

MUZ6DS.



BOSCH

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

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

Unbedingt Gebrauchsanweisung des Grundgerätes beachten!

Dieses Gerät ist für die Verarbeitung haushaltsüblicher Mengen konstruiert und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.

Das Zubehör ist für die Küchenmaschine MUM6N.. geeignet. Das beschriebene Sonderzubehör ist im Fachhandel erhältlich.

Sicherheitshinweise

Durchlaufschnitzler nur in komplett zusammengesetztem Zustand verwenden.

Durchlaufschnitzler nie am Grundgerät zusammenbauen. Immer vollständig zusammengesetzt aufsetzen.

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

Durchlaufschnitzler nur in der gezeigten Betriebsposition betreiben.

Nicht in den Einfüllschacht oder in die Auslassöffnung greifen, zum Nachschieben Stopfer verwenden. Verletzungsgefahr durch scharfe Zerkleinerungsscheiben! Zerkleinerungsscheiben nur am Rand anfassen. Kinder vom Gerät fernhalten.

Auf einen Blick

Bitte Bildseiten ausklappen

Bild A

- a Stopfer (klein)
 - b Stopfer (groß)
 - c Gehäuseoberteil
 - d Wende-Schneidscheibe (dick/dünn)
 - e Wende-Raspelscheibe (grob/fein)
 - f Reibscheibe (mittelfein)
 - g Ausräumflügel
 - h Mitnehmer
 - i Gehäuseunterteil mit Antriebswelle
- Sonderzubehör (im Fachhandel erhältlich)**
- j Julienne-Scheibe
 - k Reibscheibe grob
 - l Pommes-frites-Scheibe

Bedienen



Wichtiger Hinweis

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

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

Durchlaufschnitzler zusammensetzen

Bild B

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



Wichtiger Hinweis

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

Mit dem Gerät arbeiten

Bild A



Verletzungsgefahr durch scharfe Zerkleinerungsscheiben

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

Wende-Schneidscheibe – dick/dünn

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

Wichtiger Hinweis:

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

Wende-Raspelscheibe – grob/fein

zum Raspeln von Gemüse, Obst und Käse, außer Hartkäse (z. B. Parmesan).

Verarbeitung auf Stufe 3 oder 4.

Wichtiger Hinweis:

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

Reibscheibe – mittelfein

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

Verarbeitung auf Stufe 4.

Wichtiger Hinweis:

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

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



Achtung!

Einen Rückstau des Schneidgutes in der Auslassöffnung vermeiden.

Tipp:

Für ein gleichmäßiges Schnittgut, dünnes Schneidgut bundweise verarbeiten.

Hinweis:

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

Nach der Arbeit

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

Reinigen und Pflegen



Stromschlaggefahr

Vor allen Arbeiten am Gerät den Netzstecker ziehen.



Vorsicht!

Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden. Oberflächen können beschädigt werden.

Alle Kunststoffteile sind spülmaschinenfest. Kunststoffteile in der Spülmaschine nicht einklemmen, da Verformung möglich. Aluminium neigt beim Spülen zu Verfärbungen. Deshalb Aluminiumteile nur von Hand spülen und sofort abtrocknen. Der Mitnehmer kann vom Ausräumflügel abgenommen werden.

Tipp:

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

Sonderzubehör

(im Fachhandel erhältlich)

Zur Benutzung die Hinweise im Abschnitt "Bedienen" beachten!

Pommes frites-Scheibe

zum Schneiden von rohen Kartoffeln.



Vorsicht!

Die Messer müssen nach dem Einsetzen nach oben zeigen. Markierung auf der Scheibe beachten.

Schneidgut nur bei Stillstand des Antriebs nachfüllen.

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

Julienne-Scheibe

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



Vorsicht!

Die Messer müssen nach dem Einsetzen nach oben zeigen. Markierung auf der Scheibe beachten.

Schneidgut nur bei Stillstand des Antriebs nachfüllen.

- Schneidgut in den Einfüllschacht geben.
- Drehschalter auf 4 stellen.
- Mit dem Stopfer nachschieben.

Änderungen vorbehalten.

Always follow the operating instructions for the base unit!

This appliance is designed for processing normal quantities of food for domestic use and is not suitable for industrial use.

The accessories are suitable for the food processor MUM6N... The described optional accessories are available from specialist outlets.

Safety Information

The continuous-feed shredder must be completely assembled before use.

Never assemble the continuous-feed shredder on the base unit. Always attach completely assembled.

Before attaching/removing the continuous-feed shredder, wait until the drive has come to a standstill and pull out the mains plug.

Operate the continuous-feed shredder in the indicated operating position only. Keep fingers clear of the filling shaft and the outlet opening; add more ingredients with the pusher. Risk of injury from sharp cutting discs! Take hold of cutting discs by the edge only.

Keep children away from the appliance.

Overview

Please fold out the illustrated pages

Fig. A

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

Optional accessory (available from dealers)

- j Julienne disc
- k Grating disc coarse
- l Chipper disc

Operating the appliance



Important information

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

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

Assembling the continuous-feed shredder

Figure B

- Place discharge wing on the driver (note fins).
- Insert both into housing lower section.
- Place required cutting disc on the driver, turning the correct side face up. **Carefully take hold of discs by the edge!**
- Attach housing upper section. Close the attachment bar until it locks into position.
- Insert pusher into the filling shaft.
- Attach the continuous-feed shredder and rotate all the way in an anti-clockwise direction (bayonet lock).



Important information

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

Operating the appliance

Fig. A



Risk of injury from sharp cutting discs

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

Reversible slicing disc – thick/thin

for slicing fruit and vegetables.

Process at setting 3.

Important information:

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

Reversible shredding disc – coarse/fine

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

Process at setting 3 or 4.

Important information:

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

Grating disc – medium-fine

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

Process at setting 4.

Important information:

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

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



Warning!

Prevent the cut ingredients from building up in the outlet opening.

Tip:

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

Note:

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

After using the appliance

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

Cleaning and servicing



Risk of electric shock

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



Caution!

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

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

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

The driver can be removed from the discharge wing.

Tip:

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

Optional accessory

(available from dealers)

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

Chipper disc

for slicing raw potatoes.

**Caution!**

The inserted blades must be face up. Note the mark on the disc. Do not top up ingredients until the drive is at a standstill.

- Place potatoes in the filling shaft.
- Turn switch to 3.
- Add more potatoes with the pusher.

Julienne disc

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

**Caution!**

The inserted blades must be face up. Note the mark on the disc. Do not top up ingredients until the drive is at a standstill.

- Place ingredients in the filling shaft.
- Turn switch to 4.
- Add more ingredients with the pusher.

Subject to change without notice.

Veillez impérativement respecter la notice d'instructions de l'appareil de base !

Utilisez cet appareil uniquement pour des quantités de préparations culinaires courantes. Il ne peut pas être utilisé à des fins commerciales.

Les accessoires sont adaptés au robot culinaire MUM6N... Les accessoires en option décrits sont disponibles dans le commerce spécialisé.

Consignes de sécurité

N'utilisez l'accessoire râpeur/éminceur qu'entièrement assemblé.

N'assemblez jamais l'accessoire râpeur/éminceur sur l'appareil de base. Assemblez-le d'abord au complet et posez-le ensuite.

Ne posez/retirez l'accessoire râpeur/éminceur qu'après avoir éteint le moteur et débranché la fiche mâle de la prise de courant.

Ne faites marcher l'accessoire râpeur/éminceur que dans la position de service indiquée.

N'introduisez jamais les doigts dans l'ouverture pour ajout d'ingrédients ; pour en ajouter, utilisez le pilon poussoir. Risque de blessures avec les disques de broyage tranchants ! Ne saisissez les disques à réduire que par leurs bords.

Cet appareil n'est pas un jouet. Éloignez les enfants.

Vue d'ensemble

Veillez déplier les volets illustrés

Figure A

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

Accessoires en option (en vente dans le commerce spécialisé)

- j** Disque à julienne
- k** Disque à râper (épais)
- l** Disque à pommes frites

Utilisation



Remarque importante

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

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

Assemblage de l'accessoire râpeur/éminceur

Fig. B

- Posez les ailettes de dégagement sur le pivot d'entraînement (en tenant compte des nervures).
- Mettez les deux en place dans la partie inférieure du boîtier.
- Posez le disque à réduire sur le pivot d'entraînement, en tournant le côté correct vers le haut. **Saisissez les disques prudemment par le bord !**
- Posez la partie supérieure du boîtier. Fermez le verrou de fixation jusqu'à ce qu'il encrante.
- Introduisez le pilon-poussoir dans l'orifice pour ajout.
- Posez l'accessoire râpeur/éminceur et faites le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée (fermeture à baïonnettes).



Remarque importante

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

Travailler avec l'appareil

Figure A



Risque de blessures avec les disques de broyage tranchants

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

Disque à découper réversible – épais/mince

pour émincer les fruits et légumes.

Travaillez les aliments sur la position 3.

Remarque importante :

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

Disque à râper réversible – épais/fin

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

Travaillez sur la position 3 ou 4.

Remarque importante :

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

Disque à râper – mi-fin

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

Travaillez les aliments sur la position 4.

Remarque importante :

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

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



Attention !

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

Astuce :

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

Remarque :

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

Après le travail

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

Nettoyage et entretien



Risques d'électrocution

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



Prudence !

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

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

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

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

Astuce :

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

Accessoires en option

(En vente dans le commerce spécialisé)

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

Disque à pommes frites

pour couper des pommes de terre crues.

**Prudence !**

Après la mise en place, les lames doivent regarder vers le haut. Tenez compte du repère sur le disque. Ne rajoutez des aliments qu'avec l'entraînement à l'arrêt.

- Mettez les pommes de terre dans l'ouverture pour ajout.
- Amenez le sélecteur rotatif sur 3.
- Rajoutez les pommes de terre avec le pilon poussoir.

Disque à julienne

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

**Prudence !**

Après la mise en place, les lames doivent regarder vers le haut. Tenez compte du repère sur le disque. Ne rajoutez des aliments qu'avec l'entraînement à l'arrêt.

- Mettez les produits à couper dans l'ouverture pour ajout.
- Amenez le sélecteur rotatif sur 4.
- Faites-les avancer avec le pilon poussoir.

Osservare assolutamente le istruzioni per l'uso della dell'apparecchio principale!

Questo apparecchio è costruito solo per la lavorazione di quantità usuali per la famiglia e non è destinato all'uso professionale, L'accessorio è idoneo per la macchina da cucina MUM6N... L'accessorio speciale descritto è disponibile nel commercio specializzato.

Istruzioni di sicurezza

Usare lo sminuzzatore continuo solo nello stato di montaggio completo.

Non montare mai lo sminuzzatore continuo sull'apparecchio principale. Applicarlo sempre completamente assemblato.

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

Usare lo sminuzzatore continuo solo nella posizione di funzionamento mostrata.

Non introdurre le mani nella bocca di carico o nell'apertura di uscita, per spingere utilizzare il pestello. Pericolo di ferite a causa dischi trituratori taglienti! Afferrare i dischi sminuzzatori solo sul bordo.

Tenere i bambini lontano dall'apparecchio.

Guida rapida

Aprire le pagine con le figure

Figura A

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

Accessorio speciale (presso i rivenditori specializzati)

- j Disco Julienne
- k Disco grattugia grosso
- l Disco per patatine fritte

Uso



Avvertenza importante

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

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

Assemblare lo sminuzzatore continuo

Figura B

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



Avvertenza importante

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

Lavorare con l'apparecchio

Figura A



Pericolo di ferite a causa dischi trituratori taglienti

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

Disco doppia funzione per affettare – spesso/sottile

per tagliare frutta e verdura.

Lavorazione al grado 3.

Avvertenza importante:

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

Disco doppia funzione per grattugiare – grosso/fine

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

Lavorazione al grado 3 o 4.

Avvertenza importante:

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

Disco grattugia – medio-fine

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

Lavorazione al grado 4.

Avvertenza importante:

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

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



Attenzione!

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

Consiglio:

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

Avvertenza:

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

Do po il lavoro

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

Pulizia e cura



Pericolo di scarica elettrica

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



Attenzione:

Non utilizzare detergenti abrasivi. Possibili danni alle superfici.

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

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

Il trascinatore può essere estratto dall'aletta di sgombro.

Consiglio:

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

Accessorio speciale

(presso i rivenditori specializzati)

Per l'impiego osservare le istruzioni nel capitolo «Uso»!

Disco per patatine fritte

per affettare carote crude.

**Attenzione:**

Dopo l'applicazione le lame devono essere rivolte verso l'alto. Rispettare il riferimento sul disco.

Aggiungere l'alimento da tagliare solo ad ingranaggio fermo.

- Introdurre le patate nella bocca di carico.
- Disporre l'interruttore rotante su 3.
- Spingere le patate con il pestello.

Disco Julienne

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

**Attenzione:**

Dopo l'applicazione le lame devono essere rivolte verso l'alto. Rispettare il riferimento sul disco.

Aggiungere l'alimento da tagliare solo ad ingranaggio fermo.

- Introdurre l'alimento da tagliare nella bocca di carico.
- Disporre l'interruttore rotante su 4.
- Spingere con il pestello.

Con riserva di modifiche.

Neem beslist de gebruiksaanwijzing van het basisapparaat in acht!

Dit apparaat is vervaardigd voor hoeveelheden die gebruikelijk zijn in het huishouden en is niet bedoeld voor zakelijk gebruik.

Het toebehoren is geschikt voor de keukenmachine MUM6N... Het beschreven extra toebehoren is verkrijgbaar in de speciaalzaak.

Veiligheidsvoorschriften

Doorloopsnijder alleen in compleet samengebouwde toestand gebruiken.

Doorloopsnijder nooit samenbouwen terwijl het op het basisapparaat is aangebracht.

Alleen in volledig samengebouwde toestand aanbrengen.

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

Doorloopsnijder alleen gebruiken in de afgebeelde bedrijfsstand.

Niet in de vulschacht of in de uitloop-opening grijpen; bij het aandrukken de stopper gebruiken. Verwondingsgevaar door scherpe fijnmaakschijven! Fijnmaakschijven alleen aan de rand vastpakken.

Houd kinderen uit de buurt van het apparaat.

In één oogopslag

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

Afb. A

- a Stopper (klein)
- b Stopper (groot)
- c Bovenste deel van de behuizing
- d Snij-draaischijf (dik/dun)
- e Rasp-draaischijf (grof/fijn)
- f Maalschijf (middelfijn)
- g Uitruimvleugel
- h Meenemer
- i Onderste deel met aandrijfas

Extra toebehoren (verkrijgbaar bij de speciaalzaak)

- j Julienneschijf
- k Maalschijf grof
- l Patates-fritesschijf

Bedienen



Attentie!

Het apparaat kan alleen met de doorloopsnijder worden gebruikt wanneer het beschermdeksel is aangebracht op de mixeraandrijving.

- Toebehoren grondig reinigen voordat u het voor het eerst gebruikt, zie „Reinigen en onderhoud”.

Doorloopsnijder samenbouwen

afb. B

- Uitruimvleugel op de meenemer plaatsen (ribbels in acht nemen).
- Beide in het onderste deel van de behuizing steken.
- De benodigde fijnmaakschijf op de meenemer leggen met de gewenste zijde naar boven. **Schijven voorzichtig bij de rand vastpakken!**
- Bovenste deel van de behuizing aanbrengen. Vergrendeling zodanig sluiten dat deze vastklikt.
- Stopper in de vulschacht steken.
- Doorloopsnijder aanbrengen en tot aan de aanslag tegen de klok in draaien (bajonetsluiting).



Attentie!

Draaischijven kunnen aan beide zijden worden gebruikt. Bij alle andere schijven moet de gemarkeerde zijde altijd naar boven gericht zijn.

Werken met het apparaat

Afb. A



Verwondingsgevaar door scherpe fijnmaakschijven

Niet in de vulschacht of in de uitloop-opening grijpen; bij het aandrukken de stopper gebruiken. Hulpstukken uitsluitend verwisselen wanneer de aandrijving stilstaat.

Snij-draaischijf – dik/dun

voor het snijden van fruit en groente.

Verwerking op stand 3.

Belangrijke 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, uitgezonderd harde kaas (bijv. parmezaanse kaas).

Verwerking op stand 3 of 4.

Belangrijke aanwijzing:

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

Maalschijf – middelfijn

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

Verwerking op stand 4.

Belangrijke aanwijzing:

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

- Een geschikte opvangbak onder de uitloop-opening zetten.
- Het te snijden of te raspen levensmiddel in de vulschacht doen.
Bij het aandrukken de stopper gebruiken. Voor wortels en dergelijke de kleine stopper gebruiken.
- Draaischakelaar op het basisapparaat op de gewenste stand zetten.



