



Register your new Bosch now:  
[www.bosch-home.com/welcome](http://www.bosch-home.com/welcome)



MUZ4DS4



**BOSCH**

**de** Gebrauchsanleitung  
**en** Instruction manual  
**fr** Mode d'emploi  
**it** Istruzioni per l'uso  
**nl** Gebruiksaanwijzing  
**da** Brugsanvisning

**no** Bruksanvisning  
**sv** Bruksanvisning  
**fi** Käyttöohje  
**es** Instrucciones de uso  
**pt** Instruções de serviço  
**el** Οδηγίες χρήσης

**tr** Kullanım kılavuzu  
**pl** Instrukcja obsługi  
**uk** Інструкція з експлуатації  
**ru** Инструкция по эксплуатации  
**ar** إرشادات الاستخدام

<b>de</b>	Deutsch	3
<b>en</b>	English	6
<b>fr</b>	Français	9
<b>it</b>	Italiano	13
<b>nl</b>	Nederlands	17
<b>da</b>	Dansk	21
<b>no</b>	Norsk	24
<b>sv</b>	Svenska	27
<b>fi</b>	Suomi	30
<b>es</b>	Español	33
<b>pt</b>	Português	37
<b>el</b>	Ελληνικά	41
<b>tr</b>	Türkçe	45
<b>pl</b>	Polski	49
<b>uk</b>	Українська	53
<b>ru</b>	Русский	57
<b>ar</b>	العربية	63



## Bestimmungsgemäßer Gebrauch

**Dieses Zubehör ist für die Küchenmaschine MUM4... bestimmt. Gebrauchsanleitung der Küchenmaschine beachten.**

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

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

## Sicherheitshinweise

### Verletzungsgefahr!

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

### Achtung!

- Es wird empfohlen, das Gerät niemals länger eingeschaltet zu lassen, wie für die Verarbeitung der Lebensmittel notwendig. Nicht im Leerlauf (ohne Zutaten) betreiben.
- Darauf achten, dass sich keine Fremdkörper im Füllschacht oder im Gehäuse befinden. Nicht mit Gegenständen (z. B. Messer, Löffel) im Füllschacht oder im Gehäuse hantieren.







## Schutz vor Überlastung

### → Bild

Die eingebaute Sollbruchstelle schützt den Antrieb des Gerätes. Bei Überlastung bricht die Antriebswelle des Durchlaufschnitzlers. Sie kann jedoch leicht ersetzt werden.

Eine neue Antriebswellen mit Mitnehmer ist beim Kundendienst erhältlich.

## Symbole und Markierungen

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

## Auf einen Blick

Bitte Bildseiten ausklappen.

### → Bild

- 1 Stopfer
- 2 Deckel mit Füllschacht
- 3 Zerkleinerungsscheiben
  - a Wende-Schneidscheibe – dick / dünn
  - b Wende-Raspelscheibe – grob / fein
  - c Reibscheibe – mittelfein
- 4 Antriebswelle mit Mitnehmer
- 5 Gehäuse mit Auslassöffnung

### Sonderzubehör

- 6 Pommes frites-Scheibe
- 7 Reibscheibe – grob
- 8 Asia-Gemüse-Scheibe
- 9 Kartoffelpuffer-Scheibe

### → Bild

### Arbeitsposition

## Zerkleinerungsscheiben

### Hinweise:

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

### Wende-Schneidscheibe – dick / dünn



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

Kennzeichnung auf der Scheibe:

- 1 = dicke Schneidseite
- 3 = dünne Schneidseite

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

### Wende-Raspelscheibe – grob / fein



Zum Raspeln von Gemüse, Obst und Käse, außer Hartkäse (z. B. Parmesan).  
Verarbeitung auf Stufe 3 oder 4.

Kennzeichnung auf der Scheibe:

- 2 = grobe Raspelseite
- 4 = feine Raspelseite

4

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

### Reibscheibe – mittelfein



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

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

## Arbeiten mit dem Durchlaufschnitzler

### → Bild

1. Entriegelungstaste drücken und Schwenkarm in Arbeitsposition bringen.
2. Antriebsschutzdeckel vom Antrieb für den Durchlaufschnitzler abnehmen. Antriebsschutzdeckel drehen, bis die Verriegelung aufgehoben ist.
3. Antriebswelle mit der Sollbruchstelle nach unten mit einer Hand unten festhalten. Gewünschte Schneid- oder Raspelscheibe auflegen. Bei Wende-Scheiben darauf achten, dass die gewünschte Seite nach oben zeigt.
4. Antriebswelle am oberen Ende festhalten und in den Durchlaufschnitzler einsetzen.
5. Deckel aufsetzen ( $\frac{\Delta}{\Delta}$ ).
6. Im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag festdrehen ( $\frac{\bullet}{\bullet}$ ).
7. Durchlaufschnitzler auf den Antrieb setzen.
8. Im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag festdrehen.
9. Schüssel oder Teller unter die Auslassöffnung des Durchlaufschnitzlers stellen.
10. Netzstecker einstecken. Drehschalter auf empfohlene Stufe stellen.
11. Zu verarbeitende Lebensmittel in den Einfüllschacht geben und mit dem Stopfer nachschieben.

**Achtung!**

Einen Rückstau des Schneidgutes in der Auslassöffnung vermeiden.

**Tipp:** Für gleichmäßige Schneidergebnisse dünnes Schnittgut bundweise verarbeiten.

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

**Nach der Arbeit**

12. Wenn die Verarbeitung beendet ist oder die verarbeiteten Lebensmittel in der Schüssel die Auslassöffnung fast erreichen, Drehschalter auf **0** stellen. Stillstand des Antriebs abwarten. Netzstecker ausstecken.
13. Durchlaufschnitzler gegen den Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.
14. Deckel gegen den Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.
15. Antriebswelle mit Scheibe entnehmen. Dazu mit dem Finger von unten gegen die Antriebswelle drücken.

Alle Teile direkt nach der Verwendung reinigen.

**Reinigen und Pflegen****Achtung!**

- Das Zubehör nach jeder Verwendung oder nach längerem Nichtgebrauch unbedingt gründlich reinigen.
- Keine alkohol- oder spiritushaltigen Reinigungsmittel verwenden.
- Keine scharfen, spitzen oder metallischen Gegenstände benutzen.
- Keine scheuernden Tücher oder Reinigungsmittel verwenden.
- Kunststoffteile in der Spülmaschine nicht einklemmen, da bleibende Verformungen möglich sind!

Alle Teile des Durchlaufschnitzlers sind spülmaschinenfest.

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

**Sonderzubehör**

(im Fachhandel erhältlich)

**Pommes frites-Scheibe****MUZ45PS1**

Zum Schneiden roher Kartoffeln für Pommes frites. Verarbeitung auf Stufe 3.

**Reibscheibe – grob****MUZ45RS1**

Zum Reiben roher Kartoffeln z. B. für Reibekuchen oder Klöße. Verarbeitung auf Stufe 3.

**Asia-Gemüse-Scheibe****MUZ45AG1**

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

**Kartoffelpuffer-Scheibe****MUZ45KP1**

Zum Reiben roher Kartoffeln für Rösti und Kartoffelpuffer, zum Schneiden von Obst und Gemüse in dicke Scheiben. Verarbeitung auf Stufe 3.

Änderungen vorbehalten.

## Intended use

**This accessory is designed for the MUM4... kitchen machine. Follow the operating instructions for the kitchen machine.**

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

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

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

## Safety instructions

### Risk of injury!

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

### Caution!







- We recommend that the appliance is never switched on for longer than is necessary to process the ingredients. Do not operate at no-load (without ingredients).
- Check that there are no foreign objects in the feed chute or housing. Do not insert objects (e.g. knives, spoons) into the feed chute or housing.

## Predetermined breaking point

### → Fig.

The built-in predetermined breaking point protects the drive of the appliance. If an overload occurs, the drive shaft of the continuous-feed shredder breaks. However, the drive shaft can easily be replaced. A new drive shaft with driver is available from customer service.

## Symbols and markings

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

## Overview

Please fold out the illustrated pages.

→ Fig. 

- 1 Pusher
- 2 Lid with filling shaft
- 3 Cutting discs
  - a Reversible slicing disc – thick / thin
  - b Reversible shredding disc – coarse / fine
  - c Grating disc – medium-fine
- 4 Drive shaft with driver
- 5 Housing with outlet opening

### Special accessories

- 6 Chipper disc
- 7 Grating disc – coarse
- 8 Asian vegetable disc
- 9 Potato fritter disc

→ Fig. 

### Operating position

## Cutting discs

### Please note:

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

### Reversible slicing disc – thick / thin



For slicing fruit and vegetables. Processing on setting 3

Marking on the disc:

- 1 = side for thick slicing  
3 = side for thin slicing

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

### Reversible shredding disc – coarse / fine



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

Processing on setting 3 or 4

Marking on the disc:

- 2 = side for coarse shredding  
4 = side for fine shredding

**Note:** The reversible shredding disc is not suitable for shredding nuts.. Shred soft cheese with the coarse side only on setting 4.



### Grating disc – medium-fine

For grating raw potatoes, hard cheese (e.g. Parmesan), chilled chocolate and nuts. Process on setting 4.

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

## Working with the continuous-feed shredder

→ Fig. 

1. Press the release button and move the swivel arm into the operating position.
2. Remove the drive protection cover from the drive for the continuous-feed shredder. Rotate drive protection cover until the lock is released.
3. Grip drive shaft with the predetermined breaking point face down with one hand underneath. Attach required slicing or shredding disc. In the case of reversible discs, ensure that the required side is face up.
4. Grip upper end of the drive shaft and insert into the continuous-feed shredder.
5. Fit the lid ()
6. Rotate in a clockwise direction as far as possible ()
7. Place the continuous-feed shredder on the drive.
8. Rotate in a clockwise direction as far as possible.
9. Place a bowl or plate under the outlet opening of the continuous-feed shredder.
10. Plug the mains plug into the mains. Turn rotary switch to recommended setting.
11. Put food to be processed in the feed tube and push down with the pusher.

### Caution!

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

**Tip:** To ensure even cutting results, process thin ingredients in bunches.

**Note:** If the food to be processed sticks in the continuous-feed shredder, switch food processor off, pull out mains plug, wait until the drive comes to a standstill, remove lid from the continuous-feed shredder and empty feed tube.

### After using the appliance

12. When you have finished processing or when the processed food in the bowl almost reaches the outlet opening, turn the rotary switch to **0**. Wait until the drive comes to a standstill. Disconnect the mains plug.
13. Rotate the continuous-feed shredder anti-clockwise and remove.
14. Rotate the lid anti-clockwise and remove.
15. Remove drive shaft with disc. To do this, press your finger from below against the drive shaft.

Clean all parts directly after use.

---

## Cleaning and servicing

### Caution!

- It is essential to clean the accessory thoroughly after each use or after it has not been used for an extended period.
- Do not use any cleaning agents containing alcohol or spirits.
- Do not use any sharp, pointed or metal objects.
- Do not use abrasive cloths or cleaning agents.
- Do not wedge plastic parts in the dishwasher as they could become permanently deformed!

All parts of the continuous-feed shredder are dishwasher-proof.

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

---

## Special accessories

(available from dealers)

### Chipper disc

#### MUZ45PS1

For slicing raw potatoes for chips. Processing on setting 3.



### Grating disc coarse

#### MUZ45RS1

For grating raw potatoes e.g. for potato pancakes or dumplings. Processing on setting 3.



### Asiatic vegetables disc

#### MUZ45AG1

Slices fruit and vegetables into fine strips for Asian vegetable dishes. Processing on setting 4.



### Potato fritter disc

#### MUZ45KP1

For grating raw potatoes for rostis and potato fritters, for cutting fruit and vegetables into thick slices. Processing on setting 3.



