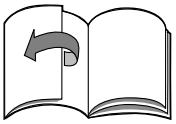
Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome

MUZ5VL1

BOSCH

de Gebrauchsanleitung
en Operating instructions
fr Notice d'utilisation
it Istruzioni per l'uso
nl Gebruiksaanwijzing
da Brugsanvisning
no Bruksanvisning
sv Bruksanvisning
fi Käyttöohje
es Instrucciones de uso
pt Instruções de serviço
el Οδηγίες χρήσης
tr Kullanma talimatı
pl Instrukcja obsługi
hu Használati utasítás
uk Інструкція з експлуатації
ru Инструкция по эксплуатации
ar تعليمات الاستخدام

de Deutsch 3
en English 6
fr Français 9
it Italiano 12
nl Nederlands 15
da Dansk 18
no Norsk 21
sv Svenska 24
fi Suomi 27
es Español 30
pt Português 33
el Ελληνικά 36
tr Türkçe 39
pl Polski 42
hu Magyar 45
uk Українська 48
ru Русский 51
ar عربي 56



Zu Ihrer Sicherheit

Dieses Zubehör ist für die Küchenmaschine MUM5... bestimmt. Gebrauchsanleitung der Küchenmaschine beachten.
Dieses Zubehör ist zum Schneiden und Raspeln von Lebensmitteln geeignet. Es darf nicht zur Verarbeitung von anderen Gegenständen bzw. Substanzen benutzt werden. Bei Verwendung der vom Hersteller zugelassenen Zubehörteile sind weitere Anwendungen möglich.

⚠ Sicherheitshinweise für dieses Gerät

Verletzungsgefahr!

Nicht in die scharfen Messer und Kanten der Zerkleinerungsscheiben greifen. Zerkleinerungsscheiben nur am Rand anfassen!
Durchlaufschnitzler nur bei Stillstand des Antriebes und bei gezogenem Netzstecker aufsetzen/abnehmen.
Nicht in den Einfüllschacht greifen, zum Nachschieben Stopfer verwenden.
Zubehör nur bei Stillstand des Antriebs aufsetzen/abnehmen.

Wichtig!

Zubehör nur in der aufgeführten Arbeitsposition verwenden.
Zubehör nur im komplett zusammengesetztem Zustand verwenden.
Zubehör nie am Grundgerät zusammenbauen.

Auf einen Blick

Bitte Bildseiten ausklappen.

Bild A

1 **Gehäuse mit Auslassöffnung**
2 **Scheibenträger**
3 **Zerkleinerungsscheiben**
   a Wende-Schneidscheibe – dick/dünn
   b Wende-Raspelscheibe – grob/fein
   c Reibscheibe – mittelfein
   d) Kartoffelpudffer-Scheibe
   e) Asiagemüse-Scheibe
4 **Deckel mit Einfüllschacht**
5 **Stopfer**

Bild B

Arbeitsposition

Schutz vor Überlastung

Bild C

Um bei einer Überlastung des Durchlaufschnitzlers größere Schäden an Ihrem Gerät zu verhindern, verfügt die Antriebswelle des Durchlaufschnitzlers über eine Einkerbung (Sollbruchstelle). Bei Überlastung bricht die Antriebswelle an dieser Stelle.
Ein neuer Scheibenträger mit Antriebswelle ist beim Kundendienst erhältlich.
Ersatzteile mit Sollbruchstelle sind nicht Bestandteil unserer Garantieverpflichtungen. Solche Ersatzteile sind beim Kundendienst käuflich erhältlich (Best.-Nr. 00630760).

Bedienen

Verletzungsgefahr

Nicht in die scharfen Messer und Kanten der Zerkleinerungsscheiben greifen. Zerkleinerungsscheiben nur am Rand anfassen!
Durchlaufschnitzler nur bei Stillstand des Antriebes und bei gezogenem Netzstecker aufsetzen/abnehmen.
Nicht in den Einfüllschacht greifen, zum Nachschieben Stopfer verwenden.

Achtung!
Durchlaufschnitzler nur in komplett zusammengesetztem Zustand verwenden.
Durchlaufschnitzler nie am Grundgerät zusammenbauen.
Durchlaufschnitzler nur in der aufgeführten Betriebsposition betreiben.

Wichtiger Hinweis

In dieser Gebrauchsanleitung empfohlene Richtwerte für die Arbeitsgeschwindigkeit beziehen sich auf die Geräte mit 7-stufigem Drehschalter.
Für Geräte mit 4-stufigem Drehschalter finden Sie die Werte in Klammern jeweils dahinter.

Wende-Schneidscheibe – dick/dünn

zum Schneiden von Obst und Gemüse.
Verarbeitung auf Stufe 5 (3).
Bezeichnung auf der Wende-Schneidscheibe:
„1“ für die dicke Schneidseite
„3“ für die dünne Schneidseite

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

Wende-Raspelscheibe – grob/fein

zum Raspeln von Gemüse, Obst und Käse, außer Hartkäse (z. B. Parmesan).
Verarbeitung auf Stufe 3 (2) oder 4 (3).
Bezeichnung auf der Wende-Raspelscheibe:
„2“ für die grobe Raspelseite
„4“ für die feine Raspelseite

Achtung!
Die Wende-Raspelscheibe ist nicht geeignet zum Raspeln von Nüssen. Weichkäse nur mit der groben Seite auf Stufe 7 (4) raspeln.

Reibscheibe – mittelfein

zum Reiben von rohen Kartoffeln, Hartkäse (z. B. Parmesan), gekühlter Schokolade und Nüssen.
Verarbeitung auf Stufe 7 (4).

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

Kartoffelpuffer-Scheibe

Zum Reiben roher Kartoffeln für Rösti und Kartoffelpuffer, zum Schneiden von Obst und Gemüse in dicke Scheiben.
Verarbeitung auf Stufe 7 (4).

Asiagemüse-Scheibe

Schneidet Obst und Gemüse in feine Streifen für asiatische Gemüsegerichte.
Verarbeitung auf Stufe 7 (4).

Achtung!
Die Messer müssen nach dem Einsetzen nach oben zeigen.

Arbeiten mit dem Durchlaufschnitzler Bild D

- Entriegelungstaste drücken und Schwenkarm in Position **2** bringen.
- Schüssel einsetzen:
  - Nach vorne geneigte Schüssel aufsetzen und dann abstellen,
  - gegen den Uhrzeigersinn bis zum Einrasten drehen.

- Entriegelungstaste drücken und Schwenkarm in Position **3** bringen.
- Antriebsschutzdeckel vom Antrieb des Durchlaufschnitzlers abnehmen (Bild **D**-5a).
- Scheibenträger am unteren Ende festhalten, dabei müssen die beiden Spitzen nach oben zeigen.
- Gewünschte Schneid- oder Raspelscheibe vorsichtig auf die Spitzen des Scheibenträgers auflegen (Bild **D**-6a). Bei Wende-Scheiben darauf achten, dass die gewünschte Seite nach oben zeigt.
- Scheibenträger am oberen Ende ergreifen und in das Gehäuse einsetzen (Bild **D**-6b).
- Deckel aufsetzen (Markierung beachten) und im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.
- Durchlaufschnitzler wie in Bild **D**-8 gezeigt auf den Antrieb setzen und im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.
- Drehschalter auf empfohlene Stufe stellen.

- Zu verarbeitende Lebensmittel in den Einfüllschacht geben und mit dem Stopfer nachschieben.

Achtung!
Einen Rückstau des Schneidgutes in der Auslassöffnung vermeiden.

Tipp: Für gleichmäßige Schneidergebnisse dünnes Schnittgut bundweise verarbeiten.

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

Nach der Arbeit

- Gerät am Drehschalter ausschalten.
- Netzstecker ziehen.
- Durchlaufschnitzler gegen den Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.
- Deckel gegen den Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.
- Scheibenträger mit Scheibe entnehmen. Dazu mit dem Finger von unten gegen die Antriebswelle drücken (**Bild E**).
- Alle Teile reinigen, siehe „Reinigen und Pflegen“.

Reinigen und Pflegen

Verletzungsgefahr

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

Achtung!
Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden. Oberflächen können beschädigt werden.

Alle Teile des Durchlaufschnitzlers sind spülmaschinenfest.

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

For your safety

This accessory is designed for the food processor MUM5... .
Follow the operating instructions for the food processor.
This accessory is suitable for cutting and shredding food.
It must not be used for processing other objects or substances.
Other applications are possible if the accessories approved by the manufacturer are used.

⚠ Safety instructions for this appliance

Risk of injury!
Do not grip the sharp blades or edges of the cutting discs.
Take hold of cutting discs by the edge only.
Before attaching/removing the continuous-feed shredder, wait until the drive has come to a standstill and pull out the mains plug.
Keep fingers clear of the filling shaft, add more ingredients with the pusher.
Do not remove/attach accessories until the drive has stopped.

Important!
Use the accessories in the indicated operating position only.
The accessories must be completely assembled before use.
Never assemble accessories on the base unit.

Overview

Please fold out the illustrated pages.

Fig. A

1 **Housing with outlet opening**
2 **Disc holder**
3 **Cutting discs**
   a Reversible slicing disc – thick/thin
   b Reversible shredding disc – coarse/fine
   c Grating disc – medium-fine
   d) Potato fritter disc
   e) Asian vegetable disc
4 **Cover with filling shaft**
5 **Pusher**

Fig. B
Operating position

Predetermined breaking point

Fig. C
The built-in predetermined breaking point protects the drive of the appliance.
If an overload occurs, the drive shaft of the con-tinuous-feed shredder breaks. However, the drive shaft can easily be replaced.
A new disc holder with drive shaft is available from customer service.
Spare parts with a predetermined breaking point are not a component of our warranty obligations.
Such spare parts can be purchased from customer service (order no. 00630760).

Operation

Risk of injury

Do not grip the sharp blades or edges of the cutting discs. Take hold of cutting discs by the edge only.
Before attaching/removing the continuous-feed shredder, wait until the drive has come to a standstill and pull out the mains plug.
Keep fingers clear of the filling shaft, add more ingredients with the pusher.

Warning!
The continuous-feed shredder must be completely assembled before use.
Never assemble the continuous-feed shredder on the base unit.
Operate the continuous-feed shredder in the indicated operating position only.

Important information

In these instructions for use the recommended reference values for the operating speed refer to appliances with a 7-setting rotary switch.
For appliances with a 4-setting rotary switch you can find the values in brackets after the values for a 7-setting rotary switch.

Reversible slicing disc – thick/thin

for slicing fruit and vegetables.
Process at setting 5 (3).
Designation on the reversible slicing disc:
"1" for the thick slicing side
"3" for the thin slicing side

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

Reversible shredding disc – coarse/fine

for shredding vegetables, fruit and cheese, except for hard cheese (e.g. Parmesan).
Processing at setting 3 (2) or 4 (3).
Designation on the reversible shredding disc:
"2" for the coarse shredding side
"4" for the fine shredding side

Warning!
The reversible shredding disc is not suitable for shredding nuts. Shred soft cheese with the coarse side only at setting 7 (4).

Grating disc – medium-fine

for grating raw potatoes, hard cheese (e.g. Parmesan), cooled chocolate and nuts.
Process at setting 7 (4).

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

Potato fritter disc

For grating raw potatoes for rostis and potato fritters, for cutting fruit and vegetables into thick slices.
Process at setting 7 (4).

Asian vegetable disc

Slices fruit and vegetables into fine strips for Asian vegetable dishes.
Process at setting 7 (4).

Warning!
The inserted blades must be face up.

Working with the continuous-feed shredder Fig. D

- Press the Release button and move the swivel arm to position **2**.
- Insert the bowl:
  - Tilt the bowl forwards and then set it down.
  - Turn anti-clockwise until it locks into place.

- Press the Release button and move the swivel arm to position **3**.
- Remove drive cover from the drive of the continuous-feed shredder (Fig. **D**-5a).
- Hold disc holder at the lower end, ensuring that the two tips are face up.
- Carefully place the required slicing or shredding disc onto the tips of the disc holder (Fig. **D**-6a). In the case of reversible discs, ensure that the required side is face up.
- Grip disc holder at the upper end and insert into the housing (Fig. **D**-6b).
- Attach the cover (note mark) and turn all the way in a clockwise direction.
- Place continuous-feed shredder on the drive and rotate all the way in a clockwise direction, as illustrated in Fig. **D**-8.
- Turn rotary switch to recommended setting.

- Put food to be processed in the feed tube and push down with the pusher.

Warning!
Prevent the cut ingredients from building up in the outlet opening.
Tip: To ensure even cutting results, process thin ingredients in bunches.
Note: If the food to be processed sticks in the continuous-feed shredder, switch food processor off, pull out mains plug, wait until the drive comes to a standstill, remove cover from the continuous-feed shredder and empty feed tube.

After using the appliance

- Switch off the appliance with the rotary switch.
- Remove mains plug.
- Rotate the continuous-feed shredder in an anti-clockwise direction and remove.
- Rotate the lid in an anti-clockwise direction and remove.
- Remove disc holder with disc.
  To do this, press finger from below against the drive shaft (**Fig. E**).
- Clean all parts, see “Cleaning and servicing”.

Cleaning and servicing

Risk of injury

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

Warning!
Do not use abrasive cleaning agents. Surfaces may be damaged.
All parts of the continuous-feed shredder are dishwasher-proof.
Tip: To remove the red film after processing e.g. carrots, pour a little cooking oil on a cloth and rub the film off the continuous-feed shredder (not the cutting discs).
Then rinse the continuous-feed shredder.

Pour votre sécurité

Cet accessoire est destiné au robot culinaire MUM5... .
Respectez la notice d'utilisation du robot culinaire.
Cet accessoire convient pour émincer et râper les produits alimentaires. Il ne doit pas servir à transformer d'autres objets ou substances.
D'autres applications sont possible à condition d'utiliser les accessoires homologués par le fabricant.

⚠ Consignes de sécurité pour cet appareil

Risque de blessures !

N'approchez pas les doigts des lames et des arêtes, tranchantes, des disques à réduire. Ne saisissez les disques à réduire que par leurs bords !
Ne posez/retirez l'accessoire râpeur / éminceur qu'après avoir éteint le moteur et débranché la fiche mâle de la prise de courant.
N'introduisez jamais les doigts dans l'ouverture pour ajout ; pour faire avancer les aliments, utilisez le pilon poussoir.
Ne posez / retirez l'accessoire qu'après que l'entraînement s'est immobilisé.

Important !

N'utilisez les accessoires que dans la position de travail indiquée.
N'utilisez les accessoires qu'après les avoir entièrement assemblés.
N'assemblez jamais les accessoires sur l'appareil de base.

Vue d'ensemble

Veuillez déplier les volets illustrés.

Figure A

1 **Boîtier avec orifice de sortie**
2 **Porte-disque**
3 **Disques à réduire**
   a Disque à découper réversible – épais / mince
   b Disque à râper réversible – épais / fin
   c Disque à râper – mi-fin
   d) Disque pour galettes de pommes de terre
   e) Disque à légumes asiatiques
4 **Couvercle avec ouverture pour ajout**
5 **Pilon-poussoir**

Figure B

Position de travail

Protection contre la surcharge

Figure C

Pour empêcher un endommagement important de votre appareil en cas de surcharge de l'accessoire râpeur / éminceur, l'arbre d'entraînement de ce dernier comporte une entaille (zone de rupture programmée).
En cas de surcharge, l'arbre d'entraînement casse à cet endroit.
Un nouveau porte-disques à arbre d'entraînement est disponible auprès du service après-vente.
Les pièces de rechange à zone de rupture programmée ne sont pas couvertes par nos engagements à garantie.
Vous pouvez acheter de telles pièces de rechange auprès du service après-vente (n° de réf. 00630760).

Utilisation

Risque de blessures

N'approchez pas les doigts des lames et des arêtes, tranchantes, des disques à réduire. Ne saisissez les disques à réduire que par leurs bords !
Ne posez/retirez l'accessoire râpeur / éminceur qu'après avoir éteint le moteur et débranché la fiche mâle de la prise de courant.
N'introduisez jamais les doigts dans l'ouverture pour ajout ; pour faire avancer les aliments, utilisez le pilon poussoir.

Attention !
N'utilisez l'accessoire râpeur / éminceur qu'entièrement assemblé.
N'assemblez jamais l'accessoire râpeur / éminceur sur l'appareil de base.
N'utilisez l'accessoire râpeur / éminceur que dans la position de service indiquée.

Remarque importante

Les valeurs indicatives de la vitesse de travail recommandées dans cette notice d'utilisation se réfèrent aux appareils équipés d'un sélecteur rotatif à 7 positions.
Pour les appareils équipés d'un sélecteur à 4 positions, les valeurs respectives suivent entre parenthèses.

Disque à découper réversible – épais / mince

pour émincer les fruits et légumes.
Travaillez les aliments sur la position 5 (3).
Chiffre « 1 » sur le disque à découper réversible, signalant le côté de coupe épaisse « 3 » pour le côté de coupe mince

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

Disque à râper réversible – épais / fin

pour râper des fruits, des légumes et du fromage (sauf le fromage dur, le parmesan par exemple). Travaillez sur la position 3 (2) ou 4 (3).
Chiffre « 2 » sur le disque à râper réversible, pour désigner le côté servant à râper épais « 4 » pour le côté servant à râper fin

Attention !
Le disque à râper réversible ne convient pas pour râper les noix. Ne râpez le fromage mou qu'avec le côté épais sur la position 7 (4).

Disque à râper – mi-fin

pour râper les pommes de terre crues, le fromage dur (par exemple le parmesan), le chocolat réfrigéré et les noix.
Travaillez les aliments sur la position 7 (4).

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

Disque pour galettes de pommes de terre

Pour râper des pommes de terre crues et préparer des « rösti » et des galettes de pommes de terre, pour découper les fruits et légumes en rondelles épaisses.
Travaillez les aliments sur la position 7 (4).

Disque à légumes asiatiques

Découpe les fruits et légumes en fines lanières pour préparer des plats asiatiques.
Travaillez les aliments sur la position 7 (4).

Attention !
Après la mise en place, les lames doivent regarder vers le haut.

Travailler avec l'accessoire à râper / émincer
Figure D

- Appuyez sur la touche de déverrouillage et amenez le bras pivotant sur la position **2**.

- Mise en place du bol :
  - Présentez le bol incliné vers l'avant puis posez-le.
  - Tournez en sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à l'encrantement.
- Appuyez sur la touche de déverrouillage et amenez le bras pivotant sur la position **3**.

- Retirez le couvercle d'entraînement de l'accessoire râpeur / éminceur (figure D-5a).
- Retenez l'extrémité inférieure du porte-disque ; il faut ce faisant que les deux pointes regardent vers le haut.
- Posez prudemment le disque à découper ou le disque à râper sur les pointes du porte-disques (figure D-6a). Avec les disques réversibles, veillez bien à ce que le côté souhaité regarde vers le haut.
- Saisissez l'extrémité supérieure du porte-disques et introduisez-la dans le boîtier (figure D-6b).
- Posez le couvercle (respectez le repère) puis tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.
- Posez l'accessoire râpeur / éminceur sur l'entraînement comme sur la figure D-8, puis tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.
- Réglez le sélecteur rotatif sur la position recommandée.
- Versez les produits alimentaires à traiter dans l'ouverture d'ajout et faites-les avancer avec le pilon poussoir.