Attentie!

Zorgen dat het gesneden product zich niet ophoopt in de uitloop-opening.

Tip:

Voor een gelijkmatig gesneden product kunt u dun snijgoed het best gebundeld verwerken.

N.B.:

Als het levensmiddel klem komt te zitten in de doorloopsnijder, de keukenmachine uitschakelen en de stekker uit het stopcontact trekken. Wachten tot de aandrijving stilstaat. Bovenste behuizingdeel van de doorloopsnijder verwijderen en de vulschacht leegmaken.

Na gebruik

- Apparaat uitschakelen met de draaischakelaar.
- Doorloopsnijder met de klok mee draaien en verwijderen.
- Vergrendeling openen en het bovenste deel van de behuizing verwijderen.
- Schijf verwijderen.
- Uitrustvleugel eraf halen.
- Onderdelen reinigen.

Reiniging en onderhoud



Gevaar van een elektrische schok

Voor alle werkzaamheden de netstekker uit het apparaat trekken.



Voorzichtig!

Geen schurende reinigingsmiddelen gebruiken. De oppervlakken kunnen beschadigd raken.

Alle kunststof onderdelen zijn geschikt voor reiniging in de afwasautomaat. Kunststof onderdelen niet vastklemmen in de afwasautomaat, ze kunnen vervormd raken.

Aluminium heeft de neiging te verkleuren bij het afwassen. Was daarom aluminium onderdelen met de hand en droog ze direct af. De meenemer kan van de uitrustvleugel worden genomen.

Tip:

Om na het verwerken van bijv. wortels het rode laagje te verwijderen, kunt u een beetje slaolie op een doek doen en daarmee de doorloopsnijder (niet de fijnmaakschijven) schoonwrijven. Daarna de doorloopsnijder afwassen.

Extra toebehoren

(verkrijgbaar bij de speciaalzaak)

Neem voor het gebruik de aanwijzingen in de paragraaf „Bedienen” in acht!

Patates-fritesschijf

voor het snijden van rauwe aardappels.



Voorzichtig!

*De messen moeten naar boven wijzen wanneer ze zijn aangebracht. Neem de markering op de schijf in acht.
Het te snijden product alleen bijvullen wanneer de aandrijving stilstaat.*

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

Julienneschijf

voor het in lange dunne reepjes snijden van groente, aardappels, wortels, selderie of stevig fruit.



Voorzichtig!

*De messen moeten naar boven wijzen wanneer ze zijn aangebracht. Neem de markering op de schijf in acht.
Het te snijden product alleen bijvullen wanneer de aandrijving stilstaat.*

- Levensmiddel in de vulschacht doen.
- Draaischakelaar op 4 zetten.
- Aandrukken met de stopper.

Wijzigingen voorbehouden.

Læs ubetinget brugsanvisningen til grundmodellen!

Denne maskine er konstrueret til at klare almindelige mængder; den er ikke beregnet til erhvervs mæssig brug.

Tilbehøret er egnet til køkkenmaskinen MUM6N... Det beskrevne tilbehør kan købes i faghandlen.

Sikkerhedsforskrifter

Hurtigsnitteren må kun benyttes, når den er samlet rigtigt.

Forsøg aldrig at samle hurtigsnitteren på køkkenmaskinen. Den skal altid være samlet, når den sættes på.

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

Hurtigsnitteren må kun drives i den angivne driftsposition.

Stik ikke fingrene ned i påfyldningsåbningen eller ind i udgangsåbningen. Brug altid stopperen til at skubbe ned med. Fare for kvæstelser som følge af skarpe knive! Tag altid kun fat i kanten på finhakningsskiverne.

Sørg for at holde børn væk fra apparatet.

Overblik

Fold billedsiderne ud

Billede A

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

Ekstratilbehør (kan købes i faghandlen)

- j Julienne-skive
- k Riveskive grov
- l Pommefrites-jern

Betjening



Vigtige råd

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

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

Samling af hurtigsnitte

Billede B

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



Vigtige råd

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

Arbejde med maskinen

Billede A



Fare for kvæstelser som følge af skarpe knive

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

Vende-snittekive – tyk/tynd

til snitning af frugt og grønt.

Indstilling: trin 3.

Vigtige råd:

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

Vende-råkostkive – grov/fin

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

Indstilling: trin 3 eller 4.

Vigtige råd:

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

Riveskive – middelfin

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

Indstilling: trin 4.

Vigtige råd:

Minihakkeren må ikke benyttes til at hakke kaffebønner og peberrod.

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



Bemærk!

Undgå tilstopning i udgangs-åbningen.

Tip:

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

Bemærk:

Skulle fødevarerne komme i klemme i hurtig-snittekniven, slukkes maskinen og stikket trækkes ud. Vent til motoren står helt stille. Tag husets overdel af på hurtigsnittekniven og tøm påfyldningsåbningen.

Efter arbejdet

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

Rengøring og pleje



Fare for elektrisk stød

Træk netstikket ud, før der arbejdes på maskinen.



Pas på!

Der må ikke benyttes skurende rengøringsmidler. Overfladerne kan beskadiges

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

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

Medbringeren kan tages af vingen.

Tip:

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

Ekstratilbehør

(kan købes i faghandlen)

Læs og overhold henvisningerne i afsnit
"Betjening"!

Pommes-frites-jern

snitter rå kartofler.



Pas på!

*Knivene skal pege opad, når de er sat i. Kontrollér markeringen på skiven.
Påfyld kun levnedsmidler, når motoren står stille.*

- Kom kartoflerne i påfyldningsåbningen.
- Stil grebet på 3.
- Skub kartoflerne ned med stopperen.

Julienne-skive

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



Pas på!

*Knivene skal pege opad, når de er sat i. Kontrollér markeringen på skiven.
Påfyld kun levnedsmidler, når motoren står stille.*

- Kom kartoflerne i påfyldningsåbningen.
- Stil grebet på 4.
- Skub ned med stopperen.

Ændringer forbeholdes.

Det må absolutt tas hensyn til bruksanvisningen for basismaskinen!

Denne maskinen er beregnet for vanlige husholdningsmengder og ikke for industrielt bruk.

Dette tilbehøret er beregnet for kjøkkenmaskinen MUM6N... Det ekstra tilbehøret som blir beskrevet her fåes i faghandelen.

Sikkerhetshenvisninger

Gjennomløpskutter må kun brukes når den er komplett satt sammen.

Gjennomløpskutteren må aldri monteres sammen på basismaskinen. Den må alltid settes på i montert tilstand.

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

Gjennomløpskutteren må kun brukes i den driftsposisjonen som er vist.

Ikke ta med hendene ned i påfyllingssjakten eller i utløpsåpningen, for å fylle på ingredienser må det brukes en støter. Fare for skade på grunn av skarpe kutteskiver!

Kutteskivene må kun tas i langs kanten.

Hold apparatet borte fra barn.

Et overblikk

Klaff ut siden med billedtekster

Bilde A

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

Ekstra tilbehør (fåes i faghandelen)

- j Julienne skive
- k Riveskive grov
- l Pommefrites skive

Betjening



Viktig henvisning

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

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

Sett sammen gjennløpskutteren

Bilde B

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



Viktig henvisning

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

Arbeid med apparatet

Bilde A



Fare for skade på grunn av skarpe kutteskiver

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

Vende-skjæreskive – tykk/tynn

For skjæring av frukt og grønnsaker

Arbeid på trinn 3.

Viktig henvisning:

Vende-skjæreskiven er ikke egnet for å skjære hard ost, brød, rundstykker og sjokolade.

Kokte, faste poteter må kun skjæres når de er kalde.

Vende-raspeskive – grov/fin

for å raspe grønnsaker, frukt og ost, dessuten hard ost (f. eks. Parmesan).

Arbeid på trinn 3 eller 4.

Viktig henvisning:

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

Raspeskive – middels fin

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

Arbeid på trinn 4.

Viktig henvisning:

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

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



Obs!

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

Tips:

Tynne ting som skal skjæres, bør bntes sammen før det bearbeides.

Henvisning:

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

Etter arbeidet

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

Rengjøring og pleie



Fare for strømstøt

Før alle arbeider med maskinen må støpselet trekkes ut.



Vær forsiktig:

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

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

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

Medbringeren kan tas av kuttevingen.

Tips:

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

Ekstra tilbehør

(fåes i faghandelen)

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

Pommes frites skive

for skjæring av rå poteter.

**Vær forsiktig:**

Knivene må peke oppover etter innsettingen. Ta hensyn til markeringen på skiven. Fyll på de tingene som skal skjæres kun når drevet står stille.

- Fyll poteter ned i påfyllingssjakten.
- Sett dreiebryteren på 3.
- Skyv potetene ned med støteren.

Julienne skive

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

**Vær forsiktig:**

Knivene må peke oppover etter innsettingen. Ta hensyn til markeringen på skiven. Fyll på de tingene som skal skjæres kun når drevet står stille.

- Fyll på ingrediensene i påfyllingssjakten.
- Sett dreiebryteren på 4.
- Skyv på med støteren.

Endringer forbeholdes.

Se även anvisningarna i bruksanvisningen till köksmaskinen!

Denna maskinen är avsedd att bearbeta endast sådana mängder som är normala för ett hushåll och alltså inte avsedd för kontinuerlig användning.

Detta tillbehör passar till köksmaskinen MUM6N... De extra tillbehör som beskrivs finns att köpa i fackhandeln.

Säkerhetsanvisningar

Grönsaksskäraren får endast användas helt ihopmonterad.

Grönsaksskäraren måste monteras ihop innan den placeras på drivuttaget. Den ska alltid vara helt ihopmonterad innan den placeras på drivuttaget.

Köksmaskinen ska vara avstängd och stickkontakten utdragen ur vägguttaget när grönsaksskäraren placeras på resp. lossas från drivuttaget.

Grönsaksskäraren får bara användas i något av de arbetslägen som visas.

Stoppa aldrig ned fingrarna i mataröppningen eller i nederdelens öppning och använd alltid påmataren för att fylla på. Var försiktig så att du inte skadar dig på de små knivarna!

Ta aldrig skivorna i skärytorna utan enbart längst ut i kanterna.

Låt inte barn ensamma använda produkten.

Översiktsbilderna

Vik först ut uppslaget med bilder

Bild A

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

Extra tillbehör

(finns att köpa i fackhandeln)

- j Julienneskiva
- k Rivskiva grov
- l Pommies frites-skiva

Montering och start



Viktigt

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

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

Montera grönsaksskäraren

Bild B

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



Viktigt

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

Så gör du

Bild A



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

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

Vändbar skärskiva – tunt/tjockt

för att skära frukt och grönsaker.

Bearbeta på hastighet 3.

Obs:

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

Vändbar riv- och strimmelskiva – grov/fin

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

Bearbeta på hastighet 3 eller 4.

Obs:

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

Rivskiva – medelfin

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

Bearbeta på hastighet 4.

Obs:

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

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



Obs!

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

Tips:

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

Obs:

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

Efter arbetet

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

Rengöring och skötsel



Risk för elektriska stötar

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



Viktigt!

Använd inga starka rengöringsmedel. Motorstativets yta kan skadas.

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

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

Medbringaren kan lossas från vingen.

Tips:

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

Extra tillbehör

(finns att köpa i fackhandeln)

Följ anvisningarna i avsnittet "Användning"!

Pommes frites-skiva

lämplig för att riva råa potatisar.

**Viktigt!**

*Rivytorna ska peka uppåt.
Se markeringen på skivan. Fyll bara
på när motorn är avstängd.*

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

Julienneskiva

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

**Viktigt!**

*Rivytorna ska peka uppåt.
Se markeringen på skivan. Fyll bara
på när motorn är avstängd.*

- Lägg det som ska skäras i matarröret.
- Vrid strömbrytaren till hastighet 4.
- Tryck på med påmataren för att föra ner livsmedlet i matarröret.

Muista noudattaa peruskoneen käyttöohjetta!

Laite on tarkoitettu vain kotitalouskäyttöön ja tässä ilmoitetuille valmistusmäärille. Se ei sovellu ammattimaiseen käyttöön.

Tämä varuste soveltuu käytettäväksi yleiskoneen MUM6N.. kanssa. Lisävaruste on saatavissa alan liikkeistä.

Turvallisuusohjeita

Käytä vihannesleikkuria vain, kun sen kaikki osat ovat paikoilleen kiinnitettyinä.

Kokoa ensin vihannesleikkuri. Kiinnitä se vasta sitten peruskoneeseen.

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

Käytä vihannesleikkuria vain kuvan mukaisessa käyttöasennossa.

Älä laita sormia täyttösuppiloon tai poistoaukkoon, työnnä ainekset sisään syöttöpainimella. Varo teräviä hienonnusteriä – loukkaantumisvaara! Tartu hienonnusteriin vain terän reunasta.

Ei lasten ulottuville.

Laitteen osat

Käännä esiin kuvasivut

Kuva A

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

Lisävaruste (saatavissa alan liikkeistä)

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

Käyttö



Tärkeä ohje

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

- Puhdista varusteet huolellisesti ennen ensimmäistä käyttöä, katso »Puhdistus«.

Vihannesleikkurin kokoaminen

Kuva B

- Aseta kannake paikalleen vääntiöön (huomioi siivekkeet).
- Kiinnitä molemmat osat rungon alaosaan.
- Aseta haluamasi hienonnusterä paikalleen vääntiöön terän käyttöpuoli ylöspäin.

Tartu terään varovasti sen reunasta!

- Aseta rungon yläosa paikalleen. Sulje lukitsin niin, että se napsahtaa kiinni.
- Työnnä syöttöpainin täyttösuppiloon.
- Aseta vihannesleikkuri paikalleen ja käännä vastapäivään vasteeseen asti (bajonettikiinnitys).



Tärkeä ohje

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

Laitteen käyttö

Kuva A



Varo teräviä hienonnusteriä – loukkaantumisvaara

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

Käännettävä viipalointiterä – paksu/ohut

viipaloi hedelmät ja kasvikset

Käyttönopeus 3.

Tärkeä ohje:

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

Käännettävä raastinterä – karkea/hieno

raastaa vihannekset, hedelmät ja juuston, paitsi kovan juuston (esim. parmesaani).

Käyttönopeus 3 tai 4.

Tärkeä ohje:

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

Raasteterä (keski-hieno)

raastaa raa'at perunat ja kovan juuston (esim. parmesanin) sekä rouhii jäähdetytyn suklaan ja pähkinät.

Käyttönopeus 4.

Tärkeä ohje:

Raasteterä ei sovellu pehmeän juuston tai juustoviipaleiden raastamiseen.

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



Huom.!

Varo, että hienonnettavat ainekset eivät kasaannu poistoaukkoon.

Vinkki:

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

Ohje:

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

Käytön jälkeen

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

Puhdistus



Sähköiskun vaara

Irrota pistotulppa pistorasiasta ennen laitteen puhdistamista.



Varoitus!

Älä käytä hankaavia puhdistusmenetelmiä. Laitteen pinta voi vaurioitua.

Voit pestä kaikki muoviosat astianpesukoneessa. Varo, että muoviosat eivät jää puristuksiin astianpesukoneessa, niiden muoto saattaa muuttua pesun aikana. Alumiiniosien väri voi muuttua konepesussa. Pese sen vuoksi alumiiniosat vain käsin ja kuivaa ne heti.

Voit irrottaa vääntiön kannakkeesta.

Vinkki:

Esimerkiksi raastetuista porkkanoista lähtee punaista väriä, jonka voit pyyhkiä pois vihannesleikkurista (ei hienonnnusteristä) liinalla ja muutamalla tipalla ruokaöljyä. Huuhtelee sitten vihannesleikkuri.

Lisävaruste

(saatavissa alan liikkeistä)

Huomioi kappaleessa »Käyttö« annetut ohjeet!

Ranskanperunaterä

viipaloi raa'at perunat.



Varoitus!

Terän toimivan puolen tulee olla kiinnittämisen jälkeen ylöspäin. Huomioi terässä oleva merkki. Lisää viipaloitavat ainekset vain, kun moottori on pysähtynyt.

- Laita perunat täyttösuppiloon.
- Valitse nopeudeksi 3.
- Työnnä perunat sisään syöttöpainimella.

Julienne-terä

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

**Varoitus!**

Terän toimivan puolen tulee olla kiinnittämisen jälkeen ylöspäin. Huomioi terässä oleva merkki. Lisää viipaloitavat ainekset vain, kun moottori on pysähtynyt.

- Laita suikaloitavat ainekset täyttösuppiloon.
- Valitse nopeudeksi 4.
- Työnnä ne sisäänpäin vain syöttöpainimella.