Subject to change without notice.



---

## Conformité d'utilisation

**Cet accessoire est destiné au robot culinaire MUM4... .**

**Respecter la notice d'utilisation du robot culinaire.**

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

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

---

## Consignes de sécurité

### Risques de blessures !

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

### Attention !





- Ne jamais laisser l'appareil allumé plus longtemps que nécessaire au traitement des produits alimentaires. Ne pas faire tourner l'appareil à vide (sans ingrédients).
- Veiller à ce qu'aucun corps étranger ne se trouve dans l'orifice de remplissage ou le boîtier. Ne pas introduire d'objets (p. ex. couteau, cuillère) dans l'orifice de remplissage ou le boîtier.

## Protection contre la surcharge

### → Figure 1

La zone de rupture programmée empêche d'endommager le mécanisme d'entraînement de l'appareil. En cas de surcharge, l'arbre d'entraînement de l'accessoire râpeur / éminceur casse. Cet arbre est toutefois facile à remplacer. Un arbre d'entraînement neuf avec taquet entraîneur est disponible auprès du service après-vente.

## Symboles et repères

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

## Vue d'ensemble

Veuillez déplier les volets illustrés.

### → Figure 2

- 1 Pilon poussoir
- 2 Couvercle avec orifice de remplissage
- 3 Disques à réduire
  - a Disque à découper réversible – épais / mince
  - b Disque à râper réversible – grossier / fin
  - c Disque à râper – mi-fin
- 4 Arbre d'entraînement avec taquet d'entraînement
- 5 Boîtier avec orifice de sortie

### Accessoires en option

- 6 Disque à pommes frites
- 7 Disque à râper – grossier
- 8 Disque à légumes asiatiques
- 9 Disque pour galettes de pommes de terre

### → Figure 3

### Position de travail

## Disques à réduire

### Remarques :

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

### Disque à découper réversible – épais / mince



Pour émincer les fruits et légumes.

Préparation au niveau 3.

Marquage sur le disque :

1 = côté découpe épaisse

3 = côté découpe mince

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

## Disque à râper



### réversible – grossier / fin

Pour râper des légumes, des fruits et du fromage, sauf le fromage dur (p. ex. le parmesan). Préparation au niveau 3 ou 4.

Marquage sur le disque :

2 = côté râpe grossière

4 = côté râpe fine

**Remarque :** le disque à râper réversible ne convient pas pour râper les noix. Ne râper le fromage à pâte molle qu'avec le côté épais au niveau 4.

## Disque à râper – mi-fin



Pour râper les pommes de terre



crues, le fromage dur (p. ex. le parmesan), le chocolat mis au réfrigérateur et les noix.

Préparation au niveau 4.

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

## Travailler avec l'accessoire râpeur / éminceur

### → Figure D

1. Appuyer sur la touche de déverrouillage et amener le bras pivotant en position de travail.
2. Retirer le couvercle de protection de l'entraînement de l'accessoire râpeur / éminceur. Tourner le couvercle de protection pour le déverrouiller.
3. D'une main, tenir fermement l'arbre d'entraînement avec la zone de rupture programmée vers le bas. Poser le disque à découper ou râper voulu. Avec les disques réversibles, veiller à ce que le côté souhaité soit dirigé vers le haut.
4. Saisir l'arbre d'entraînement par l'extrémité supérieure et l'introduire dans l'accessoire râpeur / éminceur.
5. Mettre le couvercle en place (  ).
6. Tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'en butée (  ).
7. Placer l'accessoire râpeur / éminceur sur l'entraînement.

8. Tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'en butée.
9. Placer un bol ou une assiette sous l'orifice de sortie de l'accessoire râpeur / éminceur.
10. Brancher la fiche dans la prise de courant. Régler le sélecteur rotatif sur la position recommandée.
11. Introduire les aliments à traiter dans l'orifice de remplissage et les faire avancer avec le pilon poussoir.

### Attention !

Éviter que les aliments coupés ne s'accumulent directement au niveau de l'orifice de sortie.

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

**Remarque :** si les aliments à traiter devaient se coincer dans l'accessoire râpeur /éminceur, éteindre le robot culinaire, débrancher la fiche secteur, attendre l'immobilisation de l'entraînement, retirer le couvercle de l'accessoire râpeur / éminceur et vider l'orifice de remplissage.

### Après utilisation

12. Lorsque l'opération est terminée ou que les aliments traités atteignent presque l'orifice de sortie dans le bol, mettre l'interrupteur rotatif sur **0**. Attendre que l'entraînement se soit immobilisé. Débrancher la fiche de la prise de courant.
13. Tourner l'accessoire râpeur / éminceur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, puis le retirer.
14. Tourner le couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre puis le retirer.
15. Retirer l'arbre d'entraînement avec le disque. Pour ce faire, pousser du doigt sur l'arbre d'entraînement par le bas.

Nettoyer immédiatement toutes les pièces après utilisation.

---

## Nettoyage et entretien

### Attention !

- Nettoyer soigneusement l'accessoire après chaque utilisation ou après une longue durée sans utilisation.
- 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 ou de produits nettoyants abrasifs.
- Ne pas coincer les pièces en plastique dans le lave-vaisselle, car elles risqueraient de se déformer de façon irréversible pendant le lavage !

Toutes les pièces de l'accessoire râpeur / éminceur vont au lave-vaisselle.

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

---

## Accessoires en option

(en vente dans le commerce spécialisé)

### Disque à pommes frites MUZ45PS1



Pour couper des pommes de terre crues en frites. Préparation au niveau 3.

### Disque à râper – grossier MUZ45RS1



Pour râper des pommes de terre crues, p. ex. pour faire des galettes ou des boulettes de pomme de terre. Préparation au niveau 3.

### Disque à légumes asiatiques MUZ45AG1



Découpe les fruits et légumes en fines lanières pour préparer des plats asiatiques. Préparation au niveau 4.

## Disque pour galettes de pommes de terre MUZ45KP1



Pour râper des pommes de terre crues et préparer des rösti et des galettes de pommes de terre, pour découper fruits et légumes en rondelles épaisses. Préparation au niveau 3.

Sous réserve de modifications.

---

## Uso corretto

**Questo accessorio è previsto per la macchina da cucina MUM4...  
Seguire le istruzioni per l'uso della macchina da cucina.**

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

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

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

---

## Avvertenze di sicurezza

### Pericolo di lesioni!

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

### Attenzione!

- Si consiglia di non lasciare mai l'apparecchio acceso più a lungo di quanto è necessario per la lavorazione dell'alimento. Non fare girare a vuoto l'apparecchio (senza ingredienti).
- Prestare attenzione che non si trovino corpi estranei nel pozzetto di riempimento o nel corpo. Non inserire e utilizzare oggetti (ad es. coltelli, cucchiari) nel pozzetto di riempimento o nel corpo.

## Protezione da sovraccarico

### → Figura 6

Il punto di rottura prestabilita integrato protegge l'ingranaggio dell'apparecchio. In caso di sovraccarico l'asse di azionamento dello sminuzzatore continuo si spezza. Ma può essere facilmente sostituito. Un nuovo asse di azionamento con trascinatore può essere acquistato presso il servizio assistenza clienti.

## Simboli e marcature

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

## Panoramica

Aprire le pagine con le figure.

### → Figura 7

- 1 Pestello
- 2 Coperchio con pozzetto di riempimento
- 3 Dischi sminuzzatori
  - a Disco doppia funzione per affettare – spesso / sottile
  - b Disco doppia funzione per grattugiare – grosso / fine
  - c Disco grattugia – medio-fine
- 4 Asse di azionamento con trascinatore
- 5 Carcassa con apertura di uscita

### Accessori speciali

- 6 Disco per patatine fritte
- 7 Disco grattugia – grosso
- 8 Disco verdura Asia
- 9 Disco grattugia

### → Figura 8

### Posizione di lavoro

## Dischi sminuzzatori

### Note:

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

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



Per tagliare frutta e verdura.

Lavorazione alla velocità 3.

Marcatura sul disco:

1 = lato per il taglio spesso

3 = lato per il taglio sottile

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

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



Per grattugiare verdura, frutta e formaggio, tranne il formaggio duro (per es. parmigiano). Lavorazione alla velocità 3 o 4.

Marcatura sul disco:

2 = lato grattugia grosso

4 = lato grattugia fine

**Nota:** il disco doppia funzione per grattugiare non è idoneo per grattugiare frutta secca. Grattugiare il formaggio tenero solo con il lato grosso alla velocità 4.

### Disco grattugia – medio-fine



Per grattugiare patate crude, formaggio duro (ad es. parmigiano), cioccolato raffreddato e frutta secca. Lavorazione alla velocità 4.

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

## Utilizzo dello sminuzzatore continuo

### → Figura D

1. Premere il pulsante di sblocco e portare il braccio oscillante in posizione di lavoro.
2. Togliere il coperchio di sicurezza dall'ingranaggio per lo sminuzzatore continuo. Ruotare il coperchio di sicurezza fino a togliere il blocco.
3. Con una mano tenere fermo in basso l'asse di azionamento con il punto di rottura prestabilita. Applicare il disco per affettare o grattugiare desiderato. Nel caso di dischi doppia funzione prestare attenzione che il lato desiderato sia rivolto in alto.
4. Afferrare l'asse di azionamento dall'estremità superiore ed introdurlo nello sminuzzatore continuo.
5. Applicare il coperchio (☒).
6. Ruotare in senso orario fino all'arresto (☐).
7. Applicare lo sminuzzatore continuo sull'ingranaggio.
8. Ruotare in senso orario fino all'arresto.
9. Mettere la ciotola o un piatto sotto l'apertura di uscita dello sminuzzatore continuo.
10. Inserire la spina di alimentazione. Ruotare la manopola sulla velocità desiderata.
11. Introdurre gli alimenti da lavorare nel pozzetto di carico e spingerli con il pestello.

### Attenzione!

Evitare che gli alimenti tagliati intasino l'apertura di uscita.

**Consiglio:** per risultati di taglio uniformi tagliare i prodotti a gambo sottile riuniti in mazzetti.

**Nota:** se nello sminuzzatore continuo dovessero restare attaccati alimenti da lavorare, spegnere il robot da cucina, estrarre la spina, attendere che l'ingranaggio sia fermo, rimuovere il coperchio dello sminuzzatore continuo e svuotare il pozzetto di carico.

### Dopo la lavorazione

12. Al termine della lavorazione oppure se gli alimenti lavorati nella ciotola stanno per raggiungere l'apertura di uscita, mettere la manopola su **0**. Attendere che l'ingranaggio sia fermo. Staccare la spina di alimentazione.
13. Ruotare lo sminuzzatore continuo in senso antiorario e rimuoverlo.
14. Ruotare il coperchio in senso antiorario e rimuoverlo.
15. Togliere l'asse di azionamento con il disco spingendo contro di esso con il dito agendo dal basso.

Lavare tutti i componenti subito dopo l'uso.

## Pulizia e cura

### Attenzione!

- Lavare sempre a fondo l'accessorio dopo ogni utilizzo o dopo un lungo periodo di inattività.
- Non impiegare detersivi a base di alcol.
- Non utilizzare oggetti taglienti, appuntiti o metallici.
- Non usare panni o detersivi abrasivi.
- Non incastrare le parti di plastica nella lavastoviglie, poiché questo potrebbe causare deformazioni permanenti!

Tutte le parti dello sminuzzatore continuo sono lavabili in lavastoviglie.

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

## Accessori speciali

(presso i rivenditori specializzati)

### Disco per patatine fritte MUZ45PS1



Per tagliare patate crude, per fare le patatine fritte. Lavorazione alla velocità 3.

