



**BOSCH**

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



# VeggieLove

## MUZ9VL1

<b>[de]</b>	Gebrauchsanleitung	Durchlaufschnitzler	3
<b>[en]</b>	Instruction manual	Slicer	8
<b>[fr]</b>	Mode d'emploi	Accessoire râpe/éminceur	13
<b>[it]</b>	Istruzioni per l'uso	Sminuzzatore	18
<b>[nl]</b>	Gebruiksaanwijzing	Doorloopsnijder	23
<b>[da]</b>	Brugsanvisning	Foodprocessor	28
<b>[no]</b>	Bruksanvisning	Foodprosessor	32
<b>[sv]</b>	Bruksanvisning	Skivare	36
<b>[fi]</b>	Käyttöohje	Vihannesleikkuri	40
<b>[es]</b>	Instrucciones de uso	Cortador/rallador	44
<b>[pt]</b>	Instruções de serviço	Picadora universal	49
<b>[el]</b>	Οδηγίες χρήσης	Δίσκος κοπής	54
<b>[tr]</b>	Kullanım kılavuzu	Doğrayıcı	59
<b>[pl]</b>	Instrukcja obsługi	Szatkwonica	64
<b>[uk]</b>	Інструкція з експлуатації	Наскрізна шатківниця	69
<b>[ru]</b>	Инструкция по эксплуатации	Загрузочная часть с измельчающими дисками	74
<b>[ar]</b>	إرشادات الاستخدام	أداة تقطيع	83



---

## Bestimmungsgemäßer Gebrauch

**Dieses Zubehör ist für die Küchenmaschine MUM9 (Baureihe „OptiMUM“) bestimmt. Gebrauchsanleitung der Küchenmaschine beachten.**

Dieses Zubehör niemals für andere Geräte verwenden.

Ausschließlich zusammengehörige Teile verwenden.

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

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

---

## Sicherheitshinweise

### **Verletzungsgefahr!**

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

### **Achtung!**

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

### **Wichtig!**

Das Zubehör nach jeder Verwendung oder nach längerem Nichtgebrauch unbedingt gründlich reinigen. → „*Reinigung und Pflege*“ siehe Seite 7

## Auf einen Blick


Bitte Bildseiten ausklappen.

→ **Bild A**

### Durchlaufschneider

#### 1 Stopfer / Messbecher

#### 2 Deckel

- a Füllschacht
- b Farbkennzeichnung (gelb)
- c Markierung 

#### 3 Zerkleinerungsscheiben

- a Wende-Schneidscheibe – dick/dünn
- b Wende-Raspelscheibe – grob/fein
- c Reibscheibe – mittelfein
- d Reibscheibe – grob
- e Asia-Gemüse-Scheibe
- f Profi Supercut Wendescheibe – dick / dünn \*
- g Pommes frites-Scheibe \*

#### 4 Scheibenträger

- a Scheibenaufnahme
- b Flügel
- c Antriebswelle

#### 5 Gehäuse

- a Auslassöffnung
- b Markierung 

#### 6 Würfelschneider-Einsatz (MUZ9CC1) \*

(separate Gebrauchsanleitung)

\* je nach Modell

## Vor dem ersten Gebrauch

Bevor das neue Zubehör benutzt werden kann, muss dieses vollständig entpackt, gereinigt und geprüft werden.

### Achtung!

Ein beschädigtes Zubehör nie in Betrieb nehmen!







- Alle Zubehörteile aus der Verpackung nehmen und vorhandenes Verpackungsmaterial entfernen.
- Alle Teile auf Vollständigkeit und sichtbare Schäden prüfen. → **Bild A**
- Vor dem ersten Gebrauch alle Teile gründlich reinigen und trocknen.  
→ „Reinigung und Pflege“ siehe Seite 7

## Farbkennzeichnung



Die Antriebe des Grundgeräts haben unterschiedliche Farben (schwarz, gelb und rot). Diese Farbkennzeichnung ist auch an den Zubehörteilen zu finden. Verwenden Sie dieses Zubehör ausschließlich am **vorderen, gelben** Antrieb.

## Symbole und Markierungen

Symbol	Bedeutung
	Anweisungen in der Gebrauchsanleitung beachten.
	Vorsicht! Rotierende Werkzeuge. Nicht in den Füllschacht greifen.
	Deckel aufsetzen (  ) und festdrehen (  )
	Markierung zum Aufsetzen des Deckels.

## Zerkleinerungsscheiben

### Hinweise:

- Wende-Scheiben: Die gewünschte Seite muss nach dem Einsetzen nach oben zeigen.
- Einseitige Scheiben: Die Seite mit dem Messer / mit den Erhöhungen muss nach dem Einsetzen nach oben zeigen.

### Geschwindigkeits-Empfehlungen

<b>7</b>	Wende-Schneidscheibe, Wende-Raspelscheibe, Reibscheibe mittelfein und grob, Asia-Gemüse-Scheibe, Profi Supercut Wendescheibe, Pommes frites-Scheibe
<b>M</b> ↻	Für die Verwendung mit den Zerkleinerungsscheiben nicht geeignet.

### Wende-Schneidscheibe – dick / dünn



Zum Schneiden von Obst und Gemüse in dicke Scheiben (z. B. für Kartoffelgratin oder Bratkartoffeln) oder dünne Scheiben (z. B. für Gurkensalat oder Gemüsechips).

Kennzeichnung auf der Scheibe:

1 = dicke Schneidseite

3 = dünne Schneidseite

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

### Wende-Raspelscheibe – grob / fein



Zum Raspeln von Gemüse, Obst und Käse (z. B. mit der groben Seite geraspelten Gouda oder Edamer als Pizzabelag oder mit der feinen Seite geraspelten Meerrettich als Beilage oder Basis für Saucen).

Kennzeichnung auf der Scheibe:

2 = grobe Raspelseite

4 = feine Raspelseite

**Hinweis:** Die Wende-Raspelscheibe ist nicht geeignet zum Raspeln von Nüssen oder Hartkäse (z. B. Parmesan). Weichkäse mit der groben Seite raspeln.

### Reibscheibe – mittelfein



Zum Reiben von rohen Kartoffeln, Hartkäse (z. B. Parmesan), gekühlter Schokolade und Nüssen.

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

### Reibscheibe – grob



Zum Reiben von rohen Kartoffeln (z. B. für Knödel, Klöße oder Reibekuchen).

### Asia-Gemüse-Scheibe



Zum Schneiden von Obst und Gemüse in feine Streifen (z. B. für eine Gemüsepfanne).

### Profi Supercut Wende-scheibe – dick / dünn



Zum Schneiden von Obst und Gemüse in dicke oder dünne Scheiben. Besonders geeignet für sehr weiche Lebensmittel (z. B. überreife Tomaten) und sehr faserige Lebensmittel (z. B. Lauch oder Staudensellerie).

Kennzeichnung auf der Scheibe:

1 = dicke Schneidseite

3 = dünne Schneidseite

**Hinweis:** Die Wendescheibe ist nicht geeignet zum Schneiden von Hartkäse, Brot, Brötchen und Schokolade. Gekochte Kartoffeln nur kalt schneiden.

### Pommes frites-Scheibe



Zum Schneiden von rohen Kartoffeln für Pommes frites.



## Vorbereitung

### ⚠ Verletzungsgefahr

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

### → Bildfolge

**Wichtig:** Grundgerät wie in der Hauptanleitung beschrieben vorbereiten. Der Durchlaufschnitzler kann nur mit korrekt eingesetzter Schüssel (ohne Deckel) betrieben werden.

1. Scheibenträger in das Gehäuse einsetzen. Die beiden Flügel müssen unten sein.
2. Gewünschte Zerkleinerungsscheibe auf den Scheibenträger aufsetzen. Darauf achten, welche Seite nach oben zeigt.
3. Deckel aufsetzen ().
4. Deckel im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen ().

## Verwendung


### ⚠ Verletzungsgefahr

Niemals in den Füllschacht greifen. Zum Nachschieben ausschließlich den mitgelieferten Stopfer verwenden.

### Achtung!

- Einen Rückstau des Schneidgutes in der Auslassöffnung vermeiden.
- Mit dem Stopfer keinen großen Druck ausüben.

### → Bildfolge

1. Durchlaufschnitzler wie gezeigt auf den vorderen, gelben Antrieb setzen.
2. Nach unten drücken und im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.
3. Netzstecker einstecken. Drehschalter auf die empfohlene Geschwindigkeit stellen.
4. Die vorbereiteten Lebensmittel in den Füllschacht geben.
5. Ausschließlich mit dem mitgelieferten Stopfer nachschieben.
6. Wenn die Verarbeitung beendet ist oder die verarbeiteten Lebensmittel in der Schüssel die Auslassöffnung fast erreichen, Drehschalter auf  stellen. Stillstand des Antriebes abwarten. Netzstecker ausstecken.
7. Entriegelungstaste drücken und Schwenkarm mit dem Durchlaufschnitzler bis zum Anschlag anheben.
8. Schüssel im Uhrzeigersinn drehen, abnehmen und entleeren.
9. Entriegelungstaste drücken und Schwenkarm bis zum Anschlag nach unten drücken.
10. Durchlaufschnitzler gegen den Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.
  - Alle Teile direkt nach der Verwendung reinigen. → „Reinigung und Pflege“ siehe Seite 7

**Hinweis:** Für gleichmäßige Schneid-ergebnisse dünnes Schnittgut bundweise verarbeiten.

**Rückstau oder Verstopfung beheben:**

- Gerät ausschalten, Stillstand des Antriebs abwarten und Netzstecker ziehen.
- Deckel des Durchlaufschnitzlers abnehmen und Füllschacht entleeren.
- Um festsitzende Lebensmittel unter der Zerkleinerungsscheibe zu entfernen, Durchlaufschnitzler abnehmen, Scheibe und Scheibenträger entnehmen und Verstopfung entfernen.

**Reinigung und Pflege**

Die verwendeten Zubehörteile müssen nach jedem Gebrauch gründlich gereinigt werden.

**⚠ Verletzungsgefahr**

Niemals in die scharfen Messer und Kanten der Zerkleinerungsscheiben greifen. Scheiben nur am Kunststoffteil in der Mitte anfassen.

**Achtung!**

- Keine alkohol- oder spiritushaltigen Reinigungsmittel verwenden.
- Keine scharfen, spitzen oder metallischen Gegenstände benutzen.
- Keine scheuernden Tücher oder Reinigungsmittel verwenden.
- Kunststoffteile in der Spülmaschine nicht einklemmen, da bleibende Verformungen möglich sind!

**Durchlaufschnitzler zerlegen**

- Den Durchlaufschnitzler in umgekehrter Reihenfolge wie unter „Vorbereitung“ beschrieben zerlegen. → „Vorbereitung“ siehe Seite 6

Im **Bild D** finden Sie eine Übersicht, wie die Einzelteile zu reinigen sind.

**Hinweis:** Bei der Verarbeitung von z. B. Karotten können Verfärbungen an den Kunststoffteilen entstehen, die mit einigen Tropfen Speiseöl entfernt werden können.

**Schutz vor Überlastung**

Um bei einer Überlastung des Durchlaufschnitzlers größere Schäden an Ihrem Gerät zu verhindern, verfügt die Antriebswelle des Durchlaufschnitzlers über eine Sollbruchstelle. Bei Überlastung bricht die Antriebswelle an dieser Stelle. Ersatzteile mit Sollbruchstelle sind nicht Bestandteil unserer Garantieverpflichtungen. Ein neuer Scheibenträger ist beim Kundendienst erhältlich (Best.-Nr. 10000314).

Änderungen vorbehalten.

## Intended use

**This accessory is designed for the MUM9 kitchen machine (“OptiMUM” series). Follow the operating instructions for the kitchen machine.**

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

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

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

---

## Safety instructions

### Risk of injury!

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

### Caution!

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

### Important!

It is essential to clean the accessory thoroughly after each use or after it has not been used for an extended period. → *“Cleaning and maintenance” see page 12*

## Overview


Please fold out the illustrated pages.

→ Fig. A

### Continuous-feed shredder

#### 1 Pusher / measuring jug

#### 2 Lid

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


#### 3 Cutting discs

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

#### 4 Disc holder

- a Disc carrier
- b Wings
- c Drive shaft

#### 5 Housing

- a Outlet opening
- b Marking 

#### 6 Dicer insert (MUZ9CC1) \*

(separate operating instructions)

\* Depending on the model

## Before using for the first time

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

### Caution!

Never operate a damaged accessory!







- Remove all accessories from the packaging and dispose of all packing materials.
- Check that all the parts are present and examine them for obvious damage.
  - Fig. A
- Thoroughly clean and dry all parts before using for the first time.
  - “Cleaning and maintenance” see page 12

## Colour coding



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

## Symbols and markings

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

## Cutting discs

### Please note:

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

### Recommended speeds

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

### Reversible slicing disc – thick / thin



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

Marking on the disc:

1 = side for thick slicing

3 = side for thin slicing

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

### Reversible shredding disc – coarse / fine



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

Marking on the disc:

2 = side for coarse shredding

4 = side for fine shredding

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

### Grating disc – medium-fine



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

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

### Grating disc – coarse



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

### Asian vegetable disc



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

### Professional Supercut reversible disc – thick / thin



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

Marking on the disc:

1 = side for thick slicing

3 = side for thin slicing

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

### Chipper disc



For slicing raw potatoes for chips.



## Preparation

### Risk of injury

- Do not grasp the sharp blades or edges of the cutting discs. Only grip the cutting discs by the plastic or the edge!
- Before attaching or removing the accessory, wait until the drive has come to a standstill and pull out the mains plug.
- The accessory must be completely assembled before use.
- Never assemble the accessory on the base unit.
- The accessory should only be used in the intended operating position.

### → Image sequence

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

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

## Use

### Risk of injury

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

### Caution!

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

### → Image sequence

1. Position the continuous-feed shredder as shown on the front yellow drive.
2. Press down and rotate in a clockwise direction as far as possible.
3. Plug the mains plug into the mains. Turn the rotary switch to the recommended speed.
4. Add the prepared food to the feed chute.

5. Only use the pusher provided to add food.
6. When you have finished processing or when the processed food in the bowl almost reaches the outlet opening, turn the rotary switch to **O**. Wait until the drive comes to a standstill. Disconnect the mains plug.
7. Press the release button and raise the swivel arm with the continuous-feed shredder to the stop.
8. Rotate the bowl clockwise, empty and remove it.
9. Press the release button and push the swivel arm down to the stop.
10. Rotate the continuous-feed shredder anticlockwise and remove.
  - Clean all parts directly after use. → “Cleaning and maintenance” see page 12

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

### Removing blockages or build-ups:

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

---

## Cleaning and maintenance

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

### Risk of injury

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

### Caution!

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

## Dismantling the continuous-feed shredder

- Dismantle the continuous-feed shredder as described under “Preparation” but in reverse order. → “Preparation” see page 11

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

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

---

## Predetermined breaking point

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

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

Subject to change without notice.

---

## Conformité d'utilisation

**Cet accessoire est destiné au robot culinaire MUM9 (série « OptiMUM »). Respecter la notice d'utilisation du robot culinaire.**

Ne jamais utiliser ces accessoires avec d'autres appareils. Utiliser uniquement des pièces adaptées.

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

---

## Consignes de sécurité

### Risques de blessures !

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

### Attention !

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

### Important !

Nettoyer soigneusement l'accessoire après chaque utilisation ou après une longue durée sans utilisation. → « *Nettoyage et entretien* » voir page 17

## Vue d'ensemble

Veillez déplier les volets illustrés.

→ **Figure A**

### Accessoire râpeur / éminceur

#### 1 Pilon poussoir / gobelet gradué

#### 2 Couvercle

a Orifice de remplissage

b Code couleur (jaune)

c Repère 

#### 3 Disques à réduire

a Disque à découper réversible – épais / mince

b Disque à râper réversible – grossier / fin

c Disque à râper – mi-fin

d Disque à râper – grossier

e Disque à légumes asiatiques

f Disque réversible Pro Supercut épais / mince \*

g Disque à pommes frites \*

#### 4 Porte-disque

a Logement du disque

b Ailes

c Axe d'entraînement

#### 5 Boîtier

a Orifice de sortie

b Repère 

#### 6 Accessoire à découper en dés (MUZ9CC1) \*

(notice d'utilisation spécifique)

\* selon le modèle

## Avant la première utilisation

Avant de pouvoir utiliser le nouvel accessoire, le débaler complètement, le nettoyer et le contrôler.

### Attention !

Ne jamais mettre en service un accessoire endommagé!







- Sortir tous les composants de l'accessoire de l'emballage et retirer les éventuels restes d'emballage.
- Contrôler l'intégrité des pièces et vérifier qu'elles ne présentent pas de dommages visibles. → **Figure A**
- Avant de les utiliser pour la première fois, nettoyer et sécher soigneusement toutes les pièces. → « *Nettoyage et entretien* » voir page 17

## Code couleur

Les entraînements de l'appareil de base disposent de couleurs différentes (noir, jaune et rouge). Ce code couleur est également appliqué aux accessoires. Utiliser cet accessoire uniquement sur l'entraînement **avant jaune**.



## Symboles et repères

Symbole	Signification
	Respecter les instructions figurant dans la notice d'utilisation.
	Attention! Ustensiles rotatifs. Ne jamais mettre les mains dans l'orifice de remplissage.
	Poser le couvercle (  ) , puis le visser à fond (  ).
	Repère pour la mise en place du couvercle.

## Disques à réduire

### Remarques :

- Disques réversibles : après le montage, le côté souhaité doit être orienté vers le haut.
- Disques unilatéraux : après le montage, le côté avec la lame / élévations doit être orienté vers le haut.

### Recommandations concernant la vitesse

<b>7</b>	Disque à découper réversible, disque à râper réversible, disque à râper mi-fin et grossier, disque à légumes asiatiques, disque réversible Pro Supercut épais/fin, disque à pommes frites
<b>M</b> ↻	Ne convient pas à l'utilisation de disques à réduire.

### Disque à découper réversible – épais / mince

Pour couper les fruits et légumes en tranches épaisses (p. ex. pour un gratin de pommes de terre ou des pommes de terre rissolées) ou fines (p. ex. pour une salade de concombre ou des chips de légumes).



Marquage sur le disque :

- 1 = côté de découpe épais
- 3 = côté de découpe fin

**Remarque :** le disque à découper réversible ne convient pas pour couper le fromage dur, le pain, les petits pains et le chocolat. Ne couper les pommes de terre cuites et fermes à la cuisson qu'une fois qu'elles ont refroidi.

### Disque à râper réversible – grossier / fin



Pour râper les légumes, les fruits et le fromage (p. ex. pour râper grossièrement le gouda ou l'emmental pour la pizza ou râper finement le raifort comme condiment ou base de sauce).

Marquage sur le disque :

- 2 = côté râpe grossière
- 4 = côté râpe fine

**Remarque :** le disque à râper réversible ne convient pas pour râper les noix ni les fromages durs (p. ex. parmesan). Râper le fromage à pâte molle avec le côté de râpage grossier.

### Disque à râper – mi-fin

Pour râper les pommes de terre crues, le fromage dur (p. ex.



parmesan), le chocolat mis au réfrigérateur et les noix.

**Remarque :** le disque à râper ne convient pas pour râper le fromage à pâte molle ou prédécoupé en tranches.

### Disque à râper – grossier

Pour râper les pommes de terre crues (p. ex. pour faire des quenelles de pomme de terre ou des rösti).



### Disque à légumes asiatiques

Pour couper les fruits et légumes en fines lamelles (p. ex., pour une poêlée de légumes).



### Disque réversible Pro Supercut – épais / mince

Pour émincer les fruits et légumes en tranches fines et épaisses. Convient particulièrement à des aliments très mous (p. ex. tomates très mûres) et aliments très fibreux (p. ex. poireaux ou céleri-branche).



Marquage sur le disque :

- 1 = côté de découpe épais
- 3 = côté de découpe fin

**Remarque :** le disque réversible ne convient pas pour couper le fromage à pâte dure, le pain, les petits pains et le chocolat. Ne couper les pommes de terre cuites qu'une fois qu'elles ont refroidi.

### Disque à pommes frites

Pour découper des pommes de terre crues en frites.





## Préparation

### ⚠ Risques de blessures

- Ne pas approcher les doigts des lames et des arêtes tranchantes des disques à réduire. Ne saisir les disques à réduire que par leur bord ou au niveau de l'élément en plastique!
- Ne poser ou retirer l'accessoire qu'une fois le moteur immobilisé et après avoir débranché la fiche de la prise de courant.
- Utiliser uniquement l'accessoire à l'état entièrement assemblé.
- Ne jamais assembler les accessoires sur l'appareil de base.
- Utiliser uniquement l'accessoire dans la position de travail prévue.

### → Suite de la figure B

**Important :** préparer l'appareil de base comme décrit dans la notice d'utilisation principale. L'accessoire râpeur / éminceur ne peut être utilisé que lorsque le bol (sans couvercle) est mis en place correctement.

1. Insérer le porte-disque dans le boîtier. Les deux ailes doivent être orientées vers le bas.
2. Mettre en place le disque à réduire souhaité sur le porte-disque. Veiller au côté orienté vers le haut.
3. Mettre le couvercle en place (  ).
4. Tourner le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'en butée (  ).

## Utilisation


### ⚠ Risques de blessures

Ne jamais mettre les mains dans l'orifice de remplissage. Pour remplir l'appareil, se servir uniquement du pilon poussoir fourni.

### Attention !

- Éviter que les aliments coupés ne s'accumulent directement au niveau de l'orifice de sortie.
- Ne pas appliquer une force trop importante sur le pilon poussoir.

