



BOSCH

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



Rasping Attachment

MUZ9RV1

[de]	Gebrauchsanleitung	Raspelvorsatz	3
[en]	Instruction manual	Rasping attachment	7
[fr]	Mode d'emploi	Accessoire de râpe	11
[it]	Istruzioni per l'uso	Accessorio per grattugiare	15
[nl]	Gebruiksaanwijzing	Raspopzetstuk	19
[da]	Brugsanvisning	Riveforsats	23
[no]	Bruksanvisning	Raspetilbehør	27
[sv]	Bruksanvisning	Rivtillsats	31
[fi]	Käyttöohje	Raastin- ja viipalointilisäosa	35
[es]	Instrucciones de uso	Rallador	39
[pt]	Instruções de serviço	Ralador	43
[el]	Οδηγίες χρήσης	Εξάρτημα για τρίψιμο-κοπή	47
[tr]	Kullanım kılavuzu	Rende eki	52
[pl]	Instrukcja obsługi	Młynec/tarka	56
[uk]	Інструкція з експлуатації	Шаткувальна приставка	60
[ru]	Инструкция по эксплуатации	Насадка-терка	64
[ar]	إرشادات الاستخدام	تجهيزة تقشير	71

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

Dieses Zubehör niemals für andere Geräte verwenden.

Ausschließlich zusammengehörige Teile verwenden.

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

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

Sicherheitshinweise

Verletzungsgefahr

- Niemals in den Füllschacht greifen. Ausschließlich den mitgelieferten Stopfer verwenden!
- Niemals in die scharfen Messer und Kanten der Schneid- und Raspeleinsätze greifen. Einsätze nur am abgerundeten Rand anfassen.
- Zubehör nur im komplett zusammengesetzten Zustand verwenden. Zubehör nur in der dafür vorgesehenen Arbeitsposition verwenden. Winkelgetriebe nur am schwarzen Hauptantrieb verwenden. Zubehör nur bei Stillstand des Antriebes und bei gezogenem Netzstecker aufsetzen oder abnehmen.

Achtung!

- Darauf achten, dass sich keine Fremdkörper im Gehäuse oder Füllschacht befinden. Nicht mit Gegenständen (z. B. Messer, Löffel) im Füllschacht oder in der Auslassöffnung hantieren.
- Aufsatz nur mit dem passenden Winkelgetriebe (MUZ9AD1 - nicht im Lieferumfang) verwenden.

Wichtig!

Das Zubehör nach jeder Verwendung oder nach längerem Nichtgebrauch unbedingt gründlich reinigen. → „Reinigung und Pflege“ siehe Seite 6

Auf einen Blick

Bitte Bildseiten ausklappen.

→ **Bild A**:

- 1 **Schneid- und Raspel-Aufsatz**
 - a Gehäuse mit Füllschacht
 - b Markierung am Gehäuse ▼
 - c Verschlussring
 - d Markierungen am Verschlussring
 - e Antriebsachse
 - f Standfuß (höhenverstellbar)
 - g Stopfer
- 2 **Einsätze**
 - a Schneid-Einsatz, dick
 - b Schneid-Einsatz, dünn
 - c Raspel-Einsatz, grob
 - d Raspel-Einsatz, fein
- 3 **Winkelgetriebe***
 - a Farbkennzeichnung (schwarz)
 - b Verschlusshebel
 - c Entriegelungstaste
 - d Antrieb für Aufsatz

* Sonderzubehör

Wichtig: Das Winkelgetriebe ist nicht im Lieferumfang dieses Zubehörs enthalten. Das Zubehör darf nur mit dem passenden Winkelgetriebe verwendet werden.

Wenn Sie eines der folgende Zubehöre besitzen, kann das jeweils mitgelieferte Winkelgetriebe benutzt werden:

MUZ9HA1, MUZ9FW1 (Fleischwolf) oder **MUZ9PP1** (Pastavorsatz).

Ein neues Winkelgetriebe kann im Handel oder über den Kundendienst bezogen werden (**MUZ9AD1**).

Vor dem ersten Gebrauch

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

Achtung!


Ein beschädigtes Zubehör nie in Betrieb nehmen!

- Alle Zubehörteile aus der Verpackung nehmen und vorhandenes Verpackungsmaterial entfernen.
- Alle Teile auf Vollständigkeit und sichtbare Schäden prüfen. → **Bild A**
- Vor dem ersten Gebrauch alle Teile gründlich reinigen und trocknen. → „Reinigung und Pflege“ siehe Seite 6


Farbkennzeichnung

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

Symbole und Markierungen

Symbol	Bedeutung
	Verschlussring an der Markierung ▼ aufsetzen (→ Bild G 6) und gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis er einrastet (→ Bild G 7).

Schneid- und Raspel-Einsätze

Geschwindigkeits-Empfehlungen	
7	Schneideinsätze, Raspeleinsätze
M	Zur Verwendung mit diesem Zubehör nicht geeignet!
	

Schneid-Einsätze – dick / dünn

Zum Schneiden von Obst und Gemüse in dicke oder dünne Scheiben (z. B. Karotten, Sellerie, Kohlrabi, Kartoffeln, Gurken).

Hinweis: Die Schneid-Einsätze sind nicht geeignet zum Schneiden von Hartkäse, Brot, Brötchen und Schokolade. Gekochte Kartoffeln nur kalt schneiden.

Raspel-Einsätze – grob / fein

Zum Raspeln von Gemüse, Obst und Käse (z. B. Karotten, Sellerie, Kartoffeln, Gouda, Emmentaler mit dem groben Einsatz oder Meerrettich, Nüsse, Parmesan-Käse mit dem feinen Einsatz).

Vorbereitung

Standfuß

Der Standfuß wird für verschiedene Modelle des Grundgerätes verwendet. Je nach Modell muss die richtige Höhe eingestellt werden.

→ Bildfolge

1. Zur Höhenverstellung die Taste gedrückt halten und Teile auseinanderziehen oder zusammenschieben. Dabei darauf achten, dass die Taste hörbar einrastet.
2. **Kurzer Standfuß:**
Für Modelle ohne Display.
3. **Langer Standfuß:**
Für Modelle mit Display.

Verwendung

Verletzungsgefahr!

- Nur bei ausgestecktem Gerät Einsätze wechseln oder verstopfte Lebensmittel entfernen.
- Niemals in die scharfen Messer und Kanten der Schneid- und Raspeleinsätze greifen.
- Nicht mit den Händen in den Füllschacht greifen.
- Zum Nachschieben ausschließlich den mitgelieferten Stopfer verwenden.

Achtung!

- Mit dem Stopfer keinen großen Druck ausüben.

Wichtig: Grundgerät wie in der Hauptanleitung beschrieben vorbereiten.


→ Bildfolge

1. Winkelgetriebe mit geöffnetem Verschlusshebel wie gezeigt auf den schwarzen Hauptantrieb setzen.
- Hinweis:** Das Winkelgetriebe kann auch um 180° gedreht angebracht werden, um auf der linken Seite des Geräts zu arbeiten.
2. Winkelgetriebe im Uhrzeigersinn drehen, bis es fest auf dem Hauptantrieb sitzt. Verschlusshebel vollständig schließen, um das Winkelgetriebe zu arretieren.
 3. Den vorbereiteten Aufsatz schräg auf den Antrieb des Winkelgetriebes aufsetzen.
 4. Den Aufsatz gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis dieser hörbar einrastet. Die Entriegelungstaste muss aus dem Winkelgetriebe hervorstehen.

Achtung!

- Die richtige Höhe des Standfußes überprüfen.
 - Der Aufsatz darf sich nicht mehr drehen lassen.
5. Gewünschten Raspel- oder Schneideinsatz wie abgebildet in das Gehäuse setzen. Den Einsatz leicht drehen, bis dieser vollständig auf der Antriebsachse sitzt.

Wichtig: Der Einsatz darf nicht mehr aus dem Gehäuse herausstehen.

6. Verschlussring, wie im Bild gezeigt, an der Markierung  aufsetzen.
7. Verschlussring gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis er einrastet.
8. Die Lebensmittel vorbereiten. Große Teile zuvor zerkleinern, damit sie ohne zu Drücken in den Füllschacht passen.
9. Netzstecker einstecken. Drehschalter auf die empfohlene Geschwindigkeit stellen.
10. Ein geeignetes Gefäß unter den Aufsatz stellen. Die vorbereiteten Lebensmittel in den Füllschacht geben.
11. Mit dem Stopfer die Lebensmittel unter leichtem Druck nach unten schieben.

12. Wenn die Arbeit beendet ist, den Drehschalter auf **O** stellen. Stillstand des Antriebs abwarten. Netzstecker ausstecken.
13. Den Stopfer abnehmen.
14. Den Verschlussring im Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.
15. Den Einsatz entnehmen.
16. Die Entriegelungstaste gedrückt halten und den Aufsatz im Uhrzeigersinn drehen, bis dieser sich löst.
17. Den Aufsatz abnehmen.
18. Den Verschlusshebel am Winkelgetriebe öffnen, das Winkelgetriebe gegen den Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.
 - Alle Teile direkt nach der Verwendung reinigen. → „*Reinigung und Pflege*“ siehe Seite 6

Wichtig: Sollten die Einsätze während der Verarbeitung mit Lebensmitteln verstopfen, das Gerät ausschalten und den Netzstecker ausstecken. Den Einsatz entnehmen und entleeren. Danach die Verarbeitung ab Schritt 5. wieder aufnehmen.

Reinigung und Pflege

Die verwendeten Zubehörteile müssen nach jedem Gebrauch gründlich gereinigt werden.

Verletzungsgefahr!

- Niemals in die scharfen Messer und Kanten der Schneid- und Raspeleinsätze greifen.

Achtung!

- Keine alkohol- oder spiritushaltigen Reinigungsmittel verwenden.
- Keine scharfen, spitzen oder metallischen Gegenstände benutzen.
- Keine scheuernden Tücher oder Reinigungsmittel verwenden.
- Das Winkelgetriebe niemals unter fließendem Wasser reinigen oder in die Spülmaschine geben.

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

Winkelgetriebe

- Winkelgetriebe mit einem weichen, feuchten Tuch abwischen und danach abtrocknen.

Gehäuse, Standfuß und Stopfer

- Alle Kunststoffteile mit Spüllauge und einem weichen Tuch / Schwamm reinigen oder in den Geschirrspüler geben.
- Alle Teile trocknen lassen.

Einsätze

- Die Einsätze mit Spüllauge und einer weichen Bürste reinigen.
- Alle Teile trocknen lassen.

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

Änderungen vorbehalten.

Intended use

This accessory is designed for the MUM9 food processor (“OptiMUM” series). Follow the operating instructions for the food processor.

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

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

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

Safety tips

Risk of injury

- Never reach into the feed chute. Only use the pusher provided!
- Never grasp the sharp blades and edges of the shredding and slicing inserts. Only take hold of them by the rounded edge.
- The accessory must be completely assembled before use. The accessory should only be used in the intended operating position. Only use the bevel gear with the black main drive. Before attaching or removing the accessory, wait until the drive has come to a standstill and pull out the mains plug.

Caution!

- Check that there are no foreign objects in the housing or feed chute. Do not insert objects (e.g. knives, spoons) into the feed chute or outlet opening.
- Only use the attachment with the matching bevel gear (MUZ9AD1 - not included in scope of supply).

Important!

It is essential to clean the accessory thoroughly after each use or after it has not been used for an extended period. → *“Cleaning and maintenance” see page 10*

Overview

Please fold out the illustrated pages.

→ Fig. A:

1 Slicing and shredding attachment

- a Housing with feed chute
- b Marking on housing ▼
- c Cover ring
- d Marking on cover ring
- e Drive shaft
- f Foot (height-adjustable)
- g Pusher

2 Inserts

- a Slicing insert, thick
- b Slicing insert, thin
- c Shredding insert, coarse
- d Shredding insert, fine

3 Bevel gear*

- a Colour coding (black)
- b Locking lever
- c Release button
- d Drive for attachment

* Special accessory

Important: The bevel gear is not included in the scope of supply of this accessory. The accessory should only be used with the matching bevel gear.

If you have one of the following accessories, the bevel gear supplied with them can be used:

MUZ9HA1, MUZ9FW1 (meat mincer) or **MUZ9PP1** (pasta accessory).

A new bevel gear can be bought from a retailer or requested from Customer Service (**MUZ9AD1**).

Before using the appliance for the first time

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

Caution!

Never operate a damaged accessory!

- Remove all accessories from the packaging and dispose of all packing materials.
- Check that all the parts are present and examine them for obvious damage.
 - Fig. A
- Thoroughly clean and dry all parts before using for the first time.
 - "Cleaning and maintenance" see page 10

Colour coding

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

Symbols and markings

Symbol	Meaning
▼ ●	Position the cover ring on marking ▼ (→ Fig. C 6) and turn in an anticlockwise direction until it clicks into place (→ Fig. C 7).

Slicing and shredding inserts

Recommended speeds	
7	Slicing inserts, shredding inserts
M	Not suitable for use with this accessory!
↻	

Slicing inserts – thick / thin

For cutting fruit and vegetables into thick or thin slices (e.g. carrots, celery, kohlrabi, potatoes, cucumbers).

Note: The slicing insert is not suitable for cutting hard cheese, bread, rolls or chocolate. Slice boiled potatoes only when they are cold.

Shredding inserts – coarse / fine

For shredding vegetables, fruit and cheese (e.g. carrots, celery, potatoes, Gouda, Emmental with the coarse insert, or horseradish, nuts, Parmesan with the fine insert).

Preparation

Foot

The foot is used for various models of the base unit. The right height must be selected depending on the model.

→ Image sequence

1. To adjust the height, hold down the button and slide the parts closer together or further apart. When doing so, make sure that the button clicks into place audibly.
2. **Short foot:**
For models without display.
3. **Long foot:**
For models with display.

Use

Risk of injury!

- Only ever change inserts or remove food blockages after unplugging the appliance.
- Never grasp the sharp blades and edges of the shredding and slicing inserts.
- Do not reach into the feed chute with your hands.
- Only use the pusher provided when adding food.

Caution!

- Do not apply great force with the pusher.

Important: Only prepare the base unit as described in the main operating instructions.

→ Image sequence

1. Place the bevel gear on the main black drive with the locking lever open as shown.


Note: The bevel gear can also be fitted rotated through 180° if you wish to work on the left-hand side of the appliance.

2. Rotate the bevel gear in a clockwise direction until it is securely fitted to the main drive. Fully close the locking lever to fix the bevel gear in position.
3. Position the prepared attachment on the drive of the bevel gear, holding it at an angle.
4. Rotate the attachment in an anticlockwise direction until it audibly clicks into place. The release button must protrude from the bevel gear.

Caution!

- Check that the foot is at the right height.
 - It should not be possible to turn the attachment any further.
5. Insert the required shredding or slicing insert in the housing as shown. Turn the insert slightly until it is fully fitted to the drive shaft.

Important: The insert should no longer protrude from the housing.

6. Position the cover ring on marking  as shown in the figure.
7. Rotate the cover ring in an anticlockwise direction until it clicks into place.
8. Prepare your food. Chop up large parts beforehand so they fit into the feed chute without having to press them in.
9. Plug into the mains. Turn the rotary switch to the recommended speed.
10. Place a suitable container under the attachment. Add the prepared food to the feed chute.
11. Use the pusher to slide the food down, applying light pressure.

12. Once you have finished work, move the rotary switch to **O**. Wait until the drive comes to a standstill. Disconnect the mains plug.
13. Remove the pusher.
14. Rotate the cover ring in a clockwise direction and remove.
15. Remove the insert.
16. Hold down the release button and rotate the attachment in a clockwise direction until it disengages.
17. Remove the attachment.
18. Open the locking lever on the bevel gear. Rotate the bevel gear in an anticlockwise direction and remove.
 - Clean all parts directly after use.
→ *“Cleaning and maintenance” see page 10*

Important: Should inserts become blocked with food during processing, switch the appliance off and unplug. Remove the insert and empty. Then resume processing from step 5.

Cleaning and maintenance

The accessories used must be thoroughly cleaned after each use.

Risk of injury!

- Never grasp the sharp blades and edges of the shredding and slicing inserts.

Caution!

- Do not use any cleaning agents containing alcohol or spirits.
- Do not use sharp, pointed or metal objects.
- Do not use abrasive cloths or cleaning agents.
- Never clean the bevel gear under running water or put in the dishwasher.

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

Bevel gear

- Wipe the outside of the bevel gear with a soft, damp cloth and dry off.

Housing, foot and pusher

- Clean all plastic parts with a detergent solution and a soft cloth / sponge or place in the dishwasher.
- Allow all parts to dry.

Inserts

- Clean inserts with a detergent solution and a soft brush.
- Allow all parts to dry.

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

Changes reserved.

Conformité d'utilisation

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

Ne jamais utiliser cet accessoire avec d'autres appareils. Utiliser uniquement des pièces adaptées.

Cet accessoire convient pour émincer et découper les produits alimentaires. Pour pouvoir être traités, les ingrédients doivent être exempts d'éléments durs (p. ex. os).

Cet accessoire ne doit pas servir à transformer d'autres substances ou objets.

Consignes de sécurité

Risques de blessures

- Ne jamais mettre les mains dans l'orifice de remplissage. Utiliser exclusivement le pilon pousoir fourni!
- Ne jamais approcher les doigts des lames et arêtes tranchantes équipant les inserts à découper et émincer. Ne saisir les inserts que par le bord rond.
- Utiliser uniquement l'accessoire à l'état entièrement assemblé. Utiliser uniquement l'accessoire dans la position de travail prévue. N'utiliser le renvoi d'angle qu'avec l'entraînement principal noir. Ne poser ou retirer l'accessoire qu'une fois l'entraînement immobilisé et après avoir débranché la fiche mâle de la prise de courant.

Attention!

- Veiller à ce qu'aucun corps étranger ne se trouve dans le boîtier ou l'orifice de remplissage. Ne pas introduire d'objets (p. ex. couteau ou cuillère) dans l'orifice de remplissage ou de sortie.
- N'utiliser l'embout qu'avec le renvoi d'angle adapté (MUZ9AD1 - non fourni dans la livraison d'origine).

Important!

Nettoyer soigneusement l'accessoire après chaque utilisation ou après une longue durée sans utilisation. → « *Nettoyage et entretien* » voir page 14

Vue d'ensemble

Veillez déplier les volets illustrés.

→ **Figure A**:

- 1 **Embout à émincer et à découper**
 - a Boîtier avec orifice de remplissage
 - b Repère sur le boîtier ▼
 - c Anneau de verrouillage
 - d Repères sur l'anneau de verrouillage
 - e Axe d'entraînement
 - f Pied (hauteur réglable)
 - g Pilon poussoir
- 2 **Inserts**
 - a Insert à découper, épais
 - b Insert à découper, fin
 - c Insert à émincer, grossier
 - d Insert à émincer, fin
- 3 **Renvoi d'angle***
 - a Code couleur (noir)
 - b Levier de fermeture
 - c Touche de déverrouillage
 - d Entraînement pour embout

* Accessoire en option

Important : le renvoi d'angle n'est pas compris dans la fourniture d'origine de cet accessoire. L'accessoire ne doit être utilisé qu'avec le renvoi d'angle adéquat.

Si vous possédez l'un des accessoires suivants, vous pouvez utiliser le renvoi d'angle fourni avec : **MUZ9HA1**, **MUZ9FW1** (hachoir) ou **MUZ9PP1** (accessoire à pâtes).

Un nouveau renvoi d'angle peut être acheté dans le commerce ou commandé auprès du service après-vente (**MUZ9AD1**).

Avant la première utilisation

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

Attention !

Ne jamais mettre en service un accessoire endommagé !

- Sortir tous les composants de l'accessoire de l'emballage et retirer les éventuels restes d'emballage.
- Contrôler l'intégrité des pièces et vérifier qu'elles ne présentent pas de dommage visible. → **Figure A**
- Avant de les utiliser pour la première fois, nettoyer et sécher soigneusement toutes les pièces. → « *Nettoyage et entretien* » voir page 14

Code couleur

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

Symboles et repères

Symbole	Signification
▼ ●	Placer l'anneau de verrouillage au niveau du repère ▼ (→ Figure G 6) et le tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche (→ Figure G 7).

Inserts à émincer et à découper

Recommandations concernant la vitesse

7	Inserts à découper, inserts à émincer
M ↻	Ne convient pas pour l'utilisation de cet accessoire !

Inserts à découper - épais/fin

Pour émincer les fruits et légumes en tranches fines ou épaisses (p. ex. carottes, céleri, choux-raves, pommes de terre, concombres).

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

Inserts à émincer - grossier/fin

Pour émincer les fruits, les légumes et le fromage (p. ex. carottes, céleri, pommes de terre, gouda, emmental avec l'insert grossier ou raifort, noix, parmesan avec l'insert fin).

Préparation

Pied

Le pied est utilisé pour différents modèles de l'appareil de base. Selon le modèle, il faut régler la bonne hauteur.

→ Suite de la figure B

1. Pour régler la hauteur, maintenir la touche enfoncée et écarter ou comprimer les parties. L'enclenchement de la touche doit être audible.
2. **Pied court :**
pour les modèles sans écran.
3. **Pied long :**
pour les modèles avec écran.

Utilisation

⚠ Risques de blessures !

- Ne remplacer les inserts et ne retirer les ingrédients bloquant l'insert que lorsque l'appareil est débranché.
- Ne jamais approcher les doigts des lames et arêtes tranchantes équipant les inserts à découper et émincer.
- Ne jamais mettre les mains dans l'orifice de remplissage.
- Pour remplir l'appareil, se servir uniquement du pilon poussoir fourni.

Attention !

- Ne pas appliquer une force trop importante sur le pilon poussoir.

Important : préparer l'appareil de base comme décrit dans la notice d'utilisation principale.

→ Suite de la figure C

1. Placer le renvoi d'angle avec le levier de fermeture ouvert sur l'entraînement principal noir de la manière représentée.

Remarque : le renvoi d'angle peut également être tourné de 180° pour l'utiliser sur le côté gauche de l'appareil.

2. Tourner le renvoi d'angle dans le sens des aiguilles d'une montre de sorte qu'il soit bien fixé à l'entraînement principal. Fermer entièrement le levier de fermeture pour bloquer le renvoi d'angle.
3. Installer à l'oblique l'embout préparé sur l'entraînement du renvoi d'angle.
4. Tourner l'embout dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à son enclenchement audible. La touche de déverrouillage doit dépasser du renvoi d'angle.

Attention !

- Vérifier si la hauteur du pied est correcte.
- L'embout ne doit plus pouvoir être tourné.
- 5. Insérer l'insert à découper ou à émincer dans le boîtier comme représenté sur l'illustration. Tourner légèrement l'insert jusqu'à ce que celui-ci s'insère entièrement sur l'axe d'entraînement.

Important : l'insert ne doit plus dépasser du boîtier.

6. Placer l'anneau de verrouillage au niveau du repère ▼, comme représenté sur l'illustration.
7. Tourner l'anneau de verrouillage dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche.