### Disco grattugia – grosso MUZ45RS1



Per grattugiare patate crude, ad es. per frittelle di patate o canederli. Lavorazione alla velocità 3.

### Disco verdura Asia MUZ45AG1



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

### Disco grattugia MUZ45KP1



Per grattugiare patate crude per rösti o frittelle di patate, e per tagliare frutta e verdura a fette spesse. Lavorazione alla velocità 3.

Con riserva di modifiche.



---

## Bestemming van het apparaat

**Dit toebehoren is bestemd voor de keukenmachine MUM4... .**

**De gebruiksaanwijzing van de keukenmachine in acht nemen.**

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

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

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

---

## Veiligheidsaanwijzingen

### **Gevaar voor letsel!**

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

### **Attentie!**

- Wij adviseren u het apparaat niet langer ingeschakeld te laten dan nodig is voor het verwerken van het levensmiddel. Niet onbelast (zonder ingrediënten) laten lopen.
- Erop letten dat er zich geen vreemde voorwerpen in de vulschacht of in de behuizing bevinden. Niet met voorwerpen (bijv. messen, lepels) in de vulschacht of in de behuizing komen.







## Beveiliging tegen overbelasting

→ Afb. 

Het ingebouwde breekpunt beschermt de aandrijving van het apparaat. Bij overbelasting breekt de aandrijf-as van de doorloopsnijder. Deze kan echter makkelijk worden vervangen.

Een nieuwe aandrijf-as met meenemer is verkrijgbaar bij de klantenservice.

## Symbolen en markeringen

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

## In één oogopslag

De pagina's met afbeeldingen uitklappen.

→ Afb. 

- 1 Stopper
- 2 Deksel met vulschacht
- 3 Fijnmaakschijven
  - a Snij-draaischijf – dik / dun
  - b Rasp-draaischijf – grof / fijn
  - c Maalschijf – middelfijn
- 4 Aandrijf-as met meenemer
- 5 Behuizing met uitlaatopening

### Speciale accessoires

- 6 Patates-fritesschijf
- 7 Maalschijf - grof
- 8 Azia-groenteschijf
- 9 Aardappelkoekjesschijf

→ Afb. 

### Bedrijfspositie

## Fijnmaakschijven

### Aanwijzingen:

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

### Snij-draaischijf – dik / dun



Voor het snijden van fruit en groente. Verwerking op stand 3.

Aanduiding op de schijf:

- 1 = dikke snijzijde
- 3 = dunne snijzijde

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

### Rasp-draaischijf – grof / fijn



Voor het raspen van groente, fruit en kaas, uitgezonderd harde kaas (bijv. Parmezaanse kaas). Verwerking op stand 3 of 4.

Aanduiding op de schijf:

- 2 = grove raspzijde
- 4 = fijne raspzijde

**Aanwijzing:** de rasp-draaischijf is niet geschikt voor het raspen van noten. Zachte kaas alleen met de grove zijde op stand 4 raspen.

### Maalschijf – middelfijn





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

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

## Werken met de doorloopsnijder

### → Afb. D

1. Ontgrendelknop indrukken en de draaiarm op de werkstand zetten.
2. Aandrijvingsbeschermdoeksel van de aandrijving voor de doorloopsnijder verwijderen. Aandrijvingsbeschermdoeksel draaien tot de vergrendeling opgeheven is.
3. Aandrijftras met het breekpunt naar beneden met één hand onderaan vasthouden. Gewenste snij- of raspaschijf aanbrengen. Bij draaischijven erop letten dat de gewenste zijde naar boven wijst.
4. Aandrijftras bovenaan vastpakken en aanbrengen in de doorloopsnijder.
5. Deksel aanbrengen (  ).
6. Rechtsom tot aan de aanslag vastdraaien (  ).
7. Doorloopsnijder op de aandrijving plaatsen.
8. Rechtsom tot aan de aanslag vastdraaien.
9. Een kom of bord onder de uitloopopening van de doorloopsnijder zetten.
10. Stekker in het stopcontact steken. Draaischakelaar op de aanbevolen stand zetten.
11. De te verwerken levensmiddelen in de vulschacht doen en aandrukken met de stopper.

### Attentie!

Zorgen dat het gesneden product zich niet ophooft in de uitlaatopening.

**Tip:** Voor een gelijkmatig snijresultaat kunt u dun snijgoed het best gebundeld verwerken.

**Opmerking:** Als er levensmiddelen vast komen te zitten in de doorloopsnijder, dient u de keukenmachine uit te schakelen en de stekker uit het stopcontact te trekken. Dan wacht u tot de aandrijving stilstaat, neemt u het deksel van de doorloopsnijder en maakt u de vulschacht leeg.

## Na gebruik

12. Wanneer de verwerking is beëindigd of als de verwerkte levensmiddelen in de kom bijna de uitlaatopening bereiken, de draaischakelaar op 0 zetten. Wachten tot de aandrijving stilstaat. Stekker uit het stopcontact nemen.
13. Doorloopsnijder tegen de klok in draaien en verwijderen.
14. Deksel tegen de klok in draaien en verwijderen.
15. Aandrijftras met schijf verwijderen. Hiervoor met de vinger van onderen tegen de aandrijftras drukken.

Alle onderdelen direct na gebruik reinigen.

## Reiniging en onderhoud

### Attentie!

- Na elk gebruik of als u het apparaat langere tijd niet hebt gebruikt, dient u de toebehoren altijd grondig te reinigen.
- Gebruik geen reinigingsmiddelen die alcohol of spiritus bevatten.
- Gebruik geen scherpe, puntige of metalen voorwerpen.
- Gebruik geen schurende doeken of schurende reinigingsmiddelen.
- Kunststof onderdelen niet vastklemmen in de vaatwasser, omdat ze dan onherstelbaar vervormd kunnen raken!

Alle onderdelen van de doorloopsnijder kunnen in de afwasautomaat worden gereinigd.

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

## Speciale accessoires

(verkrijgbaar bij de speciaalzaak)

### Patates-fritesschijf



#### MUZ45PS1

Voor het snijden van rauwe aardappels tot patates frites. Verwerking op stand 3.

### Maalschijf – grof



#### MUZ45RS1

Voor het raspen van rauwe aardappels, bijv. voor aardappelkoekjes of knoedels. Verwerking op stand 3.

### Azia-groenteschijf



#### MUZ45AG1

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

### Aardappelkoekjesschijf



#### MUZ45KP1

Voor het raspen van rauwe aardappels voor Rösti en aardappelkoekjes, voor het snijden van fruit en groente in dikke plakken. Verwerking op stand 3.

Wijzigingen voorbehouden.

## Bestemmelsesmæssig brug

**Dette tilbehør er beregnet til køkkenmaskinen MUM4... .**

**Læs og overhold brugsanvisningen til køkkenmaskinen.**

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

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

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

## Sikkerhedshenvisninger

### Fare for at komme til skade!

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

### OBS!

- Det anbefales, at apparatet kun er tændt, så længe fødevarerne forarbejdes. Brug ikke apparatet i tomgang (uden ingredienser).
- Sørg for, at der ikke er nogen fremmedlegemer i påfyldningsskakten eller i huset. Anvend ikke genstande (f.eks. knive eller skeer) inde i påfyldningsskakten eller huset.







## Beskyttelse mod overbelastning

### → Billede

Det faste brudsted beskytter maskinens drev. Drivakslen på hurtignitteren brækker, hvis den overbelastes. Den er nem at udskifte.

En ny drivaksel med medbringer kan købes hos kundeservice.

## Symboler og markeringer

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

## Overblik

Fold billedsiderne ud.

→ **Billede A**

- 1 **Stopper**
- 2 **Låg med påfyldningsskakt**
- 3 **Finhakningsskiver**
  - a Vende-skæreskive – tyk / tynd
  - b Vende-riveskive – grov / fin
  - c Riveskive – middelfin
- 4 **Drivaksel med medbringer**
- 5 **Hus med udgangsåbning**

Ekstra tilbehør

- 6 **Pommes frites-skive**
- 7 **Riveskive – grov**
- 8 **Asia-grønt-skive**
- 9 **Kartoffelpandekageskive**

→ **Billede B**

Arbejdsposition

## Finhakningsskiver

Henvisninger:

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

## Vende-skæreskive – tyk / tynd



Til skæring af frugt og grønt. Forarbejdning på trin 3.

Markering på skiven:

- 1 = tyk skæreside  
3 = tynd skæreside

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

## Vende-riveskive – grov / fin



Til rivning af grønt, frugt og ost, undtagen hård ost (f.eks. parmesan).

Forarbejdning på trin 3 eller 4.

Markering på skiven:

2 = grov riveside

4 = fin riveside

**Bemærk:** Vende-riveskiven er ikke egnet til rivning af nødder. Blød ost må kun rives med den grove side på trin 4.

## Riveskive – middelfin





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

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

## Arbejde med hurtigsnitteren

→ **Billede D**

1. Tryk på sikkerhedsknappen, og stil svingarmen i arbejdsposition.
2. Tag beskyttelseslåget af drevet til hurtigsnitteren. Drev beskyttelseslåget, indtil låsen er deaktiveret.
3. Hold det faste brudsted på drivakslen nedad med en hånd. Anbring den ønskede rive- eller riveskive. Hvis der benyttes en vendeskive, skal man være opmærksom på, om den ønskede side peger opad.
4. Hold fast i den øverste ende på drivakslen, og sæt den ind i hurtigsnitteren.
5. Sæt låget på (  ).
6. Drej den i retning med uret indtil stop (  ).
7. Sæt hurtigsnitteren på drevet.
8. Drej den i retning med uret indtil stop.
9. Stil en skål eller en tallerken ind under udgangsåbningen på hurtigsnitteren.
10. Sæt netstikket i. Stil drejekontakten på det anbefalede trin.
11. Kom fødevarerne, der skal forarbejdes, i påfyldningsskakten, og skub dem ned med stopperen.

**OBS!**

Undgå ophobning af det, som skæres, i udgangsåbningen.

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

**Bemærk:** Hvis fødevarerne, der skal forarbejdes, klemmer sig fast i hurtigsnitteren, så sluk for køkkenmaskinen, træk netstikket ud, vent indtil drevet står stille, tag låget af hurtigsnitteren, og tøm påfyldningsskakten.

**Efter arbejdet**

12. Når forarbejdningen er slut, eller når de forarbejdede fødevarer i skålen næsten når op til udgangsåbningen, så stil drejekontakten på **0**. Vent, indtil drevet står stille. Træk netstikket ud.
13. Drej hurtigsnitteren i retning mod uret, og tag den af.
14. Drej låget i retning mod uret, og tag det af.
15. Tag drivakslen med skive af. Tryk med fingeren mod drivakslen nedefra.

Rengør alle dele direkte efter brug.

**Rengøring og pleje****OBS!**

- Rengør altid tilbehøret grundigt efter hver brug eller efter længere tid, hvor det ikke har været i brug.
- Brug ikke rengøringsmidler, der indeholder alkohol eller sprit.
- Brug ikke skarpe, spidse eller metalliske genstande.
- Der må ikke anvendes skurrende klude eller rengøringsmidler.
- Forsøg ikke at klemme plastikdele fast i opvaskemaskinen, da de kan blive varigt deformeret!

Alle dele på hurtigsnitteren kan tåle opvaskemaskine.

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

**Ekstra tilbehør**

(kan købes i faghandlen)

**Pommes-frites-skive****MUZ45PS1**

Til skæring af rå kartofler til pommes frites. Forarbejdning på trin 3.

**Riveskive – grov (MUZ45RS1)**

Til rivning af rå kartofler til f.eks. søsterkage eller kartoffelboller. Forarbejdning på trin 3.