Attention !
Évitez que les aliments coupés ne s'accumulent directement à la sortie.
Conseil : pour que la coupe des aliments soit régulière, présentez les aliments minces en bottes.
Remarque : Si les aliments à traiter devaient se coincer dans l'accessoire râpeur / éminceur, éteignez le robot culinaire, débranchez la fiche mâle de la prise de courant et attendez que l'entraînement se soit immobilisé, retirez le couvercle de l'accessoire râpeur/éminceur puis videz l'ouverture d'ajout.

Après le travail

- Éteignez l'appareil par l'interrupteur rotatif.
- Débranchez la fiche mâle de la prise de courant.
- Tournez l'accessoire râpeur / éminceur en sens inverse des aiguilles d'une montre puis retirez-le.
- Tournez le couvercle en sens inverse des aiguilles d'une montre puis retirez-le.
- Retirez le porte-disques avec le disque. Pour ce faire, appuyez avec le doigt, par le bas, contre l'arbre d'entraînement (**figure E**).
- Nettoyez toutes les pièces, voir « Nettoyage et entretien ».

Nettoyage et entretien

Risque de blessures

N'approchez pas les doigts des lames et des arêtes, tranchantes, des disques à réduire. Ne saisissez les disques à réduire que par leurs bords !

Attention !
N'utilisez pas de détergent abrasif. Vous risquez d'endommager les surfaces.
Toutes les pièces de l'accessoire râpeur / éminceur vont au lave-vaisselle.
Un conseil : Pour enlever le dépôt rouge laissé après le traitement des carottes par exemple, versez un peu d'huile alimentaire sur un chiffon et frottez l'accessoire râpeur / éminceur avec (pas les disques à réduire). Ensuite, rincez l'accessoire râpeur / éminceur.

Per la vostra sicurezza

Questo accessorio è previsto per la macchina da cucina MUM5... .
Seguire le istruzioni per l'uso della macchina da cucina.
Questo accessorio è idoneo a tagliare e grattugiare alimenti.
Il suo uso è vietato per la lavorazione di altri oggetti o sostanze.
Altri impieghi sono possibili se si utilizzano gli accessori autorizzati dal produttore.

⚠ Avvertenze di sicurezza per questo apparecchio

Pericolo di ferite!

Tenere le mani lontano dalle lame taglienti e dai bordi dei dischi sminuzzatori. Afferrare i dischi sminuzzatori solo sul bordo!
Montare/smontare lo sminuzzatore continuo solo ad ingranaggio fermo e spina di alimentazione estratta.
Non introdurre le mani nella bocca di carico, per spingere utilizzare il pestello.
Applicare/rimuovere l'accessorio solo quando l'ingranaggio è fermo.

Importante!

Usare gli accessori solo nella posizione di lavoro mostrata.
Utilizzare gli accessori solo in stato di completo assemblaggio.
Non assemblare mai l'accessorio sull'apparecchio base.

Guida rapida

Aprire le pagine con le figure.

Figura A

1 Carcassa con apertura di uscita
2 Portadisco
3 Disco sminuzzatore
   a Disco doppia funzione per affettare – spesso/sottile
   b Disco doppia funzione per grattugiare – grosso/fine
   c Disco grattugia – medio-fine
   d) Disco per frittelle di patate
   e) Disco verdura Asia
4 Coperchio con bocca di carico
5 Pestello

Figura B

Posizione di lavoro

Protezione da sovraccarico

Figura C

Al fine di evitare maggiori danni all'apparecchio in caso di sovraccarico sullo sminuzzatore continuo, l'asse di azionamento dello sminuzzatore continuo è dotato di un intaglio (punto di rottura prestabilita).
In questo punto l'asse di azionamento si spezza in caso di sovraccarico.
Un nuovo portadisco con asse di azionamento può essere acquistato presso il servizio assistenza clienti.
I ricambi con punto di rottura predeterminato non rientrano nei nostri doveri di garanzia.
Questi ricambi possono essere acquistati presso il servizio assistenza clienti (codice di ord. N° 00630760).

Uso

Pericolo ferite

Tenere le mani lontano dalle lame taglienti e dai bordi dei dischi sminuzzatori.
Afferrare i dischi sminuzzatori solo sul bordo!
Montare/smontare lo sminuzzatore continuo solo ad ingranaggio fermo e spina di alimentazione estratta.
Non introdurre le mani nella bocca di carico, per spingere utilizzare il pestello.

Attenzione!
Usare lo sminuzzatore continuo solo nello stato di montaggio completo.
Non montare mai lo sminuzzatore continuo sull'apparecchio principale.
Usare lo sminuzzatore continuo solo nella posizione di funzionamento mostrata.

Avvertenza importante

I valori orientativi consigliati in queste istruzioni per l'uso per la velocità di lavoro si riferiscono agli apparecchi con selettore a manopola a 7 posizioni.
Per gli apparecchi con selettore a manopola a 4 posizioni i rispettivi valori sono indicati dopo i primi fra parentesi.

Disco doppia funzione per affettare – spesso/sottile

per tagliare frutta e verdura.
Lavorazione alla velocità 5 (3).
Indicazione sul disco doppia funzione per affettare:
«1» per il lato di taglio spesso
«3» per il lato di taglio sottile

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

Disco doppia funzione per grattugiare – grosso/fine

per grattugiare verdura, frutta e formaggio, tranne il formaggio duro (per es. parmigiano).
Lavorazione alla velocità 3 (2) o 4 (3).
Indicazione sul disco doppia funzione per grattugiare:
«2» per il lato grattugia grossa
«4» per il lato grattugia fine

Attenzione!
Il disco doppia funzione per grattugiare non è idoneo per grattugiare noci.
Grattugiare il formaggio tenero solo con il lato grosso alla velocità 7 (4).

Disco grattugia – medio-fine

per grattugiare patate crude, formaggio duro (per es. parmigiano), cioccolata raffreddata e noci.
Lavorazione alla velocità 7 (4).

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

Disco per frittelle di patate

Per grattugiare patate crude, per preparare patate sminuzzate e arrostite in padella o frittelle di patate, e per affettare frutta e verdura a fette spesse.
Lavorazione alla velocità 7 (4).

Disco verdura Asia

Taglia frutta e verdura in strisce sottili, per piatti di verdure asiatici.
Lavorazione alla velocità 7 (4).

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

Lavoro con lo sminuzzatore continuo Figura D

- Premere il pulsante di sblocco e portare il braccio oscillante nella posizione **2**.
- Applicare la ciotola impastatrice:
  – sovrapporre la ciotola impastatrice inclinata verso avanti e poi abbassarla,
  – ruotare in senso antiorario fino allo scatto.

- Premere il pulsante di sblocco e portare il braccio oscillante nella posizione **3**.
- Rimuovere il coperchio di sicurezza dall'ingranaggio dello sminuzzatore continuo (figura **D**-5a).
- Tenere il portadisco sull'estremità inferiore con le due punte rivolte verso l'alto.
- Deporre con precauzione il disco per affettare o il disco grattugia desiderato sulle punte del portadisco (figura **D**-6a). Nel caso di dischi doppia funzione prestare attenzione che il lato desiderato sia rivolto in alto.

- Afferrare il portadisco sull'estremità superiore ed introdurlo nella carcassa (figura D-6b).
- Applicare il coperchio (attenzione al riferimento) e ruotarlo in senso orario fino all'arresto.
- Applicare lo sminuzzatore continuo sull'ingranaggio, come si mostra nella figura D-8, e ruotarlo in senso orario fino all'arresto.
- Ruotare la manopola sulla velocità desiderata.
- Introdurre gli alimenti da lavorare nel pozzetto di carico e spingerli con il pestello.

Attenzione!
Evitare un intasamento dell'alimento tagliato nell'apertura di uscita.
Consiglio: per risultati di taglio uniformi tagliare prodotti a gambo sottile riuniti in mazzetti.
Avvertenza: se nello sminuzzatore continuo dovessero restare attaccati alimenti da lavorare, spegnere il robot da cucina, estrarre la spina, attendere che l'ingranaggio sia fermo, rimuovere il coperchio dello sminuzzatore continuo e vuotare il pozzetto di carico.

Dopo il lavoro

- Spegnere l'apparecchio con l'interruttore rotante.
- Staccare la spina.
- Ruotare lo sminuzzatore continuo in senso antiorario e rimuoverlo.
- Ruotare il coperchio in senso antiorario e rimuoverlo.
- Rimuovere il portadisco con il disco. A tal fine spingere da sotto l'asse di azionamento con il dito (**figura E**).
- Pulire tutte le parti, vedi «Pulizia e cura».

Pulizia e cura

Pericolo ferite

Tenere le mani lontano dalle lame taglienti e dai bordi dei dischi sminuzzatori. Afferrare i dischi sminuzzatori solo sul bordo!

Attenzione!
Non utilizzare detergenti abrasivi. Possibili danni alle superfici.
Tutte le parti dello sminuzzatore continuo sono lavabili in lavastoviglie.
Consiglio: per la rimozione della patina rossa dopo la lavorazione, per es. delle carote, mettere un poco di olio alimentare su un panno e con questo strofinare lo sminuzzatore continuo (non i dischi sminuzzatori). Lavare poi lo sminuzzatore continuo.

Voor uw veiligheid

Dit toebehoren is bedoeld voor de keukenmachine MUM5... .
De gebruiksaanwijzing van de keukenmachine in acht nehmen.
Dit toebehoren is geschikt voor het snijden en raspen van levensmiddelen. Het mag niet worden gebruikt om andere voorwerpen of substanties te verwerken. Bij gebruik van de door de fabrikant goedgekeurd toebehoren zijn andere toepassingen mogelijk.

⚠ Veiligheidsvoorschriften voor dit apparaat

Verwondingsgevaar!

Niet in de scherpe messen en randen van de fijnmaakschijven grijpen.
Fijnmaakschijven alleen aan de rand vastpakken!
Doorloopsnijder alleen aanbrengen/verwijderen wanneer de aandrijving stilstaat en de stekker uit het stopcontact is getrokken.
Niet in de vulschacht grijpen; bij het aandrukken de stopper gebruiken.
Toebehoren alleen aanbrengen/verwijderen wanneer de aandrijving stilstaat.

Belangrijk!

Toebehoren alleen gebruiken in de afgebeelde werkstand.
Toebehoren alleen in compleet samengebouwde toestand gebruiken.
Toebehoren nooit samenbouwen terwijl het op het basisapparaat is aangebracht.

In één oogopslag

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

Afb. A

1 **Behuizing met uitlaat-opening**
2 **Schijfhouder**
3 **Fijnmaakschijven**
   a Snij-draaischijf – dik/dun
   b Rasp-draaischijf – grof/fijn
   c Maalschijf – middelfijn
   d) Aardappelkoekjesschijf
   e) Asia-groenteschijf
4 **Deksel met vulschacht**
5 **Stopper**

Afb. B

Bedrijfspositie

Beveiliging tegen overbelasting

Afb. C

Om bij overbelasting van de doorloopsnijder grotere schade aan uw apparaat te voorkomen, is de aandrijfas van de doorloopsnijder voorzien van een inkerving (breekpunt).
Bij overbelasting breekt de aandrijfas op dit punt.
Een nieuwe schijfhouder met aandrijfas is verkrijgbaar bij de klantenservice.
Vervangingsonderdelen met ingebouwde breekpunten maken geen deel uit van onze garantieverplichtingen.
Zulke vervangingsonderdelen kunnen worden gekocht bij de klantenservice (bestelnummer 00630760).

Bedienen

Verwondingsgevaar

Niet in de scherpe messen en randen van de fijnmaakschijven grijpen.
Fijnmaakschijven alleen aan de rand vastpakken!
Doorloopsnijder alleen aanbrengen/ verwijderen wanneer de aandrijving stilstaat en de stekker uit het stopcontact is getrokken.
Niet in de vulschacht grijpen; bij het aandrukken de stopper gebruiken.

Attentie!
Doorloopsnijder alleen in compleet samengebouwde toestand gebruiken.
Doorloopsnijder nooit samenbouwen terwijl het op het basisapparaat is aangebracht.
Doorloopsnijder alleen gebruiken in de afgebeelde bedrijfsstand.

Belangrijke aanwijzing

De aanbevolen richtwaarden voor de werksnelheid in deze handleiding hebben betrekking op de apparaten met een draaiknop met 7 standen.
Erachter staan tussen haakjes de waarden voor apparaten met een draaischakelaar met 4 standen.

Snij-draaischijf – dik/dun

voor het snijden van fruit en groente.
Verwerking op stand 5 (3).
Aanduiding op de snij-draaischijf:
„1" voor de dikke snijzijde
„3" voor de dunne snijzijde

Attentie!
De snij-draaischijf is niet geschikt voor het snijden van harde kaas, brood, broodjes en chocolade. Gekookte vastkokende aardappels in koude toestand snijden.

Rasp-draaischijf – grof/fijn

voor het raspen van groente, fruit en kaas, uitgezonderd harde kaas (bijv. parmezaanse kaas).
Verwerking op stand 3 (2) of 4 (3).
Aanduiding op de rasp-draaischijf:
„2" voor de grove raspzijde
„4" voor de fijne raspzijde

Attentie!
De rasp-draaischijf is niet geschikt voor het raspen van noten. Zachte kaas alleen met de grove zijde raspen op stand 7 (4).

Maalschijf – middelfijn

voor het malen van rauwe aardappels, harde kaas (bijv. parmezaanse kaas), gekoelde chocolade en noten.
Verwerking op stand 7 (4).

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

Aardappelkoekjesschijf

Voor het raspen van rauwe aardappels voor Rösti en aardappelkoekjes, voor het snijden van fruit en groente in dikke plakken.
Verwerking op stand 7 (4).

Asia-groenteschijf

Snijdt fruit en groente in smalle reepjes, voor Aziatische groentegerechten.
Verwerking op stand 7 (4).

Attentie!
De messen moeten naar boven wijzen wanneer ze zijn aangebracht.

Werken met de doorloopsnijder
Afb. D

- Ontgrendelknop indrukken en de draaiarm op positie **2** zetten.
- Kom aanbrengen:
  - de kom schuin naar voren houden en aanbrengen,
  - tegen de klok in draaien tot hij vastklikt.

- Ontgrendelknop indrukken en de draaiarm op positie **3** zetten.
- Aandrijvingsbeschermdeksel verwijderen van de aandrijving van de doorloopsnijder (afb. **D**-5a).
- De schijfhouder onderaan vasthouden, daarbij moeten de twee punten naar boven wijzen.
- De gewenste snij- of raspschijf voorzichtig op de punten van de schijfhouder leggen (afb. **D**-6a). Bij draaischijven erop letten dat de gewenste zijde naar boven wijst.
- Schijfhouder bovenaan vastpakken en in de behuizing aanbrengen (afb. **D**-6b).
- Deksel aanbrengen (markering in acht nemen) en tot aan de aanslag met de klok mee draaien.

- Doorloopsnijder volgens afb. D-8 op de aandrijving plaatsen en met de klok mee tot aan de aanslag draaien.
- Draaischakelaar op de aanbevolen stand zetten:
- De te verwerken levensmiddelen in de vulschacht doen en aandrukken met de stopper.

Attentie!
Zorgen dat het gesneden product zich niet ophoopt in de uitloop-opening.
Tip: Voor een gelijkmatig snijresultaat kunt u dun snijgoed het best gebundeld verwerken.
Opmerking: Als er levensmiddelen vast komen te zitten in de doorloopsnijder, dient u de keukenmachine uit te schakelen en de stekker uit het stopcontact te trekken.
Dan wacht u tot de aandrijving stilstaat, neemt u het deksel van de doorloopsnijder en maakt u de vulschacht leeg.

Na gebruik

- Apparaat uitschakelen met de draaischakelaar.
- Stekker uit wandcontactdoos nemen.
- Doorloopsnijder tegen de klok in draaien en verwijderen.
- Deksel tegen de klok in draaien en verwijderen.
- Schijfhouder met schijf verwijderen. Daartoe met de vinger van onderaf tegen de aandrijfas drukken (**afb. E**).
- Alle onderdelen reinigen, zie „Reiniging en onderhoud”.

Reiniging en onderhoud

Verwondingsgevaar

Niet in de scherpe messen en randen van de fijnmaakschijven grijpen. Fijnmaakschijven alleen aan de rand vastpakken!

Attentie!
Geen schurende reinigingsmiddelen gebruiken. De oppervlakken kunnen beschadigd raken.
Alle onderdelen van de doorloopsnijder kunnen in de afwasautomaat worden gereinigd.
Tip: Om na het verwerken van bijv. wortels het rode laagje te verwijderen, kunt u een beetje slaolie op een doek doen en daarmee de doorloopsnijder (niet de fijnmaakschijven) schoonwrijven. Daarna de doorloopsnijder afwassen.

For din egen sikkerheds skyld

Dette tilbehør er beregnet til køkkenmaskinen MUM5… .
Læs og overhold brugsvejledningen til køkkenmaskinen.
Dette tilbehør er beregnet til at skære og raspe fødevarer. Må ikke bruges til forarbejdning af andre genstande hhv. substanser.
Bruges de af producenten tilladte tilbehørsdele, kan apparatet også bruges til andre ting.

⚠ Sikkerhedshenvisninger til dette apparat

Fare for kvæstelser!

Stik ikke fingrene ind i de skarpe knive og kanter på finhakningsskiverne. Tag altid kun fat i kanten på finhakningsskiverne!
Hurtigsnitteren må kun sættes på/tages af, når drevet står stille og netstikket er trukket ud af stikkontakten.
Stik ikke fingrene ned i påfyldningsskakten, brug altid stopperen til at skubbe efter med.
Tilbehør må kun sættes på/tages af, når drevet står stille.

Vigtigt!

Tilbehør må kun benyttes i den angivne arbejdsposition.
Tilbehør må kun benyttes, når det er helt samlet.
Tilbehør må aldrig samles på motorenheden.

Overblik

Fold billedsiderne ud.

Billede A

1 **Hus med udgangsåbning**
2 **Skiveholder**
3 **Finhakningsskiver**
   a Vende-skæreskive – tyk/tynd
   b Vende-raspskive – grov/fin
   c Riveskive – middelfin
   d) Kartoffelpandekager-skive
   e) Asiengrøntsags-skive
4 **Låg med påfyldningsskakt**
5 **Stopper**

Billede B

Arbejdsposition

Beskyttelse mod overbelastning

Billede C

Hurtigsnitterens drivaksel har et hak (fast brudsted), som modvirker større skader på dit apparat, hvis hurtigsnitteren overbelastes. Drivakslen brækker på dette sted i tilfælde af overbelastning.
En ny skiveholder med drivaksel kan købes hos kundeservice.