8. Préparer les aliments. Couper tout d'abord les grands morceaux en plus petits morceaux afin qu'ils passent dans l'orifice de remplissage sans devoir les enfoncer.
9. Brancher la fiche dans la prise de courant. Commuter l'interrupteur rotatif sur la vitesse recommandée.
10. Placer un récipient adapté sous l'embout. Introduire les aliments préparés dans l'orifice de remplissage.
11. Pousser légèrement les aliments vers le bas à l'aide du pilon poussoir.
12. Lorsque le travail est terminé, placer l'interrupteur rotatif sur **O**. Attendre que l'entraînement se soit immobilisé. Débrancher la fiche de la prise de courant.
13. Retirer le pilon poussoir.
14. Tourner l'anneau de verrouillage dans le sens des aiguilles d'une montre et le retirer.
15. Retirer l'insert.
16. Maintenir la touche de déverrouillage enfoncée et tourner l'embout dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il se sépare.
17. Retirer l'embout.
18. Ouvrir le levier de fermeture sur le renvoi d'angle, tourner le renvoi d'angle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et le retirer.
 - Nettoyer immédiatement toutes les pièces après utilisation. → « *Nettoyage et entretien* » voir page 14

Important : si l'insert est obturé pendant le traitement des aliments, éteindre l'appareil et le débrancher. Retirer l'insert et le vider. Ensuite, reprendre le traitement à partir de l'étape 5.

Nettoyage et entretien

Les accessoires utilisés doivent être soigneusement nettoyés après chaque utilisation.

⚠ Risques de blessures !

- Ne jamais approcher les doigts des lames et arêtes tranchantes équipant les inserts à découper et émincer.

Attention !

- Ne pas utiliser de produit nettoyant contenant de l'alcool ou de l'alcool à brûler.
- Ne pas utiliser d'objets acérés, pointus ou métalliques.
- Ne pas utiliser de chiffons abrasifs ou de produits nettoyants.
- Ne jamais nettoyer le renvoi d'angle sous l'eau courante et ne pas le mettre au lave-vaisselle.

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

Renvoi d'angle

- Essuyer le renvoi d'angle avec un chiffon doux humidifié, puis le sécher.

Boîtier, pied et pilon poussoir

- Nettoyer toutes les pièces en plastique avec du produit de nettoyage et un chiffon doux/une éponge ou les laver au lave-vaisselle.
- Laisser sécher toutes les pièces.

Inserts

- Nettoyer les inserts avec du produit de nettoyage et une brosse douce.
- Laisser sécher toutes les pièces.

Remarque : lors de la préparation de carottes, des colorations peuvent apparaître sur les parties en plastique. Celles-ci peuvent être éliminées par quelques gouttes d'huile alimentaire.

Sous réserve de modifications.

Uso corretto

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

Non utilizzare mai questo accessorio con altri apparecchi. Utilizzare esclusivamente i componenti corretti e adatti al prodotto.

Questo accessorio è idoneo ad affettare e grattugiare alimenti. Gli alimenti da lavorare devono essere privi di parti dure (ad es. ossi).

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

Avvertenze di sicurezza

Pericolo di lesioni

- Non introdurre mai le mani nel pozzetto di riempimento. Utilizzare solo il pestello fornito in dotazione!
- Non toccare mai le lame e i bordi taglienti degli inserti per affettare e grattugiare. Afferrare gli inserti soltanto dal bordo arrotondato.
- Usare l’accessorio solo completamente montato. Utilizzare l’accessorio soltanto nell’apposita posizione di lavoro. Utilizzare l’ingranaggio angolare soltanto sull’ingranaggio principale nero. Applicare o rimuovere l’accessorio solo ad ingranaggio fermo e con la spina di alimentazione staccata.

Attenzione!

- Prestare attenzione che non si trovino corpi estranei nel corpo o nel pozzetto di riempimento. Non inserire e utilizzare oggetti (ad es. coltelli, cucchiari) nel pozzetto di riempimento o nel foro di uscita.
- Utilizzare l’accessorio soltanto con l’ingranaggio angolare adatto (MUZ9AD1 - non compreso nella fornitura).

Importante!

Lavare sempre a fondo l’accessorio dopo ogni utilizzo o dopo un lungo periodo di inattività. → *“Pulizia e cura” ved. pagina 18*

Panoramica

Aprire le pagine con le figure.

→ **Figura 1**:

1 Accessorio per affettare e grattugiare

- a Corpo con pozzetto di riempimento
- b Marcatura sul corpo ▼
- c Anello di chiusura
- d Marcature sull'anello di chiusura
- e Asse motore
- f Piede di supporto (regolabile in altezza)
- g Pestello

2 Inserti

- a Inserto per affettare, spesso
- b Inserto per affettare, sottile
- c Inserto grattugia, grosso
- d Inserto grattugia, fine

3 Ingranaggio angolare*

- a Marcatura colorata (nera)
- b Leva di chiusura
- c Pulsante di sblocco
- d Ingranaggio per accessorio

* Accessorio speciale

Importante: l'ingranaggio angolare non è compreso nella fornitura di questo accessorio. L'accessorio deve essere utilizzato esclusivamente con l'ingranaggio angolare adatto.

Se si possiede uno dei seguenti accessori, è possibile utilizzare il relativo ingranaggio angolare fornito: **MUZ9HA1**, **MUZ9FW1** (tritacarne) oppure **MUZ9PP1** (accessorio per la pasta).

Un ingranaggio angolare nuovo è reperibile in commercio oppure presso il servizio assistenza clienti (**MUZ9AD1**).

Prima del primo utilizzo

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

Attenzione!

Non mettere mai in funzione un accessorio danneggiato!

- Estrarre dalla confezione tutte le parti dell'accessorio e rimuovere l'imballo.

- Controllare che vi siano tutti i componenti e che non presentino danni visibili. → **Figura 1**
- Prima del primo utilizzo lavare accuratamente tutte le parti e asciugarle. → "Pulizia e cura" ved. pagina 18

Marcature colorate

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

Simboli e marcature

Simbolo	Significato
▼ ●	Applicare l'anello di chiusura sulla marcatura ▼ (→ Figura 6) e ruotarlo in senso antiorario finché non si incastra (→ Figura 7).

Inserti per affettare e grattugiare

Consigli sulla velocità

7	Inserti per affettare, inserti per grattugiare
M ↺	Non adatta per l'utilizzo con questo accessorio!

Inserti per affettare – spesso / sottile

Per tagliare frutta e verdura a fette spesse o sottili (ad es. carote, sedano, cavolo rapa, patate, cetrioli).

Nota: gli inserti per affettare non sono adatti per tagliare formaggio duro, pane, pagnotte e cioccolato. Tagliare le patate bollite solo a freddo.

Inserti per grattugiare – grosso / fine

Per grattugiare verdura, frutta e formaggio (ad es. carote, sedano, patate, Gouda, Emmentaler con l'inserto grosso oppure rafano, frutta secca, parmigiano con l'inserto fine).

Preparazione

Piede di supporto

Il piede di supporto viene utilizzato per diversi modelli dell'apparecchio base. Deve essere regolata l'altezza giusta a seconda del modello.

→ Sequenza immagini

1. Per regolare l'altezza tenere premuto il pulsante e allontanare o avvicinare i pezzi. Prestare attenzione che il pulsante scatti in posizione in modo udibile.
2. **Piede di supporto corto:**
per i modelli senza display.
3. **Piede di supporto lungo:**
per i modelli con display.

Utilizzo

Pericolo di lesioni!

- Cambiare gli inserti o rimuovere gli alimenti bloccati soltanto con l'apparecchio scollegato dalla presa.
- Non toccare mai le lame e i bordi taglienti degli inserti per affettare e grattugiare.
- Non introdurre le mani nel pozzetto di riempimento.
- Per spingere usare solo il pestello fornito in dotazione.

Attenzione!

- Non esercitare una forte pressione con il pestello.

Importante: preparare l'apparecchio base come descritto nelle istruzioni per l'uso principali.


→ Sequenza immagini

1. Disporre l'ingranaggio angolare con la leva di chiusura aperta sull'ingranaggio principale nero, come raffigurato.
Nota: l'ingranaggio angolare può essere applicato anche ruotato di 180° per lavorare sul lato sinistro dell'apparecchio.
2. Ruotare l'ingranaggio angolare in senso orario finché non è ben fissato all'ingranaggio principale. Chiudere completamente la leva di chiusura per bloccare l'ingranaggio angolare.
3. Applicare l'accessorio preparato trasversalmente sull'ingranaggio dell'ingranaggio angolare.
4. Girare l'accessorio in senso antiorario fino ad udirne l'arresto. Il pulsante di sblocco deve sporgere dall'ingranaggio angolare.

Attenzione!

- Controllare che il piede di supporto si trovi all'altezza corretta.
- L'accessorio non deve più poter essere ruotato.
- 5. Applicare l'inserto per grattugiare o affettare desiderato nel corpo, come raffigurato. Ruotare leggermente l'inserto finché non è inserito completamente sull'asse motore.

Importante: l'inserto non deve più sporgere dal corpo.

6. Applicare l'anello di chiusura sulla marcatura  come mostrato nella figura.
7. Ruotare l'anello di chiusura in senso orario fino all'arresto.
8. Preparare gli alimenti. Sminuzzare prima i pezzi più grandi perché possano passare nel pozzetto di riempimento senza dover fare troppa pressione.
9. Inserire la spina di alimentazione. Posizionare la manopola sulla velocità consigliata.
10. Collocare un recipiente adatto sotto l'accessorio. Mettere gli alimenti preparati nel pozzetto di riempimento.
11. Premere leggermente gli alimenti verso il basso usando il pestello.

12. Al termine della lavorazione porre la manopola dell'apparecchio su **O**. Attendere che l'ingranaggio sia fermo. Staccare la spina di alimentazione.
13. Togliere il pestello.
14. Ruotare l'anello di chiusura in senso orario e toglierlo.
15. Togliere l'inserto.
16. Tenere premuto il pulsante di sblocco e girare l'accessorio in senso orario fino a quando non si sblocca.
17. Rimuovere l'accessorio.
18. Aprire la leva di chiusura sull'ingranaggio angolare, ruotare l'ingranaggio angolare in senso antiorario e toglierlo.
 - Lavare tutti i componenti subito dopo l'uso. → "Pulizia e cura" ved. pagina 18

Importante: se durante la lavorazione gli inserti si bloccano con gli alimenti, spegnere l'apparecchio e staccare la spina di alimentazione. Togliere l'inserto e liberarlo. Dopodiché riprendere la lavorazione dal passo 5.

Pulizia e cura

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

⚠ Pericolo di lesioni!

- Non toccare mai le lame e i bordi taglienti degli inserti per affettare e grattugiare.

Attenzione!

- Non impiegare detergenti a base di alcol.
- Non utilizzare oggetti taglienti, appuntiti o metallici.
- Non usare panni o detergenti abrasivi.
- Non mettere mai l'ingranaggio angolare sotto acqua corrente o in lavastoviglie.

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

Ingranaggio angolare

- Pulire l'ingranaggio angolare con un panno morbido umido e asciugarlo.

Corpo, piede di supporto e pestello

- Lavare tutte le parti in plastica con detersivo e un panno morbido o una spugna o metterli in lavastoviglie.
- Asciugare tutte le parti.

Inserti

- Lavare gli inserti con detersivo e una spazzola morbida.
- Asciugare tutte le parti.

Nota: durante la lavorazione ad es. di carote, sulle parti di plastica possono formarsi macchie colorate. Queste possono essere eliminate con alcune gocce di olio da cucina.

Con riserva di modifica.

Bestemming van het apparaat

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

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

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

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

Veiligheidsaanwijzingen

Gevaar voor letsel

- Nooit in de vulschacht grijpen. Altijd de bijgevoegde stopper gebruiken!
- Nooit in de scherpe messen en randen van de snij- en rasp-inzetstukken grijpen. Inzetstukken alleen aan de afgeronde rand vastnemen.
- Het toebehoren alleen in compleet samengebouwde toestand gebruiken. Toebehoren alleen gebruiken in de hiervoor bestemde werkstand. Haakse overbrenging alleen op de zwarte hoofdaandrijving gebruiken. Toebehoren alleen aanbrengen of verwijderen wanneer de aandrijving stilstaat en de stekker uit het stopcontact is getrokken.

Attentie!

- Erop letten dat er zich geen vreemde voorwerpen in de behuizing of in de vulschacht bevinden. Niet met voorwerpen (bijv. messen, lepels) in de vulschacht of uitlaatopening komen.
- Opzetstuk alleen met de passende haakse overbrenging (MUZ9AD1 - niet in de leveringsomvang) gebruiken.

Belangrijk!

Na elk gebruik of als u het apparaat langere tijd niet hebt gebruikt, dient u de toebehoren altijd grondig te reinigen. → *“Reiniging en verzorging” zie pagina 22*

In één oogopslag

De pagina's met afbeeldingen uitklappen.

→ **Afb. A:**

- 1 **Snij- en raspopzetstuk**
 - a Behuizing met vulschacht
 - b Markering aan de behuizing ▼
 - c Afsluitring
 - d Markeringen aan de afsluitring
 - e Aandrijfas
 - f Standvoet (in hoogte verstelbaar)
 - g Stopper
- 2 **Inzetstukken**
 - a Snij-inzetstuk, dik
 - b Snij-inzetstuk, dun
 - c Rasp-inzetstuk, grof
 - d Rasp-inzetstuk, fijn
- 3 **Haakse overbrenging***
 - a Kleurmarkering (zwart)
 - b Sluithendel
 - c Ontgrendelknop
 - d Aandrijving voor opzetstuk

* Speciale accessoires

Belangrijk: de haakse overbrenging behoort niet tot de leveringsomvang van dit toebehoren. Het toebehoren mag alleen met de passende haakse overbrenging worden gebruikt.

Als u over volgend toebehoren beschikt, kan de telkens meegeleverde haakse overbrenging worden gebruikt:

MUZ9HA1, MUZ9FW1 (vleesmolen) of **MUZ9PP1** (pastavorzetstuk).

Een nieuwe haakse overbrenging kan in de handel of via de klantendienst worden verkregen (**MUZ9AD1**).

Voor het eerste gebruik

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

Attentie!

Beschadigd toebehoren nooit in gebruik nemen!

- Al het toebehoren uit de verpakking nemen en het aanwezige verpakkingsmateriaal verwijderen.
- Alle onderdelen op volledigheid en zichtbare beschadigingen controleren.
→ **Afb. A**
- Voor het eerste gebruik alle delen grondig reinigen en drogen.
→ "Reiniging en verzorging" zie pagina 22

Kleurmarkering

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

Symbolen en markeringen

Symbol	Betekenis
▼ ●	Afsluitring op de markering ▼ plaatsen (→ afbeelding 6) en linksom draaien tot deze vastklikt (→ afbeelding 7).

Snij- en raspinzetstukken

Snelheidsadviezen	
7	Snij-inzetstukken, raspinzetstukken
M	Niet geschikt om samen met deze toebehoren te gebruiken!
↻	

Snij-inzetstukken – dik / dun

Voor het in dikke of dunne plakken snijden van fruit en groenten (bijv. wortels, selderij, koolrabi, aardappelen, komkommer).

Aanwijzing: de snij-inzetstukken zijn niet geschikt voor het snijden van harde kaas, brood, broodjes en chocolade. Gekookte aardappels alleen in koude toestand snijden.

Raspinzetstukken – grof / fijn

Voor het raspens van groenten, fruit en kaas (bijv. wortels, selderij, aardappelen, Gouda, Emmentaler met het grove inzetstuk of rammenas, noten, Parmezaanse kaas met het fijne inzetstuk).

Vorbereitung

Standvoet

De standvoet wordt voor verscheidene modellen van het basisapparaat gebruikt. Afhankelijk van het model moet de juiste hoogte worden ingesteld.

→ Afbeeldingenreeks

1. Voor het verstellen van de hoogte de knop ingedrukt houden en de delen uit elkaar trekken of in elkaar schuiven. Hierbij erop letten of de knop hoorbaar vastklikt.
2. **Korte standvoet:**
Voor modellen zonder display.
3. **Lange standvoet:**
Voor modellen met display.

Gebruik

Gevaar voor letsel

- Alleen bij een losgekoppeld apparaat inzetstukken wisselen of verstopte levensmiddelen verwijderen.
- Nooit in de scherpe messen en randen van de snij- en rasp-inzetstukken grijpen.
- Niet met de handen in de vulschacht grijpen.
- Gebruik voor het aandrukken uitsluitend de meegeleverde stopper.

Attentie!

- Geen hoge druk met de stopper uitoefenen.

Belangrijk: basisapparaat voorbereiden zoals beschreven in de gebruiksaanwijzing.

→ Afbeeldingenreeks

1. Haakse overbrenging met geopende sluihendel zoals afgebeeld op de zwarte hoofdaandrijving aanbrengen.


Aanwijzing: de haakse overbrenging kan ook 180° gedraaid worden aangebracht zodat u aan de linkerkant van het apparaat kunt werken.

2. Haakse overbrenging rechtsom draaien totdat deze op de hoofdaandrijving vast zit. Sluihendel volledig sluiten om de haakse overbrenging te vergrendelen.
3. Het voorbereide opzetstuk schuin op de aandrijving van de haakse overbrenging aanbrengen.
4. Het opzetstuk vervolgens linksom draaien tot dit hoorbaar vastklikt. De ontgrendelknop moet uit de haakse overbrenging uitsteken.

Attentie!

- De juiste hoogte van de standvoet controleren.
 - Het opzetstuk mag niet draaibaar zijn.
5. Gewenste rasp- of snij-inzetstukken zoals afgebeeld in de behuizing plaatsen. Het inzetstuk lichtjes draaien tot deze volledig op de aandrijfas zit.

Belangrijk: het inzetstuk mag niet meer uit de behuizing uitsteken.

6. Afsluitring, zoals op de afbeelding weergegeven, op de markering  plaatsen.
7. Afsluitring linksom draaien tot deze vastklikt.
8. De levensmiddelen voorbereiden. Grote delen vooraf verkleinen, zodat deze zonder aandrukken in de vulschacht passen.
9. Stekker in het stopcontact steken. Draaischakelaar op de aanbevolen snelheid instellen.
10. Een geschikte kom onder het opzetstuk plaatsen. De voorbereide levensmiddelen in de vulschacht doen.
11. Met de stopper de levensmiddelen met lichte druk naar onderen schuiven.

12. Na afloop van de werkzaamheden de draaischakelaar op **O** zetten. Wachten tot de aandrijving stilstaat. Stekker uit het stopcontact nemen.
13. De stopper verwijderen.
14. De afsluitring rechtsom draaien en verwijderen.
15. Het inzetstuk verwijderen.
16. De ontgrendelknop ingedrukt houden en het opzetstuk rechtsom draaien tot het loskomt.
17. Het opzetstuk verwijderen.
18. De sluihendel op de haakse overbrenging openen en de haakse overbrenging linksom draaien en verwijderen.
 - Alle onderdelen direct na gebruik reinigen. → *“Reiniging en verzorging” zie pagina 22*

Belangrijk: als de inzetstukken tijdens de verwerking met levensmiddelen verstopt raken, dan het apparaat uitschakelen en de stekker uit het stopcontact trekken. Het inzetstuk verwijderen en leegmaken. Daarna de verwerking vanaf stap 5. opnieuw voortzetten.

Reiniging en verzorging

De gebruikte toebehoren moeten na elk gebruik grondig worden gereinigd.

Gevaar voor letsel

- Nooit in de scherpe messen en randen van de snij- en rasp-inzetstukken grijpen.

Attentie!

- Gebruik geen reinigingsmiddelen die alcohol of spiritus bevatten.
- Gebruik geen scherpe, puntige of metalen voorwerpen.
- Gebruik geen schurende doeken of schurende reinigingsmiddelen.
- De haakse overbrenging nooit onder stromend water reinigen of in de vaatwasser doen.

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

Haakse overbrenging

- Haakse overbrenging met een zachte, vochtige doek schoon vegen en daarna afdrogen.

Behuizing, standvoet en stopper

- Alle kunststofdelen met zeepsop en een zachte doek / spons reinigen of in de vaatwasser doen.
- Alle onderdelen laten drogen.

Inzetstukken

- De inzetstukken met zeepsop en een zachte borstel reinigen.
- Alle onderdelen laten drogen.

Aanwijzing: bij de verwerking van bijv. wortel kunnen verkleuringen bij de kunststof onderdelen optreden. Deze kunnen met enkele druppels spijsolie worden verwijderd.

Wijzigingen voorbehouden.

Bestemmelsesmæssig brug

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

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

Dette tilbehør er egnet til at skære og raspe fødevarer.

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

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

Sikkerhedshenvisninger

Fare for at komme til skade

- Stik aldrig fingrene ind i påfyldningsskakten. Brug udelukkende den medleverede stopper!
- Berør aldrig de skarpe knive og kanter på skære- og raspeindsatserne med fingrene. Tag altid kun fat i den afrundede kant på indsatserne.
- Tilbehøret må kun bruges, når det er helt samlet. Tilbehøret må kun bruges i den dertil beregnede arbejdsposition. Vinkeldrevet må kun bruges på det sorte hoveddrev. Tilbehøret må kun sættes på eller tages af, når drevet står stille, og netstikket er trukket ud.

OBS!

- Sørg for, at der ikke er nogen fremmedlegemer i huset eller i påfyldningsskakten. Anvend ikke genstande (f.eks. knive, skeer) inde i påfyldningsskakten eller udgangsåbningen.
- Påsatsen må kun bruges med det passende vinkeldrev (MUZ9AD1 - ikke inkluderet i leveringsomfanget).

Vigtigt!

Rengør altid tilbehøret grundigt efter hver brug eller efter længere tid, hvor det ikke har været i brug. → *"Rengøring og pleje"* se side 26

Overblik

Fold billedsiderne ud.

→ **Billede A:**

- 1 **Skære- og raspepåsats**
 - a Hus med påfyldningsskakt
 - b Markering på huset ▼
 - c Låsering
 - d Markeringer på låseringen
 - e Drivakse
 - f Ståfod (højdejusterbar)
 - g Stopper
- 2 **Indsatser**
 - a Skæreindsats, tyk
 - b Skæreindsats, tynd
 - c Raspeindsats, grov
 - d Raspeindsats, fin
- 3 **Vinkeldrev***
 - a Farvemarkering (sort)
 - b Låsegreb
 - c Oplåsningsknap
 - d Drev til påsats

* Ekstra tilbehør

Vigtigt: Vinkeldrevet er ikke inkluderet i leveringsomfanget for dette tilbehør. Tilbehøret må kun bruges med det passende vinkeldrev.

Hvis du har et af de følgende tilbehør, kan det pågældende medfølgende vinkeldrev bruges:

MUZ9HA1, MUZ9FW1 (kødhakker) eller **MUZ9PP1** (pastaforsats).

Et nyt vinkeldrev kan købes i handlen eller via kundeservice (**MUZ9AD1**).

Før første brug

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

OBS!

Et beskadiget tilbehør må aldrig tages i brug!

- Tag alle tilbehørsdele ud af emballagen, og fjern emballagematerialet.
- Kontrollér, om alle dele er fuldstændige og uden synlige skader. → **Billede A**
- Rengør og tør alle dele grundigt af før den første brug. → "Rengøring og pleje" se side 26

Farvemarkering

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

Symboler og markeringer

Symbol	Betydning
▼ ●	Sæt låseringen på ved markeringen ▼ (→ billede G 6), og drej den mod uret, indtil den falder i hak (→ billede G 7).

Skære- og raspeindsatser

Hastighedsanbefalinger	
7	Skæreindsatser, raspeindsatser
M	Ikke egnet til brug med dette tilbehør!
↻	

Skæreindsatser – tykke/tynde

Til skæring af frugt og grønt i tykke eller tynde skiver (f.eks. gulerødder, selleri, kålrabi, kartofler og agurker).