### → Suite de la figure C

1. Placer l'accessoire râpeur / éminceur sur l'entraînement frontal jaune et le pousser vers le bas.
2. Le pousser vers le bas et le tourner dans le sens horaire jusqu'à la butée.
3. Brancher la fiche dans la prise de courant. Commuter l'interrupteur rotatif sur la vitesse recommandée.
4. Introduire les aliments préparés dans l'orifice de remplissage.
5. Utiliser exclusivement le pilon poussoir fourni.
6. Lorsque le traitement est terminé ou que les ingrédients traités s'accumulent dans le bol jusqu'à l'orifice de sortie, commuter l'interrupteur rotatif sur  . Attendre que l'entraînement se soit immobilisé. Débrancher la fiche de la prise de courant.
7. Appuyer sur la touche de déverrouillage, puis soulever le bras pivotant avec l'accessoire râpeur / éminceur jusqu'en butée.
8. Tourner le bol dans le sens des aiguilles d'une montre, le retirer et le vider.
9. Appuyer sur la touche de déverrouillage et faire basculer le bras pivotant vers le bas jusqu'en butée.
10. Tourner l'accessoire râpeur / éminceur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, puis le retirer.
  - Nettoyer immédiatement toutes les pièces après utilisation. → « *Nettoyage et entretien* » voir page 17

**Remarque :** pour que la coupe des aliments soit régulière, traiter les aliments minces en bottes.

### **Éliminer une accumulation ou un bourrage :**

- Eteindre l'appareil, attendre que l'entraînement s'immobilise et débrancher la fiche du secteur.
- Retirer le couvercle de l'accessoire râpeur / éminceur et vider l'orifice de remplissage.
- Pour retirer les ingrédients coincés sous le disque à réduire, enlever l'accessoire râpeur / éminceur, retirer le disque et le porte-disqu et éliminer le bourrage.

---

## **Nettoyage et entretien**

Les accessoires utilisés doivent être soigneusement nettoyés après chaque utilisation.

### **⚠ Risques de blessures**

Ne pas approcher les doigts des lames et arêtes tranchantes des disques à réduire. Saisir les disques uniquement au niveau de la partie en plastique située au centre.

### **Attention !**

- Ne pas utiliser de produit nettoyant contenant de l'alcool ou de l'alcool à brûler.
- Ne pas utiliser d'objets acérés, pointus ou métalliques.
- Ne pas utiliser de chiffons abrasifs ou de produits nettoyants.
- Ne pas coincer pas les pièces en plastique dans le lave-vaisselle, car elles risqueraient de se déformer de façon irréversible pendant le lavage !

## **Démonter l'accessoire râpeur / éminceur**

- Démonter l'accessoire râpeur / éminceur dans l'ordre inverse de celui décrit au chapitre Préparation.  
→ « Préparation » voir page 16

La **figure D** vous montre comment laver les pièces détachées.

**Remarque :** le traitement, p. ex. de carottes, peut entraîner une coloration des pièces en plastique qui peut être supprimée grâce à quelques gouttes d'huile alimentaire.

---

## **Protection contre la surcharge**

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 zone de rupture programmée. En cas de surcharge, l'arbre d'entraînement casse à cet endroit. Les pièces de rechange à zone de rupture programmée ne sont pas couvertes par nos engagements de garantie. Un nouveau porte-disque est disponible auprès du service après-vente (n° de réf. 10000314).

Sous réserve de modifications.

## Uso corretto

**Questo accessorio è previsto per la macchina da cucina MUM9 (serie “OptiMUM”). Seguire le istruzioni per l’uso della macchina da cucina.**

Non utilizzare mai questo accessorio con altri apparecchi. Utilizzare esclusivamente i componenti della macchina da cucina.

Questo accessorio è idoneo per tagliare, tagliare a julienne e grattugiare alimenti. Gli alimenti da lavorare devono essere privi di parti dure (ad es. ossa).

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

---

## Avvertenze di sicurezza

### **Pericolo di lesioni!**

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

### **Attenzione!**

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

### **Importante!**



Lavare sempre a fondo l’accessorio dopo ogni utilizzo o dopo un lungo periodo di inattività. → *“Pulizia e cura” ved. pagina 22*

## Panoramica

Aprire le pagine con le figure.

→ **Figura A**

### Sminuzzatore continuo

- 1 **Pestello / misurino**
- 2 **Coperchio**
  - a Pozzetto di riempimento
  - b Marcatura colorata (gialla)
  - c Marcatura 
- 3 **Dischi sminuzzatori**
  - a Disco doppia funzione per affettare – spesso / sottile
  - b Disco doppia funzione per grattugiare – grosso / fine
  - c Disco grattugia – medio-fine
  - d Disco grattugia – grosso
  - e Disco verdura Asia
  - f Disco doppia funzione  
Profi Supercut – spesso / sottile\*
  - g Disco per patatine fritte \*
- 4 **Portadisco**
  - a Supporto disco
  - b Aletta
  - c Albero motore
- 5 **Corpo**
  - a Apertura di uscita
  - b Marcatura 
- 6 **Inserto cubettatrice (MUZ9CC1) \***  
(istruzioni per l'uso separate)

\* a seconda del modello

## Prima del primo utilizzo

Prima di utilizzare l'accessorio nuovo per la prima volta, va completamente rimosso dal suo imballo, pulito e controllato.

### Attenzione!

Non mettere mai in funzione un accessorio danneggiato!







- Estrarre dalla confezione tutte le parti dell'accessorio e rimuovere l'imballo.
- Controllare che vi siano tutti i componenti e che non presentino danni visibili. → **Figura A**
- Prima della prima messa in funzione lavare accuratamente tutte le parti e asciugarle. → "Pulizia e cura" ved. pagina 22

## Marcature colorate



Gli ingranaggi dell'apparecchio base presentano colori diversi (nero, giallo e rosso). Questi colori sono presenti anche sulle parti dell'accessorio. Questo accessorio deve essere utilizzato esclusivamente sull'ingranaggio **anteriore giallo**.

## Simboli e marcature

Simbolo	Significato
	Seguire le indicazioni del libretto d'istruzioni.
	Cautela! Utensili rotanti. Non introdurre le mani nel pozzetto di riempimento.
	Applicare il coperchio (  ) e chiuderlo (  )
	Marcatura per l'inserimento del coperchio.

## Dischi sminuzzatori

### Note:

- Dischi doppia funzione: dopo l'inserimento, il lato desiderato deve essere rivolto verso l'alto.
- Dischi funzione singola: dopo l'inserimento, il lato con la lama / con i rialzi deve essere rivolto verso l'alto.

### Consigli sulla velocità

<b>7</b>	Disco doppia funzione per affettare, disco doppia funzione per grattugiare, disco grattugia medio-fine e grosso, disco verdura Asia, disco doppia funzione Profi Supercut – spesso / sottile, disco per patatine fritte
<b>M</b> ↻	Non adatta per l'uso con i dischi sminuzzatori.

### Disco doppia funzione per affettare – spesso / sottile

Per tagliare frutta e verdura a fette spesse (ad es. per gratin di patate o patate al forno) o sottili (ad es. insalata di cetrioli o chip di verdure).

Marcatura sul disco:

1 = lato per il taglio spesso

3 = lato per il taglio sottile

**Nota:** il disco doppia funzione per affettare non è idoneo per affettare formaggio duro, pane, pagnotte e cioccolato. Affettare solo a freddo le patate a pasta gialla bollite.

### Disco doppia funzione per grattugiare – grosso / fine

Per tagliare a julienne o grattugiare verdura, frutta e formaggio (ad es. con il lato grosso, per grattugiare formaggio per la pizza o, con il lato fine, per grattugiare il rafano da usare come contorno o come base per salse).

Marcatura sul disco:

2 = lato grattugia grosso

4 = lato grattugia fine

**Nota:** il disco doppia funzione per grattugiare non è idoneo per grattugiare frutta secca o formaggio duro (ad es. parmigiano). Grattugiare il formaggio morbido solo con il lato grosso.

### Disco grattugia – medio-fine

Per grattugiare patate crude, formaggio duro (ad es. parmigiano), cioccolato raffreddato e frutta secca.

**Nota:** il disco grattugia non è idoneo per grattugiare formaggio morbido e formaggio da taglio.

### Disco grattugia – grosso

Per grattugiare patate crude (ad es. per canederli, polpette o frittelle di patate).

### Disco verdura Asia

Per tagliare frutta e verdura a striscioline (ad es. per le verdure in padella).

### Disco doppia funzione Profi Supercut – spesso / sottile

Per tagliare frutta e verdura a fette spesse o sottili. Particolarmente adatto per gli alimenti molto morbidi (ad es. pomodori troppo maturi) e molto fibrosi (ad es. porri o sedano).

Marcatura sul disco:

1 = lato per il taglio spesso

3 = lato per il taglio sottile

**Nota:** il disco doppia funzione non è adatto per tagliare formaggio duro, pane, panini e cioccolato. Tagliare le patate bollite solo a freddo.

### Disco per patatine fritte

Per tagliare patate crude per fare le patatine fritte.





## Preparazione

### Pericolo di lesioni

- Non toccare le lame taglienti e i bordi dei dischi sminuzzatori. Afferrare i dischi sminuzzatori solo dal bordo o dalla parte in plastica!
- Applicare o rimuovere l'accessorio solo ad ingranaggio fermo e con la spina di alimentazione staccata.
- Usare l'accessorio solo completamente montato.
- Non assemblare mai l'accessorio sull'apparecchio base.
- Utilizzare l'accessorio soltanto nell'apposita posizione di lavoro.

### → Sequenza immagini

**Importante:** preparare l'apparecchio base come descritto nelle istruzioni per l'uso principali. Lo sminuzzatore continuo può essere azionato soltanto con la ciotola correttamente inserita (senza coperchio).

1. Inserire il portadisco nel corpo. Le due alette devono essere in basso.
2. Applicare il disco sminuzzatore desiderato sul portadisco. Prestare attenzione a quale lato è rivolto verso l'alto.
3. Applicare il coperchio (.
4. Ruotare il coperchio in senso orario fino all'arresto (.

## Utilizzo


### Pericolo di lesioni

Non introdurre mai le mani nel pozzetto di riempimento. Per spingere usare solo il pestello fornito in dotazione.

### Attenzione!

- Evitare che gli alimenti tagliati intasino l'apertura di uscita.
- Non esercitare una forte pressione con il pestello.

### → Sequenza immagini

1. Applicare lo sminuzzatore continuo sull'ingranaggio anteriore giallo come indicato.
2. Premere verso il basso e ruotare in senso orario fino all'arresto.
3. Inserire la spina di alimentazione. Posizionare la manopola sulla velocità consigliata.
4. Mettere gli alimenti preparati nel pozzetto di riempimento.
5. Spingere gli alimenti esclusivamente con il pestello fornito in dotazione.
6. Al termine della lavorazione oppure se gli alimenti lavorati nella ciotola stanno per raggiungere l'apertura di uscita, mettere la manopola su . Attendere che l'ingranaggio sia fermo. Staccare la spina di alimentazione.
7. Premere il pulsante di sblocco e sollevare il braccio oscillante con lo sminuzzatore continuo fino all'arresto.
8. Ruotare la ciotola in senso orario, rimuoverla e svuotarla.
9. Premere il pulsante di sblocco e spingere il braccio oscillante verso il basso fino all'arresto.
10. Ruotare lo sminuzzatore continuo in senso antiorario e rimuoverlo.
  - Lavare tutti i componenti subito dopo l'uso. → "Pulizia e cura" ved. pagina 22

**Nota:** per risultati di taglio uniformi tagliare i prodotti sottili a mazzetti.

### Per eliminare un intasamento o un'ostruzione:

- Spegnere l'apparecchio, attendere che l'ingranaggio sia fermo e staccare la spina di alimentazione.
- Togliere il coperchio dello sminuzzatore continuo e svuotare il pozzetto di riempimento.
- Per rimuovere gli alimenti bloccati sotto il disco sminuzzatore, togliere lo sminuzzatore continuo, togliere il disco e il portadisco e rimuovere gli alimenti bloccati.

---

## Pulizia e cura

Le parti dell'accessorio utilizzate vanno lavate accuratamente dopo ogni utilizzo.

### Pericolo di lesioni

Non toccare mai le lame taglienti e i bordi dei dischi sminuzzatori. Afferrare i dischi soltanto dalla parte di plastica al centro.

### Attenzione!

- Non impiegare detergenti a base di alcol.
- Non utilizzare oggetti taglienti, appuntiti o metallici.
- Non usare panni o detergenti abrasivi.
- Non incastrare le parti di plastica nella lavastoviglie, poiché questo potrebbe causare deformazioni permanenti!

## Smontaggio dello sminuzzatore continuo

- Smontare lo sminuzzatore continuo seguendo la procedura inversa rispetto a quanto indicato sotto "Preparazione".  
→ "Preparazione" ved. pagina 21

La **Figura D** mostra una panoramica per il lavaggio delle singole parti.

**Avvertenza:** durante la lavorazione per es. di carote, sulle parti in plastica possono formarsi macchie che possono essere rimosse con qualche goccia di olio alimentare.

---

## Protezione da sovraccarico

Al fine di evitare gravi danni all'apparecchio in caso di sovraccarico dello sminuzzatore continuo, l'asse motore dello sminuzzatore continuo prevede un punto di rottura predeterminato. In caso di sovraccarico l'asse motore si spezza in questo punto. I ricambi con punto di rottura predeterminato non rientrano nei nostri doveri di garanzia. È possibile ordinare un portadisco nuovo presso il servizio assistenza clienti (codice 10000314).

Con riserva di modifiche.

---

## Bestemming van het apparaat

**Dit toebehoren is bestemd voor de keukenmachine MUM9 (serie "OptiMUM"). De gebruiksaanwijzing van de keukenmachine in acht nemen.**

Dit toebehoren nooit voor andere apparaten gebruiken. Uitsluitend de bijbehorende onderdelen gebruiken.

Dit toebehoren is geschikt voor het snijden, raspen en schaven van levensmiddelen. De te verwerken levensmiddelen mogen geen harde bestanddelen (bijv. beenderen) bevatten.

Dit toebehoren mag niet worden gebruikt om andere voorwerpen of substanties te verwerken.

---

## Veiligheidsaanwijzingen

### **Gevaar voor letsel!**

- Nooit in de vulschacht grijpen. Altijd de bijgevoegde stopper gebruiken!
- Nooit in de scherpe messen en randen van de fijnmaakschijven grijpen. De schijven uitsluitend in het midden aan het kunststof gedeelte vastpakken.
- De toebehoren alleen in compleet samengebouwde toestand gebruiken. Toebehoren nooit samenbouwen terwijl het op het basisapparaat is aangebracht. Toebehoren alleen gebruiken in de hiervoor bestemde werkstand. Toebehoren alleen gebruiken aan de voorste, gele aandrijving. Toebehoren alleen aanbrengen of verwijderen wanneer de aandrijving stilstaat en de stekker uit het stopcontact is getrokken.

### **Attentie!**

Erop letten dat er zich geen vreemde voorwerpen in de vulschacht of in de behuizing bevinden. Niet met voorwerpen (bijv. messen, lepels) in de vulschacht of in de behuizing komen.

### **Belangrijk!**

Na elk gebruik of als u het apparaat langere tijd niet hebt gebruikt, dient u de toebehoren altijd grondig te reinigen. → *"Reiniging en verzorging" zie pagina 27*

## In één oogopslag


De pagina's met afbeeldingen uitklappen.

→ **Afb. A**

### Doorloopsnijder

#### 1 Stopper / maatbeker

#### 2 Deksel

- a Vulschacht
- b Kleurmarkering (geel)
- c Markering 

#### 3 Fijnmaakschijven


- a Snij-draaischijf – dik/dun
- b Rasp-draaischijf – grof/fijn
- c Maalschijf – middelfijn
- d Maalschijf - grof
- e Azia-groenteschijf
- f Draaischijf "Profi Supercut" – dik/dun \*

g Patates-fritesschijf \*

#### 4 Schijfhouder

- a Schijfhouder
- b Vleugels
- c Aandrijftras

#### 5 Behuizing

- a Uitlaatopening
- b Markering 

#### 6 Blokjessnijder-inzetstuk (MUZ9CC1) \*

(afzonderlijke gebruiksaanwijzing)

\* afhankelijk van het model

## Voor het eerste gebruik

Voordat het nieuwe toebehoren kan worden gebruikt, moet het volledig worden uitgepakt, gereinigd en gecontroleerd.

### Attentie!

Beschadigd toebehoren nooit in gebruik nemen!







- Alle toebehoren uit de verpakking nemen en het aanwezige verpakkingsmateriaal verwijderen.
- Alle onderdelen op volledigheid en zichtbare beschadigingen controleren.  
→ **Afb. A**
- Voor het eerste gebruik alle delen grondig reinigen en drogen.  
→ "Reiniging en verzorging" zie pagina 27

## Kleurmarkering



De aandrijvingen van het basisapparaat hebben verschillende kleuren (zwart, geel en rood). Deze kleurmarkering vindt u ook op de toebehoren. Gebruik deze toebehoren uitsluitend aan de **voorste, gele** aandrijving.

## Symbolen en markeringen

Symbol	Betekenis
	Neem de aanwijzingen in de gebruiksaanwijzing in acht.
	Voorzichtig! Draaiende hulpstukken. Niet in de vulschacht grijpen.
	Deksel aanbrengen (  ) en vastdraaien (  )
	Markering voor het plaatsen van het deksel.

## Fijnmaakschijven

### Aanwijzingen:

- Draaischijven: de gewenste zijde moet naar boven wijzen wanneer ze zijn aangebracht.
- Eenzijdige schijven: de zijde met het mes / met de verhogingen moet naar boven wijzen wanneer ze zijn aangebracht.

### Snelheidsadviezen

<b>7</b>	Snij-draaischijf, rasp-draaischijf, maalschijf middelfijn en grof, Azia-groenteschijf, draaischijf "Profi Supercut" – dik/dun, patates-fritesschijf
<b>M</b> ↻	Niet geschikt voor gebruik met de fijnmaakschijven.

### Snij-draaischijf – dik / dun

Om groente en fruit in dikke plakken te snijden (zoals voor aardappelgratin of gebakken aardappelen) of in dunne plakken (zoals voor komkommersalade of groentechips).

Aanduiding op de schijf:

- 1 = dikke snijzijde  
3 = dunne snijzijde



**Aanwijzing:** 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 (bijv. met de grove zijde geraspte Goudse of Edammer kaas als pizzabeleg of met de fijne zijde geraspte mierikswortel als bijlage of basis voor sauzen).

Aanduiding op de schijf:

- 2 = grove raspzijde  
4 = fijne raspzijde



**Aanwijzing:** de rasp-draaischijf is niet geschikt voor het raspen van noten of harde kaas (bijv. Parmezaanse kaas). Zachte kaas alleen raspen met de grove zijde.

### Maalschijf – middelfijn

Voor het malen van rauwe aardappels, harde kaas (bijv. Parmezaanse kaas), gekoelde chocolade en noten



**Aanwijzing:** de maalschijf is niet geschikt voor het malen van zachte kaas en snijdbare kaas.

### Maalschijf – grof

Voor het raspen van rauwe aardappels (bijv. voor knoedels of aardappelkoekjes).



### Azia-groenteschijf

Om groente en fruit in fijne reepjes te snijden (bijv. voor een groenteschotel).



### Draaischijf "Profi Supercut" – dik / dun

Voor het in dikke of dunne plakken snijden van fruit en groente. Bijzonder geschikt voor zeer zachte levensmiddelen (bijv. overrijpe tomaten) en zeer vezelrijke levensmiddelen (bijv. prei of bleekselderij).

Aanduiding op de schijf:

- 1 = dikke snijzijde  
3 = dunne snijzijde



**Aanwijzing:** De draaischijf is niet geschikt voor het snijden van harde kaas, brood, broodjes en chocolade. Gekookte aardappels alleen in koude toestand snijden.

### Patates-fritesschijf

Voor het snijden van rauwe aardappels tot patates frites.





## Vorbereitung

### Gevaar voor letsel

- Niet in de scherpe messen en randen van de fijnmaakschijven grijpen. Fijnmaakschijven alleen aan de rand of aan de kunststof vastpakken!
- Toebehoren alleen aanbrengen of verwijderen wanneer de aandrijving stilstaat en de stekker uit het stopcontact is getrokken.
- De toebehoren alleen in compleet samengebouwde toestand gebruiken.
- Toebehoren nooit samenbouwen terwijl het op het basisapparaat is aangebracht.
- Toebehoren alleen gebruiken in de hiervoor bestemde werkstand.

### → Afbeeldingenreeks

**Belangrijk:** basisapparaat voorbereiden zoals beschreven in de gebruiksaanwijzing. De doorloopsnijder kan alleen met correct geplaatste kom (zonder deksel) worden gebruikt.

1. Schijfhouder in de behuizing aanbrengen. De beide vleugels moeten zich aan de onderkant bevinden.
2. De gewenste fijnmaakschijf op de schijfhouder plaatsen. Erop letten welke zijde naar boven wijst.
3. Deksel aanbrengen (  ).
4. Deksel met de klok mee tot aan de aanslag draaien (  ).

## Gebruik


### Gevaar voor letsel

Nooit in de vulschacht grijpen. Gebruik voor het aandrukken uitsluitend de meegeleverde stopper.

### Attentie!

- Zorgen dat het gesneden product zich niet ophoopt in de uitlaatopening.
- Geen hoge druk met de stopper uitoefenen.

