aprítótárcsát a tárcsatartóra. Figyeljen rá, melyik oldal van felül.
3. Helyezze fel a fedelet ().
4. A fedelet az óramutató járásával megegyező irányban forgassa el ütközésig ().

Használat

Sérülésveszély


Soha ne nyúljon a töltőnyílásba.

Az utántöltéshez kizárólag a vele szállított tömőeszközt használja.

Figyelem!

- Kerülje el a szeletelt élelmiszerek feltorlódását a kiömlőnyílásnál.
- A tömőeszközzel ne fejtessen ki nagy nyomást.

→  **képsorozat**

1. A szeletelőt az ábrák szerint helyezze az elülső, sárga hajtóműre.
2. Nyomja lefelé és az óramutató járásával megegyező irányban ütközésig forgassa el.
3. Dugja be a hálózati csatlakozódugót. A forgókapcsolót állítsa az ajánlott sebességre.
4. Az előkészített élelmiszert tegye a töltőnyílásba.
5. Az utántöltést kizárólag a vele szállított tömőeszközzel végezze.
6. Ha a feldolgozás befejeződött, vagy a feldolgozott élelmiszerek a tálban majdnem a kiömlőnyílásig érnek, állítsa a forgókapcsolót a  állásba. Várja meg, míg a hajtómű megáll. Húzza ki a hálózati csatlakozódugót.

7. A kioldógombot nyomja le, és a lengőkart a szeletelővel ütközésig emelje fel.
8. Fordítsa a tálát az óramutató járásával megegyező irányba, vegye le, és ürítse ki.
9. A kioldógombot nyomja le, és a lengőkart ütközésig nyomja lefelé.
10. Forgassa a szeletelőt az óramutató járásával ellentétes irányba, és vegye le.
 - Közvetlenül a használat után tisztítsa meg az összes alkatrészt. → „Ápolás és tisztítás” lásd: 46. oldal

Megjegyzés: Egyenletes vágáshoz a vékony vágnyílót kötegenként dolgozza fel.

Feltorlódás vagy eltömődés megszüntetése:

- Kapcsolja ki a készüléket, várja meg, míg a hajtómű megáll, és húzza ki a hálózati csatlakozódugót.
- Vegye le a szeletelő fedelét, és ürítse ki a töltőnyílást.
- Az aprítótárcsa alá beszorult élelmiszerek eltávolításához vegye le a szeletelőt, vegye ki a tárcsát és a tárcsatartót, és távolítsa el az eltömődés okát.

Ápolás és tisztítás

A használt tartozékrészeket minden használat után alaposan meg kell tisztítani.

Sérülésveszély

Soha ne nyúljon az éles késekbe és az aprítótárcsák éleihez. A tárcsákat csak közvetlenül, a műanyag résznél fogja meg.

Figyelem!

- Ne használjon alkoholt vagy denaturált szeszt tartalmazó tisztítószeret.
- Ne használjon éles, hegyes vagy fémből készült tárgyat.
- Ne használjon dörzsölő kendőt vagy súrolószeret.
- A műanyag tartozékokat a mosogatógépben ne szorítsa be, mert ezeknél maradandó alakváltozás is lehetséges!

A szeletelő szétszedése

- A szeletelőt az „Előkészítés” alatt leírtakhoz képest fordított sorrendben szedje szét. → „Előkészítés”
lásd: 45. oldal

A **D ábrán** átfogó képet kap arról, hogy melyik alkatrészt hogyan kell tisztítani.

Megjegyzés: Ha pl. sárgarépát dolgoz fel, a műanyag alkatrészekon elszíneződések jöhetnek létre, amelyek néhány csepp étolajjal eltávolíthatók.

Túlterhelés elleni védelem

A készüléken a szeletelő túlterheléséből fakadóan keletkező nagyobb károk elkerülése érdekében a szeletelő hajtótengelyén kialakításra került egy tervezett törési hely. Túlterhelés esetén a hajtótengely ezen a helyen törik el.

A tervezett törési hellyel ellátott pótalkatrészekre nem vonatkozik garanciánk. Új tárcsatartó a vevőszolgálatnál kapható (rend. sz. 10000314).

A változtatások jogát fenntartjuk.

Utilizarea conform destinației

Aceste accesorii sunt adecvate pentru robotul de bucătărie MUM9 (seria constructivă „OptiMUM”). Respectați instrucțiunile de utilizare pentru robotul de bucătărie.

Să nu utilizați niciodată aceste accesorii pentru alte aparate. Utilizați exclusiv piesele aferente aparatului.

Aceste accesorii sunt adecvate pentru răzuirea și tăierea alimentelor. Alimentele care urmează să fie prelucrate nu trebuie să aibă componente tari (de exemplu, oase).

Aceste accesorii nu trebuie utilizate la amestecarea altor materii sau substanțe.

Instrucțiuni de siguranță

Pericol de rănire!

- Să nu introduceți niciodată mâinile în canalul de alimentare. Utilizați exclusiv apăsătorul furnizat împreună cu aparatul!
- Să nu introduceți niciodată mâinile în cuțitele și muchiile ascuțite ale discurilor de mărunțire. Prindeți discurile numai de partea de plastic din mijloc.
- Utilizați accesoriiile numai în stare complet asamblată. Nu asamblați niciodată accesoriiile pe aparatul de bază. Utilizați accesoriiile numai în poziția de lucru prevăzută pentru acestea. Utilizați accesoriiile numai la sistemul de acționare galben, din față. Montați sau demontați accesoriiile numai când sistemul de acționare este oprit și ștecherul de rețea este scos din priză.

Atenție!

Atenție, să nu se găsească obiecte străine în canalul de alimentare sau în carcasă. Nu introduceți obiecte (de exemplu, cuțite, linguri) în canalul de alimentare sau în carcasă.

Important!



Curățați obligatoriu accesoriiile temeinic, după fiecare utilizare sau după o perioadă mai îndelungată de neutilizare. → „Curățarea și întreținerea” vezi pagina 51

Dintr-o privire

Vă rugăm să depliați la paginile cu imagini.