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

Raspeindsatser – grove/fine

Til rasping af grønt, frugt og ost (f.eks. gulerødder, selleri, kartofler, gouda og emmentaler med den grove indsats eller peberrod, nødder og parmesanost med den fine indsats).

Forberedelse

Ståfod

Ståfoden bruges til forskellige modeller af motorenheden. Afhængig af modellen skal den rigtige højde indstilles.

→ Billedrække

1. Til højdejustering hold da knappen trykket inde, og træk delene ud fra hinanden, eller skub dem sammen. Sørg for, at knappen falder hørbart i hak.
2. **Kort ståfod:**
Til modeller uden display.
3. **Lang ståfod:**
Til modeller med display.

Brug

Fare for at komme til skade!

- Der må kun skiftes indsatser eller fjernes tilstoppende fødevarer, når apparatet er afbrudt fra stikkontakten.
- Berør aldrig de skarpe knive og kanter på skære- og raspeindsatserne med fingrene.
- Stik ikke hænderne ind i påfyldningsskakten.
- Brug udelukkende den medfølgende stopper til at skubbe efter med.

OBS!

- Trykket fra stopperen må ikke være for stort.

Vigtigt: Forbered motorenheden som beskrevet i den fulde brugsanvisning.

→ Billedrække

1. Montér vinkeldrevet med åbent låsegreb på det sorte hoveddrev som vist.

Bemærk: Vinkeldrevet kan også drejes 180° og dermed anbringes, så der kan arbejdes på venstre side af apparatet.



2. Drej vinkeldrevet med uret, indtil det sidder fast på hoveddrevet. Luk låsegrebet helt for at fastlåse vinkeldrevet.
3. Montér den forberedte påsats skråt på vinkeldrevets drev.

4. Drej påsatsen mod uret, indtil den falder hørbart i hak. Oplåsningsknappen skal springe frem fra vinkeldrevet.

OBS!

- Kontrollér, at ståfoden har den rigtige højde.
- Påsatsen må ikke længere kunne drejes.
- 5. Sæt den ønskede raspe- eller skæreindsats ind i huset som vist. Drej indsatsen en smule, indtil den sidder helt på drivaksen.

Vigtigt: Indsatsen må ikke længere stikke uden for huset.

6. Sæt låseringen på ved markeringen  som vist på billedet.
7. Drej låseringen mod uret, indtil den falder i hak.
8. Forbered fødevarerne. Skær store dele i mindre stykker, så de passer i påfyldningsskakten uden at trykke.
9. Sæt netstikket i. Stil drejekontakten på den anbefalede hastighed.
10. Stil en egnet beholder under påsatsen. Kom de forberedte fødevarer i påfyldningsskakten.
11. Skub fødevarerne ned med stopperen med et let tryk.
12. Når arbejdet er afsluttet, stil da drejekontakten på . Vent, indtil drevet står stille. Træk netstikket ud.
13. Tag stopperen ud.
14. Drej låseringen med uret, og tag den af.
15. Tag indsatsen ud.
16. Hold oplåsningsknappen trykket inde, og drej påsatsen med uret, indtil den løsner sig.
17. Tag påsatsen af.
18. Åbn låsegrebet på vinkeldrevet, drej vinkeldrevet mod uret, og tag det af.
 - Rengør alle dele direkte efter brug.
 - "Rengøring og pleje" se side 26

Vigtigt: Hvis indsatserne tilstoppes med fødevarer under forarbejdningen, så sluk for apparatet, og træk netstikket ud. Tag indsatsen ud, og tøm den. Genoptag derefter forarbejdningen fra trin 5.

Rengøring og pleje

De anvendte tilbehørsdele skal rengøres grundigt efter hver brug.

⚠ Fare for at komme til skade!

- Berør aldrig de skarpe knive og kanter på skære- og raspeindsatserne med fingrene.

OBS!

- Brug ikke rengøringsmidler, der indeholder alkohol eller sprit.
- Brug ikke skarpe, spidse eller metalliske genstande.
- Der må ikke anvendes skurende klude eller rengøringsmidler.
- Rengør aldrig vinkeldrevet under rindende vand, og kom det ikke i opvaskemaskinen.

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

Vinkeldrev

- Tør vinkeldrevet af med en blød og fugtig klud, og tør det derefter.

Hus, ståfod og stopper

- Alle plastikdele rengøres med sæbevand og en blød klud/svamp eller kommes i opvaskemaskinen.
- Lad alle dele tørre.

Indsatser

- Indsatserne rengøres med sæbevand og en blød børste.
- Lad alle dele tørre.

Bemærk: Ved forarbejdning af f.eks. gulerødder kan der opstå misfarvninger på plastikdelene. De kan fjernes med nogle dråber madolie.

Ret til ændringer forbeholdes.

Korrekt bruk

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

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

Dette tilbehøret er egnet for skjæring og rasping av matvarer. Matvarene som skal bearbeides må være fri for harde bestanddeler (f.eks. knoker). Dette tilbehøret må ikke brukes til bearbeidelse av andre gjenstander eller substanser.

Sikkerhetshenvisninger

Fare for personskader

- Grip aldri inn i påfyllingssjakten. Bruk kun den støteren som fulgte med i leveransen!
- Grip aldri inn i de skarpe knivene og kantene på raspe- og skjæreinnsettene. Ta bare tak i den avrundete kanten på innsettene.
- Tilbehøret må kun brukes i komplett sammensatt tilstand. Tilbehøret må kun brukes i hertil tiltenkt arbeidsstilling. Vinkelgiret skal kun brukes på det svarte hoveddrevet. Tilbehøret må kun settes på eller tas av når drevet står stille og når støpselet er trukket ut.

Obs!

- Pass på at det ikke finnes uvedkommende gjenstander i huset eller i påfyllingssjakten. Stikk ikke gjenstander (f.eks. kniver, skjeer) inn i påfyllingssjakten eller i utløpsåpningen.
- Bruk kun påsatsen med passende vinkeldrev (MUZ9AD1 - ikke inkludert i leveringen).

Viktig!

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

→ "Rengjøring og pleie" se side 30

En oversikt

Vennligst brett ut sidene med bilder.

→ **Bilde **:

- 1 **Skjære- og raspe-påsats**
 - a Hus med påfyllingssjakt
 - b Merke på hus ▼
 - c Låsering
 - d Merker på låsering
 - e Drivaksling
 - f Fot (høydejusterbar)
 - g Støter
- 2 **Innsatser**
 - a Skjære-innsats, tykk
 - b Skjære-innsats, tynn
 - c Raspe-innsats, grov
 - d Raspe-innsats, fin
- 3 **Vinkeldrev***
 - a Fargekoding (svart)
 - b Låsehåndtak
 - c Utløsningsstast
 - d Drev for påsats

* Spesialtilbehør

Viktig: Vinkeldrevet er ikke en del av leveringsomfanget til dette tilbehøret. Tilbehøret må bare brukes med passende vinkeldrev.

Hvis du har et av følgende tilbehør, kan det aktuelle inkluderte vinkeldrevet brukes: **MUZ9HA1**, **MUZ9FW1** (kjøttkvern) eller **MUZ9PP1** (pastaforsats).


Du kan kjøpe et nytt vinkeldrev hos forhandler eller kundeservice (**MUZ9AD1**).

Før første gangs bruk

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

Obs!

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



- Ta alle tilbehørsdelene ut av emballasjen og fjern eksisterende forpakkingsmateriell.
- Kontroller at alle delene er fullstendige og ikke har synlige skader. → **bilde **

- Rengjør og tørk alle deler grundig før første bruk. → "Rengjøring og pleie" se side 30

Fargekoding

Basisapparatets drev har ulike farger (svart, gul og rød). Denne fargekodingen finner du også på tilbehørsdelene. Du må kun bruke dette tilbehøret på det **svarte** hoveddrevet.

Symboler og markeringer

Symbol	Betydning
▼ ●	Sett låseringen på ved merke ▼ (→ Bilde  6) og dreii den mot urviseren til den går i lås (→ Bilde  7).

Skjære-og raspinnsatser

Anbefalte hastigheter	
7	Skjæreinnsatser, raspeinnsatser
M ↻	Ikke egnet til bruk med dette tilbehøret!

Skjæreinnsatser – tykk / tynn

For skjæring av frukt og grønnsaker i tykke eller tynne skiver (f.eks. gulrøtter, selleri, knutekål, poteter, agurk).

Merk: Skjæreinnsatsene er ikke egnet for å skjære hard ost, brød, rundstykker og sjokolade. Kokte poteter må kun skjæres når de er kalde.

Raspeinnsatser – grov / fin

For rasping av grønnsaker, frukt og ost (f.eks. gulrøtter, selleri, poteter, gouda, emmentaler med grov innsats, eller pepperrot, nøtter, parmesanost med fin innsats).

Forberedelse

Fot

Foten brukes til ulike modeller av basisapparatet. Avhengig av modell må korrekt høyde stilles inn.

→ Bildesekvens

1. Når du skal justere høyden, må du holde tasten inne og trekke delene fra hverandre eller skyve dem sammen. Pass på at tasten går hørbart i inngrep.
2. **Kort fot:**
For modeller uten display.
3. **Lang fot:**
For modeller med display.

Bruk

Fare for skade!

- Innsatser og blokkerte matvarer må bare fjernes når apparatet er frakoblet.
- Grip aldri inn i de skarpe knivene og kantene på raspe- og skjæreinnsetsene.
- Grip ikke inn i påfyllingssjakten med hendene.
- Bruk kun den inkluderte støteren for å skyve ned.

Obs!

- Ikke utøv stort press med støteren.

Viktig: Forbered basisapparatet som beskrevet i hovedbruksanvisningen.

→ Bildesekvens

1. Sett vinkeldrevet med åpent låsehåndtak på det svarte hoveddrevet som vist.

Merk: Vinkeldrevet kan monteres deid 180°, slik at det kan arbeides på venstre side av apparatet.



2. Drei vinkeldrevet med urviseren til det sitter fast på hoveddrevet. Lukk låsehåndtaket fullstendig for å låse vinkeldrevet.
3. Sett den klargjorte påsatsen skrått på vinkeldrevets drev.
4. Drei påsatsen mot urviseren til den går hørbart i inngrep. Utløsningstasten må stikke fram fra vinkeldrevet.

Obs!

- Kontroller at foten har korrekt høyde.
- Påsatsen må ikke lenger kunne dreies.

5. Sett ønsket raspe- eller skjæreinnsets inn i huset som avbildet. Drei litt på innsatsen til den sitter komplett på drivakslingen.

Viktig: Innsatsen må ikke lenger stikke ut av huset.

6. Låsering, settes inn ved merket  som vist på bildet.
7. Drei låseringen mot urviseren til den går i inngrep.
8. Forbered matvarene. Kutt opp store deler på forhånd, slik at de passer ned i påfyllingssjakten uten å måtte presses.
9. Sett i støpselet. Sett dreiebryteren på anbefalt hastighet.
10. Plasser en egnet beholder under påsatsen. Ha de forberedte matvarene ned i påfyllingssjakten.
11. Skyv matvarene ned med støteren med et lett trykk.
12. Sett dreiebryteren på  når arbeidet er avsluttet. Vent til drevet står stille. Trekk ut støpselet.
13. Ta av støteren.
14. Drei låseringen mot urviseren og ta den av.
15. Ta ut innsatsen.
16. Hold utløsningstasten trykket og drei påsatsen med urviseren til den løsner.
17. Ta av påsatsen.
18. Åpne låsehåndtaket på vinkeldrevet, drei vinkeldrevet mot urviseren og ta det av.
 - Rengjør alle delene rett etter bruk.
→ "Rengjøring og pleie" se side 30

Viktig: Hvis innsatsene blokkeres under bearbeidningen av matvarer, må apparatet slås av og støpslet trekkes ut. Ta ut og tøm innsatsen. Gå deretter videre med bearbeidningen fra punkt 5.

Rengjøring og pleie

Benyttede tilbehørsdeler må rengjøres grundig etter hver bruk.

Fare for skade!

- Grip aldri inn i de skarpe knivene og kantene på raspe- og skjæreinnsatsene.

Obs!

- Ikke bruk rengjøringsmidler som inneholder alkohol eller sprit.
- Ikke bruk skarpe, spisse gjenstander eller metallgjenstander.
- Ikke bruk skurekluter eller skurende rengjøringsmidler.
- Vinkelgiret må aldri rengjøres under rennende vann eller i oppvaskmaskin.

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

Vinkeldrev

- Tørk vinkeldrevet rent med en myk, fuktig klut og gni det deretter tørt.

Hus, fot og støter

- Rengjør alle plastdeler med såpevann og en myk klut / svamp, eller rengjør dem i oppvaskmaskinen.
- Alle delene må tørkes.

Innsatser

- Rengjør innsatsene med såpevann og en myk børste.
- Alle delene må tørkes.

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

Det tas forbehold om endringer.

Användning för avsett ändamål

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

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

Tillbehöret är lämpligt för skärning och rivning av matvaror. I de matvaror som ska bearbetas får det inte finnas några hårda beståndsdelar (t.ex. ben). Tillbehöret får inte användas för att bearbeta andra föremål eller ämnen.

Säkerhetsanvisningar

Risk för personskador!

- Stick aldrig in handen i påfyllningsröret. Använd bara den påmatare som följer med apparaten!
- Vidrör aldrig skär- och rivinsatsernas vassa klingor och kanter. Fatta insatserna bara i den avrundade kanten.
- Använd tillbehöret bara i komplett hopsatt tillstånd. Använd tillbehöret bara i det avsedda arbetsläget. Vinkeldrivningen får bara användas på den svarta huvuddrivningen. Du får bara sätta på eller ta av tillbehöret när drivningen står stilla och stickkontakten är uttagen.

Obs!

- Se noga till att inga främmande föremål finns i höljet eller påfyllningsröret. Stick inte in några föremål (t.ex. knivar eller skedar) i påfyllningsröret eller utloppet.
- Använd tillsatsen bara med den passande vinkeldrivningen (MUZ9AD1 - ingår inte i leveransen).

Viktigt!

Du måste rengöra tillbehöret noggrant efter varje användning och om du inte har använt det under en längre tid. → *"Rengöring och skötsel" se sidan 34*

Översikt

Vik ut bilduppslaget!

→ **Bild A**:

- 1 **Skär- och rivtillsats**
 - a Hölje med påfyllningsrör
 - b Marering på höljet ▼
 - c Låsring
 - d Markeringar på låsringen
 - e Drivaxel
 - f Stativfot (höjdställbar)
 - g Påmatare
- 2 **Insatser**
 - a Skärinsats, tjock
 - b Skärinsats, tunn
 - c Rivinsats, grov
 - d Rivinsats, fin
- 3 **Vinkeldrivning***
 - a Färgmärkning (svart)
 - b Låsarm
 - c Låsknapp
 - d Drivning för tillsats

* Specialtillbehör

Viktigt: Vinkeldrivningen ingår inte leveransen av det här tillbehöret. Tillbehöret får bara användas med den passande vinkeldrivningen.

Om du använder något av de här tillbehören kan detrespektive medföljande vinkeldrivningar användas: **MUZ9HA1**, **MUZ9FW1** (köttkvarn) eller **MUZ9PP1** (pastatillsats).

Du kan skaffa en ny vinkeldrivning i handeln eller via kundtjänsten (**MUZ9AD1**).

Före första användningen

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

Obs!

Använd aldrig ett skadat tillbehör!

- Ta ut alla tillbehörsdelarna ur förpackningen och omhänderta förpackningsmaterialet.
- Kontrollera att alla delar är kompletta och oskadade. → **Bild A**

- Rengör och torka alla delar noggrant före den första användningen.
→ "Rengöring och skötsel" se sidan 34

Färgmärkning

Motordelens drivning har olika färger (svart, gul och röd). Färgmärkningen finns också på tillbehörsdelarna. Tillbehöret får bara användas på den **svarta** huvuddrivningen.

Symboler och markeringar

Symbol	Innebörd
▼ ●	Sätt låsringen vid markeringen ▼ (→ bild A 6) och vrid den moturs till den snäpper fast (→ bild A 7).

Skär- och rivinsatser

Rekommenderade hastigheter	
7	Skärinsatser, rivinsatser
M	Bör inte användas med detta tillbehör!
↻	

Skärinsatser – tjocka / tunna

För sjärning av frukt och grönsaker i tjocka eller tunna skivor (t.ex. morötter, selleri, kålrabbi, potatis, gurka).

Hinweis: Die Schneid-Einsätze sind nicht geeignet zum Schneiden von Hartkäse, Brot, Brötchen und Schokolade. Skär inte kott potatis förrän den har kallnat.

Rivinsatser – grova / fina

För rivning av grönsaker, frukt och ost (t.ex. morötter, selleri, potatis, goudaost, emmentalerost med den grova insatsen eller pepparrot, nötter, parmesanost med den fina insatsen).

Förberedelser

Stativfot

Stativfoten används till olika modeller av motordelen. Ställ in rätt höjd beroende på modellen.

→ Bildserie

1. Justera höjden genom att hålla knappen intryckt och dra isär eller skjuta samman delarna. Var noga med att knappen snäpper fast så att det hörs.
2. **Kort stativfot:**
För modeller utan display.
3. **Lång stativfot:**
För modeller med display.

Användning

Risk för personskador!

- Byt insats eller ta bort fastkörda matvaror bara när apparaten sticker ut.
- Vidrör aldrig skär- och rivinsatsernas vassa klingor och kanter.
- Stoppa aldrig ner händerna i påfyllningsröret.
- Använd bara den medföljande påmataren för att trycka ned matvarorna.

Obs!

- Tryck inte hårt på påmataren.

Viktigt: Gör i ordning motordelen enligt beskrivningen i huvudbruksanvisningen.

→ Bildserie

1. Sätt på vinkeldrivningen med låsarmen öppen på den svarta huvuddrivningen som bilden visar.

Anmärkning: Vinkeldrivningen kan också sättas på om den vrids 180°, så att du kan arbeta på apparatens vänstra sida.


2. Vrid vinkeldrivningen medurs tills den sitter fast på huvuddrivningen. Stäng låsarmen helt så att vinkeldrivningen spärras.
3. Sätt på den förberedda tillsatsen snett på vinkeldrivningen.
4. Vrid sedan tillsatsen moturs tills den snäpper fast med ett hörbart klick. Frigöringsknappen måste sticka ut ur vinkeldrivningen.

Obs!

- Kontrollera att stativfoten har rätt höjd.
- Det får inte vara möjligt att vrida tillsatsen längre.

5. Sätt in önskad skär- eller rivinsats i höljet som figuren visar. Vrid insatsen lätt tills den sitter helt fast på drivningsaxeln.

Viktigt: Insatsen får inte längre skjuta ut ur höljet.

6. Sätt på låsringen som figuren visar vid maskeringen .
7. Vrid låsringen moturs tills den snäpper fast.
8. Förbered matvarorna. Dela stora stycken i mindre bitar så att du kan lägga in dem i påfyllningsröret utan att pressa.
9. Sätt in stickkontakten. Ställ in vridreglaget på den rekommenderade hastigheten.
10. Ställ en passande behållare under tillsatsen. Lägg de förberedda matvarorna i påfyllningsröret.
11. Skjut matvarorna nedåt med ett lätt tryck på påmataren
12. Ställ vridreglaget i läge **O** när arbetet är färdigt. Vänta tills drivningen står stilla. Ta ut stickkontakten.
13. Ta av påmataren.
14. Vrid låsringen medurs och ta av den.
15. Ta bort insatsen.
16. Håll frigöringsknappen intryckt och vrid tillsatsen medurs tills den lossnar.
17. Ta av tillsatsen.
18. Öppna låsarmen på vinkeldrivningen, vrid vinkeldrivningen moturs och ta av den.
 - Rengör alla delarna direkt efter användningen. → "Rengöring och skötsel" se sidan 34

Viktigt: Om insatserna blir igensatta av matvaror under bearbetningen måste du stänga av apparaten och ta ut stickkontakten. Ta bort insatsen och töm den. Fortsätt sedan bearbetningen från steg 5.

Rengöring och skötsel

Rengör de använda tillbehörsdelarna noggrant efter varje användning.

⚠ Risk för personskador!

- Vidrör aldrig skär- och rivinsatsernas vassa klingor och kanter.

Obs!

- Använd inga rengöringsmedel som innehåller sprit.
- Använd inga vassa eller spetsiga föremål eller föremål av metall.
- Använd inga repande trasor eller rengöringsmedel.
- Rengör aldrig vinkeldrivningen under rinnande vatten och maskindiska den inte.

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

Vinkeldrivning

- Torka av vinkeldrivningen med en mjuk fuktig duk och låt den torka.

Höljem stativfot och påmatare

- Rengör alla plastdelar med diskmedelsslösning och en mjuk trasa eller svamp, eller maskindiska dem.
- Låt alla delarna torka.

Insatser

- Rengör insatserna med diskmedelsslösning och en mjuk borste.
- Låt alla delarna torka.

Anmärkning: Vid bearbetning av t.ex. morötter kan plastdelarna bli missfärgade. Det går att ta bort med några droppar matolja.

Rätt till ändringar förbehålls.

Määräyksenmukainen käyttö

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

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

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

Turvallisuusohjeet

Loukkaantumisvaara

- Älä koske täyttösuppilon sisälle. Käytä aina oheista syöttöpaininta!
- Älä milloinkaan koske viipalointi- tai raastinosien teräviin teriin tai syrjiin. Pidä kiinni vain terien pyöristetystä reunasta.
- Käytä varustetta vain, kun sen kaikki osat ovat paikoilleen kiinnitettyinä. Käytä varustetta vain sille tarkoitettussa käyttöasennossa. Käytä kulmavaihdetta vain mustassa pääkäyttöakselissa. Kiinnitä tai irrota varuste vain, kun toiminta on pysähtynyt ja pistoke irrotettu pistorasiasta.

Huomio!

- Varmista, ettei laitteen sisällä tai täyttösuppilossa ole ylimääräisiä kappaleita. Älä työnnä täyttösuppiloon tai poistoaukkoon mitään esineitä (esim. veitsiä, lusikoita).
- Käytä varustetta ainoastaan sopivan kulmavaihteen (MUZ9AD1 - ei kuulu toimitukseen) kanssa.


Tärkeää!

Varuste on ehdottomasti puhdistettava huolellisesti jokaisen käytön jälkeen tai kun sitä ei ole käytetty pitkään aikaan. → *"Puhdistus ja hoito" katso sivu 38*

Yhdellä silmäyksellä

Käännä esiin kuvasivut.

→ **Kuva** 

- 1 **Viipalointi- ja raastinosa**
 - a Runko ja täyttösuppilo
 - b Rungossa oleva merkintä 
 - c Kiinnitysrengas
 - d Kiinnitysrenkaan merkinnät
 - e Käyttöakseli
 - f Tukijalka (korkeus säädettävissä)
 - g Syöttöpainin
- 2 **Terät**
 - a Viipalointiterä, paksu
 - b Viipalointiterä, ohut
 - c Raastinterä, karkea
 - d Raastinterä, hieno
- 3 **Kulmavaihde***
 - a Värimerkintä (musta)
 - b Sulkuvipu
 - c Avaamispainike
 - d Lisäosan käyttöliitäntä

* Lisävaruste

Tärkeää: Kulmavaihde ei kuulu tämän varusteen toimitukseen. Varustetta saa käyttää vain sopivan kulmavaihteen kanssa. Jos käytössäsi on jokin seuraavista varusteista, voit käyttää sen kulmavaihdetta:

MUZ9HA1, **MUZ9FW1** (lihamylly) tai **MUZ9PP1** (pastanvalmistussetti).