¡Es imprescindible tener en cuenta las instrucciones de uso de la base motriz!

Este aparato ha sido diseñado exclusivamente para uso doméstico, quedando por tanto excluido el uso industrial del mismo. No sobrepasar las cantidades habituales a elaborar para uso doméstico.

El presente accesorio es adecuado para su uso en combinación con el robot de cocina MUM6N... Los accesorios especiales se pueden adquirir en el comercio especializado.

Advertencias generales de seguridad

Utilizar el cortador-rallador sólo estando completamente armado.

No armar el cortador-rallador directamente sobre la base motriz. Colocarlo sobre la base motriz sólo estando completamente armado. Colocar o retirar el cortador-rallador de la base motriz sólo una vez que el accionamiento de ésta se ha parado completamente y se ha extraído el cable de conexión de la toma de corriente.

Usar el cortador-rallador sólo en la posición de trabajo mostrada.

No introducir nunca las manos en la boca de llenado o la abertura de descarga durante el funcionamiento del aparato. Usar siempre un empujador para empujar los alimentos ¡Peligro de lesiones a causa de las cuchillas y discos cortantes! Sujetar los discos picadores sólo por el borde.

Mantener el aparato fuera del alcance de los niños.

Vista general del aparato

Despliegue, por favor, las páginas con las ilustraciones

Figura A

- a Empujador (pequeño)
- b Empujador (grande)
- c Parte superior de la carcasa
- d Cuchilla reversible para cortar – (gruesa/fina)
- e Cuchilla reversible para rallado (grueso/fino)
- f Disco rallador (semifino)

- g Extractor de mariposa
- h Elemento de arrastre
- i Parte inferior de la carcasa con eje de accionamiento

Accesorio opcional (disponibles en el comercio del ramo)

- j Cuchilla para cortar verdura en juliana
- k Disco rallador, grueso
- l Disco para cortar patatas fritas

Manejo del aparato

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

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

Armar el cortador-rallador

Figura B

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

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

Trabajar con el aparato

Figura A



Peligro de lesiones a causa de las cuchillas y discos cortantes

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

Cuchilla reversible para cortar – gruesa/fina

para cortar frutar y verdura.

Procesar en el escalón 3.

Advertencia importante:

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

Cuchilla reversible para rallado – grueso/fino

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

Procesar en el escalón 3 ó 4.

Advertencia importante:

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

Disco rallador – semifino

para rallar patatas crudas, queso duro (tipo parmesano), chocolate frío y nueces.

Procesar en el escalón 4.

Advertencia importante:

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

- Colocar un recipiente adecuado debajo de la abertura de descarga.

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



¡Atención!

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

Consejo práctico:

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

Advertencia:

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

Tras concluir el trabajo

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

Cuidados y limpieza



¡Peligro de descarga eléctrica!

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



¡Atención!

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

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

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

Consejo práctico:

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

Accesorio opcional

(disponibles en el comercio del ramo)

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

Disco para cortar patatas fritas

para cortar patatas crudas.



¡Atención!

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

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

Cuchilla para cortar verdura en juliana

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



¡Atención!

Prestar atención a la marca que incorpora la cuchilla. Incorporar alimentos sólo una vez que el accionamiento se haya detenido. Incorporar alimentos sólo una vez que el accionamiento se haya detenido.

- Cargar los alimentos en la boca de llenado.
- Colocar el mando giratorio en la posición 4.
- Empujar con el empujador.

Nos reservamos el derecho de introducir modificaciones.

É indispensável respeitar as instruções de serviço do aparelho base!

Este aparelho foi construído para a moagem de quantidades domésticas normais e não para utilização industrial.

Este acessório destina-se ao robot de cozinha MUM6N... O acessório especial descrito pode ser adquirido no comércio especializado.

Indicações de segurança

O dispositivo para cortar e ralar só deve ser utilizado na situação de completamente montado.

Nunca montar o dispositivo para cortar e ralar no aparelho base. Instalar sempre completamente montado.

Montar/desmontar o dispositivo para cortar e ralar somente com o accionamento completamente imobilizado e com a ficha desligada da tomada.

Utilizar o dispositivo para cortar e ralar somente na posição de funcionamento mostrada.

Não colocar as mãos no canal de enchimento nem na abertura de saída, para empurrar os alimentos utilizar o calcador. Perigo de ferimentos provocados pelos discos de picar! Segurar os discos de triturar apenas pelos bordos.

Manter as crianças afastadas do aparelho.

Panorâmica do aparelho

Por favor, desdobre as páginas com as ilustrações

Fig. A

- a Calcador (pequeno)
- b Calcador (grande)
- c Parte superior da estrutura
- d Disco reversível de corte (grosso/fino)
- e Disco reversível de ralar (grosso/fino)
- f Disco de raspar (médio/fino)
- g Asa de desobstrução
- h Arrastador
- i Parte de baixo da estrutura com eixo de accionamento

Acessórios especiais (podem ser adquiridos no comércio especializado)

- j Disco para sopa juliana
- k Disco de raspar grosso
- l Disco para batatas fritas

Utilização



Indicação importante

O aparelho só pode funcionar com o dispositivo para cortar e ralar, se a tampa de protecção estiver aplicada sobre o accionamento do misturador.

- Limpar bem os acessórios antes da primeira utilização, ver «Limpeza e manutenção».

Montar o dispositivo para cortar e ralar

Fig. B

- Aplicar a asa de desobstrução sobre o arrastador (dar atenção às nervuras).
- Aplicar ambos na parte de baixo da estrutura.
- Colocar o disco de triturar necessário no arrastador, neste caso com a face correcta virada para cima. **Segurar os discos com cuidado pelos bordos!**
- Montar a parte de cima da estrutura. Fechar o trinco de fixação até encaixar.
- Introduzir o calcador no canal de enchimento.
- Montar o dispositivo para cortar e ralar e rodá-lo em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio, até ao encosto (fecho de baioneta).



Indicação importante

No caso dos discos reversíveis, podem ser utilizadas ambas as faces. Em todos os outros discos, a face assinalada tem que estar virada para cima.

Trabalhar com o aparelho

Fig. A



Perigo de ferimentos provocados pelos discos de picar

Não colocar as mãos no canal de enchimento nem na abertura de saída, para empurrar os alimentos utilizar o calçador. Substituir a ferramenta só com o aparelho completamente parado.

Disco reversível de corte – grosso/fino

Para cortar frutos e legumes

Processamento na fase 3.

Informação importante:

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

Disco reversível de ralar – grosso/fino

para ralar legumes, fruta e queijo, excepto queijo rijo (p. ex. Parmesão).

Processamento na fase 3 ou 4.

Informação importante:

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

Disco de raspar – médio/fino

para ralar batatas cruas, queijo rijo (p. ex. Parmesão), chocolate refrigerado e nozes.

Processamento na fase 4.

Informação importante:

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

- Colocar um recipiente adequado por baixo da abertura de saída.
- Colocar os alimentos para cortar ou ralar no canal de enchimento. Para empurrar os alimentos, utilizar sempre o calçador. Utilizar o calçador pequeno para cenouras pequenas ou produtos similares.
- No aparelho base, posicionar o selector na fase pretendida.



Atenção!

Evitar a acumulação de alimentos cortados na saída.

Sugestão:

Para um corte homogéneo, processar os alimentos finos para cortar enrolando-os num feixe.

Indicação:

Caso os alimentos para processar fiquem presos no dispositivo para cortar e ralar, desligar a máquina de cozinha e retirar a ficha da tomada. Aguardar até que o accionamento fique completamente imobilizado. Desmontar a parte de cima da estrutura do dispositivo para cortar e ralar e esvaziar o canal de enchimento.

Depois do trabalho

- Desligar o aparelho através do selector.
- Rodar o dispositivo para cortar e ralar no sentido dos ponteiros do relógio e desmontá-lo.
- Abrir o trinco de fixação e retirar a parte de cima da estrutura.
- Retirar o disco.
- Retirar a asa de desobstrução.
- Limpar os vários componentes.

Limpeza e manutenção



Perigo de choque eléctrico

Antes de efectuar qualquer trabalho no aparelho, deverá desligar a ficha da tomada.



Cuidado:

Não utilizar produtos de limpeza abrasivos. As superfícies exteriores podem sofrer danos.

Todas as peças de plástico podem ser lavadas na máquina de lavar loiça. Não prender as peças de plástico na máquina de lavar loiça, para evitar que sofram deformações.

O alumínio tem tendência para manchar durante a lavagem. Por isso, as peças de alumínio devem ser lavadas à mão e secas de imediato.

O arrastador pode ser retirado da asa de desobstrução.

Sugestão:

Para eliminar manchas avermelhadas depois do processamento de p. ex. cenouras, aplicar um pouco de óleo alimentar num pano e esfregar o dispositivo para cortar e ralar (não utilizar nos discos de triturar). Depois, lavar o dispositivo de cortar e ralar.

Acessórios especiais

(podem ser adquiridos no comércio especializado)

Para utilização, observar as instruções no capítulo «Utilização»!

Disco para batatas fritas

para cortar batatas cruas.



Cuidado:

As lâminas, depois da utilização, têm que estar viradas para cima. Dar atenção à marcação no disco. Carregar os alimentos para cortar só com o accionamento parado.

- Colocar as batatas no canal de enchimento.
- Posicionar o selector na fase 3.
- Empurrar as batatas com o calcador.

Disco para sopa juliana

para cortar legumes, batatas, cenouras, aipo, ou fruta rija em tiras longas e finas.



Cuidado:

As lâminas, depois da utilização, têm que estar viradas para cima. Dar atenção à marcação no disco. Carregar os alimentos para cortar só com o accionamento parado.

- Colocar os alimentos para cortar no canal de enchimento.
- Posicionar o selector na fase 4.
- Empurrar com o calcador.

Προσέξτε οπωσδήποτε τις οδηγίες χρήσης της βασικής συσκευής!

Η συσκευή αυτή είναι κατασκευασμένη για την επεξεργασία ποσοτήτων συνήθων για οικιακή και όχι για επαγγελματική χρήση.

Το εξάρτημα είναι κατάλληλο για την κουζίνομηχανή MUM6N...

Τα περιγραφόμενα ειδικά εξαρτήματα διατίθενται στα ειδικά καταστήματα.

Υποδείξεις ασφαλείας

Χρησιμοποιείτε τον κόφτη γενικής χρήσης μόνο σε πλήρως συναρμολογημένη κατάσταση.

Μη συναρμολογείτε ποτέ τον κόφτη ποτέ στη βασική συσκευή. Τον τοποθετείτε πάντοτε πλήρως συναρμολογημένο.

Τοποθετείτε/αφαιρείτε τον κόφτη γενικής χρήσης μόνο με ακινητοποιημένη την κίνηση ή με βγαλμένο το φινι από την πρίζα.

Λειτουργείτε τον κόφτη γενικής χρήσης μόνο στη θέση λειτουργίας που δείχνεται.

Μη βάζετε τα χέρια σας μέσα στο χωνί πλήρωσης ή στο άνοιγμα εξόδου, για το κατόπιν σπρώξιμο χρησιμοποιείτε τον πιεστή. Κίνδυνος τραυματισμού από τους κοφτερούς δίσκους κοπής! Πιάνετε τους δίσκους κοπής μόνο στην άκρη.

Κρατάτε τα παιδιά μακριά από τη συσκευή.

Με μια ματιά

Παρακαλείσθε ν' ανοίξετε τις σελίδες με τις εικόνες

Εικόνα Α

- a Πιεστής (μικρός)
- b Πιεστής (μεγάλος)
- c Πάνω μέρος περιβλήματος
- d Δίσκος κοπής δύο πλευρών (χοντρό/ψιλό κόψιμο)
- e Δίσκος τριψίματος δύο πλευρών (χοντρό/ψιλό τρίψιμο)
- f Δίσκος τριψίματος (μέτριο τρίψιμο)
- g Πτερύγιο κένωσης
- h Μοχλός κίνησης
- i Κάτω μέρος περιβλήματος με άξονα κίνησης

Ειδικά εξαρτήματα (διατίθενται στα ειδικά καταστήματα)

- j Δίσκος Julienne
- k Δίσκος χοντρού τριψίματος
- l Δίσκος για πατάτες τηγανητές

Χειρισμός



Σημαντική υπόδειξη

Η συσκευή μπορεί να λειτουργήσει με τον κόφτη χωρίς μπόλ μόνο, όταν έχει τοποθετηθεί το προστατευτικό καπάκι επάνω στην κίνηση μίξερ.

- Πριν από την πρώτη χρήση καθαρίζετε τα εξαρτήματα, βλ. "Καθαρισμός και φροντίδα".

Συναρμολόγηση του κόφτη χωρίς μπόλ

Εικόνα Β

- Τοποθετήστε το πτερύγιο κένωσης επάνω στο κόμπλερ (προσέξτε τις ραβδώσεις).
- Τοποθετήστε και τα δύο στο κάτω μέρος του περιβλήματος.
- Βάλτε τον απαιτούμενο δίσκο κοπής επάνω στο κόμπλερ, γυρίζοντας τη σωστή πλευρά προς τα πάνω. **Πιάνετε τους δίσκους προσεκτικά στην άκρη!**
- Τοποθετήστε από πάνω το πάνω μέρος του περιβλήματος. Κλείστε τον σύρτη στερέωσης μέχρι να κουμπώσει.
- Βάλτε τον πιεστή μέσα στο στόμιο πλήρωσης.
- Τοποθετήστε τον κόφτη από πάνω και στρέψτε τον στην αντίθετη φορά των δεικτών του ρολογιού μέχρι το τέρμα (κούμπωμα μπαγιονέτ).



Σημαντική υπόδειξη

Στους δίσκους δύο πλευρών μπορείτε να χρησιμοποιήσετε και τις δύο πλευρές. Σε άλλους δίσκους πρέπει να βρίσκεται πάντοτε η πλευρά με το διακριτικό από πάνω.

Εργασία με τη συσκευή

Εικόνα Α



Κίνδυνος τραυματισμού από τους κοφτερούς δίσκους κοπής

Μη βάζετε τα χέρια σας μέσα στο χωνί πλήρωσης ή στο άνοιγμα εξόδου, για το κατόπιν σπρώξιμο χρησιμοποιείτε τον πιεστή. Αλλάζετε τα εργαλεία μόνον, όταν η κίνηση είναι ακινητοποιημένη.

Δίσκος κοπής δύο πλευρών – χοντρό/ψιλό κόψιμο

για το κόψιμο φρούτων και λαχανικών.

Επεξεργασία στη βαθμίδα 3.

Σημαντική υπόδειξη:

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

Δίσκος τριψίματος δύο πλευρών – χοντρό/ψιλό τρίψιμο

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

Επεξεργασία στη βαθμίδα 3 ή 4.

Σημαντική υπόδειξη:

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

Δίσκος τριψίματος – μέτριο τρίψιμο

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

Επεξεργασία στη βαθμίδα 4.

Σημαντική υπόδειξη:

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

- Βάλτε κατάλληλο δοχείο κάτω από το άνοιγμα εξόδου.
- Βάζετε τα αγαθά για κόψιμο ή τρίψιμο μέσα στο χωνί πλήρωσης. Για το κατόπιν σπρώξιμο χρησιμοποιείτε τον πιεστή. Χρησιμοποιείτε τον μικρό πιεστή για καρότα ή παρόμοια.
- Ρυθμίστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στη βασική συσκευή στην επιθυμητή βαθμίδα.



Προσοχή!

Αποφεύγετε τη συσσώρευση των αγαθών κοπής στο άνοιγμα εξόδου.

Συμβουλή:

Για ομοιόμορφο κόψιμο των αγαθών δουλεύετε τα λεπτά αγαθά σε δεματάκια.

Υπόδειξη:

Σε περίπτωση που μαγκώσουν τα επεξεργαζόμενα τρόφιμα μέσα στον κόφτη, θέτετε την κουζινομηχανή εκτός λειτουργίας και βγάξετε το φιν από την πρίζα. Περιμένετε να ακινητοποιηθεί η κίνηση. Αφαιρέστε το πάνω μέρος του περιβλήματος του κόφτη και αδειάστε το χωνί πλήρωσης.

Μετά την εργασία

- Θέτετε τη συσκευή με τον περιστρεφόμενο διακόπτη εκτός λειτουργίας.
- Στρέψτε τον κόφτη στη φορά των δεικτών του ρολογιού και αφαιρέστε τον.
- Ανοίξτε τον σύρτη στερέωσης και αφαιρέστε το πάνω μέρος του περιβλήματος.
- Αφαιρέστε τον δίσκο.
- Βγάλτε το πτερύγιο κένωσης.
- Καθαρίστε τα μέρη.