→ **Figura A**

Tăietor continuu

- 1 **Apăsător / pahar gradat**
- 2 **Capac**
 - a Canal de alimentare
 - b Marcajele colorate (galben)
 - c Marcaj 
- 3 **Discuri de mărunțire**
 - a Disc tăietor bilateral – gros / subțire
 - b Discul răzuitor bilateral – grosier / fin
 - c Disc de răzuit – finețe medie
 - d Disc pentru răzuit - grosier
 - e Discul pentru legume Asia
 - f Disc bilateral Profi Supercut – gros / subțire *
 - g Disc pentru cartofi pai *
- 4 **Supportul pentru discuri**
 - a Suport disc
 - b Aripă
 - c Ax de acționare
- 5 **Carcasă**
 - a Deschizătură de evacuare
 - b Marcaj 
- 6 **Accesoriu tăietor în cuburi (MUZ9CC1) ***
(instrucțiuni de utilizare separate)

* în funcție de model

Înainte de prima utilizare

Înainte de a putea utiliza noile accesorii, acestea trebuie dezambalate complet, curățate și verificate.

Atenție!

Nu utilizați niciodată un accesoriu deteriorat!







- Luați toate accesoriile din ambalaj și îndepărtați materialul de ambalare rămas.
- Verificați toate piesele cu privire la integralitate și eventuale defecte vizibile.
→ **figura A**
- Înainte de prima utilizare curățați și uscați temeinic toate piesele.
→ „Curățarea și întreținerea” vezi pagina 51

Marcajele colorate



Sistemele de acționare ale aparatului de bază au diferite culori (negru, galben și roșu). Aceste marcaje colorate se regăsesc și la accesoriile. Utilizați aceste accesorii exclusiv la sistemul de acționare **galben, din față**.

Simboluri și marcaje


| Simbol | Semnificație |
|---|--|
|  | Respectați indicațiile din instrucțiunile de utilizare. |
|  | Atenție! Ustensile rotative. Să nu introduceți mâinile în canalul de alimentare. |
|  | Aplicați capacul () și rotiți-l până se fixează () |
|  | Marcaj pentru aplicarea capacului. |

Discuri de mărunțire

Observații:

- Discuri bilaterale: partea dorită trebuie să fie orientată în sus, după montare.
- Discuri unilaterale: Partea cu cuțitul / cu proeminențe trebuie să fie orientată în sus, după montare.

Recomandări pentru viteză

| | |
|---|---|
| 7 | Disc tăietor bilateral; disc răzuitor bilateral, disc pentru răzuit de finețe medie și grosier, discul pentru legume Asia, Disc bilateral Profi Supercut, disc pentru cartofi pai |
| M  | Nu se pretează pentru utilizarea cu discuri de mărunțire. |

Disc tăietor bilateral – gros / subțire



Pentru tăierea fructelor și legumelor în felii groase (de exemplu, pentru cartofi gratinați sau cartofi prăjiți) sau în felii subțiri (de exemplu, pentru salata de castraveți sau chipsuri din legume).

Marcaje pe disc:

1 = partea groasă a discului

3 = partea subțire a discului

Observație: Discul tăietor bilateral nu este adecvat pentru tăierea brânzeturilor de consistență tare, pâinii, chiflilor și ciocolatei. Tăiați cartofii fierți numai după ce s-au răcit.

Disc răzuitor bilateral – grosier / fin



Pentru răzuirea legumelor, fructelor și brânzeturilor (de exemplu, cu partea grosieră se rad brânzeturi Gouda sau Edamer pentru pizza și cu partea fină se rade hrean ca bază pentru sosuri).

Marcaje pe disc:

2 = parte grosieră

4 = parte fină

Observație: Discul răzuitor bilateral nu este adecvat pentru răzuirea nucilor sau brânzeturilor de consistență tare (de exemplu, parmezan). Răzuțiți brânzeturile cu consistență moale pe partea grosieră.

Disc de răzuit – finețe medie



Pentru răzuirea cartofilor cruzi, brânzeturilor cu consistență tare (de exemplu, parmezan), ciocolată răcită și nuci.

Observație: Discul de răzuit nu este adecvat pentru răzuirea brânzeturilor cu consistență moale sau a brânzeturilor feliate.

Disc pentru răzuit – grosier



Pentru răzuirea cartofilor cruzi (de exemplu, pentru găluști, chiftele sau omletă cu cartofi).

Discul pentru legume Asia



Pentru tăierea fructelor și legumelor în fâșii fine (de exemplu, pentru legume la tigaie).

Disc bilateral Profi Supercut – gros / subțire *



Pentru tăierea fructelor și legumelor în felii groase sau subțiri. Este deosebit de adecvat pentru alimente foarte moi (de exemplu, roșii foarte coapte) și alimente foarte fibroase (de exemplu, ceapă verde sau țelină de pețiol).

Marcaje pe disc:

1 = partea groasă a discului

3 = partea subțire a discului

Indicație: discul bilateral nu este adecvat pentru tăierea brânzeturilor de consistență tare, pâinii, chiflilor și ciocolatei. Tăiați cartofii fierți numai după ce s-au răcit.

Disc pentru cartofi pai



Pentru tăierea cartofilor cruzi pentru a prepara cartofi prăjiți.



Pregătirea

⚠ Pericol de rănire

- Nu introduceți mâinile în cuțitele și muchiile ascuțite ale discurilor de mărunțire. Prindeți discurile de mărunțire numai de margine sau de partea din plastic!
- Montați sau demontați accesoriile numai când sistemul de acționare este oprit și ștecherul de rețea este scos din priză.
- Utilizați accesoriile numai în stare complet asamblată.
- Nu asamblați niciodată accesoriile pe aparatul de bază.
- Utilizați accesoriile numai în poziția de lucru prevăzută pentru acestea.

→ Succesiune de figuri

Important: Pregătiți aparatul de bază așa cum este descris în instrucțiunile de utilizare principale. Tăietorul continuu poate fi utilizat numai cu castronul montat corect (fără capac).

1. Introduceți suportul pentru discuri în carcasă. Ambele aripi trebuie să fie în jos.
2. Așezați discul de mărunțire dorit pe suportul pentru discuri. Atenție la partea care trebuie orientată în sus.
3. Așezați capacul ()
4. Rotiți capacul în sensul acelor de ceasornic până la limită ()

Utilizare


Pericol de rănire

Să nu introduceți niciodată mâinile în canalul de alimentare. Pentru împingere să utilizați exclusiv apăsătorul furnizat împreună cu aparatul.