Reservedele med fast brudsted er ikke bestanddel af vores garantiforpligtelser. Sådanne reservedele kan købes hos kundeservice (best.nr. 00630760).

Betjening

Kvæstelsesfare

Stik ikke fingrene ind i de skarpe knive og kanter på finhakningsskiverne. Tag altid kun fat i kanten på finhakningsskiverne!
Hurtigsnitteren må kun sættes på/tages af, når drevet står stille og netstikket er trukket ud af stikkontakten.
Stik ikke fingrene ned i påfyldningsskakten, brug altid stopperen til at skubbe efter med.

OBS!
Hurtigsnitteren må kun benyttes, når den er helt samlet. Hurtigsnitteren må aldrig samles på motorenheden.
Hurtigsnitteren må kun bruges i den angivne driftsposition.

Vigtig henvisning
Vejledende værdier mht. arbejdshastighed, der er anbefalet i denne brugsvejledning, refererer til apparaterne med 7-trins drejekontakt.
Til apparater med 4-trins drejekontakt findes værdierne i parentes bagefter.

Vende-skæreskive – tyk/tynd

til skæring af frugt og grønt.
Forarbejdning på trin 5 (3).
Betegnelse på vende-skæreskive:
„1“ for den tynde skæreside
„3“ for den tynde skæreside

OBS!
Vende-skæreskiven er ikke egnet til skæring af hård ost, brød, rundstykker og chokolade. Kogte, fastkogende kartofler skal altid være kolde, før de skæres.

Vende-raspskive – grov/fin

til raspning af grønt, frugt og ost, undtagen hård ost (f.eks. parmesan).
Forarbejdning på trin 3 (2) eller 4 (3).
Betegnelse på vende-raspskive:
„2“ for den grove raspside
„4“ for den fine råkostside

OBS!
Vende-raspskiven er ikke egnet til raspning af nødder. Blød ost må kun raspes på den grove side på trin 7 (4).

Riveskive – middelfin

til rivning af rå kartofler, hård ost (f.eks. parmesan), kølet chokolade og nødder.
Forarbejdning på trin 7 (4).

OBS!
Riveskiven er ikke egnet til at rive blød ost og skæreost.

Kartoffelpandekager-skive

Til at rive rå kartofler til rösti og kartoffelpandekager, til at skære frugt og grøntsager i tykke skiver.
Forarbejdning på trin 7 (4).

Asiengrøntsags-skive

Skærer frugt og grønt i fine strimler til asiatiske grøntsagsretter.
Forarbejdning på trin 7 (4).

OBS!
Knivene skal pege opad efter isætningen.

Arbejde med hurtigsnitter
Billede D

- Tryk på sikkerhedsknappen og stil svingarmen i position **2**.
- Skålen isættes:
  – vip skålen fremad, sæt den på og herefter sæt den på plads,
  – drej den mod venstre, indtil den falder i hak.

- Tryk på sikkerhedsknappen og stil svingarmen i position **3**.
- Tag beskyttelseslåget til drevudtag af drevet på hurtigsnitteren (billede **D**-5a).
- Hold fast skiveholderen i den nederste ende, her skal de begge spidser pege opad.
- Anbring den ønskede skære- eller riveskive forsigtigt på spidserne af skiveholderen (billede **D**-6a). Hvis der benyttes en vendeskive, skal man være opmærksom på, at den ønskede side peger opad.
- Tag fat i den øverste ende på skiveholderen og sæt den ind i huset (billede **D**-6b).
- Sæt låget på (hold øje med markeringen) og drej det mod højre indtil stop.
- Sæt hurtigsnitteren på drevet og drej den til højre indtil stop som vist i billede **D**-8.
- Stil drejekontakten på det anbefalte trin.

- Kom fødevarerne der skal bearbejdes i påfyldningsskakten og skub dem ned med stopperen.

OBS!
Undgå tilstopning af det som skæres i udgangsåbningen.
Tip: Snit tynde levnedsmidler i bundter, det giver et mere ensartet snit.
Henvisning: Hvis levnedsmidler sætter sig i klemme i hurtigsnitteren: Sluk for køkkenmaskinen, træk stikket ud og vent til drevet står helt stille. Tag herefter låget af hurtigsnitteren og tøm påfyldningsåbningen.

Efter arbejdet

- Sluk for apparatet med drejekontakt.
- Træk netstikket ud.
- Drej hurtigsnitteren mod venstre og tag den af.
- Drej låget mod venstre og tag det af.
- Tag skiveholder med skive ud. Tryk hertil fingeren mod drivakslen nedefra (**billede E**).
- Rengør alle dele, se „Rengøring og pleje“.

Rengøring og pleje

Kvæstelsesfare

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

OBS!
Benyt ingen skurende rengøringsmidler. Overfladerne kan beskadiges.
Alle dele på hurtigsnitteren kan tåle opvaskemaskine.
Tip: Til at fjerne den røde belægning efter forarbejdning af f.eks. gulerødder kom en smule spiseolie på en klud og gnid med den hen over hurtigsnitteren (ikke over finhakningsskiverne). Skyl herefter hurtigsnitteren.

For din egen sikkerhet

Dette tilbehøret er beregnet for kjøkkenmaskinen MUM5...
Ta hensyn til bruksveiledningen for kjøkkenmaskinen.
Dette tilbehøret er egnet for skjæring og rasping av matvarer.
Må ikke brukes til bearbeiding av andre gjenstander hhv. substanser.
Ved bruk av tilbehørsdeler som er godkjent av produsenten, er det også mulig med andre anvendelser.

⚠ Sikkerhetshenvisninger for dette apparatet

Fare for skade!

Det må ikke gripes i de skarpe knivene og kantene på kutteskivene.
Kutteskivene må kun tas i langs kanten!
Gjennomløpskutteren må kun settes på/tas av når drevet står stille og når støpselet er trukket ut.
Ikke ta inn i påfyllingssjakten, bruk støteren for å skyve ned.
Tilbehøret må kun settes på/tas av når drevet står stille.

Viktig!

Tilbehøret må kun brukes i den oppførte arbeidsposisjonen.
Tilbehøret må kun brukes i komplett sammensatt tilstand.
Tilbehøret må aldri settes sammen på basismaskinen.

En oversikt

Vennligst brett ut sidene med bilder.

Bilde A

1 Kasse med utløpsåpning
2 Skiveholder
3 Kutteskiver
   a Vende-skjæreskive – tykk/tynn
   b Vende-raspeskive – grov/fin
   c Raspeskive – middels fin
   d) Skive for potetkaker
   e) Asia grønnsaksskive
4 Lokk med påfyllingssjakt
5 Støter

Bilde B

Arbeidsposisjon

Beskyttelse mot overbelastning

Bilde C

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

En ny skiveholder med drivaksling fåes hos kundeservice.

Reservedeler med fastlagt bruddsted er ikke inkludert i våre garantiforpliktelser. Slike reservedeler kan kjøpes hos kundeservice (Best.-nr. 00630760).

Betjening

Fare for skade

Det må ikke gripes i de skarpe knivene og kantene på kutteskivene. Kutteskivene må kun tas i langs kanten!
Gjennomløpskutteren må kun settes på/tas av når drevet står stille og når støpselet er trukket ut.
Ikke ta inn i påfyllingssjakten, bruk støteren for å skyve ned.

Obs!
Gjennomløpskutter må kun brukes i komplett sammensatt tilstand. Gjennomløpskutteren må aldri settes sammen på basismaskinen. Gjennomløpskutteren må kun brukes i den oppførte arbeidsposisjonen.

Viktig henvisning
De retningsverdiene for arbeidshastigheten som er anbefalt i denne bruksveiledningen, relaterer til apparater med 7-trinns dreiebryter.
For apparater med 4-trinns dreiebryter finner du verdiene hhv. i parentes bak

Vende-skjæreskive – tykk/tynn

for skjæring av frukt og grønnsaker.
Bearbeiding på trinn 5 (3).
Betegnelsen på vende-skjæreskiven: „1" for den tykke skjæresiden
„3" for den tynne skjæresiden

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

Vende-raspeskive – grov/fin

for rasping av grønnsaker, frukt og ost, unntatt hard ost (f.eks. Parmesan).
Bearbeiding på trinn 3 (2) eller 4 (3).
Betegnelse på vende-raspeskiven: „2" for den grove raspesiden
„4" for den fine raspeskiven

Obs!
Vende-raspeskiven er ikke egnet for å raspe nøtter. Myk ost må kun raspes med den grove siden på trinn 7 (4).

Raspeskive – middels fin

for riving av rå poteter, hard ost (f.eks. Parmesan), kald sjokolade og nøtter.
Bearbeiding på trinn 7 (4).

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

Skive for potetkaker

For riving av rå poteter til "Rösti" og potetkaker, for skjæring av frukt og grønnsaker i tykke skiver.
Bearbeiding på trinn 7 (4).

Asia grønnsaksskive

Skjærer frukt og grønnsaker i fine striper for asiatiske grønnsakretter.
Bearbeiding på trinn 7 (4).

Obs!
Knivene må peke oppover etter innsettingen.

Arbeide med gjennomløpskutter
Bilde D

- Trykk utløsningstasten og sett svingarmen i posisjon **2**.
- Innsetting av bollen:
  - Bollen som er bøyet framover settes på og deretter plasseres,
  - dreies imot klokkens retning inntil den smekker i.

- Trykk utløsningstasten og sett svingarmen i posisjon **3**.
- Ta beskyttelseslokket av drevet på gjennomløpskutteren (bilde **D**-5a).
- Hold skiveholderen fast i nederste enden, derved må begge spissene peke oppover.
- Legg den ønskede skjære- eller raspeskiven forsiktig oppå spissene av skiveholderen (bilde **D**-6a). Ved vendeskiver må det passes på at den ønskede siden peker oppover.
- Skiveholderen holdes i den øvre enden og settes inn i kassen (bilde **D**-6b).
- Sett på lokket (ta hensyn til markeringen) og drei det i klokkens retning inntil anslag.
- Sett gjennomløpskutteren som vist på bilde **D**-8 settes oppå drevet og drei den i klokkens retning inntil anslag.
- Sett dreiebryteren på anbefalt trinn.

- Fyll de matvarene som skal bearbeides inn i påfyllingssjakten og skyv dem ned med støteren.

Obs!
Unngå at skjæregodset hoper seg opp i utløpsåpningen.
Tips: For jevne skjæreresultater må tynt skjæregods bearbeides i bunter.
Henvisning: Dersom matvarene blir klemt fast i gjennomløpskutteren, må kjøkkenmaskinen straks slås av, støpselet må trekkes ut, vent til drevet står stille, la lokket av og tøm påfyllingssjakten.

Etter arbeidet

- Apparatet slås av med dreiebryteren.
- Støpselet trekkes ut.
- Drei gjennomløpskutteren imot klokkens retning og ta av den.
- Lokket dreies imot klokkens retning og tas av.
- Ta av skiveholderen med skiven. Trykk hertil med fingeren nedenfra mot drivakslingen (**bilde E**).
- Rengjør alle delene, se “Rengjøring og pleie”.

Rengjøring og pleie

Fare for skade

Det må ikke gripes i de skarpe knivene og kantene på kutteskivene. Kutteskivene må kun tas i langs kanten!

Obs!
Ikke bruk skurende rengjøringsmidler. Overflatene kan bli skadet.
Alle delene på gjennomløpskutteren kan rengjøres i oppvaskmaskin.
Tips: For fjerning av rødt belegg etter bearbeiding av f.eks. gulrøtter, smør litt matolje på en klut og tørk av gjennomløpskutteren (ikke kutteskivene) med denne. Skyll deretter gjennomløpskutteren.

För din säkerhet

Detta tillbehör är avsett för användning med köksmaskinen MUM5… .
Följ bruksanvisningen till köksmaskinen.
Detta tillbehör är lämpligt för att skära, riva och strimla livsmedel.
Får ej användas för att bearbeta andra föremål resp substanser.
I kombination med andra av tillverkaren tillåtna tillbehörsdelar är fler användningsområden möjliga.

⚠ Säkerhetsanvisningar för denna apparat

Risk för skada!

Ta aldrig i de vassa knivarna och skärytorna på riv- och skärskivorna.
Ta riv- och skärskivorna enbart längst ut i kanterna!
Grönsaksskäraren får endast sättas fast/lossas när drivuttaget står stilla och stickkontakten är utdragen ur vägguttaget.
Stoppa aldrig ned fingrarna i matarröret, använd påmataren för att mata ner.
Tillbehöret får endast sättas fast/lossas när drivuttaget står stilla.

Viktigt!

Tillbehöret får endast användas i det anvisade arbetsläget.
Tillbehöret får endast användas när det är helt ihopmonterat.
Montera aldrig ihop tillbehöret på motordelen.

Översiktsbilden

Vik ut bildsidorna.

Bild A

1 **Hus med utloppsöppning**
2 **Skivhållare**
3 **Riv- och skärskivor**
   a Vändbar skärskiva – tjock/tunn
   b Vändbar riv- och strimmelskiva – grov/fin
   c Rivskiva – medelfin
   d) Skärskiva för rårakor
   e) Skärskiva för asiatiska rätter
4 **Lock med matarröret**
5 **Påmatare**

Bild B

Arbetsläge

Överbelastningsskydd

Bild C

För att förhindra större skador på din apparat vid överbelastningen av grönsaksskäraren är grönsaksskärarens drivaxel försedd med en skåra (överbelastningsskydd). Vid överbelastning bryts drivaxeln på detta ställe. Ny skivhållare med drivaxeln finns att köpa hos kundtjänst.

Reservdelar med överbelastningsskydd ingår inte i våra garantiåtaganden. Sådana reservdelar finns att köpa hos kundtjänst (Best.-Nr. 00630760).

Användning

Risk för skada

Ta aldrig i de vassa knivarna och skärytorna på riv- och skärskivorna. Ta riv- och skärskivorna enbart längst ut i kanterna!
Grönsaksskäraren får endast sättas fast/ lossas när drivuttaget står stilla och stickkontakten är utdragen ur vägguttaget.
Stoppa aldrig ned fingrarna i matarröret, använd påmataren för att mata ner.

Var försiktig!
Grönsaksskäraren får endast användas helt ihopmonterad. Grönsaksskäraren får aldrig monteras ihop på motordelen.
Grönsaksskäraren får bara användas i det anvisade arbetsläget.

Viktig anvisning

De rekommenderade riktvärdena för arbetshastigheten som finns i denna bruksanvisning gäller för apparater med strömvred med 7 lägen.
För apparater med strömvred med 4 lägen återfinner du värdena inom parentes efter det första värdet.

Vändbar skärskiva – tjock/tunn

för att skära frukt och grönsaker.
Bearbeta i läge 5 (3).
Beteckning på den vändbara skärskivan: ”1” för den tjocka skärsidan
„3” för tunna skivor

Var försiktig!
Den vändbara skärskivan är inte lämplig för att skära hårdost, bröd, småfranska och choklad.
Kokta potatisar med fast konsistens skärs först när de kallnat.

Vändbar riv- och strimmelskiva – grov/ fin

för att riva/strimla grönsaker, frukt och ost utom hårdost (t.ex. parmesanost).
Använd hastighet 3 (2) eller 4 (3).
Beteckning på den vändbara riv- och strimmelskivan:
”2” för den grova riv- och strimmelsidan
„4” för finrivet

Var försiktig!
Den vändbara riv- och strimmelskivan är inte lämplig för att riva/strimla nötter. Mjuk ost rivas bara med den grova sidan i läge 7 (4).

Rivskiva – medelfin

för att riva råa potatisar, hård ost (t.ex. parmesanost), kall choklad och nötter.
Bearbeta i läge 7 (4).

Var försiktig!
Rivskivan är inte lämplig för att riva mjuk eller skivbar ost.

Skärskiva för rårakor

För att riva råa potatisar till rösti och rårakor, för att skära frukt och grönsaker i tjocka skivor.
Bearbeta i läge 7 (4).

Skärskiva för asiatiska rätter

Skär frukt och grönsaker i fina strimlor till asiatiska grönsaksrätter.
Bearbeta i läge 7 (4).

Var försiktig!
Knivarna ska peka uppåt efter att de satts in.

Använda grönsaksskäraren

Bild D

- Tryck på låsknappen och vrid funktionsarmen till läge **2**.
- Sätta in skålen:
  – sätt den framåtlutade blandarskålen på plats och ställ sedan ner den,
  – vrid den moturs tills den snäpper fast.

- Tryck på låsknappen och vrid funktionsarmen till läge **3**.
- Lossa skyddslocket från drivuttaget för grönsaksskäraren (bild **D**-5a).
- Håll fast skivhållaren nedtill och kontrollera att de båda spetsarna pekar uppåt.
- Placera önskad skär- eller strimmelskiva försiktigt på skivhållarens spetsar (bild **D**-6a). Om skivan är vändbar, kontrollera att önskad sida pekar uppåt.
- Fatta skivhållaren upptill och sätt in den i huset (bild **D**-6b).
- Sätt på locket (observera markeringen) och vrid medurs till stoppet.
- Sätt grönsaksskäraren på drivuttaget enligt bild **D**-8 och vrid medurs till stoppet.
- Vrid strömvredet till rekommenderat läge.
- Lägg det livsmedel som ska bearbetas i matarröret och tryck ned med påmataren.

Var försiktig!
Lägg inte för mycket skärgodset samtidigt i matarröret så att det inte blir stopp i utloppsöppningen.
Tips: För jämna skärresultat bearbeta tunt skivgodset i buntar.

Obs: Om det livsmedel som bearbetas skulle fastna i grönsaksskäraren, stäng av köksmaskinen, dra ut stickkontakten ur vägguttaget, vänta tills drivuttaget står stilla, lyft av locket till grönsaksskäraren och töm matarröret.

Efter arbetet

- Slå av apparaten med strömvredet.
- Dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
- Vrid grönsaksskäraren moturs och lossa den.
- Vrid locket moturs och lossa det.
- Lyft ut skivhållaren tillsammans med skivan. För det tryck med fingret underifrån mot drivaxeln (**bild E**).
- Rengör alla delar, se ”Rengöring och skötsel”.

Rengöring och skötsel

Risk för skada

Ta aldrig i de vassa knivarna och skärytorna på riv- och skärskivorna. Ta riv- och skärskivorna enbart längst ut i kanterna!

Var försiktig!
Använd inga repande rengöringsmedel. Apparatens ytor kan skadas.

Samtliga delar av grönsaksskäraren kan rengöras i diskmaskin.

Tips! För att ta bort röd beläggning efter bearbetning av t.ex. morötter häll några droppar matolja på en trasa och gnugga grönsaksskäraren med den (inte riv- och skärskivorna). Skölj därefter grönsaksskäraren.

Turvallisuusasiaa

Varuste on tarkoitettu käytettäväksi yleiskoneen MUM5... kanssa.
Noudata yleiskoneen käyttöohjeita!.
Tämä varuste soveltuu elintarvikkeiden viipalointiin ja raastamiseen.
Sitä ei saa käyttää muiden tarvikkeiden tai aineiden käsittelyyn.
Valmistajan hyväksymien lisävarusteiden kanssa voit käyttää sitä myös muihin käyttötarkoituksiin.