**Asia-grønt-skive (MUZ45AG1)**

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

**Kartoffelrösti-skive (MUZ45KP1)**

Til rivning af rå kartofler til rösti og kartoffelpandekager samt til skæring af frugt og grønt i tykke skiver. Forarbejdning på trin 3.

Ændringer forbeholdes.

## Korrekt bruk

**Dette tilbehøret er beregnet for kjøkkenmaskinen MUM4... . Følg bruksanvisningen for kjøkkenmaskinen.**

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

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

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

## Sikkerhetshenvisninger

### ⚠ Fare for skade!

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

### ⚠ Obs!

- Det anbefales ikke å la maskinen være innkoblet lenger enn det som er nødvendig for bearbeidningen av matvarene. Må ikke brukes på tomgang (uten ingredienser).
- Pass på at det ikke finnes uvedkommende gjenstander i påfyllingssjakten eller i huset. Stikk ikke gjenstander (f.eks. kniver, skjær) inn i påfyllingssjakten eller huset.







## Beskyttelse mot overbelastning

### → Bilde

Det monterte fastlagte bruddstedet beskytter apparatets drev. Ved overbelastning brykker drivakslingen på gjennomløpskutteren. Denne kan imidlertid lett skiftes ut.

En ny drivaksling med medbringer kan kjøpes hos kundeservice.

## Symboler og markeringer

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



## En oversikt

Vennligst brett ut sidene med bilder.

→ **Bilde** 

- 1 **Støter**
- 2 **Lokk med påfyllingssjakt**
- 3 **Kutteskiver**
  - a Vende-skjæreskive – tykk / tynn
  - b Vende-raspeskive – grov / fin
  - c Riveskive – middels fin
- 4 **Drivaksling med medbringer**
- 5 **Hus med utløpsåpning**

Spesialtilbehør

- 6 **Pommes frites-skive**
- 7 **Riveskive - grov**
- 8 **Asia grønnsaksskive**
- 9 **Skive for potetkaker**

→ **Bilde** 

Arbeidsposisjon

## Kutteskiver

**Merknader:**

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

### Vende-skjæreskive – tykk / tynn



Til skjæring av frukt og grønnsaker. Arbeid på trinn 3.

Merking på skiven:

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

**Merk:** Vende-skjæreskiven er ikke egnet for å skjære hard ost, brød, rundstykker og sjokolade. Kakte poteter må kun skjæres når de er kalde.

### Vende-raspeskive – grov / fin



Til å raspe grønnsaker, frukt og ost, bortsett fra hard ost (f.eks. parmesan). Arbeid på trinn 3 eller 4.

Merking på skiven:

- 2 = grov raspeside
- 4 = fin raspeside

**Merk:** Vende-raspeskiven er ikke egnet til å raspe nøtter. Myk ost må kun raspes med den grove siden på trinn 4.

### Riveskive – middels fin



Til riving av rå poteter, hard ost (f.eks. parmesan), kjølt sjokolade og nøtter. Arbeid på trinn 4.

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

## Arbeide med gjennomløpskutteren

→ **Bilde** 

1. Trykk utløsningstasten og sett svingarmen i arbeidsposisjon.
2. Ta beskyttelseslokket for drevet av drevet for gjennomløpskutteren. Drei beskyttelseslokket for drevet til låsen er låst opp.
3. Drivakslingen med bruddstedet holdes fast nederst med den ene hånden. Legg inn ønsket skjære- eller raspeskive. Ved bruk av vendeskiver må det passes på at den ønskede siden peker oppover.
4. Drivakslingen holdes fast i den i øvre enden og settes inn i gjennomløpskutteren.
5. Sett på lokket (▼).
6. Skru fast til stopp med urviseren (●).
7. Sett gjennomløpskutteren på drevet.
8. Skru fast til stopp med urviseren.
9. Sett en bolle eller en tallerken under åpningen fra gjennomløpskutteren.
10. Sett i støpselet. Sett dreiebryteren på anbefalt trinn.
11. Fyll de matvarene som skal bearbeides på påfyllingssjakten og skyv dem ned med støteren.

**Obs!**

Det må unngås at materialet som skal skjæres hopper seg opp i utløpsåpningen.

**Tips:** For jevne skjæresultater bør tynt skjæregods bearbeides i bunter.

**Merk:** Dersom matvarene som skal bearbeides blir klemt fast i gjennomløpskutteren, må du slå av kjøkkenmaskinen, trekke ut støpselet, vente til drevet står stille, ta lokket av og tømme påfyllingssjakten.

### Etter arbeidet

12. Når bearbeidelsen er avsluttet, eller når de bearbeidede matvarene i bollen nesten har nådd fram til utløpsåpningen, må du sette dreiebryteren på **0**. Vent til drevet står stille. Trekk ut støpselet.
13. Drei gjennomløpskutteren mot urviseren og ta den av.
14. Drei lokket mot urviseren og ta det av.
15. Ta av drivakslingen med skiven. Press da med fingeren mot drivakslingen fra undersiden.

Rengjør alle delene rett etter bruk.

---

## Rengjøring og pleie

### Obs!

- Det er tvingende nødvendig å rengjøre tilbehøret grundig etter hver bruk eller når det ikke har vært i bruk i en lengre periode.
- Ikke bruk rengjøringsmidler som inneholder alkohol eller sprit.
- Ikke bruk skarpe, spisse gjenstander eller metallgjenstander.
- Ikke bruk skurekluter eller skurende rengjøringsmidler.
- Plastdelene må ikke klemmes fast i maskinen, for da kan de bli varig deformert!

Alle delene på gjennomløpskutteren kan rengjøres i oppvaskmaskin.

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

---

## Spesialtilbehør

(fåes i faghandelen)

### Pommes frites-skive



#### MUZ45PS1

Til skjæring av rå poteter for Pommes frites. Arbeid på trinn 3.

### Riveskive – grov



#### MUZ45RS1

Til riving av rå poteter, f.eks. for potetkaker eller kumler. Arbeid på trinn 3.

### Asia grønnsakskive



#### MUZ45AG1

Skjærer frukt og grønnsaker i fine striper for asiatiske grønnsakretter. Arbeid på trinn 4.

### Skive for potetkaker



#### MUZ45KP1

Til riving av rå poteter til "Rösti" og potetkaker, til skjæring av frukt og grønnsaker i tykke skiver. Arbeid på trinn 3.

Endringer forbeholdes.

## Användning för avsett ändamål

**Detta tillbehör är avsett för köksmaskinen MUM4... .  
Följ bruksanvisningen för köksmaskinen.**

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

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

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

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

## Säkerhetsanvisningar

### Risk för personskador!

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

### Varning!

- Vi rekommenderar dig att inte låta apparaten vara igång längre tid än vad som behövs för att bearbeta matvarorna. Låt inte apparaten gå på tomgång (utan ingredienser).
- Se noga till att inga främmande föremål finns i påfyllningsröret eller höljet. Stick inte in några föremål (t.ex. knivar eller skedar) i påfyllningsröret eller i höljet.







## Överbelastningsskydd

### → Bild

Det inbyggda överlastskyddet förhindrar att motorn överbelastas. Vid överbelastning bryts grönsaksskärarens drivaxel av. Men den är lätt att byta.

En ny drivaxel med medbringare kan beställas från kundtjänsten.

## Symboler och markeringar

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

## Översikt

Vik ut bilduppslaget!

→ Bild 

- 1 Påmatare
- 2 Lock med påfyllningsrör
- 3 Riv- och skärskivor
  - a Vändbar skärskiva – tjock / tunn
  - b Vändbar strimlingskiva – grov / fin
  - c Rivskiva – medelfin
- 4 Drivaxel med medbringare
- 5 Hus med utloppsöppning

Extratillbehör

- 6 Pommis frites-skiva
- 7 Rivskiva – grov
- 8 Asiengrönsaksskiva
- 9 Skärskiva för raggmunk

→ Bild 

Arbetsläge

## Riv- och skärskivor

**Anmärkningar:**

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

### Vändbar skärskiva – tjock / tunn



För skärning av frukt och grönsaker.

Bearbetning i läge 3.

Märkning på skivan:

- 1 = tjock skärsida
- 3 = tunn skärsida

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

### Vändbar strimlingskiva – grov / fin



För strimling av grönsaker, frukt och ost, utom hårdost (t.ex. parmesan)..

Bearbetning i läge 3 eller 4.

Märkning på skivan:

- 2 = grovstrimlingssida
- 4 = finstrimlingssida

**Anmärkning:** Den vändbara strimlingskivan lämpar sig inte för rivning av nötter. Mjukost får bara strimlas med den grova sidan i läge 4.

### Rivskiva – medelfin



För rivning av rå potatis, hårdost (t.ex. parmesan), kyld choklad och nötter. Bearbeta i läge 4.

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

## Arbete med grönsaksskäraren

→ Bild 

1. Tryck på frigöringsknappen och vrid funktionsarmen till arbetsläget.
2. Ta bort skyddslocket från grönsaksskärarens drivning.. Vrid drivningsskyddslocket tills låsningen upphävs.
3. Tryck drivaxeln med brottanvisningen nedåt med ena handen. Lägg i den önskade skär- eller rivskivan. För vändbara skivor måste du se till att den önskade sidan blir vänd uppåt.
4. Håll fast drivaxeln i den övre änden sätt in den i grönsaksskäraren.
5. Sätt på locket (▼).
6. Vrid det medurs till stopp.(▲).
7. Sätt grönsaksskäraren på drivningen.
8. Vrid fast den medurs till stopp.
9. Placera en skål eller en tallrik under grönsaksskärarens utloppsöppning.
10. Sätt in stickkontakten. Ställ vridreglaget i rekommenderat läge.
11. Lägg de matvaror som ska bearbetas i påfyllningsröret och tryck ned dem med påmataren.

**Varning!**

Se till att skärgodset inte stockar sig i utloppsöppningen.

**Tips:** För att få ett likformigt skärresultat bör du bearbeta tunt skärgods i buntar.

**Anmärkning:** Om de matvaror som du bearbetar fastnar i grönsaksskäraren måste du stänga av köksmaskinen, ta ut stickkontakten och vänta tills drivningen står stilla. Ta sedan av grönsaksskärarens lock och töm påfyllningsröret.

### Efter arbetet

12. Ställ vridreglaget i läge **0** när bearbetningen är färdig eller när de bearbetade matvarorna i skålen nästan har nått utloppsöppningen. Vänta tills drivningen står stilla. Ta ut stickkontakten.
13. Vrid grönsaksskäraren moturs och ta av den.
14. Vrid locket moturs och ta av det.
15. Ta ut drivaxeln och skivan. Tryck då på drivaxeln med ett finger underifrån.

Rengör alla delarna direkt efter användningen.

## Rengöring och skötsel

### Varning!

- Du måste rengöra tillbehöret noggrant efter varje användning och om du inte har använt det under en längre tid.
- Använd inga alkoholhaltiga rengöringsmedel.
- Använd inga vassa, spetsiga eller metalliska föremål.
- Använd inga slipande trasor eller rengöringsmedel.
- Kläm inte fast plastdelar i diskmaskinen! De kan bli deformerade.

Alla grönsaksskärarens delar går att maskindiska.

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

## Extratillbehör

(finns att köpa hos återförsäljare)

### Pommes frites-skiva



#### MUZ45PS1

För skärning av rå potatis till pommes frites. Bearbeta i läge 3.

### Rivskiva – grov



#### MUZ45RS1

För rivning av rå potatis, t.ex. till raggmunk och krockkakor. Bearbeta i läge 3.

### Skärskiva för asiatiska



#### rätter MUZ45AG1

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

### Skärskiva för raggmunk



#### MUZ45KP1

För rivning av rå potatis till rösti och raggmunk, för skärning av frukt och grönsaker i tjocka skivor. Bearbeta i läge 3.