Atenție!

- Evitați aglomerarea materialului în deschizătura de evacuare.
- Să nu exercitați o presiune mare cu apăsătorul.

→ Succesiunea de figuri

1. Aplicați tăietorul continuu pe sistemul de acționare galben așa cum este indicat.
2. Apăsăți-l în jos și rotiți-l în sensul acelor de ceasornic până la limită.
3. Conectați ștecherul de rețea. Reglați comutatorul rotativ pe viteza recomandată.
4. Introduceți alimentele procesate, în canalul de alimentare.
5. Pentru împingere utilizați exclusiv apăsătorul furnizat împreună cu aparatul.
6. Dacă s-a încheiat prelucrarea sau dacă alimentele prelucrate din castron ajung aproape de deschizătura de evacuare, aduceți comutatorul rotativ în poziția . Așteptați oprirea sistemului de acționare. Scoateți ștecherul de rețea din priză.

7. Apăsăți tasta de deblocare și ridicați brațul rotativ cu tăietorul continuu până la limită.
8. Rotiți castronul în sens contrar acelor de ceasornic, scoateți-l și goliți-l.
9. Apăsăți tasta de deblocare și apăsăți brațul rotativ în jos până la limită.
10. Rotiți tăietorul continuu în sensul invers acelor de ceasornic și scoateți-l.
 - Curățați toate piesele imediat după utilizare. → „Curățarea și întreținerea” vezi pagina 51

Observație: Pentru a obține rezultate uniforme ale tăierii prelucrați produsele subțiri în mănunchiuri.

Remediarea aglomerărilor sau înfundărilor:

- Opriți aparatul, așteptați să se oprească sistemul de acționare și scoateți ștecherul de rețea din priză.
- Scoateți capacul tăietorului continuu și goliți canalul de alimentare.
- Pentru a îndepărta alimentele blocate sub discul de mărunțire, scoateți tăietorul continuu, discul și suportul pentru discuri și remediați înfundarea.

Curățarea și întreținerea

Accesoriile utilizate trebuie curățate temeinic după fiecare utilizare.

Pericol de rănire

Să nu introduceți niciodată mâinile în cuțitele și muchiile ascuțite ale discurilor de mărunțire. Prindeți discurile numai de partea de plastic din mijloc.

Atenție!

- Nu utilizați agenți de curățare cu conținut de alcool sau alcool etilic.
- Nu utilizați obiecte tăioase, ascuțite sau metalice.
- Nu utilizați lavete abrazive sau detergenți caustici.
- Nu forțați piesele din material plastic în mașina de spălat vase deoarece este posibilă deformarea lor remanentă!

Dezasamblarea tăietorului continuu

- Dezasamblați tăietorul continuu în ordine inversă, conform descrierii de la secțiunea „Pregătirea”. → „Pregătirea”
vezi pagina 50

În **figura D** se găsește o prezentare generală a modului în care trebuie curățate piesele individuale.

Observație: De exemplu, atunci când procesați morcovi, apar colorări ale pieselor din material plastic, care pot fi îndepărtate cu câteva picături de untdelemn.

Protecție împotriva suprasolicitării

Pentru a preveni survenirea unor defectțiuni mai mari la aparatul dvs., în cazul unei suprasolicitări a tăietorului continuu, axul sistemului de acționare al tăietorului continuu are un punct de rupere prestabilit.

În caz de suprasolicitare, axul sistemului de acționare se rupe în acest loc.

Piese de schimb cu punct de rupere prestabilit nu fac parte din obligațiile noastre de garanție. De la Serviciul clienți se poate furniza un nou suport pentru discuri (nr. comandă 10000314).

Sub rezerva modificărilor.

Употреба по предназначение

Тази принадлежност е предназначена за кухненски робот MUM9 (серия „OptiMUM“). Вземете под внимание ръководството за употреба на кухненския робот.

Никога не използвайте тази принадлежност за други уреди. Използвайте единствено взаимосвързани части.

Тази принадлежност е подходяща за рязане, както и за грубо и фино настъргване на хранителни продукти. Обработваните хранителни продукти не трябва да съдържат твърди компоненти (напр. кости).

Тази принадлежност не трябва да се използва за обработка на други субстанции респ. предмети.

Указания за безопасност

Опасност от нараняване!

- Никога не посягайте в улея за пълнене. Използвайте единствено включения в окомплектовката на доставката избутвач!
- Никога не посягайте към острите ножове и ръбове на дисковете за раздробяване. Хващайте дисковете единствено за пластмасовата част в средата.
- Използвайте принадлежността само в напълно сглобено състояние. Никога не монтирайте принадлежността на основния уред. Използвайте принадлежността единствено в предвиденото за целта работно положение. Използвайте принадлежността само на предното жълто задвижване. Поставете/Сваляйте принадлежността само при пълен покой на задвижването и изключен от контакта щепсел.

Внимание!

Уверете се, че в улея за пълнене или в корпуса не се намират чужди тела. Не поставяйте предмети (напр. ножове, лъжици) в улея за пълнене или в корпуса.

Важно!

Задължително почиствайте щателно принадлежността след всяка употреба или след по-продължителен период на неупотреба. → „Почистване и поддръжка“ вижте страница 57

Общ преглед


Моля отгърнете страниците с фигурите.

→ Фигура 

Приставка за рязане

1 Избутвач / Мензура

2 Капак

- a Улей за пълнене
- b Цветово обозначение (жълто)
- c Маркировка 


3 Дискове за раздробяване

- a Двустранен диск за рязане – дебело / тънко
- b Двустранен диск за стъргане – едро / фино
- c Диск за стъргане – средно фино
- d Диск за стъргане – едро
- e Диск за рязане на зеленчуци по азиатски
- f Двустранен диск Profi Supercut – рязане на тънко / дебело *
- g Диск за помфри *

4 Дискодържач

- a Фиксатор на диска
- b Лопатка
- c Задвижващ вал

5 Корпус

- a Изходен отвор
- b Маркировка 

6 Комплект приставки за рязане на кубчета (MUZ9CC1) * (отделно ръководство за употреба)

* в зависимост от модела

Преди първата употреба

Преди да използвате новата принадлежност, я разопаковайте изцяло, почистете я и я проверете.