⚠ Laitetta koskevat turvallisuusohjeet

Loukkaantumisvaara

Älä koske hienonnusterien teräviin teriin tai syrjiin.
Tartu hienonnusteriin vain terän reunasta!
Kiinnitä/irrota vihannesleikkuri vain, kun moottori on pysähtynyt ja pistotulppa irrotettu pistorasiasta.
Älä laita sormia täyttösuppiloon, työnnä ainekset sisäänpäin syöttöpainimella.
Irrota ja kiinnitä varuste vain, kun moottori on pysähtynyt.

Tärkeää!

Käytä varustetta vain ilmoitetussa käyttöasennossa.
Käytä varustetta vain, kun sen kaikki osat ovat paikoilleen kiinnitettyinä.
Kokoa aina ensin lisäosa ja kiinnitä se vasta sitten yleiskoneeseen.

Laitteen osat

Käännä esiin kuvasivut.

Kuva A

1 **Runko ja poistoaukko**
2 **Teränpidike**
3 **Hienonnusterät**
   a Käännettävä viipalointiterä – paksu/ohut
   b Käännettävä raastinterä – karkea/hieno
   c Raasteterä
   d) Röstiperunaterä
   e) Wokkivihannesterä
4 **Kansi, jossa on täyttösuppilo**
5 **Syöttöpainin**

Kuva B

Käyttöasento

Ylikuormitussuoja

Kuva C

Vihannesleikkurin käyttöakselissa on lovi (murtumiskohta), joka suojaa laitetta suuremmilta vahingoilta vihannesleikkurin ylikuormittuessa. Käyttöakseli murtuu tästä kohtaa ylikuormituksessa.
Uuden teränpidikkeen ja käyttöakselin voi tilata huoltopalvelusta.
Murtumiskohdalla varustetut varaosat eivät kuulu takuun piiriin.
Tällaisia varaosia voi tilata asiakaspalvelusta (tilausnumero 00630760).

Käyttö

Loukkaantumisvaara

Älä koske hienonnusterien teräviin teriin tai syrjiin. Tartu hienonnusteriin vain terän reunasta!
Kiinnitä/irrota vihannesleikkuri vain, kun moottori on pysähtynyt ja pistotulppa irrotettu pistorasiasta.
Älä laita sormia täyttösuppiloon, työnnä ainekset sisäänpäin syöttöpainimella.

Huom.!
Käytä vihannesleikkuria vain, kun sen kaikki osat ovat paikoilleen kiinnitettyinä.
Kokoa ensin vihannesleikkuri.
Käytä vihannesleikkuria vain ilmoitetussa käyttöasennossa.

Tärkeä ohje

Käyttöohjeessa suositellut työnopeuden viitearvot koskevat koneita, joissa on 7-asentoinen valitsin.
Jos koneessa on 4-asentoinen valitsin, vastaavat tiedot on annettu suluissa.

Käännettävä viipalointiterä – paksu/ohut

viipaloi hedelmät ja kasvikset.
Käyttönopeus 5 (3).
Käännettävän viipalointiterän merkinnät:
»1« paksuille viipaleille
»3« ohuille viipaleille

Huom.!
Käännettävä viipalointiterä ei sovellu kovan juuston, leivän, sämpylöiden tai suklaan viipalointiin. Viipaloi keitetyt perunat vain kylminä.

Käännettävä raastinterä – karkea/ hieno

raastaa vihannekset, hedelmät ja juuston, paitsi kovan juuston (esim. parmesaani).
Käyttönopeus 3 (2) tai 4 (3).
Käännettävän raastinterän merkinnät:
»2« karkealle raasteelle
»4« hienolle raasteelle

Huom.!
Käännettävä raastinterä ei sovellu pähkinöiden rouhimiseen.
Raasta pehmeää juustoa vain terän karkealla puolella nopeudella 7 (4).

Raasteterä – keskihieno

raastaa raa'at perunat ja kovan juuston (esim. parmesanin) sekä rouhii jäähdytetyn suklaan ja pähkinät. Käyttönopeus 7 (4).

Huom.!
Raasteterä ei sovellu pehmeän juuston tai juustoviipaleiden raastamiseen.

Röstiperunaterä

Raastaa raa'at perunat röstiperunataikinaan, viipaloi hedelmät ja vihannekset.
Käyttönopeus 7 (4).

Wokkivihannesterä

Suikaloi hedelmät ja vihannekset aasialaisiin kasvisruokiin.
Käyttönopeus 7 (4).

Huom.!
Terän toimivan puolen tulee olla kiinnittämisen jälkeen ylöspäin.

Vihannesleikkurin käyttö

Kuva D

- Paina avaamispainiketta ja käännä varsi asentoon **2**.
- Kiinnitä kulho:
  - Kallista kulhoa itseesi päin, aseta paikalleen ja laske alas,
  - käännä vastapäivään, kunnes kulho napsahtaa kiinni.

- Paina avaamispainiketta ja käännä varsi asentoon **3**.
- Irrota vihannesleikkurin käyttöliitännän suojakansi (kuva **D**-5a).
- Pidä kiinni teränpidikkeen alaosasta, samalla molempien kärkiosien tulee olla ylöspäin.
- Aseta haluamasi viipalointi- tai raastinterä varovasti paikalleen teränpidikkeen kärkiosien päälle (kuva **D**-6a).
  Kun käytät käännettävää terää, varmista että tarvitsemasi käyttöpuoli on ylöspäin.
- Tartu teränpidikkeeseen sen yläpäästä ja aseta paikalleen runkoon (kuva **D**-6b).
- Aseta kansi paikoilleen (huomioi merkintä) ja käännä myötäpäivään vasteeseen asti.
- Aseta vihannesleikkuri käyttöliitännän päälle kuten kuvassa **D**-8 ja käännä myötäpäivään vasteeseen asti.
- Valitse suositeltu nopeus:
- Laita ainekset täyttösuppiloon ja työnnä sisäänpäin syöttöpainimella.

Huom.!
Varo, että hienonnettavat ainekset eivät kasaannu poistoaukkoon.
Vinkki: Kun hienonnettavat ainekset ovat ohuita, käsittele ne nipuittain, niin saat tasaisemman lopputuloksen.
Ohje: Jos ainekset juuttuvat kiinni vihannesleikkuriin, katkaise virta yleiskoneesta, irrota pistotulppa pistorasiasta, odota että moottori pysähtyy, poista vihannesleikkurin kansi ja tyhjennä täyttösuppilo.

Käytön jälkeen

- Pysäytä kone valitsimesta.
- Irrota pistotulppa pistorasiasta.
- Käännä vihannesleikkuria vastapäivään ja irrota.
- Irrota kansi vastapäivään kääntäen.
- Poista teränpidike ja terä painamalla sormella käyttöakselia vasten alhaaltapäin (**kuva E**).
- Puhdista kaikki osat, katso kohta »Puhdistus«.

Puhdistus

Loukkaantumisvaara

Älä koske hienonnusterien teräviin teriin tai syrjiin. Tartu hienonnusteriin vain terän reunasta!

Huom.!
Älä käytä hankaavia puhdistusaineita. Laitteen pinnat voivat vaurioitua.
Voit pestä vihannesleikkurin kaikki osat astianpesukoneessa.
Vinkki: Esimerkiksi raastetuista porkkanoista lähtee punaista väriä, jonka voit pyyhkiä pois vihannesleikkurista (ei hienonnusteristä) liinalla ja muutamalla tipalla ruokaöljyä. Huuhtele sitten vihannesleikkuri.

Oikeudet muutoksiin pidätetään.

Observaciones para su seguridad

El presente accesorio está destinado al robot de cocina MUM5... . Ténganse presentes las instrucciones de uso del robot de cocina. El presente accesorio es adecuado para cortar y rallar alimentos. Por lo tanto no deberá usarse para procesar otros tipos de alimentos o productos. En caso de emplear los accesorios específicos homologados por el fabricante, el aparato podrá usarse para otras aplicaciones adicionales.

⚠ Advertencias de seguridad para este aparato

¡Peligro de lesiones!

No tocar ni manipular nunca con las manos las cuchillas ni los discos picadores. ¡Sujetar las cuchillas picadoras sólo por el borde!
Colocar o retirar el cortador-rallador de la base motriz sólo una vez que el accionamiento de ésta se ha parado completamente y se ha extraído el cable de conexión de la toma de corriente.
No introducir nunca las manos en la boca de llenado.
Usar siempre un empujador para empujar los alimentos.
Montar y desmontar el accesorio solo con el accionamiento parado.

¡Importante!

Usar el accesorio solo en la posición de trabajo indicada.
Usar los accesorios solo estando completamente armados.
No armar nunca el accesorio sobre la base motriz.

Descripción del aparato

Despliegue, por favor, las páginas con las ilustraciones.

Fig. A

1 **Carcasa con abertura de descarga**
2 **Soporte portadiscos**
3 **Cuchillas picadoras**
   a Cuchilla reversible para cortar – gruesa/fina
   b Cuchilla reversible para rallado – grueso/fino
   c Disco rallador – semifino
   d) Disco para rallar patatas a la suiza
   e) Disco para cortar verduras orientales
4 **Tapa con boca de llenado**
5 **Empujador**

Fig. B

Posición de trabajo

Protección contra sobrecarga

Fig. C

Con objeto de evitar daños importantes en su aparato en caso de sobrecarga del cortador-rallador, el eje de accionamiento de éste incorpora una entalladura (punto de ruptura prescrito). En caso de producirse una sobrecarga del cortador-rallador, el eje de accionamiento se rompe en este punto. El soporte portadiscos con eje nuevo se puede adquirir en el Servicio de Asistencia Técnica Oficial de la marca.

Los repuestos con punto de ruptura prescrito no están cubiertos por nuestro compromiso de garantía. Estos elementos de repuesto se pueden adquirir a través del Servicio Postventa Oficial (nº de pedido 00630760).

Usar el aparato

¡Peligro de lesiones!

No tocar ni manipular nunca con las manos las cuchillas ni los discos picadores. ¡Sujetar las cuchillas picadoras sólo por el borde!
Colocar o retirar el cortador-rallador de la base motriz sólo una vez que el accionamiento de ésta se ha parado completamente y se ha extraído el cable de conexión de la toma de corriente.
No introducir nunca las manos en la boca de llenado. Usar siempre un empujador para empujar los alimentos.

¡Atención!
Utilizar el cortador-rallador sólo estando completamente armado. No armar el cortador-rallador directamente sobre la base motriz. Usar el cortador-rallador sólo en la posición de trabajo mostrada.

i **Advertencia importante**

Los valores de referencia respecto a la velocidad de trabajo que se facilitan en las presentes instrucciones de uso se refieren a aparatos con mando giratorio de siete posiciones.
Para los aparatos con mando giratorio de cuatro posiciones, los valores están indicados entre paréntesis.

Cuchilla reversible para cortar – gruesa/fina

para cortar frutar y verdura.
Procesar en el escalón «5» (3).
Denominación en la cuchilla reversible para picar y cortar:
«1» designa la cara más gruesa
«3» para la cara más delgada

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

Cuchilla reversible para rallado – grueso/fino

para rallar verdura, fruta y queso, excepto queso duro curado (tipo parmesano).
Procesar en el escalón 3 (2) ó 4 (3).
Denominación en la cuchilla reversible para rallado:
«2» designa la cara más gruesa,
„4» para la cara más fina

¡Atención!
La cuchilla reversible para rallado no es adecuada para rallar nueces. Rallar los quesos blandos sólo con la cara gruesa en el escalón «7» (4).

Disco rallador – semifino

para rallar patatas crudas, queso duro (tipo parmesano), chocolate frío y nueces.
Procesar en el escalón «7» (4).

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

Disco para rallar patatas a la suiza

Para rallar patatas crudas para preparar tortillas de patatas a la suiza o cortar frutas y verduras en rodajas gruesas.
Procesar en el escalón «7» (4).

Disco para cortar verduras orientales

Corta la fruta y verdura en tiras finas para preparar platos de verdura asiáticas.
Procesar en el escalón «7» (4).

¡Atención!
Prestar atención a la marca que incorpora la cuchilla.

Trabajar con el cortador-rallador
Fig. D

- Pulsar la tecla de desbloqueo y colocar el brazo giratorio en la posición **2**.
- Colocar el recipiente:
  – inclinar el recipiente hacia adelante; colocarlo sobre en la base motriz y asentarlo en la misma,
  – girarlo hacia la izquierda (sentido de marcha contrario al de las agujas del reloj), hasta hacerlo encajar.

- Pulsar la tecla de desbloqueo y colocar el brazo giratorio en la posición **3**.
- Retirar la tapa protectora del accionamiento del cortador-rallador (Fig. **D**-5a).
- Sujetar el soporte portadiscos por el extremo inferior.
  Prestar atención a que las dos puntas estén hacia arriba,.
- Colocar cuidadosamente la cuchilla picadora o el disco rallador sobre las puntas del soporte portadiscos (Fig. **D**-6a). En los discos reversibles deberá prestarse atención a que la cara que se desea utilizar esté hacia arriba.
- Sujetar el soporte portadiscos por el extremo superior y colocarlo en la carcasa (Fig. **D**-6b).
- Montar la tapa, prestando atención a la marca orientativa.
  Girarla hacia la derecha (sentido de marcha de las agujas del reloj), hasta el tope.
- Colocar el cortador-rallador sobre el accionamiento, tal como se muestra en la figura **D**-8, y girarlo hacia al derecha (sentido de marcha de las agujas del reloj), hasta el tope.
- Colocar el mando giratorio en la posición de trabajo recomendada.
- Introducir los alimentos que se desean procesar en la boca de carga y empujarlos con el empujador.

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

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

Advertencia: En caso de que los alimentos que se desean procesar en el cortador-rallador quedaran aprisionados o inmovilizados habrá que desconectar el robot de cocina. Extraer el cable de conexión de la toma de corriente y aguardar a que el accionamiento se haya parado. Retirar la tapa del cortador-rallador y vaciar la boca de carga.

Tras concluir el trabajo

- Desconectar el aparato a través del mando giratorio.
- Extraer el cable de conexión de la toma de corriente.
- Girar el cortador-rallador hacia la izquierda (sentido de marcha contrario al de las agujas de reloj) y retirarlo de su emplazamiento.
- Girar la tapa de la jarra hacia la izquierda (sentido de marcha contrario al de las agujas de reloj); retirarla.
- Retirar el soporte portadiscos y el disco. A este efecto deberá desde abajo presionarse con el dedo, contra el eje de accionamiento (**Fig. E**).
- Limpiar todas las piezas.
  Véase a este respecto el capítulo «Cuidados y limpieza».

Cuidados y limpieza

¡Peligro de lesiones!

No tocar ni manipular nunca con las manos las cuchillas ni los discos picadores. ¡Sujetar las cuchillas picadoras sólo por el borde!

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

Todas las piezas del cortador-rallador son aptos para el lavavajillas.

Consejo práctico: Al rallar zanahorias, lombardas o productos similares, se acumula sobre las piezas de plástico una capa de color rojizo.
Esta capa se puede eliminar aplicando varias gotas de aceite comestible y frotando con un paño el cortador-rallador (¡no las cuchillas picadoras!). Aclarar a continuación el cortador-rallador con agua.

Nos reservamos el derecho de introducir modificaciones.

Para sua segurança

Este acessório está preparado para o robot de cozinha MUM5... .
Observar as Instruções de serviço do robot de cozinha.
Este acessório é adequado para cortar e raspar alimentos.
Não pode ser utilizado para processar outros tipos de objectos ou substâncias. São possíveis outras aplicações mediante utilização do acessório homologado pelo fabricante.

⚠ Indicações de segurança para este aparelho

Perigo de ferimentos

Não tocar nas lâminas afiadas nem nas arestas do disco de picar.
Segurar os discos de triturar apenas pelos bordos!
Montar/desmontar o dispositivo para cortar e ralar somente com o accionamento completamente imobilizado e com a ficha desligada da tomada.
Não colocar as mãos no canal de enchimento, para empurrar, utilizar o calcador.
Apenas colocar e retirar acessórios com o accionamento completamente imobilizado.

Importante!

Utilizar os acessórios apenas na posição de trabalho apresentada.
Utilizar os acessórios apenas em estado totalmente montado.
Nunca montar o acessório no aparelho base.

Panorâmica do aparelho

Por favor, desdobre as páginas com as ilustrações.

Fig. A

1 Estrutura com abertura de saída
2 Suporte de discos
3 Discos de triturar
   a Disco reversível de corte – grosso/fino
   b Disco reversível de ralar – grosso/fino
   c Disco de raspar – médio-fino
   d) Disco para bolinhos de batata ralada
   e) Disco para legumes asiáticos
4 Tampa com canal de enchimento
5 Calcador

Fig. B

Posição de trabalho

Protecção contra sobrecarga

Fig. C

Para se evitarem danos importantes no seu aparelho em caso de sobrecarga no dispositivo de cortar e ralar, o veio de accionamento deste dispositivo dispõe de um entalhe (ponto teórico de ruptura). Em caso de sobrecarga o veio de accionamento quebra neste ponto.
Um novo suporte de discos com veio de accionamento pode ser adquirido nos nossos Serviços Técnicos.
Peças de substituição com ponto teórico de ruptura não fazem parte das nossas obrigações de garantia.
Essas peças de substituição podem ser adquiridas junto da assistência técnica (n.º de encomenda: 00630760).

Utilização do aparelho

Perigo de ferimentos

Não tocar nas lâminas afiadas nem nas arestas do disco de picar.
Segurar os discos de triturar apenas pelos bordos! Montar/desmontar o dispositivo para cortar e ralar somente com o accionamento completamente imobilizado e com a ficha desligada da tomada.
Não colocar as mãos no canal de enchimento, para empurrar, utilizar o calcador.

Atenção!
O dispositivo para cortar e ralar só deve ser utilizado na situação de completamente montado. Nunca montar o dispositivo para cortar e ralar no aparelho base.
O dispositivo para cortar e ralar só deve funcionar na posição apresentada.

Indicação importante!
Os valores de referência para a velocidade de funcionamento recomendados nestas Instruções de serviço referem-se a aparelhos com selector de 7 fases.
Para aparelhos com selector de 4 fases, os respectivos valores encontram-se entre parêntesis.

Disco reversível de corte – grosso/fino

Para cortar frutos e legumes.
Processamento na fase 5 (3).
Designação no disco reversível de corte:
«1» para o lado de corte mais grosso
«3» para o lado de corte mais fino

Atenção!
O disco reversível de corte não é indicado para cortar queijo rijo, pão, pãezinhos e chocolate. Batatas cozidas ou muito cozidas só devem ser cortadas frias.