Καθαρισμός και φροντίδα



Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας

Πριν από όλες τις εργασίες στη συσκευή τραβάτε το φις από την πρίζα.



Προσοχή:

Μη χρησιμοποιείτε μέσα καθαρισμού που χαράζουν. Οι επιφάνειες μπορούν να υποστούν φθορές.

Όλα τα πλαστικά μέρη πλένονται στο πλυντήριο πιάτων. Προσέχετε να μη μαγκώσουν τα πλαστικά μέρη μέσα στο πλυντήριο πιάτων, διότι είναι δυνατόν να παραμορφωθούν.

Το αλουμίνιο έχει την τάση να υφίσταται χρωματικές αλλοιώσεις κατά το πλύσιμο. Για τον λόγο αυτό πλένετε τα αλουμινένια μέρη μόνο στο χέρι και τα στεγνώνετε αμέσως.

Το κόμπλερ μπορεί να αφαιρεθεί από το πτερύγιο κένωσης.

Συμβουλή:

Για την απομάκρυνση της κόκκινης χρώσης κατά την επεξεργασία π.χ. καρότων βρέξτε ένα πανί με λίγο λάδι φαγητού και τρίψτε μ' αυτό τον κόφτη (όχι του δίσκου κοπής). Πλύνετε κατόπιν τον κόφτη.

Ειδικά εξαρτήματα

(διατίθενται στα ειδικά καταστήματα)

Για τη χρήση προσέξτε όλες τις υποδείξεις στο κεφάλαιο "Χειρισμός"!

Δίσκος για πατάτες τηγαντές

για το κόψιμο ωμής πατάτας.



Προσοχή:

Τα μαχαίρια πρέπει μετά την τοποθέτηση να δείχνουν προς τα πάνω. Προσέξτε το σημάδι πάνω στον δίσκο. Συμπληρώνετε τα αγαθά για κόψιμο μόνον, όταν έχει ακινητοποιηθεί η κίνηση.

- Βάλτε τις πατάτες στο χωνί πλήρωσης.
- Ρυθμίστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο 3.
- Σπρώχνετε κατόπιν τις πατάτες με τον πιεστή.

Δίσκος Julienne

για το κόψιμο λαχανικών, πατάτας, καρότων, σελινόριζας ή σκληρών φρούτων σε μακριές, λεπτές λωρίδες.



Προσοχή:

Τα μαχαίρια πρέπει μετά την τοποθέτηση να δείχνουν προς τα πάνω. Προσέξτε το σημάδι πάνω στον δίσκο. Συμπληρώνετε τα αγαθά για κόψιμο μόνον, όταν έχει ακινητοποιηθεί η κίνηση.

- Βάλτε τα αγαθά για κόψιμο στο χωνί πλήρωσης.
- Ρυθμίστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο 4.
- Σπρώχνετε κατόπιν με τον πιεστή.

Τηρούμε το δικαίωμα αλλαγών.

Ana cihazın kullanma talimatlarına kesinlikle dikkat ediniz!

Bu cihaz sadece evde işlenmesi normal olan miktarlar için tasarlanmıştır ve ticari kullanım için uygun değildir.

Bu aksesuar, MUM6N.. mutfak robotu için kullanılabilir. Burada tarif edilen özel aksesuarlar ilgili satıcılar üzerinden tedarik edilebilir.

Güvenlik bilgileri

Doğrayıcıyı sadece komple monte edilmiş şekilde kullanınız.

Doğrayıcıyı kesinlikle ana cihaz üzerinde monte etmeyiniz. Daima tamamen monte ettikten sonra ana cihaza takınız.

Doğrayıcıyı sadece tahrik sistemi (motor) dururken ve elektrik fişi çekilip prizden çıkarılmışken ana cihaza takınız/çıkarınız.

Doğrayıcıyı sadece gösterilen işletme pozisyonunda çalıştırınız.

Malzeme doldurma ağzına veya işlenmiş malzemenin çıkışına elinizi sokmayınız, malzeme ilave etmek için veya içeri itmek için tıkaçı kullanınız. Keskin doğrama disklerinden kaynaklanan yaralanma tehlikesi söz konusudur! Doğrama disklerini sadece kenardan tutunuz.

Çocukları cihazdan uzak tutunuz.

Genel bakış

Lütfen resimli sayfaları açınız

Resim A

- a Tıkaç (küçük)
- b Tıkaç (büyük)
- c Gövde üst kısmı
- d Çevrilebilen kesme diski (kalın/ince)
- e Çevrilebilen raspalama diski (kaba/ince)
- f Rendeleme diski (orta incelikte)
- g Boşaltma kanadı
- h Kavrama parçası
- i Gövde alt kısmı ve tahrik mili

Özel aksesuar

(Yetkili satıcılarda bulabilirsiniz)

- j Julienne diski
- k Rendeleme diski, kaba
- l Patates kızartması diski

Kullanılması



Önemli not

Cihaz doğrayıcı ile ancak, koruyucu kapak mikser tahriği üzerine takılmışsa çalıştırılabilir.

- Aksesuarlar, ilk kez kullanılmadan önce iyice yıkanıp temizlenmelidir, bakınız "Temizlenmesi ve bakımı".

Doğrayıcının monte edilmesi

Resim B

- Boşaltma kanadını kavrama ünitesinin üzerine takınız (dilimlere dikkat ediniz).
- İkisini birlikte gövdenin alt kısmına takınız.
- Gerekli doğrama diskini kavrama ünitesinin üzerine yerleştiriniz; bu esnada doğru yüzü yukarıya doğru çeviriniz. **Diskleri dikkatlice kenardan tutunuz!**
- Gövde üst kısmını takınız. Sabitleme sürgüsünü yerine oturuncaya kadar kapatınız.
- Tıkaçı et doldurma ağzına takınız.
- Doğrayıcıyı takınız ve sonuna kadar, saatin çalışma yönünün tersine doğru çeviriniz (bayonet kilit).



Önemli not

Çevrilebilen disklerin her iki yüzü de kullanılabilir. Tüm diğer disklerde, daima işaretli taraf yukarıda olmalıdır.

Cihazın kullanılması

Resim A



Keskin doğrama disklerinden kaynaklanan yaralanma tehlikesi söz konusudur

Malzeme doldurma ağzına veya işlenmiş malzemenin çıkışına elinizi sokmayınız, malzeme ilave etmek için veya içeri itmek için tıkaçı kullanınız. Cihaza takılan aletleri sadece cihazın tahrik sistemi (motor) dururken değiştiriniz.

Çevrilebilen kesme diski – kalın/ince

Meyve ve sebze kesmek için kullanılır.
İşleme 3. kademede yapılmalıdır.

Önemli bilgi:

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

Çevrilebilen raspalama diski – kaba/ince

Sebze, meyve ve sert peynir (örn. parmican) hariç diğer peynirleri rasplamak için kullanılır.

İşleme 3. veya 4. kademede yapılmalıdır.

Önemli bilgi:

Çevrilebilen raspalama diski, fındık türlerini rasplamak için uygun değildir. Yumuşak peyniri sadece kaba taraf ile (4. kade-mede) raspalayınız.

Rendeleme diski – orta incelikte

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

İşleme 4. kademede yapılmalıdır.

Önemli bilgi:

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

- Çıkış deliği altına uygun bir kap koyunuz.
- Kesilecek veya raspalanacak besini doldurma ağzından doldurunuz. İlave etmek veya bastırmak için tıkaç kullanınız. Küçük tıkaç havuç ve benzeri besinler için kullanınız.
- Cihazın döner şalterini istediğiniz kademeye ayarlayınız.



Dikkat!

Kesilen besinin çıkış deliğinde yığılmasını önleyiniz.

Yararlı bilgi:

Kesilen besinin muntazam ve ince olması için, demetler şeklinde işleyiniz.

Bilgi:

İşlenecek besinler doğrayıcı içinde sıkışık kalacak olursa, mutfak robotunu kapatınız ve elektrik fişini çekip prizden çıkarınız. Tahrik sisteminin (motorun) durmasını bekleyiniz. Doğrayıcının üst kısmını çıkarınız ve doldurma ağzını boşaltınız.

İşiniz sona erdikten sonra

- Cihazı döner şalter üzerinden kapatınız.
- Doğrayıcıyı saatin çalışma yönünde çeviriniz ve cihazdan çıkarınız.
- Sabitleme sürgüsünü açınız ve gövdenin üst kısmını çıkarınız.
- Diski çıkarınız.
- Boialtma kanatlarını çıkarınız.
- Parçaları temizleyiniz.

Cihazın temizlenmesi ve bakımı



Cereyan çarpma tehlikesi

Cihazda yapılacak her türlü çalışmadan önce, elektrik fişini çekip prizden çıkarınız.



Dikkat:

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

Tüm plastik parçalar bulaşık makinesinde yıkanabilir. Plastik parçaları bulaşık makinesine yerleştirirken, sıkıştırılmamasına dikkat ediniz, aksi halde yıkama işlemi esnasında kalıcı deformasyonlar söz konusu olabilir!

Alüminyum, yıkandığı zaman renk alma veya renginde değişiklik olma eğilimi gösterir. Bu nedenle, alüminyum parçaları elden yıkayınız ve derhal kurulayınız.

Kavrayıcı, boşaltma kanatlarından çıkarılabilir.

Yararlı bilgi:

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

Özel aksesuar

(Yetkili satıcılarda bulabilirsiniz)

Kullanırken, "Kullanılması" bölümündeki bilgilere dikkat ediniz!

Patates kızartması diski

Çiğ patates kesmek için kullanılır.

**Dikkat:**

Bıçaklar, yerine takıldıktan sonra yukarı doğru bakmalıdır. Disk üzerindeki işarete dikkat ediniz. Kesilecek besinleri sadece tahrik sistemi duruyorken ilave ediniz.

- Patatesleri doldurma ağzından doldurunuz.
- Döner şalteri 3 kademesine ayarlayınız.
- Patatesleri tıkaç ile içeri iteleyiniz.

Julienne diski

Sebze, patates, kereviz veya sert meyveleri uzun ince dilimler halinde kesmek için kullanılır.

**Dikkat:**

Bıçaklar, yerine takıldıktan sonra yukarı doğru bakmalıdır. Disk üzerindeki işarete dikkat ediniz. Kesilecek besinleri sadece tahrik sistemi duruyorken ilave ediniz.

- Kesilecek besinleri doldurma ağzından doldurunuz.
- Döner şalteri 4 kademesine ayarlayınız.
- Besinleri tıkaç ile içeri iteleyiniz.

Değişiklikler olabilir.

Należy bezwzględnie przestrzegać wskazówek podanych w instrukcji użytkowania i obsługi urządzenia podstawowego!

Urządzenie skonstruowano z przeznaczeniem do obróbki ilości typowych dla gospodarstwa domowego, a nie do użytku profesjonalnego.

Przystawka przeznaczona jest do robota kuchennego MUM6N... Opisane wyposażenie dodatkowe można nabyć w sklepach specjalistycznych.

Wskazówki bezpieczeństwa

Rozdrabniacz można używać tylko kompletnie zmontowany.

Nie wolno montować rozdrabniacza na korpusie urządzenia. Na korpus urządzenia zakładać tylko całkowicie zmontowany rozdrabniacz.

Rozdrabniacz zakładać/zdejmować tylko wtedy, jeżeli urządzenie jest wyłączone, a napęd nieruchomy.

Rozdrabniacz eksploatować tylko w podanej pozycji roboczej.

Podczas pracy urządzenia nie wkładać rąk do otworu wrypowego ani otworu wylotowego, a do popychania produktów używać tylko popychacza. Niebezpieczeństwo zranienia ostrymi tarczami rozdrabniającymi! Tarcze rozdrabniacza chwycić ostrożnie tylko za brzeg.

Urządzenie należy chronić przed dziećmi.

Opis urządzenia

Proszę otworzyć składane kartki z rysunkami

Rysunek A

- a Popychacz (mały)
- b Popychacz (duży)
- c Górna część obudowy
- d Dwustronna tarcza do krojenia na plasterki - grubo/cienko
- e Dwustronna tarcza do tarcia na wiórki - grubo/drobno
- f Tarcza do tarcia (średnio)
- g Skrzydełka wygarniające
- h Zabierak
- i Dolna część obudowy z wałkiem napędowym

Wyposażenie dodatkowe (do nabycia w sklepach specjalistycznych)

- j Tarcza Julienne
- k Tarcza do tarcia – grubo
- l Tarcza do frytek

Obsługa



Ważna wskazówka

Urządzenie podstawowe można eksploatować z rozdrabniaczem tylko wtedy, jeżeli na napędzie miksera nałożona jest pokrywa ochronna.

- Przed pierwszym zastosowaniem dokładnie wymyć wyposażenie, patrz rozdział „Czyszczenie i pielęgnacja”.

Montaż rozdrabniacza

Rysunek B

- Skrzydełka wygarniające nałożyć na zabierak (zwrócić uwagę na żeberka).
- Oba elementy włożyć do dolnej części obudowy.
- Odpowiednią tarczę rozdrabniającą nałożyć na zabierak, zwrócić uwagę aby właściwa strona zwrócona była do góry. **Tarcze rozdrabniacza chwycić ostrożnie tylko za brzeg!**
- Nałożyć górną część obudowy. Blokadę mocującą zamknąć, aż do zatrasku.
- Popychacz włożyć do otworu wrypowego.
- Nałożyć rozdrabniacz na korpus maszyny i przekręcić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż do oporu (zamek bagnetowy).



Ważna wskazówka

Tarcze dwustronne można zakładać i używać na obu stronach. Przy każdej innej tarczy oznaczona strona musi być skierowana zawsze do góry.

Użytkowanie urządzenia

Rysunek A



Niebezpieczeństwo zranienia ostrymi tarczami rozdrabniającymi.

Podczas pracy urządzenia nie wkładać rąk do otworu wrypowego ani otworu wylotowego, a do popychania produktów używać tylko popychacza. Narzędzia wymieniać tylko wtedy, jeżeli napęd jest wyłączony i nieruchomy.

Dwustronna tarcza do krojenia na plasterki – grubo/cienko

do cięcia na plasterki owoców i warzyw.

Obrabiać na zakresie 3.

Ważna wskazówka:

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

Dwustronna tarcza do tarcia na wiórki – grubo/drobno

do tarcia na wiórki warzyw, owoców i sera z wyjątkiem twardego sera (np. parmezanu).

Obrabiać na zakresie 3 lub 4.

Ważna wskazówka:

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

Tarcza do tarcia – średnio

do tarcia surowych ziemniaków, twardego sera (np. parmezan), oziębionej czekolady i orzechów.

Obrabiać na zakresie 4.

Ważna wskazówka:

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

- Pod otwór wylotowy rozdrabniacza postawić odpowiednie naczynie.
- Produkty przeznaczone do krojenia lub tarcia wkładać do otworu wrypowego. Do popychania produktów używać popychacza. Marchewki i podobne produkty popychać małym popychaczem.
- Pokrętko wyłącznika urządzenia nastawić na odpowiedni zakres.



Uwaga!

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

Wskazówka:

Cienkie produkty ciąć w wiążkach, wtedy otrzymamy równomierne rozdrobnienie.

Wskazówka:

Jeżeli włożone produkty zablokują się w rozdrabniaczu, należy wyłączyć robot kuchenny i wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego. Odczekać do zatrzymania napędu. Zdjąć górną część obudowy rozdrabniacza i opróżnić otwór wrypowy.

Po pracy

- Urządzenie wyłączyć pokrętkiem wyłącznika.
- Rozdrabniacz przekręcić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara i zdjąć.
- Otworzyć blokadę mocującą i zdjąć górną część obudowy.
- Zdjąć tarczę.
- Zdjąć skrzydełka wygarniające.
- Wymyć poszczególne części.

Czyszczenie i pielęgnacja



Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym

Przed przystąpieniem do wszelkich prac przy urządzeniu należy wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.



Ostrożnie!

Nie stosować żadnych ostrych ani szorujących środków czyszczących. Powierzchnia urządzenia może ulec uszkodzeniu.

Wszystkie części z tworzywa sztucznego można myć w zmywarce do naczyń. Zwrócić uwagę, aby części z tworzywa sztucznego nie zostały zablokowane w zmywarce, ponieważ mogą ulec deformacji.

Aluminium ulega przebarwieniom na skutek mycia. Dlatego aluminiowe części należy wymyć ręcznie i natychmiast wysuszyć.

Zabierak można zdjąć ze skrzydełek wygarniających.

Wskazówka:

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

Wyposażenie dodatkowe

(do nabycia w sklepach specjalistycznych)

Przy zastosowaniu przestrzegać wskazówek podanych w rozdziale „Obsługa“!