Внимание!

Никога не пускайте в експлоатация повредена принадлежност!

- Извадете всички части на принадлежността от опаковката и отстранете наличния опаковъчен материал.
- Проверете всички части за комплектност и видими повреди.

→ Фигура 







- Преди първата употреба почистете и подсушете щателно всички части.
→ „Почистване и поддръжка“ вижте страница 57

Цветово обозначение



Задвижванията на основния уред са с различен цвят (черен, жълт и червен). Принадлежностите имат същото цветово обозначение. Използвайте тази принадлежност единствено на **предното жълто** задвижване.

Символи и маркировки


| Символ | Значение |
|---|---|
|  | Спазвайте указанията в ръководството за употреба. |
|  | Повишено внимание! Въртящи се приставки. Не посягайте в улей за пълнене. |
|  | Поставете капака () и го затегнете () |
|  | Маркировка за поставяне на капака. |

Дискове за раздробяване

Указания:

- Двустранни дискове: след поставяне желаната страна трябва да сочи нагоре.
- Едностранни дискове: след поставяне страната с ножа/издатините трябва да сочи нагоре.

Препоръчителни скорости

| | |
|---|---|
| 7 | Двустранен диск за рязане, двустранен диск за стъргане, диск за средно фино и грубо стъргане, диск за рязане на зеленчуци по азиатски, Двустранен диск Profi Supercut, диск за помфри |
| M  | Неподходящ за използване с дисковете за раздробяване. |

Двустраниен диск за рязане – дебело / тънко

За нарязване на плодове и зеленчуци на дебели шайби (напр. за огретен с картофи или пържени картофи) или на тънки шайби (напр. за салатата с краставици или зеленчуков чипс).

Обозначение на диска:

- 1 = дебела страна за рязане
- 3 = тънка страна за рязане

Указание: Двустраниният диск за рязане не е подходящ за нарязване на твърди сирена, хляб, хлебчета и шоколад. Режете сварени картофи само в охладено състояние.



Двустраниен диск за стъргане – едро / фино

За настъргване на плодове, зеленчуци и сирене (напр. настъргано с грубата страна сирене гауда или едамер за пица или настърган с фината страна хрян като гарнитура или основа за сосове).

Обозначение на диска:

- 2 = груба страна за стъргане
- 4 = фина страна за стъргане

Указание: Двустраниният диск за стъргане не е подходящ за настъргване на ядки или твърдо сирене (напр. сирене пармезан). Стържете меките сирена с грубата страна.



Диск за стъргане – средно фино

За настъргване на сурови картофи, твърди сирена (напр. пармезан), охладен шоколад или ядки.

Указание: Дискът за стъргане не е подходящ за настъргване на меко и нарязано сирене.



Диск за стъргане – едро

За настъргване на сурови картофи (напр. за картофени кюфтета или кнедли).



Диск за рязане на зеленчуци по азиатски

За нарязване на плодове и зеленчуци на фини ивици (напр. за зеленчуци на тиган).



Двустраниен диск Profi Supercut – рязане на тънко / дебело

За рязане на плодове и зеленчуци на дебели или тънки шайби. Особено подходящ за много меки хранителни продукти (напр. преузрели домати) и влакнести хранителни продукти (напр. праз или дръжки от целина).

Обозначение на диска:

- 1 = дебела страна за рязане
- 3 = тънка страна за рязане

Указание: Двустраниният диск не е подходящ за рязане на твърди сирена, хляб, хлебчета и шоколад. Режете сварени картофи само в охладено състояние.



Диск за помфри

За нарязване на сурови картофи за помфри.





Подготовка

⚠ Опасност от нараняване

- Не посягайте към острите ножове и ръбове на дисковете за раздробяване. Хващайте дисковете за раздробяване само за ръба или пластмасовата част!
- Поставете/Сваляйте принадлежността само при пълен покой на задвижването и изключен от контакта щепсел.
- Използвайте принадлежността само в напълно сглобено състояние.
- Никога не монтирайте принадлежността на основния уред.
- Използвайте принадлежността единствено в предвиденото за целта работно положение.

→ **Последователност от фигури B**

Важно: Подгответе основния уред съгласно описанието в главното ръководство. Приставката за рязане може да се използва само с правилно поставена купа (без капак).

1. Поставете дискодържача в корпуса. Двете лопатки трябва да са отдолу.
2. Поставете желания диск за раздробяване на дискодържача. Обърнете внимание коя страна сочи нагоре.
3. Поставете капака ().
4. Завъртете капака в посока на часовниковата стрелка до упор ().

Употреба

Опасност от нараняване

Никога не посягайте в улея за пълнене. За избутване използвайте единствено включения в окомплектовката на доставката избутвач.

Внимание!

- Избягвайте натрупване на нарязани продукти в изходния отвор.
- Не упражнявайте голям натиск с избутвача.

→ **Последователност от фигури C**

1. Поставете приставката за рязане на предното жълто задвижване съгласно фигурата.
2. Натиснете го надолу и го завъртете в посока на часовниковата стрелка до упор.
3. Включете щепсела в контакта. Поставете въртящия се превключвател на препоръчаната скорост.
4. Сипете подготвените хранителни продукти в улея за пълнене.
5. За избутване използвайте единствено включения в окомплектовката на доставката избутвач.

6. Когато завършите обработката или обработените хранителни продукти в купата почти достигат изходния отвор, поставете въртящия се превключвател на **O**. Изчакайте пълното спиране на задвижването. Извадете щепсела от контакта.
7. Натиснете деблокиращия бутон и повдигнете подвижното рамо с приставката за рязане до упор.
8. Завъртете купата в посока на часовниковата стрелка, свалете я и я почистете.
9. Натиснете деблокиращия бутон и натиснете надолу подвижното рамо до упор.
10. Завъртете приставката за рязане обратно на часовниковата стрелка и я свалете.
 - Почистете всички части непосредствено след употреба.
 - „Почистване и поддръжка“ вижте страница 57

Указание: За равномерни резултати от рязането обработвайте тънките продукти за рязане на снопове.