Med förbehåll för ändringar.

## Määräyksenmukainen käyttö

**Varuste on tarkoitettu käytettäväksi yleiskoneen MUM4... kanssa. Noudata yleiskoneen käyttöohjeita.**

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

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

## Turvallisuusohjeet

### ⚠ Loukkaantumisvaara!

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

### ⚠ Huomio!







- Älä jätä laitetta käyntiin pidemmäksi aikaa kuin mitä tarvitset elintarvikkeiden käsittelyyn. Älä käytä laitetta tyhjäkäynnillä (ilman aineksia).
- Varmista, ettei täyttösuppilossa tai laitteen sisällä ole ylimääräisiä kappaleita. Älä työnnä täyttösuppiloon tai laitteen sisälle esineitä (esim. veitsiä, lusikoita).

## Ylikuormitussuoja

### → Kuva

Integroitu murtumiskohta suojaa laitteen käyttöakselia vaurioitumiselta. Vihannesleikkurin käyttöakseli murtuu ylikuormituksessa. Sen tilalle voi helposti vaihtaa uuden. Uuden käyttöakselin ja vääntiön voi tilata huoltopalvelusta.

## Symbolit ja merkinnät

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

## Yhdellä silmäyksellä

Käännä esiin kuvasivut.

→ Kuva 

- 1 Syöttöpainin
- 2 Kansi ja täyttösuppilo
- 3 Hienonnusterät
  - a Käännettävä viipalointiterä – paksu / ohut
  - b Käännettävä raastinterä – karkea / hieno
  - c Raasteterä – keskihieno
- 4 Käyttöakseli ja vääntiö
- 5 Runko ja poistoaukko

Lisävarusteet

- 6 Ranskanperunaterä
- 7 Raasteterä – karkea
- 8 WOK-terä
- 9 Röstiperunaterä

→ Kuva 

Käyttöasento

## Hienonnusterät

**Huomautuksia:**

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

## Käännettävä viipalointiterä – paksu / ohut

Viipaloi hedelmät ja kasvikset. Käyttöteho 3.

Terän merkinnät:

- 1 = paksut viipalet
- 3 = ohuet viipalet

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

## Käännettävä raastinterä – karkea / hieno

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

Käyttöteho 3 tai 4.

Terän merkinnät:

- 2 = karkea raaste
- 4 = hieno raaste

**Huomautus:** Käännettävä raastinterä ei sovellu pähkinöiden rouhimiseen. Raasta pehmeää juustoa vain terän karkealla puolella teholla 4.



## Raasteterä – keskihieno

Raakojen perunoiden, kovan juuston (esim. parmesaanin), jäädytetyn suklaan ja pähkinöiden raastamiseen. Käyttöteho 4.

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

## Vihannesleikkurin käyttö

→ Kuva 

1. Paina avaamispainiketta ja käännä varsi käyttöasentoon.
2. Irrota suojakansi vihannesleikkurin käyttöliitännästä. Irrota suojakansi kääntämällä sitä, kunnes se vapautuu lukituksesta.
3. Pidä toisella kädellä käyttöakseli alhaalla murtumiskohdan ollessa alaspäin. Kiinnitä haluamasi viipalointi- tai raastinterä. Kun käytät käännettävää terää, varmista että tarvitsemasi käyttöpuoli on ylöspäin.
4. Pidä kiinni käyttöakselin yläpäästä ja aseta se paikalleen vihannesleikkuriin.
5. Laita kansi paikalleen ().
6. Käännä se kiinni myötäpäivään vasteeseen asti ().
7. Aseta vihannesleikkuri käyttöliitännän päälle.
8. Käännä se kiinni myötäpäivään vasteeseen asti.
9. Aseta kulho tai lautanen vihannesleikkurin ulostuloaukon alapuolelle.
10. Liitä pistoke pistorasiaan. Valitse suositeltu nopeus.
11. Laita ainekset täyttösuppiloon ja työnnä niitä sisäänpäin syöttöpainimella.

**Huomio!**

Varo, että hienonnettavat ainekset eivät kasaannu poistoaukkoon.

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

**Huomautus:** Jos ainekset juuttuvat kiinni vihannesleikkuriin, katkaise virta yleiskoneesta, irrota pistoke pistorasiasta, odota että käyttöakseli pysähtyy, poista vihannesleikkurin kansi ja tyhjennä käyttösuppilo.

## Käytön jälkeen

12. Kun aineiden käsittely on päättynyt tai elintarvikkeet ulottuvat lähes kulhon poistoaukkoon asti, käännä kierrettävä valitsin asentoon **0**. Odota, kunnes käyttöakseli pysähtyy. Irrota pistoke pistorasiasta.
13. Käännä vihannesleikkuria vastapäivään ja irrota.
14. Irrota kansi vastapäivään kääntäen.
15. Irrota käyttöakseli ja terä. Paina käyttöakselia sormella alhaalta päin.

Puhdista kaikki osat heti käytön jälkeen.

## Puhdistus ja hoito

### Huomio!

- Varuste on ehdottomasti puhdistettava huolellisesti jokaisen käytön jälkeen tai kun sitä ei ole käytetty pitkään aikaan.
- Älä käytä alkoholi- tai spriipitoista puhdistusainetta.
- Älä käytä teräväreunaisia tai -kärkisiä tai metalliesineitä.
- Älä käytä hankaavia liinoja tai puhdistusaineita.
- Varo, että muoviosat eivät jää puristuksiin astianpesukoneessa, niiden muoto saattaa muuttua pysyvästi!

Voit pestä vihannesleikkurin kaikki osat astianpesukoneessa.

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

## Lisävarusteet

(saatavissa alan liikkeistä)

### Ranskanperunaterä MUZ45PS1



Viipaloi raa'at perunat ranskanperunoiden valmistamista varten. Käyttöteho 3.

### Raasteterä – karkea MUZ45RS1



Raastaa raa'at perunat esim. perunaohukaisiin ja knöödeleihin. Käyttöteho 3.

### WOK-terä MUZ45AG1



Suikaloi hedelmät ja vihannekset aasialaisiin kasvisruokiin. Käyttöteho 4.

### Röstiperunaterä MUZ45KP1



Raastaa raa'at perunat röstiperunataikinaan, viipaloi hedelmät ja vihannekset. Käyttöteho 3.

Oikeudet muutoksiin pidätetään.



## Uso conforme a lo prescrito

**Este accesorio está destinado al robot de cocina MUM4... .**

**Observar las instrucciones de uso del robot de cocina.**

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

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

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

## Indicaciones de seguridad

### ¡Peligro de lesiones!

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

### ¡Atención!

- Se aconseja dejar el aparato conectado sólo el tiempo absolutamente indispensable para elaborar los alimentos. No usar el aparato en seco (sin ingredientes).
- Asegurarse de que no haya cuerpos extraños en la boca de llenado o en la carcasa. No introducir objetos (p. ej. cuchillo, cuchara) en la boca de llenado o en la carcasa.





## Protección contra sobrecarga

### → Figura 1

El punto de rotura prescrito constituye una medida de protección del accionamiento del aparato. En caso de registrarse una sobrecarga del cortador-rallador, el eje de accionamiento se rompe, pudiéndose, sin embargo, sustituirlo con toda facilidad.

El nuevo eje de accionamiento con elemento de arrastre se puede adquirir en el Servicio de Asistencia Técnica Oficial de la marca.

## Símbolos y marcas

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

## Descripción del aparato

Desplegar las páginas con las ilustraciones.

### → Figura 2

- 1 Empujador
- 2 Tapa con boca de llenado
- 3 Discos picadores
  - a Disco reversible para cortar – grueso / fino
  - b Disco reversible para rallado – grueso / fino
  - c Disco rallador – semifino
- 4 Eje de accionamiento con elemento de arrastre
- 5 Carcasa con abertura de descarga

### Accesorios opcionales

- 6 Disco para cortar patatas crudas
- 7 Disco rallador, grueso
- 8 Disco para cortar verduras al estilo oriental
- 9 Disco para rallar patatas a la suiza

### → Figura 3 Posición de trabajo

## Discos picadores

### Notas:

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

### Disco reversible para cortar – grueso / fino



Para cortar fruta y verdura. Procesar en el nivel 3.

Identificación en el disco:

1 = Lado de corte grueso

3 = Lado de corte fino

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

### Disco reversible para rallado – grueso / fino



Para rallar verdura, fruta y queso, excepto queso duro curado (p. ej. parmesano).

Procesar en el nivel 3 o 4.

Identificación en el disco:

2 = Lado para rallado grueso

4 = Lado para rallado fino

**Nota:** El disco reversible para rallado no es adecuado para rallar nueces. Rallar los quesos blandos sólo con la cara gruesa en el nivel 4.

### Disco rallador – semifino



Para rallar patatas crudas, queso duro (p. ej., parmesano), chocolate frío y nueces. Procesar en el nivel 4.

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

## Trabajar con el cortador-rallador

### → Figura D

1. Pulsar la tecla de desbloqueo y colocar el brazo giratorio en la posición de trabajo.
2. Quitar la tapa protectora del accionamiento del cortador-rallador. Para ello, girar la tapa protectora hasta desbloquearla.
3. Sujetar por abajo con una mano el eje de accionamiento con el punto de rotura prescrito hacia abajo. Montar la cuchilla picadora o el disco rallador deseado. En los discos reversibles deberá prestarse atención a que la cara que se desea utilizar esté hacia arriba.
4. Sujetar el eje de accionamiento por el extremo superior e introducirlo en el cortador-rallador.
5. Colocar la tapa ( $\frac{\times}{\times}$ ).
6. Girar en sentido horario hasta el tope ( $\frac{\bullet}{\bullet}$ ).
7. Colocar el cortador-rallador sobre el accionamiento.
8. Girar en sentido horario hasta el tope.
9. Colocar un recipiente o un plato debajo de la abertura de descarga del cortador-rallador.
10. Introducir el cable de conexión en la toma de corriente. Colocar el mando giratorio en el nivel recomendado.
11. Introducir los alimentos que se desean procesar en la boca de carga y empujarlos con el empujador.

### ¡Atención!

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

**Consejo:** Para lograr un corte regular de los alimentos, cortarlos por manojos delgados.

**Nota:** Si los alimentos se quedan atascados en el cortador-rallador, desconectar el robot de cocina, extraer el cable de conexión de la toma de corriente y esperar a que el accionamiento se haya detenido. A continuación, retirar la tapa del cortador-rallador y vaciar la boca de llenado.

### Tras concluir el trabajo

12. Una vez elaborados los alimentos o cuando los alimentos elaborados dentro del recipiente estén a punto de alcanzar la abertura de descarga, llevar el mando giratorio a la posición 0. Esperar que el accionamiento se detenga. Extraer el enchufe de la toma de corriente.
13. Girar el cortador-rallador en sentido antihorario y retirarlo.
14. Girar la tapa en sentido antihorario y retirarla.
15. Retirar el accionamiento con el disco. Para ello, empujar con el dedo el eje del accionamiento por abajo.

Limpiar todas piezas directamente después de su uso.

## Cuidados y limpieza

### ¡Atención!

- Es imprescindible limpiar en profundidad el accesorio después de cada uso y después de que no se haya utilizado durante un tiempo prolongado.
- No utilizar productos de limpieza que contengan alcohol.
- No utilizar objetos afilados, con punta o metálicos.
- No utilizar paños ni productos de limpieza abrasivos.
- Al colocar las piezas de plástico en el lavavajillas, prestar atención a no aprisionarlas, de lo contrario podrían deformarse irreversiblemente.

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

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

---

## Accesorios opcionales

(disponibles en comercios especializados)

### **Disco para cortar patatas crudas MUZ45PS1**

Para cortar patatas crudas y preparar patatas fritas. Procesar en el nivel 3.