Voit tilata uuden kulmavaihteen alan liikkeistä tai huoltopalvelusta (**MUZ9AD1**).

Ennen ensimmäistä käyttöä

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

Huomio!





Viallista varustetta ei saa koskaan käyttää!

- Ota kaikki varusteet pakkauksesta ja poista pakkausmateriaali.
- Tarkista, että kaikki osat ovat mukana eikä niissä ole näkyviä vaurioita.
→ **Kuva** 
- Puhdista ja kuivaa osat huolellisesti ennen ensimmäistä käyttökertaa.
→ ”Puhdistus ja hoito” katso sivu 38


Värimerkintä

Peruslaitteen käyttöakselit on merkitty eri värein (musta, keltainen ja punainen). Samat värimerkinnät löytyvät myös varusteista. Käytä tätä varustetta ainoastaan **mustassa** pääkäyttöakselissa.

Symbolit ja merkinnät

Symboli	Merkitys
	Aseta kiinnitysrengas merkintää  vastaavasti (→ kuva  6) ja kierrä sitä vastapäivään, kunnes se lukittuu kiinni (→ Bild  7).

Viipalointi- ja raastinterät

Nopeussuositukset	
7	Viipalointiterät, raastinterät
M 	Ei sovellu käytettäväksi tälle varusteelle!

Viipalointiterät – paksu / ohut

Hedelmien ja vihannesten leikkaamiseen paksuiksi tai ohuiksi viipaleiksi (esim. porkkana, selleri, kyssäkaali, peruna, kurkku).

Huomautus: Viipalointiterät eivät sovellu kovan juuston, leivän, sämpylöiden tai suklaan viipalointiin. Viipaloit keitetyt perunat vain kylminä.

Raastinterät – karkea / hieno

Vihannesten, hedelmien ja juuston raastamiseen (esim. karkealla terällä porkkana, selleri, peruna, gouda, emmental tai hienolla terällä piparjuuri, pähkinät, parmesaani).

Valmistelut

Tukijalka

Tukijalkaa käytetään useille eri peruslaitemalleille. Korkeus on säädettävä mallin mukaan.

→ Kuvasarja

1. Voit säätää korkeuden painamalla painiketta ja joko vetämällä osia erilleen tai työntämällä niitä kokoon. Varmista, että painike lukittuu jälleen.
2. **Lyhyt tukijalka:**
Malleille, joissa ei ole näyttöä.
3. **Pitkä tukijalka:**
Malleille, joissa on näyttö.

Käyttö

Loukkaantumisvaara!

- Vaihda terä tai poista tukkeutuneita elintarvikkeita vain, kun laite on irrotettu.
- Älä milloinkaan koske viipalointi- tai raastinosien teräviin teriin tai syriin.
- Älä laita käsiä täyttösupploon.
- Työnnä ainekset sisäänpäin ainoastaan pakkaukseen sisältyvällä syöttöpainimella.

Huomio!

- Syöttöpaininta ei saa painaa liian voimallisesti.

Tärkeää: Valmistele peruslaite sen ohjeessa kuvatulla tavalla.

→ Kuvasarja

1. Aseta kulmalaite mustalle pääkäyttöakselille kuvan mukaisesti sulkuvipu avattuna.

Huomautus: Kulmavaihte voidaan kiinnittää myös 180° käännettynä, jos haluat työskennellä laitteen vasemmalla puolella.



2. Kierrä kulmavaihdetta myötäpäivään, kunnes se kiinnittyy kunnolla pääkäyttöakseliin. Sulje sulkuvipu kokonaan, jotta kulmavaihte lukittuu.
3. Aseta valmisteltu lisäosa viistosti kulmavaihteen käyttöakselille.

4. Käännä lisäosaa vastapäivään, kunnes se napsahtaa kuuluvasti paikoilleen. Avaamispainikkeen on oltava koholla kulmavaihteesta.

Huomio!

- Tarkista tukijalan oikea korkeus.
 - Varusteen on oltava kiinni niin, ettei sitä voi kääntää.
5. Aseta haluamasi raastin- tai viipaloititerä runkoon kuvan mukaisesti. Kierrä terää hieman, kunnes se on tukevasti kiinni käyttöakselilla.

Tärkeää: Terä ei saa enää ulottua rungon ulkopuolelle.

6. Aseta kiinnitysrenkas kuvan mukaisesti merkinnän  kohdalle.
7. Käännä kiinnitysrenkasta vastapäivään, kunnes se lukittuu kiinni.
8. Valmistele elintarvikkeet. Pilko suuret kappaleet pienemmiksi, jotta ne sopivat täyttösupploon voimaa käyttämättä.
9. Liitä pistoke pistorasiaan. Käännä kierrettävä valitsin suositeltuun nopeuteen.
10. Aseta lisäosan alle sopiva astia. Laita valmistelemasi elintarvikkeet täyttösupploon.
11. Työnnä elintarvikkeita alaspäin syöttöpainimella vain kevyesti painaen.
12. Kun työ on päättynyt, kierrä valitsin asentoon . Odota, kunnes käyttöakseli pysähtyy. Irrota pistoke pistorasiasta.
13. Poista syöttöpainin.
14. Kierrä kiinnitysrenkas myötäpäivään kääntäen.
15. Poista terä.
16. Pidä avaamispainiketta painettuna ja kierrä lisäosaa myötäpäivään, kunnes se irtoaa.
17. Irrota lisäosa.
18. Avaa kulmavaihteen sulkuvipu, kierrä kulmavaihdetta vastapäivään ja irrota se.
 - Puhdista kaikki osat heti käytön jälkeen.
→ ”Puhdistus ja hoito” katso sivu 38

Tärkeää: Jos terät tukkeutuvat elintarvikkeita käsiteltäessä, kytke laite pois toiminnasta ja irrota verkkopistoke. Poista ja tyhjennä terä. Tämän jälkeen jatka elintarvikkeiden käsittelyä kohdan 5. mukaan.

Puhdistus ja hoito


Varusteet on puhdistettava huolellisesti aina käytön jälkeen.

Loukkaantumisvaara!

- Älä milloinkaan koske viipalointi- tai raastinosien teräviin teriin tai syrjiin.

Huomio!

- Älä käytä alkoholi- tai spriipitoista puhdistusainetta.
- Älä käytä teräväreunaisia tai -kärkisiä tai metalliesineitä.
- Älä käytä hankaavia liinoja tai puhdistusaineita.
- Kulmavaihdetta ei saa koskaan puhdistaa juoksevan veden alla eikä pestä astianpesukoneessa.

Kuvasta  näet, miten eri osat tulee puhdistaa.

Kulmavaihde

- Pyyhi kulmavaihde pehmeällä, kostealla liinalla ja kuivaa se.

Runko, tukijalka ja syöttöpainin

- Puhdista kaikki muoviosat astianpesuaineliuksella ja pehmeällä liinalla / sienellä tai puhdista ne astianpesukoneessa.
- Anna kaikkien osien kuivua.

Terät

- Puhdista terät astianpesuaineliuksella ja pehmeällä harjalla.
- Anna kaikkien osien kuivua.

Huomautus: Jos käsittelet esimerkiksi porkkanoita, muoviosiin voi tulla värjäntymiä. Ne voidaan poistaa muutamalla tipalla ruokaöljyä.

Oikeus muutoksiin pidätetään.

Uso conforme a lo prescrito

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

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

El presente accesorio es adecuado para cortar y triturar alimentos. Los alimentos que se desee procesar deberán estar libres de elementos duros (p. ej. huesos).

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

Indicaciones de seguridad

Peligro de lesiones

- No introducir nunca las manos en la boca de llenado. ¡Utilizar solo el empujador suministrado con el aparato!
- No tocar nunca las cuchillas ni los bordes afilados de los accesorios para cortar y triturar. Sujetar los accesorios solo por los bordes redondeados.
- Usar el accesorio solo completamente armado. Utilizar el accesorio únicamente en la posición de trabajo prevista para ello. Utilizar el engranaje dinámico solo en el accionamiento principal de color negro. Montar y desmontar el accesorio solo con el accionamiento completamente parado y tras haber extraído el enchufe del aparato de la toma de corriente.

¡Atención!

- Asegurarse de que no haya cuerpos extraños en la carcasa o en la boca de llenado. No introducir objetos (p. ej., cuchillo, cuchara) en la boca de llenado o la abertura de salida.
- Utilizar el adaptador exclusivamente con el engranaje dinámico adecuado (MUZ9AD1 - no incluido en el suministro).

¡Importante!

Es imprescindible limpiar en profundidad el accesorio después de cada uso y después de que no se haya utilizado durante un tiempo prolongado. ➔ «Limpieza y cuidado» véase la página 42

Descripción del aparato

Desplegar las páginas con las ilustraciones.

→ **Figura A**:

1 Adaptador para cortar y triturar

- a Carcasa con boca de llenado
- b Marca en la carcasa ▼
- c Anillo de cierre
- d Marcas en el anillo de cierre
- e Eje de accionamiento
- f Pie vertical (altura regulable)
- g Empujador

2 Accesorios

- a Accesorio para cortar, grueso
- b Accesorio para cortar, fino
- c Accesorio para trituración, grueso (agujeros más grandes)
- d Accesorio para trituración, fino (agujeros más pequeños)

3 Engranaje dinámico*

- a Identificación por colores (negro)
- b Palanca de cierre
- c Tecla de desbloqueo
- d Accionamiento para adaptador

* Accesorio opcional

Importante: El engranaje dinámico no viene incluido con este accesorio. Este accesorio solo se puede utilizar con el engranaje dinámico adecuado.

Puede utilizar el engranaje dinámico suministrado con los siguientes accesorios, en caso de disponer de alguno de ellos:

MUZ9HA1, **MUZ9FW1** (picadora de carne) o **MUZ9PP1** (accesorio de pasta).

También puede acudir a una tienda o ponerse en contacto con el servicio de atención al cliente para adquirir un engranaje dinámico nuevo (**MUZ9AD1**).

Antes de usar el aparato por primera vez

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

¡Atención!

¡No poner nunca en funcionamiento un accesorio dañado!

- Extraer todos los accesorios del embalaje y retirar el material de embalaje.
- Comprobar que estén todas las piezas y que no haya daños visibles. → **Figura A**
- Limpiar y secar bien todas las piezas antes del primer uso. → «*Limpieza y cuidado*» véase la página 42

Identificación por colores

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

Símbolos y marcas

Símbolo	Interpretación
▼ ●	Colocar el anillo de cierre de manera que coincida con la marca ▼ (→ figura G 6) y girarlo en sentido antihorario hasta que quede encajado (→ figura G 7).

Accesorios para cortar y triturar

Velocidades recomendadas	
7	Accesorios para cortar, accesorios para triturar
M ↻	¡No adecuado para utilizar con este accesorio!

Accesorios para cortar – grueso / fino

Para cortar frutas y verduras en rodajas gruesas o finas (p. ej. zanahorias, apio, colinabo, patatas, pepinos).

Nota: Los accesorios para cortar no son adecuados para cortar queso curado, pan, panecillos y chocolate. Cortar las patatas cocidas solo en frío.

Accesorios para trituración – grueso / fino

Para triturar verduras, frutas y queso (p. ej. zanahorias, apio, patatas, queso gouda o emmental con el accesorio para trituración grueso; o rábano picante, nueces y queso parmesano con el accesorio de rallado fino).

Preparativos

Pie vertical

El pie vertical se utiliza para diferentes modelos de la base motriz. La altura de este debe regularse correctamente dependiendo del modelo que se use.

→ Secuencia de imágenes

1. Para regular la altura, mantener pulsada la tecla y separar o juntar las piezas. Al hacerlo, prestar atención a que la tecla encaje de forma audible.
2. **Pie vertical corto:** para modelos sin pantalla.
3. **Pie vertical largo:** para modelos con pantalla.

Utilización

¡Peligro de lesiones!

- Desconectar el aparato de la red eléctrica antes de cambiar los accesorios o retirar los alimentos que se han quedado atascados.
- No tocar nunca las cuchillas ni los bordes afilados de los accesorios para cortar y triturar.
- No introducir las manos en la boca de llenado.
- Empujar los productos solo con el empujador suministrado.

¡Atención!

- No ejercer demasiada presión con el empujador.

Importante: Preparar la base motriz como se describe en las instrucciones principales.

→ Secuencia de imágenes

1. Colocar el engranaje dinámico en el accionamiento principal negro con la palanca de cierre desbloqueada como se muestra.


Nota: El engranaje dinámico también puede emplearse girándolo 180° para trabajar en el lado izquierdo del aparato.

2. Girar el engranaje dinámico en sentido horario hasta que se asiente correctamente en el accionamiento principal. Bloquear completamente la palanca de cierre para enclavar el engranaje dinámico.
3. Colocar el adaptador preparado inclinado en el accionamiento del engranaje dinámico.
4. Girar el adaptador en sentido antihorario hasta oír como encaja. La tecla de desbloqueo debe sobresalir del engranaje dinámico.

¡Atención!

- Comprobar si la altura del pie vertical es correcta.
- El adaptador no debe poder girarse más.
- 5. Colocar el accesorio para triturar o para cortar deseado en la carcasa tal y como se muestra en las imágenes. Girar ligeramente el accesorio hasta que quede completamente asentado en el eje de accionamiento.

Importante: El accesorio ya no debe sobresalir de la carcasa.

6. Colocar el anillo de cierre sobre la marca  tal y como se muestra en la imagen.
7. Girar el anillo de cierre en sentido antihorario hasta que quede encajado.
8. Preparar los alimentos. Cortar en trozos más pequeños las piezas grandes antes de procesarlas para que entren en la boca de llenado sin hacer presión.

9. Introducir el cable de conexión en la toma de corriente. Ajustar el mando giratorio en la velocidad recomendada.
10. Colocar un recipiente adecuado debajo del adaptador. Introducir los alimentos preparados en la boca de llenado.
11. Presionar ligeramente los alimentos hacia abajo con el empujador.
12. Una vez finalizado el trabajo, llevar el mando giratorio a la posición **O**. Aguardar a que el accionamiento se detenga. Extraer el enchufe de la toma de corriente.
13. Retirar el empujador.
14. Girar el anillo de cierre en sentido horario y retirarlo.
15. Retirar el accesorio.
16. Mantener pulsada la tecla de desbloqueo y girar el adaptador en sentido horario hasta que se desenganche.
17. Retirar el adaptador.
18. Desbloquear la palanca de cierre en el engranaje dinámico, girarlo en sentido antihorario y retirarlo.
 - Limpiar todas piezas directamente después de su uso. → «*Limpieza y cuidado*» véase la página 42

Importante: Si los alimentos se quedan atascados en los accesorios durante el proceso, apagar el aparato y extraer el enchufe de la toma de corriente. Retirar el accesorio y vaciarlo. A continuación, continuar procesando los alimentos a partir del paso 5.

Limpieza y cuidado

Limpiar bien todos los accesorios empleados después de cada uso.

⚠ ¡Peligro de lesiones!

- No tocar nunca las cuchillas ni los bordes afilados de los accesorios para cortar y triturar.

¡Atención!

- No utilizar productos de limpieza que contengan alcohol.
- No utilizar objetos afilados, en punta o metálicos.
- No utilizar paños ni productos de limpieza abrasivos.
- No lavar nunca el engranaje dinámico bajo el grifo de agua ni tampoco introducirlo en el lavavajillas.

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

Engranaje dinámico

- Limpiar el engranaje dinámico con un paño suave y húmedo, a continuación secarlo.

Carcasa, pie vertical y empujador

- Limpiar todas las piezas de plástico con agua con un poco de jabón y un paño o esponja suave o introducirlos en el lavavajillas.
- Dejar secar todas las piezas.

Accesorios

- Limpiar los accesorios con agua y jabón y un cepillo suave.
- Dejar secar todas las piezas.

Nota: Al procesar alimentos como, por ejemplo, zanahorias, las piezas de plástico pueden teñirse con una capa de color rojizo. Esta capa de se puede eliminar aplicando varias gotas de aceite de cocina.

Reservado el derecho a cambios y modificaciones sin previo aviso.

Utilização correta

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

Nunca utilizar este acessório para outros aparelhos. Utilizar exclusivamente peças pertencentes ao respetivo acessório. Este acessório é adequado para cortar e raspar alimentos. Os alimentos a preparar não devem conter partes duras, p. ex., ossos. Este acessório não pode ser utilizado para processar outros tipos de objetos ou substâncias.

Instruções de segurança

Perigo de ferimentos

- Nunca tocar no canal de enchimento. Utilizar, exclusivamente, o calcador incluído no fornecimento!
- Nunca tocar nas lâminas e arestas afiadas das peças de encaixe para cortar e ralar. Pegar nas peças de encaixe apenas pelo bordo redondo.
- Só utilizar o acessório em estado totalmente montado. Só utilizar o acessório na posição de trabalho prevista para o efeito. Utilizar a engrenagem angular apenas no acionamento principal preto. Só colocar ou retirar o acessório com o acionamento completamente imobilizado e com a ficha desligada da tomada.

Atenção!

- Certifique-se de que não há objetos estranhos na estrutura nem no canal de enchimento. Não utilizar quaisquer utensílios, p. ex., facas ou colheres, no interior do canal de enchimento nem na abertura de saída.
- Utilizar o acessório apenas com a engrenagem angular adequada (MUZ9AD1 - não fornecida no material fornecido).

Importante!

É imperterível limpar cuidadosamente o acessório após cada utilização ou após um longo período de não utilização. → “*Limpeza e manutenção*” ver página 46

Panorâmica do aparelho

Desdobre as páginas com as ilustrações.

→ Fig. A:

- 1 **Acessório para cortar e ralar**
 - a Estrutura com canal de enchimento
 - b Marcação na estrutura ▼
 - c Anel de fecho
 - d Marcações no anel de fecho
 - e Veio de acionamento
 - f Pé de suporte (ajustável em altura)
 - g Calcador
- 2 **Peças de encaixe**
 - a Peça de encaixe para cortar, grossa
 - b Peça de encaixe para cortar, fina
 - c Peça de encaixe para ralar, grossa
 - d Peça de encaixe para ralar, fina
- 3 **Engrenagem angular***
 - a Marcação de cor (preto)
 - b Alavanca de fecho
 - c Botão de desbloqueio
 - d Acionamento para acessório

* Acessório especial

Importante: A engrenagem angular não faz parte do material fornecido deste acessório. O acessório só pode ser usado com a engrenagem angular adequada.

Se possuir um dos seguintes acessórios, pode ser usada a respetiva engrenagem angular fornecida:

MUZ9HA1, MUZ9FW1 (picador de carne) ou **MUZ9PP1** (acessório para massa).

Uma nova engrenagem angular pode ser adquirida no comércio especializado ou através da assistência técnica (**MUZ9AD1**).

Antes da primeira utilização

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

Atenção!

Nunca coloque um acessório em funcionamento caso se encontre danificado!

- Retirar da embalagem todos os acessórios e remover o material de embalagem existente.

- Verificar se foram fornecidas todas as peças e se estas não apresentam danos visíveis. → Fig. A
- Antes da primeira utilização, limpe bem e seque todas as peças. → “Limpeza e manutenção” ver página 46

Marcações de cor

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

Símbolos e marcações

Símbolo	Significado
▼ ●	Colocar o anel de fecho na marcação ▼ (→ figura G 6) e rodar em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio, até o mesmo encaixar (→ figura G 7).

Peças de encaixe para cortar e ralar

Recomendações relativas à velocidade

7	Peças de encaixe para cortar, peças de encaixe para ralar
M ↻	Não adequada para utilização com este acessório!

Peças de encaixe para cortar – grossa/fina

Para cortar fruta e legumes às rodela grossas ou finas (p. ex. cenouras, aipo, couves-rábanos, batatas, pepinos).

Nota: As peças de encaixe para cortar não são indicadas para cortar queijo rijo, pão, pãezinhos e chocolate. Batatas cozidas só devem ser cortadas frias.

Peças de encaixe para ralar – grossa/fina

Para ralar legumes, frutos e queijo (p. ex. cenouras, aipo, batatas, Gouda, Emental com peça de encaixar grossa ou rábano, nozes, queijo parmesão com peça de encaixar fina).

Preparação

Pé de suporte

O pé de suporte é utilizado para diferentes modelos do aparelho base. Em função do modelo, é necessário ajustar a altura correta.

→ Sequência de imagens

1. Para ajustar a altura, manter o botão premido e puxar ou empurrar as peças. Ter atenção para que o botão encaixe com um clique.
2. **Pé de suporte curto:**
Para modelos sem visor.
3. **Pé de suporte comprido:**
Para modelos com visor.

Utilização

Perigo de ferimentos!

- Trocar peças de encaixar ou alimentos entupidos apenas com o aparelho desligado da corrente.
- Nunca tocar nas lâminas e arestas afiadas das peças de encaixe para cortar e ralar.
- Não tocar com as mãos no canal de enchimento.
- Para empurrar os alimentos utilizar, exclusivamente, o calcador fornecido com o acessório.

Atenção!

- Não pressionar com força com o calcador.

Importante: Preparar o aparelho base conforme descrito nas instruções de serviço principais.

→ Sequência de imagens

1. Colocar a engrenagem angular no acionamento principal preto com a alavanca de fecho aberta, conforme indicado.
- Indicação:** A engrenagem angular também pode ser montada rodada a 180°, de modo a trabalhar do lado esquerdo do aparelho.
2. Rodar a engrenagem angular no sentido dos ponteiros do relógio até ficar completamente fixada no acionamento principal. Fechar completamente a alavanca de fecho para travar a engrenagem angular.
 3. Introduzir o acessório montado em posição inclinada no acionamento da engrenagem angular.
 4. Rodar o acessório no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até se ouvir o som de encaixe. O botão de desbloqueio na engrenagem angular deve ficar saliente.

Atenção!

- Verificar a altura correta do pé de suporte.
 - O acessório não deve poder ser rodado.
5. Colocar a peça de encaixe para ralar e cortar pretendida como ilustrado na estrutura. Rodar ligeiramente a peça de encaixar, até este assentar por completo no veio de acionamento.

Importante: A peça de encaixe não pode ficar saliente da estrutura.

6. Colocar o anel de fecho como ilustrado na marcação .
7. Rodar o anel de fecho em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até o mesmo encaixar.
8. Preparar os alimentos. Triturar previamente pedaços grandes, para que passem no canal de enchimento sem ser necessário pressionar.
9. Ligar a ficha à tomada. Posicionar o seletor na velocidade recomendada.
10. Colocar um recipiente adequado por baixo do acessório. Introduzir os elementos preparados no canal de enchimento.