### → Afbeeldingenreeks

1. Doorloopsnijder zoals afgebeeld op de voorste, gele aandrijving plaatsen.
2. Omlaag drukken en rechtsom tot aan de aanslag draaien.
3. Stekker in wandcontactdoos doen. Draaischakelaar op de aanbevolen snelheid instellen.
4. De voorbereide levensmiddelen in de vulschacht doen.
5. Altijd met de bijgevoegde stopper aandrukken.
6. Wanneer de verwerking is beëindigd of als de verwerkte levensmiddelen in de kom bijna de uitlaatopening bereiken, de draaischakelaar op  zetten. Wachten tot de aandrijving stilstaat. Stekker uit het stopcontact nemen.
7. Ontgrendelknop indrukken en de draaiarm met de doorloopsnijder tot de aanslag optillen.
8. De kom met de klok mee draaien, verwijderen en leegmaken.
9. Ontgrendelknop indrukken en de draaiarm tot de aanslag omlaag drukken.
10. Doorloopsnijder tegen de klok in draaien en verwijderen.
  - Alle onderdelen direct na gebruik reinigen. → “Reiniging en verzorging” zie pagina 27

**Aanwijzing:** voor een gelijkmatig snijresultaat kunt u dun snijgoed het best gebundeld verwerken.

**Ophopingen of verstopping verhelpen:**

- Apparaat uitschakelen, wachten tot de aandrijving stilstaat en de stekker uit het stopcontact trekken.
- Het deksel van de doorloopsnijder verwijderen en de vulschacht leegmaken.
- Om vastzittende levensmiddelen onder de fijnmaakschijf te verwijderen, de doorloopsnijder eraf nemen, de schijf en schijfhouder eraf nemen en de verstopping verwijderen.

**Reiniging en verzorging**

De gebruikte toebehoren moeten na elk gebruik grondig worden gereinigd.

**⚠ Gevaar voor letsel**

Nooit in de scherpe messen en randen van de fijnmaakschijven grijpen. De schijven uitsluitend in het midden aan het kunststof gedeelte vastpakken.

**Attentie!**

- Gebruik geen reinigingsmiddelen die alcohol of spiritus bevatten.
- Gebruik geen scherpe, puntige of metalen voorwerpen.
- Gebruik geen schurende doeken of schurende reinigingsmiddelen.
- Kunststof onderdelen niet vastklemmen in de vaatwasser, omdat ze dan onherstelbaar vervormd kunnen raken!

**Doorloopsnijder demonteren**

- De doorloopsnijder in omgekeerde volgorde demonteren als beschreven onder “Voorbereiding”.  
→ “Voorbereiding” zie pagina 26

In **afbeelding D** vindt u een overzicht hoe de onderdelen gereinigd dienen te worden.

**Aanwijzing:** Bij de verwerking van bijv. wortels ontstaan verkleuringen op de kunststofonderdelen. Deze kunt u verwijderen met een beetje slaolie.

**Beveiliging tegen overbelasting**

Om bij overbelasting van de doorloopsnijder grotere schade aan uw apparaat te voorkomen, is de aandrijfas van de doorloopsnijder voorzien van een breekpunt. Bij overbelasting breekt de aandrijfas op dit punt.

Vervangingsonderdelen met ingebouwde breekpunten vallen niet onder onze garantieverplichtingen. Een nieuwe schijfhouder is verkrijgbaar bij de servicedienst. (best.-nr. 10000314).

Wijzigingen voorbehouden.

## Bestemmelsesmæssig brug

**Dette tilbehør er beregnet til køkkenmaskinen MUM9 (serien "OptiMUM"). Læs og overhold brugsanvisningen til køkkenmaskinen.**

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

Dette tilbehør er beregnet til at skære, raspe og rive fødevarer. Fødevarerne, der skal forarbejdes, skal være fri for hårde bestanddele (f.eks. ben).

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

---

## Sikkerhedshenvisninger

### **Fare for at komme til skade!**

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

### **OBS!**

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

### **Vigtigt!**



Rengør altid tilbehøret grundigt efter hver brug eller efter længere tid, hvor det ikke har været i brug. → *"Rengøring og pleje" se side 31*

## Overblik

Fold billedsiderne ud.

→ **Billede** 

### Hurtigsnit

- 1 **Stopper/målebæger**
- 2 **Låg**
  - a Påfyldningsskakt
  - b Farvemarkering (gul)
  - c Markering 
- 3 **Finhakningskiver**
  - a Vende-skæreskive – tyk/tynd
  - b Vende-riveskive – grov/fin
  - c Riveskive – middelfin
  - d Riveskive – grov
  - e Asia-grønt-skive
  - f Vendskive „Profi Supercut“ – tyk/tynd \*
  - g Pommes frites-skive \*
- 4 **Skiveholder**
  - a Skiveholdedel
  - b Vinge
  - c Drivaksel
- 5 **Hus**
  - a Udgangsåbning
  - b Markering 
- 6 **Terningsnitterindsats (MUZ9CC1) \***  
(separat brugsanvisning)


\* afhængigt af modellen

## Før første brug

Før det nye tilbehør kan bruges, skal det pakkes helt ud, rengøres og kontrolleres.

### OBS!

Et beskadiget tilbehør må aldrig tages i brug!







- Tag alle tilbehørsdele ud af emballagen, og fjern emballagematerialet.
- Kontrollér, om alle dele er fuldstændige og uden synlige skader. → **Billede** 
- Rengør og tør alle dele grundigt af før den første brug. → *”Rengøring og pleje” se side 31*

## Farvemarkering



Motorenhedens drev har forskellige farver (sort, gul og rød). Denne farvemarkering kan også findes på tilbehørsdelene. Brug udelukkende dette tilbehør på det **forreste gule** drev.

## Symboler og markeringer


Symbol	Betydning
	Følg instrukserne i brugsanvisningen.
	Vær forsigtig! Roterende redskaber. Stik ikke fingrene ind i påfyldningsskakten.
	Sæt låget på (  ), og drej det fast (  ).
	Markering til påsætning af låget.

## Finhakningskiver

### Henvisninger:

- Vende-skiver: Den ønskede side skal vende opad efter isætningen.
- Ensidede skiver: Siden med kniven/ forhøjningerne skal vende opad efter isætningen.

### Hastighedsanbefalinger

<b>7</b>	Vende-skæreskive, vende-riveskive, riveskive middelfin og grov, Asia-grønt-skive, vendskive „Profi Supercut“ – tyk/tynd, pommes frites-skive
<b>M</b> 	Ikke egnet til brug med finhakningskiverne.

## Vende-skæreskive – tyk / tynd



Til skæring af frugt og grøntsager i tykke skiver (f.eks. til kartoffelgratin eller stegte kartofler) eller tynde skiver (f.eks. til agurkesalat eller grøntsagschips).

Markering på skiven:

1 = tyk skæreside

3 = tynd skæreside

**Bemærk:** Vende-skæreskiven er ikke egnet til at skære hård ost, brød, rundstykker og chokolade. Kogte fastkogende kartofler skal altid være kolde, før de skæres.

### Vende-riveskive – grov/fin

Til rivning af grøntsager, frugt og ost (f.eks. gouda eller edamer, revet med den grove side, som pizzafyld eller peberrod, revet med den fine side, som tilbehør eller basis til sovse).

Markering på skiven:

2 = grov riveside

4 = fin riveside



**Bemærk:** Vende-riveskiven er ikke egnet til rivning af nødder eller hård ost (f.eks. parmesan). Riv blød ost med den grove side.

### Riveskive – middelfin

Til rivning af rå kartofler, hård ost (f.eks. parmesan), kølet chokolade og nødder.



**Bemærk:** Riveskiven er ikke egnet til rivning af blød ost og skærest.

### Riveskive – grov

Til rivning af rå kartofler (f.eks. til knödel, kartoffelboller eller søsterkage).



### Asia-grønt-skive

Til skæring af frugt og grøntsager i fine strimler (f.eks. til en grøntsagspande).



### Vendeskiye „Profi Supercut“ – tyk / tynd

Til skæring af frugt og grønt i tykke eller tynde skiver. Især egnet til meget bløde fødevarer (f.eks. overmodne tomater) og meget fiberholdige fødevarer (f.eks. porre eller bladselleri).

Markering på skiven:

1 = tyk skæreside

3 = tynd skæreside



**Bemærk:** Vendeskiven er ikke egnet til at skære hård ost, brød, rundstykker og chokolade. Kogte kartofler skal altid være kolde, før de skæres.

## Pommes frites-skive

Til skæring af rå kartofler til pommes frites.



## Forberedelse

### ⚠ Fare for at komme til skade

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

### ➔ Billedrække

**Vigtigt:** Forbered motorenheden som beskrevet i den fulde brugsanvisning. Hurtigsnitteren kan kun bruges med korrekt isat skål (uden låg).

1. Sæt skiveholderen ind i huset. De to vinger skal være nedad.
2. Sæt den ønskede finhakningsskive på skiveholderen. Vær opmærksom på, hvilken side, der vender opad.
3. Sæt låget på ().
4. Drej låget i retning med uret indtil stop ().

## Brug

### ⚠ Fare for at komme til skade

Stik aldrig fingrene ind i påfyldningsskakten. Brug udelukkende den medfølgende stopper til at skubbe efter med.

### OBS!

- Undgå ophobning af det, som skæres, i udgangsåbningen.
- Trykket fra stopperen må ikke være for stort.

**→ Billedrække **

1. Sæt hurtigsnitteren på det forreste, gule drev som vist.
2. Tryk nedad, og drej den med uret indtil anslag.
3. Sæt netstikket i. Stil drejekontakten på den anbefalede hastighed.
4. Kom de forberedte fødevarer i påfyldningsskakten.
5. Skub udelukkende efter med den medfølgende stopper.
6. Når forarbejdningen er slut, eller når de forarbejdede fødevarer i skålen næsten når op til udgangsåbningen, så stil drejekontakten på **O**. Vent, indtil drevet står stille. Træk netstikket ud.
7. Tryk på oplåsningsknappen, og løft svingarmen med hurtigsnitteren indtil stop.
8. Drej skålen i retning med uret, tag den af, og tøm den.
9. Tryk på oplåsningsknappen, og tryk svingarmen nedad indtil stop.
10. Drej hurtigsnitteren i retning mod uret, og tag den af.
  - Rengør alle dele direkte efter brug. → "Rengøring og pleje" se side 31

**Bemærk:** Forarbejd tynde fødevarer i bundter, det giver et mere ensartet snit.

**Afhjælpning af ophobning eller tilstopning:**

- Sluk for apparatet, vent, indtil drevet står stille, og træk netstikket ud.
- Tag låget på hurtigsnitteren af, og tøm påfyldningsskakten.
- For at fjerne fastsiddende fødevarer under finhakningsskiven tag da hurtigsnitteren af, tag skiven og skiveholderen ud, og fjern tilstopningen.

**Rengøring og pleje**

De anvendte tilbehørsdele skal rengøres grundigt efter hver brug.

** Fare for at komme til skade**


Stik aldrig fingrene ind i de skarpe knive og kanter på finhakningsskiverne. Tag kun fat i plastikdelen i midten på skiverne.

**OBS!**

- Brug ikke rengøringsmidler, der indeholder alkohol eller sprit.
- Benyt ikke skarpe, spidse eller metalliske genstande.
- Der må ikke anvendes skurrende klude eller rengøringsmidler.
- Forsøg ikke at klemme plastikdele fast i opvaskemaskinen, da de kan blive varigt deformeret!

**Adskillelse af hurtigsnitter**

- Skil hurtigsnitteren ad i omvendt rækkefølge af den beskrevne under "Forberedelse". → "Forberedelse" se side 30

På **billede ** ses en oversigt over, hvordan de enkelte dele skal rengøres.

**Bemærk:** Ved forarbejdning af f.eks. gulerødder kan der opstå misfarvninger på plastikdelene, som kan fjernes med nogle dråber spiseolie.

**Beskyttelse mod overbelastning**

Hurtigsnitterens drivaksel har et fast brudsted, som modvirker større skader på dit apparat, hvis hurtigsnitteren overbelastes. Drivakslen brækker på dette sted i tilfælde af overbelastning. Reservedele med fast brudsted er ikke bestanddel af vores garantiforpligtelser. En ny skiveholder kan købes hos kundeservice (best.nr. 10000314).

Ændringer forbeholdes.

## Korrekt bruk

**Dette tilbehøret er beregnet for kjøkkenmaskinen MUM9 (serie "OptiMUM"). Følg bruksanvisningen for kjøkkenmaskinen.**

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

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

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

---

## Sikkerhetshenvisninger

### **Fare for skade!**

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

### **Obs!**

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

### **Viktig!**

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



→ "Rengjøring og pleie" se side 35

## En oversikt

Vennligst brett ut sidene med bilder.

→ **Bilde** 

### Gjennomløpskutter

- 1 **Støteren / målebeger**
- 2 **Lokk**
  - a Påfyllingssjakt
  - b Fargekoding (gul)
  - c Markering 
- 3 **Kutteskiver**
  - a Vende-skjæreskive – tykk / tynn
  - b Vende-raspeskive – grov / fin
  - c Riveskive – middels fin
  - d Riveskive - grov
  - e Asia grønnsaksskive
  - f Vendskive "Profi Supercut" – tykk / tynn \*
  - g Pommes frites-skive \*
- 4 **Skiveholder**
  - a Skivefeste
  - b Vinge
  - c Drivaksling
- 5 **Hus**
  - a Utløpsåpning
  - b Markering 
- 6 **Terningkutterinnsats (MUZ9CC1) \***  
(separat bruksanvisning)


\* avhengig av modell

## Før første gangs bruk

Før det nye tilbehøret kan tas i bruk, må det pakkes fullstendig ut, rengjøres og kontrolleres.

### Obs!

Du må aldri ta i bruk et tilbehør som har skader!

- Ta alle tilbehørsdelene ut av emballasjen og fjern eksisterende forpakkingsmaterieill.
- Kontroller at alle delene er fullstendige og ikke har synlige skader. → **bilde** 
- Rengjør og tørk alle deler grundig før første bruk. → "Rengjøring og pleie" se side 35

## Fargekoding









Basisapparatets drev

har ulike farger (svart, gul og rød).

Denne fargekodingen finner du også på tilbehørsdelene. Dette tilbehøret må kun brukes på **fremre gule** drev.

## Symboler og markeringer


Symbol	Betydning
	Følg instruksjonene i bruksanvisningen.
	Forsiktig! Roterende verktøy. Grip ikke inn i påfyllingssjakt.
	Sett på lokket (  ) og skru det fast (  )
	Markering for påsetting av lokket.

## Kutteskiver

### Merknader:

- Vendskiver: Ønsket side må vende opp etter montering.
- Ensidige skiver: Siden med kniven / med forhøyningene må vende opp etter montering.

### Anbefalte hastigheter

<b>7</b>	Vende-skjæreskive, vende-raspeskive, riveskive, middels fin og grov, Asia grønnsaksskive, vendskive "Profi Supercut" – tykk / tynn, pommes frites-skive
<b>M</b> 	Ikke egnet til bruk sammen med kutteskivene.

## Vende-skjæreskive – tykk / tynn



Til å skjære frukt og grønnsaker i tykke skiver (f.eks. til potetgrateng eller stekte poteter) eller tynne skiver (f.eks. til agurksalat eller grønnsakschips).

Merking på skiven:

- 1 = skjæreside for tykke skiver
- 3 = skjæreside for tynne skiver

**Merk:** 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



Til rasping av grønnsaker, frukt og ost (f.eks. kan gouda eller edamer raspes til pizzabelegg med den grove siden, eller pepperrot kan raspes som tilbehør til eller basis for saus med den fine siden).

Merking på skiven:

2 = grov raspeside

4 = fin raspeside

**Merk:** Vende-raspeskiven er ikke egnet til å raspe nøtter eller hard ost (f.eks. parmesan). Myk ost må raspes med den grove siden.

### Riveskive – middels fin



Til riving av rå poteter, hard ost (f.eks. parmesan), kjølt sjokolade og nøtter.

**Merk:** Riveskiven er ikke egnet til riving av myk ost eller ost i skiver.

### Riveskive – grov



Til riving av rå poteter (f.eks. til kumler, potetballer eller potetkaker).

### Asia grønnsaksskive



Til å skjære frukt og grønnsaker i fine strimler (f.eks. til en grønnsaksgrøte).

### Vendeskive



### ”Profi Supercut” –

### tykk / tynn

For skjæring av frukt og grønnsaker i tykke eller tynne skiver. Spesielt egnet for svært myke matvarer (f.eks. overmodne tomater) eller svært fiberrike matvarer (f.eks. purreløk eller stangselleri)

Merking på skiven:

1 = skjæreside for tykke skiver

3 = skjæreside for tynne skiver

**Merk:** Vendeskiven er ikke egnet for skjæring av hard ost, brød, rundstykker og sjokolade. Kokte poteter må kun skjæres når de er kalde.

### Pommes frites-skive



Til skjæring av rå poteter til pommes frites.

## Forberedelse

### ⚠ Fare for personskader

- Ikke grip tak i de skarpe knivene og kantene på kutteskivene. Grip kun tak i kanten av kutteskivene eller på platen!
- Tilbehøret må kun settes på eller tas av når drevet står stille, og når støpselet er trukket ut.
- Tilbehøret må kun brukes i komplett sammensatt tilstand.
- Tilbehøret må aldri settes sammen på basisapparatet.
- Tilbehøret må kun brukes i hertil tiltenkt arbeidsstilling.

### ➔ Bildesekvens

**Viktig:** Forbered basisapparatet som beskrevet i hovedbruksanvisningen.

Gjennomløpskutteren kan bare brukes når bollen er satt korrekt inn (uten lokk).

1. Sett skiveholderen inn i huset. De to vingene må være underst.
2. Sett ønsket kutteskive på skiveholderen. Pass på hvilken side som vender opp.
3. Sett på lokket ( ).
4. Drei lokket til stopp med urviseren ( ).

## Bruk


### Fare for personskader

Grip aldri inn i påfyllingssjakten. Bruk kun den inkluderte støteren for å skyve ned.

#### Obs!

- Det må unngås at materialet som skal skjæres hoper seg opp i utløpsåpningen.
- Ikke utøv stort press med støteren.

#### → Bildesekvens

1. Sett gjennomløpskutteren på det fremre, gule drevet som vist.
2. Press ned og drei til stopp med urviseren.
3. Sett i støpselet. Sett dreiebryteren på anbefalt hastighet.
4. Ha de forberedte matvarene ned i påfyllingssjakten.
5. Bruk kun den støteren som fulgte med i leveransen til å skyve matvarene ned.
6. Når bearbeidelsen er avsluttet, eller når de bearbeidede matvarene i bollen nesten har nådd fram til utløpsåpningen, må du sette dreiebryteren på . Vent til drevet står stille. Trekk ut støpselet.
7. Trykk på utløsningstasten og løft svingarmen med gjennomløpskutteren til stopp.
8. Drei bollen med urviseren, ta den av og tøm den.
9. Trykk på utløsningstasten og press svingarmen ned til stopp.
10. Drei gjennomløpskutteren mot urviseren og ta av den.
  - Rengjør alle delene rett etter bruk. → "Rengjøring og pleie" se side 35

**Merk:** For å få jevne skjæresultater må tynt skjæregods bearbeides i bunter.

#### Fjerne opphopninger eller blokkeringer:

- Slå apparatet av, vent til drevet har stanset og trekk ut støpselet.
- Ta av lokket på gjennomløpskutteren og tøm påfyllingssjakten.
- Ta av gjennomløpskutteren, skiven og skiveholderen for å fjerne matvarer som sitter fast under kutteskiven. Fjern blokkeringen.

## Rengjøring og pleie

Benyttede tilbehørsdeler må rengjøres grundig etter hver bruk.

### Fare for personskader


Grip aldri tak i de skarpe knivene og kantene på kutteskivene. Grip bare tak i plastdelen i midten av skivene.

#### Obs!

- Ikke bruk rengjøringsmidler som inneholder alkohol eller sprit.
- Ikke bruk skarpe, spisse gjenstander eller metallgjenstander.
- Ikke bruk skurekluter eller skurende rengjøringsmidler.
- Plastdelene må ikke klemmes fast i maskinen, for da kan de bli varig deformert!

### Ta fra hverandre gjennomløpskutteren

- Ta fra hverandre gjennomløpskutteren i motsatt rekkefølge av det som er beskrevet i „Forberedelse“. → "Forberedelse" se side 34

På **bilde ** finner du en oversikt over hvordan de enkelte delene blir rengjort.

**Merk:** Når du arbeider med f.eks. gulerøtter, kan det oppstå misfarginger av plastdelene. Den kan fjernes med noen dråper matolje.

## Beskyttelse mot overbelastning

For å forhindre større skader på apparatet ditt dersom gjennomløpskutteren blir overbelastet, er drivakslingen på gjennomløpskutteren utstyrt med et fastlagt bruddsted. Ved overbelastning brytes drivakslingen på dette stedet.

Reservedeler med fastlagt bruddsted er ikke inkludert i våre garantiforpliktelser. En ny skiveholder med drivaksling fåes hos kundeservice (best.nr. 10000314).

Endringer forbeholdes.

## Användning för avsett ändamål

**Detta tillbehör är avsett för köksmaskinen MUM9 (serie "OptiMUM"). Följ bruksanvisningen för köksmaskinen.**

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

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

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

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

---

## Säkerhetsanvisningar

### Risk för personskador!

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

### Varning!

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

### Viktigt!



Du måste rengöra tillbehöret noggrant efter varje användning och om du inte har använt det under en längre tid. ➔ *"Rengöring och skötsel" se sidan 39*

## Översikt

Vik ut bilduppslaget!

→ Bild 

### Grönsaksskärare

- 1 Påmatare / mätbägare
- 2 Lock
  - a Påfyllningsrör
  - b Färgmärkning (gul)
  - c Markering 
- 3 Riv- och skärskivor
  - a Vändbar skärskiva\* - tjock / tunn
  - b Vändbar strimlingskiva – grov / fin
  - c Rivskiva – medelfin
  - d Rivskiva - grov
  - e Asiengrönsaksskiva
  - f Profi Supercut vändskiva – tjock / tunn \*
  - g Pommes frites-skiva\*
- 4 Skivhållare
  - a Skivfäste
  - b Blad
  - c Drivaxel
- 5 Hölje
  - a Utloppsöppning
  - b Markering 
- 6 Tärningsskärinsats (MUZ9CC1) \*  
(separat bruksanvisning)


\* beroende på modell

## Före första användningen

Innan du använder ditt nya tillbehör måste du packa upp det helt och rengöra och kontrollera det.