Отстраняване на натрупване или запушване:

- Изключете уреда, изчакайте пълното спиране на задвижването и извадете щепсела от контакта.
- Свалете капака на приставката за рязане и изпразнете улея за пълнене.
- За отстраняване на захванати под диска за раздробяване хранителни продукти свалете приставката за рязане, извадете диска и дискодържача и отстранете запушването.

Почистване и поддръжка

Използваните части на принадлежността трябва да се почистват щателно след всяка употреба.

⚠ Опасност от нараняване

Никога не посягайте към острието на ножове и ръбове на дисковете за раздробяване. Хващайте дисковете единствено за пластмасовата част в средата.

Внимание!

- Не използвайте съдържащи алкохол почистващи средства.
- Не използвайте остри, режещи или метални предмети.
- Не използвайте абразивни кърпи или почистващи средства.
- Не притискайте пластмасовите части при поставянето в съдомиялната машина, защото са възможни трайни деформации!

Разглобяване на приставката за рязане

- Разглобете приставката за рязане в обратна на описаната в глава „Подготовка“ последователност.
→ „Подготовка“ *вижте страница 55*

На **фигура D** е описано почистването на отделните части.

Указание: При обработка напр. на моркови е възможно оцветяване на пластмасовите части, което може да се отстрани с няколко капки олио.

Защита от претоварване

За предотвратяване на по-големи щети на уреда в случай на претоварване на приставката за рязане нейният задвижващ вал има място, предвидено за счупване. При претоварване задвижващият вал се счупва на това място.

Резервни части с място, предвидено за счупване, не се покриват от нашата гаранция. Нов дискодържач можете да поръчате от службата за обслужване на клиентите (Кат. № 10000314).

Запазваме си правото на промени.

التنظيف والعناية

يجب تنظيف جميع الأدوات والملحقات المستخدمة بعد كل استخدام جيداً.

⚠️ خطر حدوث إصابات

يجب عدم وضع اليد على أو الإمساك بسكاكين وحواف أقراص التقطيع. ولا تمسك الأقراص إلا من منتصفها عند الجزء البلاستيكي.

تنبيه هام!

- لا تستخدم المنظفات التي تحتوي على الكحول في تنظيف الماكينة.
- لا تستخدم أي أغراض معدنية حادة أو مدببة في التنظيف.
- لا تستخدم أي قماش جلق أو منظفات سنفرة.
- يجب مراعاة عدم انحشار الأجزاء المصنعة من البلاستيك داخل ماكينة غسل الأواني، حيث إنه قد يطرأ من جراء ذلك تغييرت مستديمة على هيئتها!

تفكيك خرطة تمريرية فورية

- قم بتفكيك الخرطة التمريرية الفورية بترتيب معكوس بالشكل الموضح أسفل «التحضير».
- ← «التحضير» انظر صفحة ar-4

في الصورة **D** تجدون نظرة عامة توضح لكم كيفية تنظيف الأجزاء الفردية.

ملحوظة: مثلاً عند التعامل مع الجزر يحدث تغيرات في لون الأجزاء البلاستيكية، هذه التغيرات يمكن إزالتها باستخدام بعض قطرات زيت الطعام.

التأمين ضد التحميل الزائد

للحول دوت ترتب تلف أو ضرر جسيم بالجهاز الخاص بكم عند حدوث تحميل زائد على الخرطة التمريرية الفورية فإن عمود الدوران مجهز بموضع انكسار. عند حدوث تحميل زائد فإن عمود الدوران ينكسر عند هذا الموضع.

قطع الغيار ذات موضع الانكسار المحدد مسبقاً لا تعد جزءاً من التزاماتنا المترتبة على الضمان. يتوفر حامل أقراص لدى خدمة العملاء (رقم الطلب 10000314).

نحتفظ بحقنا في إجراء أية تعديلات.

التحضير

⚠️ خطر حدوث إصابات

- يجب عدم وضع اليد على أو الإمساك بسكاكين وحواف أقرص التقطيع. يجب عدم الإمساك بأقرص التقطيع إلا من الإطار أو الجزء البلاستيكي!
- يجب عدم تركيب أو إخراج الملحق الإضافي إلا عندما تكون وحدة الإدارة في وضع السكون التام ويكون قابس الجهاز قد تم إخرجه من مقبس التغذية بالكهرباء.
- يجب عدم استخدام الملحق الإضافي إلا عندما تكون كافة أجزائه مركبة مع بعضها على الوجه الصحيح!
- لا تترك الملحق أبداً على الجهاز الرئيسي.
- لا تستخدم الملحق إلا في وضع الشغل المخصص له.

← متوالية الصور B

- هام:** قم بإعداد الجهاز الأساسي بالشكل الموضح في الدليل الأساسي. لا يمكن أن يتم تشغيل الخراطة التمريرية الفورية إلا مع تركيب الوعاء بشكل صحيح (بدون غطاء).
1. ركب حامل الأقرص في العلبة. يجب أن يكون الجناحان موجهان إلى أسفل.
 2. يتم وضع قرص التقطيع المرغوب على حامل الأقرص. احرص على مراعاة الجانب المشير إلى أعلى.
 3. ركب الغطاء (▼).
 4. قم بإدارة الغطاء في اتجاه عقارب الساعة حتى النهاية (●).

الاستخدام

⚠️ خطر حدوث إصابات

- لا تدخل يدك مطلقاً في فوهة الملء. لإدخال مكونات لاحقاً يجب عدم استخدام أي شيء سوى الكباس المورد.

تنبيه هام!

- يجب مراعاة تجنب حدوث تكس ارتدادي للمادة الغذائية الجاري إعدادها في فتحة الإخراج.
- لا تضغط بقوة كبيرة على الكباس.