Tarcza do frytek

do cięcia surowych ziemniaków.



Ostrożnie!

Po założeniu tarczy noże muszą być zwrócone do góry. Zwracać uwagę na oznaczenie na tarczy. Produkty przeznaczone do rozdrobnienia wkładać tylko przy wyłączonym napędzie.

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

Tarcza Julienne

do cięcia warzyw, ziemniaków, marchewki, selera i twardych owoców na długie, cienkie paseczki.



Ostrożnie!

Po założeniu tarczy noże muszą być zwrócone do góry. Zwracać uwagę na oznaczenie na tarczy. Produkty przeznaczone do rozdrobnienia wkładać tylko przy wyłączonym napędzie.

- Produkty przeznaczone do rozdrobnienia włożyć do otworu wyspowego.
- Pokrętko wyłącznika nastawić na zakres 4.
- Produkty popychać popychaczem.

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian.

Feltétlenül vegye figyelembe az alapkészülék használati utasítását!

A készülék háztartási mennyiségek feldolgozására készült és nem ipari alkalmazásokra.

A tartozék a MUM6N.. konyhai géphez alkalmas. A leírt kiegészítő tartozékok a szakkereskedésekben kaphatók.

Biztonsági útmutató

A szeletelőt csak teljesen összeszerelt állapotban használja.

A szeletelőt soha ne szerelje össze az alapkészüléken. Mindig teljesen összeszerelt állapotban helyezze fel.

A szeletelőt csakis álló meghajtónál, kihúzott hálózati csatlakozódugónál szabad feltenni, illetve levenni.

A szeletelőt csak a bemutatott üzemeltetési helyzetben szabad működtetni.

Ne nyúljon a betöltőnyílásba vagy a kiömlőnyílásba, utántöltéshoz használja a tömőeszközt.

Sérülésveszély az éles aprítólemez miatt. Az aprítótárcsát csak a szélén fogja meg.

Ne engedjen gyerekeket a készülék közelébe.

A készülék részei

Kérjük, hogy hajtsa ki a képes oldalt

A ábra

- a Tömőeszköz (kicsi)
- b Tömőeszköz (nagy)
- c A készülékház felső része
- d Forgó-vágótárcsa (vastag/vékony)
- e Forgó-öröltárcsa (durva/finom)
- f Örlőtárcsa (közepes finomságú)
- g Kotrókar
- h Menesztő
- i A készülékház alsó része meghajtótengellyel

Különleges tartozék (szakkereskedésben kapható)

- j Julienne-szeletelőkorong
- k Reszelőkorong, durva
- l Hasábburgonya-szeletelő korong

A készülék kezelése



Fontos tudnivaló

A készülék csak akkor működtethető a szeletelővel, ha a védőfedél rajta van a turmixgép hajtóművén.

- Az első használat előtt a tartozékokat alaposan tisztítsa meg, lásd a „Tisztítás és ápolás” fejezetet.

A szeletelő összeszerelése

B ábra

- Tegye a kotrókart a tokmányra (Ügyeljen a bordázatra).
- Mindkettőt helyezze be a készülékház alsó részébe.
- A kívánt aprítótárcsát fektesse a tokmányra úgy, hogy a megfelelő oldala nézzen felfelé. A tárcsákat óvatosan, a szélüknél fogja meg!
- Helyezze fel a készülékház felső részét. A biztonsági reteszelt zárja be bekattanásig.
- Tegye a tömőeszközt a betöltőnyílásba.
- Helyezze fel a szeletelőt, és az óramutató járásával ellentétes irányban forgassa el ütközésig (bajonettzár).



Fontos tudnivaló

Forgótárcsák esetén mindkét oldalt használhatja. Minden más tárcsatípusnál mindig a megjelölt oldalnak kell felfelé lennie.

Munkavégzés a géppel

A ábra



Sérülésveszély az éles aprítólemez miatt

Ne nyúljon a betöltőnyílásba vagy a kiömlőnyílásba, utántöltéshoz használja a tömőeszközt. Szerszámot csak leállított hajtóműnél cseréljen.

Forgó-vágótárcsa – vastag/vékony

gyümölcs és zöldség szeleteléséhez.

Feldolgozás 3. fokozaton.

Fontos tudnivaló:

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

Forgó-örlőtárcsa – durva/finom

gyümölcs, zöldség és sajt, kivéve kemény sajt (pl. parmezán) reszeléséhez.

Feldolgozás 3. vagy 4. fokozaton.

Fontos tudnivaló:

A forgó-örlőtárcsa nem alkalmas dió reszeléséhez. Puha sajtot csak a durva oldalával (4. fokozaton) reszeljen.

Örlőtárcsa – közepes finomságú

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

Feldolgozás 4. fokozaton.

Fontos tudnivaló:

A reszelőkorong nem alkalmas puha és szeletelhető sajt reszeléséhez.

- Állítson a kiömlőnyílás alá egy alkalmas tartóedényt.
- Adagolja be a felvágandó vagy reszelendő élelmiszert a betöltőnyílásba. Utántöléshez használja a tömőeszközt. A kis tömőeszközt répa vagy hasonlók betolásához használja.
- Az alapkészüleken lévő forgókapcsolót állítsa a kívánt fokozatra.



Figyelem!

Kerülje el a szeletelni kívánt élelmiszerek feltörődését a kiömlőnyílásnál.

Hasznos tanácsok:

Egyenletes vágáshoz a vékony vágóvalót kötegenként dolgozza fel.

Megjegyzés:

Ha beragadnának feldolgozandó élelmiszerek a szeletelőbe, kapcsolja ki a konyhai gépet, és húzza ki a hálózati csatlakozódugót. Várja meg, míg a hajtómű megáll. Vegye le szeletelő felső készülékházát, és ürítse ki a betöltőnyílást.

A munka befejezése után

- A készüléket kapcsolja ki a forgókapcsolóval.
- A szeletelőt csavarja az óramutató járásával megegyező irányba, és vegye le.
- Nyissa ki a biztonsági reteszelt és vegye le a felső készülékházat.
- Vegye ki a tárcsát.
- Vegye le a kaparókart.
- Tisztítsa meg az alkatrészeket.

Tisztítás és ápolás



Áramütésveszély

Mielőtt bármilyen műveletet végez a készüléken, húzza ki a hálózat csatlakozót!



Vigyázat!

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

Minden műanyag alkatrész tisztítható mosogatógépben. A műanyag alkatrészeket a mosogatógépben ne szorítsa be, mert deformálódhatnak.

Az alumínium mosásnál elszíneződhet. Ezért az alumíniumból készült alkatrészeket csak kézzel öblítse el és azonnal szárítsa meg.

A tokmány levehető a kaparókarról.

Hasznos tanácsok:

A pl. sárgarépa feldolgozása után visszamaradó pirosan elszíneződés eltávolításához öntsön egy kis étolajat egy törülőhára, és azzal dörzsölje át a szeletelőt (az aprítótárcsát ne). Ezután mossa el a szeletelőt.

Különleges tartozék

(szakkereskedésben kapható)

Használat közben tartsa be a „Kezelés” fejezet útmutatásait!

Hasábburgonya-szeletelő korong

nyers burgonya szeleteléséhez.



Vigyázat!

Feltett állapotban a késeknek felfelé kell mutatniuk! Vegye figyelembe a tárcsákon található jelöléseket. A szeletelendő élelmiszert csak leállított hajtóműnél szabad utántölteni.

- Tegye be a burgonyát a betöltőnyílásba.
- Állítsa a forgókapcsolót a 3. fokozatra.
- A burgonyát tolja be a betöltőnyílás tömörűdjével.

Julienne-szeletelőkorong

zöldség, burgonya, sárgarépa, zeller vagy szilárd gyümölcs hosszú, keskeny csíkokra történő szeleteléséhez.



Vigyázat!

Feltett állapotban a késeknek felfelé kell mutatniuk! Vegye figyelembe a tárcsákon található jelöléseket. A szeletelendő élelmiszert csak leállított hajtóműnél szabad utántölteni.

- Tegye be a szeletelendő élelmiszert a betöltőnyílásba.
- Állítsa a forgókapcsolót a 4. fokozatra.
- Tolja be a betöltőnyílás dugójával.

A módosítás jogát fenntartjuk.

Задължително спазвайте указанията от упътването за експлоатация на основния уред!

Този уред е предназначен за обработване на обичайните количества продукти за едно домакинство, а не за производствени цели.

Принадлежностите са предназначени за кухненски робот MUM6N... Описаните принадлежности могат да се намерят в търговската мрежа.

Указания за безопасност

Използвайте приставката за рязане само в напълно сглобено състояние.

Никога не сглобявайте приставката за рязане върху основния уред. Винаги я поставяйте напълно сглобена. Поставяйте/сваляйте приставката за рязане само при пълен покой на предавката и изключен от контакта щепсел.

Работете с приставката за рязане само в показаното работно положение. Не бъркайте в отвора за сипване и в отвора, от който излизат продуктите, за придобиване използвайте крайника за придобиване. Опасност от нараняване с острите режещи шайби. Хващайте дисковете за рязане само за външния ръб. Пазете уреда далеч от деца!

Преглед

Молим, отворете страниците със схемите

Фиг. А

- a Крайник за придобиване (малък)
- b Крайник за придобиване (голям)
- c Горна част на корпуса
- d Двустранен диск за рязане (дебело/тънко)
- e Двустранен диск за стъргане (едро/фино)
- f Шайба за стъргане (средно дебело)
- g Перка
- h Превключваща вилка
- i Долна част на корпуса със задвижващ вал

Допълнително оборудване (могат да се намерят в търговската мрежа)

- j Диск за жулиен
- k Диск за стъргане на едро
- l Диск за помс (пържени картофи)

Работа с уреда



Важно указание

Уредът може да се използва с приставката за рязане, само когато е поставена предпазната капачка на миксера.

- Преди първата употреба основно почистете принадлежностите, виж «Почистване и поддръжка».

Сглобяване на приставката за рязане

Фиг. В

- Поставете перката върху захващия елемент (съобразете се с ребрата).
- Поставете и двете върху долната част на корпуса.
- Поставете необходимия диск върху захващия елемент, като страната, която ще използвате, е обърната нагоре. **Хващайте дисковете внимателно за външния ръб!**
- Поставете горната част на корпуса. Затворете застопоряващия пръстен плътно докрай.
- Поставете крайника за придобиване в съда за сипване.
- Поставете приставката за рязане и завъртете в посока, обратна на часовниковата стрелка, до ограничителя (байонетна връзка).



Важно указание

При двустранните дискове могат да се използват и двете страни. При всички останали дискове обозначената страна трябва да бъде обърната нагоре.

Работа с уреда

Фиг. А



Опасност от нараняване с острите режещи шайби

Не бъркайте в отвора за сипване и в отвора, от който излизат продуктите, за прибутване използвайте накрайника за прибутване. Сменяйте инструментите само при пълен покой на предавката.

Двустраниен диск за рязане – дебело/тънко

за рязане на плодове и зеленчуци
Обработване на степен 3.

Важно указание:

Двустраниният диск за рязане не е подходящ за рязане на твърди сирена, хляб, хлебчета и шоколад. Варените картофи режете само студени.

Двустраниен диск за стъргане – едро/фино

За стъргане на зеленчуци, плодове и сирене, освен твърди сирена (например пармезан).

Обработване на степен 3 или 4.

Важно указание:

Двустраниният диск за стъргане не е подходящ за стъргане на орехи. Меко сирене стържете само с по-едрата страна (на степен 4).

Шайба за стъргане – средно дебело

За стъргане на сурови картофи, твърди сирена (например пармезан), охладен шоколад и орехи.

Обработване на степен 4.

Важно указание:

Дискът за стъргане не е подходящ за стъргане на меко сирене и прясно сирене.

- Под отвора, от който излизат готовите продукти, поставете подходящ съд.

- Поставете продуктите, които ще стържете или режете, в отвора за сипване на продукти. За прибутване използвайте накрайника за прибутване. Малкият накрайник за прибутване използвайте за моркови или други подобни продукти.
- Поставете въртящия шалтер на основния уред на желаната степен.



Внимание!

Не допускайте натрупване на нарязаните продукти под отвора, от който излизат готовите продукти.

Съвет:

За да получите равномерно нарязани продукти, обработвайте тънките продукти на снопчета.

Указание:

Ако обработваните продукти залепнат в приставката за рязане, изключете кухненския робот и извадете шепсела от контакта. Изчакайте предавката да спре напълно. Свалете горната част на корпуса на приставката за рязане и изпразнете отвора за сипване на продукти.

След приключване на работа

- Изключете уреда от ключа за степените.
- Завъртете приставката за рязане в посока на часовниковата стрелка и я свалете.
- Отворете застопоряващия пръстен и свалете горната част на корпуса.
- Свалете диска.
- Свалете перката.
- Почистете частите.

Почистване и поддържане



Опасност от токов удар

Преди да предприемате работи по уреда, изтеглете щепсела от контакта.



Внимание!

Не използвайте абразивни почистващи препарати. Повърхностите могат да бъдат наранени.

Всички пластмасови части могат да се мият в миялна машина. Не заклещвайте пластмасовите части в миялната машина, защото могат да се деформират.

При миене алуминият може да промени цвета си. Затова измивайте алуминиевите части само на ръка и веднага ги подсушавайте.

Захващащият елемент може да се сваля от перката.

Съвет:

За отстраняване на оцветяването в червено, например след обработване на моркови, сипете малко олио върху кърпа и с нея избършете приставката за рязане (не дисковете за рязане). След това измийте приставката за рязане.

Допълнително оборудване

(могат да се намерят в търговската мрежа)

При използването спазвайте указанията в раздел «Обслужване»!

Диск за помс (пържени картофи)

За рязане на сурови картофи.



Внимание!

След поставяне ножовете трябва да сочат нагоре. Спазвайте маркировката на дисковете. Слагайте продукти за рязане само при пълен покой на предавката.

- Поставете картофите в отвора за продукти.
- Поставете въртящия шалтер на степен 3.
- Прибутвайте картофите с накрайника за прибутване.

Диск за жулиен

За рязане на зеленчуци, картофи, моркови, целина или твърди плодове на дълги, тънки ленти.



Внимание!

След поставяне ножовете трябва да сочат нагоре. Спазвайте маркировката на дисковете. Слагайте продукти за рязане само при пълен покой на предавката.

- Поставете продуктите в отвора за сипване на продукти.
- Поставете въртящия шалтер на степен 4.
- Прибутвайте с накрайника за прибутване.

Запазваме си правото на промени.

Непрерывно выполняйте указания, приведенные в инструкции по эксплуатации основного блока кухонного комбайна!

Этот прибор рассчитан на переработку такого количества продуктов, которое характерно для домашнего хозяйства, и не предназначен для промышленного использования.

Эта принадлежность пригодна для использования в комплекте с кухонным комбайном MUM6N... Приведенные в инструкции специальные принадлежности можно приобрести в специализированных магазинах.

Указания по безопасности

Шинковку непрерывного действия можно использовать только в полностью собранном виде.

Шинковку непрерывного действия никогда нельзя собирать на основном блоке кухонного комбайна. Устанавливать на комбайн можно только полностью собранную шинковку.

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

Шинковкой непрерывного действия можно пользоваться лишь в случае, если она находится в изображенном на рисунке рабочем положении.

Нельзя опускать руку в загрузочный ствол или выходное отверстие, для подталкивания продуктов следует пользоваться толкателем. Опасность травмирования об острые диски-измельчители! Диски-измельчители можно брать только за края.

Не подпускайте детей близко к бытовому прибору.

Комплектный обзор

Откройте, пожалуйста, страницы с рисунками

Рисунок А

- a Толкатель (маленький)
- b Толкатель (большой)
- c Верхняя часть корпуса
- d Поворотный диск-резка (для нарезания продуктов на толстые/тонкие ломтики)
- e Поворотный диск-шинковка (с большими/маленькими отверстиями)
- f Терочный диск (с отверстиями средней величины)
- g Лопастной очиститель
- h Захват
- i Нижняя часть корпуса с приводным валом

Специальные принадлежности (имеются в специализированных магазинах)

- j Диск для нарезания овощей для супа жульен
- k Терочный диск с большими отверстиями
- l Диск для нарезания картофеля фри

Эксплуатация

i	Важная информация Кухонный комбайн с установленной шинковкой непрерывного действия можно ввести в эксплуатацию лишь после того, как привод миксера был закрыт защитной крышкой.
----------	---

- Перед первым использованием принадлежности следует тщательно почистить, как указано в разделе «Чистка и уход».