Disco reversível de ralar – grosso/fino

Para ralar legumes, fruta e queijo, excepto queijo rijo (p. ex. Parmesão).
Processamento na fase 3 (2) ou 4 (3).
Designação no disco reversível para ralar:
«2» para o lado de raspar mais grosso
«4» para o lado de ralar mais fino

Atenção!
O disco reversível de ralar não é indicado para ralar nozes. Queijo mole só deve ser ralado com o lado grosso na fase 7 (4).

Disco de raspar – médio/fino

Para ralar batatas cruas, queijo rijo (p. ex. Parmesão), chocolate refrigerado e nozes.
Processamento na fase 7 (4).

Atenção!
O disco para ralar não é indicado para ralar queijo mole e em fatias.

Disco para bolinhos de batata ralada

Para ralar batatas cruas para «Rösti» (= batatas assadas no forno) e bolinhos de batata ralada, para cortar fruta e legumes em fatias grossas.
Processamento na fase 7 (4).

Disco para legumes asiáticos

Corta fruta e legumes em tiras finas para refeições asiáticas de legumes.
Processamento na fase 7 (4).

Atenção!
As lâminas, depois da utilização, têm que estar viradas para cima.

Trabalhar com o dispositivo para cortar e ralar

Fig. D

- Premir a tecla de desbloqueamento e colocar o braço móvel na posição **2**.

- Colocação da tigela:
  - Assentar a tigela com esta ligeiramente inclinada para a frente,
  - e depois pousá-lo e rodá-lo em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até encaixar.
- Premir a tecla de desbloqueamento e colocar o braço móvel na posição **3**.

- Retirar a tampa de protecção do accionamento do dispositivo de corte (Fig. **D**-5a).
- Segurar o suporte de discos pelo terminal inferior, nesta situação, as duas pontas têm que apontar para cima.
- Assentar com cuidado os discos de cortar e de ralar pretendidos nas pontas do suporte de discos (Fig. **D**-6a). No caso dos discos reversíveis, ter atenção para que o lado pretendido fique virado para cima.

- Segurar o suporte de discos pelo terminal superior e inseri-lo na caixa (Fig. D-6b).
- Assentar a tampa (atenção à marcação) e rodar no sentido dos ponteiros do relógio até prender.
- Colocar o dispositivo para cortar e ralar no accionamento, conforme ilustrado na Fig. D-8 e rodar no sentido dos ponteiros do relógio até prender.
- Posicionar o selector na fase recomendada.
- Adicionar os alimentos para preparar através do compartimento de enchimento e empurrar com o calcador.

Atenção!
Evitar a acumulação de alimentos cortados na saída.
Sugestão: Para obter cortes uniformes, preparar o produto para cortar em molhos de pequeno volume.
Indicação: Se os alimentos a preparar ficarem agarrados ao dispositivo de corte, deverá desligar a máquina, retirar a ficha da tomada e aguardar até o accionamento estar completamente parado, Retirar a tampa do dispositivo de corte e esvaziar o compartimento de enchimento.

Depois do trabalho

- Desligar o aparelho através do selector.
- Desligar a ficha da tomada.
- Rodar o dispositivo para cortar e ralar em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e retirá-lo.
- Rodar a tampa em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e desmontá-la.
- Retirar o suporte de discos com o disco. Para isso, e com o dedo por baixo, pressionar contra o veio de accionamento (**Fig. E**).
- Limpar todos os componentes, ver «Limpeza e manutenção».

Limpeza e manutenção

Perigo de ferimentos

Não tocar nas lâminas afiadas nem nas arestas do disco de picar.
Segurar os discos de triturar apenas pelos bordos!

Atenção!
Não utilizar, por isso, produtos de limpeza abrasivos. As zonas exteriores do aparelho podem ficar danificadas.
Todos os componentes do dispositivo para cortar e ralar podem ser lavados na máquina de loiça.
Sugestão: Para eliminar a camada vermelha depois da preparação de, p. ex., cenouras, molhar um pano com um pouco de óleo alimentar e passar com ele no dispositivo para cortar e ralar (não nos discos de picar). Depois, lavar o dispositivo de cortar e ralar.

Direitos reservados quanto a alterações.

Για την ασφάλειά σας

Το εξάρτημα είναι κατάλληλο για την κουζινομηχανή MUM5... .
Προσέξτε τις οδηγίες χρήσης της κουζινομηχανής.
Το παρόν εξάρτημα είναι κατάλληλο για το κόψιμο και το τρίψιμο τροφίμων. Δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιηθεί για την επεξεργασία άλλων αντικειμένων ή αντίστοιχα ουσιών. Με τη χρήση των από τον κατασκευαστή εγκεκριμένων εξαρτημάτων είναι δυνατές περαιτέρω εφαρμογές.

⚠ Υποδείξεις ασφαλείας για την παρούσα συσκευή

Κίνδυνος τραυματισμού!
Μην πιάνετε τα κοφτερά μαχαίρια και τις ακμές των δίσκων κοπής.
Πιάνετε τους δίσκους κοπής μόνο στην άκρη.
Τοποθετείτε/αφαιρείτε τον κόφτη γενικής χρήσης μόνο με ακινητοποιημένη την κίνηση ή με βγαλμένο το φις από την πρίζα.
Μη βάζετε τα χέρια σας μέσα στο χωνί πλήρωσης ή στο άνοιγμα εξόδου, για το κατόπιν σπρώξιμο χρησιμοποιείτε τον πιεστή.
Τοποθετείτε/αφαιρείτε τα εξαρτήματα μόνο με ακινητοποιημένη την κίνηση.

Σημαντικό!
Χρησιμοποιείτε τα εξαρτήματα μόνο στην αναφερόμενη θέση εργασίας.
Χρησιμοποιήστε τα εξαρτήματα μόνο σε πλήρως συναρμολογημένη κατάσταση.
Μη συναρμολογείτε τα εξαρτήματα ποτέ στη βασική συσκευή.

Με μια ματιά

Παρακαλείσθε ν' ανοίξετε τις σελίδες με τις εικόνες.

Εικόνα A

1 **Περίβλημα με άνοιγμα κένωσης**
2 **Φορέας δίσκου**
3 **Δίσκοι κοπής**
   a Δίσκος κοπής δύο πλευρών – χοντρό/ψιλό κόψιμο
   b Δίσκος τριψίματος δύο πλευρών – χοντρό/ψιλό τρίψιμο
   c Δίσκος τριψίματος – μέτριο τρίψιμο
   d) Δίσκος για το τρίψιμο πατάτας για πατατοκεφτέδες
   e) Δίσκος λαχανικών για την ασιατική κουζίνα
4 **Καπάκι με χωνί πλήρωσης**
5 **Πιεστής**

Εικόνα B

Θέση εργασίας

Προστασία από υπερφόρτωση

Εικόνα C

Για να εμποδιστούν μεγάλες ζημιές στη συσκευή σας σε περίπτωση υπερφόρτωσης του κόφτη χωρίς μπολ, ο άξονας κίνησης του κόφτη χωρίς μπολ διαθέτει μια εγκοπή (σημείο ηθελημένης θραύσης).
Σε περίπτωση υπερφόρτωσης σπάζει ο άξονας κίνησης σ' αυτό το σημείο.
Καινούργιο φορέα δίσκου με άξονα κίνησης μπορείτε να προμηθευτείτε από την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.
Ανταλλακτικά με προκαθορισμένο σημείο θραύσης δεν αποτελούν μέρος των υποχρεώσεών μας στα πλαίσια της παροχής εγγύησης. Τέτοια ανταλλακτικά μπορείτε να προμηθευτείτε έναντι του ανάλογου αντιτίμου από την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών (κωδικός παραγγελίας 00630760).

Χειρισμός

⚠ *Κίνδυνος τραυματισμού*

Μην πιάνετε τα κοφτερά μαχαίρια και τις ακμές των δίσκων κοπής.
Πιάνετε τους δίσκους κοπής μόνο στην άκρη. Τοποθετείτε/αφαιρείτε τον κόφτη γενικής χρήσης μόνο με ακινητοποιημένη την κίνηση ή με βγαλμένο το φις από την πρίζα. Μη βάζετε τα χέρια σας μέσα στο χωνί πλήρωσης ή στο άνοιγμα εξόδου, για το κατόπιν σπρώξιμο χρησιμοποιείτε τον πιεστή.

Προσοχή!
Χρησιμοποιείτε τον κόφτη γενικής χρήσης μόνο σε πλήρως συναρμολογημένη κατάσταση. Μη συναρμολογείτε ποτέ τον κόφτη ποτέ στη βασική συσκευή.
Λειτουργείτε τον κόφτη γενικής χρήσης μόνο στη θέση λειτουργίας που δείχνεται.

i **Σημαντική υπόδειξη**

Οι συνιστώμενες ενδεικτικές τιμές για την ταχύτητα εργασίας στις παρούσες οδηγίες χρήσης αναφέρονται σε συσκευές με περιστροφικό διακόπτη 7 βαθμίδων.
Για συσκευές με περιστροφικό διακόπτη 4 βαθμίδων θα βρείτε τις τιμές κάθε φορά σε παρενθέσεις μετά από αυτές.

Δίσκος κοπής δύο πλευρών – χοντρό/ψιλό κόψιμο

για το κόψιμο φρούτων και λαχανικών.
Επεξεργασία στη βαθμίδα 5 (3).
Χαρακτηριστικό στον δίσκο κοπής διπλής όψης:
"1" για τη μεριά για χοντρό κόψιμο
"3" για τη μεριά για ψιλό κόψιμο

Προσοχή!
Ο δίσκος κοπής δύο πλευρών δεν είναι κατάλληλος για το κόψιμο σκληρού τυριού, ψωμιού και σοκολάτας.
Κόβετε τις βρασμένες πατάτες μόνον κρύες.

Δίσκος τριψίματος δύο πλευρών – χοντρό/ψιλό τρίψιμο

για το τρίψιμο λαχανικών, φρούτων και τυριού, εκτός από σκληρό τυρί (π. χ. παρμεζάνα).
Επεξεργασία στη βαθμίδα 3 (2) ή 4 (3).
Ονομασία στον δίσκο τριψίματος διπλής όψης:
"2" για τη μεριά για χοντρό τρίψιμο
"4" για τη μεριά για ψιλό τρίψιμο

Προσοχή!
Ο δίσκος τριψίματος δύο πλευρών δεν είναι κατάλληλος για το τρίψιμο φουντουκιών ή καρυδιών. Τρίβετε το μαλακό τυρί μόνο με την πλευρά χοντρού τριψίματος στη βαθμίδα 7 (4).

Δίσκος τριψίματος – μέτριο τρίψιμο

για το τρίψιμο ωμής πατάτας, σκληρού τυριού (π. χ. παρμεζάνα), κρύας σοκολάτας και φουντουκιών ή καρυδιών.
Επεξεργασία στη βαθμίδα 7 (4).

Προσοχή!
Ο δίσκος τριψίματος δεν είναι κατάλληλος για το τρίψιμο μαλακού τυριού.

Δίσκος για το τρίψιμο πατάτας για πατατοκεφτέδες

Για το τρίψιμο ωμής πατάτας για ρόστι και πατατοκεφτέδες, για το κόψιμο φρούτων και λαχανικών σε χοντρές φέτες.
Επεξεργασία στη βαθμίδα 7 (4).

Δίσκος λαχανικών για την ασιατική κουζίνα

Κόβει φρούτα και λαχανικά σε λεπτές φέτες για την ασιατική κουζίνα.
Επεξεργασία στη βαθμίδα 7 (4).

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

Εργασία με τον κόφτη διαρκείας
Εικόνα D

- Πατήστε το πλήκτρο απασφάλισης και φέρτε τον στρεφόμενο βραχίονα στη θέση **2**.

- Τοποθετήστε το μπολ:
  - τοποθετήστε το μπολ με κλίση προς τα εμπρός και κατόπιν αποθέστε το,
  - στρέφετε αντίθετα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού, μέχρι να κουμπώσει.
- Πατήστε το πλήκτρο απασφάλισης και φέρτε τον στρεφόμενο βραχίονα στη θέση **3**.

- Αφαιρέστε το καπάκι προστασίας κίνησης από την κίνηση του κόφτη διαρκείας χωρίς μπολ (Εικόνα **D**-5a).
- Κρατάτε τον φορέα δίσκου στο κάτω άκρο, οι δύο μύτες δείχνουν προς τα πάνω.

- Τοποθετήστε τον επιθυμητό δίσκο κοπής ή τριψίματος προσεκτικά επάνω στις μύτες του φορέα δίσκου (Εικόνα **D**-6a). Σε δίσκους διπλής όψης προσέξτε να δείχνει η επιθυμητή πλευρά προς τα πάνω.
- Πιάστε τον φορέα δίσκου στο επάνω άκρο και τοποθετήστε τον στο περίβλημα (Εικόνα **D**-6b).
- Τοποθετήστε από πάνω το καπάκι (προσέξτε το σημάδι) και στρέψτε το στη φορά των δεικτών του ρολογιού μέχρι το τέρμα.
- Τοποθετήστε τον κόφτη χωρίς μπολ επάνω στην κίνηση όπως δείχνεται στην Εικόνα **D**-8 και στρέψτε τον στη φορά των δεικτών του ρολογιού μέχρι το τέρμα.
- Γυρίστε τον περιστροφικό διακόπτη στη συνιστώμενη βαθμίδα.
- Βάλτε τα προς επεξεργασία τρόφιμα στον χώρο πλήρωσης και σπρώξτε τα με τον πιεστή.

Προσοχή!
Αποφεύγετε τη συσσώρευση των αγαθών κοπής στο άνοιγμα εξόδου.
Συμβουλή: Για ομοιόμορφα αποτελέσματα κοπής δουλεύετε τα λεπτά αγαθά για κόψιμο σε ματσάκια.
Υπόδειξη: Σε περίπτωση που μαγκώσουν τα επεξεργαζόμενα τρόφιμα στον κόφτη διαρκείας χωρίς μπολ, απενεργοποιήστε την κουζινομηχανή, βγάλτε το φις από την πρίζα, περιμένετε την ακινητοποίηση της κίνησης, αφαιρέστε το καπάκι του κόφτη διαρκείας χωρίς μπολ και αδειάστε τον χώρο πλήρωσης.

Μετά την εργασία

- Θέτετε τη συσκευή με τον περιστρεφόμενο διακόπτη εκτός λειτουργίας.
- Τραβάτε το φις από την πρίζα.
- Στρέψτε τον κόφτη διαρκείας χωρίς μπολ αντίστροφα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού και αφαιρέστε τον.
- Στρέφετε το καπάκι αντίθετα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού και το αφαιρείτε.
- Αφαιρέστε τον φορέα δίσκου με τον δίσκο. Γι' αυτό πιέστε με το δάχτυλο από κάτω τον άξονα κίνησης (**Εικόνα Ε**).
- Καθαρίζετε όλα τα μέρη, βλ. "Καθαρισμός και φροντίδα".

Καθαρισμός και φροντίδα

Κίνδυνος τραυματισμού

Μην πιάνετε τα κοφτερά μαχαίρια και τις ακμές των δίσκων κοπής. Πιάνετε τους δίσκους κοπής μόνο στην άκρη.

Προσοχή!
Μη χρησιμοποιείτε μέσα καθαρισμού που χαράζουν. Οι επιφάνειες μπορούν να υποστούν φθορές.
Όλα τα μέρη του κόφτη διαρκείας χωρίς μπολ πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.
Συμβουλή: Για την απομάκρυνση της κόκκινης χρώσης μετά την επεξεργασία π. χ. καρότων, βρέξτε ένα πανί με λίγο λάδι φαγητού και τρίψτε μ' αυτό τον κόφτη διαρκείας χωρίς μπολ (όχι τους δίσκους κοπής). Πλύνετε κατόπιν τον κόφτη.

Τηρούμε το δικαίωμα αλλαγών.

Kendi güvenliğiniz için

Bu aksesuar, mutfak robotu MUM5... için tasarlanmıştır.
Mutfak robotunun kullanma kılavuzuna dikkat ediniz.
Bu aksesuar, besinlerin kesilmesi ve raspalanması için uygundur.
Başka cisimlerin ya da maddelerin işlenmesi için kullanılamaz.
Üretici tarafından izin verilmiş aksesuarların kullanılması halinde, başka uygulamalar da mümkündür.

⚠ Bu cihaz için güvenlik bilgi ve uyarıları

Yaralanma tehlikesi!

Elinizle keskin bıçaklara ve doğrama diskinin kenarlarına dokunmayınız ve tutmayınız. Doğrama disklerini sadece kenardan tutunuz!
Doğrayıcıyı sadece tahrik sistemi (motor) dururken ve elektrik fişi çekilip prizden çıkarılmışken ana cihaza takınız/çıkarınız.
Malzeme doldurma ağzına elinizi sokmayınız, malzeme ilave etmek için veya içeri itmek için tıkacı kullanınız.
Aksesuarları sadece tahrik sistemi duruyorken takınız/çıkarınız.

Önemli!

Aksesuarları sadece bildirilmiş olan çalışma konumunda kullanınız.
Aksesuarları sadece komple monte edilmiş şekilde kullanınız.
Aksesuarları kesinlikle ana cihaz üzerinde monte etmeyiniz.

Genel bakış

Lütfen resimli sayfaları açınız.

Resim A

1 **Çıkış delikli gövde**
2 **Disk mesnedi**
3 **Doğrama diskleri**
   a Çevrilebilen kesme diski – kalın/ince
   b Çevrilebilen raspalama diski – kaba/ince
   c Rendeleme diski – orta incelikte
   d) Patates hamuru diski
   e) Asya türü sebze diski
4 **Doldurma ağızlı kapak**
5 **Tıkaç**

Resim B

Çalışma pozisyonu

Aşırı yüklenmeye karşı koruma

Resim C

Doğrayıcının aşırı yüklenmesi durumunda, cihazınızın fazla zarar görmesini önlemek için, doğrayıcının tahrik milinde bir çentik (zaruri kırılma yeri) öngörülmüştür.
Aşırı yüklenme söz konusu olduğunda, tahrik mili bu çentiğin bulunduğu yerden kırılır.
Yeni bir disk mesnedi ve ilgili tahrik mili, yetkili servis üzerinden alınabilir.
Önceden belirlenmiş kırılma noktasına sahip yedek parçalar garanti sorumluluğumuz kapsamına girmez. Bu tür yedek parçalar yetkili servis üzerinden satın alınabilir (Sipariş no. 00630760).

Cihazın kullanılması

Yaralanma tehlikesi

Elinizle keskin bıçaklara ve doğrama diskinin kenarlarına dokunmayınız ve tutmayınız. Doğrama disklerini sadece kenardan tutunuz!
Doğrayıcıyı sadece tahrik sistemi (motor) dururken ve elektrik fişi çekilip prizden çıkarılmışken ana cihaza takınız/çıkarınız.
Malzeme doldurma ağzına elinizi sokmayınız, malzeme ilave etmek için veya içeri itmek için tıkacı kullanınız.

Dikkat!
Doğrayıcıyı sadece komple monte edilmiş şekilde kullanınız. Doğrayıcıyı kesinlikle ana cihaz üzerinde monte etmeyiniz. Doğrayıcıyı sadece bildirilen işletme pozisyonunda çalıştırınız.