### Varning!

Använd aldrig ett skadat tillbehör!







- Ta ut alla tillbehörsdelarna ur förpackningen och omhändertara förpackningsmaterialet.
- Kontrollera att alla delar är kompletta och oskadade. → Bild 
- Rengör och torka alla delar noggrant före den första användningen.  
→ "Rengöring och skötsel" se sidan 39

## Färgmärkning



Motordelens drivningar har olika färger (svart, gul och röd). Färgmärkningen finns också på tillbehörsdelarna. Använd det här tillbehöret enbart på den **främre gula** drivningen.

## Symboler och markeringar


Symbol	Innebörd
	Följ instruktionerna i bruksanvisningen.
	Försiktigt! Roterande verktyg. Stick aldrig in handen i påfyllningsröret.
	Sätt på locket (  ) och vrid fast det (  ).
	Markering för påsättning av locket.

## Riv- och skärskivor

### Anmärkningar:

- Vändbara skivor: Den önskade sidan ska vara vänd uppåt efter insättningen.
- Enkelsidiga skivor: Sidan med kniven / med upphöjningarna ska vara vänd uppåt efter insättningen.

### Hastighetsrekommendationer

7	Vändbar skärskiva, vändbar strimlingskiva, rivskiva medelfin och grov, asiengrönsaksskiva, Profi Supercut vändskiva – tjock / tunn, pommes frites-skiva
M 	Inte lämplig att användas tillsammans med riv- och skärskivor

## Vändbar skärskiva – tjock / tunn



För att skära frukt och grönsaker i tjocka skivor (t.ex. till potatisgratäng eller stekt potatis) eller tunna skivor (t.ex. till gurksallad eller grönsaksschips).

Märkning på skivan:

- 1 = tjock skärsida
- 3 = tunn skärsida

**Anmärkning:** Den vändbara skärskivan är inte lämplig för skärning av hårdost, bröd, kuvertbröd och choklad. Skär inte kokt potatis med fast konsistens förrän den har kallnat.

### Vändbar strimlingskiva – grov / fin



För att strimla grönsaker, frukt och ost (t.ex. med den grova sidan strimlad gouda eller edamer som pizzapålägg eller med den fina sidan strimlad pepparrot som tillsats eller bas för såser).

Märkning på skivan:

2 = grovstrimlings sida

4 = finstrimlingskiva

**Anmärkning:** Den vändbara strimlingskivan är inte lämplig för strimling av nötter eller hårdost (t.ex. parmesan).. Strimla mjukost med den grova sidan.

### Rivskiva – medelfin

För att riva rå potatis, hårdost (t.ex. parmesan), kyld choklad och nötter.



**Anmärkning:** Rivskivan är inte lämplig för rivning av mjukost och ostskivor.

### Rivskiva – grov

För att riva rå potatis (t.ex. till klimp, raggmunk och kroppkakor).



### Asiengrönsaksskiva

För att skära frukt och grönt i fina strimlor (t.ex. till en wokpanna).



### Profi Supercut vändskiva – tjock / tunn

För skärning av fukt och grönsaker i tjocka eller tunna skivor. Speciellt lämplig för mycket mjuka matvaror (t.ex. övermogna tomater) och mycket fiberrika matvaror (t.ex. lök eller bladselleri).

Märkning på skivan:

1 = tjock skärsida

3 = tunn skärsida



**Anmärkning:** Vändskivan lämpar sig inte för skärning av hårdost, bröd, kuvertbröd och choklad. Skär inte kokt potatis förrän den har kallnat.

## Pommes frites-skiva

För skärning av rå potatis till pommes frites.



## Förberedelser

### ⚠ Risk för personskador!

- Rör aldrig riv- och skärskivornas vassa knivar och kanter. Håll bara i kanten eller i plastdelen på riv- och skärskivorna!
- Du får bara sätta på och ta av tillbehöret när drivningen står stilla och stickkontakten är uttagen.
- Använd tillbehöret bara i komplett hopsatt tillstånd.
- Montera aldrig ihop tillbehöret på motordelen.
- Använd tillbehöret bara i det avsedda arbetsläget.

### → Bildserie

**Viktigt:** Gör i ordning motordelen enligt beskrivningen i huvudbruksanvisningen. Grönsaksskäraren går bara att använda om skålen är rätt insatt (utan lock).

1. Sätt in skivhållaren i höljet. De båda bladen måste vara vända nedåt.
2. Sätt på den önskade riv- eller skärskivan på skivhållaren. Var noga med att rätt sida blir vänd uppåt.
3. Sätt på locket (
4. Vrid locket medurs till stopp (

## Användning


### ⚠ Risk för personskador!

Stick aldrig in handen i påfyllningsröret. Använd bara den medföljande påmataren för att trycka ned matvarorna.

### Varning!

- Lägg inte in för mycket skärgods så att det blir stopp i utloppsöppningen.
- Tryck inte hårt på påmataren.

**→ Bildserie **

1. Sätt grönsaksskäraren på den främre gula drivningen så som figuren visar.
2. Tryck den nedåt och vrid den medurs till stopp.
3. Sätt in stickkontakten. Ställ in vridreglaget på den rekommenderade hastigheten.
4. Lägg de förberedda matvarorna i påfyllningsröret.
5. Tryck bara ned matvarorna med den medföljande påmataren.
6. Ställ vridreglaget i läge  när bearbetningen är färdig eller när de bearbetade matvarorna i skålen nästan har nått utloppsöppningen. Vänta tills drivningen står stilla. Ta ut stickkontakten.
7. Tryck på frigöringsknappen och lyft upp svängarmen med grönsaksskäraren till stopp.
8. Vrid skålen medurs, ta av den och töm den.
9. Tryck på frigöringsknappen och tryck ned svängarmen till stopp.
10. Vrid grönsaksskäraren moturs och ta av den.
  - Rengör alla delarna direkt efter användningen. → "Rengöring och skötsel" se sidan 39

**Anmärkning:** För att få likformiga skärresultat bör du bearbeta tunna skärvaror buntvis.

**Avhjälpling av stockning eller igensättning:**

- Stäng av apparaten, vänta tills drivningen har stannat och dra ut stickkontakten.
- Ta av locket på grönsaksskäraren och töm påfyllningsröret.
- Ta bort matvaror som sitter fast under skär- eller rivskivan genom att ta av grönsaksskäraren, skivan och skivhållaren och avlägsna igensättningen.

**Rengöring och skötsel**

Rengör de använda tillbehörsdelarna noggrant efter varje användning.

** Risk för personskador!**


Rör aldrig riv- och skärskivornas vassa knivar och kanter. Fatta skivorna enbart i plastdelen i mitten.

**Varning!**

- Använd inga alkoholhaltiga rengöringsmedel.
- Använd inga vassa, spetsiga eller metalliska föremål.
- Använd inga slipande trasor eller rengöringsmedel.
- Kläm inte fast plastdelar i diskmaskinen! De kan bli deformerade.

**Isärtagning av grönsaksskäraren**

- Ta isär grönsaksskäraren i omvärd ordningsföljd mot "Förberedelser".  
→ "Förberedelser" se sidan 38

På **bild ** finns en översikt över hur de enskilda delarna ska rengöras.

**Anmärkning:** Vid bearbetning av t.ex. morötter kan plastdelarna bli missfärgade. Rengör dem med några droppar matolja.

**Överbelastningsskydd**

För att inte apparaten ska få allvariga skador om grönsaksskäraren överbelastas har grönsaksskärarens drivaxel en brottanvisning. Vid överbelastning bryts drivaxeln av i denna punkt. Reservdelar med överbelastningsskydd ingår inte i våra garantiåtaganden. Du kan beställa en ny skivhållare från kundtjänsten (beställningsnr 10000314).

Med förbehåll för ändringar.

---

## Määräyksenmukainen käyttö

**Varuste on tarkoitettu käytettäväksi yleiskoneen MUM9 (sarja "OptiMUM") kanssa. Noudata yleiskoneen käyttöohjeita.**

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

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

---

## Turvallisuusohjeet

### Loukkaantumisvaara!

- Älä koske täyttösuppilon sisälle. Käytä aina oheista syöttöpaininta!
- Älä milloinkaan koske hienonnusterien teräviin teriin tai syrjiin. Koske teriin vain niiden keskellä olevasta muoviosasta.
- Käytä varustetta vain, kun sen kaikki osat ovat paikoilleen kiinnitettyinä. Kokoa varuste aina ennen kuin asennat sen laitteen runkoon. Käytä varustetta vain sille tarkoitettussa käyttöasennossa. Käytä varustetta vain edessä olevalla, keltaisella käyttöakselilla. Kiinnitä tai irrota varuste vain, kun toiminta on pysähtynyt ja pistoke irrotettu pistorasiasta.

### Huomio!

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

### Tärkeää!

Varuste on ehdottomasti puhdistettava huolellisesti jokaisen käytön jälkeen tai kun sitä ei ole käytetty pitkään aikaan. → "Puhdistus ja hoito" katso sivu 43

## Yhdellä silmäyksellä

Käännä esiin kuvasivut.

→ **Kuva** 

### Vihannesleikkuri

**1 Syöttöpainin / mitta-astia**

**2 Kansi**

a Täyttösuppilo

b Värimerkintä (keltainen)

c Merkintä 

**3 Hienonnusterät**

a Käännettävä viipalointiterä – paksu / ohut

b Käännettävä raastinterä – karkea / hieno

c Raasteterä – keskihieno

d Raasteterä – karkea

e WOK-terä

f Käännettävä viipalointiterä "Profi Supercut" – paksu / ohut \*

g Ranskanperunaterä \*

**4 Teränpidin**

a Pidin

b Siivekkeet

c Käyttöakseli

**5 Runko**

a Poistoaukko

b Merkintä 

**6 Kuutioleikkuri (MUZ9CC1) \***  
(erillinen käyttöohje)

\* mallista riippuen

## Ennen ensimmäistä käyttöä

Uusi varuste on otettava pakkauksesta, puhdistettava ja tarkastettava ennen käyttöä.

### Huomio!

Viallista varustetta ei saa koskaan käyttää!

- Ota kaikki varusteet pakkauksesta ja poista pakkausmateriaali.
- Tarkista, että kaikki osat ovat mukana eikä niissä ole näkyviä vaurioita.

→ **Kuva** 




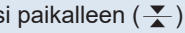
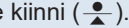

- Puhdista ja kuivaa osat huolellisesti ennen ensimmäistä käyttökertaa.
- "Puhdistus ja hoito" katso sivu 43

## Värimerkintä



Peruslaitteen käyttöakselit on merkitty eri värein (musta, keltainen ja punainen). Samat värimerkinnot löytyvät myös varusteista. Käytä tätä varustetta vain **edessä olevalla, keltaisella** käyttöakselilla.

## Symbolit ja merkinnät


Symboli	Merkitys
	Noudata käyttöohjeita.
	Varo! Pyörivät välineet. Älä koske täyttösuppilon sisälle.
	Aseta kansi paikalleen (  ) ja kierrä se kiinni (  ).
	Merkki kannen paikalleen asettamista varten.

## Hienonnusterät

### Huomautuksia:

- Käännettävät terät: Käytettävän puolen on oltava ylöspäin.
- Yksipuoliset terät: Teräpuolen (koholla oleva puoli) on oltava ylöspäin.

### Nopeussuositukset

<b>7</b>	Käännettävä viipalointiterä, käännettävä raastinterä, keskihieno ja karkea raasteterä, WOK-terä, Käännettävä viipalointiterä "Profi Supercut" – paksu / ohut, ranskanperunaterä
<b>M</b> 	Ei sovellu käyttöön hienonnusterien kanssa.

## Käännettävä viipalointiterä – paksu / ohut



Hedelmien ja vihannesten leikkaamiseen paksuiksi viipaleiksi (esim. perunagradiini tai paistetut perunat) tai ohuiksi viipaleiksi (esim. kurkkusalaatti tai vihanneslastut).

Terän merkinnät:

1 = paksut viipaleet

3 = ohuet viipaleet

**Huomautus:** Käännettävä viipalointiterä ei sovellu kovan juuston, leivän, sämpylöiden tai suklaan viipalointiin. Viipaloit keitetyt perunat vain kylminä.

### Käännettävä raastinterä – karkea / hieno



Vihannesten, hedelmien ja juuston raastamiseen (esim. karkealla puolella raastettu gouda tai edamjuusto pizzaa varten tai hienolla puolella raastettu piparjuuri lisukkeeksi tai kastikkeiden pohjaksi).

Terän merkinnät:  
2 = karkea raaste  
4 = hieno raaste

**Huomautus:** Käännettävä raastinterä ei sovellu pähkinöiden tai kovan juuston (esim. parmesaanin) rouhimiseen. Raasta pehmeää juustoa terän karkealla puolella.

### Raasteterä – keskihieno



Raakojen perunoiden, kovan juuston (esim. parmesaanin), jäädytetyn suklaan ja pähkinöiden raastamiseen.

**Huomautus:** Raasteterä ei sovellu pehmeän juuston tai juustoviipaleiden raastamiseen.

### Raasteterä – karkea



Raakojen perunoiden raastamiseen (esim. knöödeleihin tai perunaohukaisiin).

### WOK-terä

Hedelmien ja vihannesten leikkaamiseen ohuiksi suikaleiksi (esim. vihannespannaa varten).



### Käännettävä viipalointiterä ”Profi Supercut” – paksu / ohut



Leikkaa hedelmät ja vihannekset paksuiksi tai ohuiksi viipaleiksi. Soveltuu erityisesti erittäin pehmeille (esim. ylikypsät tomaatit) tai kuitupitoisille (esim. purjo tai lehtiselleri) elintarvikkeille.

Terän merkinnät:  
1 = paksut viipaleet  
3 = ohuet viipaleet

**Huomautus:** Käännettävä viipalointiterä ei sovellu kovan juuston, leivän, sämpylöiden tai suklaan viipalointiin. Viipaloit keitetyt perunat vain kylminä.

### Ranskanperunaterä



Raakojen perunoiden viipaloimiseen ranskanperunoiksi.

## Valmistelut

### ⚠ Loukkaantumisvaara

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

### → Kuvasarja

**Tärkeää:** Valmistele peruslaite sen ohjeessa kuvatulla tavalla.

Vihannesleikkuria voi käyttää vain, kun sen kulho on asetettu kunnolla kohdalleen (ilman kantta).

1. Kiinnitä teränpidin runkoon. Siivekkeiden on oltava alhaalla.
2. Aseta teränpitimen päälle haluamasi hienonnusterä. Tarkista, mikä puoli on ylhäällä.
3. Laita kansi paikalleen (☒).
4. Käännä kantta myötöpäivään vasteeseen asti (☒).

## Käyttö


### ⚠ Loukkaantumisvaara

Älä koske täyttösuppilon sisälle. Työnnä ainekset sisäänpäin ainoastaan pakkaukseen sisältyvällä syöttöpainimella.

### Huomio!

- Varo, että hienonnettavat ainekset eivät kasaannu poistoaukkoon.
- Syöttöpaininta ei saa painaa liian voimallisesti.

## → Kuvasarja

1. Aseta vihannesleikkuri kuvan mukaisesti etummaisena, keltaisen käyttöliitännän päälle.
2. Paina alas ja käännä myötäpäivään vasteeseen asti.
3. Liitä pistoke pistorasiaan. Käännä kierrettävä valitsin suositeltuun nopeuteen.
4. Laita valmistelemasi elintarvikkeet täyttösuppiloon.
5. Työnnä ainekset sisäänpäin ainoastaan pakkaukseen sisältyvällä syöttöpainimella.
6. Kun aineiden käsittely on päättynyt tai elintarvikkeet ulottuvat lähes kulhon poistoaukkoon asti, käännä kierrettävä valitsin asentoon . Odota, kunnes käyttöakseli pysähtyy. Irrota pistoke pistorasiasta.
7. Paina avaamispainiketta ja nosta varsi yhdessä vihannesleikkurin kanssa yläasentoon.
8. Kierrä kulhoa myötäpäivään, poista ja tyhjennä se.
9. Paina avaamispainiketta ja paina varsi ala-asentoon.
10. Käännä vihannesleikkuria vastapäivään ja irrota.
  - Puhdista kaikki osat heti käytön jälkeen. → ”Puhdistus ja hoito” katso sivu 43

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

### Tukoksien poistaminen:

- Kytke laite pois päältä, odota kunnes käyttöakseli pysähtyy ja irrota pistoke pistorasiasta.
- Irrota vihannesleikkurin kansi ja tyhjennä täyttösuppilo.
- Saat hienonnusterän alle kiinni juuttuneet elintarvikkeet poistettua, kun irrotat vihannesleikkurin, terän ja teränpitimen.

## Puhdistus ja hoito

Varusteet on puhdistettava huolellisesti aina käytön jälkeen.

### Loukkaantumiswaara


Älä milloinkaan koske hienonnusterien teräviin teriin tai syrjiin. Koske teriin vain niiden keskellä olevasta muoviosasta.

### Huomio!

- Älä käytä alkoholi- tai spriipitoista puhdistusainetta.
- Älä käytä teräväreunaisia tai -kärkisiä tai metalliesineitä.
- Älä käytä hankaavia liinoja tai puhdistusaineita.
- Varo, että muoviosat eivät jää puristuksiin astianpesukoneessa, niiden muoto saattaa muuttua pysyvästi!

## Vihannesleikkurin purkaminen osiin

- Pura vihannesleikkuri päinvastaisessa järjestyksessä kuin kohdassa ”Valmistelut” kuvattiin. → ”Valmistelut” katso sivu 42

**Kuvasta ** näet, miten eri osat tulee puhdistaa.

**Huomautus:** Jos esimerkiksi porkkanoista jää väriä muoviosiin, pyyhi ne puhtaaksi muutamalla tipalla ruokaöljyä.

## Ylikuormitussuoja

Vihannesleikkurin käyttöakselissa on lovi (murtumiskohta), joka suojaa laitetta suuremmilta vahingoilta vihannesleikkurin ylikuormittuessa. Käyttöakseli murtuu tästä kohtaa ylikuormituksessa. Murtumiskohdalla varustetut varaosat eivät kuulu takuun piiriin. Uuden teränpitimen voit tilata huoltopalvelusta (til.-nro 10000314).

Oikeudet muutoksiin pidätetään.

## Uso conforme a lo prescrito

**Este accesorio está destinado al robot de cocina MUM9 (serie «OptiMUM»). Observar las instrucciones de uso del robot de cocina.**

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

El presente accesorio es adecuado para rallar alimentos. Los alimentos que se desee procesar deberán estar libres de elementos duros (por ejemplo huesos).

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

---

## Indicaciones de seguridad

### ¡Peligro de lesiones!

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

### ¡Atención!

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

### ¡Importante!



Es imprescindible limpiar en profundidad el accesorio después de cada uso y después de que no se haya utilizado durante un tiempo prolongado. → «*Limpieza y cuidado*» véase la página 48

## Descripción del aparato

Desplegar las páginas con las ilustraciones.

→ **Figura A**

### Cortador-rallador

- 1 **Empujador / Vaso medidor**
- 2 **Tapa**
  - a Boca de llenado
  - b Identificación por colores (amarillo)
  - c Marca 
- 3 **Discos picadores**
  - a Disco reversible para cortar – grueso / fino
  - b Disco reversible para rallado – grueso / fino
  - c Disco rallador – semifino
  - d Disco rallador, grueso
  - e Disco para cortar verduras al estilo oriental
  - f Disco reversible «Profi Supercut» – grueso / fino \*
  - g Disco para cortar patatas crudas \*
- 4 **Soporte portadiscos**
  - a Alojamiento de disco
  - b Hélice
  - c Eje de accionamiento
- 5 **Carcasa**
  - a Abertura de descarga
  - b Marca 
- 6 **Cortadora de dados (MUZ9CC1) \***  
(instrucciones de uso separadas)

\* según modelo

## Antes de usar el accesorio por primera vez

Antes de utilizar el accesorio por primera vez, desembalarlo completamente, limpiarlo y comprobarlo.

### ¡Atención!

¡No poner nunca en funcionamiento un accesorio dañado!







- Extraer todos los accesorios del embalaje y retirar el material de embalaje.
- Comprobar que estén todas las piezas y que no haya daños visibles.  
→ **Figura A**
- Limpiar y secar bien todas las piezas antes del primer uso. → «*Limpieza y cuidado*» véase la página 48

## Identificación por colores



Los accionamientos de la base motriz tienen diferentes colores (negro, amarillo y rojo). Los accesorios también están marcados con estos colores. Utilizar este accesorio solo en el accionamiento **delantero, amarillo**.

## Símbolos y marcas

Símbolo	Interpretación
	¡Observar estrictamente las instrucciones de uso!
	¡Atención! Herramientas giratorias. No introducir las manos en la boca de llenado.
	Montar la tapa (  ) y girarla (  )
	Marca para colocar la tapa.

## Discos picadores

### Notas:

- Discos reversibles: Después de introducirlos, el lado deseado debe estar hacia arriba.
- Discos de un solo lado: Después de introducirlos, el lado con la cuchilla / las elevaciones debe estar hacia arriba.

### Velocidades recomendadas

<b>7</b>	Disco reversible para corte, disco reversible para rallado, disco rallador semifino y grueso, disco para cortar verdura al estilo oriental, disco reversible «Profi Supercut» – grueso / fino, disco para cortar patatas crudas
<b>M</b> ↻	No adecuado para el uso con discos picadores.