Сборка шинковки непрерывного действия

Рисунок В

- Установите лопастной очиститель на захват (проследите, чтобы выступы захвата вошли в пазы очистителя).
- Вставьте обе детали в нижнюю часть корпуса.
- Положите на захват необходимый Вам диск-измельчитель, повернув его правильной стороной вверх.
Осторожно берите диски за края!
- Установите на место верхнюю часть корпуса. Поверните крепежные задвижки таким образом, чтобы они зафиксировались.
- Вставьте толкатель в загрузочный ствол.
- Установите шинковку непрерывного действия на кухонный комбайн и поверните ее против часовой стрелки до упора (фиксация выполняется с помощью штыкового затвора).



Важная информация

Поворотные диски можно использовать с обеих сторон. Во всех других случаях сверху должна находиться сторона диска, имеющая специальное обозначение.

Использование приставки

Рисунок А



Опасность травмирования об острые диски-измельчители

Нельзя опускать руку в загрузочный ствол или выходное отверстие, для подталкивания продуктов следует пользоваться толкателем. Насадки можно заменять только после полной остановки привода.

Поворотный диск-резка – для нарезания продуктов на толстые/тонкие ломтики

для нарезания овощей и фруктов.

Переработка продуктов проводится на 3-й скорости.

Важная информация:

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

Поворотный диск-шинковка – с большими/маленькими отверстиями

для натирания овощей, фруктов и сыра любых сортов, кроме твердого (например, сыра пармезан).

Переработка продуктов проводится на 3-й или 4-й скорости.

Важная информация:

Поворотный диск-шинковка не предназначен для измельчения орехов. Мягкий сыр можно натирать (на 4-й скорости) только на стороне с крупными отверстиями.

Терочный диск – с отверстиями средней величины

для натирания на терке сырого картофеля, твердого сыра (например, сыра пармезан), охлажденного шоколада и орехов.

Переработка продуктов проводится на 4-й скорости.

Важная информация:

Терочный диск не предназначен для натирания мягкого сыра и сыра, нарезанного на ломтики.

- Поставьте под выходное отверстие подходящую посуду.
- Положите в загрузочный ствол продукты, предназначенные для нарезания или натирания на терке. Для подталкивания продуктов пользуйтесь толкателем. Для подталкивания моркови или подобных продуктов пользуйтесь маленьким толкателем.

- Установите поворотный выключатель на основном блоке кухонного комбайна на необходимую Вам скорость.



Внимание!

Постарайтесь избежать скопления большого количества измельченных продуктов в выходном отверстии.

Рекомендация:

Чтобы тонкие и длинные овощи измельчались равномерно, их следует связать в пучок.

Указание:

Если перерабатываемые продукты застряли в шинковке непрерывного действия, то необходимо выключить кухонный комбайн и извлечь вилку из розетки. Подождите, пока привод не остановится. Снимите верхнюю часть корпуса шинковки непрерывного действия и извлеките из загрузочного ствола все продукты.

По окончании работы

- Выключите устройство с помощью поворотного выключателя.
- Поверните шинковку непрерывного действия по часовой стрелке и снимите ее.
- Отведите в стороны крепежные задвижки и снимите верхнюю часть корпуса.
- Снимите диск.
- Снимите лопастной очиститель.
- Проведите чистку деталей.

Чистка и уход



Опасность поражения электрическим током!

Перед началом любых работ по обслуживанию бытового прибора извлекайте вилку из розетки.



Осторожно!

Не пользуйтесь абразивными чистящими средствами. Поверхность электроприбора может быть повреждена.

Все пластмассовые детали шинковки пригодны для мытья в посудомоечной машине. Пластмассовые детали нельзя зажимать в машине между посудой, так как не исключена их деформация.

На алюминии при мытье в посудомоечной машине появляется налет. Поэтому детали из алюминия следует мыть вручную и сразу же вытереть насухо.

Захват можно отсоединить от лопастного очистителя.

Рекомендация:

Для устранения цветного налета, который появляется на пластмассовых деталях после переработки, например, моркови, нанесите на тряпку немного растительного масла и протрите ею шинковку (но не диски-измельчители). После этого помойте шинковку.

Специальные принадлежности

(имеются в специализированных магазинах)

Для правильного использования выполняйте рекомендации, приведенные в разделе «Эксплуатация»!

Диск для нарезания картофеля фри

для нарезания сырого картофеля.



Осторожно!

После установки ножи должны быть направлены вверх. Обратите внимание на маркировку, имеющуюся на диске. Дополнительную загрузку продуктов можно выполнять только после полной остановки привода.

- Положите картофель в загрузочный ствол.
- Установите поворотный выключатель на 3-ю скорость.
- Подталкивайте картофель с помощью толкателя.

Диск для нарезания овощей для супа жульен

для нарезания овощей, картофеля, моркови, сельдерея или твердых фруктов на длинные, тонкие полоски.



Осторожно!

После установки ножи должны быть направлены вверх. Обратите внимание на маркировку, имеющуюся на диске. Дополнительную загрузку продуктов можно выполнять только после полной остановки привода.

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

قرص تخريب محمص للشرايح الطولية

ملائم لتقطيع الخضروات والبطاطس (البطاطا) والجزر والكرفس أو الفواكه الصلبة على شكل شرائح طولية رقيقة.

انتبه!



ينبغي الانتباه عند تركيب قرص التقطيع إلى توجه سكاكينه إلى أعلى. رجاء الانتباه إلى العلامات على القرص.

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

- ضع المواد الغذائية المطلوب إعدادها في منفذ الإدخال.
- اضبط المفتاح الدوار على درجة 4.
- واصل دفع المواد الغذائية باستخدام الكباس.

الملحقات الإضافية

(يمكن الحصول عليها من المتاجر المتخصصة)

انتبه عند استخدامها إلى تعليمات (استخدام الجهاز)

قرص تقطيع البطاطس (البطاطا) المحمرة

ملائم لتقطيع البطاطس (البطاطا) النيئة.

انتبه!



ينبغي الانتباه عند تركيب قرص التقطيع إلى توجه سكاكينه إلى أعلى. رجاء الانتباه إلى العلامات على القرص.

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

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

قرص تقطيع مجهز بسكين لكلا جانبيه - سميك / رفع

ملائمة لتقطيع الفواكه والخضروات.

يجري التشغيل على الدرجة 3.

تنبيه هام!

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

قرص تخريط مجهز بسكين لكلا جانبيه - لشرائح طولية سميكة / رقيقة

ملائمة لتقطيع الفواكه والخضروات والجبن فيما عدا النوعيات اليابسة منها (على سبيل المثال بارمسان / الجبن الرومي).

يجري التشغيل على الدرجة 3 أو 4.

تنبيه هام!

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

قرص البشر - درجة بشر متوسطة النعومة

ملائم لبشر الفواكه والبطاطس (البطاطا) النيئة والنوعيات اليابسة من الجبن (على سبيل المثال بارمسان / الجبن الرومي) والمكسرات.

يجري التشغيل على الدرجة 4.

تنبيه هام!

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

- ضع وعاءً مناسباً تحت منفذ الخروج الموجودة في قطاعة الخض
- ضع المواد الغذائية المطلوب تقطيعها أو بشرها في منفذ الإدخال ثم اصل دفعها إلى الداخل باستخدام الكباس، يستخدم الكباس الصغير لدفع الجزر أو ما شابه ذلك.

- اضبط المفتاح الدوار بالجهاز الرئيسي على الدرجة السابق الإشارة إليها.

تنبيه!

انتبه إلى تجنب حدوث تكلس للمواد الغذائية داخل منفذ الخروج.

نصيحة:

من أجل الحصول على شرائح متساوية السمك، ينبغي وضع المواد الغذائية الرقيقة المطلوب إعدادها على شكل حزمة.

ملاحظة:

إذا حدث وأحشرت المواد الغذائية المطلوب إعدادها في قطاعة الخض ينبغي إيقاف الجهاز وسحب القابس من المقبس ثم الانتظار حين توقف المحرك عن الدوران. ارفع غطاء القطاعة ثم قم بتفريغ منفذ الإدخال.

بعد الانتهاء من الاستخدام

- أطفأ الجهاز باستخدام المفتاح الدوار.
- أدر قطاعة الخض في اتجاه دوران عقارب الساعة ثم قم بعد ذلك بفصلها عن الجهاز.
- افتح صمام التثبيت وانزع الجزء العلوي للتجهيزة.
- اخرج القرص
- اخرج السحاب.
- ويجري بعد ذلك تنظيف الأجزاء.

تنظيف الجهاز والعناية به

خطر التعرض للصعق الكهربائي



يجب فصل الجهاز عن التيار الكهربائي بسحب القابس من المقبس قبل الشروع في أي عمل بالجهاز.

احترس!



ممنوع استخدام مواد تنظيف أو جلي خشنة حيث أنها تلحق سطح الجهاز بالضرر.

كافة أجزاء الخراطة مهياة للغسيل في غسالة الأواني.

يُراعى الانتباه إلى عدم حشر الأجزاء المصنعة من البلاستيك في غسالة الأواني حيث أن هذا قد يؤدي إلى حدوث تفرغات في شكلها بعد الانتهاء من عملية الغسيل. قد يحدث تغيير في لون القطع المصنوعة من معدن الألومنيوم عند وضعها بغسالة الأطباق لذلك ينصح بتنظيفها باليد وتحفيفها فوراً. يمكن نزع السحاب من ذراع الدفع.

نصيحة:

ضع بضع قطرات من زيت طعامٍ على فوطة واستخدمها لحك أجزاء الجهاز التي طرأ تغييرٌ على لونها (ويُستثنى من ذلك أقراص التقطيع) لكي تتمكن من إزالة الطبقة ذات اللون الأحمر الناتجة عن إعداد المواد الغذائية وعلى سبيل المثال منها "الجزر". واغسل القطاعة بعد ذلك.

ملحقات إضافية (يمكن الحصول عليها من المتاجر المتخصصة)

j قرص تفریط مخصص للشرائح الطولية

k قرص بشر مخصص للقطع الكبيرة

l قرص تقطيع البطاطس (البطاطا) الحمراء.

تشغيل الجهاز

تنبيه هام !



قطاعة الخضّر مصممة بحيث لا يمكن تشغيلها إلا إذا كان قد سبق ذلك تركيب الغطاء الواقي على فتحة تركيب الخلاط.

- يجب تنظيف كافة قطع الجهاز قبل الشروع في استخدامها (أنظر تعليمات التنظيف والعناية)

تركيب قطاعة الخضّر

الصورة B

- ركب الذراع الدافع على السحاب (رجاء الانتباه إلى الضلوع)
- ركب الإثناثن معا بالجزء الأسفل للتجهيز.
- ثم أدخل قرص التقطيع أو التفریط المطلوب. ينبغي الانتباه عند استخدام الأقراص المجهزة بسكين لكلا جانبيه إلى توجه الجانب المرغوب في استخدامه إلى أعلى. أمسك الأقراص من الحافة بحذراً!
- قم بتركيب الجزء العلوي للتجهيز واحكم تثبيته.
- ضع الكباس بفتحة تعبئة المواد الغذائية.
- ركب القطاعة على المحرك ثم أدرها في اتجاه دوران عقارب الساعة حتى إحكام تثبيتها.

تنبيه هام !



أقراص التقطيع مجهزة بسكين لكلا جانبيه لذلك يمكن استخدامها على الجانبين، أما بالنسبة للأقراص الأخرى فيجب أن تكون الجهة ذات العلامات إلى أعلى.

استخدام الجهاز

الصورة A

خطر الإصابة بجروح عن طريق أقراص التقطيع والبشر



ممنوع تماماً إدخال اليد في فتحة التعبئة أثناء تشغيل الجهاز. يجب استخدام الكباس دائما عند إضافة كميات أخرى. لا يجب استبدال أقراص التقطيع إلا بعد إبطال عمل الجهاز.

رجاء ضرورة الانتباه إلى تعليمات استخدام الجهاز الرئيسي

هذا الجهاز مخصص فقط لإعداد الكميات المعتادة في الاستعمال المنزلي وغير مخصص للاستخدامات الصناعية.

يمكن استخدام الملحقات مع ماكينة المطبخ طراز... MUM6N يمكن الحصول على الملحقات من المتاجر المتخصصة.

تعليمات الأمان

لا تستخدم قطاعة الخضّر إلا إذا كان في وضع كامل التركيب ومثبت على الجهاز.

الجهاز مصمم بحيث لا يمكن تركيبه على ماكينة المطبخ وتشغيله إلا إذا كان قد سبق ذلك تجميعه ثم تركيبه على قاعدة المحرك.

يجري تركيب أو رفع قطاعة الخضّر من الجهاز فقط في حالة توقف المحرك وبعد نزع القابس من المقبس.

لا تستخدم قطاعة الخضّر سوى في الوضع الموضح بدليل الاستخدام.

لا يجب بأي حال من الأحوال إدخال اليد في الجهاز أثناء تشغيله، يجب استخدام المكبس لإضافة المواد الغذائية المراد إعدادها.

خطر التعرض للإصابة بواسطة أقراص التقطيع الحادة.

رجاء القبض على أقراص التقطيع من الحافة فقط.

ينبغي الانتباه إلى عدم تواجد الأطفال على مقربة من الجهاز.

نظرة عامة

رجاء فتح صفحة الصور

الصورة A

a كباس (صغير)

b كباس (كبير)

c الجزء العلوي للجهاز

d قرص تقطيع مجهزة بسكين لكلا جانبيه - سميك / رفيع

e قرص تفریط مجهزة بسكين لكلا جانبيه - لشرائح طولية سميكة / رفيعة

f قرص بشر - درجة بشر متوسطة النعومة

g ذراع دافع

h سحاب

i الجزء الأسفل للتجهيز بعمود دوران

de

Garantiebedingungen

Für dieses Gerät gelten die von unserer jeweils zuständigen Landesvertretung herausgegebenen Garantiebedingungen, in dem das Gerät gekauft wurde. Sie können die Garantiebedingungen jederzeit über Ihren Fachhändler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben, oder direkt bei unserer Landesvertretung anfordern. Die Garantiebedingungen für Deutschland und die Adressen finden Sie auf der Hefrückseite.

Darüber hinaus sind die Garantiebedingungen auch im Internet unter der benannten Webadresse hinterlegt. Für die Inanspruchnahme von Garantieleistungen ist in jedem Fall die Vorlage des Kaufbeleges erforderlich.

en

Guarantee

The guarantee conditions for this appliance are as defined by our representative in the country in which it is sold. Details regarding these conditions can be obtained from the dealer from whom the appliance was purchased.

The bill of sale or receipt must be produced when making any claim under the terms of this guarantee.

fr

Garantie

Les conditions de garantie applicables sont celles publiées par notre distributeur dans le pays où a été effectué l'achat. Le revendeur chez qui vous vous êtes procuré l'appareil fournira les modalités de garantie sur simple demande de votre part. En cas de recours en garantie, veuillez toujours vous munir de la preuve d'achat.

it

Garanzia

Per questo apparecchio sono valide le condizioni di garanzia pubblicate dal nostro rappresentante nel paese di vendita. Il rivenditore, presso il quale è stato acquistato l'apparecchio, è sempre ben disposto a fornire a richiesta informazioni a proposito. Per l'esercizio del diritto di garanzia è comunque necessario presentare il documento di acquisto

nl

Garantie

Voor dit apparaat gelden de garantievoorwaarden die worden uitgegeven door de vertegenwoordiging van ons bedrijf in het land van aankoop. De leverancier bij wie u het apparaat hebt gekocht geeft u hierover graag meer informatie. Om aanspraak te maken op de garantie hebt u altijd uw aankoopbewijs nodig.

da

Garanti

På dette apparat yder BOSCH 1 års garanti. Købsnota skal altid vedlægges ved indsendelse til reparation, hvis denne ønskes udført på garanti. Medfølger købsnota ikke, vil reparationen altid blive udført mod beregning. Indsendelse til reparation. Skulle Deres BOSCH apparat gå i stykker, kan indsendes til vort serviceværksted: BSH Hvidevarer A/S, Telegrafvej 6, 2750 Ballerup, tlf. 44-898985. På reparationer ydes 12 måneders garanti. De kan naturligvis også indsende apparatet gennem Deres lokale forhandler.

no

Garanti

For dette apparatet gjelder de garantibetingelser som er oppgitt av vår representant i de respektive land. Detaljer om disse garantibetingelsene får du ved å henvende deg til elektrohandelen der du har kjøpt apparatet. Ved krav i forbindelse med garantiytelser, er det i alle fall nødvendig å legge fram kvittering for kjøpet av apparatet.

sv

Konsumentbestämmelser

I Sverige gäller av EHL antagna konsumentbestämmelser. Den fullständiga texten finns hos din handlare. Spar kvittot.

fi

Takuu

Tälle laitteelle ovat voimassa maahantuojan myöntämät takuuehdot. Täydelliset takuuehdot saat myyntiliikkeeltä, josta olet ostanut laitteen. Takuutapauksessa on näytettävä ostokuitti.

es

Garantía

CONDICIONES DE GARANTIA PAE
BOSCH, se compromete a reparar o reponer de forma gratuita durante el período de 24 meses, a partir de la fecha de compra por el usuario final, las piezas cuyo defecto o falta de funcionamiento obedezca a causas de fabricación, así como la mano de obra necesaria para su reparación, siempre y cuando el aparato sea llevado por el usuario al taller del Servicio Técnico Autorizado por BOSCH.
En el caso de que el usuario solicitara la visita del Técnico Autorizado a su domicilio para la reparación del aparato, estará obligado el usuario a pagar los gastos del desplazamiento. Esta garantía no incluye: lámparas, cristales, plásticos, ni piezas estéticas, reclamadas después del primer uso, ni averías producidas por causas ajenas a la fabricación o por uso no

doméstico. Igualmente no están amparadas por esta garantía las averías o falta de funcionamiento producidas por causas no imputables al aparato (manejo inadecuado del mismo, limpiezas, voltajes e instalación incorrecta) o falta de seguimiento en las instrucciones de funcionamiento y mantenimiento que para cada aparato se incluyen en el folleto de instrucciones.