← متوالية الصور C

1. ركب الخراطة التمريرية على المحرك الأمامي الأصفر كما هو موضح.
 2. اضغط نحو الأسفل وقم باللف في اتجاه عقارب الساعة حتى النهاية.
 3. أدخل قابس الجهاز في المقبس. يتم ضبط المفتاح الدوار على السرعة الموصى بها.
 4. ضع الطعام المجهز في فتحة الملء.
 5. لا تستخدم سوى الكباس المورد.
 6. عند انتهاء عملية المعالجة أو عندما تكاد تصل المواد الغذائية المعالجة في الوعاء إلى فوهة الإخراج، انقل مفتاح الدوران إلى الوضع O. انتظر إلى أن يتوقف المحرك. انزع القابس الكهربائي.
 7. استمر في الضغط على زر تحرير القفل وارفع الذراع المتراوح مع الخراطة التمريرية الفورية حتى النهاية.
 8. أدر الوعاء في اتجاه عقارب الساعة ثم افصله عن الجهاز وقم بتفريغه.
 9. استمر في الضغط على زر تحرير القفل والذراع المتراوح إلى أسفل حتى النهاية.
 10. أدر الخراطة التمريرية الفورية في الاتجاه المعاكس لدوران عقارب الساعة ثم افصلها عن الجهاز.
- نظف كل الأجزاء بعد الاستخدام مباشرة.
- ← «التنظيف والعناية» انظر صفحة ar-5

ملحوظة: لتحقيق نتائج تقطيع منتظمة يتم إدخال المواد الغذائية الرفيعة المطلوب إعدادها على هيئة حزم.

تغلب على مواضع الترسبات أو الانسداد:

- أوقف تشغيل الجهاز وانتظر إلى أن تتوقف وحدة الإدارة تماماً واسحب القابس الكهربائي.
- قم بخلع غطاء الخراطة التمريرية الفورية وقم بتفريغ فوهة الملء.
- لإخراج المواد الغذائية المثبتة أسفل قرص التقطيع، اخلع الخراطة التمريرية الفورية وأخرج القرص وحامل الأقرص وتخلص من مواضع الانسداد.

ملحوظة: قرص البشر ذو الوجهين الوظيفيين غير صالح لبشر المكسرات (البندق، اللوز، إلخ). جبن بارميزان).. يمكن بشر الجبن الخفيف بواسطة الجانب الخشن.



قرص البشر - متوسط النعومة
لبشر البطاطس النيئة، الجبن الصلب (مثلاً جبن البارميزان)، شيكولاتة مبردة ومكسرات.

ملحوظة: قرص البشر غير صالح لبشر أنواع الجبن اللينة وأنواع الجبن القابلة للتقطيع لشرايح.



قرص بشر - خشن
لبشر البطاطس النيئة (مثلاً لإعداد كفتة البطاطس أو الكبيبة أو أقراص البطاطس المقلية).



قرص خضروات آسيا
لتقطيع الفواكه والخضروات شرايح دقيقة (مثلاً لإعداد يخني خضروات).



**قرص التقطيع الحاد الدوار
ذو الوجهين الوظيفيين -
سميك / رفيع**

لتقطيع الفواكه والخضروات إلى شرائح سمكية أو رفيعة. مناسب تماماً للأطعمة الطرية جداً (مثل الطماطم الناضجة جداً) أو المليئة بالألياف (مثل الكراث أو الكرفس).

علامة التمييز على القرص:

1 = جانب تقطيع سميك

3 = جانب تقطيع رفيع

تنبيه: قرص التقطيع ذو الوجهين الوظيفيين غير صالح لتقطيع الجبن الجاف والخبز وأرغفة الخبز الصغيرة والشيكولاتة. البطاطس المسلوقة يجب عدم تقطيعها إلا عندما تكون باردة.



قرص تقطيع أصابع البطاطس
لتقطيع البطاطس النيئة إلى أصابع لإعداد البطاطس المقلية.

أقراص التقطيع

إرشادات:

- أقراص التحويل: يجب أن يشير الجانب المرغوب إلى أعلى بعد انتهاء التركيب.
- الأقراص أحادية الجانب: يجب أن يشير الجانب الموجود عليه السكين / الارتفاعات إلى أعلى بعد انتهاء التركيب.

توصيات السرعة

| | |
|---|--|
| 7 | قرص تقطيع التحويل، قرص بشر التحويل، قرص التفشير بنعومة متوسطة وخشنة، قرص خضروات آسيا، قرص التقطيع الحاد الدوار - ذو الوجهين الوظيفيين - سميك/رفيع، قرص تقطيع أصابع البطاطس غير مناسب للاستخدام مع أقراص التقطيع. |
| M | |

قرص تقطيع بوجهين وظيفيين - سميك / رفيع

لتقطيع الفواكه والخضروات في الأقراص السمكية (مثلاً لشرايح البطاطس أو البطاطس المحمرة) أو الأقراص الرفيعة (مثلاً لسلطة الخيار أو رقائق الخضروات).

علامة التمييز على القرص:

1 = جانب تقطيع سميك

3 = جانب تقطيع رفيع

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



قرص البشر ذو الوجهين الوظيفيين - خشن / ناعم

لغرض بشر الخضروات والفواكه والجبن (مثلاً باستخدام الجانب الخشن إعداد جبن الجودة أو الإيدام المبشورة كأحد مكونات البيتزا) أو باستخدام الجانب الناعم إعداد فجل الخيل المبشور كأحد الإضافات أو كأساس لإعداد الصوص).

علامة التمييز على القرص:

2 = جانب البشر الخشن

4 = جانب البشر الناعم

نظرة عامة

رجاء فرد الصفحة المحتوية على الصور.

← الصورة A

خراطة تمريرية فورية

1 كباس / كوب قياس

2 غطاء

a أنبوب الملاء

b العلامات والرموز الملونة (أصفر)

c العلامة

3 أقراص التقطيع

a قرص تقطيع بوجهي وظيفيين - سميك/رفيع

b قرص بشر بوجهين وظيفيين - خشن/ناعم

c قرص البشر - متوسط النعومة

d قرص بشر - خشن

e قرص خضروات آسيا

f قرص التقطيع الحاد الدوار - ذو الوجهين

الوظيفيين - سميك/رفيع *

g قرص تقطيع أصابع البطاطس *

4 حامل الأقراص

a مأخذ الأقراص

b أجنحة

c محور الدفع

5 جسم الاحتواء

a فتحة إخراج

b العلامة

6 تجهيزة تقطيع المكعبات (MUZ9CC1) *

(دليل الاستخدام المنفصل)

* على حسب الطراز

قبل الاستخدام لأول مرة

قبل استخدام الملحق التكميلي الجديد، يجب إخراج محتوياته بالكامل وتنظيفها ثم فحصها.