11. Empurrar os alimentos, pressionando levemente com o calçador.
12. Quando o trabalho terminar, colocar o seletor rotativo na posição **O**. Aguardar até o acionamento ficar completamente imobilizado. Retirar a ficha da tomada.
13. Retirar o calçador.
14. Rodar o anel de fecho no sentido dos ponteiros do relógio e desmontá-lo.
15. Retirar a peça de encaixe.
16. Manter premido o botão de desbloqueio e rodar o acessório no sentido dos ponteiros do relógio até se soltar.
17. Retirar o acessório.
18. Abrir a alavanca de fecho na engrenagem angular, rodar a engrenagem no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e desmontá-la.
 - Limpar todas as peças imediatamente após a sua utilização. → “*Limpeza e manutenção*” ver página 46

Importante: Se as peças de encaixe ficarem entupidas com alimentos durante o processamento, desligue o aparelho e retire a ficha da tomada. Retirar a peça de encaixe e esvaziá-la. Depois retomar o processamento a partir do passo 5.

Limpeza e manutenção

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

Perigo de ferimentos!

- Nunca tocar nas lâminas e arestas afiadas das peças de encaixe para cortar e ralar.

Atenção!

- Não utilizar detergentes que contenham álcool ou álcool etílico.
- Não utilizar objetos cortantes, pontiagudos ou metálicos.
- Não utilizar panos ou detergentes abrasivos.
- Nunca lavar a engrenagem angular em água corrente nem colocar na máquina de lavar loiça.

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

Engrenagem angular

- Limpar a engrenagem angular com um pano macio humedecido e, em seguida, secar.

Estrutura, pé de suporte e calçador

- Limpar todas as peças de plástico com solução à base de detergente e um pano/uma esponja ou colocar na máquina de lavar loiça.
- Deixar secar bem todas as peças.

Peças de encaixe

- Limpar as peças de encaixe com solução à base de detergente e uma escova suave.
- Deixar secar bem todas as peças.

Indicação: Na preparação de, p. ex., cenouras, formam-se manchas nas peças de plástico. Estas manchas podem ser eliminadas facilmente com algumas gotas de óleo alimentar.

Salvo alterações técnicas.

Χρήση σύμφωνα με το σκοπό προορισμού

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

Μη χρησιμοποιείτε ποτέ αυτό το εξάρτημα για άλλες συσκευές.

Χρησιμοποιείτε αποκλειστικά συναφή εξαρτήματα.

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

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

Υποδείξεις ασφαλείας

Κίνδυνος τραυματισμού

- Μη βάζετε τα χέρια σας ποτέ στην υποδοχή πλήρωσης. Χρησιμοποιείτε αποκλειστικά το συμπαραδιδόμενο εξάρτημα ώθησης!
- Μη βάζετε ποτέ τα χέρια σας στα κοφτερά μαχαίρια και στις κοφτερές ακμές των ένθετων εξαρτημάτων κοπής και ξυσίματος. Πιάνετε τα ένθετα εξαρτήματα μόνο από τη στρογγυλεμένη άκρη.
- Χρησιμοποιείτε το εξάρτημα μόνο σε πλήρως συναρμολογημένη κατάσταση. Χρησιμοποιείτε το εξάρτημα μόνο στην προβλεπόμενη γι' αυτό θέση εργασίας. Χρησιμοποιείτε το μηχανισμό γωνιακής μετάδοσης μόνο στο μαύρο κύριο μηχανισμό κίνησης. Τοποθετείτε ή αφαιρείτε το εξάρτημα μόνο με ακινητοποιημένο το μηχανισμό κίνησης και με τραβηγμένο το φως από την πρίζα.

Προσοχή!

- Προσέχετε, να μη βρίσκεται κανένα ξένο σώμα στο περίβλημα ή στην υποδοχή πλήρωσης. Μη χρησιμοποιείτε αντικείμενα (π.χ. μαχαίρι, κουτάλι) στην υποδοχή πλήρωσης ή στο περίβλημα.
- Χρησιμοποιείτε το προσάρτημα μόνο με τον κατάλληλο μηχανισμό γωνιακής μετάδοσης (MUZ9AD1 - δε συμπεριλαμβάνεται στα υλικά παράδοσης).

Σημαντικό!

Καθαρίζετε προσεκτικά το εξάρτημα μετά από κάθε χρήση ή μετά από μη χρήση για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα. → «Καθαρισμός και φροντίδα» βλέπε στη σελίδα 50

Με μια ματιά

Ανοίξτε παρακαλώ τις σελίδες με τις εικόνες.

→ **Εικ. Α**:

1 Προσάρτημα κοπής και ξυσίματος

- a Περίβλημα με υποδοχή πλήρωσης
- b Μαρκάρισμα στο περίβλημα ▼
- c Δακτύλιος ασφάλισης
- d Μαρκάρισματα στο δακτύλιο ασφάλισης
- e Κινητήριος άξονας
- f Πόδι στήριξης
(ρυθμιζόμενο ως προς το ύψος)
- g Εξάρτημα ώθησης

2 Ένθετα εξαρτήματα

- a Ένθετο εξάρτημα κοπής, χοντρό
- b Ένθετο εξάρτημα κοπής, λεπτό
- c Ένθετο εξάρτημα ξυσίματος, χοντρό
- d Ένθετο εξάρτημα ξυσίματος, ψιλό

3 Μηχανισμός γωνιακής μετάδοσης *

- a Χαρακτηριστικό χρώμα (μαύρο)
- b Μοχλός ασφάλισης
- c Πλήκτρο απασφάλισης
- d Μηχανισμός κίνησης για προσάρτημα

* Ειδικά εξαρτήματα

Σημαντικό: Ο μηχανισμός γωνιακής μετάδοσης δεν περιλαμβάνεται στα υλικά παράδοσης αυτού του εξαρτήματος. Το εξάρτημα επιτρέπεται να χρησιμοποιηθεί μόνο με τον κατάλληλο μηχανισμό γωνιακής μετάδοσης.

Εάν διαθέτετε ένα από τα ακόλουθα εξαρτήματα, μπορεί να χρησιμοποιηθεί ο συμπαραδιδόμενος κάθε φορά μηχανισμός γωνιακής μετάδοσης:

MUZ9HA1, **MUZ9FW1** (κρεατομηχανή) ή **MUZ9PP1** (προσάρτημα ζυμαρικών).

Ένα νέο μηχανισμό γωνιακής μετάδοσης μπορείτε να προμηθευτείτε στο εμπόριο ή μέσω της υπηρεσίας εξυπηρέτησης πελατών (**MUZ9AD1**).

Πριν την πρώτη χρήση

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

Προσοχή!

Μη θέσετε σε λειτουργία ποτέ ένα εξάρτημα που έχει βλάβη!

- Αφαιρέστε όλα τα εξαρτήματα από τη συσκευασία και απομακρύνετε τα υπέρχοντα υλικά συσκευασίας.
- Ελέγξτε όλα τα μέρη για πληρότητα και εμφανείς ζημιές. → **Εικ. Α**
- Πριν την πρώτη χρήση καθαρίστε προσεκτικά όλα τα μέρη και στεγνώστε τα. → «Καθαρισμός και φροντίδα» βλέπε στη σελίδα 50

Χαρακτηριστικό χρώμα

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

Σύμβολα και μαρκάρια

Σύμβολο	Σημασία
▼ ●	Τοποθετήστε το δακτύλιο ασφάλισης στο μαρκάρισμα ▼ (→ Εικ. G 6) και γυρίστε τον ενάντια στη φορά των δεικτών του ρολογιού, μέχρι να ασφαλίσει (→ Εικ. G 7).

Ένθετα εξαρτήματα κοπής και ξυσίματος

Συστάσεις για την ταχύτητα	
7	Ένθετα εξαρτήματα κοπής, ένθετα εξαρτήματα ξυσίματος
M ↻	Δεν ενδείκνυται για χρήση με αυτό το εξάρτημα!

Ένθετα εξαρτήματα κοπής – χοντρά / λεπτά

Για την κοπή φρούτων και λαχανικών σε χοντρές ή λεπτές φέτες (π.χ. καρότα, σέλινο, γογγυλοκράμβη, πατάτες, αγγούρια).

Υπόδειξη: Τα ένθετα εξαρτήματα κοπής δεν είναι κατάλληλα, για να κοπεί σκληρό τυρί, ψωμί, ψωμάκια και σοκολάτα. Κόβετε τις βρασμένες πατάτες μόνον κρύες.

Ένθετα εξαρτήματα ξυσίματος – χοντρά / ψιλά

Για το ξύσιμο λαχανικών, φρούτων και τυριού (π.χ. καρότα, σέλινο, πατάτες, τυρί γκούντα (Gouda), έμενταλ με το χοντρό ένθετο εξάρτημα ή ραπάνια, φουντούκια, τυρί παρμεζάνα με το ψιλό ένθετο εξάρτημα).

Προετοιμασία

Πόδι στήριξης

Το πόδι στήριξης χρησιμοποιείτε για διάφορα μοντέλα της βασικής συσκευής. Ανάλογα το μοντέλο πρέπει να ρυθμιστεί το σωστό ύψος.

→ Σειρά εικόνων

1. Για τη ρύθμιση του ύψους κρατήστε το πλήκτρο πατημένο και απομακρύνετε ή προσεγγίστε τα εξαρτήματα μεταξύ τους. Προσέξτε εδώ, να ασφαλίσει το πλήκτρο με το χαρακτηριστικό ήχο.
2. **Κοντό πόδι στήριξης:**
Για μοντέλα χωρίς οθόνη.
3. **Μακρύ πόδι στήριξης:**
Για μοντέλα με οθόνη.

Χρήση

Κίνδυνος τραυματισμού!

- Αλλάζετε τα ένθετα εξαρτήματα ή απομακρύνετε τα μαγκωμένα τρόφιμα μόνο με αποσυνδεδεμένη τη συσκευή.
- Μη βάζετε ποτέ τα χέρια σας στα κοφτερά μαχαίρια και στις κοφτερές ακμές των ένθετων εξαρτημάτων κοπής και ξυσίματος.
- Μη βάζετε τα χέρια σας μέσα στην υποδοχή πλήρωσης.
- Για το ξυασπρωξίμο χρησιμοποιείτε αποκλειστικά το συμπαραδιδόμενο εξάρτημα ώθησης.

Προσοχή!

- Μην εξασκείτε με το εξάρτημα ώθησης καμία μεγάλη πίεση.

Σημαντικό: Προετοιμάστε τη βασική συσκευή, όπως περιγράφεται τις κύριες οδηγίες.



→ Σειρά εικόνων

1. Τοποθετήστε το μηχανισμό γωνιακής μετάδοσης με ανοιχτό μοχλό ασφάλισης, όπως φαίνεται, πάνω στο μαύρο κύριο μηχανισμό κίνησης.

Υπόδειξη: Ο μηχανισμός γωνιακής μετάδοσης μπορεί να τοποθετηθεί επίσης γυρισμένος κατά 180°, για την εργασία στην αριστερή πλευρά της συσκευής.

2. Γυρίστε το μηχανισμό γωνιακής μετάδοσης προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού, μέχρι να προσαρμόζεται σταθερά στον κύριο μηχανισμό κίνησης. Κλείστε εντελώς το μοχλό ασφάλισης, για να ασφαλίσετε το μηχανισμό γωνιακής μετάδοσης.
3. Τοποθετήστε το προετοιμασμένο προσάρτημα λοξά πάνω στο μηχανισμό κίνησης του μηχανισμού γωνιακής μετάδοσης.
4. Γυρίστε το προσάρτημα ενάντια στη φορά των δεικτών του ρολογιού, μέχρι να ασφαλίσει με το χαρακτηριστικό ήχο. Το πλήκτρο απασφάλισης πρέπει να προεξέχει από το μηχανισμό γωνιακής μετάδοσης.

Προσοχή!

- Ελέγξτε το σωστό ύψος του ποδιού στήριξης.
 - Το προσάρτημα δεν επιτρέπεται πλέον να μπορεί να γυρίσει.
 - 5. Τοποθετήστε το επιθυμητό ένθετο εξάρτημα ξυσίματος ή κοπής, όπως φαίνεται στην εικόνα, στο περίβλημα. Γυρίστε το ένθετο εξάρτημα ελαφρά, μέχρι να κάθεται εντελώς πάνω στον κινητήριο άξονα.
- Σημαντικό:** Το ένθετο εξάρτημα δεν επιτρέπεται πλέον να προεξέχει έξω από το περίβλημα.
6. Τοποθετήστε το δακτύλιο ασφάλισης, όπως φαίνεται στην εικόνα, στο μαρκάρισμα .
 7. Γυρίστε το δακτύλιο ασφάλισης ενάντια στη φορά των δεικτών του ρολογιού, μέχρι να ασφαλίσει.
 8. Προετοιμάστε τα τρόφιμα. Τεμαχίστε προηγουμένως τα μεγάλα κομμάτια, για να ταιριάζουν στην υποδοχή πλήρωσης χωρίς πίεση.
 9. Συνδέστε το φιν στην πρίζα. Θέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στη συνιστούμενη ταχύτητα.
 10. Τοποθετήστε ένα κατάλληλο δοχείο κάτω από το προσάρτημα. Βάλτε τα προετοιμασμένα τρόφιμα στην υποδοχή πλήρωσης.
 11. Με το εξάρτημα ώθησης στρώστε τα τρόφιμα με ελαφρά πίεση προς τα κάτω.
 12. Όταν ολοκληρωθεί η εργασία, θέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο . Περιμένετε την ακινητοποίηση του μηχανισμού κίνησης. Αποσυνδέστε το φιν.
 13. Αφαιρέστε το εξάρτημα ώθησης.
 14. Γυρίστε το δακτύλιο ασφάλισης προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού και αφαιρέστε τον.
 15. Αφαιρέστε το ένθετο εξάρτημα.
 16. Κρατήστε το πλήκτρο απασφάλισης πατημένο και γυρίστε το προσάρτημα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού, μέχρι να λυθεί.
 17. Αφαιρέστε το προσάρτημα.

18. Ανοίξτε το μοχλό ασφάλισης στο μηχανισμό γωνιακής μετάδοσης, γυρίστε το μηχανισμό γωνιακής μετάδοσης ενάντια στη φορά των δεικτών του ρολογιού και αφαιρέστε τον.
 - Καθαρίστε όλα τα εξαρτήματα αμέσως μετά τη χρήση. → «Καθαρισμός και φροντίδα» βλέπε στη σελίδα 50

Σημαντικό: Σε περίπτωση που τα ένθετα εξαρτήματα κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας στουμπώσουν με τρόφιμα, απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε το φιν. Αφαιρέστε το ένθετο εξάρτημα και αδειάστε το. Μετά συνεχίστε την επεξεργασία από το βήμα 5.

Καθαρισμός και φροντίδα

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

Κίνδυνος τραυματισμού!

- Μη βάζετε ποτέ τα χέρια σας στα κοφτερά μαχαίρια και στις κοφτερές ακμές των ένθετων εξαρτημάτων κοπής και ξυσίματος.

Προσοχή!

- Μην χρησιμοποιείτε καθαριστικά που περιέχουν αλκοόλη ή οινόπνευμα.
- Μη χρησιμοποιήσετε κανένα κοφτερό, αιχμηρό ή μεταλλικό αντικείμενο.
- Μη χρησιμοποιείτε σκληρά πανιά ή τραχιά υλικά καθαρισμού.
- Μην καθαρίζετε ποτέ το μηχανισμό γωνιακής μετάδοσης κάτω από τρεχούμενο νερό ή στο πλυντήριο πιάτων.

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

Μηχανισμός γωνιακής μετάδοσης

- Σκουπίστε το μηχανισμό γωνιακής μετάδοσης με ένα μαλακό, βρεγμένο πανί και μετά στεγνώστε τον.

Περίβλημα, πόδι στήριξης και εξάρτημα ώθησης

- Καθαρίστε όλα τα πλαστικά μέρη με σαπουνάδα και ένα μαλακό πανί/σφουγγάρι ή βάλτε τα στο πλυντήριο πιάτων.
- Αφήστε όλα τα μέρη να στεγνώσουν.

Ένθετα εξαρτήματα

- Καθαρίζετε τα ένθετα εξαρτήματα με διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων και μια μαλακιά βούρτσα.
- Αφήστε όλα τα μέρη να στεγνώσουν.

Υπόδειξη: Κατά την επεξεργασία π.χ. καρότων μπορεί να δημιουργηθούν αλλοιώσεις του χρωματισμού στα πλαστικά μέρη. Αυτές μπορεί να απομακρυνθούν με μερικές σταγόνες λαδιού φαγητού.

Με επιφύλαξη για τις όποιες αλλαγές.

Amaca uygun kullanım

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

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

Bu aksesuar, besinlerin dilimlenmesi ve raspalanması için uygundur. İşlenecek besinler, içerdikleri sert kısımlardan (örn. kemik) arındırılmış olmalıdır.

Bu aksesuar, başka cisimlerin veya maddelerin işlenmesi için kullanılmamalıdır.

Güvenlikle ilgili uyarılar

Yaralanma tehlikesi

- Dolum ağzını kesinlikle tutmayınız. Mutlaka sadece ürün ile birlikte teslim edilen tıkaçı kullanınız.
- Dilimleme ve raspalama ünitelerinin keskin bıçaklarını ve kenarlarını asla tutmayınız ve buralara dokunmayınız. Üniteleri sadece yuvarlatılmış kenar yüzeylerinden kavrayınız.
- Aksesuarları sadece komple monte edilmiş durumdayken kullanınız. Aksesuarları sadece kendileri için öngörülen çalışma konumunda kullanınız. Konik dişliyi sadece siyah ana tahrikte kullanınız. Aksesuarları sadece tahrik sistemi (motor) duruyorken ve elektrik fişi çekilip prizden çıkarılmışken takınız veya çıkartınız.

Dikkat!

- Gövdede veya dolum ağzında yabancı cisimlerin mevcut olmamasına dikkat ediniz. Dolum ağzına veya gövdeye, bıçak, çatal) ile dolum ağzına ve çıkış ağzına müdahalede etmeyiniz.
- Üniteyi sadece uygun konik dişli ile birlikte (MUZ9AD1 - teslimat kapsamında değildir) kullanınız.

Önemli!

Aksesuarlar her kullanımdan sonra veya uzun süre kullanılmadıysa mutlaka iyice temizlenmelidir. → “Temizlik ve bakım” bkz. sayfa 55

AEEE Yönetmeliğine Uygundur.

Genel Bakış

Lütfen resimli sayfaları açınız.

→ **Resim A**:

1 Dilimleme ve raspalama ünitesi

- a Dolum ağızlı gövde
- b Gövdede işaret ▼
- c Kapatma halkası
- d Kapatma halkasında işaretler
- e Tahrik eksenini
- f Ayak (ayarlanabilir yükseklik)
- g Tıkaç

2 Üniteler

- a Dilimleme ünitesi, kalın
- b Dilimleme ünitesi, ince
- c Raspalama ünitesi, kalın
- d Raspalama ünitesi, ince

3 Konik dişli*

- a Renkli işaretler (siyah)
- b Kilitleme kolu
- c Kilit açma tuşu
- d Üst parça için tahrik

* Özel aksesuar

Önemli: Konik dişli, bu aksesuarın teslimat kapsamına dahil değildir. Aksesuar sadece uygun konik dişli ile birlikte kullanılabilir.

Aşağıdaki aksesuarlardan birine sahipseniz, teslimat kapsamında bulunan konik dişliyi kullanabilirsiniz:

MUZ9HA1, MUZ9FW1 (et kıyma makinesi) veya **MUZ9PP1** (makarna başlığı).

Yeni bir konik dişli, pazardan veya müşteri hizmetleri üzerinden temin edilebilir (**MUZ9AD1**).

İlk kullanımdan önce

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

Dikkat!

Hasarlı bir aksesuar kesinlikle kullanılmamalıdır!

- Tüm aksesuar parçalarını ambalajdan dışarı alınız ve mevcut ambalaj malzemesini çıkartınız.
- Tüm parçaların eksiksiz olduğunu görünür bir hasar olmadığını kontrol ediniz. → **Resim A**

- İlk kullanımdan önce tüm parçaları iyice temizleyiniz ve kurutunuz. → “Temizlik ve bakım” bkz. sayfa 55

Renkli işaretler

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

Semboller ve işaretler

Sembol	Anlamı
▼	Kapatma halkasını ▼ işaretine yerleştiriniz (→ Resim C 6) ve yerine oturana dek saat dönüş yönünün tersine çeviriniz (→ Resim C 7).

Dilimleme ve raspalama üniteleri

Önerilen hız değerleri

7	Dilimleme üniteleri, raspalama üniteleri
M	Bu aksesuar ile kullanım için uygun değildir!

Dilimleme üniteleri – kalın / ince

Sebzeleri ve meyveleri kalın veya ince dilimlerde kesmek için (örn. Havuç, kereviz, yer lahanası, patates, salatalık).

Bilgi: Dilimleme üniteleri sert peynir, ekmek, sandviç ekmeği ve çikolata kesmek için uygun değildir. Pişmiş patatesler mutlaka soğuduktan sonra kesilmelidir.

Raspalama üniteleri – kalın / ince

Sebze, meyve ve peynir raspalamak için (örn. Kalın ünite ile havuç, kereviz, patates, Gouda, Emmentaler raspalamak için ve ince ünite ile turp, fındık, Parmesan peyniri raspalamak için).

Hazırlık

Ayak

Ayak, ana cihazın farklı modelleri için kullanılabilir. Modele göre uygun yüksekliğin ayarlanması gerekir.

→ Resim sırası

1. Yükseklik ayarı için tuşu basılı tutarak parçaları birbirinden uzağa veya birbirine doğru itiniz. Bu sırada tuşun duyulur şekilde yerine oturmasına dikkat ediniz.
2. **Kısa ayak:**
Ekranız modeller içindir.
3. **Uzun ayak:**
Ekranlı modeller içindir.

Kullanımı

Yaralanma tehlikesi!

- Sadece cihazı güç kaynağından ayırdıktan sonra üniteleri değiştiriniz veya sıkışmış olan besinleri çıkartınız.
- Dilimleme ve raspalama ünitelerinin keskin bıçaklarını ve kenarlarını asla tutmayınız ve buralara dokunmayınız.
- Dolum kanalını kesinlikle elinizle tutmayınız.
- Malzemeleri cihazın içine itmek için sadece ürün ile birlikte teslim edilen tıkaçı kullanınız.

Dikkat!

- Tıkaç ile çok fazla baskı uygulamayınız.

Önemli: Ana cihazı ana kılavuzda açıklanan şekilde hazırlayınız.

→ Resim sırası



1. Konik dişliyi, kilitleme kolu açıkken siyah ana tahrik üzerine gösterilen şekilde yerleştiriniz.

Bilgi: Cihazın sol tarafında çalışmak için konik dişli 180° döndürülerek de takılabilir.

2. Konik dişliyi, ana tahrik üzerine oturana kadar saat dönüş yönünde çeviriniz. Konik dişliyi kilitlemek için kilitleme kolunu tamamen kapatınız.
3. Hazırlanan üniteyi, konik dişlinin tahrik sistemine eğik şekilde yerleştiriniz.

4. Duyulur şekilde yerine oturana kadar üniteyi saat dönüş yönünün tersine doğru çeviriniz. Kilit açma tuşu, konik dişliden dışarı çıkmalıdır.

Dikkat!