Para la efectividad de esta garantía es imprescindible acreditar por parte del usuario y ante el Servicio Autorizado de BOSCH, la fecha de adquisición mediante la correspondiente FACTURA DE COMPRA o que el usuario acompañará con el aparato cuando ante la eventualidad de una avería lo tenga que llevar al Taller Autorizado.

La intervención en el aparato por personal ajeno al Servicio Técnico Autorizado por BOSCH, significa la pérdida de garantía.

GUARDE POR TANTO LA FACTURA DE COMPRA. Todos nuestros técnicos van provistos del correspondiente carnet avalado por ANFEL (Asociación Nacional de Fabricantes de Electrodomésticos) que le acredita como Servicio Autorizado de BOSCH. Exija su identificación.

MODELO:, FD:, E-Nr.: F. COMPRA:

pt

Garantia

Para este aparelho vigoram as condições de garantia publicadas pelo nosso representante no país, em que o mesmo for adquirido.

O Agente onde comprou o aparelho poderá dar-lhe mais pormenores sobre este assunto. Para a prestação de qualquer serviço em garantia é, no entanto, necessária a apresentação do documento de compra do aparelho.

ΟΡΟΙ ΕΓΓΥΗΣΗΣ

1. Η εγγύηση παρέχεται για εικοσιτέσσερις (24) μήνες, από την ημερομηνία αγορά της συσκευής που αναγράφεται στη θεωρημένη απόδειξη αγοράς (δελτίο λιανικής πώλησης ή τιμολόγιο). Για την παροχή της εγγύησης απαιτείται η επίδειξη της θεωρημένης απόδειξης αγοράς.
2. Η εταιρία, μέσα στα πιο πάνω χρονικά όρια, σε περίπτωση πλημμελούς λειτουργίας της συσκευής, αναλαμβάνει την υποχρέωση επαναφοράς σε ομαλή λειτουργία και της αντικατάστασης κάθε τυχόν ελαττωματικού μέρους, (πλην των αναλώσιμων και των ευπαθών, όπως τα γυάλινα, οι λαμπτήρες κ.λπ.) εφόσον αυτή προέρχεται από την κατασκευή και όχι από την κακή χρησιμοποίηση, την λανθασμένη εγκατάσταση, την μη τήρηση των οδηγιών χρήσης, την ακατάλληλη συντήρηση, την επέμβαση μη εξουσιοδοτημένων προσώπων ή εξωγενείς παράγοντες όπως ηλεκτρικές αντιδράσεις κ.λπ. Στην περίπτωση που η εταιρία ειδοποιηθεί για την πλημμελή λειτουργία μετά την πάροδο εξαμήνου από την αγορά της, θεωρείται ότι η συσκευή κατά την παράδοσή της στον τελικό καταναλωτή λειτουργούσε κανονικά και ότι η βλάβη δεν οφείλεται σε ελαττωματικότητα της εκτός αν ο τελικός καταναλωτής αποδείξει το αντίθετο. Κατά τη διάρκεια της εγγύησης παρέχονται δωρεάν το ανταλλακτικά, η εργασία επισκευής και η μεταφορά της συσκευής (αν αυτό κριθεί απαραίτητο) στα συνεργεία της εταιρίας. Οποιαδήποτε άλλη αξίωση αποκλείεται.

3. Η εγγύηση δεν ισχύει σε περίπτωση πραγματοποίησης επισκευών ή γενικά παρεμβάσεων μη εξουσιοδοτημένων από την εταιρεία προσώπων στη συσκευή.
4. Η κάθε επισκευή ή αντικατάσταση ελαττωματικού μέρους δεν παρατείνει το χρόνο της εγγύησης.
5. Εξαρτήματα και υλικά που αντικαθιστώνται κατά τη διάρκεια της εγγύησης επιστρέφονται στο συνεργείο.
6. Η εγγύηση παύει να ισχύει από τη στιγμή που η κυριότητα της συσκευής μεταβιβαστεί σε τρίτο πρόσωπο από τον αγοραστή.
7. Αλλαγή της συσκευής γίνεται μόνο στην περίπτωση που δεν είναι δυνατή η επιδιόρθωσή της.

Garanti

Bu cihaz için, yurt dışındaki temsilciliklerimizin vermiş olduğu garanti şartları geçerlidir. Bu hususda daha detaylı bilgi almak için, cihazı satın aldığınız satıcıya baş vurunuz. Garanti süresi içerisinde bu garantiden yararlanabilmek için, cihazı satın aldığınızı gösteren fişi veya faturayı göstermeniz şarttır.

Değerli Müşterimiz

Bosch Çağrı Yönetim Merkezi 444 6 333 no.lu telefon numarası ile, hafta içi ve cumartesi günleri 08.00-22.00, pazar günleri 10.00-18.00 saatleri arasında hizmet vermektedir. Bu saatler dışında aradığınızda adınızı, soyadınızı ve telefon numaranızı alan kodu ile bıraktığınızda ilk mesai saatinde sizinle irtibata geçilecektir.

Doğrudan bu numarayı çevirerek size en yakın Yetkili Servis telefonunu alabilir veya arzu ettiğiniz hizmeti talep edebilirsiniz.

Bosch Çağrı Yönetim Merkezimize ayrıca www.boschealetleri.com adresindeki Müşteri Hizmetleri bölümünde bulunan Müşteri Hizmetleri Formunu doldurarak ya da 0216 528 91 88 no.lu telefona faks çekerek de ulaşabilirsiniz.

Aşağıda yer alan konularda yardımcı olmanızı rica ederiz.

1. Cihazınızı kullanma kılavuzunda belirtilen hususlara göre kullanmaya özen gösteriniz.
2. Ürününüzle ilgili hizmet talebiniz olduğunda yukarıda yazılı telefonlardan Çağrı Yönetim Merkezimizi arayınız.
3. Hizmet için gelen teknisyene "BOSCH YETKİLİ SERVİS" kimlik kartını sorunuz. Bu kimlik kartı, 18 yaşından küçük elemanlara verilmemektedir.
4. Yetkili servisimiz, cihazınızda yapılan herhangi bir işlemden sonra size servis fişini düzenleyip vermek zorundadır. Bu servis fişini mutlaka isteyiniz ve kesinlikle saklayınız.



DİKKAT

Garanti süresinin anlaşmazlık durumunda fatura tarihi esas alınacağından bu belge ile birlikte faturanın veya okunaklı fotokopisinin saklanması gereklidir.

YETKİLİ SATICI

BSH EV ALETLERİ SAN. VE TİC. A.Ş.

İmza ve kaşesi

MALIN

Cinsi : KÜÇÜK EV ALETLERİ
Markası : BOSCH
Modeli :
Bandrol ve Seri No. :
Teslim tarihi ve yeri :
Azami tamir süresi :
Cihaz ömrü :
Kullanım Süresi : 7 YIL (Ürünün fonksiyonunu yerine getirebilmesi için gerekli yedek parça bulundurma süresi)

SATICI FİRMANIN

Ünvanı :
Adresi :
Telefonu :
Telefaksı :
Tarih / İmza / Kaşe



(Sabit telefonlardan veya cep telefonlarından alan kodu çevirmeden)

Sabit telefonlardan yapılan aramalarda şehir içi arama tarifi üzerinden, cep telefonu ile yapılan aramalarda ise GSM-GSM tarifi üzerinden ücretlendirme yapılmaktadır.

Yazılı başvuru için adresimiz

BSH Ev Aletleri Sanayi ve Ticaret AŞ
Çakmak Mah. Balkan Cad. No.: 51 Ümraniye 34770 - İstanbul

Bosch'u tercih ettiğiniz için teşekkür eder, ürününüzü iyi günlerde kullanmanızı dileriz.



KÜÇÜK EV ALETLERİ GARANTİ BELGESİ

- Cihazınızı; kullanma kılavuzunda gösterildiği şekilde kullanılması ve yetkili kıldığımız teknik servis elemanları dışındaki şahıslar tarafından bakım, onarım veya başka bir nedenle müdahale edilmemesi şartıyla bütün parçaları dahil olmak üzere tamamen malzeme, işçilik ve üretim hatalarına karşı **2 (İKİ) YIL SÜRE İLE GARANTİ EDİLMİŞTİR.**
- Arzaların giderilmesi konusunda uygulanacak teknik yöntemlerin tespiti ile değiştirilecek parçaların saptanması tamamen firmamıza aittir.
- Malın tesliminden sonraki yükleme, boşaltma ve sevkiyat anında meydana gelecek arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- Belge üzerine tahrifat yapıldığı, cihazın üzerindeki orijinal seri numarası kaldırıldığı veya tahrifat yapıldığı takdirde garanti geçersizdir.

GARANTİ ŞARTLARI

- Garanti süresi malın teslim tarihinden itibaren başlar ve 2 yıldır.
- Malın bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı firmamızın garantisine kapsamındadır.
- Malın garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir. Malın tamir süresi en fazla 30 iş günüdür. Bu süre, mala ilişkin arızanın servis istasyonuna, servis istasyonunun olmaması durumunda, malın satıcısı, bayii, acentası, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçısından birisine bildirim tarihinden itibaren başlar. Sanayi malının arızasının 15 iş günü içerisinde giderilmemesi halinde imalatçı veya ithalatçı malın tamiri tamamlanıncaya kadar benzer özelliklere sahip başka bir sanayiye malını tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır.
- Tüketicinin onarım hakkını kullanmasına rağmen malın;
 - Tüketicinin teslim edildiği tarihten itibaren, belirlenen garanti süresi içinde kalmak kaydıyla, 1 yıl içerisinde; aynı arızanın ikiden fazla tekrarlanması veya farklı arızaların dörtten fazla meydana gelmesi veya belirlenen garanti süresi içerisinde farklı arızaların toplamı açısından fazla olması unsurlarının yanı sıra, bu arızaların malın yararlanamaması süreli kılması,
 - Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
 - Firmanın servis istasyonunun, servis istasyonunun mevcut olmaması halinde sırasıyla satıcısı, bayii, acentası, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçı-üreticisinden birisinin düzenleyeceği raporla arızanın tamiri mümkün bulunmadığının belirlenmesi, durumlarında, tüketici malın ücretsiz değiştirilmesini, bedel iadesi veya ayır oranında bedel indirimi talep edebilir.
- Malın kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasıyla kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- Garanti belgesi ile ilgili olarak çıkabilecek sorunlar için Sanayi ve Ticaret Bakanlığı, Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü'ne başvurulabilir.
Bu Garanti Belgesinin kullanılmasına; 4077 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanun ve bu Kanun'a dayanılarak yürürlüğe konulan Garanti Belgesi Uygulanma Esaslarına Dair Tebliğ uyarınca, T.C. Sanayi ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü tarafından izin verilmiştir.

Bu ürün Bosch için BSH Ev Aletleri San. ve Tic. AŞ tarafından ithal edilmektedir.

BSH Ev Aletleri San. ve Tic. AŞ bir BOSCH UND SIEMENS HAUSERGÄTE GMBH kuruluşudur.

BSH EV ALETLERİ SAN. VE TİC. AŞ

Çakmak Mah. Balkan Cad. No.: 51
Ümraniye 34770 - İstanbul
Tel.: (0216) 528 90 00
Faks: (0216) 528 97 48

Üretim Yeri

BSH Bosch und Siemens Hausergäte GmbH
Carl-Wery-Str. 34
D-81739 München
Phone: +49 (89) 45 90 01
Fax: +49 (89) 45 90 21 28

Ürün İsmi	Belge Numarası	Belge Onay Tarihi	
Bosch	Kahve Makinası	745	14.02.2002
Bosch	Dilim Kesici	746	14.02.2002
Bosch	Buharlı Utü	747	14.02.2002
Bosch	EkmeK Kızartma Mak.	748	14.02.2002
Bosch	Fritöz	749	14.02.2002
Bosch	Su Isıtıcı (Kettle)	752	14.02.2002
Bosch	Mikser	753	14.02.2002
Bosch	Cubuk Mikser	754	14.02.2002
Bosch	Mutfak Robotu	763	14.02.2002
Bosch	El Kurutma Cihazı	4754	14.02.2002
Bosch	Kahve Değirmeni	6698	14.02.2002
Bosch	Toast Makinası	6784	12.04.2002
Bosch	Kıyma Makinası	10986	01.07.2002
Bosch	Saç Kurutma Mak.	2397	03.02.2003
Bosch	Yumurta Fırıcısı	3269	03.07.2002
Bosch	Vantilatör	5441	01.07.2002
Bosch	Izgara	6448	08.11.2002
Bosch	Çay Makinası	7586	10.02.2003
Bosch	Krep Makinası	24273	15.04.2005
Bosch	Narenciye Sıkacağı	15490	13.08.2003
Bosch	Mutfak Terazisi	34-3634	12.11.2003
Bosch	Banyo Tartisi	21276	23.08.2004
Bosch	Masaj Cihazı	32738	02.06.2006
Bosch	Elektrikli Saç Masajı	31764	21.04.2006

pl

Гwarancja

Dla urzędzenia obowiązują warunki gwarancji wydanej przez nasze przedstawicielstwo handlowe w kraju zakupu. Dokładne informacje otrzymacie Państwo w każdej chwili w punkcie handlowym, w którym dokonano zakupu urzędzenia. W celu skorzystania z usług gwarancyjnych konieczne jest przedłożenie dowodu kupna urzędzenia. Warunki gwarancji Warunki gwarancji regulowane są odpowiednimi przepisami Kodeksu cywilnego oraz Rozporządzeniem Rady Ministrów z dnia 30.05.1995 roku "W sprawie szczególnych warunków zawierania i wykonywania umów rzeczy ruchomych z udziałem konsumentów".

hu

Garanciális feltételek

A garanciális feltételeket a 117/1991 (IX. 10) számú kormányrendelet szabályozza. 72 órán belüli meghibásodás esetén a készüléket a kereskedelem kicseréli. Ezután vevőszolgálatunk gondoskodik az előírt 15 napon belüli, kölcsönkészülék biztosítása esetén 30 napon belüli javításról. A garanciális szolgáltatásokat a vásárlásnál kapott, szabályosan kitöltött garanciajeggyel lehet igénybevenni, amely minden egyéb garanciális feltételt is részletesen ismerteti. Minőségtanúsítás: A 2/1984. (111.10.) BkM-IpM számú rendelete alapján, mint forgalmazó tanúsítjuk, hogy a készülék a vásárlási tájékoztatóban közölt adatoknak megfelel.

bg

Гаранция

За този уред са валидни условията за гаранция, които са издадени от нашите представителства в съответната страна. Подробности ще Ви даде Вашия търговец, откъдето сте закупили уреда, по всяко време при запитване то Ваша страна. При използване на гаранцията на уреда е необходимо във всеки случай да представите бележката за покупката.

ru

Условия гарантийного обслуживания

Получить исчерпывающую информацию об условиях гарантийного обслуживания Вы можете в Вашем ближайшем авторизованном сервисном центре или в сервисном центре от производителя ООО "БСХ Бытовая Техника", а также найти в фирменном гарантийном талоне, выдаваемом при продаже.

ar

الضمان

شروط الضمان لهذا الجهاز مبنية عن طريق ممثلنا في بلد الشراء . لمزيد من التفاصيل يمكنك الاتصال بالموزع المعتمد. عند تقديم شكوى في حالة الضمان يجب تقديم إيصال الشراء معها.