تنبيه هام!

إياك أن تشغل ملحقًا تكميليًا متضررًا!

■ أخرج كل الكماليات من العبوة وتخلص من مواد التغليف الموجودة.

■ تأكد من اكتمال جميع الأجزاء ومن وجود أضرار ملحوظة. ← الصورة A

■ نظف جميع الأجزاء ثم جففها جيدًا قبل الاستخدام الأولي. ← «التنظيف والعناية» انظر

صفحة ar-5

العلامات والرموز الملونة



مركبات الجهاز الأساسي تحمل ألوانًا

متنوعة (أسود وأصفر وأحمر). علامات

التمييز اللونية هذه يمكن إيجادها أيضًا على الكماليات.

لا تستخدم هذا الملحق الإضافي إلا على المحرك

الأمامي الأصفر.

الرموز والعلامات

| الرمز | المدلول |
|-------|--|
| | احرص على مراعاة تعليمات دليل الاستخدام. |
| | احترس! أدوات عمل تعمل بحركة دورانية! لا تدخل يدك في فوهة الملاء. |
| | ركب الغطاء () وأحكم ربطه (). |
| | علامة تركيب الغطاء. |

الاستعمال المطابق للتعليمات

هذا الملحق خاص بماكينه المطبخ MUM9 (فئة الصنع «OptiMUM»). يجب مراعاة تعليمات الاستخدام الخاصة بماكينه المطبخ.

لا تستخدم هذا الملحق مطلقاً لأجهزة أخرى. لا تستخدم إلا الأجزاء ذات الصلة. هذا الملحق الإضافي صالح لتقطيع وبشر وتقسير مواد غذائية. المواد الغذائية التي يتم معالجتها يلزم أن تكون خالية من الأجزاء والمكونات الصلبة (على سبيل المثال العظام). لا يسمح باستخدام هذا الملحق في معالجة أي أشياء أو أجسام أو عناصر أخرى.

إرشادات الأمان

⚠️ خطر حدوث إصابات!


- لا تدخل يدك مطلقاً في فوهة الملعق. فلا تستخدم سوى الكباس المرفق!
- يجب عدم وضع اليد على أو الإمساك بسكاكين وحواف أقراص التقطيع. ولا تمسك الأقراص إلا من منتصفها عند الجزء البلاستيكي.
- يجب عدم استخدام الملحق الإضافي إلا عندما تكون كافة أجزائه مركبة مع بعضها على الوجه الصحيح! لا تركيب الملحق أبداً على الجهاز الرئيسي. لا تستخدم الملحق إلا في وضع الشغل المخصص له. لا تستخدم الكماليات إلا من المحرك الأصفر الأمامي. يجب عدم تركيب أو إخراج الملحق الإضافي إلا عندما تكون وحدة الإدارة في وضع السكون التام ويكون قابس الجهاز قد تم إخرجه من مقبس التغذية بالكهرباء.

⚠️ تنبيه هام!

احرص على ألا يوجد جسم غريب في أنبوب الملعق أو في العلبة. لا تستخدم أشياء (مثلاً السكين والملعقة) في فوهة التعبئة أو في العلبة.

⚠️ هام!

يجب تنظيف الملحق الإضافي جيداً بعد كل استخدام له أو بعد طول فترة عدم الاستخدام. ← «التنظيف والعناية» انظر صفحة ar-5

 Beratung und Reparaturauftrag bei Störungen

DE 0911 70 440 040

AT 0810 550 511

CH 0848 840 040

Die Kontaktdaten aller Länder finden Sie im beiliegenden Kundendienst-Verzeichnis.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

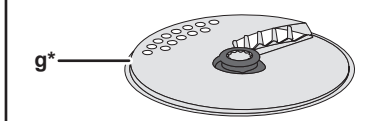
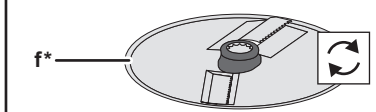
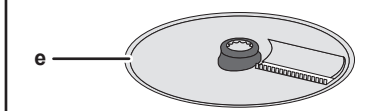
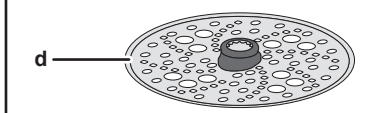
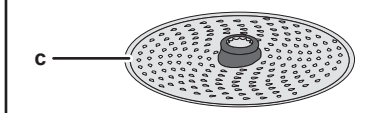
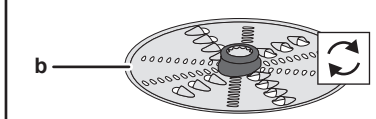
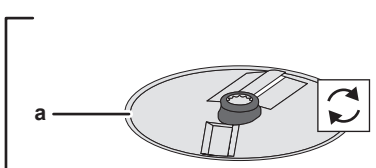
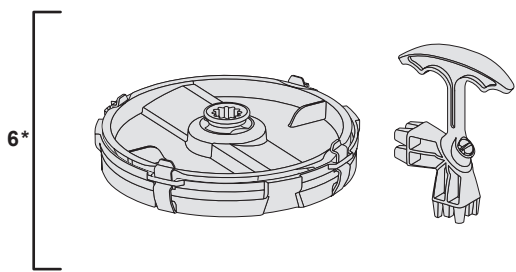
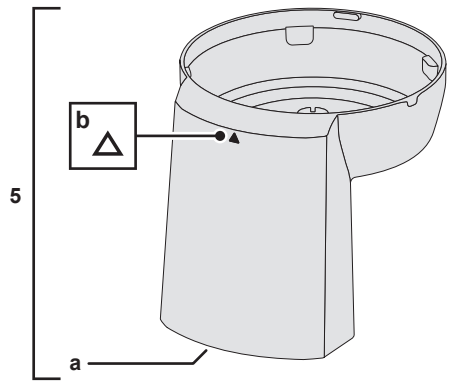
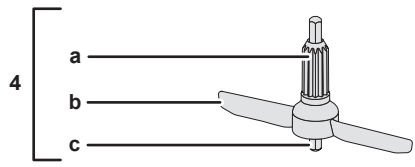
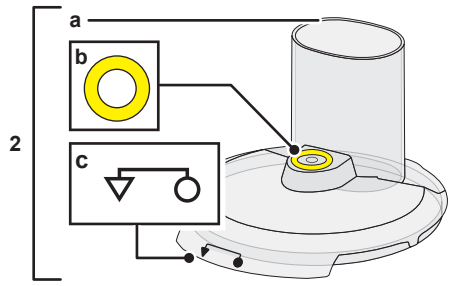
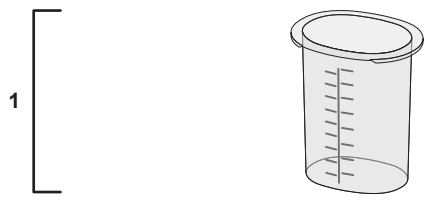
www.bosch-home.com