- Ayak yüksekliğinin doğru olduğunu kontrol ediniz.
- Ünite artık dönmemelidir.
- 5. İsteddiğiniz raspalama veya dilimleme ünitesini resimde gösterildiği gibi gövdeye yerleştiriniz. Tamamen tahrik eksenine oturana dek üniteyi hafifçe çeviriniz.
- Önemli:** Ünite, gövdeden dışarı taşmamalıdır.
- 6. Kapatma halkasını resimde gösterildiği gibi  işaretine yerleştiriniz.
- 7. Kapatma halkasını yerine oturana dek saat dönüş yönünün tersine çeviriniz.
- 8. Besinleri hazırlayınız. Öncelikle büyük parçaları herhangi bir baskı uygulamadan dolum kanalından geçirerek küçük parçalara ayırınız.
- 9. Elektrik fişini prize takınız. Döner şalteri tavsiye edilen hıza ayarlayınız.
- 10. Ünitenin altına uygun bir kap koyunuz. Hazırlanmış olduğunuz besinleri dolum ağzına doldurunuz.
- 11. Tıkaç ile hafifçe baskı uygulayarak besinleri aşağıya doğru itiniz.
- 12. İşiniz bittiğinde döner şalteri  konumuna çeviriniz. Tahrik sisteminin durmasını bekleyiniz. Elektrik fişini çekiniz.
- 13. Tıkaçı çıkartınız.
- 14. Kapatma halkasını saat dönüş yönünde çeviriniz ve çıkartınız.
- 15. Üniteyi çıkartınız.
- 16. Kilit açma tuşunu basılı tutunuz ve çözülene kadar üniteyi saat dönüş yönünde çeviriniz.
- 17. Üniteyi çıkartınız.
- 18. Konik dişlideki kilitleme kolunu açınız, konik dişliyi saat dönüş yönünün tersine çeviriniz ve çıkartınız.
 - Tüm parçaları kullandıktan hemen sonra temizleyiniz. → “Temizlik ve bakım” bkz. sayfa 55

Önemli: İşleme esnasında ünitelere besinlerin sıkışması durumunda, cihazı kapatınız ve elektrik fişini çekiniz. Üniteyi çıkartınız ve boşaltınız. Ardından **5.** adımdan itibaren işlemlere devam ediniz.

Temizlik ve bakım

Kullandığınız aksesuar parçalarını her kullanımdan sonra iyice temizleyiniz.

⚠ Yaralanma tehlikesi!

- Dilimleme ve raspalama ünitelerinin keskin bıçaklarını ve kenarlarını asla tutmayınız ve buralara dokunmayınız.

Dikkat!

- Alkol veya ispirto içeren temizleme maddeleri kullanmayınız.
- Keskin, sivri uçlu veya metalik cisimler kullanmayınız.
- Aşındırıcı nitelikte bez veya temizlik deterjanı kullanmayınız.
- Konik dişliyi kesinlikle akan su altında ya da bulaşık makinesinde yıkamayınız.

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

Konik dişli

- Konik dişliyi yumuşak ve nemli bir bezle siliniz ve kurulayınız.

Gövde, ayak ve tıkaç

- Tüm plastik parçaları, deterjanlı su ve yumuşak bir bez / sünger kullanarak temizleyiniz veya bulaşık makinesinde yıkayınız.
- Tüm parçaları kurumaya bırakınız.

Üniteler

- Üniteleri, deterjanlı su ve yumuşak bir fırça ile temizleyiniz.
- Tüm parçaları kurumaya bırakınız.

Bilgi: Örneğin Havuç plastik parçalarda renk değişimlerine neden olabilir. Bu renklenmeler bir damla sıvı yemek yağı ile temizlenebilir.

Değişiklik hakları mahfuzdur.

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

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

Przystawki tej nie wolno używać z innymi urządzeniami. Stosować wyłącznie elementy stanowiące komplet.

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

Przystawki nie wolno używać do przetwarzania innych przedmiotów i substancji.

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Niebezpieczeństwo zranienia

- Nigdy nie wkładać rąk w otwór do napełniania. Do popychania stosować tylko dostarczony z urządzeniem popychacz!
- Nigdy nie chwycić rękoma ostrych noży i krawędzi przystawek do szatkowania i tarcia. Wkładki chwycić tylko za zaokrąglony brzeg.
- Przystawki używać tylko w stanie całkowicie zmontowanym. Używać przystawki tylko w odpowiedniej pozycji roboczej. Przekładnię kątową stosować tylko przy czarnym napędzie głównym. Przystawkę nakładać i zdejmować tylko wtedy, gdy napęd jest nieruchomy i wtyczka sieciowa jest wyciągnięta.

Uwaga!

- Zwracać uwagę, aby w obudowie oraz w otworze do napełniania nie było żadnych ciał obcych. W kanale do napełniania oraz w obudowie nie posługiwać się żadnymi przedmiotami (np. nożem lub łyżką).
- Nasadki używać tylko z odpowiednią przekładnią kątową (MUZ9AD1 - nie stanowi wyposażenia standardowego).

Uwaga!

Przystawkę należy koniecznie czyścić po każdym użyciu lub po dłuższym okresie nieużywania. ➔ „Czyszczenie i konserwacja” patrz strona 59

Opis urządzenia

Proszę otworzyć składane kartki z rysunkami.

→ **Rysunek A:**

- 1 **Przystawka do szatkowania i tarcia**
 - a Obudowa z otworem do napełniania
 - b Oznaczenie na obudowie ▼
 - c Pierścień zamykający
 - d Oznaczenia na pierścieniu zamykającym
 - e Wał napędowy
 - f Noga (z regulacją wysokości)
 - g Popychacz
- 2 **Wkładki**
 - a Wkładka do cięcia, grubo
 - b Wkładka do cięcia, cienko
 - c Wkładka do tarcia, grubo
 - d Wkładka do tarcia, drobno
- 3 **Przekładnia kąтова***
 - a Oznakowanie kolorem (czarne)
 - b Dźwignia blokowania
 - c Przycisk zwalniający
 - d Napęd dla nasadki

* Wyposażenie dodatkowe

Uwaga: przekładnia kąтова nie wchodzi w skład wyposażenia standardowego tych akcesoriów. Akcesoria można stosować tylko z odpowiednią przekładnią kątową. Jeśli posiada się jedną z poniższych przystawek, to można użyć przekładni kątovej z jej wyposażenia: **MUZ9HA1**, **MUZ9FW1** (przystawka do mielenia mięsa) lub **MUZ9PP1** (przystawka do makaronu). Nową przekładnię kątową można zakupić w handlu lub w serwisie (**MUZ9AD1**).

Przed pierwszym użyciem

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

Uwaga!

Nigdy nie używać uszkodzonej przystawki!

- Wyjąć z opakowania wszystkie akcesoria oraz usunąć opakowanie.
- Sprawdzić wszystkie części pod kątem kompletności i widocznych uszkodzeń.
 - **Rysunek A**
- Przed pierwszym użyciem dokładnie umyć i wysuszyć wszystkie części.
 - „Czyszczenie i konserwacja” patrz strona 59

Oznakowanie kolorami

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

Symbol i oznaczenia

Symbol	Znaczenie
▼ ●	Zamontować pierścień zamykający przy oznaczeniu ▼ (→ Rysunek G 6) i obrócić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara aż do zatrzaśnięcia (→ Rysunek G 7).

Wkładki do szatkowania i tarcia

Zalecane prędkości	
7	Przystawki do szatkowania, przystawki do tarcia
M ↻	Nie jest przeznaczone do stosowania z tą przystawką!

Wkładki do szatkowania – grubo / cienko

Do cięcia owoców i warzyw na grube lub cienkie plasterki (np. marchew, seler, kalarepa, ziemniaki, ogórki).

Wskazówka: wkładki do szatkowania nie nadają się do krojenia twardego sera, chleba, bułek ani czekolady. Ziemniaki ugotowane kroić tylko na zimno.

Wkładki do tarcia – grubo / drobno

Do tarcia warzyw, owoców i sera (np. marchew, seler, ziemniaki, Gouda, Emmentaler wkładką do tarcia na grubo lub chrzan, orzechy, ser parmezan wkładką do tarcia na drobno).

Przygotowanie

Noga

Noga jest stosowana przy różnych modelach urządzenia podstawowego. W zależności od modelu trzeba ustawić właściwą wysokość.

→ Cykl rysunków

1. W celu wyregulowania wysokości należy nacisnąć przycisk i rozsunąć lub wsunąć części. Upewnić się, że przycisk kliknie.
2. **Krótką nogą:**
do modeli bez wyświetlacza.
3. **Długą nogą:**
do modeli z wyświetlaczem.

Stosowanie

Niebezpieczeństwo zranienia!

- Wolno zmieniać przystawki lub usuwać zapychające produkty tylko wówczas, gdy urządzenie jest odłączone od sieci.
- Nigdy nie chwytać rękoma ostrych noży i krawędzi przystawek do szatkowania i tarcia.
- Nie wkładać rąk w otwór do napełniania.
- Do popychania produktów używać wyłącznie dostarczonego popychacza.

Uwaga!

- Nie wywierać dużego nacisku na popychacz.

Wskazówka: robot kuchenny przygotować w sposób opisany w głównej instrukcji obsługi.

→ Cykl rysunków

1. Ustawić przekładnię kątową z otwartą dźwignią blokowania na czarnym napędzie głównym, jak pokazano na rysunku.


Wskazówka: przekładnia kątowa może być również umieszczona w położeniu obróconym o 180°, aby pracować po lewej stronie urządzenia.

2. Obrócić przekładnię kątową zgodnie z ruchem zegara, aż przylgnie mocno do napędu głównego. Zamknąć całkowicie dźwignię blokowania, aby unieruchomić przekładnię kątową.
3. Przygotowaną przystawkę wsunąć skośnie na napęd przekładni kątowej.
4. Przekręcić przystawkę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara aż do głośnego zatrzaśnięcia. Przycisk zwalniający musi wystawać z przekładni kątowej.

Uwaga!

- Sprawdzić właściwą wysokość nogi.
- Przystawka nie może dać się już obrócić.
- 5. Włożyć do obudowy wybraną wkładkę do szatkowania lub tarcia, jak pokazano na rysunku. Lekko obracać wkładkę, aż znajdzie się całkowicie na wałku napędowym.

Ważne: wkładka nie może już wystawać z obudowy.

6. Zamontować pierścień zamykający przy oznaczeniu , jak pokazano na rysunku.
7. Obrócić pierścień zamykający w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara tak, by nastąpiło jego słyszalne zablokowanie.
8. Przygotować produkty spożywcze. Rozdrobnić najpierw duże kawałki, aby bez wciśnięcia pasowały do otworu do napełniania.

9. Włożyć wtyczkę do gniazdka. Ustawić przełącznik obrotowy na zalecaną prędkość.
10. Pod przystawkę podstawić odpowiednie naczynie. Przygotowane produkty włożyć w otwór do napełniania.
11. Przesuwać popychaczem produkty na dół, wywierając lekki nacisk.
12. Po zakończeniu pracy ustawić przełącznik na **O**. Poczekać, aż napęd się zatrzyma. Wyciągnąć z gniazdka wtyczkę sieciową.
13. Wyjąć popychacz.
14. Obrócić pierścień zamykający w kierunku zgodnym do ruchu wskazówek zegara i zdjąć.
15. Wyjąć wkładkę.
16. Wcisnąć i przytrzymać przycisk zwalniający, a następnie obrócić przystawkę zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż zwolni się.
17. Zdjąć przystawkę.
18. Otworzyć dźwignię blokowania na przekładni kątowej, obrócić przekładnię w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i zdjąć.
 - Wyczyścić wszystkie części bezpośrednio po użyciu.
 - „Czyszczenie i konserwacja” patrz strona 59

Uwaga: jeśli wkładki zatkają się produktami podczas ich przetwarzania, należy wyłączyć urządzenie i odłączyć przewód zasilający. Wyjąć wkładkę i opróżnić. Następnie wznowić przetwarzanie od czynności 5.

Czyszczenie i konserwacja

Wykorzystane akcesoria należy po każdym użyciu dokładnie wyczyścić.

⚠ Niebezpieczeństwo zranienia!

- Nigdy nie chwycić rękoma ostrych noży i krawędzi przystawek do szatkowania i tarcia.

Uwaga!

- Nie używać środków czyszczących zawierających alkohol lub spirytus.
- Nie używać ostrych, spiczastych czy metalowych przedmiotów.
- Nie stosować szorstkich ściereczek ani środków do szorowania.
- Nigdy nie myć przekładni kątowej pod bieżącą wodą lub w zmywarce do naczyń.

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

Przekładnia kątowa

- Wytrzeć przekładnię kątową miękką, wilgotną szmatką, a następnie wysuszyć.

Obudowa, noga i popychacz

- Wszystkie elementy z tworzywa sztucznego należy oczyścić miękką szmatką / gąbką z użyciem środka do mycia lub umyć w zmywarce.
- Wszystkie części pozostawić do wyschnięcia.

Wkładki

- Wkładki czyścić wodą z mydłem i miękką szczotką.
- Wszystkie części pozostawić do wyschnięcia.

Wskazówka: podczas rozdrabniania np. marchewki mogą powstawać przebarwienia na elementach z tworzywa sztucznego. Można je usunąć kilkoma kroplami oleju jadalnego.

Zastrzega się możliwość wprowadzania zmian.

Використання за призначенням

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

Ніколи не використовуйте це приладдя з іншими приладами.

Використовуйте тільки сумісні деталі.

Це приладдя призначене для нарізання і шаткування продуктів.

Продукти для переробки не повинні містити твердих часток (напр., кісток).

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

Правила техніки безпеки

Небезпека травмування

- Не вставляйте пальці й руки в горловину. Користуйтеся виключно штовхачем, який входить до комплекту поставки!
- Ніколи не торкайтеся гострих ножів та країв вставок для шаткування та нарізання. Беріть вставки тільки за закруглені краї.
- Використовуйте приладдя тільки в повністю зібраному стані. Використовуйте приладдя тільки в передбаченому для цього робочому положенні. Використовуйте кутовий редуктор тільки на чорному головному приводі. Приладдя можна встановлювати або знімати тільки після зупинки привода й виймання штепсельної вилки з розетки.

Увага!

- Слідкуйте за тим, щоб у корпусі або в горловині не було сторонніх предметів. Не вставляйте предмети (наприклад, ніж, ложку) в горловину або випускний отвір м'ясорубки.
- Використовуйте лише з відповідним кутовим редуктором (MUZ9AD1 не входить до комплекту постачання).

Важливо!

Після кожного використання, а також після тривалого невикористання приладдя необхідно очищати. ➔ *«Чищення та догляд» див. стор. 63*

Стислий огляд

Розгорніть сторінки з малюнками.

→ **Малюнок A:**

- 1 **Насадка для шаткування та нарізання**
 - a Корпус з горловиною
 - b Маркування на корпусі ▼
 - c Затискне кільце
 - d Маркування на затискному кільці
 - e Вал приводу
 - f Опорна ніжка
(з регулюванням по висоті)
 - g Штовхач
- 2 **Вставки**
 - a Вставка для нарізання на товсті скибки
 - b Вставка для нарізання на тонкі скибки
 - c Вставка для шаткування, крупна
 - d Вставка для шаткування, дрібна
- 3 **Кутовий редуктор**
 - a Кольорове маркування (чорне)
 - b Запірний важіль
 - c Кнопка розблокування
 - d Привод для насадки

* Спеціальне приладдя

Важливо: кутовий редуктор не входить до комплекту постачання цього приладдя. Приладдя можна використовувати лише з відповідним кутовим редуктором.

Якщо ви маєте один із наступних варіантів приладдя, то можна використовувати кутовий редуктор, що постачається разом із ним:

MUZ9HA1, **MUZ9FW1** (м'ясорубка) або **MUZ9PP1** (насадка для пасти).

Новий кутовий редуктор можна придбати в торгівельній мережі або замовити в сервісному центрі (**MUZ9AD1**).

Перед першим використанням

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

Увага!

Ніколи не використовуйте пошкоджене приладдя!

- Вийміть усе приладдя з упаковки та зніміть пакувальний матеріал.
- Перевірте всі деталі на комплектність і видимі пошкодження.
→ **Малюнок A**
- Перед першим використанням ретельно очистьте та висушіть усі деталі. → «*Чищення та догляд*» див. стор. 63

Кольорове маркування

Приводи основного блока мають різні кольори (чорний, жовтий і червоний). Таке кольорове маркування можна побачити також на приладді. Дане приладдя використовуйте тільки на **чорному** головному приводі.

Символи та позначки

Символ	Значення
▼ ●	Установіть затискне кільце на маркування ▼ (→ Малюнок G 6) та поверніть проти годинникової стрілки до фіксації (→ Малюнок G 7).

Вставки для шаткування та нарізання

Рекомендована швидкість	
7	Вставки для нарізання, вставки для шаткування
M ↻	Не придатний для використання з даним приладдям!

Вставки для нарізання на товсті/тонкі скибки

Для нарізання фруктів і овочів товстими чи тонкими скибками (наприклад, морква, селера, кольрабі, картопля, огірки).

Вказівка: вставки для нарізання не підходять для нарізання твердого сиру, хлібобулочних виробів і шоколаду. Варену картоплю ріжте лише холодною.

Вставки для шаткування на товсті/тонкі скибки

Для шаткування (натирання) овочів, фруктів і сиру (наприклад, морква, селера, картопля, сир гауда чи ементальський сир із великими вкрапленнями чи хроном, горіхи, сир пармезан із тонкими вкрапленнями).

Підготовка

Опорна стійка

Опірна ніжка використовується для різних моделей основного блока. Залежно від моделі необхідно встановити належну висоту.

→ Ряд малюнків B

1. Для регулювання висоти тримайте клавішу натиснутою і розсувайте або ж зсувайте частини. При цьому вона повинна зафіксуватися з характерним звуком.
2. **Коротка опірня ніжка:** для моделей без дисплея.
3. **Довга опірня ніжка:** для моделей з дисплеєм.

Застосування

⚠ Небезпека травмування!

- Виконуйте зміну вставок чи видаляйте застрягли продукти, лише коли прилад зупинено та відключено від мережі електроживлення.
- Ніколи не торкайтеся гострих ножів та країв вставок для шаткування та нарізання.
- Не вставляйте руки в завантажувальну горловину.

- Для підштовхування користуйтеся виключно штовхачем, який входить до комплекту поставки.

Увага!

- Не натискайте на штовхач надто сильно.

Важливо: підготуйте основний блок згідно з описом в основній інструкції.

→ Ряд малюнків C

1. Установіть на чорний головний привод кутовий редуктор з відкритим запірним важелем відповідно до зображення на малюнку.

Вказівка: кутовий редуктор можна також встановити, повернувши на 180°, щоб працювати зліва від приладу.

2. Поверніть кутовий редуктор за годинниковою стрілкою, щоб він надійно сів на головний привод. Повністю закрийте запірний важіль, щоб застопорити кутовий редуктор.
3. Установіть підготовлену насадку з невеликим нахилом на привод кутового редуктора.
4. Насадку поверніть проти годинникової стрілки до її чутної фіксації впазу. Кнопка розблокування повинна виступати з кутового редуктора.

Увага!

- Перевірте, чи опорна ніжка відрегульована на належну висоту.
 - Насадка більше не повинна прокручуватися.
5. Установлюйте потрібну вставку для шаткування чи нарізання в корпус, як зображено на рисунку. Трохи поверніть вставку, щоб вона повністю сіла на приводну вісь.

Важливо! Вставка не повинна виступати за межі корпусу.

6. Установіть затискне кільце на маркування ▼, як зображено на малюнок.
7. Повертайте затискне кільце проти годинникової стрілки, доки воно не зафіксується.

8. Підготуйте продукти. Попередньо подрібніть більші частини, щоб вони проходили в горловину без натискання.
9. Вставте штепсельну вилку в розетку. Виберіть рекомендовану швидкість за допомогою поворотного перемикача.
10. Підставте придатну ємність під насадку. Покладіть підготовані продукти в завантажувальну горловину.
11. Легким натисканням проштовхуйте продукти штовхачем донизу.
12. По завершенні роботи встановіть поворотний перемикач у положення **O**. Дочекайтеся зупинки привода. Вийміть штепсельну вилку з розетки.
13. Видаліть штовхач.
14. Поверніть затискне кільце за годинниковою стрілкою та зніміть.
15. Витягніть вставку.
16. Утримуйте кнопку розблокування у натиснутому стані і обертайте насадку за годинниковою стрілкою, поки вона не викрутиться.
17. Зніміть насадку.
18. Відкрийте запірний важіль на кутовому редукторі, поверніть кутовий редуктор проти годинникової стрілки та зніміть його.
 - Одразу після використання очистьте всі деталі. ➔ «*Чищення та догляд*» див. стор. 63

Важливо! Якщо вставки заблокуються продуктами під час переробки, вимкніть пристрій та витягніть з розетки мережевий штекер. Витягніть та спорожніть вставку. Після цього продовжуйте переробку з кроку 5.

Чищення та догляд

Використовуване приладдя необхідно ґрунтовно чистити після кожного використання.

⚠ **Небезпека травмування!**

- Ніколи не торкайтеся гострих ножів та країв вставок для шаткування та нарізання.

Увага!

- Не використовуйте засоби для очищення, що містять спирт.
- Не використовуйте гострі, кінчасті або металеві предмети.
- Не використовуйте жорсткі ганчірки або засоби для очищення.
- Кутовий редуктор забороняється мити під проточною водою або ж у посудомийній машині.

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

Кутовий редуктор

- Протріть кутовий редуктор вологою м'якою ганчіркою та залиште сохнути.

Корпус, опорна стійка та штовхач

- Протріть всі пластикові деталі ганчіркою чи губкою, змоченою в лужному мийному розчині, або помийте в посудомийній машині.
- Дайте всім деталям висохнути.

Вставки

- Очистіть вставки лужним мийним розчином та м'якою щіткою.
- Дайте всім деталям висохнути.

Вказівка: під час переробки, наприклад моркви, на елементах з пластмаси можуть утворюватися кольорові плями. Їх можна усунути за допомогою кількох крапель харчової олії.

Можливі зміни.

Использование по назначению

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

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

Данная принадлежность пригодна для нарезки и шинковки продуктов. Из перерабатываемых продуктов должны быть удалены полностью твердые компоненты (например, косточки). Эту принадлежность запрещается использовать для переработки других предметов или веществ.

Указания по технике безопасности

Не исключена опасность травмирования

- Ни в коем случае не просовывайте руки и пальцы в загрузочный патрубок. Пользуйтесь только имеющимся в комплекте толкателем!
- Ни в коем случае не касайтесь руками острых ножей и кромок на насадках для резки и шинковки. Насадки брать только за скругленные края.
- Принадлежности можно использовать только в полностью собранном виде! Используйте принадлежность только в предусмотренном рабочем положении. Используйте угловую передачу только на главном приводе черного цвета. Принадлежность можно устанавливать или снимать только после остановки привода и извлечения штепсельной вилки из розетки.

Внимание!

- Следите за тем, чтобы в корпусе или в загрузочном патрубке не находились посторонние предметы. Не пользуйтесь предметами (например, ножом, ложкой) в загрузочном патрубке или в выпускном отверстии.
- Используйте приставку только с подходящей угловой передачей (MUZ9AD1 – не входит в комплект поставки).

Важно!

После каждого применения или после длительного неиспользования обязательно тщательно очистите принадлежность. ➔ «Очистка и уход» см. стр. 67

Комплектный обзор

Откройте страницы с рисунками.

→ **Рисунок А**.