Önemli not

Bu kullanma kılavuzunda tavsiye edilen çalışma hızı kılavuz değerleri, 7 kademeli döner şaltere sahip cihazlar için geçerlidir. 4 kademeli döner şalterli cihazlar için geçerli değerleri, parantez içinde diğer değerlerin pişinde göreceksiniz.

Çevrilebilen kesme diski – kalın/ince

Meyve ve sebze kesmek için kullanılır.
İşleme 5 (3) kademede yapılmalıdır.
Çevrilebilen kesme diski üzerindeki tanım:
Kalın kesme tarafı için ”1”
İnce kesme tarafy için ”3”

Dikkat!
Çevrilebilen kesme diski, sert peynir, ekmek, sandviç ekmeği ve çikolata işlemek için uygun değildir. Pişirilmiş, dağılmadan pişen türden patatesleri sadece soğukken kesiniz.

Çevrilebilen raspalama diski – kaba/ince

Sert peynir (örn. parmıcan), soğutulmuş çikolata ve fındık türleri rendelemek için kullanılır. İşleme 3 (2) veya 4 (3) kademede yapılmalıdır.
Çevrilebilen raspalama diski üzerindeki tanım:
Kaba raspalama tarafı için ”2”
İnce raspalama tarafı için ”4”

Dikkat!
Çevrilebilen raspalama diski, fındık türlerini raspalamak için uygun değildir.
Yumuşak peyniri sadece kaba taraf ile 7 (4) kademede raspalayınız.

Rendeleme diski – orta incelikte

Çiğ patates, sert peynir (örn. parmıcan), soğutulmuş çikolata ve fındık türleri rendelemek için kullanılır.
İşleme 7 (4) kademede yapılmalıdır.

Dikkat!
Rendeleme diski, yumuşak peynir ve dilim dilim kesilebilen peynir için uygun değildir.

Patates hamuru diski

Rendelenmiş patates kızartması veya patates hamuru kızartması için çiğ patates rendelenmesi için ve ayrıca kalın dilimler şeklinde meyve ve sebze kesmek için kullanılır.
İşleme 7 (4) kademede yapılmalıdır.

Asya türü sebze diski

Asya türü sebze yemekleri için ince şeritler şeklinde meyve ve sebze keser.
İşleme 7 (4) kademede yapılmalıdır.

Dikkat!
Bıçaklar, yerine takıldıktan sonra yukarı doğru bakmalıdır.

Doğrayıcı ile çalışılması
Resim D

- Kilit sistemini açma tuşuna basınız ve çevirme kolunu **2** pozisyonuna alınız.
- Kabın takılması:
  - Öne doğru eğdiğiniz kabı yerine takınız ve serbest bırakınız,
  - kilitleninceye kadar saatin çalışma yönünde çeviriniz.

- Kilit sistemini açma tuşuna basınız ve çevirme kolunu **3** pozisyonuna alınız.
- Doğrayıcının tahriğinden tahrik koruyucu kapağını çıkarınız (Resim **D**-5a).
- Disk mesnedini en alt kısmından tutunuz; bu esnada iki uç yukarı bakmalıdır.
- İstediğiniz kesme ve raspalama diskini dikkatlice disk mesnedinin uçlarına oturtunuz (Resim **D**-6a).
  Çevrilebilen disklerde, istediğiniz tarafın yukarıda olmasına dikkat ediniz.
- Disk mesnedini üst uçtan tutunuz ve gövdenin içine yerleştiriniz (Resim **D**-6b).

- Kapağı takınız (işarete dikkat ediniz) ve sonuna kadar saatin çalışma yönünde çeviriniz.
- Doğrayıcıyı Resim D-8'de gösterildiği gibi, tahrik sisteminin üzerine takınız ve sonuna kadar saatin çalışma yönünde çeviriniz.
- Döner şalteri tavsiye edilen kademeye ayarlayınız.
- İşlenecek besinleri doldurma ağzına doldurunuz ve tıkaç ile içeri iteleyiniz.

Dikkat!

Kesilen besinin çıkış deliğinde yığılmasını önleyiniz.

Yararlı bilgi: Muntazam kesme sonuçları elde etmek için, kesilecek besinler ince olduğunda bir demet oluşturarak kesiniz.

Bilgi: İşlenecek besinler doğrayıcı içinde sıkışıp kalacak olursa, mutfak robotunu kapatınız, elektrik fişini çekip prizden çıkarınız, tahrik sisteminin durmasını bekleyiniz, doğrayıcının kapağını açıp çıkarınız ve besin doldurma ağzını boşaltınız.

İşiniz sona erdikten sonra

- Cihazı döner şalter üzerinden kapatınız.
- Elektrik fişini çekip çıkarınız.
- Doğrayıcıyı saatin çalışma yönününün tersine doğru çeviriniz ve cihazdan çıkarınız.
- Kapağı saatin çalışma yönünün tersine doğru çeviriniz ve çıkarınız.
- Disk mesnedini disk ile birlikte çıkarınız. Bunun için parmakla alttan tahrik miline doğru bastırınız (**Resim E**).
- Tüm parçaları temizleyiniz, bakınız ”Cihazın temizlenmesi ve bakımı”.

Cihazın temizlenmesi ve bakımı

Yaralanma tehlikesi

Elinizle keskin bıçaklara ve doğrama diskinin kenarlarına dokunmayınız ve tutmayınız. Doğrama disklerini sadece kenardan tutunuz!

Dikkat!

Ovalama gerektiren deterjan veya temizlik malzemesi kullanmayınız.
Cihazın yüzeyi zarar görebilir.

Doğrayıcının tüm parçalar bulaşık makinesinde yıkanabilir.

Yararlı bilgi: Örn. havuç işlendikten sonra cihazda oluşan kırmızı lekeleri temizlemek için, biraz likit yemek yağını bir beze dökünüz ve bu bez ile doğrayıcıyı (doğrama diskleri hariç) siliniz. Ardından doğrayıcıyı yıkayınız.

Değişiklikler olabilir.

Dla własnego bezpieczeństwa

Niniejsze wyposażenie przeznaczone jest dla robota kuchennego MUM5... . Proszę przestrzegać instrukcji obsługi robota kuchennego. Niniejsze wyposażenie nadaje się do cięcia na plasterki i tarcia na wiórki produktów spożywczych. Nie używać do przetwarzania innych przedmiotów lub substancji oprócz tych zaleconych przez producenta. Przy zastosowaniu wyposażenia dozwolonego przez producenta możliwe są dalsze zastosowania.

⚠ Wskazówki bezpieczeństwa dla pracy z niniejszym urządzeniem

Niebezpieczeństwo skaleczenia!
Nie dotykać ostrych noży i krawędzi tarcz rozdrabniających.
Tarcze rozdrabniające chwytać tylko za brzeg!
Rozdrabniacz zakładać/zdejmować tylko wtedy, gdy urządzenie jest wyłączone a napęd nieruchomy.
Nie wkładać rąk do otworu wsypowego; do popychania produktów używać tylko popychacza.
Wyposażenie nakładać i zdejmować tylko wtedy, gdy napęd jest nieruchomy.

Ważne!
Wyposażenie używać tylko w przedstawionej pozycji roboczej.
Wyposażenie można używać tylko wtedy gdy jest kompletnie zmontowane.
Nie składać wyposażenia na module napędowym.

Opis urządzenia

Proszę otworzyć składane kartki z rysunkami.

Rysunek A

1 **Obudowa z otworem wyrzutowym**
2 **Uchwyt tarcz**
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 ziemniaków
   e) Tarcza do cięcia warzyw Azja
4 **Pokrywa z otworem wsypowym**
5 **Popychacz**

Rysunek B
Pozycja robocza

Ochrona przed przeciążeniem

Rysunek C
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.
Nowy uchwyt tarcz wraz z wałem napędowym można nabyć poprzez autoryzowany serwis.
Części zamienne z miejscem przewidzianego przełomu nie są objęte zobowiązaniem gwarancyjnym. Takie części zamienne można nabyć poprzez punkt serwisowy (nr katalogowy 00630760).

Obsługa

Niebezpieczenstwo skaleczenia

Nie dotykać ostrych noży i krawędzi tarcz rozdrabniających. Tarcze rozdrabniające chwytać tylko za brzeg!
Rozdrabniacz zakładać/zdejmować tylko wtedy, gdy urządzenie jest wyłączone a napęd nieruchomy.
Nie wkładać rąk do otworu wsypowego; do popychania produktów używać tylko popychacza.

Uwaga!
Rozdrabniacz można używać tylko wtedy, gdy jest kompletnie zmontowany.
Nie wolno składać rozdrabniacza na korpusie urządzenia.
Rozdrabniacz eksploatować tylko w przedstawionych pozycjach roboczych.

Ważna wskazówka

Zalecane wartości orientacyjne dla prędkości roboczej zawarte w niniejszej instrukcji obsługi odnoszą się do urządzeń z siedmiostopniowym przełącznikiem obrotowym.
Wartości orientacyjne dla urządzeń z czterostopniowym przełącznikiem obrotowym podane są w nawiasach.

Dwustronna tarcza do krojenia na plasterki – grubo/cienko

do cięcia owoców i warzyw.
Przetwarzać na zakresie 5 (3).
Oznaczenie na dwustronnej tarczy do krojenia na plasterki:
„1“ dla grubej strony krojenia
„3“ dla cienkiej strony krojenia

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

Dwustronna tarcza do tarcia na wiórki – grubo/drobno

do tarcia na wiórki warzyw, owoców i sera z wyjątkiem twardego sera (np. parmezanu).
Przetwarzać na zakresie 3 (2) lub 4 (3).
Oznaczenie na dwustronnej tarczy do tarcia na wiórki: „2“ dla grubej strony tarcia
„4“ dla drobnej strony tarcia

Uwaga!
Dwustronna tarcza do tarcia na wiórki nie nadaje się do tarcia orzechów.
Miękkie sery trzeć tylko na grubej stronie tarczy na zakresie 7 (4).

Tarcza do tarcia – średnio

do tarcia surowych ziemniaków, twardego sera (np. parmezan), schłodzonej czekolady i orzechów.
Przetwarzać na zakresie 7 (4).

Uwaga!
Tarcza do tarcia nie nadaje się do tarcia miękkiego i żółtego sera.

Tarcza do tarcia ziemniaków

Do tarcia surowych ziemniaków na szwajcarski placek ziemniaczany, do cięcia owoców i warzyw na grube plasterki.
Przetwarzać na zakresie 7 (4).

Tarcza do cięcia warzyw Azja

Tnie owoce i warzywa na drobne paski dla potraw azjatyckich.
Przetwarzać na zakresie 7 (4).

Uwaga!
Po założeniu tarczy noże muszą być zwrócone do góry.

Zastosowanie rozdrabniacza

Rysunek D

- Nacisnąć przycisk zwalniający blokadę i odchylić ramię urządzenia do pozycji **2**.

- Nałożyć miskę:
  - nałożyć miskę nachyloną do przodu a następnie równo postawić,
  - przekręcić aż do zatrzasku w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
- Nacisnąć przycisk zwalniający blokadę i odchylić ramię urządzenia do pozycji **3**.

- Zdjąć z napędu rozdrabniacza pokrywę osłaniającą (rysunek **D**-5a).
- Przytrzymać uchwyt tarcz przy dolnej końcówce; obydwa czubki muszą przy tym pokazywać do góry.
- Założyć (ostrożnie) żądaną tarczę do krojenia lub tarcia na czubek uchwytu tarczy (rysunek **D**-6a).
  Przy dwustronnych tarczach zwrócić uwagę, aby żądana strona pokazywała do góry.

- Chwycić uchwyt tarcz za górny koniec i włożyć do obudowy (rysunek D-6b).
- Nałożyć pokrywę (zwrócić uwagę na oznaczenia) i przekręcić aż do oporu w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
- Nałożyć rozdrabniacz, jak pokazano na rysunku D-8, na napęd i przekręcić aż do oporu w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
- Nastawić przełącznik obrotowy na zalecany zakres.
- Produkty przeznaczone do przetworzenia wkładać przez otwór wsypowy i popychać popychaczem.

Uwaga!

Zwracać uwagę na to, aby w otworze wylotowym nie nagromadziły się produkty.

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

Wskazówka: Jeżeli włożone produkty zablokują się w rozdrabniaczu należy wyłączyć robot kuchenny i wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego, odczekać aż urządzenie całkowicie się zatrzyma, zdjąć pokrywę rozdrabniacza i opróżnić otwór wsypowy.

Po pracy

- Wyłączyć urządzenie przełącznikiem obrotowym.
- Wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- Przekręcić rozdrabniacz w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i zdjąć.
- Przekręcić pokrywę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i zdjąć.
- Zdjąć uchwyt tarcz z tarczą. W tym celu nacisnąć palcem z dołu na wał napędowy (**rysunek E**).
- Wyczyścić wszystkie części, patrz rozdział „Czyszczenie i pielęgnacja“.

Czyszczenie i pielęgnacja

Niebezpieczenstwo skaleczenia

Nie dotykać ostrych noży i krawędzi tarcz rozdrabniających. Tarcze rozdrabniające chwytać tylko za brzeg!

Uwaga!

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

Wszystkie części rozdrabniacza można myć w zmywarce do naczyń.

Wskazówka: Czerwony nalot, który pozostaje np. po tarciu marchewki, można usunąć przecierając części rozdrabniacza (z wyjątkiem tarcz rozdrabniających) ścierką nasączoną kilkoma kroplami oleju jadalnego. Następnie umyć rozdrabniacz.

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian.

Az Ön biztonsága érdekében

A tartozék a MUM5... konyhai gép kiegészítője.
Tartsa be a konyhai gép használati útmutatóját.
Ez a tartozék élelmiszerek vágására és reszelésére alkalmas.
Tilos más tárgyak vagy anyagok feldolgozására használni.
A gyártó által engedélyezett tartozékok használatával további alkalmazások lehetségesek.

⚠ Biztonsági előírások a készülékhez

Sérülésveszély!

Ne nyúljon az éles késekbe és az aprítótárcsák éleihez.
Az aprítótárcsát csak a szélén fogja meg!
A szeletelőt csakis álló meghajtónál, kihúzott hálózati csatlakozódugónál szabad feltenni, illetve levenni.
Ne nyúljon a betöltőnyílásba, utántoláshoz használja a tömőeszközt.
A tartozékot csak a hajtómű álló helyzetében tegye fel/vegye le.

Fontos!

A betétet csak a bemutatott munkapozícióban használja.
A tartozékokat csak teljesen összeszerelt állapotban használja.
Soha ne szerelje össze a tartozékot az alapgépen.

A készülék részei

Kérjük, hogy hajtsa ki a képes oldalt.

A ábra

1 **Ház kifolyónyílással**
2 **Tárcsatartó**
3 **Aprítótárcsák**
   a Forgó-vágótárcsa – vastag/vékony
   b Forgó-őrlőtárcsa – durva/finom
   c Őrlőtárcsa – közepes finomságú
   d) Krumplilángos-tárcsa
   e) Ázsiai zöldségszeletelő tárcsa
4 **Fedél betöltőnyílással**
5 **Tömőeszköz**

B ábra

Munkapozíció

Túlterhelés elleni védelem

C ábra

A készüléken, a szeletelő túlterheléséből fakadóan keletkező nagyobb károk elkerülése érdekében a szeletelő hajtótengelyén kialakításra került egy bevágás (tervezett törési hely). Túlterhelés esetén a hajtótengely ezen a helyen törik el.
Új tárcsatartó és a hozzátartozó hajtótengely a vevőszolgálatnál kapható.
A lehetséges (tervezett) törési hellyel ellátott pótalkatrészekre nem vonatkozik garanciánk. Ezek a pótalkatrészek az ügyfélszolgálaton keresztül kaphatók (rendelési szám 00630760).

A készülék kezelése

Sérülésveszély

Ne nyúljon az éles késekbe és az aprítótárcsák éleihez. Az aprítótárcsát csak a szélén fogja meg!
A szeletelőt csakis álló meghajtónál, kihúzott hálózati csatlakozódugónál szabad feltenni, illetve levenni.
Ne nyúljon a betöltőnyílásba, utántoláshoz használja a tömőeszközt.

Figyelem!
A szeletelőt csak teljesen összeszerelt állapotban használja. A szeletelőt soha ne szerelje össze az alapkészüléken.
A szeletelőt csak a bemutatott üzemeltetési helyzetben szabad működtetni.

Fontos tudnivaló

A jelen használati utasításban a munkasebességhez ajánlott irányértékek 7-fokozatú forgókapcsolóval rendelkező készülékekre vonatkoznak.
A 4-fokozatú forgókapcsolóval rendelkező készülékekhez az értékek mindig zárójelben szerepelnek.

Forgó-vágótárcsa – vastag/vékony

gyümölcs és zöldség szeleteléséhez.
Feldolgozás 5-es (3) fokozaton.
Jelölés a forgó-vágótárcsán:
„1” vastag vágási oldalhoz
„3” vékony vágási oldalhoz

Figyelem!
A forgó-vágótárcsa nem alkalmas kemény sajt, kenyér, zsemle és csokoládé szeletésére. Főtt, nem szétfövő fajtájú burgonyát csak hidegen szeleteljen.

Forgó-őrlőtárcsa – durva/finom

gyümölcs, zöldség és sajt, kivéve kemény sajt (pl. parmezán) reszeléséhez.
Feldolgozás 3. (2) vagy 4. (3) fokozaton.
Jelölés a forgó-őrlőtárcsán:
„2” durva őrlési oldalhoz
„4” finom őrlési oldalhoz

Figyelem!
A forgó-őrlőtárcsa nem alkalmas dió-, mogyoróforgács készítésére. Puha sajtot csak a durva oldalával 7-es (4) fokozaton reszeljen.

Őrlőtárcsa – közepes finomságú

nyers burgonya, kemény sajt (pl. parmezán), hűtött csokoládé és dió reszeléséhez, illetve darálásához.
Feldolgozás 7-es (4) fokozaton.

Figyelem!
A reszelőkorong nem alkalmas puha és szeletelhető sajt reszeléséhez.

Krumplilángos-tárcsa

Burgonya krumplilángoshoz való reszeléséhez, valamint gyümölcsök és zöldségek szeleteléséhez.
Feldolgozás 7-es (4) fokozaton.

Ázsiai zöldségszeletelő tárcsa

A gyümölcsöt és zöldséget vékony csíkokra vágja az ázsiai zöldséges ételekhez. Feldolgozás 7-es (4) fokozaton.

Figyelem!
Feltett állapotban a késeknek felfelé kell mutatniuk!

Munka a szeletelovel

D ábra

- Nyomja meg a nyitó-nyomógombot, és a lengőkart hozza az **2**-es pozícióba.
- Helyezze be a tálat:
  - az előredöntött tálat helyezze fel, majd állítsa le,
  - fordítsa ütközésig az óramutató járásával ellentétes irányban.