### **Disco rallador, grueso MUZ45RS1**

Para rallar patatas crudas, para preparar, por ejemplo, patatas ralladas a la suiza o ñoquis. Procesar en el nivel 3.

### **Disco para cortar verduras orientales MUZ45AG1**

Corta la fruta y verdura en tiras finas para preparar platos de verdura asiáticos. Procesar en el nivel 4.

### **Disco para rallar patatas a la suiza MUZ45KP1**

Para rallar patatas crudas para preparar tortillas de patatas a la suiza o cortar frutas y verduras en rodajas gruesas. Procesar en el nivel 3.

Nos reservamos el derecho de introducir modificaciones.

---

## Utilização correta

**Este acessório está preparado para o robô de cozinha MUM4... .  
Observar as instruções de serviço do robô de cozinha.**

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

Este acessório é adequado para cortar, raspar e ralar alimentos.

Os alimentos a preparar não devem conter partes duras, p. ex., ossos.

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

---

## Instruções de segurança

### Perigo de ferimentos!

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

### Atenção!

- Recomenda-se que o aparelho nunca fique ligado mais tempo do que o necessário para a preparação dos alimentos. Não utilizar em vazio (sem ingredientes).
- Certifique-se de que não há objetos estranhos no canal de enchimento nem na estrutura. Não utilizar quaisquer utensílios, p. ex., facas, colheres, no interior do canal de enchimento nem da estrutura.

## Proteção contra sobrecarga

→ Fig.

O ponto teórico de rutura incorporado protege o acionamento do aparelho. Em caso de sobrecarga, o veio de acionamento do dispositivo de corte parte-se. Todavia, ele pode ser facilmente substituído.

Nos Serviços Técnicos pode ser adquirido um novo veio de acionamento com arrastador.

## Símbolos e marcações

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

## Panorâmica do aparelho

Desdobre as páginas com as ilustrações.

→ Fig.

- 1 Calcador
- 2 Tampa para canal de enchimento
- 3 Discos de trituração
  - a Disco reversível de corte – grosso / fino
  - b Disco reversível de ralar – grosso / fino
  - c Disco de raspar – médio / fino
- 4 Veio de acionamento com arrastador
- 5 Estrutura com abertura de saída

### Acessórios especiais

- 6 Disco para batatas fritas
- 7 Disco de raspar – grosso
- 8 Disco para legumes asiáticos
- 9 Disco para bolinhos de batata ralada

→ Fig.

### Posição de trabalho

## Discos de trituração

### Notas:

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

### Disco reversível de corte – grosso / fino

Para cortar frutos e legumes.

Processamento na fase 3.

Marcação no disco:

1 = lado de corte grosso

3 = lado de corte fino

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

### Disco reversível de ralar – grosso / fino

Para ralar legumes, fruta e queijo, exceto queijo rijo (p. ex. parmesão). Processamento na fase 3 ou 4.

Marcação no disco:

2 = lado de ralar grosso

4 = lado de ralar fino

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

### Disco de raspar – médio / fino

Para raspar batatas cruas, queijo duro (p. ex. parmesão), chocolate frio e nozes. Processamento na fase 4.

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



---

## Trabalhar com o dispositivo para cortar e ralar

### → Fig. D

1. Premir a tecla de desbloqueio e colocar o braço basculante em posição de trabalho.
2. Retirar a tampa de proteção do acionamento para o dispositivo para cortar e ralar. Para retirar a tampa de proteção do acionamento, rodá-la até o bloqueio deixar de existir.
3. Com uma mão por baixo, segurar o veio de acionamento com o ponto teórico de rutura para baixo. Colocar o disco de corte ou de raspar pretendido. No caso dos discos reversíveis, ter atenção para que o lado pretendido fique virado para cima.
4. Segurar na ponta superior do veio de acionamento e inserir no dispositivo de corte.
5. Colocar a tampa (▼).
6. Rodar no sentido dos ponteiros do relógio até prender (●).
7. Colocar o dispositivo para cortar e ralar no acionamento.
8. Rodar no sentido dos ponteiros do relógio até prender.
9. Colocar uma tigela ou um prato por baixo da abertura de saída do dispositivo de cortar e ralar.
10. Ligar a ficha à tomada. Posicionar o seletor na fase recomendada.
11. Adicionar os alimentos para preparar através do compartimento de enchimento e empurrar com o calcador.

### Atenção!

Evitar a acumulação de alimentos cortados na saída.

**Dica:** Para obter cortes uniformes, preparar o produto para cortar em molhos de pequeno volume.

**Nota:** Se os alimentos a preparar ficarem agarrados ao dispositivo de corte, deverá desligar a máquina, retirar a ficha da tomada e aguardar até o acionamento estar completamente parado, retirar a tampa do dispositivo de corte e esvaziar o compartimento de enchimento.

## Depois do trabalho

12. Quando o processamento estiver concluído ou os alimentos processados chegarem quase à abertura de saída da tigela, posicionar o seletor em 0. Aguardar até o acionamento ficar completamente imobilizado. Retirar a ficha da tomada.
13. Rodar o dispositivo para cortar e ralar em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e retirá-lo.
14. Rodar a tampa em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e desmontá-la.
15. Retirar o veio de acionamento com disco. Para isso, pressionar com o dedo a por baixo contra o veio de acionamento.

Limpar todas as peças imediatamente após a sua utilização.

---

## Limpeza e manutenção

### Atenção!

- É impreterível limpar cuidadosamente o acessório após cada utilização ou após um longo período de não utilização.
- Não utilizar detergentes que contenham álcool ou álcool etílico.
- Não utilizar objetos cortantes, pontiagudos ou metálicos.
- Não utilizar panos ou detergentes abrasivos.
- Não entalar as peças de plástico dentro da máquina, pois podem verificar-se ligeiras deformações!

Todos os componentes do dispositivo para cortar e ralar podem ser lavados na máquina de loiça.

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

---

## Acessórios especiais

(podem ser adquiridos no comércio especializado)

### Disco para batatas fritas MUZ45PS1



Para cortar batatas cruas em palitos para fritar. Processamento na fase 3.

### Disco de raspar – grosso MUZ45RS1



Para ralar batatas cruas, para, por exemplo, bolinhos de batata ou almôndegas. Processamento na fase 3.

### Disco para legumes asiáticos MUZ45AG1



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

### Disco para bolinhos de batata ralada MUZ45KP1



Para ralar batatas cruas para «rösti» (= batatas assadas no forno) e bolinhos de batata ralada, para cortar fruta e legumes em fatias grossas. Processamento na fase 3.

Direitos reservados quanto a alterações.



---

## Χρήση σύμφωνα με το σκοπό προορισμού

**Αυτό το εξάρτημα προορίζεται για την κουζίνομηχανή MUM4... . Προσέξτε τις οδηγίες χρήσης της κουζίνομηχανής.**

Μη χρησιμοποιείτε ποτέ αυτό το εξάρτημα για άλλες συσκευές.

Χρησιμοποιείτε αποκλειστικά συναφή εξαρτήματα.

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

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

---

## Υποδείξεις ασφαλείας

### Κίνδυνος τραυματισμού!

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

### Προσοχή!

- Συνιστάται να μην αφήνετε τη συσκευή ποτέ ενεργοποιημένη για περισσότερο χρόνο, από αυτόν που είναι απαραίτητος για την επεξεργασία των τροφίμων. Μη λειτουργείτε τη συσκευή κενή (χωρίς τρόφιμα).
- Προσέχετε, να μη βρίσκεται κανένα ξένο σώμα στην υποδοχή πλήρωσης ή στο περίβλημα. Μη χρησιμοποιείτε αντικείμενα (π.χ. μαχαίρι, κουτάλι) στην υποδοχή πλήρωσης ή στο περίβλημα.







## Προστασία από υπερφόρτωση

### → Εικ.

Ένα σημείο προγραμματισμένης θραύσης προστατεύει τον κινητήρα της συσκευής. Σε περίπτωση υπερφόρτωσης θραύεται ο κινητήριος άξονας του πολυκόφτης συνεχούς ροής. Μπορεί όμως να αντικατασταθεί εύκολα.

Ένας νέος κινητήριος άξονας με σύνδεσμο είναι διαθέσιμος στην υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.

## Σύμβολα και μαρκαρίσματα

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

## Με μια ματιά

Ανοίξτε παρακαλώ τις σελίδες με τις εικόνες.

### → Εικ.

- 1 Εξάρτημα ώθησης
- 2 Καπάκι με υποδοχή πλήρωσης
- 3 Δίσκοι κοπής
  - a Δίσκος κοπής δύο πλευρών – χοντρή / ψιλή κοπή
  - b Δίσκος τριψίματος δύο πλευρών – χοντρό / ψιλό τρίψιμο
  - c Δίσκος τριψίματος – μέτριο τρίψιμο
- 4 Κινητήριος άξονας με σύνδεσμο
- 5 Περίβλημα με άνοιγμα εξόδου

Ειδικά εξαρτήματα

- 6 Δίσκος για τηγανητές πατάτες
- 7 Δίσκος τριψίματος - χοντρό τρίψιμο
- 8 Δίσκος λαχανικών για την ασιατική κουζίνα
- 9 Δίσκος για τρίψιμο πατάτας

### → Εικ.

Θέση εργασίας

## Δίσκοι κοπής

Υποδείξεις:

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

## Δίσκος κοπής δύο πλευρών – χοντρή / ψιλή κοπή

Για την κοπή φρούτων και λαχανικών.

Επεξεργασία στη βαθμίδα 3.

Χαρακτηρισμός πάνω στο δίσκο:

1 = χοντρή πλευρά κοπής

3 = λεπτή πλευρά κοπής

**Υπόδειξη:** Ο δίσκος κοπής δύο πλευρών δεν είναι κατάλληλος, για να κοπεί σκληρό τυρί, ψωμί, ψωμάκια και σοκολάτα. Κόβετε τις βρασμένες πατάτες μόνον κρύες.

## Δίσκος τριψίματος δύο πλευρών – χοντρό / ψιλό τριψιμο



Για το τρίψιμο λαχανικών, φρούτων και τυριού, εκτός από σκληρό τυρί (π.χ. παρμεζάνα). Επεξεργασία στη βαθμίδα 3 ή 4.

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

**Υπόδειξη:** Ο δίσκος τριψίματος δύο πλευρών δεν είναι κατάλληλος για το ξύσιμο καρυδιών/φουντουκιών. Ξύνετε το μαλακό τυρί μόνο με την πλευρά χοντρού ξυσίματος στη βαθμίδα 4.

## Δίσκος τριψίματος – μέτριο τρίψιμο



Για το τρίψιμο ωμών πατατών, σκληρού τυριού (π.χ. παρμεζάνα), κατεψυγμένης σοκολάτας και και φουντουκιών ή καρυδιών. Επεξεργασία στη βαθμίδα 4.

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

## Εργασία με τον πολυκόφτη συνεχούς ροής

→ **Εικ. 10**

1. Πατήστε το πλήκτρο απασφάλισης και φέρτε το στρεφόμενο βραχίονα στη θέση εργασίας.
2. Αφαιρέστε το καπάκι του μηχανισμού κίνησης από το μηχανισμό κίνησης του πολυκόφτη συνεχούς ροής. Γυρίστε το καπάκι του μηχανισμού κίνησης, μέχρι να καταργηθεί η ασφάλιση.
3. Κρατήστε κάτω τον κινητήριο άξονα με το σημείο προκαθορισμένης θραύσης προς τα κάτω με το ένα χέρι. Τοποθετήστε τον επιθυμητό δίσκο κοπής ή δίσκο ξυσίματος. Στους δίσκους δύο πλευρών προσέξτε, ώστε η επιθυμητή πλευρά να δείχνει προς τα επάνω.
4. Κρατήστε τον κινητήριο άξονα από το επάνω άκρο και τοποθετήστε τον στον πολυκόφτη συνεχούς ροής.
5. Τοποθετήστε το καπάκι ( $\frac{\circ}{\Delta}$ ).