1 Приставка для резки и шинковки

- a Корпус с загрузочным патрубком
- b Метка на корпусе ▼
- c Зажимное кольцо
- d Метки на зажимном кольце
- e Приводная ось
- f Опорная стойка (регулируемая по высоте)
- g Толкатель

2 Насадки

- a Насадка для резки толстыми ломтиками
- b Насадка для резки тонкими ломтиками
- c Насадка для крупной шинковки
- d Насадка для мелкой шинковки

3 Угловая передача*

- a Цветная маркировка (черная)
- b Запирающий рычаг
- c Кнопка разблокировки
- d Привод для приставки

* Специальные принадлежности

Важно. Угловая передача не входит в данный комплект принадлежностей.

Принадлежности разрешается использовать только с подходящей угловой передачей.

Если у вас имеется одна из указанных ниже принадлежностей, можно использовать имеющуюся в комплекте соответствующую угловую передачу: **MUZ9HA1**, **MUZ9FW1** (мясорубка) или **MUZ9PP1** (насадка для макаронных изделий).

Новую угловую передачу можно приобрести в торговом предприятии или через сервисную службу (**MUZ9AD1**).

Перед первым использованием

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

Внимание!

Вводить в действие поврежденные принадлежности категорически запрещено!

- Выньте все части принадлежности из упаковки и снимите имеющийся упаковочный материал.
- Проверьте комплектность всех частей и отсутствие видимых повреждений. → **Рисунок А**
- Перед первым использованием тщательно очистите и высушите все детали. → «Очистка и уход» см. стр. 67

Цветная маркировка

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

Символы и метки

Символ	Значение
▼ ●	Установите зажимное кольцо, совместив метку ▼ (→ Рисунок G 6), и поверните против часовой стрелки до фиксации (→ Рисунок G 7).

Насадки для резки и шинковки

Рекомендации по настройке скорости

7	Насадки для резки, насадки для шинковки
M ↺	Для использования с этой принадлежностью непригодны!

Насадки для резки и шинковки толстыми / тонкими ломтиками

Для нарезания фруктов и овощей толстыми или тонкими ломтиками (например, моркови, сельдерея, кольраби, картофеля, огурцов).

Указание. Насадки для резки не предназначены для нарезания сыра твердых сортов, хлеба, булочек и шоколада. Вареный картофель можно нарезать на ломтики только после охлаждения.

Насадки для крупной и мелкой шинковки

Для шинковки фруктов, овощей и сыра (например, моркови, сельдерея, картофеля, сыра гауда или эмментальского сыра насадкой для крупной шинковки и хрена, орехов, пармезанского сыра – насадкой для мелкой шинковки).

Подготовка

Опорная стойка

Опорная стойка используется для различных моделей основного блока. В зависимости от модели должна быть установлена надлежащая высота.

→ Ряд рисунков B

1. Для регулирования по высоте держите нажатой кнопку и раздвиньте или задвиньте друг в друга части стойки. При этом следите за тем, чтобы произошла фиксация кнопки со щелчком.
2. **Короткая опорная стойка:** для моделей без дисплея.
3. **Длинная опорная стойка:** для моделей с дисплеем.

Применение

⚠ Не исключена опасность травмирования!

- Заменяйте насадки и устраняйте забивку продуктами только при отсоединенном от электросети приборе.
- Ни в коем случае не касайтесь руками острых ножей и кромок на насадках для резки и шинковки.
- Не просовывайте руки в загрузочный патрубок.

- Для подталкивания следует пользоваться только имеющимся в комплекте толкателем.

Внимание!

- Не создавайте толкателем большое давление.

Важно. Подготовьте основной блок, как описано в инструкции по эксплуатации.

→ Ряд рисунков C

1. Установите угловую передачу с открытым запирающим рычагом, как показано на рисунке, на главный привод черного цвета.


Указание. Угловую передачу можно также установить повернутой на 180°, чтобы работать с левой стороны прибора.

2. Поверните угловую передачу по часовой стрелке, чтобы прочно закрепить ее на главном приводе. Закройте до упора запирающий рычаг для фиксации угловой передачи.
3. Установите подготовленную приставку наклонно на привод угловой передачи.
4. Поверните приставку против часовой стрелки до ее фиксации со щелчком. Кнопка разблокирования должна выступать из угловой передачи.

Внимание!

- Проверьте надлежащую высоту опорной стойки.
 - Приставка больше не должна вращаться.
5. Вставьте в корпус нужную насадку для резки или шинковки, как показано на рисунке. Слегка поверните насадку до ее полной установки на приводной оси.

Важно. Насадка не должна выступать за пределы корпуса.

6. Установите зажимное кольцо, совместив метку , как показано на рисунке.
7. Поверните зажимное кольцо против часовой стрелки до его фиксации со щелчком.
8. Подготовьте продукты. Крупные куски предварительно измельчите, чтобы они проходили в загрузочный патрубок без нажатия.

9. Вставьте вилку сетевого шнура в розетку. Установите поворотный переключатель на рекомендуемую скорость.
10. Подставьте под приставку подходящую емкость. Загрузите подготовленные для переработки продукты в загрузочный патрубок.
11. Слегка нажав на толкатель, протолкните продукты вниз.
12. После окончания работы установите поворотный переключатель в положение **0**. Дождитесь полной остановки привода. Извлеките штепсельную вилку из розетки.
13. Выньте толкатель.
14. Поверните зажимное кольцо по часовой стрелке и снимите его.
15. Выньте насадку.
16. Держа нажатой кнопку разблокирования, поверните приставку по часовой стрелке, чтобы она освободилась.
17. Снимите приставку.
18. Откройте запирающий рычаг на угловой передаче, поверните угловую передачу против часовой стрелки и снимите ее.
 - Очистите все части сразу после использования. → «Очистка и уход» см. стр. 67

Важно. Если в процессе переработки произойдет забивка насадки продуктами, выключите прибор и извлеките штепсельную вилку из розетки. Выньте и опорожните насадку. Затем продолжите переработку, начиная с шага 5.

Очистка и уход

После каждого применения использованные принадлежности должны быть тщательно очищены.

⚠ Не исключена опасность травмирования!

- Ни в коем случае не касайтесь руками острых ножей и кромок на насадках для резки и шинковки.

Внимание!

- Не используйте моющие средства, содержащие алкоголь или спирт.
- Не используйте металлические и остроконечные предметы, а также предметы с острыми кромками.
- Не применяйте грубую ткань или абразивные чистящие средства.
- Ни в коем случае не мойте угловую передачу под проточной водой или в посудомоечной машине.

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

Угловая передача

- Протрите угловую передачу мягкой влажной тканью и затем высушите ее.

Корпус, опорная стойка и толкатель

- Очистите все пластмассовые детали мыльным раствором и мягкой тканью или губкой либо вымойте их в посудомоечной машине.
- Дайте высохнуть всем частям.

Насадки

- Очистите насадки мягкой щеткой с использованием щелочного моющего раствора.
- Дайте высохнуть всем частям.

Указание. При переработке, например, моркови на пластмассовых деталях может появиться цветной налет. Его можно удалить с помощью нескольких капель растительного масла.

Мы оставляем за собой право на внесение изменений.

ولائج

- نظف الولايج باستخدام فرشاة ناعمة مع محلول صابوني.
- وقم بتجفيف جميع الأجزاء.
- **ملحوظة:** مثلًا عند التعامل مع الجزر، تحدث تغييرات في لون الأجزاء البلاستيكية. هذه التغييرات يمكن إزالتها باستخدام بعض قطرات زيت الطعام.

نحتفظ بحقنا في إجراء أية تعديلات.

- 17 انزع الأداة.
- 18 افتح ذراع العلق الموجود بترس الزاوية، وأدر ترس الزاوية في عكس اتجاه عقارب الساعة ثم افصله عن الجهاز.
- نظف كل الأجزاء بعد الاستخدام مباشرة.
- ← «التنظيف والعناية» انظر صفحة ar-4
- هام:** إذا انسدت الولايج بالطعام أثناء العمل، فأطفئ الجهاز وانزع قابس الجهاز من مقبس الكهرباء. انزع الولايج وأفرغ الطعام. ثم باشر العمل مرة أخرى بدءًا من الخطوة 5.

التنظيف والعناية

يجب تنظيف جميع الأدوات والملحقات المستخدمة بعد كل استخدام جيدًا.

⚠ انتبه إلى خطر الإصابة!

- يجب عدم إدخال اليد مطلقًا عند السكاكين والحواف الحادة الخاصة بولايج التقطيع وولايج البشر.

تنبيه!

- لا تستخدم المنظفات التي تحتوي على الكحول في تنظيف الماكينة.
- لا تستخدم أي أغراض معدنية حادة أو مدببة في التنظيف.
- لا تستخدم أي قماش جليخ أو منظفات سفرة.
- لا تنظف ترس الزاوية أبدًا تحت ماء منساب ولا في غسالة الأواني.

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

ترس زاوية

- امسح ترس الزاوية بقطعة قماش ناعمة رطبة ثم جففه.

جسم الاحتواء والقدم والكباس

- قم بتنظيف جميع القطع البلاستيكية بمحلول صابوني وقطعة قماش ناعمة / إسفنجة أو ضعها في غسالة الأطباق.
- وقم بتجفيف جميع الأجزاء.

ولانج البشر - خشن/ناعم

لبشر الفاكهة والخضروات والجبن (مثل الجزر، والكرفس، والبطاطس، وجبن جوده، وجبن إمنتالر بواسطة الوليجة الخشنة أو فجل الخيل، والمكسرات، وجبن بارميسان بواسطة الوليجة الناعمة).

التحضير**القدم**

تستخدم القدم مع أنواع مختلفة من الأجهزة الرئيسية. وينبغي ضبط الارتفاع الصحيح حسب النوع.

← متواليه الصور B

4 لضبط الارتفاع اضغط باستمرار على الزر واسحب الأجزاء من بعضها البعض أو أدخلها في بعضها البعض. وعند ذلك ينبغي سماع صوت تشويق الزر.

5 قدم قصيرة:

للأنواع بدون الشاشة.

6 قدم طويلة:

للأنواع ذات الشاشة.

الاستخدام**⚠ انتبه إلى خطر الإصابة!**

— لا تغيير الولانج ولا تقم بازالة الطعام عند الانسداد إلا بعد فصل قابس الجهاز من مقبس الكهرباء.

— يجب عدم إدخال اليد مطلقاً عند السكاكين والحواف الحادة الخاصة بولانج التقطيع وولانج البشر.

— يجب عدم إدخال اليدي في أنبوب الملاء.

— لإدخال مكونات لاحقاً يجب عدم استخدام أي شيء سوى الكباس المورد.

تنبيه!

— لا تضغط بقوة كبيرة على الكباس.

هام: قم بإعداد الجهاز الأساسي بالشكل الموضح في الدليل الأساسي.

← متواليه الصور C

1 ركب ترس الزاوية - مع جعل ذراع الغلق مفتوحاً كما هو موضح - على المحرك الرئيسي الأسود.

تنبيه: يمكن أيضاً تركيب ترس الزاوية مع لفة بمقدار 180 درجة، من أجل العمل على الجهة اليسرى للجهاز.

2 لف ترس الزاوية في اتجاه عقارب الساعة، حتى يستقر تماماً على المحرك الرئيسي. وأغلق ذراع الغلق كلياً حتى تثبت ترس الزاوية في مكانه.

3 ركب الأداة المجهزة في وضع مائل على محرك ترس الزاوية.

4 بعد ذلك لف الأداة في عكس اتجاه عقارب الساعة إلى أن تثبت محدثة صوت. يجب أن يكون زر تحرير القفل بارزاً من ترس الزاوية.

تنبيه!

— تحقق من الارتفاع الصحيح للقدم.

— حيث ينبغي ألا تتمكن الأداة من اللف.

5 ضع وليجة البشر أو التقطيع المرغوبة كما هو موضح في الصورة. قم بلف الوليجة بيئس حتى تثبت تماماً على محور الدفع.

هام: يحظر أن تكون الوليجة بارزة من جسم الاحتواء.

6 ضع حلقة الغلق على العلامة ▼ كما هو موضح في الصورة.

7 بعد ذلك لف حلقة الغلق في عكس اتجاه عقارب الساعة إلى أن تثبت في موضعها.

8 قم بإعداد الطعام. قطع الأجزاء الكبيرة أولاً حتى تدخل في أنبوب الملاء بدون الحاجة للضغط عليها.

9 أدخل قابس الجهاز في المقبس. يتم ضبط المفتاح الدوار على السرعة الموصى بها.

10 ضع وعاء مناسب تحت الأداة. ضع الطعام المجهز في فتحة الملاء.

11 ادفع الطعام للأسفل مع الضغط الخفيف باستخدام الكباس.

12 عند الانتهاء من العمل، اضبط المفتاح الدوار على الوضع ○. انتظر إلى أن يتوقف المحرك. انزع القابس الكهربائي.

13 انزع الكباس.

14 أدر حلقة الغلق في اتجاه عقارب الساعة ثم انزعها.

15 انزع الوليجة.

16 اضغط بنبات على زر تحرير القفل، ولف الأداة في اتجاه عقرب الساعة أثناء الضغط حتى تنفك.

نظرة عامة

رجاء فرد الصفحة المحتوية على الصور.

← الصورة A:

1 أداة التقطيع والبشر

a جسم الاحتواء مع أنبوب الملء

b العلامة بجسم الاحتواء ▼

c حلقة الغلق

d علامات بحلقة الغلق

e محور الدفع

f قدم (قابلية لضبط الارتفاع)

g الكباس

2 ولائج

a وليجة تقطيع، سميك

b وليجة تقطيع، رفيع

c وليجة بشر خشن

d وليجة بشر ناعم

3 ترس زاوية*

a العلامات والرموز الملونة (أسود)

b ذراع الغلق

c زر تحرير القفل

d وحدة إدارة للأداة

* ملحق إضافي خاص

هام: ترس الزاوية غير موجود ضمن محتويات التوريد لهذا الملحق. يحظر استخدام الملحق الإضافي إلا بمرافقة ترس الزاوية المناسب.

إذا كنت تملك أحد الملحقات الإضافية التالية، فيمكن استخدام ترس الزاوية المرفق:

MUZ9HA1 ، MUZ9FW1 (مفرمة اللحم) أو MUZ9PP1 (تجهيزة صنع المكرونة).

يمكن الحصول على ترس زاوية جديد لدى التاجر أو عبر خدمة العملاء (MUZ9AD1).

قبل الاستخدام لأول مرة

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

تنبيه!

إياك أن تشغل ملحقًا تكميليًا متضررًا!

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

■ تأكد من اكتمال جميع الأجزاء ومن عدم وجود

أضرار ملحوظة. ← الصورة A

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

صفحة ar-4

العلامات والرموز الملونة

مركبات الجهاز الأساسي تحمل ألوانًا متنوعة (أسود وأصفر وأحمر). علامات التمييز اللونية هذه يمكن إيجادها أيضًا على الكماليات. لا تستخدم هذا الملحق الإضافي إلا على المحرك الرئيسي الأسود.

الرموز والعلامات

الرمز	المدلول
▼	ضع حلقة الغلق على العلامة ▼
← الصورة 6 C	← الصورة 6 C) ولفها في عكس اتجاه عقرب الساعة، حتى تستقر في موضعها (← الصورة 7 C).

ولائج التقطيع والبشر

توصيات السرعة	
7	ولائج تقطيع، ولائج بشر
M	غير مناسب للاستخدام مع هذا الملحق الإضافي! ↻

ولائج التقطيع - سميك/رفيع

لتقطيع الفواكه والخضروات إلى شرائح سميكة أو رفيعة (مثل الجزر، الكرفس، الكرنب، البطاطس، الخيار).

ملحوظة: ولائج التقطيع ذات الوجهين الوظيفيين غير صالحة لتقطيع الجبن الجاف والخبز وأرغفة الخبز الصغيرة والشيكولاتة. البطاطس المسلوقة يجب عدم تقطيعها إلا عندما تكون باردة.

الاستعمال المطابق للتعليمات

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

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

إرشادات الأمان

⚠️ خطر حدوث إصابات

- لا تدخل يدك مطلقاً في فوهة الملعقة. فلا تستخدم سوى الكباس المرفق!
- يجب عدم إدخال اليد مطلقاً عند السكاكين والحواف الحادة الخاصة بولائج التقطيع وولائج البشر. لا تمسك الولاائج إلا من الحافة ذات الشكل الدائري.
- يجب عدم استخدام الملحق الإضافي إلا عندما تكون كافة أجزائه مركبة مع بعضها على الوجه الصحيح! لا تستخدم الملحق إلا في وضع الشغل المخصص له. لا تستخدم ترس الزاوية سوى على المحرك الرئيسي الأسود. يجب عدم تركيب أو إخراج الملحق الإضافي إلا عندما تكون وحدة الإدارة في وضع السكون التام ويكون قابس الجهاز قد تم إخرجه من مقبس التغذية بالكهرباء.

⚠️ تنبيه!

- احرص على ألا يوجد جسم غريب في جسم الاحتواء أو أنبوب الملعقة. لا تستخدم أشياء (مثلاً السكين والملعقة) في أنبوب الملعقة أو في فوهة الإخراج.
- لا تستخدم الأداة سوى بمرافقة ترس الزاوية المناسب (MUZ9AD1 - غير موجود ضمن محتويات التوريد).

⚠️ هام!

يجب تنظيف الملحق الإضافي جيداً بعد كل استخدام له أو بعد طول فترة عدم الاستخدام. ← «التنظيف والعناية» انظر صفحة ar-4

Kundendienst – Customer Service

DE Deutschland, Germany

BSH Hausgeräte Service GmbH
Zentralwerkstatt für kleine Hausgeräte
Trautskirchener Strasse 6-8
90431 Nürnberg

Online Auftragsstatus, Filterbeutel-
Konfigurator und viele weitere Infos
unter: www.bosch-home.com

Reparaturservice, Ersatzteile &
Zubehör, Produkt-Informationen:
Tel.: 0911 70 440 040
mailto:cp-servicecenter@bshg.com

Wir sind an 365 Tagen rund um die Uhr
erreichbar.

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
mailto:service.uae@bshg.com
www.bosch-home.com/ae

AL Republika e Shqipërisë, Albania

ELEKTRO-SERVIS sh.p.k
Rr. Shkelqim Fusha, Selite,
Pallati "Matrix Konstruktion",
Kati 0 dhe +1
1023 Tirane
Tel.: 4 2278 130, -131
Fax: 4 2278 130
mailto:info@elektro-servis.com

EXPERT SERVIS
Rruga e Kavajës,
Kulla B Nr 223/1 Kati I
1023 Tirane
Tel.: 4 480 6061
Tel.: 4 227 4941
Fax: 4 227 0448
Cel: +355 069 60 45555
mailto:info@expert-servis.al

AT Österreich, Austria

BSH Hausgeräte Gesellschaft mbH
Werkskundendienst für Hausgeräte
Quellenstrasse 2a
1100 Wien

Online Reparaturannahme,
Ersatzteile und Zubehör und viele
weitere Infos unter:
www.bosch-home.at

Reparaturservice, Ersatzteile & Zubehör,
Produktinformationen
Tel.: 0810 550 511
mailto:vie-stoerungsannahme@bshg.com
Wir sind an 365 Tagen rund um die Uhr für
Sie erreichbar.

AU Australia

BSH Home Appliances Pty. Ltd.
Gate 1, 1555 Centre Road
Clayton, Victoria 3168
Tel.: 1300 369 744*
Fax: 1300 306 818
mailto:aftersales.au@bshg.com
www.bosch-home.com.au

* Mo-Fr: 24 hours

BA Bosna i Hercegovina, Bosnia-Herzegovina

"HIGH" d.o.o.
Gradačacka 29b
71000 Sarajevo
Tel.: 061 10 09 05
Fax: 033 21 35 13
mailto:bosch_siemens_sarajevo@
yahoo.com

BE Belgique, België, Belgium

BSH Home Appliances S.A. – N.V.
Avenue du Laerbeek 74
Laarbeeklaan 74
1090 Bruxelles – Brussel
Tel.: 02 475 70 01
mailto:bru-repairs@bshg.com
www.bosch-home.be

BG Bulgaria

BSH Domakinski Uredi Bulgaria EOOD
Business center FPI, floor 5,
Cherni vrah Blvd. 51B
1407 Sofia
Tel.: 0700 208 17
mailto:informacia.servis-bg@bshg.com
www.bosch-home.bg

BH Bahrain, مملكة البحرين

Khalaifat Est.
P.O. Box 5111
Manama
Tel.: 01 7400 553
mailto:service@khalaifat.com

BY Belarus, Беларусь

ООО "БСХ Бытовая техника"
тел.: 495 737 2961
mailto:mok-kdhl@bshg.com

CH Schweiz, Suisse, Svizzera, Switzerland

BSH Hausgeräte AG
Bosch Hausgeräte Service
Fahrweidstrasse 80
8954 Geroldswil
Reparaturservice, Ersatzteile & Zubehör,
Produktinformationen
Tel.: 0848 888 200
Service Fax: 0848 840 041
mailto:ch-reparatur@bshg.com
Ersatzteile Fax: 0848 880 081
mailto:ch-ersatzteil@bshg.com
www.bosch-home.com

CY Cyprus, Κύπρος

BSH Ikiakes Syskeves-Service
39, Arh. Makaariou III Str.
2407 Egomi/Nikosia (Lefkosia)
Tel.: 7777 8007
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
Radlická 350/107c
158 00 Praha 5
Tel.: 0251 095 546
www.bosch-home.com/cz

DK Danmark, Denmark

BSH Hvidevarer A/S
Telegrafvej 4
2750 Ballerup
Tel.: 44 89 80 18
BSH-Service.dk@bshg.com
www.bosch-home.dk

EE Eesti, Estonia

SIMSON OÜ
Türi tn.5
11313 Tallinn
Tel.: 0627 8730
Fax: 0627 8733
mailto:servicesnet@servicesnet.ee
www.simson.ee

Renerki Kaubanduse OÜ
Tammisaare tee 134B (Euronics kaupluses)

12918 Tallinn
Tel.: 0651 2222
Fax: 0516 7171
mailto:klienditeenindus@renerk.ee
www.renerk.ee

Eliser OÜ
Mustamäe tee 24

10621 Tallinn
Tel.: 0665 0090
mailto:hooldus@eliser.ee
www.kodumasinat-remont.ee

ES España, Spain

BSH Electrodomésticos España S.A.
Servicio Oficial del Fabricante
Parque Empresarial PLAZA,
C/ Manfredonia, 6
50197 Zaragoza
Tel.: 976 305 713
Fax: 976 578 425
mailto:CAU-Bosch@bshg.com
www.bosch-home.es

FI Suomi, Finland

BSH Kodinkoneet Oy
Itälahdenkatu 18 A, PL 123
00201 Helsinki
Tel.: 0207 510 705
mailto:Bosch-Service-FI@bshg.com
www.bosch-home.fi
Soittajahinta on kiinteästä verkosta ja
matkapuhelimesta 8,35 snt/puh + 16,69 snt/min.