- Nyomja meg a nyitó-nyomógombot, és a lengőkart hozza az **3**-es pozícióba.
- A szeletelő meghajtása előtt vegye le a hajtómű védőfedelét (**D**-5a ábra).
- Tartsa meg a tárcsatartót az alsó végénél fogva. Közben mindkét hegynek felfelé kell mutatnia.
- Óvatosan helyezze a tárcsatartó hegyeire a kívánt vágó- vagy őrlőtárcsát (**D**-6a ábra). A forgótárcsánál ügyeljen rá, hogy a kívánt oldal legyen felfelé.
- Fogja meg a tárcsatartót a felső végénél fogva, és helyezze a házba (**D**-6b ábra).
- Tegye fel a fedelet (ügyeljen a jelölésre) és az óramutató járásával ellentétes irányban forgassa el ütközésig.
- Helyezze a szeletelőt a **D**-8 ábrán látható módon a hajtásra, és forgassa az óramutató járásával megegyező irányba ütközésig.

- A forgókapcsolót állítsa az ajánlott fokozatra.
- Adagolja a feldolgozandó élelmiszert a betöltőnyílásba és a tömőeszközzel tolja be.

Figyelem!
Kerülje el a szeletelni kívánt élelmiszerek feltorlódását a kiömlőnyílásnál.

Hasznos tanács: Egyenletes vágáshoz a vékony vágnivalót kötegenként dolgozza fel.

Megjegyzés: Ha a feldolgozandó élelmiszer megakad a szeletelőben, kapcsolja ki a konyhai gépet, a hálózati csatlakozót húzza ki, várja meg, míg a hajtómű megáll, vegye le a szeletelő fedelét és ürítse ki a betöltőnyílást.

A munka befejezése után

- A készüléket kapcsolja ki a forgókapcsolóval.
- Húzza ki a hálózati csatlakozódugót.
- Forgassa a szeletelőt az óramutató járásával ellentétes irányba és vegye le.
- A fedelet forgassa az óramutató járásával ellentétes irányba és vegye le.
- Vegye le a tárcsatartót a tárcsával együtt. Ehhez alulról nyomja meg az ujjával a meghajtótengelyt (**E ábra**).
- Minden alkatrészt tisztítson meg, lásd a „Tisztítás és ápolás” fejezetet.

Tisztítás és ápolás

Sérülésveszély

Ne nyúljon az éles késekbe és az aprítótárcsák éleihez. Az aprítótárcsát csak a szélén fogja meg!

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

A szeletelő minden alkatrésze tisztítható mosogatógépben.

Hasznos tanács: A pl. sárgarépa feldolgozása után visszamaradó pirosas elszíneződés eltávolításához öntsön egy kis étolajat egy törlőruhára, és azzal dörzsölje át a szeletelőt (az aprítótárcsákat ne). Ezután mossa el a szeletelőt.

A módosítás jogát fenntartjuk.

Для Вашої безпеки

Це приладдя призначене для кухонного комбайну MUM5...
Дотримуватися вказівок інструкції з використання кухонного комбайну.
Це приладдя призначене для нарізання і шаткування продуктів.
Не використовувати для переробки інших предметів чи речовин.
За умови використання дозволеного виробником приладдя можливі також інші види застосування.

⚠ Вказівки з техніки безпеки для цього приладу

Небезпека поранення!

Не торкатися гострих ножів і кантів дисків для подрібнення.
Диски для подрібнення можна брати тільки за краї!
Багатофункціональну нарізку можна вставляти/знімати тільки після зупинки приводу і після виймання вилки з розетки.
Не опускати рук в прийомний бункер, для підштовховування користуватися штовхачем.
Приладдя можна встановлювати/знімати тільки після зупинки приводу.

Важливо!

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

Короткий огляд

Будь ласка, розгорніть сторінки з малюнками.

Малюнок A

1 **Корпус з випускним отвором**
2 **Тримач дисків**
3 **Диски для подрібнення**
   a Двосторонній диск для нарізання – на товсті/тонкі скибки
   b Двостороння шатківниця – крупно/дрібно
   c Диск-тертка – середньо
   d) Диск для картопляних оладок
   e) Диск для овочів для азіатських страв
4 **Кришка з прийомним бункером**
5 **Штовхач**

Малюнок B

Робоче положення

Захист від перевантаження

Малюнок C

Щоб попередити значні пошкодження приладу в разі перевантаження багатофункціональної нарізки, на приводному валу багатофункціональної нарізки зроблена насічка (місце заданого злому). У випадку перевантаження привідний вал зламується в цьому місці. Новий вал для дисків з привідним валом можна придбати в службі сервісу.
На запасні деталі з заданим місцем злому наші гарантійні зобов'язання не поширюються. Такі запасні частини можна придбати в службі сервісу (номер для замовлення: 00630760).

Управління

Небезпека поранення

Не торкатися гострих ножів і кантів дисків для подрібнення. Диски для подрібнення можна брати тільки за краї!
Багатофункціональну нарізку можна вставляти/знімати тільки після зупинки приводу і після виймання вилки з розетки.
Не опускати рук в прийомний бункер, для підштовховування користуватися штовхачем.

Увага!

Багатофункціональну нарізку використовувати тільки в повністю зібраному стані. Багатофункціональну нарізку ніколи не збирати на основному блоці.
Багатофункціональну нарізку використовувати лише в зазначеному робочому положенні.

Важлива вказівка

Рекомендовані в цій інструкції з використання орієнтовні значення робочої швидкості зазначені для приладів з 7-ступінчастим поворотним перемикачем.
Значення для приладів з 4-ступінчастим поворотним перемикачем наведені поряд в дужках.

Двосторонній диск для нарізання – на товсті/тонкі скибки

для нарізання фруктів та овочів.
Переробка на ступіні «5» («3»).
Позначення на двосторонньому диску для нарізання:
„1» – сторона для нарізання товстими скибками
„3» – сторона для нарізання тонкими скибками

Увага!

Двосторонній диск для нарізання не придатний для нарізання твердого сиру, хліба, булочок і шоколаду. Варену, тверду картоплю різати тільки холодною.

Двостороння шатківниця – крупно/дрібно

для шаткування овочів, фруктів і сиру, крім твердого сиру (напр., «Пармезану»).
Переробка на ступіні «3» («2») або «4» («3»).
Позначення на двосторонній шатківниці:
„2» – сторона для крупного шаткування
„4» – сторона для дрібного шаткування

Увага!

Двостороння шатківниця не придатна для шаткування горіхів. М'який сир шаткувати лише на стороні для крупного шаткування на ступені «7» («4»).

Диск-тертка – середньо

для натірання сирої картоплі, твердого сиру (напр., «Пармезану»), охолодженого шоколаду та горіхів.
Переробка на ступіні «7» («4»).

Увага!

Диск-тертка не придатний для натірання м'якого і нарізного сиру.

Диск для картопляних оладок

Для натирання сирої картоплі для дерунів і картопляних оладок, для нарізання фруктів і овочів товстими скибками.
Переробка на ступіні «7» («4»).

Диск для овочів для азіатських страв

Ріже фрукти і овочі тонкими смужками для овочевих страв азіатської кухні.
Переробка на ступіні «7» («4»).

Увага!

Після установки ножі повинні вказувати вгору.

Робота з багатофункціональною нарізкою Малюнок D

- Натиснути на кнопку розблокування та перевести поворотний важіль в положення **2**.
- Установка чаші:
  - встановити чашу нахиленою вперед та поставити рівно,
  - повернути проти годинникової стрілки до фіксації.

- Натиснути на кнопку розблокування та перевести поворотний важіль в положення **3**.

- Зніміть захисну кришку з приводу багатофункціональної нарізки (Малюнок **D**-5a).
- Тримати міцно тримач дисків за нижній кінець, при цьому обидва виступи повинні вказувати вгору.
- Бажаний диск для нарізання або шаткування покладіть обережно на зубці вала для дисків (малюнок **D**-6a). При використанні двосторонніх дисків, стежити за тим, щоб бажана сторона вказувала вгору.
- Візьміть вал для дисків за нижній кінець і вставте в корпус(малюнок **D**-6b).
- Встановити кришку (звернути увагу на позначку) і повернути за годинниковою стрілкою до упору.
- Установіть багатофункціональну нарізку на привід так, як зображено на малюнку **D**-8, і поверніть її за годинною стрілкою до упору.
- Встановити поворотний перемикач на рекомендований ступінь.
- Завантажити продукти для переробки в прийомний бункер та підштовхувати штовхачем.

Увага!

Уникати накопичування нарізаних продуктів у випускному отворі.

Порада: Для рівномірних результатів тонкі продукти переробляти пучками.

Вказівка: У разі затиснення продуктів переробки в багатофункціональній нарізці кухонний комбайн слід виключити, вийняти вилку з розетки, зачекати зупинки приводу, зняти з багатофункціональної нарізки кришку і спустошити прийомний бункер.

Після роботи

- Вимкнути прилад за допомогою поворотного перемикача.
- Вийняти штепсельну вилку з розетки.
- Повернути багатофункціональну нарізку проти годинникової стрілки і зняти.
- Повернути кришку проти годинникової стрілки та зняти.
- Вийняти тримач дисків разом із диском. Для цього натиснути пальцем знизу на привідний вал (**малюнок E**).
- Почистити всі деталі, див. «Очищення і догляд».

Очищення і догляд

Небезпека поранення

Не торкатися гострих ножів і кантів дисків для подрібнення. Диски для подрібнення можна брати тільки за краї!

Увага!

Не застосовувати ніяких абразивних засобів для чищення. На поверхнях можуть виникнути пошкодження.

Всі деталі багатофункціональної нарізки можна мити в посудомийній машині.

Порада: Для усунення червоного нальоту після переробки, напр., моркви, налити трохи харчової олії на тканину і протерти нею багатофункціональну нарізку (за винятком дисків для подрібнення). Після цього багатофункціональну нарізку сполоснути.

Для Вашей безопасности

Данная принадлежность предназначена для кухонного комбайна MUM5... . Соблюдать инструкцию по использованию кухонного комбайна.
Данная принадлежность пригодна для нарезки и шинковки продуктов. Не использовать для переработки других предметов или веществ. При использовании разрешенных производителем принадлежностей возможны другие варианты применения.

⚠ Указания по технике безопасности для данного прибора

Опасность травмирования!

Не трогать острые ножи и выступы дисков-измельчителей.
Диски-измельчители брать только за края!
Универсальную резку можно устанавливать/снимать только после остановки привода и извлечения вилки из розетки.
Не опускать руки в загрузочный ствол, для подталкивания использовать толкатель.
Принадлежность можно устанавливать/снимать только после остановки привода.

Важно!

Принадлежность можно использовать только в указанном рабочем положении.
Принадлежность можно использовать только в полностью собранном виде.
Никогда не собирать принадлежность на основном блоке.

Комплектный обзор

Пожалуйста, откройте страницы с рисунками.

Рисунок A

1 **Корпус с выпускным отверстием**
2 **Держатель для дисков**
3 **Диски-измельчители**
   a Двусторонний диск-резка – толстые/тонкие ломтики
   b Двусторонний диск-шинковка – крупно/мелко
   c Диск-терка – средне
   d) Диск для картофельных оладий
   e) Диск для нарезки овощей для блюд азиатской кухни
4 **Крышка с загрузочным стволом**
5 **Толкатель**

Рисунок B

Рабочее положение

Защита от перегрузки

Рисунок C

Чтобы предотвратить значительные повреждения Вашего прибора во время перегрузки универсальной резки, приводной вал универсальной резки снабжен насечкой (заданное место слома). В случае перегрузки приводной вал ломается в этом месте.
Новый держатель для дисков с приводным валом можно приобрести в сервисной службе.
На запасные части с заданным местом слома наши гарантийные обязательства не распространяются. Такие запасные части можно приобрести в сервисной службе (номер для заказа: 00630760)

Эксплуатация

Опасность травмирования

Не трогать острые ножи и выступы дисков-измельчителей. Диски-измельчители брать только за края!
Универсальную резку можно устанавливать/снимать только после остановки привода и извлечения вилки из розетки.
Не опускать руки в загрузочный ствол, для подталкивания использовать толкатель.

Внимание!
Универсальную резку использовать только в полностью собранном виде. Никогда не собирать универсальную резку на основном блоке.
Универсальную резку можно использовать только в указанном рабочем положении.

Важное примечание

Рекомендованные в данной инструкции по использованию ориентировочные значения рабочей скорости указаны для приборов с 7-ступенчатым поворотным переключателем.
Для приборов с 4-ступенчатым поворотным переключателем значения приведены за ними в скобках.

Двусторонний диск-резка – толстые/тонкие ломтики

для нарезки фруктов и овощей.
Переработка на ступени «5» («3»).
Обозначения на двустороннем диске-резке:
„1» – сторона для нарезки на толстые ломтики
„3» – сторона для нарезки на тонкие ломтики

Внимание!
Двусторонний диск-резка не пригоден для нарезки твердого сыра, хлеба, булочек и шоколада. Вареный, неразваривающийся картофель нарезать только после охлаждения.

Двусторонний диск-шинковка – крупно/мелко

для шинковки овощей, фруктов и сыра, кроме твердого сыра (напр., «Пармезана»).
Переработка на ступени «3» («2») или «4» («3»).
Обозначения на двустороннем диске-шинковке:
„2» – сторона для крупной шинковки
„4» – сторона для мелкой шинковки

Внимание!
Двусторонний диск-шинковка не пригоден для шинковки орехов. Мягкий сыр можно шинковать только на стороне для крупной шинковки на ступени «7» («4»).

Диск-терка – средне

для натирания сырого картофеля, твердого сыра (напр., «Пармезана»), охлажденного шоколада и орехов.
Переработка на ступени «7» («4»).

Внимание!
Диск-терка не пригоден для натирания мягкого и нарезного сыра.

Диск для картофельных оладий

Для натирания сырого картофеля для драников и картофельных оладий, для нарезки фруктов и овощей толстыми ломтиками.
Переработка на ступени «7» («4»).

Диск для нарезки овощей для блюд азиатской кухни

Нарезает фрукты и овощи тонкими полосками для овощных блюд азиатской кухни.
Переработка на ступени «7» («4»).

Внимание!
После установки ножи должны указывать вверх.

Работа с универсальной резкой
Рисунок D

- Нажать на кнопку разблокировки и перевести поворотный кронштейн в положение **2**.
- Установка смесительной чаши:
  – наклоненную вперед чашу установить и затем опустить,
  – повернуть ее против часовой стрелки до фиксации.

- Нажать на кнопку разблокировки и перевести поворотный кронштейн в положение **3**.
- Снять защитную крышку с привода универсальной резки (Рисунок **D**-5a).

- Удерживать держатель для дисков за нижний конец, при этом оба выступа должны указывать вверх.
- Желаемый диск-резку или диск-шинковку осторожно положить на выступы держателя для дисков (рисунок **D**-6a). При использовании двусторонних дисков, следить за тем, чтобы желаемая сторона указывала вверх.
- Взять держатель для дисков за верхний конец и вставить в корпус (рисунок **D**-6b).
- Установить крышку (обратить внимание на маркировку) и повернуть по часовой стрелке до упора.
- Установите универсальную резку на приводе так, как изображено на рисунке **D**-8, и поверните ее по ходу часовой стрелки до упора.
- Установить поворотный переключатель на рекомендуемую ступень.
- Загрузить продукты для переработки в загрузочный ствол и подталкивать толкателем.

Внимание!
Избегать скопления нарезанных продуктов в выпускным отверстии.
Рекомендация: Для получения равномерных результатов тонкие продукты для нарезки перерабатывать пучками.
Примечание: В случае заклинивания перерабатываемых продуктов в универсальной резке следует выключить кухонный комбайн, извлечь штепсельную вилку из розетки, дождаться остановки привода, снять крышку с универсальной резки и опустошить загрузочный ствол.

После работы

- Выключить прибор с помощью поворотного переключателя.
- Извлечь штепсельную вилку из розетки.
- Повернуть универсальную резку против часовой стрелки и снять.
- Повернуть крышку против часовой стрелки и снять.
- Извлечь держатель для дисков вместе с диском. Для этого нажать на приводной вал снизу пальцем (**рисунок E**).
- Провести чистку всех деталей, см. «Чистка и уход».

Чистка и уход

Опасность травмирования

Не трогать острые ножи и выступы дисков-измельчителей. Диски-измельчители брать только за края!

Внимание!
Не использовать абразивные чистящие средства. Поверхности прибора могут быть повреждены.
Все детали универсальной резки можно мыть в посудомоечной машине.
Рекомендация: Для устранения красного налета после переработки, напр., моркови, налить немного растительного масла на тряпку и протереть ею универсальную резку (не диски-измельчители). После этого промыть универсальную резку.

– يتم إدارة الوعاء في عكس اتجاه دوران عقرب الساعة ومواصلة ذلك حتى يكون قد استقر في موضعه النهائي بثبات.

- يتم ضغط زر فك تجهيزة إحكام الإغلاق ويتم ضبط الذراع المتراوح على الوضع 3.
- يتم استبعاد الغطاء الواقي لوحدة الإدارة الخاصة بالخراطة التمريرية الفورية. (**الصورة** D-5a)
- يتم الإمساك بحامل الأقراص من الطرف السفلي مع مراعاة أنه يلزم أن تكون القمتان مشيرتان إلى أعلى.
- يتم ومع توخي الحرص وضع قرص التقطيع أو قرص البشر المرغوب فيه على القمتين الخاصتين بحامل الأقراص (**الصورة** D-6a). عند تعلق الأمر بأقراص ذات وجهين وظيفيين يجب مراعاة أن يكون الوجه المرغوب فيه مشيرا إلى أعلى.
- يتم الإمساك بحامل الأقراص من الطرف العلوي ويتم تركيبه في جسم الاحتواء (**الصورة** D-6b).
- يتم تركيب الغطاء (يجب مراعاة العلامة) ويتم إدارته في اتجاه دوران عقرب الساعة ومواصلة ذلك حتى يصل إلى مصد الإيقاف.
- يتم تركيب الخراطة التمريرية الفورية في وحدة الإدارة ويتم إدارتها في اتجاه دوران عقرب الساعة ومواصلة ذلك حتى تصل إلى مصد الإيقاف.
- يتم ضبط المفتاح الدوار على الدرج الموصى بها.
- يتم وضع المواد الغذائية المطلوب إعدادها في منفذ التعبئة ويتم دفعها باستخدام اسطوانة الدفع.

انتبه!

يجب مراعاة تجنب حدوث تكدس ارتدادي للمادة الغذائية الجاري إعدادها في فتحة الإخراج.

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

تنبيه: في حالة ما إذا حدث وانحشرت المواد الغذائية المطلوب إعدادها في الخراطة التمريرية الفورية, عندئذ يتم إيقاف تشغيل ماكينة المطبخ, ويتم إخراج قابس الجهاز في مقبس التغذية بالكهرباء, ثم يتم الانتظار حتى تكون وحدة الإدارة قد أصبحت موجودة في وضع السكون التام, وبعد ذلك يتم إخراج غطاء الخراطة التمريرية الفورية ويتم تفريغ منفذ التعبئة.