### Disco reversible para cortar – grueso / fino

Para cortar fruta y verdura en rodajas gruesas (p. ej. para gratinado de patata o patatas salteadas) o rodajas finas (p. ej. para ensalada de pepino o chips de verduras).

Identificación en el disco:

1 = Lado de corte grueso

3 = Lado de corte fino

**Nota:** El disco reversible para cortar no es adecuado para cortar queso curado, pan, panecillos y chocolate. Cortar las patatas cocidas no harinosas sólo en frío.

### Disco reversible para rallado – grueso / fino

Para rallar verdura, fruta y queso (p. ej. gouda o edam rallado con el lado grueso como ingrediente para pizza o rábano picante rallado con el lado fino como acompañamiento o base para salsas).

Identificación en el disco:

2 = Lado para rallado grueso

4 = Lado para rallado fino

**Nota:** El disco reversible para rallado no es adecuado para rallar nueces o queso curado (p. ej. parmesano). Raspar el queso blando solo con la cara gruesa del disco.

### Disco rallador – semifino

Para rallar patatas crudas, queso curado (p. ej. parmesano), chocolate en frío y nueces.



**Nota:** El disco rallador no es adecuado para rallar quesos blandos y que se pueden cortar en lonchas (tipo edam o gouda).

### Disco rallador – grueso

Para rallar patatas crudas (p. ej. para patatas ralladas a la suiza o ñoquis).



### Disco para cortar verduras al estilo oriental

Para cortar fruta y verdura en tiras finas (p. ej. para un salteado de verduras).



### Disco reversible «Profi Supercut» – grueso / fino

Para cortar frutas y verduras en rodajas gruesas o finas. Especialmente adecuado para cortar alimentos muy blandos (p. ej. tomates demasiado maduros) o muy fibrosos (p. ej. puerro o apio).

Identificación en el disco:

1 = Lado de corte grueso

3 = Lado de corte fino

**Nota:** El disco reversible para cortar no es adecuado para cortar queso curado, pan, panecillos y chocolate. Cortar las patatas cocidas solo en frío.

### Disco para cortar patatas crudas

Para cortar patatas crudas y preparar patatas fritas.





## Preparativos

### Peligro de lesiones

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

### → Secuencia de imágenes

**Importante:** Preparar la base motriz como se describe en las instrucciones principales. El cortador-rallador solo puede utilizarse con el recipiente correctamente insertado (sin tapa).

1. Insertar el portadiscos en la carcasa. Las dos hélices deben encontrarse abajo.
2. Colocar el disco picador deseado en el portadiscos. Fijarse en qué lado está orientado hacia arriba.
3. Colocar la tapa ().
4. Girar la tapa en sentido horario hasta el tope (.

## Uso


### Peligro de lesiones

No introducir nunca las manos en la boca de llenado. Empujar los productos sólo con el empujador suministrado.

### ¡Atención!

- Prestar atención a que no se produzcan retenciones u obstrucciones de alimentos en la abertura de descarga.
- No ejercer demasiada presión con el empujador.

### → Secuencia de imágenes

1. Colocar el cortador-rallador sobre el accionamiento delantero amarillo tal y como se muestra.
2. Presionar hacia abajo y girar en sentido horario.
3. Introducir el cable de conexión en la toma de corriente. Ajustar el mando giratorio en la velocidad recomendada.
4. Introducir los alimentos preparados en la boca de llenado.
5. A continuación, empujarlos con el empujador suministrado.
6. Una vez elaborados los alimentos o cuando los alimentos elaborados dentro del recipiente casi alcancen la abertura de descarga, llevar el mando giratorio a . Aguardar que el accionamiento se detenga. Extraer el enchufe de la toma de corriente.
7. Pulsar la tecla de desbloqueo y elevar el brazo giratorio con el cortador-rallador hasta el tope.
8. Girar el recipiente en sentido horario, retirarlo y vaciarlo.
9. Pulsar la tecla de desbloqueo y presionar hacia abajo el brazo giratorio hasta el tope.
10. Girar el cortador-rallador en sentido antihorario y retirarlo.
  - Limpiar todas piezas directamente después de su uso. → «Limpieza y cuidado» véase la página 48

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

### Eliminar retenciones u obstrucciones:

- Apagar el aparato, esperar a que se detenga el accionamiento y extraer el enchufe de la red.
- Retirar la tapa del cortador-rallador y vaciar la boca de llenado.
- Para retirar alimentos atascados debajo del disco picador, extraer el cortador-rallador, retirar el disco y el portadiscos y retirar los alimentos atascados.

---

## Limpieza y cuidado

Limpiar bien todos los accesorios empleados después de cada uso.

### Peligro de lesiones

No tocar ni manipular nunca con las manos las cuchillas afiladas ni cantos de los discos picadores. Tocar los discos solo por la parte de plástico, en el centro.

### ¡Atención!

- No utilizar productos de limpieza que contengan alcohol.
- No utilizar objetos afilados, en punta o metálicos.
- No utilizar paños ni productos de limpieza abrasivos.
- Al colocar las piezas de plástico en el lavavajillas, prestar atención a no aprisionarlas, de lo contrario podrían deformarse irreversiblemente.

## Desmontar el cortador-rallador

- Desmontar el cortador-rallador como se describe en el apartado «Preparativos» siguiendo los mismos pasos en orden inverso. → «Preparativos» véase la página 47

En la **figura D** encontrará un resumen de cómo limpiar cada pieza.

**Nota:** Al procesar alimentos como, por ejemplo, zanahorias, las piezas de plástico pueden adquirir un color rojizo que puede eliminarse aplicando unas gotas de aceite de cocina y frotando con un paño.

---

## Protección contra sobrecarga

Con objeto de evitar daños importantes en su aparato en caso de sobrecarga del cortador-rallador, el eje de accionamiento de éste incorpora un punto de ruptura prescrito. En caso de producirse una sobrecarga del cortador-rallador, el eje de accionamiento se rompe en este punto. Los repuestos con punto de ruptura prescrito no entran dentro de nuestras obligaciones de garantía. Un nuevo soporte portadiscos se puede adquirir en el servicio de asistencia técnica (n. pedido 10000314).

Nos reservamos el derecho de introducir modificaciones.

---

## Utilização correta

**Este acessório está preparado para o robô de cozinha MUM9 (série “OptiMUM”). Observar as instruções de serviço do robô de cozinha.**

Nunca utilizar este acessório para outros aparelhos. Utilizar exclusivamente peças pertencentes ao respetivo acessório.

Este acessório é adequado para cortar, raspar e ralar alimentos. Os alimentos a preparar não devem conter partes duras, p. ex., ossos.

Este acessório não pode ser utilizado para processar outros tipos de objetos ou substâncias.

---

## Instruções de segurança

### Perigo de ferimentos!

- Nunca tocar no canal de enchimento. Utilizar, exclusivamente, o calcador incluído no fornecimento!
- Nunca tocar nas lâminas afiadas nem nas arestas dos discos de triturar. Agarrar nos discos apenas pelo elemento de plástico central.
- Só utilizar o acessório em estado totalmente montado. Nunca montar o acessório no aparelho base. Só utilizar o acessório na posição de trabalho prevista para o efeito. Só utilizar o acessório no acionamento dianteiro amarelo. Só colocar ou retirar o acessório com o acionamento completamente imobilizado e com a ficha desligada da tomada.

### Atenção!

Certifique-se de que não há objetos estranhos no canal de enchimento nem na estrutura. Não utilizar quaisquer utensílios, p. ex., facas, colheres, no interior do canal de enchimento nem da estrutura.

### Importante!

É imperterível limpar cuidadosamente o acessório após cada utilização ou após um longo período de não utilização.

→ “*Limpeza e conservação*” ver página 53

## Panorâmica do aparelho


Desdobre as páginas com as ilustrações.

→ Fig. 

### Dispositivo para cortar e ralar

#### 1 Calcador/medidor

#### 2 Tampa

- a Canal de enchimento
- b Marcação de cor (amarela)
- c Marcação 


#### 3 Discos de tritar

- a Disco reversível de corte – grosso / fino
- b Disco reversível de ralar – grosso / fino
- c Disco de raspar – médio / fino
- d Disco de raspar – grosso
- e Disco para legumes asiáticos
- f Disco reversível “Profi Supercut” – grosso / fino \*
- g Disco para batatas fritas \*

#### 4 Suporte de discos

- a Alojamento do disco
- b Pás
- c Veio de acionamento

#### 5 Estrutura

- a Abertura de saída
- b Marcação 

#### 6 Conjunto da cortadora de cubos (MUZ9CC1) \*

(instruções de serviço separadas)


\* conforme o modelo

## Antes da primeira utilização

Antes de poder utilizar o acessório novo, tem de o desembalar por completo, limpar e testar.

### Atenção!

Nunca coloque um acessório em funcionamento caso se encontre danificado!







- Retirar da embalagem todos os acessórios e remover o material de embalagem existente.
- Verificar se foram fornecidas todas as peças e se estas não apresentam danos visíveis. → Fig. 
- Antes da primeira utilização, limpe bem e seque todas as peças. → “Limpeza e conservação” ver página 53

## Marcações de cor



Os acionamentos do aparelho base apresentam cores diferentes (preto, amarelo e vermelho). Estas marcações de cor também se encontram nos acessórios. Utilizar este acessório exclusivamente no acionamento **dianteiro amarelo**.

## Símbolos e marcações

Símbolo	Significado
	Respeitar as indicações das instruções de serviço.
	Cuidado! Ferramentas em rotação. Não tocar no canal de enchimento.
	Aplicar a tampa (  ) e rodar firmemente (  )
	Marcação para aplicação da tampa.

## Discos de triturar

### Notas:

- Discos reversíveis: Após a colocação, a face pretendida deve ficar virada para cima.
- Discos de face única: Após a colocação, a face com a lâmina/os relevos deve ficar virada para cima.

### Recomendações relativas à velocidade

<b>7</b>	Disco reversível de corte, disco reversível de ralar, disco de raspar médio/fino e grosso, disco para legumes asiáticos, disco reversível “Profi Supercut” – grosso/fino, disco para batatas fritas
<b>M</b> ↻	Não indicada para utilização com os discos de triturar.

### Disco reversível de corte – grosso / fino



Para cortar fruta e legumes em rodela grossas, p. ex., para batatas gratinadas ou batatas salteadas, ou finas, p. ex., para salada de pepinos ou chips de legumes.

Marcação no disco:

1 = lado de corte grosso

3 = lado de corte fino

**Nota:** 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, p. ex., queijo Gouda ou Edamer ralado com o lado grosso para usar como cobertura de pizzas ou rábano ralado com o lado fino como acompanhamento ou como base para molhos.

Marcação no disco:

2 = lado de ralar grosso

4 = lado de ralar fino

**Nota:** O disco reversível de ralar não é indicado para ralar nozes nem queijo duro, p. ex., parmesão. Ralar queijos moles com o lado mais grosso.

### Disco de raspar – médio / fino



Para raspar batatas cruas, queijo duro, p. ex., parmesão, chocolate frio e nozes.

**Nota:** O disco de raspar não é indicado para raspar queijo mole ou fatiado.

### Disco de raspar – grosso



Para raspar batatas cruas, p. ex., bolinhos ou almôndegas de batata.

### Disco para legumes asiáticos



Para cortar fruta e legumes em fatias finas, p. ex., para legumes fritos.

### Disco reversível “Profi Supercut” – grosso / fino



Para cortar fruta e legumes às rodela grossas ou finas. Especialmente adequado para alimentos muito moles (p. ex., tomates demasiado maduros) e alimentos muito fibrosos (p. ex., Alho-francês ou aipo de folhas).

Marcação no disco:

1 = lado de corte grosso

3 = lado de corte fino

**Indicação:** O disco reversível de cortar/ raspar não é adequado para cortar queijo duro, pão, pãezinhos nem chocolate. Batatas cozidas só devem ser cortadas frias.

### Disco para batatas fritas



Para cortar batatas cruas em palitos para fritar.



## Preparação

### Perigo de ferimentos

- Não tocar nas lâminas afiadas nem nas arestas dos discos de triturar. Segurar os discos de triturar apenas pelos bordos ou pelo elemento de plástico!
- Só colocar ou retirar o acessório com o acionamento completamente imobilizado e com a ficha desligada da tomada.
- Só utilizar o acessório em estado totalmente montado.
- Nunca montar o acessório no aparelho base.
- Só utilizar o acessório na posição de trabalho prevista para o efeito.

### → Sequência de imagens

**Importante:** Preparar o aparelho base conforme descrito nas instruções de serviço principais. Só é possível operar o dispositivo para cortar e ralar com a tigela corretamente colocada (sem tampa).

1. Montar o suporte dos discos na estrutura. As duas pás têm de estar em baixo.
2. Aplicar o disco de triturar pretendido no suporte dos discos. Verificar qual é a face virada para cima.
3. Colocar a tampa ()
4. Rodar a tampa no sentido dos ponteiros do relógio até prender ()

## Utilização


### Perigo de ferimentos

Nunca tocar no canal de enchimento. Para empurrar os alimentos utilizar, exclusivamente, o calcador fornecido com o acessório.

### Atenção!

- Evitar a acumulação de alimentos cortados na saída.
- Não pressionar com força com o calcador.

### → Sequência de imagens

1. Colocar o dispositivo para cortar e ralar conforme indicado no acionamento dianteiro amarelo.
  2. Premir para baixo e rodar no sentido dos ponteiros do relógio até prender.
  3. Ligar a ficha à tomada. Posicionar o seletor na velocidade recomendada.
  4. Introduzir os elementos preparados no canal de enchimento.
  5. Empurrar os alimentos exclusivamente com o calcador fornecido com o acessório.
  6. Quando o processamento estiver concluído ou os alimentos processados chegarem quase à abertura de saída da tigela, posicionar o seletor em . Aguardar até o acionamento ficar completamente imobilizado. Retirar a ficha da tomada.
  7. Acionar a tecla de desbloqueamento e levantar o braço móvel com o dispositivo para cortar e ralar até travar.
  8. Rodar a tigela no sentido dos ponteiros do relógio, retirar e esvaziar.
  9. Acionar a tecla de desbloqueamento e premir o braço móvel para baixo até prender.
  10. Rodar o dispositivo para cortar e ralar em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e retirá-lo.
    - Limpar todas as peças imediatamente após a sua utilização. → “*Limpeza e conservação*” ver página 53
- Nota:** Para obter cortes uniformes, preparar o produto para cortar em molhos de pequeno volume.
- Eliminar acumulação ou entupimento:**
- Desligar o aparelho, aguardar até o acionamento ficar imobilizado e retirar a ficha.
  - Retirar a tampa do dispositivo para cortar e ralar e esvaziar o canal de enchimento.
  - Para remover alimentos presos por baixo do disco de triturar, remover o dispositivo para cortar e ralar, retirar o disco e o suporte dos discos e eliminar o entupimento.

---

## Limpeza e conservação

As peças de acessórios utilizadas têm de ser bem limpas após cada utilização.

### Perigo de ferimentos

Nunca tocar nas lâminas afiadas nem nas arestas dos discos de triturar. Agarrar nos discos apenas pelo elemento de plástico central.

#### Atenção!

- Não utilizar detergentes que contenham álcool ou álcool etílico.
- Não utilizar objetos cortantes, pontiagudos ou metálicos.
- Não utilizar panos ou detergentes abrasivos.
- Não entalar as peças de plástico dentro da máquina, pois podem verificar-se ligeiras deformações!

## Desmontar o dispositivo para cortar e ralar

- Desmontar o dispositivo para cortar e ralar na sequência inversa à descrita na secção “Preparação”. → “Preparação” ver página 52

Para saber como lavar cada uma das peças, consultar a **figura D**.

**Indicação:** Na preparação de, p. ex., cenoura, podem surgir manchas nos componentes de plástico, que podem ser eliminadas com algumas gotas de óleo alimentar.

---

## Proteção contra sobrecarga

Para se evitarem danos importantes no seu aparelho em caso de sobrecarga no dispositivo de cortar e ralar, o veio de acionamento deste dispositivo dispõe de um ponto teórico de rutura. Em caso de sobrecarga, o veio de acionamento quebra neste ponto.

Peças de substituição com ponto teórico de rutura não fazem parte das nossas obrigações de garantia. Um novo suporte de discos pode ser adquirido nos nossos Serviços Técnicos (n.º de encomenda 10000314).

Direitos reservados quanto a alterações.

---

## Χρήση σύμφωνα με το σκοπό προορισμού

**Αυτό το εξάρτημα προορίζεται για την κουζινομηχανή MUM9 (σειρά «OptiMUM»). Προσέξτε τις οδηγίες χρήσης της κουζινομηχανής.**

Μη χρησιμοποιείτε ποτέ αυτό το εξάρτημα για άλλες συσκευές.

Χρησιμοποιείτε αποκλειστικά συναφή εξαρτήματα.

Αυτό το εξάρτημα είναι κατάλληλο για κόψιμο, ξύσιμο και τρίψιμο τροφίμων. Τα προς επεξεργασία τρόφιμα πρέπει να μην περιέχουν καθόλου σκληρά συστατικά (π.χ. κόκκαλα).

Αυτό το εξάρτημα δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιηθεί για την επεξεργασία άλλων υλικών ή ουσιών.

---

## Υποδείξεις ασφαλείας

### Κίνδυνος τραυματισμού!

- Μη βάζετε τα χέρια σας ποτέ στην υποδοχή πλήρωσης. Χρησιμοποιείτε αποκλειστικά το συμπαραδιδόμενο εξάρτημα ώθησης!
- Μην πιάνετε ποτέ τα κοφτερά μαχαίρια και τις ακμές των δίσκων κοπής. Πιάνετε τους δίσκους μόνο στο πλαστικό μέρος στη μέση.
- Χρησιμοποιείτε το εξάρτημα μόνο σε πλήρως συναρμολογημένη κατάσταση. Μη συναρμολογείτε τα εξαρτήματα ποτέ στη βασική συσκευή. Χρησιμοποιείτε το εξάρτημα μόνο στην προβλεπόμενη γι' αυτό θέση εργασίας. Χρησιμοποιείτε το εξάρτημα μόνο στον μπροστινό, κίτρινο μηχανισμό κίνησης. Τοποθετείτε ή αφαιρείτε το εξάρτημα μόνο με ακινητοποιημένο το μηχανισμό κίνησης και με τραβηγμένο το φως από την πρίζα.

### Προσοχή!

Προσέχετε, να μη βρίσκεται κανένα ξένο σώμα στην υποδοχή πλήρωσης ή στο περίβλημα. Μη χρησιμοποιείτε αντικείμενα (π.χ. μαχαίρι, κουτάλι) στην υποδοχή πλήρωσης ή στο περίβλημα.




### Σημαντικό!

Καθαρίζετε προσεκτικά το εξάρτημα μετά από κάθε χρήση ή μετά από μη χρήση για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα. → «Καθαρισμός και φροντίδα» βλέπε στη σελίδα 58

## Με μια ματιά

Ανοίξτε παρακαλώ τις σελίδες με τις εικόνες.  
→ **Εικ. Α**

### Πολυκόφτης συνεχούς λειτουργίας

- 1 **Εξάρτημα ώθησης / κύπελλο μέτρησης**
- 2 **Καπάκι**
  - a Υποδοχή πλήρωσης
  - b Χαρακτηριστικό χρώμα (κίτρινο)
  - c Μαρκάρισμα  
- 3 **Δίσκοι κοπής**
  - a Δίσκος κοπής διπλής όψεως – χοντρά / λεπτά
  - b Δίσκος τριψίματος διπλής όψεως – χοντρά/ψιλά
  - c Δίσκος τριψίματος – μεσαίας λεπτότητας
  - d Δίσκος τριψίματος – χοντρά
  - e Δίσκος λαχανικών για την ασιατική κουζίνα
  - f Δίσκος κοπής δύο όψεων «Profi Supercut» – χοντρά / λεπτά \*
  - g Δίσκος για πατάτες τηγανητές \*
- 4 **Φορέας δίσκου**
  - a Υποδοχή δίσκου
  - b Πτερύγια
  - c Κινητήριος άξονας
- 5 **Περιβλήμα**
  - a Άνοιγμα εξόδου
  - b Μαρκάρισμα 
- 6 **Εξάρτημα κόφτη κύβων (MUZ9CC1) \***  
(ξεχωριστές οδηγίες χρήσης)

\* ανάλογα με το μοντέλο

## Πριν την πρώτη χρήση

Προτού να μπορούν να χρησιμοποιηθούν τα νέα εξαρτήματα, πρέπει πρώτα να ξεπακεταριστούν πλήρως, να καθαριστούν και να ελεγχθούν.

### Προσοχή!

Μη θέσετε σε λειτουργία ποτέ ένα εξάρτημα που έχει βλάβη!







- Αφαιρέστε όλα τα εξαρτήματα από τη συσκευασία και απομακρύνετε τα υπάρχοντα υλικά συσκευασίας.
- Ελέγξτε όλα τα εξαρτήματα για πληρότητα και εμφανείς ζημιές.  
→ **Εικ. Α**
- Πριν την πρώτη χρήση καθαρίστε προσεκτικά όλα τα μέρη και στεγνώστε τα. → «Καθαρισμός και φροντίδα» βλέπε στη σελίδα 58

## Χαρακτηριστικό χρώμα



Οι μηχανισμοί κίνησης έχουν διαφορετικά χρώματα (μαύρο, κίτρινο και κόκκινο). Αυτό το χαρακτηριστικό χρώμα θα το βρείτε επίσης και στα εξαρτήματα. Χρησιμοποιείτε αυτό το εξάρτημα αποκλειστικά στον **μπροστινό, κίτρινο** μηχανισμό κίνησης.