6. Γυρίστε το προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού μέχρι τέρμα ( $\frac{\circ}{\Delta}$ ).
7. Τοποθετήστε τον πολυκόφτη συνεχούς ροής πάνω στον μηχανισμό κίνησης.
8. Γυρίστε τον προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού μέχρι τέρμα.
9. Βάλτε ένα μπολ ή ένα πιάτο κάτω από το άνοιγμα εξόδου του πολυκόφτη συνεχούς ροής.
10. Συνδέστε το φιν στην πρίζα. Γυρίστε τον περιστροφικό διακόπτη στη συνιστώμενη βαθμίδα.
11. Βάλτε τα προς επεξεργασία τρόφιμα στην υποδοχή πλήρωσης και στρώστε τα με το εξάρτημα ώθησης.

### Προσοχή!

Αποφεύγετε μια συσσώρευση των τεμαχισμένων τροφίμων στο άνοιγμα εξόδου.

**Συμβουλή:** Για ομοιόμορφα αποτελέσματα κοπής κόβετε τα λεπτά τρόφιμα σε ματσάκια.

**Υπόδειξη:** Σε περίπτωση που μαγκώσουν τα επεξεργαζόμενα τρόφιμα στον πολυκόφτη συνεχούς ροής, απενεργοποιήστε την κουζίνομηχανή, τραβήξτε το φιν από την πρίζα, περιμένετε την ακινητοποίηση του μηχανισμού κίνησης, αφαιρέστε το καπάκι του πολυκόφτη συνεχούς ροής και αδειάστε την υποδοχή πλήρωσης.

### Μετά την εργασία

12. Όταν ολοκληρωθεί η επεξεργασία ή τα επεξεργαζόμενα τρόφιμα στο μπολ φθάσουν σχεδόν στο άνοιγμα εξόδου, θέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο 0. Περιμένετε την ακινητοποίηση του μηχανισμού κίνησης. Αποσυνδέστε το φιν.
13. Γυρίστε τον πολυκόφτη συνεχούς ροής αντίθετα στη φορά των δεικτών του ρολογιού και αφαιρέστε τον.
14. Γυρίστε το καπάκι αντίθετα στη φορά των δεικτών του ρολογιού και αφαιρέστε το.
15. Αφαιρέστε τον κινητήριο άξονα μαζί με το δίσκο. Γι' αυτό πιέστε με το δάκτυλο από κάτω ενάντια στον κινητήριο άξονα.

Καθαρίστε όλα τα εξαρτήματα αμέσως μετά τη χρήση.

## Καθαρισμός και φροντίδα

### Προσοχή!

- Καθαρίζετε προσεκτικά το εξάρτημα μετά από κάθε χρήση ή μετά από μη χρήση για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα.
- Μην χρησιμοποιείτε καθαριστικά που περιέχουν αλκοόλη ή οινόπνευμα.
- Μη χρησιμοποιήσετε κανένα κοφτερό, αιχμηρό ή μεταλλικό αντικείμενο.
- Μη χρησιμοποιείτε σκληρά πανιά ή τραχιά υλικά καθαρισμού.
- Μη μαγκώσετε τα πλαστικά μέρη στο πλυντήριο των πιάτων, επειδή υπάρχει κίνδυνος για μόνιμες παραμορφώσεις!

Όλα τα μέρη του πολυκόφτη συνεχούς ροής πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.

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

## Ειδικά εξαρτήματα

(διατίθενται στα ειδικά καταστήματα)

### Δίσκος για τηγανιτές πατάτες MUZ45PS1



Για την κοπή ωμών πατατών για τηγανιτές πατάτες. Επεξεργασία στη βαθμίδα 3.

### Δίσκος τριψίματος – χοντρό τρίψιμο MUZ45RS1



Για το τρίψιμο ωμών πατατών π.χ. για πατατοτηγανίτες ή πατατοκεφτέδες. Επεξεργασία στη βαθμίδα 3.

### Δίσκος ασιατικών λαχανικών MUZ45AG1



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

### Δίσκος για τρίψιμο πατάτας MUZ45KP1



Για το τρίψιμο ωμών πατατών για τηγανιτές πατάτες Ελβετίας και πατατοτηγανίτες για την κοπή φρούτων και λαχανικών σε χοντρές φέτες. Επεξεργασία στη βαθμίδα 3.

Διατηρούμε το δικαίωμα αλλαγών.

---

## Amaca uygun kullanım

**Bu aksesuar MUM4... mutfak robotu için kullanılabilir. Mutfak robotunun kullanma kılavuzuna dikkat alınız.**

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

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

Bu aksesuar, başka cisimlerin veya maddelerin işlenmesi için kullanılmamalıdır.

---

## Güvenlikle ilgili uyarılar

### Yaralanma tehlikesi!

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

### Dikkat!

- Cihazın, besinlerin hazırlanması için gerekli olandan uzun süreyle açık tutulması kesinlikle tavsiye edilmez. Cihazı boş olarak (içinde malzeme olmadan) çalıştırmayınız.
- Dolum ağzında veya gövdede yabancı cisimlerin mevcut olmamasına dikkat ediniz. Dolum ağzına veya gövdeye, herhangi bir cisim (örn. bıçak, kaşık) ile müdahale etmeyiniz.



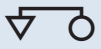



EEE yönetmeliğine uygundur.

## Aşırı yüklenmeye karşı koruma

### → Resim

Öngörülmuş olan zaruri kırılma yeri, cihazın tahrik sistemini korur. Aşırı yüklenme durumunda doğrayıcının tahrik mili kırılır. Fakat bu mil kolayca yenilenebilir. Yeni bir tahrik mili ve ilgili kavrama ünitesi, yetkili servis üzerinden alınabilir.

## Semboller ve işaretler

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

## Genel Bakış

Lütfen resimli sayfaları açınız.

### → Resim

- 1 Tıkaç
  - 2 Dolum ağızlı kapak
  - 3 Doğrama diskleri
    - a Çevrilebilen kesme diski – kalın / ince
    - b Çevrilebilen ufalama diski – kaba / ince
    - c Rendeleme diski – orta incelikte
  - 4 Kavrama üniteli tahrik mili
  - 5 Çıkış delikli gövde
- Özel aksesuar
- 6 Patates kızartması diski
  - 7 Rendeleme diski - kaba
  - 8 Asya türü sebze diski
  - 9 Patates hamuru diski

### → Resim

Çalışma pozisyonu

## Doğrama diskleri

### Bilgiler:

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

### Çevrilebilen kesme diski – kalın / ince

Meyve ve sebze kesmek için kullanılır. İşleme Kademe 3 ayarında gerçekleştirilir. Disk üzerindeki işaret:

- 1 = kalın disk tarafı
- 3 = ince disk tarafı

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

### Çevrilebilen ufalama diski – kaba / ince

Sebze, meyve ve peynir ufalamak için kullanılır, sert peynirler hariç (örn. Parmesan). İşleme Kademe 3 veya 4 ayarında gerçekleştirilir. Disk üzerindeki işaret:

- 2 = kaba rendeleme tarafı
- 4 = ince rendeleme tarafı

**Bilgi:** Çevrilebilen ufalama diski, fındıkların ufalanması için uygun değildir. Yumuşak peynirleri, sadece kaba taraf ile Kademe 4 ayarında rendeleyiniz.

### Rendeleme diski – orta incelikte

Çiğ patates, sert peynir (örn. Parmesan), soğutulmuş çikolata ve fındık rendelemek içindir. İşleme Kademe 4 ayarında gerçekleştirilir.

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

## Doğrayıcı ile çalışma

### → Resim D

1. Kilit açma tuşuna basınız ve çevirme kolunu çalışma pozisyonuna getiriniz.
2. Tahrik sistemi koruyucu kapağını, doğrayıcıyı tahrikinin üzerinden alınız. Kilit tertibatı yerinden kalkana kadar tahrik sistemi koruyucu kapağını çeviriniz.
3. Tahrik milini zaruri kırılma yeri dışarıda olacak şekilde, bir elinizle alttan sabit tutunuz. İsteddiğiniz kesme ve ufalama diskini takınız. Çevrilebilen disklerde, istediğiniz tarafın yukarıda olmasına dikkat ediniz.
4. Tahrik milini üst uçtan tutunuz ve doğrayıcının içine takınız.
5. Kapağı takınız (→).
6. Saat dönüş yönünde dayanak noktasına kadar çeviriniz (→).
7. Doğrayıcıyı tahrik üzerine yerleştiriniz.
8. Saat dönüş yönünde dayanak noktasına kadar çeviriniz.
9. Kabı veya tabağı, doğrayıcı çıkış deliğinin altına yerleştiriniz.
10. Elektrik fişini prize takınız. Döner şalteri tavsiye edilen kademeye ayarlayınız.
11. İşlenecek besinleri doldurma ağzından doldurunuz ve tıkaç ile içeri itiniz.

### Dikkat!

Kesilen besinin çıkış deliğinde yığılmasını önleyiniz.

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

**Bilgi:** İşlenecek besinler doğrayıcıda sıkışırsa mutfak robotunu kapatınız, elektrik fişini prizden çekip çıkartınız, tahrik sisteminin durmasını bekleyiniz, doğrayıcının kapağını açıp çıkarınız ve besin doldurma ağzını boşaltınız.

## Çalışma sona erdikten sonra

12. İşleme sona erdiğinde veya kaptaki kullanılan gıdalar neredeyse çıkış deliğine ulaştığında, döner şalteri 0 kademesine getiriniz. Tahrik sisteminin durmasını bekleyiniz. Elektrik fişini çekiniz.
13. Doğrayıcıyı saat dönüş yönünün tersine doğru çeviriniz ve cihazdan çıkartınız.
14. Kapağı saat dönüş yönünün tersine doğru çeviriniz ve çıkartınız.
15. Tahrik milini disk ile birlikte çıkartınız. Bunun için parmağınızla alttan tahrik miline doğru bastırınız.

Tüm parçaları kullandıktan hemen sonra temizleyiniz.

## Temizlik ve bakım

### Dikkat!

- Aksesuarlar her kullanımdan sonra veya uzun süre kullanılmadıysa mutlaka iyice temizlenmelidir.
- Alkol veya ispirto içeren temizleme maddeleri kullanmayınız.
- Keskin, sivri uçlu veya metalik cisimler kullanmayınız.
- Aşındırıcı nitelikte bez veya temizlik deterjanı kullanmayınız.
- Plastik parçaları bulaşık makinesine yerleştirirken sıkışmalarına dikkat ediniz, kalıcı deformasyonlar söz konusu olabilir!

Doğrayıcının tüm parçalar bulaşık makinesinde yıkanabilir.

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

## Özel aksesuar

(Yetkili satıcılarda bulabilirsiniz)

### **Kızartmalık patates kesme diski MUZ45PS1**



Patates kızartması yapılacak çiğ patates kesmek için kullanılır. İşleme Kademe 3 ayarında gerçekleştirilir.

### **Rendeleme diski – kaba MUZ45RS1**



Çiğ patatesi rendelemek için kullanılır, örn. patatesli tava keki veya gözleme için. İşleme Kademe 3 ayarında gerçekleştirilir.

### **Asya türü sebze diski MUZ45AG1**



Asya türü sebze yemekleri için ince şeritler şeklinde meyve ve sebze keser. İşleme Kademe 4 ayarında gerçekleştirilir.