بعد الانتهاء من العمل

- يتم إيقاف تشغيل الجهاز بواسطة المفتاح الدوار.
- انزع قاس الجهاز من المقبس.
- يتم إدارة الخراطة التمريرية الفورية في عكس اتجاه دوران عقرب الساعة ويتم إخراجها.
- يتم إدارة الغطاء في عكس اتجاه دوران عقرب الساعة ويتم إخراجه.
- يتم إخراج حامل الأقراص بالقرص. للقيام بذلك يتم باستخدام أحد الأصابع الضغط على عمود الدوران إلى أعلى (**الصورة** E).
- نظف الأجزاء الفردية, أنظر «التنظيف والعناية».

التنظيف والعناية بالجهاز

خطر حدوث إصابات

يجب عدم وضع اليد على أو الإمساك بسكاكين وحواف أقراص التقطيع. يجب عدم الإمساك بأقراص التقطيع إلا من الإطار فقط!

انتبه!

يجب عدم استخدام أية مواد تنظيف حاكة أو خشنة. استخدام مثل هذه المواد يمكن أن يؤدي إلى إلحاق ضرر بالأسطح الخارجية.

جميع أجزاء الخراطة التمريرية الفورية قابلة للغسل في ماكينة غسل الأواني.

تلميح مفيد: لإزالة المخلفات الحمراء اللون التي قد تتخلف بعد إعداد بعض المواد الغذائية. على سبيل المثال الجزر, يتم وضع القليل من زيت الطعام على قطعة قماش ويتم مسح الخراطة التمريرية الفورية (وليس أقراص التقطيع) جيدا. بعد ذلك يتم شطف الخراطة التمريرية الفورية بالماء.

نحتفظ بحق إدخال التعديلات.

التشغيل

خطر حدوث إصابات

يجب عدم وضع اليد على أو الإمساك بسكاكين وحواف أقراص التقطيع. يجب عدم الإمساك بأقراص التقطيع إلا من الإطار فقط!
يجب عدم تركيب/إخراج الخراطة التمريرية الفورية إلا عندما تكون وحدة الإدارة موجودة في وضع السكون التام ويكون قابس الجهاز قد تم بالفعل إخراجه من مقبس التغذية بالكهرباء.
يجب عدم إدخال اليد في منفذ التعبئة, ولإدخال المزيد من الخضار استخدم اسطوانة الدفع المُعدة لذلك.

انتبه!

يجب عدم استخدام الخراطة التمريرية الفورية إلا عندما تكون في وضع كامل التركيب. يحظر وبصورة مطلقة تجميع الخراطة التمريرية الفورية على الجهاز الأساسي.
يجب عدم استخدام الخراطة التمريرية الفورية إلا في وضع التشغيل المنصوص عليه في تعليمات الاستخدام هذه.

تنبيه هام

القيم التوجيهية الخاصة بسرعة العمل الموصى بها في تعليمات الاستخدام هذه تكون خاصة بالأجهزة المزودة بمفتاح دوار ذو 7 درجات. فيما يتعلق بالأجهزة المزودة بمفتاح دوار ذو 4 درجات فأنكم تجدون القيم بين قوسين بعد كل من القيم الأخرى.

قرص التقطيع ذو الوجهين الوظيفيين – سميك/رفيع

لتقطيع الفواكه والخضروات. الإعداد يتم إجرائه على الدرجة 5 (3).
يجب مراعاة رمز التمييز الموجود على قرص تقطيع ذو الوجهين الوظيفيين: «1» لوجه التقطيع السميك «3» لوجه التقطيع الرفيع

انتبه!

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

قرص البشر ذو الوجهين الوظيفيين – خشن/ناعم

لبشر الخضروات والفواكه والجبن باستثناء أنواع الجبن الصلبة (على سبيل المثال جبن البارميزان). الإعداد يتم إجرائه على الدرجة 3 (2) أو 4 (3).
يجب مراعاة رمز التمييز الموجود على قرص البشر ذو الوجهين الوظيفيين: «2» لوجه البشر الخشن «4» لوجه البشر الناعم

انتبه!

قرص البشر ذو الوجهين الوظيفيين غير صالح لبشر المكسرات (البندق, اللوز الخ) أنواع الجبن اللينة يجب عدم بشرها إلا بالوجه الخشن على الدرجة 7 (4).

قرص البشر – متوسط النعومة

لبشر البطاطا (البطاطس) النيئة, أنواع الجبن الصلبة (على سبيل المثال جبن البارميزان), الشيكولاتة المبردة والمكسرات (البندق, اللوز الخ).
الإعداد يتم إجرائه على الدرجة 7 (4).

انتبه!

قرص البشر غير صالح لبشر أنواع الجبن اللينة وأنواع الجبن القابلة للتقطيع لشرائح.

قرص بشر خشن

لبشر بطاطا (بطاطس) نيئة, على سبيل المثال لإعداد أقراص البطاطا (البطاطس) المقلية أو كبيبة البطاطا (البطاطس).
الإعداد يتم إجرائه على الدرجة 7 (4).

قرص البشر – متوسط النعومة

لتقطيع بطاطا (بطاطس) نيئة إلى أصابع لإعداد البطاطا (البطاطس) المقلية.
الإعداد يتم إجرائه على الدرجة 7 (4).

انتبه!

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

العمل بالخراطة التمريرية الفورية

الصورة D

- يتم ضغط زر فك تجهيزة إحكام الإغلاق ويتم ضبط الذراع المتراوح على الوضع 2.
- يتم تركيب الوعاء:
  - يتم إمالة الوعاء إلى الأمام ويتم إدخاله ثم يتم إرسائه في الوضع الصحيح.

من أجل سلامتكم

يمكن استخدام الملحقات مع ماكينة المطبخ طراز ...MUM5.
رجاء الرجوع إلى دليل استخدام ماكينة المطبخ طراز.
هذا الملحق التكميلي صالح ومناسب لتقطيع وبشر مواد غذائية.
لا يسمح باستخدام الجهاز لتفتيت أية أشياء أو أجسام أو عناصر أخرى.
عند استخدام أجزاء الملحقات التكميلية المعتمدة من قبل منتج الجهاز يكون من الممكن استخدام الجهاز في تطبيقات أخرى.

⚠ تنبيهات سلامة خاصة بهذا الجهاز

خطر الإصابة بجروح!

يجب عدم وضع اليد على أو الإمساك بسكاكين وحواف أقراص التقطيع. يجب عدم الإمساك بأقراص التقطيع إلا من الإطار فقط!
يجب عدم تركيب/إخراج الخراطة التمريرية الفورية إلا عندما تكون وحدة الإدارة موجودة في وضع السكون التام ويكون قابس الجهاز قد تم بالفعل إخراجه من مقبس التغذية بالكهرباء.
يجب عدم إدخال اليد في منفذ التعبئة. ولإدخال المزيد من الخضار استخدم اسطوانة الدفع المُعدة لذلك.

انتبه!

يجب عدم استخدام الخراطة التمريرية الفورية إلا عندما تكون في وضع كامل التركيب. يحظر وبصورة مطلقة تجميع الخراطة التمريرية الفورية على الجهاز الأساسي.
يجب عدم استخدام الخراطة التمريرية الفورية إلا في وضع التشغيل المنصوص عليه في تعليمات الاستخدام هذه.

سيجري هنا عرض ووصف لطرازات مختلفة من الجهاز في دليل الاستخدام الخاص بهذا الجهاز. وتتضمن الصفحات المحتوية على الصور على جدول توضيحي للطرازات المختلفة (**الصورة F**).

نظرة عامة

برجاء فتح صفحات الرسوم الإيضاحية

الصورة A

1 **جسم احتواء بفتحة إخراج**
2 **حامل الأقراص**
3 **أقراص تقطيع**
- a **قرص تقطيع بوجهين وظيفيين – سميك/رفيع**
- b **قرص بشر بوجهين وظيفيين – خشن/ناعم**
- c **قرص بشر – متوسط النعومة**
- d **قرص بشر خشن**
- e **قرص تقطيع أصابع بطاطا (بطاطس)**

4 **غطاء بمنفذ تعبئة**
5 **اسطوانة دفع**

الصورة B

وضع التشغيل

التأمين ضد التحميل الزائد

الصورة C

للحول دون ترتب تلف أو ضرر جسيم بالجهاز الخاص بكم عند حدوث تحميل زائد على الخراطة التمريرية الفورية فإن عمود الدوران مجهز بموضع محزز (موضع انكسار محدد مسبقا). عند حدوث تحميل زائد فإن عمود الدوران ينكسر عند هذا الموضع. يمكن الحصول على عمود دوران جديد لدى مركز خدمة العملاء.

فيما عدا ذلك فإن قطع الغيار ذات موضع الانكسار المحدد مسبقا لا تعد جزءا من التزاماتنا المترتبة على الضمان. مثل قطع الغيار هذه يمكن الحصول عليه عن طريق الشراء لدى مركز خدمة العملاء (رقم طلب المنتج 00630760).

☎ Beratung und Reparaturauftrag bei Störungen

D 01801 / 22 33 55 (3,9 Ct./Min. aus dem Festnetz der T-Com; Mobil ggf. abweichend)

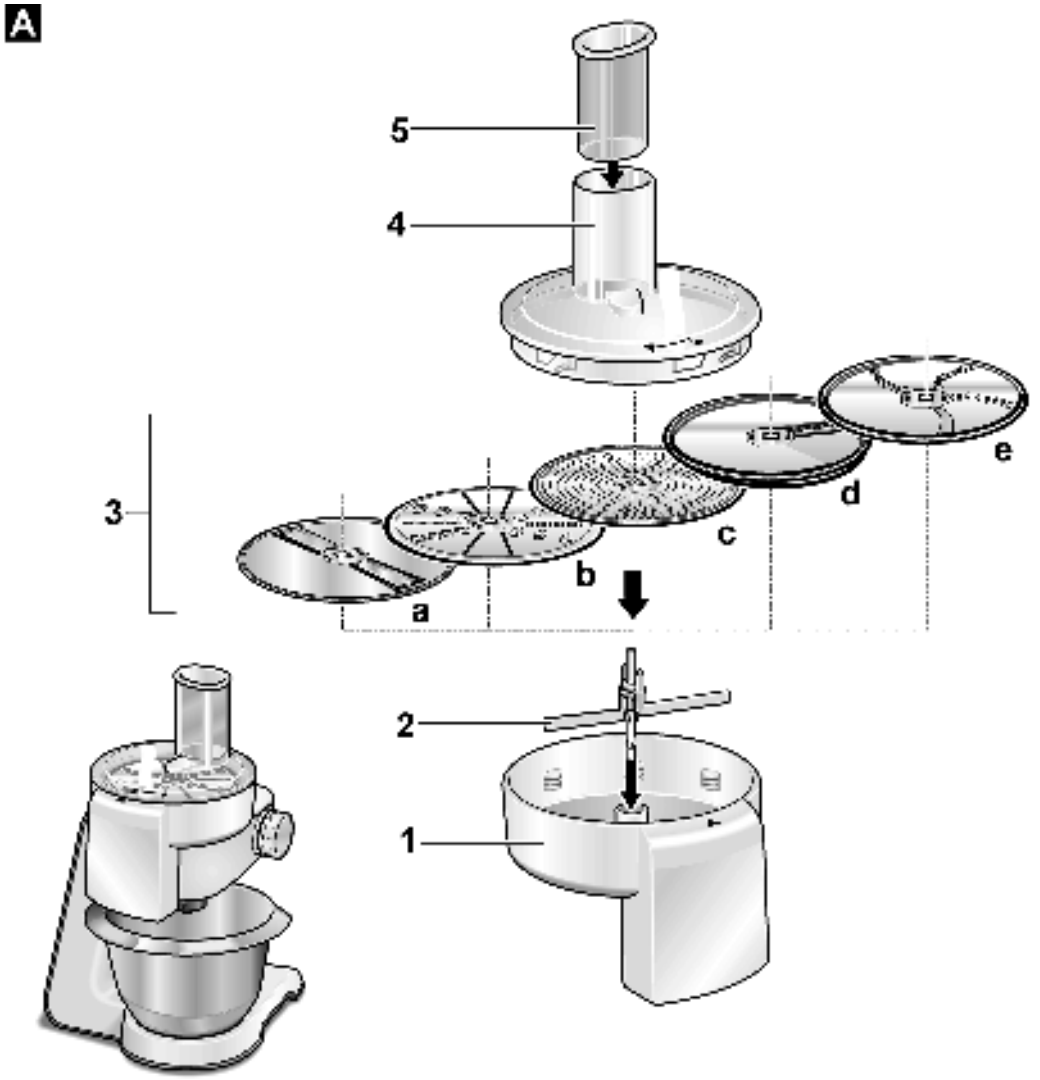
A 0810 / 240 260

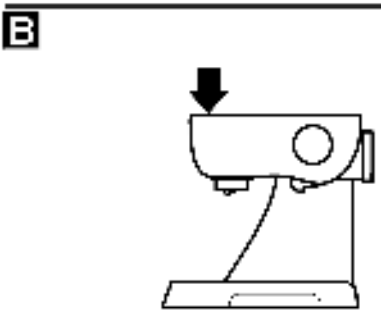
CH 0848 84 040

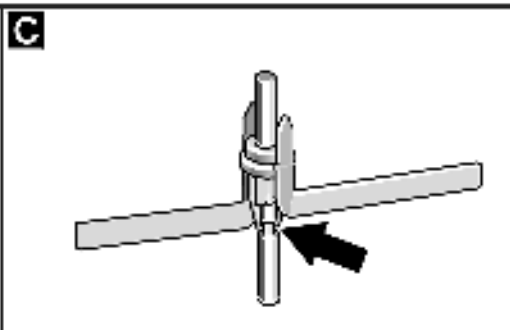
Die Kontaktdaten aller Länder finden Sie im beiliegenden Kundenservice-Verzeichnis.

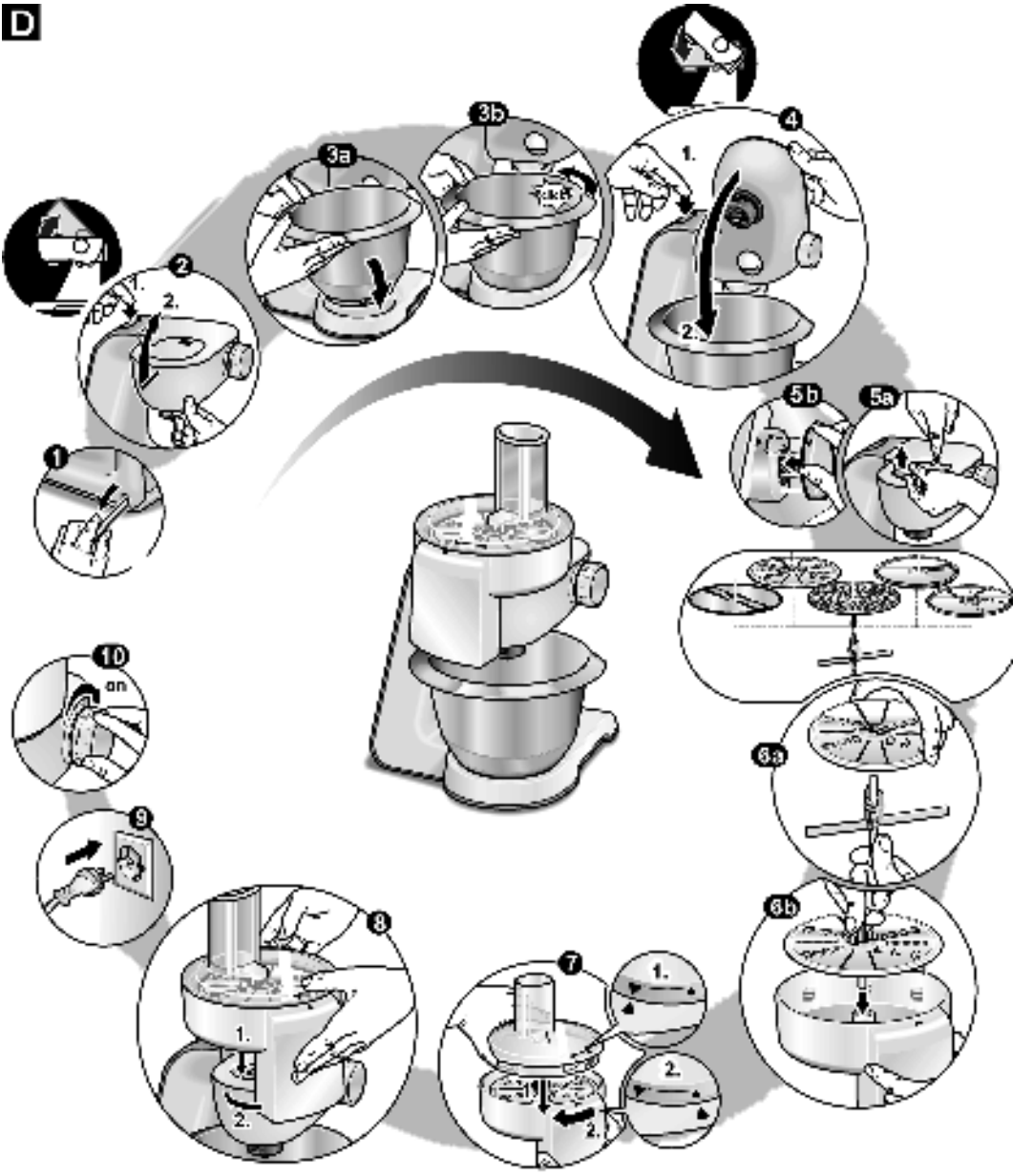
Bosch Home Appliance Group
P.O. Box 83 01 01
D-81701 Munich
Germany
www.bosch-home.com

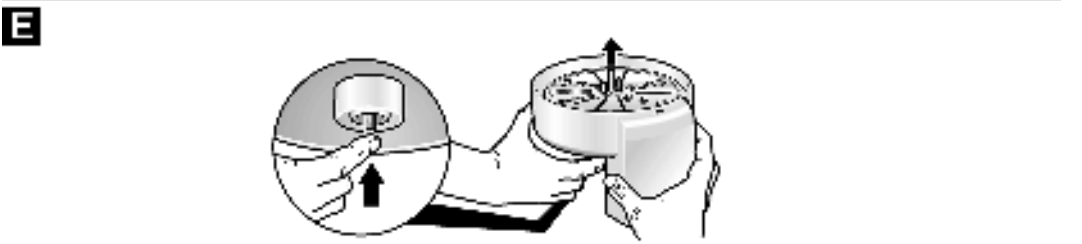
8001003583 (9405)
de, en, fr, it, nl, da, no, sv, fi,
es. pt, el, tr, pl, hu, uk, ru, ar


A
5
4
3
a
b
c
d
e
2
1


B


C


D
1
2
2.
3a
3b
4
1.
2.
5a
5b
6a
6b
7
1.
2.
8
1.
2.
9
10
an


E