FR France

BSH Electroménager S.A.S.
50 rue Ardoin – CS 50037
93406 SAINT-OUEN cedex
Service interventions à domicile:
01 40 10 11 00
Service Consommateurs:

0 892 698 010	Service 0,40 € / min + prix appel
---------------	--------------------------------------

mailto:soa-bosch-conso@bshg.com
Service Pièces Détachées et
Accessoires:

0 892 698 009	Service 0,40 € / min + prix appel
---------------	--------------------------------------

www.bosch-home.fr

GB Great Britain

BSH Home Appliances Ltd.
Grand Union House
Old Wolverton Road
Wolverton
Milton Keynes MK12 5PT
To arrange an engineer visit, to order spare parts and accessories or for product advice please visit www.bosch-home.co.uk or call Tel.: 0344 892 8979*

* Calls are charged at the basic rate, please check with your telephone service provider for exact charges

GR Greece, Ελλάδα

BSH Ikiakes Siskeves A.B.E.
Central Branch Service
17 km E.O. Athinon-Lamias & Potamou 20
14564 Kifisia
Τηλέφωνο: 210 4277701
Τηλέφωνο: 181 82
mailto:nkf-CustomerService@bshg.com
www.bosch-home.gr

HK Hong Kong, 香港

BSH Home Appliances Limited
Unit 1 & 2, 3rd Floor,
North Block, Skyway House,
3 Sham Mong Road
Tai Kok Tsui, Kowloon
Hong Kong
Tel.: 2565 6151
Fax: 2565 6681
mailto:bosch.hk.service@bshg.com
www.bosch-home.cn

HR Hrvatska, Croatia

BSH kućanski uređaji d.o.o.
Ulica grada Vukovara 269F
10000 Zagreb
Tel.: 01 5520 888
Fax: 01 6403 603
mailto:informacije.servis-hr@bshg.com
www.bosch-home.com/hr

HU Magyarország, Hungary

BSH Háztartási Készülék Kereskedelm Kft.
Árpád fejedelem útja 26-28
1023 Budapest
Call Center: +06 80 200 201
mailto:BSH-szerviz@bshg.com
www.bosch-home.com/hu

IE Republic of Ireland

BSH Home Appliances Ltd.
M50 Business Park
Ballymount Road Upper
Walkinstown
Dublin 12
To arrange an engineer visit, to order spare parts and accessories or for product advice please call Tel.: 01450 2655*
www.bosch-home.ie

* Calls are charged at the basic rate, please check with your telephone service provider for exact charges.

IL Israel, ישראל

C/S/B/ Home Appliance Ltd.
1, Hamasger St.
North Industrial Park
Lod, 7129801
Tel.: 08 9777 222
Fax: 08 9777 245
mailto:csb-serv@csb-ltd.co.il
www.bosch-home.co.il

IN India, Bhārat, भारत

BSH Household Appliances Mfg. Pvt. Ltd.
Arena House, Main Bldg, 2nd Floor,
Plot No. 103, Road No. 12,
MIDC, Andheri East
Mumbai 400 093
Toll Free 1800 266 1880*
www.bosch-home.com/in
* Mo-Sa: 8.00am to 8.00pm
(exclude public holidays)

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)
Numero verde 800 829 120
mailto:info.it@bosch-home.com
www.bosch-home.com/it

KZ Kazakhstan, Қазақстан

IP Anackiy A.N. P.TN-Service
Kuyshi Dina str.23/1 N3
Astana
Tel.: 717 236 64 55
mailto:ptnservice@mail.ru

Technodom Service
Utegen Batira Str. 73
480096 Almaty
Tel.: 727 258 85 44
mailto:lsr@technodom.kz
www.technodom.kz

Kombitechnocentr
Zhambyl st. 117
480096 Almaty
Tel.: 727 338 45 55
mailto:cts_pavel@bk.ru
www.cts.kz

TOO Evrika Service
Shimkent, Riskulova 22.
Shimkent 160018
Tel.: 727 252 44 63 75
mailto:evrika_kz@mail.ru
www.evrika.com

AV SERVICE

Abulhair hana Str. 51
Uralsk 090000
Tel.: 711 293 99 49
mailto:oastafiev@avservice.kz
www.avservice.kz

LB Lebanon, لبنان

Teheni, Hana & Co.
Boulevard Dora 4043 Beyrouth
P.O. Box 90449
Jdeideh, 1202 2040
Tel.: 01 255 211
mailto:Info@Teheni-Hana.com

LT Lietuva, Lithuania

Senuku prekybos centras UAB
Jonavos g. 62
44192 Kaunas
Tel.: 037 212 146
Fax: 037 212 165
www.senukai.lt

UAB "AG Service"
R. Kalantos g. 32
52494 Kaunas
Tel.: 070 055 655
Fax: 037 331 363
mailto:servisas@agservice.lt
www.agservice.lt

Baltic Continent Ltd.
Lukšio g. 23
09132 Vilnius
Tel.: 870 055 595
Fax: 052 741 722
mailto:info@balticcontinent.lt
www.balticcontinent.lt

UAB Emtoservis
Savanorių pr. 1 (Centrinė būstinė)
03116 Vilnius
Tel.: 87 00 447 24
Fax: 05 27 373 68
mailto:svc@emtoservis.lt
www.emtoservis.lt

LU Luxembourg

BSH électroménagers S.A.
13-15, ZI Breedeweues
1259 Senningerberg
Tel.: 26 349 811
Fax: 26 349 315
Reparaturen: lux-repair@bshg.com
Ersatzteile: lux-spare@bshg.com
www.bosch-home.com/lu

LV Latvija, Latvia

SIA "General Serviss"
Bulļi iela 70c
1067 Riga
Tel.: 067 42 52 32
mailto:info@serviscentrs.lv
www.serviscentrs.lv
BALTIJAS SERVISS
Brīvības gatve 201
1039 Riga
Tel.: 067 07 05 20; -36
Fax: 067 07 05 24
mailto:info@baltijasserviss.lv
www.baltijasserviss.lv

Sia Elektronika-Serviss
Tadaiku iela 4
1004 Riga
Tel.: 067 71 70 60
Fax: 067 60 12 35
mailto:serviss@elektronika.lv
www.elektronika.lv

MD Moldova

S.R.L. "Rialto-Studio"
ул. Щуцева 98
2012 Кишинев
тел./ факс: 022 23 81 80
mailto:bosch-md@mail.ru

ME Crna Gora, Montenegro

Elektronika komerc
Ul. Slobode 17
84000 Bijelo Polje
Tel./Fax: 050 432 575
Mobil: 069 324 812
mailto:ekobosch.servis@t-com.me

MK Macedonia, Македонија

GORENEC
Jane Sandanski 69 lok. 3
1000 Skopje
Tel.: 022 454 600
Mobil: 070 697 463
mailto:gorenec@yahoo.com

MT Malta

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

MV Raajjeyge Jumhooriyyaa, Maldives

Lintel Investments
Ma. Maadheli, Majeedhee Magu
Malé
Tel.: 0331 0742
mailto:mohamed.zuhuree@
lintel.com.mv

NL Nederlande, Netherlands

BSH Huishoudapparaten B.V.
Taurusavenue 36
2132 LS Hoofddorp
Storingsmelding:
Tel.: 088 424 4010
Fax: 088 424 4845
mailto:bosch-contactcenter@
bshg.com
Onderdelenverkoop:
Tel.: 088 424 4010
Fax: 088 424 4801
mailto:bosch-onderdelen@bshg.com
www.bosch-home.nl

NO Norge, Norway

BSH Husholdningsapparater A/S
Grensesvingen 9
0661 Oslo
Tel.: 22 66 05 54
Tel.: 22 66 06 00
mailto:Bosch-Service-NO@bshg.com
www.bosch-home.no

NZ New Zealand

BSH Home Appliances Ltd.
Unit F 2, 4 Orbit Drive
Mairangi Bay
Auckland 0632
Tel.: 0800 245 700*
Fax: 0800 256 535
mailto:aftersales.nz@bshg.com
www.bosch-home.co.nz

* Mo-Fr: 8.30 am to 5.00 pm
(exclude public holidays)

PL Polska, Poland

BSH Sprzet Gospodarstwa
Domowego sp. z o.o.
Al. Jerozolimskie 183
02-222 Warszawa
Centrala Serwisu
Tel.: 801 191 534
Fax: 022 572 7709
mailto:Serwis.Fabryczny@bshg.com
www.bosch-home.pl

PT Portugal

BSHP Electrodomésticos,
Sociedade Unipessoal, Lda.
Rua Alto do Montijo, nº 15
2790-012 Carnaxide
Tel.: 214 250 730
Fax: 214 250 701
mailto:bosch.electrodomesticos.pt@
bshg.com
www.bosch-home.pt

RO România, Romania

BSH Electrocasnice srl.
Sos. Bucuresti-Ploiesti,
nr. 19-21, sect.1
13682 Bucuresti
Tel.: 021 203 9748
Fax: 021 203 9733
mailto:service.romania@bshg.com
www.bosch-home.ro

RU Russia, Россия

ООО "БСХ Бытовые Приборы"
Сервис от производителя
Малая Калужская, 15
119071 Москва
тел.: 8 (800) 200 29 61
mailto:mok-kdhl@bshg.com
www.bosch-home.com

SA Kingdom Saudi Arabia,

المملكة العربية السعودية
Abdul Latif Jameel Electronics
and Airconditioning Co. Ltd.
BOSCH Service centre,
Kilo 5 Old Makkah Road
(Next to Toyota), Jamiyah Dist.
P.O.Box 7997
Jeddah 21472
Tel.: 800 127 9999
mailto:palakkaln@alj.com
www.aljelectronics.com.sa

SE Sverige, Sweden

BSH Home Appliances AB
Landsvägen 32
169 29 Solna
Tel.: 0771 19 70 00 local rate
Tel.: 0771 11 22 77 local rate
mailto:Bosch-Service-SE@bshg.com
www.bosch-home.se

SG Singapore, 新加坡

BSH Home Appliances Pte. Ltd.
Block 4012, Ang Mo Kio Avenue 10
#01-01 Techplace 1
Singapore 569628
Tel.: 6751 5000*
Fax: 6751 5005
mailto:bshsgp.service@bshg.com
www.bosch-home.com.sg

* Mo-Fr: 8.30am to 7.00pm, Sa: 8.30am to 5.30pm
(exclude public holidays)

SI Slovenija, Slovenia

BSH Hišni aparati d.o.o.
Litostrojska 48
1000 Ljubljana
Tel.: 01 583 07 00
Fax: 01 583 08 89
mailto:informacije.servis@bshg.com
www.bosch-home.com/si

SK Slovensko, Slovakia

BSH domácí spotřebiče s.r.o.
Firemní servis domácích spotřebičů
Radlická 350/107c
158 00 Praha 5
Tel.: +421 244 452 041
mailto:opravy@bshg.com
www.bosch-home.com/sk

TR Türkiye, Turkey

BSH Ev Aletleri Sanayi
ve Ticaret A.Ş.
Fatih Sultan Mehmet Mahallesi
Balkan Caddesi No: 51
34771 Ümraniye, İstanbul
Tel.: 0 216 444 6333*
Fax: 0 216 528 9188*
mailto:careline.turkey@bshg.com
www.bosch-home.com/tr

* Çağrı merkezini sabit hatlardan
aramanın bedeli şehir içi ücretlendirme,
Çep telefonlarından ise kullanılan
tarifeye göre değişkenlik göstermektedir

TW Taiwan, 台湾

我們期盼您不斷的鼓勵與指導,
任何諮詢或服務需求,
歡迎洽詢客服專線
BSH Home Appliances Private Limited
台北市內湖區洲子街80號11樓
11F., No.80, Zhouzi St., Neihu Dist.
Taipei City 11493
Tel.: 0800 368 888
Fax: 02 2627 9788
mailto:bshstzn-service@bshg.com
www.bosch-home.com.tw

UA Ukraine, Україна

ТОВ "БСХ Побутова Техніка"
тел.: 044 490 2095
mailto:bsh-service.ua@bshg.com
www.bosch-home.com.ua

XK Kosovo

Service-General SH.P.K.
Rruga Mag Prishtine-Ferizaj
70000 Ferizaj
Tel.: 0290 321 434
Tel.: 0290 330 723
mailto:a_service@
gama-electronics.com

XS Srbija, Serbia

BSH Kućni aparati d.o.o.
Milutina Milankovića br. 9ž
11070 Novi Beograd
Tel.: 011 353 70 08
Fax: 011 205 23 89
mailto:informacije.servis-sr@
bshg.com
www.bosch-home.rs

ZA South Africa

BSH Home Appliances (Pty) Ltd.
15th Road Randjespark
Private Bag X36, Randjespark
1685 Midrand – Johannesburg
Tel.: 086 002 6724
Fax: 086 617 1780
mailto:applianceserviceza@bshg.com
www.bosch-home.com/za

Garantiebedingungen

DEUTSCHLAND (DE)

Bosch-Infoteam

(Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr erreichbar)

Für Produktinformationen sowie Anwendungs- und Bedienungsfragen **zu kleinen Hausgeräten**:

Tel.: 0911 70 440 040 oder unter
bosch-infoteam@bshg.com

Für dieses Gerät leisten wir Garantie gemäß nachstehenden Bedingungen:

Nur für Deutschland gültig!

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 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 wenn 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, eine nicht haushaltsübliche Nutzung, 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 Zubehörteilen versehen werden, die keine Originalteile sind und dadurch ein Defekt verursacht wird.

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 zuzusenden. 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.

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-Straße 34
81739 München, GERMANY



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome

BOSCH
HOME APPLIANCES
SERVICE

Looking for help? You 'll find it here.

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

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

www.bosch-home.com/service

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

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

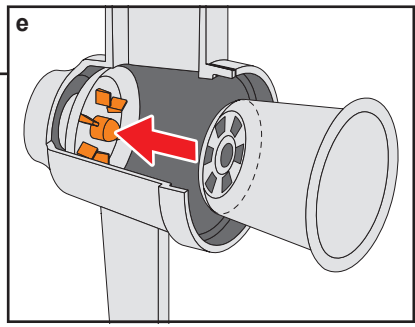
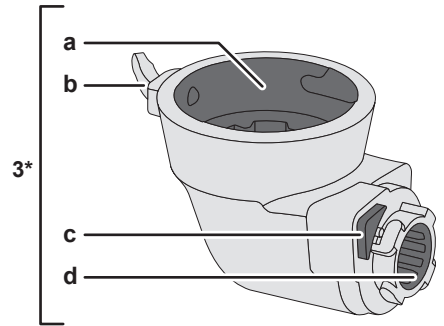
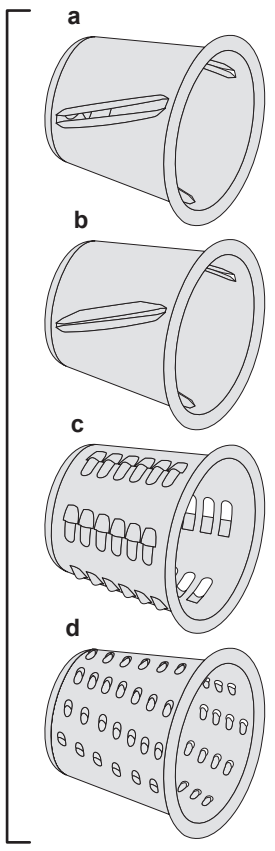
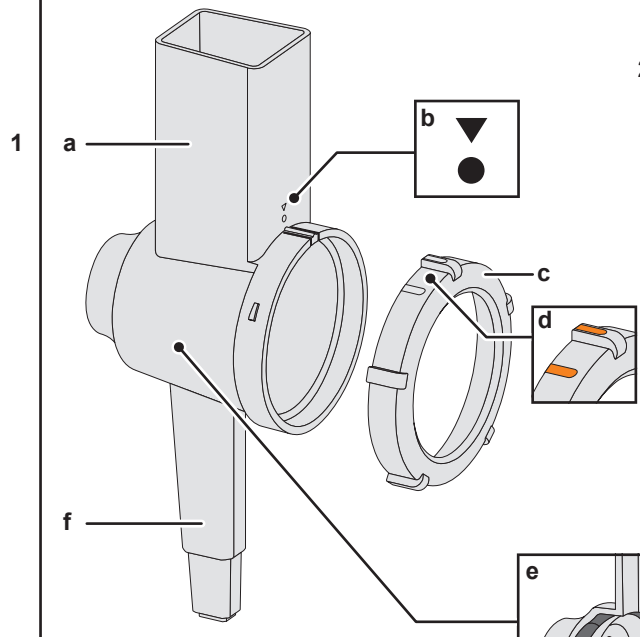
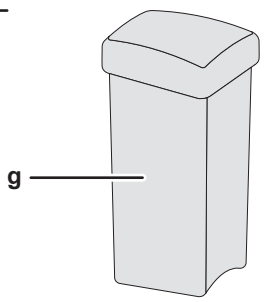
GERMANY

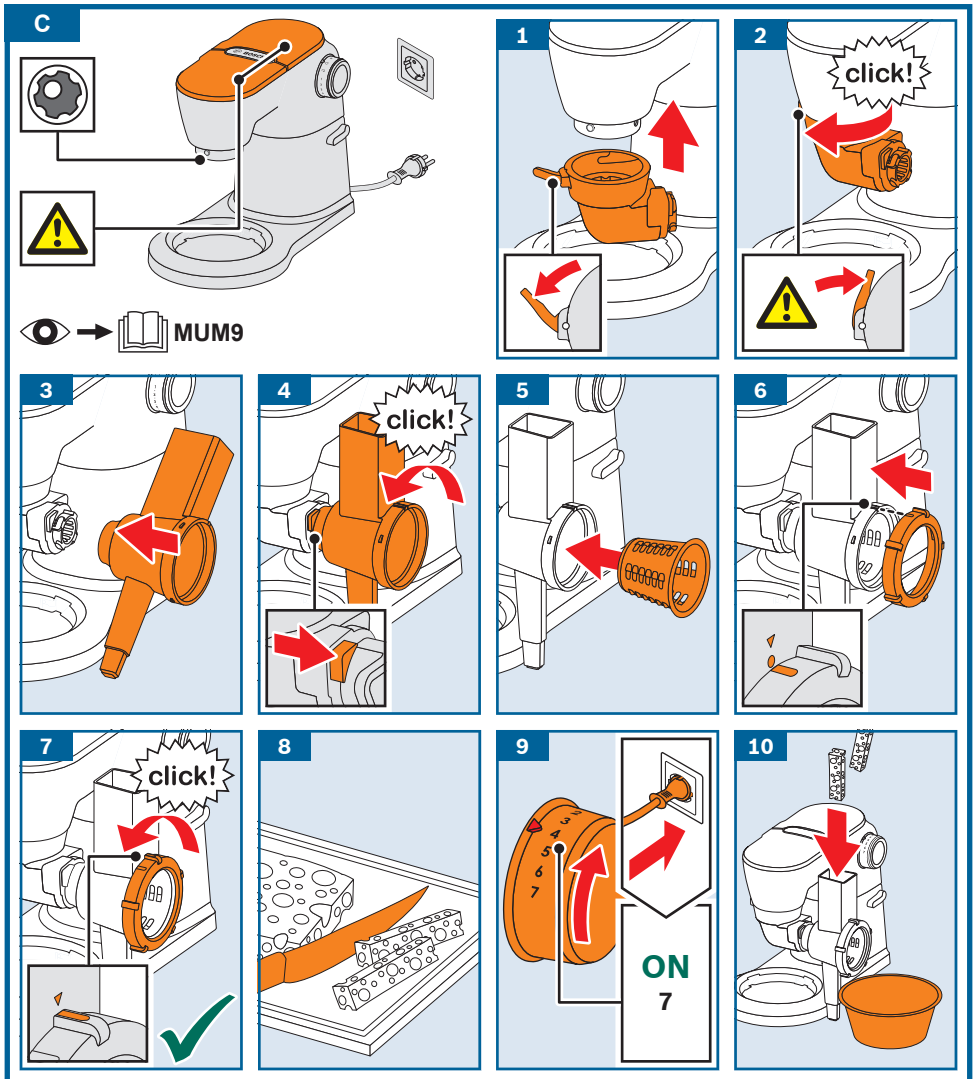
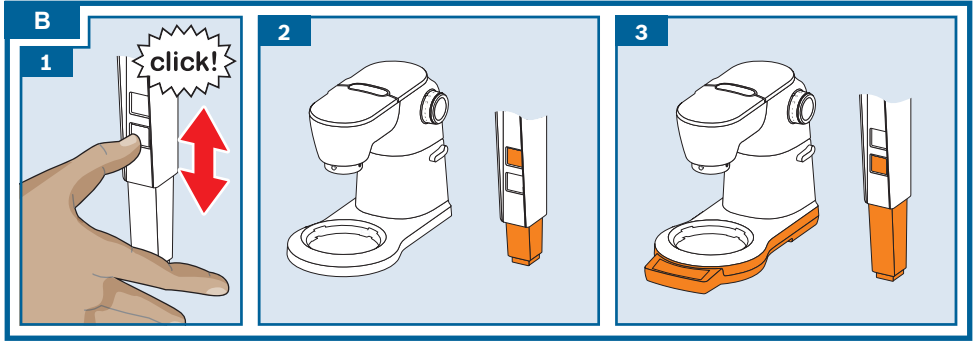
www.bosch-home.com

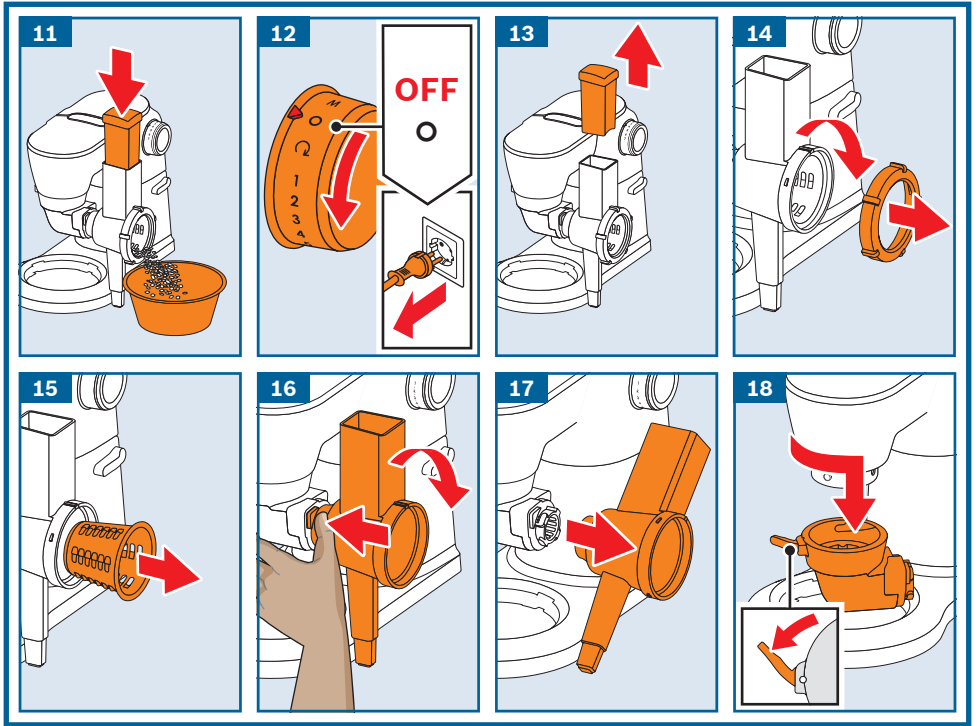


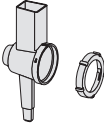

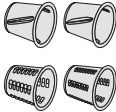




8001110990 (9803)

A







D				
	✓	✓	X	✓
	✓	✓	✓	⚠ X
	✓	✓	X	⚠ X