## Σύμβολα και μαρκαρίσματα

Σύμβολο	Σημασία
	Προσέξτε τις υποδείξεις στις οδηγίες χρήσης.
	Προσοχή! Περιστρεφόμενα εργαλεία. Μη βάζετε τα χέρια σας στην υποδοχή πλήρωσης.
	Τοποθετήστε το καπάκι (  ) και σφίξτε το (  )
	Μαρκάρισμα για την τοποθέτηση του καπακιού.

## Δίσκοι κοπής

### Υποδείξεις:

- Δίσκοι διπλής όψεως: Η επιθυμητή πλευρά μετά την τοποθέτηση πρέπει να δείχνει προς τα επάνω.
- Δίσκοι μιας όψεως: Η πλευρά με το μαχαίρι / με τα εξογκώματα πρέπει μετά την τοποθέτηση να δείχνει προς τα επάνω.

### Συστάσεις για την ταχύτητα

<b>7</b>	Δίσκος κοπής διπλής όψεως, δίσκος τριψίματος διπλής όψεως, δίσκος τριψίματος μεσαία λεπτότητα και χοντρά, δίσκος ασιατικών λαχανικών, δίσκος κοπής δύο όψεων «Profi Supercut» – χοντρή / ψιλή κοπή, δίσκος για πατάτες τηγανητές
<b>M</b> ↻	Δεν ενδείκνυται για τη χρήση με τους δίσκους τεμαχισμού.

### Δίσκος κοπής διπλής όψεως – χοντρά / λεπτά

Για την κοπή φρούτων και λαχανικών σε χοντρές φέτες (π.χ. για πατάτες ογκρατέν ή τηγανιτές πατάτες σε φέτες) ή σε λεπτές φέτες (π.χ. για αγγουροσαλάτα ή τοππες από λαχανικά). Χαρακτηρισμός πάνω στο δίσκο:

- 1 = χοντρή πλευρά κοπής
- 3 = λεπτή πλευρά κοπής

**Υπόδειξη:** Ο δίσκος κοπής δύο όψεων δεν είναι κατάλληλος για την κοπή σκληρού τυριού, ψωμιού και σοκολάτας. Κόβετε τις βρασμένες πατάτες μόνον κρύες.

### Δίσκος τριψίματος διπλής όψεως – χοντρά / ψιλά

Για το ξύσιμο λαχανικών, φρούτων και τυριού (π.χ. με τη χοντρή πλευρά ξυσμένο τυρί γκούντα ή ένταμ ως επίστρωση πίτσας ή με την ψιλή πλευρά ξυσμένο ραπάνι ως συνοδευτικό ή ως βάση για σάλτσες).

Χαρακτηρισμός πάνω στο δίσκο:  
2 = χοντρή πλευρά ξυσίματος  
4 = ψιλή πλευρά ξυσίματος

**Υπόδειξη:** Ο δίσκος τριψίματος διπλής όψεως δεν είναι κατάλληλος για το ξύσιμο ξηρών καρπών ή σκληρού τυριού (π.χ. παρμεζάνα). Ξύνετε το μαλακό τυρί με τη χοντρή πλευρά.

### Δίσκος τριψίματος – μεσαίας λεπτότητας

Για το τρίψιμο ωμών πατατών, σκληρού τυριού (π.χ. παρμεζάνα), κατεψυγμένη σοκολάτα και ξηρούς καρπούς.

**Υπόδειξη:** Ο δίσκος τριψίματος δεν είναι κατάλληλος για το τρίψιμο μαλακού τυριού.

### Δίσκος τριψίματος – χοντρά

Για το τρίψιμο ωμών πατατών (π.χ. για ψωμοκεφτέδες, κεφτεδάκια ή πατατοτηγανιτές).

### Δίσκος λαχανικών για την ασιατική κουζίνα

Για την κοπή φρούτων και λαχανικών σε λεπτές λωρίδες (π.χ. για λαχανικά στο τηγάνι).

### Δίσκος κοπής δύο όψεων «Profi Supercut» – χοντρά / λεπτά

Για την κοπή φρούτων και λαχανικών σε χοντρές ή λεπτές φέτες. Ιδιαίτερα κατάλληλος για πολύ μαλακά τρόφιμα (π.χ. υπερωριμες ντομάτες) και πολύ ινώδη τρόφιμα (π.χ. πράσο ή σέλινο). Χαρακτηρισμός πάνω στο δίσκο:  
1 = χοντρή πλευρά κοπής  
3 = λεπτή πλευρά κοπής

**Υπόδειξη:** Ο δίσκος δύο όψεων δεν είναι κατάλληλος για την κοπή σκληρού τυριού, ψωμιού και σοκολάτας. Κόβετε τις βρασμένες πατάτες μόνον κρύες.

### Δίσκος κοπής για τηγανητές πατάτες

Για την κοπή ωμών πατατών για τηγανητές πατάτες.





## Προετοιμασία

### ⚠ Κίνδυνος τραυματισμού

- Μην πιάνετε τα κοφτερά μαχαίρια και τις ακμές των δίσκων κοπής. Πιάνετε τους δίσκους τεμαχισμού μόνο στο περιθώριο ή στο πλαστικό μέρος!
- Τοποθετείτε ή αφαιρείτε το εξάρτημα μόνο με ακινητοποιημένο το μηχανισμό κίνησης και με τραβηγμένο το φιν από την πρίζα.
- Χρησιμοποιείτε το εξάρτημα μόνο σε πλήρως συναρμολογημένη κατάσταση.
- Μη συναρμολογείτε τα εξαρτήματα ποτέ στη βασική συσκευή.
- Χρησιμοποιείτε το εξάρτημα μόνο στην προβλεπόμενη γι' αυτό θέση εργασίας.

### → Σειρά εικόνων

**Σημαντικό:** Προετοιμάστε τη βασική συσκευή, όπως περιγράφεται τις κύριες οδηγίες. Ο πολυκόφτης συνεχούς ροής μπορεί να λειτουργήσει μόνο με σωστά τοποθετημένο μπολ (χωρίς καπάκι).

1. Τοποθετήστε το φορέα του δίσκου στο περίβλημα. Τα δύο πτερύγια πρέπει να είναι κάτω.
2. Τοποθετήστε τον επιθυμητό δίσκο τεμαχισμού πάνω στο φορέα του δίσκου. Προσέξτε, ποια πλευρά δείχνει προς τα επάνω.
3. Τοποθετήστε το καπάκι ().
4. Γυρίστε το καπάκι προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού μέχρι τέρμα ().

## Χρήση


### ⚠ Κίνδυνος τραυματισμού

Μη βάζετε τα χέρια σας ποτέ στην υποδοχή πλήρωσης. Για το ξανασπρώξιμο χρησιμοποιείτε αποκλειστικά το συμπαραδιδόμενο εξάρτημα ώθησης.

### Προσοχή!

- Αποφεύγετε τη συσσώρευση των τεμαχισμένων τροφίμων στο άνοιγμα εξόδου.
- Μην εξασκείτε με το εξάρτημα ώθησης καμία μεγάλη πίεση.

### → Σειρά εικόνων

1. Τοποθετήστε τον πολυκόφτη συνεχούς ροής, όπως φαίνεται, στον μπροστινό, κίτρινο μηχανισμό κίνησης.
2. Πιέστε το προς τα κάτω και γυρίστε το προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού μέχρι τέρμα.
3. Συνδέστε το φιν στην πρίζα. Θέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στη συνιστούμενη ταχύτητα.
4. Βάλτε τα προετοιμασμένα τρόφιμα στην υποδοχή πλήρωσης.
5. Σπρώχνετε τα υλικά μέσα αποκλειστικά με το συμπαραδιδόμενο εξάρτημα ώθησης.
6. Όταν ολοκληρωθεί η επεξεργασία ή τα επεξεργαζόμενα τρόφιμα στο μπολ φθάσουν σχεδόν στο άνοιγμα εξόδου, θέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο . Περιμένετε την ακινητοποίηση του μηχανισμού κίνησης. Αποσυνδέστε το φιν.
7. Πιέστε το πλήκτρο απασφάλισης και σηκώστε τον περιστρεφόμενο βραχίονα με το τον πολυκόφτη συνεχούς ροής μέχρι τέρμα.
8. Γυρίστε το μπολ προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού, αφαιρέστε το και αδειάστε το.
9. Πιέστε το πλήκτρο απασφάλισης και πιέστε τον περιστρεφόμενο βραχίονα προς τα κάτω μέχρι τέρμα.
10. Γυρίστε τον πολυκόφτη συνεχούς λειτουργίας αντίθετα στη φορά των δεικτών του ρολογιού και αφαιρέστε τον.

- Καθαρίστε όλα τα εξαρτήματα αμέσως μετά τη χρήση. → «Καθαρισμός και φροντίδα» βλέπε στη σελίδα 58

**Υπόδειξη:** Για ομοίμορφα αποτελέσματα κοπής πρέπει να επεξεργάζεστε τα λεπτά υλικά σε δέσμες.

### Αποκατάσταση συσσώρευσης ή φραγής:

- Απενεργοποιήστε τη συσκευή, περιμένετε την ακινητοποίηση του μηχανισμού κίνησης και τραβήξτε το φιν από την πρίζα.
- Αφαιρέστε το καπάκι του πολυκόφτη συνεχούς ροής και αδειάστε την υποδοχή πλήρωσης.
- Για την απομάκρυνση των μαγκωμένων κάτω από το δίσκο τεμαχισμού τροφίμων, αφαιρέστε τον πολυκόφτη συνεχούς ροής, αφαιρέστε το δίσκο και το φορέα του δίσκου και απομακρύνετε τα μαγκωμένα τρόφιμα.

## Καθαρισμός και φροντίδα

Τα χρησιμοποιούμενα εξαρτήματα πρέπει να καθαρίζονται προσεκτικά μετά από κάθε χρήση.

### **⚠ Κίνδυνος τραυματισμού**

Μην πιάνετε ποτέ τα κοφτερά μαχαίρια και τις ακμές των δίσκων κοπής. Πιάνετε τους δίσκους μόνο στο πλαστικό μέρος στη μέση.

### Προσοχή!

- Μην χρησιμοποιείτε καθαριστικά που περιέχουν αλκοόλη ή οινόπνευμα.
- Μη χρησιμοποιήσετε κανένα κοφτερό, αιχμηρό ή μεταλλικό αντικείμενο.
- Μη χρησιμοποιείτε σκληρά πανιά ή τραχιά υλικά καθαρισμού.
- Μη μαγκώσετε τα πλαστικά μέρη στο πλυντήριο των πιάτων, επειδή υπάρχει κίνδυνος για μόνιμες παραμορφώσεις!

## Αποσυναρμολόγηση του πολυκόφτη συνεχούς ροής

- Αποσυναρμολογήστε τον πολυκόφτη συνεχούς ροής με την αντίθετη σειρά, όπως περιγράφεται στην ενότητα «Προετοιμασία». → «Προετοιμασία» βλέπε στη σελίδα 57

Στην **Εικ. D** θα βρείτε μια συνοπτική παρουσίαση σχετικά με πώς πρέπει να καθαρίζονται τα επιμέρους μέρη.

**Υπόδειξη:** Κατά την επεξεργασία π.χ. Τα καρότα μπορούν να προκαλέσουν αλλαγές στο χρώμα στα πλαστικά μέρη, που μπορούν να απομακρυνθούν με μερικές σταγόνες από λάδι φαγητού.

## Προστασία από υπερφόρτωση

Για την αποφυγή σε περίπτωση μιας υπερφόρτωσης του πολυκόφτη συνεχούς ροής μεγαλύτερων ζημιών στη συσκευή σας, διαθέτει ο κινητήριος άξονας του πολυκόφτη συνεχούς ροής ένα σημείο προκαθορισμένης θραύσης. Σε περίπτωση υπερφόρτωσης σπάζει ο άξονας κίνησης σ' αυτό το σημείο.

Ανταλλακτικά με προκαθορισμένο σημείο θραύσης δεν αποτελούν μέρος των υποχρεώσεών μας στα πλαίσια της παροχής εγγύησης. Ένας νέος φορέας δίσκου είναι διαθέσιμος στην υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών (αριθ. παραγγελίας 10000314).

Διατηρούμε το δικαίωμα αλλαγών.

## Amaca uygun kullanım

**Bu aksesuar MUM9 (“OptiMUM” serisi) mutfak robotu için kullanılabilir. Mutfak robotunun kullanma kılavuzuna dikkat alın.**

Bu aksesuarı kesinlikle başka cihazlarda kullanmayınız. Sadece ilgili parçaları kullanınız.

Bu aksesuar, besinlerin kesilmesi, ufalanması ve rendelenmesi için uygundur. İşlenecek besinler, içerdikleri sert kısımlardan (örn. kemik) arındırılmış olmalıdır.

Bu aksesuar, başka cisimlerin veya maddelerin işlenmesi için kullanılmamalıdır.

## Güvenlikle ilgili uyarılar

### **⚠ Yaralanma tehlikesi!**

- Dolum ağzını kesinlikle tutmayınız. Mutlaka sadece ürün ile birlikte teslim edilen tıkaçı kullanınız.
- Elinizle keskin bıçaklara ve doğrama diskinin kenarlarına dokunmayınız ve tutmayınız. Diskleri sadece ortalarındaki plastik bölümden tutunuz.
- Aksesuarları sadece komple monte edilmiş durumdayken kullanınız. Aksesuarları kesinlikle ana cihaz üzerinde monte etmeyiniz. Aksesuarları sadece kendileri için öngörülen çalışma konumunda kullanınız. Aksesuarları sadece öndeki sarı tahrik üzerinde kullanınız. Aksesuarları sadece tahrik sistemi (motor) duruyorken ve elektrik fişi çekilip prizden çıkarılmışken takınız veya çıkartınız.

### **⚠ Dikkat!**

Dolum ağzında veya gövdede yabancı cisimlerin mevcut olmamasına dikkat ediniz. Dolu ağzına veya gövdeye, herhangi bir cisim (örn. bıçak, kaşık) ile müdahale etmeyiniz.

### **⚠ Önemli!**

Aksesuarlar her kullanımdan sonra veya uzun süre kullanılmadıysa mutlaka iyice temizlenmelidir. → “*Temizlik ve bakım*” bkz. sayfa 63

AEEE Yönetmeliğine Uygundur.

## Genel Bakış


Lütfen resimli sayfaları açınız.

→ **Resim A**

### Doğrayıcı

#### 1 Bastırma tıkaçı / Ölçme kabı

#### 2 Kapak

- a Dolum ağızı
- b Renkli işaretler (sarı)
- c  işareti

#### 3 Doğrama diskleri


- a Çevrilebilen kesme diski – kalın / ince
- b Çevrilebilen ufalama diski – kaba / ince
- c Rendeleme diski – orta incelikte
- d Rendeleme diski – kaba
- e Asya türü sebze diski
- f Profi Supercut çevrilebilen disk – kalın / ince \*

g Patates kızartması diski \*

#### 4 Disk mesnedi

- a Disk bağlantı yeri
- b Kanat
- c Tahrik mili

#### 5 Gövde

- a Çıkış deliği
- b  işareti

#### 6 Küp kesici ünitesi (MUZ9CC1) \* (ayrı kullanım kılavuzu)

\* modele bağlı

## İlk kullanımdan önce

Yeni bir aksesuar ilk kez kullanılmadan önce ambalajından çıkartılmalı, temizlenmeli ve kontrol edilmelidir.

### Dikkat!

Hasarlı bir aksesuar kesinlikle kullanılmamalıdır!







- Tüm aksesuar parçalarını ambalajdan dışarı alınız ve mevcut ambalaj malzemesini çıkartınız.
- Tüm parçaların eksiksiz olduğu ve görünür ve hasar olmadığı kontrol edilmelidir. → **Resim A**
- İlk kullanımdan önce tüm parçaları iyice temizleyiniz ve kurutunuz. → “Temizlik ve bakım” bkz. sayfa 63

## Renkli işaretler

Ana cihazın tahrikleri farklı renklere (siyah, sarı, kırmızı) sahiptir. Bu renkli işaretler ayrıca aksesuar parçalarında da mevcuttur. Bu aksesuarı sadece **öndeki sarı** tahrikte kullanınız.



## Semboller ve işaretler

Sembol	Anlamı
	Kullanım kılavuzundaki talimatlara uyunuz.
	Dikkat! Dönen aletler. Dolum ağızını kesinlikle tutmayınız.
	Kapağı takınız (  ) ve sonuna kadar çevirip sıkınız (  )
	Kapağın yerleştirilmesine yönelik işaret.

## Doğrama diskleri

### Bilgiler:

- Çevrilebilen diskler: Diskin kullanmak istediğiniz tarafı, disk yerleştirildikten sonra yukarı bakıyor olmalıdır.
- Tek taraflı diskler: Bıçağın / yükseltilerin olduğu taraf disk yerleştirildikten sonra yukarı bakıyor olmalıdır.

### Önerilen hız değerleri

7	Çevrilebilen diskler, çevrilebilen ufalama disk, orta incelikte ve kaba rendeleme disk, Asya türü sebze disk, Profi Supercut çevrilebilen disk – kalın / ince, patates kızartması disk
M	Doğrama diskleri ile kullanım için uygun değildir.

### Çevrilebilen kesme disk – kalın / ince



Meyve ve sebzelerin kalın disklerde (örn. patates graten veya kızarmış patates için) veya ince disklerde (örn. salatalık salatası veya sebze cipsi için) kesilmesi içindir.

Disk üzerindeki işaret:

1 = kalın disk tarafı

3 = ince disk tarafı

**Bilgi:** Çevrilebilen kesme disk sert peynir, ekmek, sandviç ekmeği ve çikolata kesmek için uygun değildir. Pişmiş, nişastalı patatesler ancak soğuduktan sonra kesilmelidir.

### Çevrilebilen ufalama disk – kaba / ince



Meyve, sebze ve peynir rendelemek içindir (örn. kaba tarafında rendelediğiniz Gouda veya Edam peyniri ile pizza üst malzemesi hazırlayabilir veya ince tarafında rendelediğiniz yaban turpu ile soslar için bir baz oluşturabilirsiniz).

Disk üzerindeki işaret:

2 = kaba rendeleme tarafı

4 = ince rendeleme tarafı

**Bilgi:** Çevrilebilen ufalama disk, sert peynirlerin veya fındık türlerini ufalamak için uygun değildir (örn. Parmesan). Yumuşak peynirleri sadece kaba taraf ile ufalayınız.

### Rendeleme disk – orta incelikte



Çiğ patates, sert peynir (örn. Parmesan), soğutulmuş çikolata ve fındık rendelemek içindir.

**Bilgi:** Rendeleme disk, yumuşak peynirlerin ve dilim peynirlerin rendelenmesi için uygun değildir.

### Rendeleme disk – kaba



Çiğ patateslerin rendelenmesi içindir (örn. patatesli tava keki veya gözlemesi ya da patates köftesi).

### Asya türü sebze disk



Meyve ve sebzelerin ince şeritler halinde kesilmesi içindir (örn. sebze sepeti).

### Profi Supercut çevrilebilen disk – kalın / ince



Sebzeleri ve meyveleri kalın veya ince dilimler halinde kesmek için. Özellikle çok yumuşak besinler (örn. çok olgun domatesler) ve çok olgun besinler (örn. pırasa veya kereviz) için uygundur. Disk üzerindeki işaretler:

1 = kalın kesme tarafı

3 = ince kesme tarafı

**Bilgi:** Çevrilebilen disk sert peynir, ekmek, sandviç ekmeği ve çikolata işlemek için uygun değildir. Pişmiş patatesler mutlaka soğuduktan sonra kesilmelidir.

### Patates kızartması disk



Patates kızartması yapılacak çiğ patatesleri kesmek için.

## Hazırlık

### ⚠ Yaralanma tehlikesi

- Elinizle keskin bıçaklara ve doğrama diskinin kenarlarına dokunmayınız ve tutmayınız. Doğrama disklerini sadece kenarlarından veya plastik bölümlerinden tutunuz!
- Aksesuarları sadece tahrik sistemi (motor) duruyorken ve elektrik fişi prizden çıkarılmış durumdayken takınız veya çıkartınız.
- Aksesuarları sadece komple monte edilmiş durumdayken kullanınız.
- Aksesuarları kesinlikle ana cihaz üzerinde monte etmeyiniz.
- Aksesuarları sadece kendileri için öngörülen çalışma konumunda kullanınız.

### → Resim sırası [3]

**Önemli:** Ana cihazı ana kılavuzda açıklanan şekilde hazırlayınız. Doğrayıcı sadece, kap (kapak olmadan) doğru şekilde yerleştirilmişse çalıştırılabilir.

1. Disk tutucuyu gövdeye takınız. Her iki kanat da aşağıda olmalıdır.
2. İsteddiğiniz ufalama diskini, disk mesnedine yerleştiriniz. Hangi tarafın yukarı baktığında dikkat ediniz.
3. Kapağı takınız (→).
4. Kapağı, dayanma noktasına kadar saat dönüş yönünde çeviriniz (→).

## Kullanımı

### ⚠ Yaralanma tehlikesi

Dolum ağzını kesinlikle tutmayınız. Malzemeleri cihazın içine itmek için sadece ürün ile birlikte teslim edilen tıkaçı kullanınız.

### Dikkat!

- Kesilen besinin çıkış deliğinde yığılmasını önleyiniz.
- Tıkaç ile çok fazla baskı uygulamayınız.