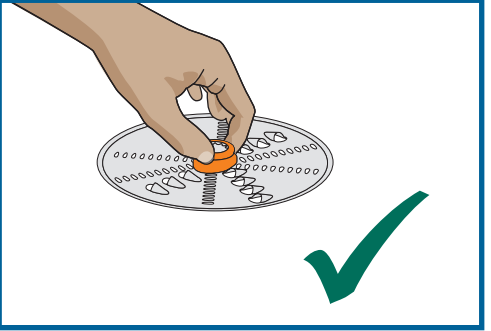
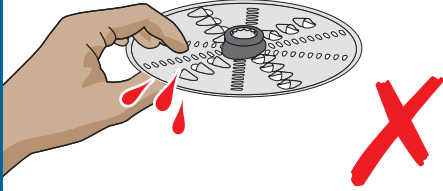


8001066214

970412

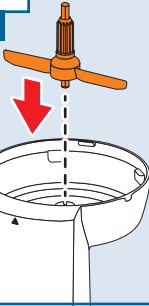
A



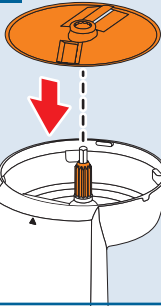


B

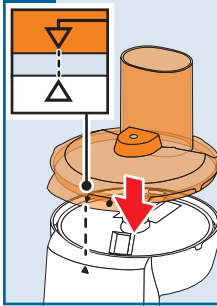
1



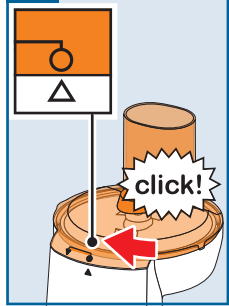
2

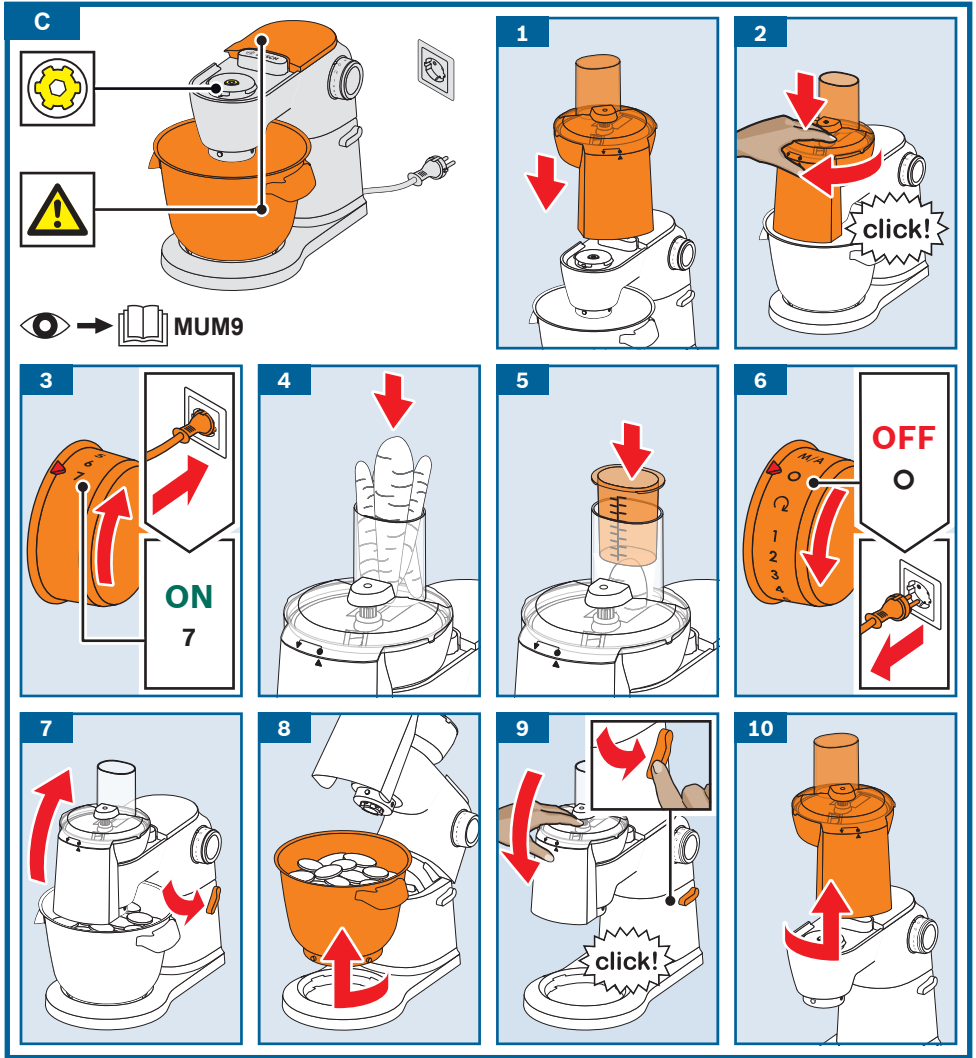


3



4





D

| | | |
|--|---|------|
| | | |
| | ✓ | ⚠️ X |
| | ✓ | ✓ |
| | ✓ | ⚠️ X |