DE Deutschland, Germany
BSH Hausgeräte Service GmbH
Zentralwerkstatt
Kleine Hausgeräte
Trautskirchener Straße 6 – 8
90431 Nürnberg
Reparaturservice*
(Mo-Fr: 8.00-18.00 h erreichbar):
Tel.: 01801 33 53 03
mailto:cp-servicecenter@
bshg.com
Ersatzteilbestellung*
(365 Tage rund um die Uhr
erreichbar):
Tel.: 01801 33 53 04
Fax: 01801 33 53 08
mailto:spareparts@bshg.com
) 3,9 Ct./Min. aus dem Festnetz
der T-Com, Mobil ggfs.
abweichend
www.bosch-hausgeraete.de

AE United Arab Emirates,
الإمارات العربية المتحدة
BSH Home Appliances FZE
Round About 13,
Plot Nr MO-0532A
Jebel Ali Free Zone – Dubai
Tel.: 04 881 4401
Fax: 04 881 4805
www.bosch-household.ae
AT Österreich, Austria
BSH Hausgeräte Gesellschaft
mbH
Werkskundendienst für
Hausgeräte
Quellenstrasse 2
1100 Wien
Tel.: 0810 240 260
innerhalb Österreichs
zum Regionaltarif
Tel.: 0810 700 400
Hotline für Espresso-Geräte
zum Regionaltarif
Fax: 01 605 75 51212
mailto:hausgeraete.ad@bshg.com
www.bosch-hausgeraete.at

AU Australia
BSH Home Appliances Pty Ltd.
57-63 McNaughton Roads
CLAYTON, Victoria 3168
Tel.: 1300 368 339
Fax: 1300 306 818
valid only in AUS
mailto:bshau-as@bshg.com

BA Bosna i Hercegovina,
Bosnia-Herzegovina
"HIGH" d.o.o.
Odošašina 57
71000 Sarajewo
Info-Line: 061 100 905
Fax: 033 213 513
mailto:delicnanda@hotmail.com

BE Belgique, België, Belgium
BSH Home Appliances S.A.
Avenue du Laerbeek 74
Laarbeeklaan 74
1090 Bruxelles – Brussel
Tel.: 070 222 141
Fax: 024 757 291
mailto:bru-repairs@bshg.com
www.electro.bosch.be

BG Bulgaria
EXPO2000-service
Ks. Ljuljin, bl.549/B - patrer
1359 Sofia
Tel.: 02 826 0148
Fax: 02 925 0991
mailto:service@expo2000.bg

BH Bahrain, البحرين
Khalalifat Est.
P.O.BOX 5111
Manama
Tel.: 703 503
Fax: 703 883

BR Brasil, Brazil
BSH Continental
Electrodomésticos Ltda.
Serviços Autorizados de Fábrica
Eletrodomésticos
Rua Barão Geraldo Rezende, 250
Jd. Guanabara
13020-440 Campinas/SP
Tel.: 0800 704 5446
Fax: 0193 737 7769
mailto:HOR-CRM@bshg.com
www.boscheletrodomesticos.
com.br

CH Schweiz, Suisse,
Svizzera, Switzerland
BSH Hausgeräte AG
Werkskundendienst für
Hausgeräte
Fahrweidstrasse 80
8954 Geroldswil
www.bosch-hausgeraete.ch
mailto:ch-info.hausgeraete@
bshg.com

Service Tel.: 0848 840 040
Service Fax: 0848 840 041
mailto:ch-reparatur@bshg.com
Ersatzteile Tel.: 0848 880 080
Ersatzteile Fax: 0848 880 081
mailto:ch-ersatzteil@bshg.com

CY Cyprus, Κύπρος
BSH Ikiakes Syskeves-Service
39, Arh. Makaariou III Str
2407 Egomi/Nikosia (Lefkosia)
Tel.: 022 819 550
Fax: 022 658 128
mailto:bsh.service.cyprus@
cytanet.com.cy

CZ Česká Republika,
Czech Republic
BSH domácí spotřebiče s.r.o.
Firemní servis domácích
spotřebičů
Pekařská 10b
150 00 Praha 5
Tel.: 0251 095 546
Fax: 0251 095 549
www.bosch-spotrebice.cz

DK Danmark, Denmark
Bosch Hvidevarerervice
BSH Hvidevarer A/S
Telegrafvej 4
2750 Ballerup
Tel.: 44 89 89 85
Fax: 44 89 89 86
mailto:BSH-Service.dk@
BSHG.com
www.bosch-hvidevarer.com

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

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

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

FR France
BSH Electroménager S.A.S.
SAV Constructeur
50 Rue Ardoin – BP 47
93401 Saint-Ouen cedex
Service Dépannage à Domicile:
0 825 398 010 (0,15 € TTC/mn)
Service Consommateurs:
0 892 698 010 (0,34 € TTC/mn)
Service Pièces Détachées et
Accessoires:
0 892 698 009 (0,34 € TTC/mn)
www.bosch-electromenager.com

GB Great Britain

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

Service Requests (nationwide)
Tel.: 08702 413381
mailto:mks-servicerequest@
bshg.com

Spares, Accessories and Central
Warehouse
Tel.: 08705 543210
mailto:mks-spares@bshg.com

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

Head office
Tel.: 08705 222777
Fax: 01908 328670

GR Greece, Ελλάς

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

Griechenland – Athen
Tel.: 2104 277 701
Fax: 2104 277 669

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

Sued-Griechenland –
Heraklion/Kreta
Tel.: 2810 325 403
Fax: 2810 324 585

Zentral-Griechenland –
Patras
Tel.: 2610 330 478
Fax: 2610 331 832
mailto:cs_gr_helpdesk@bshg.com
www.bosch-home.gr

HK Hong Kong, 香港

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

HR Hrvatska, Croatia

Andabaka d.o.o.
Gunduliceva 10
21000 Split
Info-Line: 021 481 403
Info-Fax: 021 481 402
mailto:servis@andabaka.hr

HU Magyarország, Hungary

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

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

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

IE Republic of Ireland

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

Service Requests,
Spares and Accessories
Tel.: 01450 2655
Fax: 01450 2520

IL Israel, ישראל

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

IS Iceland

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

IT Italia, Italy

BSH Elettrodomestici S.p.A.
Via. M. Nizzoli 1
20147 Milano (MI)
Tel.: 02 41336 1
Fax: 02 41336 610
Numero verde 800 829120
mailto:mil-assistenza@bshg.com
www.bosch-elettrodomestici.it

KZ Kazakhstan, Қазақстан

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

LB Lebanon, لبنان

Teheni, Hana & Co.
Dora Beyrouth
Jdeideh 114043
Tel.: 01 255 211
Fax: 01 257 359
mailto:Info@Teheni-Hana.com

LT Lietuva, Lithuania

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

LU Luxembourg

BSH électroménagers S.A.
20, Rue des Peupliers
2328 Luxembourg-Hamm
Tel.: 43843 505
Fax: 43843 525
mailto:service-electromenager@
bsh.lu
www.bosch-hausgeraete.lu

LV Latvija, Latvia

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

ME Crna Gora, Montenegro

Elektronika komerc
Ulica Slobode 17
84000 Bijelo polje
Tel./Fax: 084 432 575
mailto:elektronikabsh@cg.yu

MK Macedonia, Македонија

Vudelgo
Pero Nakov b.b.
1000 Skopje
Tel.: 02 2580 064
Tel.: 02 2551 099
mailto:goran@vudelgo.com.mk

MT Malta

Oxford House Ltd.
Notabile Road
Mriehel BKR 14
Tel.: 021 442 334
Fax: 021 488 656
www.oxfordhouse.com.mt

NL Nederlande, Netherlands

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

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

Onderdelenverkoop:
Tel.: 020 430 3 435
Fax: 020 430 3 400
mailto:infoteam.nl@bshg.com
www.boschservicedienst.nl

NO Norge, Norway

BSH Husholdningsapparater A/S
Grensesvingen 9

0661 Oslo
Tel.: 22 66 06 00
Fax: 22 66 05 50

5052 Bergen

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

7037 Trondheim

Tel.: 73 95 23 30
Fax: 73 95 23 40

mailto:hjemmeservice@bshg.com
www.bosch-hvitevarer.com

NZ New Zealand

BSH Home Appliances Ltd.
New Zealand Branch
Building C, 39-43 Apollo Drive

Mairangi Bay, Auckland 1310
Tel.: 09 478 6158

Fax: 09 478 2914
www.bosch.co.nz

PL Polska, Poland

BSH Sprzęt Gospodarstwa
Domowego Sp. z o.o.

Al. Jerozolimskie 183
02-222 Warszawa

Centrala Serwisu
Tel.: 022 57 27 711

Fax: 022 57 27 709

mailto:Serwis.Fabryczny@
bshg.com

www.bosch-agd.pl

PT Portugal

BSHP Electrodomésticos, Lda.
Rua Alto do Montijo, nº 15

2790-012 Carnaxide
Tel.: 21 4250 700

Fax: 21 4250 701
mailto:careline.portugal@
bshg.com

www.electrodomesticos.bosch.pt

RO România, Romania

BSH Electrocasnice srl
Sos. Bucuresti-Ploiesti,

nr.17-21,sect.1
13682 Bucuresti

Tel.: 021 203 9748
Fax: 021 203 9731

mailto:service.romania@
bshg.com

RU Russia, Россия

ООО "БСХ Бытовая техника"

Сервис от производителя
Малая Калужская 19

119071 Москва
тел.: 495 737 2961

факс: 495 737 2982
mailto:mok-kdhl@bshg.com

www.bsh-service.ru

SE Sverige, Sweden

BSH Hushållsapparater AB

Röntgenvägen 1
Solna

Tel.: 087 34 13 10
Fax: 087 34 13 21

41104 Göteborg

Tel.: 031 63 69 90
Fax: 031 15 48 20

21376 Malmö

Tel.: 040 22 78 80
Fax: 040 22 43 53

www.bosch-hushall.com

SG Singapore, 星加坡

BSH Home Appliances (SEA)
Pte. Ltd.

38C-38D Jalan Pemimpin
577180 Singapore

Tel.: 6350 5000
Fax: 6350 5050

mailto:bshsgp.service@bshg.com

SI Slovenija, Slovenia

BSH Hišni aparati,d.o.o.
Litostrojska 48

1000 Ljubljana
Tel.: 01 583 08 87

Fax: 01 583 08 89
mailto:informacije.servis@
bshg.com

www.bsh-hisni-aparati.si

SK Slovensko, Slovakia

Technoservis Bratislava
Trhová 38

84108 Bratislava – Doubravka
Tel./Fax: 02 6446 3643

www.bosch-spotrebnice.sk

TR Türkiye, Turkey

BSH Ev Aletleri Sanayi ve
Ticaret A. S.

Cakmak Mahallesi,
Balkan Caddesi No: 51

34770 Ümraniye, Istanbul
Tel.: 0 216 528 9000

Fax: 0 216 528 9188
mailto:careline.turkey@bshg.com

www.boschevaletleri.com

TW Taiwan, 台灣

Achelis Taiwan Co., Ltd.

4th Fl., No.112

Chung Hsiao E. Road, Sec. 1
Taipei

Tel.: 02 5556 2556
Fax: 02 5556 1235

www.boschappliance.com.tw

UA Ukraine, Україна

Киев

СП "Транс-Сервис"
тел.: 044 568 51 50

ООО "Дойчэлектросервис"
тел.: 044 467 80 46

ООО "Три О Сервис"
тел.: 044 565 93 99

www.bosch-pt.com.ua

XK Kosovo

NTP GAMA

Rruga Mag Prishtine-Ferizaj
70000 Ferizaj

Tel.: 038 502 448
Fax: 029 021 434

mailto:gama_mb@yahoo.com

XS Srbija, Serbia

SZR "SPECIJALELEKTRO"

Bulevar Milutina Milankovića 34.
11070 Novi Beograd

Tel.: 011 2147 110
Tel.: 011 2139 552

Fax: 011 2139 689
mailto:spec.el@eunet.yu

ZA South Africa

BSH Home Appliances (Pty) Ltd.
15 th Rd., Randjespark

Private Bag X36, Randjespark
1685 Midrand – Johannesburg

Tel.: 086 002 6724
Fax: 011 265 7852

mailto:service@bsh.co.za
www.boschappliances.co.za

Garantiebedingungen

Gültig in der Bundesrepublik Deutschland

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

Bosch Info-Team:

DE ☎ 0 18 05 / 26 72 42 (EUR 0,14/Min)

AT ☎ 06 60 / 59 95

Internet:

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

Für dieses Gerät leisten wir Garantie gemäß nachstehenden Bedingungen:

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

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

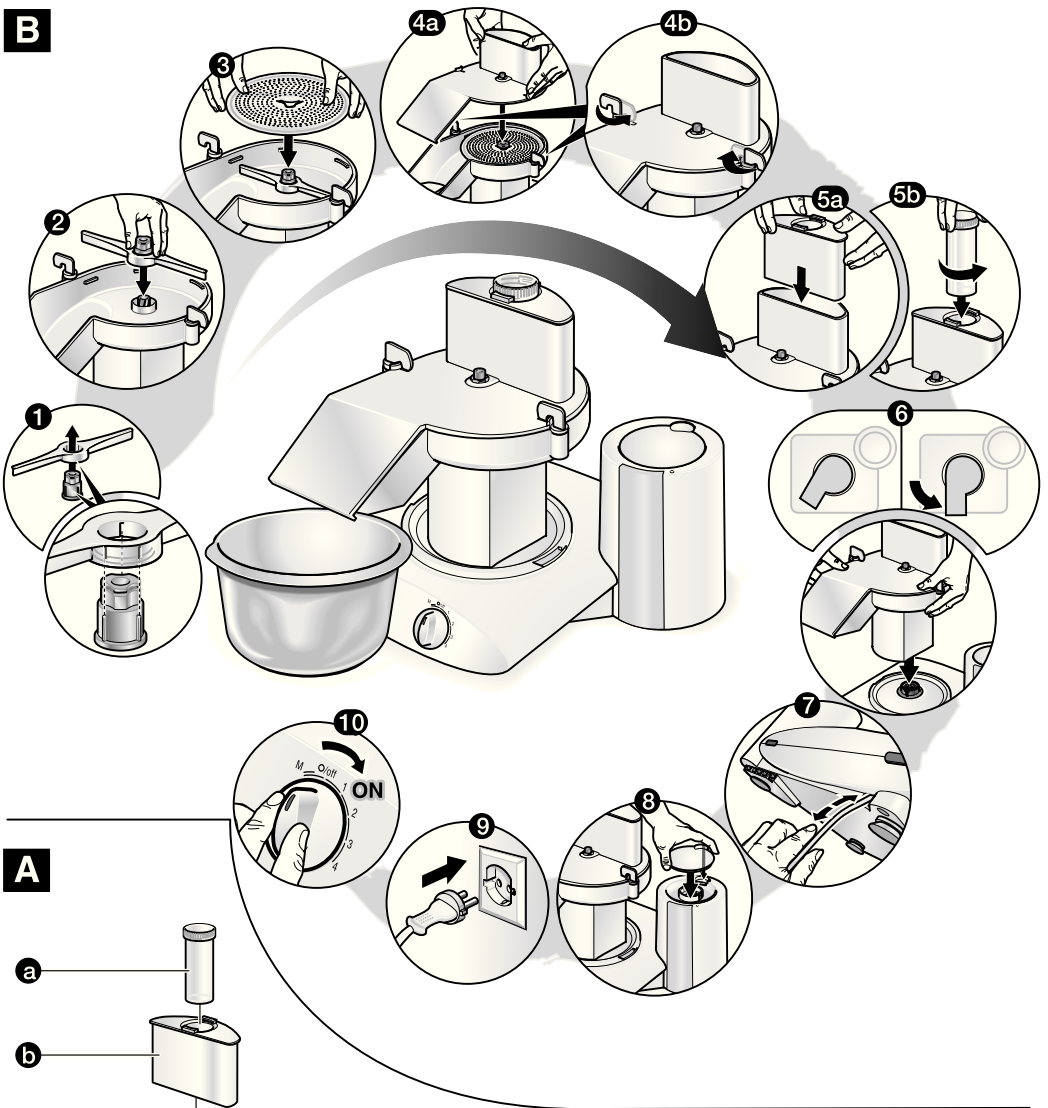
Beachten Sie unser weiteres Kundendienst-Angebot:

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

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl Wery Str. 34 / 81739 München // Germany

5090 471 838 (01.2008)
de, en, fr, it, nl, da, no, sv, fi
es, pt, pl, hu, bg, ru, ar

B**A**