### → Resim sırası [6]

1. Geçirgen doğrayıcıyı resimde gösterildiği gibi öndeki sarı sürücüyü yerleştirin.
2. Aşağı bastırın ve saat yönünde tahdide kadar döndürün.
3. Elektrik fişini prize takınız. Döner şalteri tavsiye edilen hıza ayarlayınız.
4. Hazırlamış olduğunuz besinleri dolom ağzına doldurunuz.
5. Sadece ürün ile birlikte teslim edilen tıkaçı kullanınız.
6. İşleme sona erdiğinde veya kaptaki kullanılan gıdalar neredeyse çıkış deliğine ulaştığında, döner şalteri kademesine getiriniz. Tahrik sisteminin durmasını bekleyiniz. Elektrik fişini çekiniz.
7. Kilit açma tuşuna basınız ve doğrayıcı ile birlikte çevirme kolunu dayanak noktasına kadar kaldırınız.
8. Kabı saat dönüş yönüne doğru çeviriniz, çıkartınız ve boşaltınız.
9. Kilit açma tuşuna basınız ve çevirme kolunu dayanak noktasına kadar aşağıya doğru bastırınız.
10. Doğrayıcıyı saat dönüş yönünün tersine doğru çeviriniz ve cihazdan çıkartınız.
  - Tüm parçaları kullandıktan hemen sonra temizleyiniz. → "Temizlik ve bakım" bkz. sayfa 63

**Bilgi:** Muntazam kesme sonuçları elde etmek için, ince yapılı kesilecek besinler bir demet oluşturarak kesiniz.

### Yığılmanın veya tıkanmanın giderilmesi:

- Cihazı kapatınız, tahrik sistemi duruncaya kadar bekleyiniz ve elektrik fişini çekiniz.
- Doğrayıcının kapağını çıkartınız ve dolom ağzını boşaltınız.
- Yapışık durumdaki besinleri ufalama diskinin altından temizlemek için; doğrayıcıyı çıkartınız, diski ve disk mesnedini çıkartınız ve tıkanmayı temizleyiniz.

## Temizlik ve bakım

Kullandığınız aksesuar parçalarını her kullanımdan sonra iyice temizleyiniz.

### ⚠ Yaralanma tehlikesi

Elinizle keskin bıçaklara ve doğrama diskinin kenarlarına dokunmayınız ve tutmayınız. Diskleri sadece ortalarındaki plastik bölümden tutunuz.

### Dikkat!

- Alkol veya ispiroto içeren temizleme maddeleri kullanmayınız.
- Keskin, sivri uçlu veya metalik cisimler kullanmayınız.
- Aşındırıcı nitelikte bez veya temizlik deterjanı kullanmayınız.
- Plastik parçaları bulaşık makinesine yerleştirirken sıkışmamalarına dikkat ediniz, kalıcı deformasyonlar söz konusu olabilir!

## Doğrayıcının parçalarına ayrılması

- Doğrayıcıyı “Hazırlık” bölümünde belirtilen sırayı tersten takip ederek parçalarına ayırabilirsiniz. → “Hazırlık” bkz. sayfa 62

**Resim D** üzerinde, münferit parçaların nasıl temizleneceğine ilişkin bir genel bakış sunulmuştur.

**Bilgi:** Örneğin havuç ile çalışıldığında cihazın plastik parçalarının rengi değişebilir. Bu renklenmeler birkaç damla sıvı yemek yağı ile silinip temizlenebilir.

## Aşırı yüklenmeye karşı koruma

Doğrayıcının aşırı yüklenmesi durumunda cihazınızın fazla zarar görmesini önlemek için, doğrayıcının tahrik milinde bir çentik (önceden belirlenmiş kırılma yeri) öngörülmüştür. Aşırı yüklenme söz konusu olduğunda, tahrik mili bu çentiğin bulunduğu yerden kırılır.

Önceden belirlenmiş kırılma yerine sahip yedek parçalar garanti sorumluluğumuz kapsamına girmez. Yeni bir disk mesnedi, yetkili servis üzerinden temin edilebilir (Sipariş No. 10000314).

Değişiklik yapma hakkı saklıdır.

## Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

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

Aksesoriów tych nie wolno używać z innymi urządzeniami.

Stosować wyłącznie elementy stanowiące komplet.

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

Przystawki nie wolno używać do przetwarzania innych przedmiotów i substancji.

---

## Zasady bezpieczeństwa

### **Niebezpieczeństwo zranienia!**

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

### **Uwaga!**

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

### **Uwaga!**

Przystawkę należy koniecznie czyścić po każdym użyciu lub po dłuższym okresie nieużywania. → „Czyszczenie i konserwacja” patrz strona 68

## Opis urządzenia


Proszę otworzyć składane kartki z rysunkami.

→ **Rysunek A**

### Rozdrabniacz

#### 1 Popychacz / miarka

#### 2 Pokrywa

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


#### 3 Tarcze rozdrabniające

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

#### 4 Uchwyt tarcz

- a Mocowanie tarczy
- b Skrzydełka
- c Walek napędowy

#### 5 Obudowa

- a Otwór wylotowy
- b Oznaczenie 

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

\* w zależności od modelu

## Przed pierwszym użyciem

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

### Uwaga!

Nigdy nie używać uszkodzonej przystawki!







- Wyjąć z opakowania wszystkie akcesoria oraz usunąć opakowanie.
- Sprawdzić wszystkie części pod kątem kompletności i widocznych uszkodzeń.  
→ **Rysunek A**
- Przed pierwszym użyciem dokładnie umyć i wysuszyć wszystkie części.  
→ „Czyszczenie i konserwacja” patrz strona 68

## Oznakowanie kolorami



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

## Symbol i oznaczenia

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

## Tarcze rozdrabniające

### Wskazówki:

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

### Zalecane prędkości

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

### Dwustronna tarcza do krojenia na plasterki – grubo / cienko



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

Oznaczenie na tarczy:

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

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

### Dwustronna tarcza do tarcia na wiórki – grubo / drobno



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

Oznaczenie na tarczy:

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

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

### Tarcza do tarcia – średnio



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

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

### Tarcza do tarcia – na grubo



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

### Tarcza do cięcia warzyw kuchni azjatyckiej



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

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



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

Oznaczenie na tarczy:

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

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

### Tarcza do frytek



Do cięcia surowych ziemniaków na frytki.



## Przygotowanie

### Niebezpieczeństwo zranienia

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

### → Cykl rysunków

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

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

## Stosowanie


### Niebezpieczeństwo zranienia

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

### **Uwaga!**

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

### → Cykl rysunków

1. Ustawić rozdrabniacz na przednim, żółtym napędzie, jak pokazano.
2. Docisnąć i obrócić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara aż do oporu.
3. Włożyć wtyczkę do gniazdka. Ustawić przełącznik obrotowy na zalecaną prędkość.
4. Przygotowane produkty włożyć w otwór do napełniania.
5. Dosuwać tylko dostarczonym popychaczem.
6. Gdy przetwarzanie jest zakończone lub produkty w misce osiągnęły poziom otworu wylotowego, ustawić przełącznik na . Poczekać, aż napęd się zatrzyma. Wyciągnąć z gniazdka wtyczkę sieciową.
7. Nacisnąć przycisk zwalniający blokadę i podnieść ramię urządzenia z rozdrabniaczem aż do oporu.
8. Przekręcić miskę zgodnie z ruchem wskazówek zegara, zdjęć i opróżnić.
9. Nacisnąć przycisk zwalniający blokadę i opuścić ramię urządzenia aż do oporu.
10. Przekręcić rozdrabniacz w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i zdjęć.
  - Wyczyścić wszystkie części bezpośrednio po użyciu.
  - „Czyszczenie i konserwacja” patrz strona 68

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

### **Usuwanie spiętrzenia lub zatkania:**

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

## Czyszczenie i konserwacja

Wykorzystane akcesoria należy po każdym użyciu dokładnie wyczyścić.

### **⚠ Niebezpieczeństwo zranienia**

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

### **Uwaga!**

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

## Rozbieranie rozdrabniacza

- Rozłożyć na części rozdrabniacz w odwrotnej kolejności niż opisano w rozdziale „Przygotowanie”.  
→ „Przygotowanie” patrz strona 67

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

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

## Ochrona przed przeciążeniem

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

Zastrzega się możliwość wprowadzania zmian.

---

## Використання за призначенням

**Це приладдя призначене для кухонного комбайна MUM9 (серія «OptiMUM»). Дотримуйтеся інструкції з експлуатації кухонного комбайна.**

Ніколи не використовуйте дане приладдя для інших пристроїв. Застосовуйте тільки належні деталі.

Це приладдя призначене для нарізання, шаткування і натирання продуктів. Продукти для переробки не повинні містити твердих часток (напр., кісток).

Це приладдя не можна використовувати для переробки інших предметів чи речовин.

---

## Правила техніки безпеки

### **⚠ Увага! Існує небезпека травмування!**

- Не вставляйте пальці і руки в горловину. Користуйтеся виключно штовхачем, який входить до комплекту поставки!
- Не торкайтеся гострих ножів і ріжучих крайок дисків для подрібнення. Торкайтеся диску тільки посередині пластмасового елемента.
- Приладдя використовуйте тільки у повністю зібраному стані. Приладдя ніколи не збирайте на основному блоці. Використовуйте приладдя тільки в передбаченому для цього робочому положенні. Використовуйте приладдя тільки на передньому жовтому приводі. Приладдя можна встановлювати або знімати тільки після зупинки привода і виймання штепсельної вилки з розетки.

### **⚠ Увага!**

Слідкуйте за тим, щоб у горловині або в корпусі не було сторонніх предметів. Не вставляйте предмети (напр., ніж, ложку) в горловину або корпус приладу.

### **⚠ Важливо!**

Після кожного використання, а також після тривалого невикористання приладдя необхідно очищати. → «Чищення та догляд» див. стор. 73

## Стислий огляд


Розгорніть сторінки з малюнками.

→ **Малюнок** 

### Наскрізна шатківниця

#### 1 Штовхач/мірний стаканчик

#### 2 Кришка

- a Горловина
- b Кольорове маркування (жовте)
- c Позначка 


#### 3 Диски для подрібнення

- a Двосторонній диск для нарізання – товсті / тонкі скибки
- b Двостороння шатківниця – крупна / дрібна
- c Диск-тертка – середня
- d Диск-тертка – крупна
- e Диск для нарізання овочів для страв азійської кухні
- f Двобічний диск Profi Supercut – товсті / тонкі скибки \*
- g Диск для нарізання картоплі соломкою \*

#### 4 Тримач дисків

- a Кріплення для диска
- b Лопать
- c Привідний вал

#### 5 Корпус

- a Випускний отвір
- b Позначка 

#### 6 Насадка для нарізання кубиками (MUZ9CC1) \*

(окрема інструкція з експлуатації)


\* Залежно від моделі

## Перед першим використанням

Перед початком експлуатації нового приладдя його потрібно повністю розпакувати, очистити та перевірити.

### Увага!

Ніколи не вводьте в експлуатацію пошкоджене приладдя!







- Вийміть усе приладдя з упаковки та зніміть пакувальний матеріал.
- Перевірте всі деталі на комплектність і видимі пошкодження. → **Малюнок** 
- Ретельно очистьте та висушіть всі деталі перед першим використанням. → «Чищення та догляд» див. стор. 73

## Кольорове маркування



Приводи основного блока мають різні кольори (чорний, жовтий і червоний). Таке кольорове маркування можна побачити також на приладді. Використовуйте приладдя тільки на **передньому жовтому** приводі.

## Символи та позначки

Символ	Значення
	Дотримуйтеся вказівок інструкції з експлуатації.
	Обережно! Насадки, що обертаються. Не ставляйте пальці і руки в горловину.
	Встановіть кришку (  ) та закрутіть її до упору (  )
	Позначка для встановлення кришки.

## Диски для подрібнення

### Вказівки:

- Двосторонні диски: після встановлення бажана сторона повинна бути спрямована догори.
- Односторонні диски: після встановлення сторона з ножем/зазубнями повинна бути спрямована догори.

### Рекомендована швидкість

7	Двосторонній диск для нарізання, двостороння шатківниця, середня та крупна диск-тертка, диск для нарізання овочів для страв азіатської кухні, двобічний диск Profi Supercut – товсті/тонкі скибки, диск для нарізання картоплі соломкою
M ↻	Не підходить для використання з дисками для подрібнення.

### Двосторонній диск для нарізання – товсті / тонкі скибки



Для нарізання овочів та фруктів товстими скибками (напр., для картопляної запіканки або смаженої картоплі) або тонкими скибками (напр., для салату з огірків або овочевих чіпсів).

Позначки на диску:

1 = сторона для нарізання товстими скибками

3 = сторона для нарізання тонкими скибками

**Вказівка:** двосторонній диск для нарізання не придатний для нарізання твердого сиру, хлібобулочних виробів і шоколаду. Варену, тверду картоплю ріжте лише холодною.

### Двостороння шатківниця – крупна / дрібна



Для шаткування і натирання фруктів, овочів та сиру (напр., натирання крупною стороною сиру гауда або едамського сиру для піци або натирання дрібною стороною хрону для гарніру або основи соусу).

Позначки на диску:

2 = сторона для крупного шаткування (натирання)

4 = сторона для дрібного шаткування (натирання)

**Вказівка:** двосторонній диск-тертка не придатний для натирання горіхів або твердого сиру (напр., пармезану). М'який сир натирайте на стороні для крупного шаткування (натирання).

### Диск-тертка – середня



Для натирання сирі картоплі, твердого сиру (напр., пармезану), охолодженого шоколаду і горіхів.

**Вказівка:** диск-тертка не придатний для натирання м'якого та скибкового сиру.

### Диск-тертка – крупна



Для натирання сирі картоплі (напр., для кнедлів, галушок чи дерунів).

### Диск для нарізання овочів для страв азіатської кухні



Для нарізання овочів та фруктів тонкими смужками (напр., для овочевого рагу).

## Двобічний диск

### Profi Supercut –

#### товсті / тонкі скибки



Для нарізання фруктів і овочів товстими чи тонкими скибками. Найкраще підходить для дуже м'яких продуктів (наприклад, перестиглих помідорів) або дуже волокнистих продуктів (наприклад, зеленої цибулі або черешкової селери). Позначки на диску:

1 = бік для нарізання товстими скибками

3 = бік для нарізання тонкими скибками

**Вказівка:** двобічний різальний диск не підходить для нарізання твердого сиру, хлібобулочних виробів і шоколаду. Варену картоплю ріжте лише холодною.

## Диск для нарізання картоплі соломкою



Дає змогу нарізати сиру картоплю соломкою для приготування картоплі фрі.

## Підготовка

### ⚠ Небезпека травмування

- Не торкайтеся гострих ножів і кантів дисків для подрібнення. Диски для подрібнення можна брати тільки за краї або пластмасовий елемент!
- Приладдя можна встановлювати або знімати тільки після зупинки привода і виймання штепсельної вилки з розетки.
- Приладдя використовуйте тільки у повністю зібраному стані.
- Приладдя ніколи не збирайте на основному блоці.
- Використовуйте приладдя тільки в передбаченому для цього робочому положенні.

### → Ряд малюнків B

**Важливо:** підготуйте основний блок згідно з описом в основній інструкції. Наскрізну шатківницю можна використовувати тільки з правильно вставленою чашею (без кришки).

1. Вставте тримач дисків в корпус. Обидві лопаті повинні бути знизу.
2. Установіть бажаний диск для подрібнення на тримач дисків. Слідкуйте за тим, якою стороною диск спрямований догори.
3. Установіть кришку (☒).
4. Поверніть кришку за годинниковою стрілкою до упору (☉).

## Застосування

### ⚠ Небезпека травмування

Не вставляйте пальці і руки в горловину. Для підштовхування користуйтеся виключно штовхачем, який входить до комплекту поставки.

### Увага!

- Не допускайте накопичення нарізаних продуктів у випускному отворі.
- Не сильно натискайте на штовхач.

### → Ряд малюнків C

1. Установіть наскрізну шатківницю, як зображено на малюнку, на передній, жовтий привід.
2. Притисніть униз і поверніть до упору за годинниковою стрілкою.
3. Вставте штепсельну вилку в розетку. Установіть поворотний перемикач на рекомендовану швидкість.
4. Покладіть підготовані продукти в завантажувальну горловину.
5. Для підштовхування користуйтеся виключно штовхачем, який входить до комплекту поставки.
6. Коли обробку буде завершено або продукти переробки в чаші майже досягнуть випускного отвору, встановіть поворотний перемикач у положення O. Дочекайтеся зупинки привода. Вийміть штепсельну вилку з розетки.

7. Натисніть на кнопку розблокування та підніміть поворотний важіль з наскрізною шатківницею до упору.
8. Поверніть чашу за годинниковою стрілкою та спорожніть її.
9. Натисніть на кнопку розблокування та натисніть на поворотний важіль до упору донизу.
10. Поверніть наскрізну шатківницю проти годинникової стрілки та зніміть її.
  - Відразу ж після використання очистіть всі деталі. → «Чищення та догляд» див. стор. 73

**Вказівка:** для рівномірного нарізання тонкі продукти слід переробляти пучками.

#### Усунення накопичень нарізаних продуктів та забивання отвору

- Вимкніть прилад, дочекайтеся зупинки привода та витягніть штепсельну вилку з розетки.
- Зніміть кришку наскрізної шатківниці та спорожніть горловину.
- Для видалення продуктів нарізання, що застрягли під диском для подрібнення, зніміть наскрізну шатківницю, вийміть диск і тримач дисків та видаліть продукти, що спричинили забивання.

## Чищення та догляд

Використовуване приладдя необхідно ґрунтовно очистити після кожного використання.

### **⚠ Небезпека травмування**

Не торкайтеся гострих ножів і ріжучих крайок дисків для подрібнення. Торкайтеся диску тільки посередині пластмасового елемента.

### Увага!

- Не використовуйте засоби для очищення, що містять спирт.
- Не використовуйте гострі, кінчасті або металеві предмети.
- Не використовуйте жорсткі ганчірки або засоби для очищення.
- Не затискайте пластмасові елементи в посудомийній машині, оскільки це може призвести до їх безповоротної деформації!

### Розбирання наскрізної шатківниці

- Розберіть наскрізну шатківницю у зворотній послідовності до опису в розділі «Підготовка». → «Підготовка» див. стор. 72

На малюнку **D** показано, як чистити окремі деталі.

**Вказівка:** під час обробки, напр. моркви, пластмасові елементи можуть забарвлюватися. Такі забарвлення можна усунути за допомогою кількох крапель харчової олії.

## Захист від перевантаження

Щоб запобігти значним пошкодженням приладу в разі перевантаження наскрізної шатківниці, на приводному валу наскрізної шатківниці міститься місце заданого злому. У випадку перевантаження приводний вал ламається в цьому місці. На запасні деталі з заданим місцем злому наші гарантійні зобов'язання не поширюються. Придбати новий тримач дисків можна в сервісній службі (№ для замовлення 10000314).

Ми залишаємо за собою право на внесення змін.

---

## Использование по назначению

**Данная принадлежность предназначена для кухонного комбайна MUM9 (серия «OptiMUM»). Соблюдайте инструкцию по использованию кухонного комбайна.**

Категорически запрещается использовать эту принадлежность для других приборов. Используйте только подходящие друг к другу части.

Данная принадлежность пригодна для нарезки, шинковки и натирания продуктов. Из перерабатываемых продуктов должны быть удалены полностью твердые компоненты (например, косточки).

Эту принадлежность запрещается использовать для переработки других предметов или веществ.

---

## Указания по технике безопасности

### Не исключена опасность травмирования!

- Ни в коем случае не просовывайте руки и пальцы в загрузочный патрубок. Пользуйтесь только имеющимся в комплекте толкателем!
- Ни в коем случае не касайтесь руками острых ножей и краев режущих дисков. Берите диски только за пластмассовую часть посередине.
- Принадлежности можно использовать только в полностью собранном виде! Ни в коем случае не собирайте принадлежности на основном блоке прибора. Используйте принадлежность только в предусмотренном рабочем положении. Используйте принадлежность только на переднем приводе желтого цвета. Принадлежность можно устанавливать или снимать только после остановки привода и извлечения штепсельной вилки из розетки.

### Внимание!

Следите за тем, чтобы в загрузочном патрубке или в корпусе не находились посторонние предметы. Не пользуйтесь предметами (например, ножом, ложкой) в загрузочном патрубке или в корпусе.

### Важно!


После каждого применения или после длительного неиспользования обязательно тщательно очистите принадлежность. → «Очистка и уход» см. стр. 78

## Комплектный обзор

Откройте страницы с рисунками.

→ Рисунок **A**

### Универсальная резка

- 1 Толкатель / мерный стакан
- 2 Крышка
  - a Загрузочный патрубок
  - b Цветная маркировка (желтая)
  - c Метка 
- 3 Диски-измельчители
  - a Двусторонний диск-шинковка – для нарезания продуктов на толстые / тонкие ломтики
  - b Двусторонний диск-терка – с большими / малыми отверстиями
  - c Диск-терка – с отверстиями средней величины
  - d Диск-терка – с большими отверстиями
  - e Диск для нарезки овощей для блюд азиатской кухни
  - f Двусторонний диск «Profi Supercut» – толстые / тонкие ломтики \*
  - g Диск для картофеля фри \*
- 4 Держатель дисков
  - a Установочный вал для дисков
  - b Крыльчатка
  - c Приводной вал
- 5 Корпус
  - a Выпускное отверстие
  - b Метка  $\Delta$
- 6 Вставка для нарезки кубиками (MUZ9CC1) \*  
(отдельная инструкция по эксплуатации)

\* в зависимости от модели

## Перед первым использованием

Перед использованием новой принадлежности ее необходимо полностью распаковать, очистить и проверить.

### Внимание!

Вводить в действие поврежденные принадлежности категорически запрещено!



- Выньте все части принадлежности из упаковки и снимите имеющийся упаковочный материал.
- Проверьте комплектность всех частей и отсутствие видимых повреждений.  
→ Рисунок **A**
- Перед первым использованием тщательно очистите и высушите все детали. → «Очистка и уход» см. стр. 78

## Цветная маркировка



Приводы основного блока имеют различный цвет (черный, желтый и красный). Эта цветная маркировка нанесена также на принадлежности. Подсоединяйте эту принадлежность только к переднему приводу желтого цвета.

## Символы и метки

Символ	Значение
	Соблюдайте указания в инструкции по эксплуатации.
	Осторожно! Вращающиеся насадки. Не просовывайте руки и пальцы в загрузочный патрубок.
	Установить крышку ( $\nabla$ ) закрутить до упора ( $\odot$ ).
	Метка для установки крышки.

## Диски-измельчители

### Указания.

- Двусторонние диски: нужная сторона после установки должна быть направлена вверх.
- Односторонние диски: сторона с ножом / с выступами после установки должна быть направлена вверх.

### Рекомендации по настройке скорости

**7** Двусторонний диск-шинковка, двусторонний диск-терка, диск-терка с отверстиями средней и большой величины, диск для нарезки овощей для блюд азиатской кухни, двусторонний диск «Profi Supercut» – толстые / тонкие ломтики, диск для картофеля фри

**M** Не годится для использования с дисками-измельчителями.

### Двусторонний диск-шинковка – для нарезания продуктов на толстые / тонкие ломтики



Для нарезания фруктов и овощей на толстые (например, для картофельного гратена или жареного картофеля) или тонкие ломтики (например, для салата из огурцов или овощных чипсов).

Маркировка на диске:

1 = сторона диска для крупной резки

3 = сторона диска для мелкой резки

**Указание.** Двусторонний диск-шинковка не предназначен для нарезания сыра твердых сортов, хлеба, булочек и шоколада. Вареный нерассыпчатый картофель можно нарезать на ломтики только после охлаждения.

### Двусторонний диск-терка – с большими / малыми отверстиями



Для шинковки овощей, фруктов и сыра (например, сыр гауда или эдамский сыр, шинкованный стороной с крупными отверстиями, для посыпания пиццы или шинкованный стороной с малыми отверстиями хрен в качестве приправы или основы для соусов).

Маркировка на диске:

2 = сторона с большими отверстиями

4 = сторона с малыми отверстиями

**Указание.** Двусторонний диск-терка не предназначен для измельчения орехов или твердого сыра (например, пармезана). Мягкий сыр шинковать только стороной с большими отверстиями.

### Диск-терка – с отверстиями средней величины



Для натирания сырого картофеля, твердого сыра (например, пармезана), охлажденного шоколада и орехов.

**Указание.** Диск-терка не предназначен для натирания мягкого и нарезного сыра.

### Диск-терка – с большими отверстиями



Для натирания сырого картофеля (например, для кнедликов, клецок или драников).

### Диск для нарезки овощей для блюд азиатской кухни



Для нарезки фруктов и овощей тонкими ломтиками (например, для жарки овощей).

## Двусторонний диск «Profi Supercut» – толстые / тонкие ломтики



Для нарезания фруктов и овощей толстыми или тонкими ломтиками.

В особенности годится для очень мягких (например, перезрелых помидоров) или очень волокнистых продуктов (например, лука-порея или черешкового сельдерея).

Маркировка на диске:

1 = сторона диска для крупной резки

3 = сторона диска для мелкой резки

**Указание.** Двусторонний диск-резка не предназначен для нарезки твердого сыра, хлеба, булочек и шоколада. Вареный картофель можно нарезать на ломтики только после охлаждения.

## Диск для картофеля фри

Для нарезки сырого картофеля при приготовлении картофеля фри.



## Подготовка

### ⚠ Не исключена опасность травмирования

- Не касайтесь руками острых ножей и краев режущих дисков. Диски-измельчители можно брать только за края или за пластмассовую часть!
- Принадлежность можно устанавливать или снимать только после остановки привода и извлечения штепсельной вилки из розетки.
- Принадлежности можно использовать только в полностью собранном виде!
- Ни в коем случае не собирайте принадлежности на основном блоке прибора.
- Используйте принадлежность только в предусмотренном рабочем положении.

### → Ряд рисунков B

**Важно.** Подготовьте основной блок, как описано в инструкции по эксплуатации. Универсальную резку разрешается использовать только с правильно установленной чашей (без крышки).

1. Вставьте держатель дисков в корпус. Обе крыльчатки должны находиться внизу.
2. Установите нужный диск-измельчитель на держатель дисков. Обратите внимание на то, какая сторона обращена вверх.
3. Установите крышку (☒).
4. Поверните крышку по часовой стрелке до упора (☒).

## Применение

### ⚠ Не исключена опасность травмирования

Ни в коем случае не просовывайте руки и пальцы в загрузочный патрубок. Для подталкивания следует пользоваться только имеющимся в комплекте толкателем.

### Внимание!

- Избегайте скопления нарезанных продуктов в выпускном отверстии.
- Не создавайте толкателем большое давление.

### → Ряд рисунков C

1. Установите универсальную резку, как показано на рисунке, на передний привод желтого цвета.
2. Прижмите снизу и поверните по часовой стрелке до упора.
3. Вставьте вилку в розетку. Установите поворотный переключатель на рекомендуемую скорость.
4. Загрузите подготовленные для переработки продукты в загрузочный патрубок.
5. Для подталкивания пользуйтесь только имеющимся в комплекте толкателем.

6. После того, как переработка закончена или переработанные продукты в чаше почти достигли выпускного отверстия, установите поворотный переключатель на **0**. Дождитесь полной остановки привода. Извлеките вилку из розетки.
7. Нажмите на кнопку разблокирования и поднимите поворотный кронштейн с универсальной резкой до упора.
8. Поверните чашу против часовой стрелки, снимите и опорожните ее.
9. Нажмите на кнопку разблокирования и опустите поворотный кронштейн до упора вниз.
10. Поверните универсальную резку против часовой стрелки и снимите ее.
  - Очистите все части сразу после использования. → «Очистка и уход» см. стр. 78

**Указание.** Для равномерной резки тонкие нарезаемые продукты перерабатывайте пучками.

### Устранение скоплений или застрявших продуктов

- Выключите прибор, дождитесь полной остановки привода и выньте штекер из розетки.
- Снимите крышку универсальной резки и опорожните загрузочный патрубок.
- Чтобы удалить застрявшие продукты под диском-измельчителем, снимите универсальную резку, выньте диск и держатель диска, после чего удалите продукты.

---

## Очистка и уход

После каждого применения использованные принадлежности должны быть тщательно очищены.

**⚠ Не исключена опасность травмирования**

Ни в коем случае не касайтесь руками острых ножей и краев режущих дисков. Берите диски только за пластмассовую часть посередине.

### Внимание!

- Не используйте мощные средства, содержащие алкоголь или спирт.
- Не используйте металлические и остроконечные предметы, а также предметы с острыми кромками.
- Не применяйте грубую ткань или абразивные чистящие средства.
- Не зажимайте пластмассовые детали в посудомоечной машине, так как возможна их неустраняемая деформация!

### Разборка универсальной резки

- Разберите универсальную резку в последовательности, обратной описанию в разделе «Подготовка».  
→ «Подготовка» см. стр. 77

На **рисунке D** показано, как очистить отдельные части прибора.

**Указание.** При переработке, например, моркови на пластмассовых деталях может появиться цветной налет, который удаляется с помощью нескольких капель растительного масла.

---

## Защита от перегрузки

Чтобы предотвратить значительные повреждения прибора во время перегрузки универсальной резки, приводной вал универсальной резки имеет заданное место слома. В случае перегрузки приводной вал ломается в этом месте.

На запасные части с заданным местом слома наши гарантийные обязательства не распространяются. Новый держатель дисков можно приобрести в сервисной службе (№ заказа 10000314).

Оставляем за собой право на внесение изменений.

## التنظيف والعناية

يجب تنظيف جميع الأدوات والملحقات المستخدمة بعد كل استخدام جيداً.

### ⚠️ خطر حدوث إصابات

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

### تنبيه هام!

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

### تفكيك خرطة تمريرية فورية

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

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

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

### التأمين ضد التحميل الزائد

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

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

نحتفظ بحقنا في إجراء أية تعديلات.

## التحضير

### ⚠️ خطر حدوث إصابات

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

### ← متوالية الصور B

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

## الاستخدام

### ⚠️ خطر حدوث إصابات

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

### تنبيه هام!

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

### ← متوالية الصور C

1. ركب الخراطة التمريرية على المحرك الأمامي الأصفر كما هو موضح.
  2. اضغط نحو الأسفل وقم باللف في اتجاه عقارب الساعة حتى النهاية.
  3. أدخل قابس الجهاز في المقبس. يتم ضبط المفتاح الدوار على السرعة الموصى بها.
  4. ضع الطعام المجهز في فتحة الملء.
  5. لا تستخدم سوى الكباس المورد.
  6. عند انتهاء عملية المعالجة أو عندما تكاد تصل المواد الغذائية المعالجة في الوعاء إلى فوهة الإخراج، انقل مفتاح الدوران إلى الوضع O. انتظر إلى أن يتوقف المحرك. انزع القابس الكهربائي.
  7. استمر في الضغط على زر تحرير القفل وارفع الذراع المتراوح مع الخراطة التمريرية الفورية حتى النهاية.
  8. أدر الوعاء في اتجاه عقارب الساعة ثم افصله عن الجهاز وقم بتفريغها.
  9. استمر في الضغط على زر تحرير القفل والذراع المتراوح إلى أسفل حتى النهاية.
  10. أدر الخراطة التمريرية الفورية في الاتجاه المعاكس لدوران عقارب الساعة ثم افصلها عن الجهاز.
- نظف كل الأجزاء بعد الاستخدام مباشرة.
- ← «التنظيف والعناية» انظر صفحة ar-5
- ملحوظة:** لتحقيق نتائج تقطيع منتظمة يتم إدخال المواد الغذائية الرفيعة المطلوب إعدادها على هيئة حزم.
- تغلب على مواضع الترسبات أو الانسداد:**
- أوقف تشغيل الجهاز وانتظر إلى أن تتوقف وحدة الإدارة تماماً واسحب القابس الكهربائي.
  - قم بخلع غطاء الخراطة التمريرية الفورية وقم بتفريغ فوهة الملء.
  - لإخراج المواد الغذائية المثبتة أسفل قرص التقطيع، اخلع الخراطة التمريرية الفورية وأخرج القرص وحامل الأقرص وتخلص من مواضع الانسداد.

## أقراص التقطيع

إرشادات:

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



## قرص البشر - متوسط النعومة

لبشر البطاطس النيئة، الجبن الصلب (مثلاً جبن البارميزان)، شيكولاتة مبردة ومكسرات.

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



## قرص بشر - خشن

لبشر البطاطس النيئة (مثلاً لإعداد كفتة البطاطس أو الكبيبة أو أقراص البطاطس المقليّة).



## قرص خضروات آسيا

لتقطيع الفواكه والخضروات شرائح دقيقة (مثلاً لإعداد يخني خضروات).



## قرص التقطيع الحاد الدوار -

## ذو الوجهين الوظيفيين -

## سميك / رفيع

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

علامة التمييز على القرص:

1 = جانب تقطيع سميك

3 = جانب تقطيع رفيع

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



## قرص تقطيع أصابع البطاطس

لتقطيع البطاطس النيئة إلى أصابع لإعداد البطاطس المقليّة.

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

## توصيات السرعة

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



## قرص تقطيع بوجهين وظيفيين -

## سميك / رفيع

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

علامة التمييز على القرص:

1 = جانب تقطيع سميك

3 = جانب تقطيع رفيع

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



## قرص البشر ذو الوجهين

## الوظيفيين - خشن / ناعم

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

علامة التمييز على القرص:

2 = جانب البشر الخشن

4 = جانب البشر الناعم

## قبل الاستخدام لأول مرة

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

### تنبيه هام!

إياك أن تشغل ملحقاً تكميلياً متضرراً!

- أخرج كل الكماليات من العبوة وتخلص من مواد التغليف الموجودة.
- تأكد من اكتمال جميع الأجزاء ومن وجود أضرار ملحوظة. ← الصورة A
- نظف جميع الأجزاء ثم جففها جيداً قبل الاستخدام الأولي. ← «التنظيف والعناية» انظر صفحة ar-5



## العلامات والرموز الملونة

مركبات الجهاز الأساسي تحمل ألواناً متنوعة (أسود وأصفر وأحمر). علامات التمييز اللونية هذه يمكن إيجادها أيضاً على الكماليات. لا تستخدم هذا الملحق الإضافي إلا على المحرك الأمامي الأصفر.

## الرموز والعلامات

الرمز	المدلول
	احرص على مراعاة تعليمات دليل الاستعمال.
	احترس! أدوات عمل تعمل بحركة دورانية! لا تدخل يدك في فوهة الملء.
	ركب الغطاء ( ) وأحكام ربطه ( ).
	علامة تركيب الغطاء.

## نظرة عامة

رجاء فرد الصفحة المحتوية على الصور.

### ← الصورة A

خراطة تمريرية فورية

1 كباس / كوب قياس

2 غطاء

a أنبوب الملء

b العلامات والرموز الملونة (أصفر)

c العلامة

3 أقراص التقطيع

a قرص تقطيع بوجهي وظيفيين - سميك/رفيع

b قرص بشر بوجهين وظيفيين - خشن/ناعم

c قرص البشر - متوسط النعومة

d قرص بشر - خشن

e قرص خضروات آسيا

f قرص التقطيع الحاد الدوار - ذو الوجهين

الوظيفيين - سميك/رفيع \*

g قرص تقطيع أصابع البطاطس \*

4 حامل الأقراص

a مأخذ الأقراص

b أجنحة

c محور الدفع

5 جسم الاحتواء

a فتحة إخراج

b العلامة

6 تجهيزة تقطيع المكعبات (MUZ9CC1) \*

(دليل الاستخدام المنفصل)

\* على حسب الطراز

**الاستعمال المطابق للتعليمات**

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

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

**إرشادات الأمان****⚠ خطر حدوث إصابات!**

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

**⚠ تنبيه هام!**

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

**⚠ هام!**

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



## Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:

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

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

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

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

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

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

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

### **Robert Bosch Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

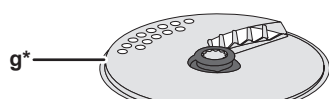
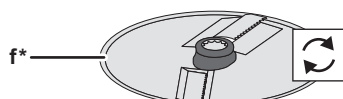
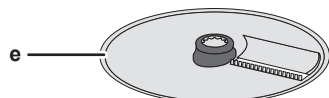
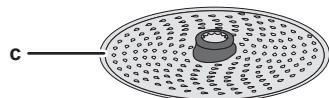
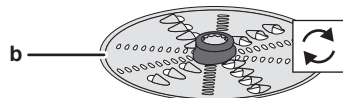
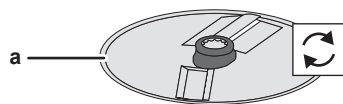
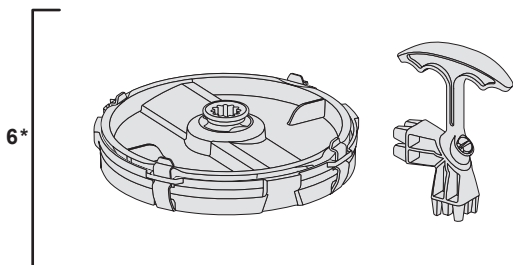
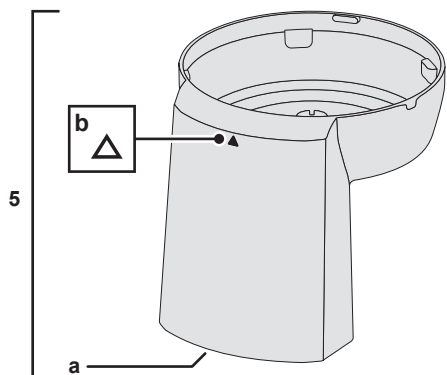
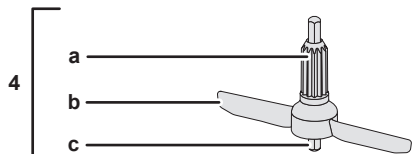
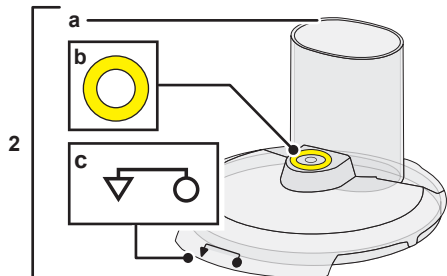
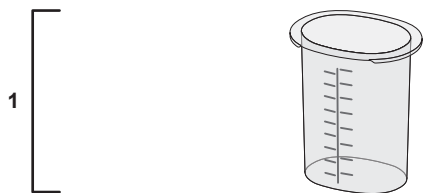
GERMANY

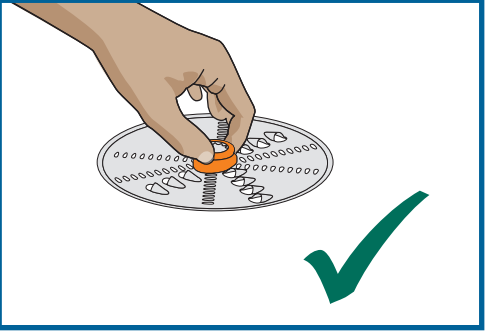
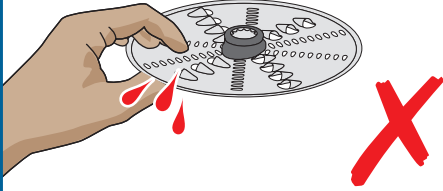
**[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)**



**8001110992 (9803)**

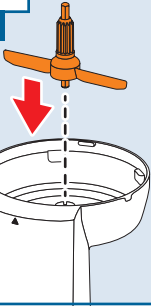
A



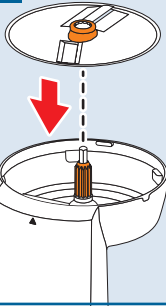


B

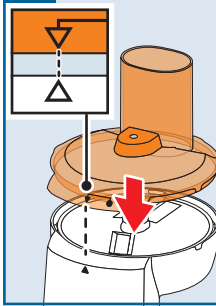
1



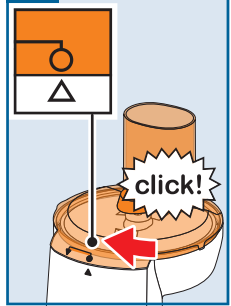
2

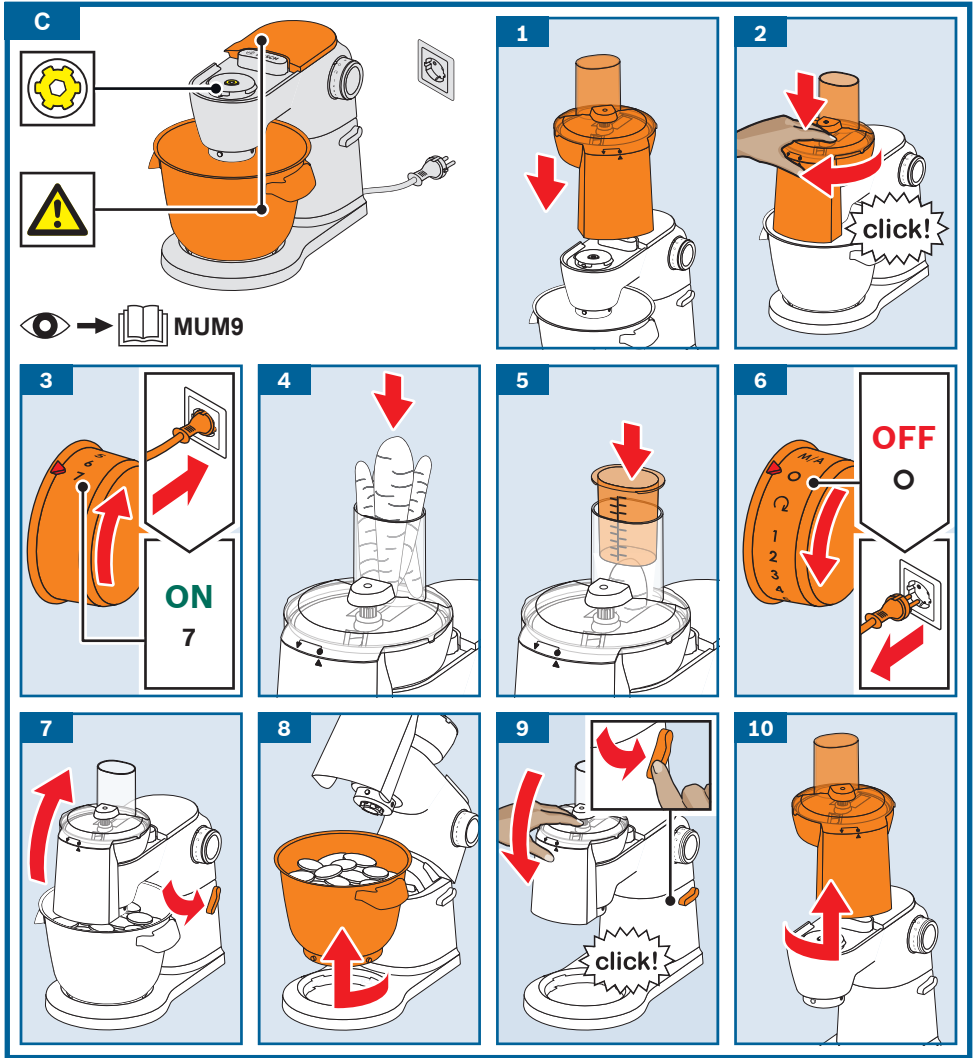


3



4





**D**

	✓	⚠️ X
	✓	✓
	✓	⚠️ X