### **Patates hamuru diski MUZ45KP1**



Rendelenmiş patates kızartması veya patates hamuru kızartması yapılacak çiğ patatesi rendelemek, ayrıca meyveleri ve sebzeleri kalın dilimler halinde kesmek için kullanılır. İşleme Kademe 3 ayarında gerçekleştirilir.

Değişiklik yapma hakkı saklıdır.



---

## Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

**Niniejsze wyposażenie jest przeznaczone do robota kuchennego MUM4... . Proszę przestrzegać instrukcji obsługi robota kuchennego.**

Aksesoriów tych nie wolno używać z innymi urządzeniami.

Stosować wyłącznie elementy stanowiące komplet.

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

Przystawki nie wolno używać do przetwarzania innych przedmiotów i substancji.

---

## Zasady bezpieczeństwa

### Niebezpieczeństwo zranienia!

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

### Uwaga!

- Zaleca się nie pozostawiać włączonego urządzenia dłużej niż to konieczne do obróbki produktów spożywczych. Nie włączać pustego urządzenia (bez składników).
- Zwracać uwagę, aby w otworze do napełniania oraz w obudowie nie było żadnych ciał obcych. W kanale do napełniania oraz w obudowie nie posługiwać się żadnymi przedmiotami (np. nożem lub łyżką).

## Ochrona przed przeciążeniem



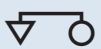



### → Rysunek

Specjalnie przewidziane miejsce przelomu chroni napęd przed uszkodzeniem.

Przeciążenie powoduje złamanie się wału napędowego rozdrabniacza. Element ten można jednak łatwo wymienić.

Nowy wał napędowy z zabierakiem można nabyć poprzez autoryzowany serwis.

## Symbole i oznaczenia

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

## Opis urządzenia

Proszę otworzyć składane kartki z rysunkami.

### → Rysunek

- 1 Popychacz
- 2 Pokrywa z otworem do napełniania
- 3 Tarcze rozdrabniające
  - a Dwustronna tarcza do krojenia na plasterki – grubo / cienko
  - b Dwustronna tarcza do tarcia na wiórki – grubo / drobno
  - c Tarcza do tarcia – średnio
- 4 Wał napędowy z zabierakiem
- 5 Obudowa z otworem wyrzutowym

### Akcesoria specjalne

- 6 Tarcza do frytek
- 7 Tarcza do tarcia – na grubo
- 8 Tarcza do cięcia warzyw kuchni azjatyckiej
- 9 Tarcza do tarcia ziemniaków

### → Rysunek Pozycja robocza

## Tarcze rozdrabniające

### Wskazówki:

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

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



Do cięcia owoców i warzyw. Praca na zakresie 3.

Oznaczenie na tarczy:

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

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

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



Do tarcia na wiórki warzyw, owoców i sera z wyjątkiem twardego sera (np. parmezanu). Praca na zakresie 3 lub 4.

Oznaczenie na tarczy:

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

**Wskazówka:** dwustronna tarcza do tarcia na wiórki nie nadaje się do tarcia orzechów. Miękkie sery trzeć tylko na grubej stronie tarczy na zakresie 4.

### Tarcza do tarcia – średnio



Do tarcia surowych ziemniaków, twardego sera (np. parmezanu), schłodzonej czekolady i orzechów. Przetwarzać na zakresie 4.

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

## Zastosowanie rozdrabniacza

### → Rysunek D

1. Nacisnąć przycisk zwalniania blokady i wychylić ramię do odpowiedniej pozycji roboczej.
2. Zdjąć pokrywę ochronną napędu z napędu dla rozdrabniacza. Obrócić pokrywę ochronną napędu, aż do usunięcia blokady.
3. Wał napędowy, z miejscem przewidzianego przełomu skierowanym w dół, przytrzymać jedną ręką u dołu. Założyć żądaną tarczę do krojenia lub tarcia. Przy dwustronnych tarczach zwrócić uwagę, aby żądana strona była skierowana do góry.
4. Chwycić wał napędowy u góry i włożyć do rozdrabniacza.
5. Nałożyć pokrywę ( $\frac{\times}{\times}$ ).
6. Obrócić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara aż do oporu ( $\frac{\bullet}{\blacktriangle}$ ).
7. Nasadzić rozdrabniacz na napęd.
8. Obrócić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara aż do oporu.
9. Podstawić miskę lub talerz pod otwór wylotowy rozdrabniacza.
10. Włożyć wtyczkę do gniazdka. Ustawić przełącznik obrotowy na zalecany zakres.
11. Produkty przeznaczone do przetworzenia wkładać przez otwór wyspowy i popychać popychaczem.

### Uwaga!

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

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

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

## Po pracy

12. Gdy przetwarzanie jest zakończone lub produkty w misce osiągnęły poziom otworu wylotowego, ustawić przełącznik na 0. Poczekać, aż napęd się zatrzyma. Wyciągnąć z gniazdka wtyczkę sieciową.
13. Przekręcić rozdrabniacz w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i zdjąć.
14. Przekręcić pokrywę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i zdjąć.
15. Wyjąć wał napędowy z tarczą. W tym celu nacisnąć wał od dołu palcem.

Wyczyścić wszystkie części bezpośrednio po użyciu.

## Czyszczenie i pielęgnacja

### Uwaga!

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

Wszystkie części rozdrabniacza można myć w zmywarce do naczyń.

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

---

## Akcesoria specjalne

(do nabycia w sklepach specjalistycznych)

### Tarcza do frytek



#### MUZ45PS1

Do cięcia surowych ziemniaków na frytki.

Przetwarzać na zakresie 3.

### Tarcza do tarcia – grubo



#### MUZ45RS1

Do tarcia surowych ziemniaków, np. na placki ziemniaczane lub kluski. Przetwarzać na zakresie 3.

### Tarcza do cięcia warzyw



#### kuchni azjatyckiej

#### MUZ45AG1

Tnie owoce i warzywa na drobne paski do potraw kuchni azjatyckiej. Przetwarzać na zakresie 4.

### Tarcza do tarcia



#### ziemniaków MUZ45KP1

Do tarcia surowych ziemniaków na szwajcarski placek ziemniaczany, do cięcia owoców i warzyw na grube plasterki.

Przetwarzać na zakresie 3.

Zastrzega się możliwość wprowadzania zmian.

---

## Використання за призначенням

**Це приладдя призначене для кухонного комбайна MUM4... .  
Дотримуйтесь інструкції з експлуатації кухонного комбайна.**

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

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

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

---

## Правила техніки безпеки

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

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

### **Увага!**

- Рекомендується ні в якому разі не залишати прилад ввімкненим довше, ніж це потрібно для переробки продуктів. Не вмикайте порожній прилад (без інгредієнтів).
- Слідкуйте за тим, щоб у горловині або в корпусі не було сторонніх предметів. Не вставляйте предмети (напр., ніж, ложку) в горловину або корпус приладу.



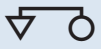



## Захист від перевантаження

### → Малюнок

Місце заданого злому захищає привод приладу. У разі перевантаження приводний вал наскрізної шатківниці ламається. Однак його можна легко замінити.

Новий приводний вал із захоплювачем можна отримати в сервісній службі.

## Символи та позначки

Символ	Значення
	Дотримуйтеся вказівок інструкції з експлуатації.
	Обережно! Знаряддя, що обертається. Не вставляйте пальці й руки в горловину.
	Установіть кришку (  ) та закрутіть її до упору (  )
	Позначка для встановлення кришки.

## Стислий огляд

Розгорніть сторінки з малюнками.

### → Малюнок

- 1 Штовхач
- 2 Кришка з горловиною
- 3 Диски для подрібнення
  - a Двобічний диск для нарізання товстими / тонкими скибками
  - b Двобічний диск для грубого / дрібного шаткування
  - c Диск-тертка – середня
- 4 Приводний вал із захоплювачем
- 5 Корпус із випускним отвором

### Спеціальне приладдя

- 6 Диск для нарізання картоплі соломкою
- 7 Диск-тертка – груба
- 8 Диск для нарізання овочів для страв азійської кухні
- 9 Диск для дерунів

### → Малюнок

Робоче положення

## Диски для подрібнення

### Вказівки:

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

### Двобічний диск для нарізання товстими / тонкими скибками



Для нарізання фруктів і овочів. Переробка на ступені 3.

Позначки на диску:

- 1 = бік для нарізання товстими скибками
- 3 = бік для нарізання тонкими скибками

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

### Двобічний диск для грубого / дрібного шаткування



Для шаткування (натирання) овочів, фруктів і сиру, окрім твердого (наприклад, пармезану). Переробка на ступені 3 або 4.

Позначки на диску:

- 2 = бік для грубого шаткування (натирання)
- 4 = бік для дрібного шаткування (натирання)

**Вказівка:** цей двобічний диск не придатний для натирання горіхів. М'який сир можна натирати лише з боку для грубого натирання на ступені 4.

### Диск-тертка – середня



Для натирання сирої картоплі, твердого сиру (наприклад, пармезану), охолодженого шоколаду й горіхів. Переробка на ступені 4.

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

## Робота з наскрізною шатківницею

### → Малюнок D

1. Натисніть кнопку розблокування та переведіть відкидний кронштейн у робоче положення.
2. Зніміть захисну кришку з привода наскрізної шатківниці. Поверніть захисну кришку привода, щоб вона звільнилася від фіксації.
3. Утримуйте приводний вал однією рукою знизу так, щоб місце заданого злому вказувало вниз. Установіть потрібний диск для нарізання або шаткування (натирання). Якщо йдеться про двобічний диск, потрібний бік має вказувати вгору.
4. Утримуючи приводний вал за верхній кінець, вставте його в наскрізну шатківницю.
5. Установіть кришку (☒).
6. Закрутіть до упору за годинниковою стрілкою (☑).
7. Установіть наскрізну шатківницю на привод.
8. Закрутіть до упору за годинниковою стрілкою.
9. Поставте під випускний отвір наскрізної шатківниці миску або тарілку.
10. Вставте штепсельну вилку в розетку. Поверніть перемикач у рекомендоване положення.
11. Завантажуйте продукти для переробки в завантажувальну горловину, підштовхуючи їх штовхачем.

### Увага!

Не допускайте накопичення нарізаних продуктів у випускному отворі.

**Порада:** для рівномірного нарізання тонкі продукти слід складати в стоси.

**Вказівка:** у разі затиснення перероблюваних продуктів у наскрізній шатківниці слід вимкнути кухонний комбайн, вийняти вилку з розетки, дочекатися зупинки привода, зняти з наскрізної шатківниці кришку та спорожнити завантажувальну горловину.

### Після роботи

12. Коли переробку буде завершено або перероблені продукти майже досягнуть випускного отвору, поверніть перемикач у положення 0. Дочекайтеся зупинки привода. Вийміть штепсельну вилку з розетки.
13. Поверніть наскрізну шатківницю проти годинникової стрілки та зніміть її.
14. Поверніть кришку проти годинникової стрілки та зніміть її.
15. Вийміть приводний вал з диском. Для цього натисніть на приводний вал знизу пальцем.

Одразу після використання очистьте всі деталі.

## Очищення та догляд

### Увага!

- Після кожного використання, а також після тривалого невикористання приладдя необхідно очищати.
- Не використовуйте засоби для очищення, що містять спирт.
- Не використовуйте загострені або металеві предмети.
- Не використовуйте жорсткі ганчірки або засоби для очищення.
- Не затискайте пластмасові елементи в посудомийній машині, оскільки це може призвести до їх безповоротної деформації!

Усі деталі наскрізної шатківниці можна мити в посудомийній машині.

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

---

## Спеціальне приладдя

(можна придбати у спеціалізованих магазинах)

### **Диск для нарізання картоплі соломкою MUZ45PS1**



Для нарізання сирोї картоплі соломкою з метою приготування картоплі фрі. Переробка на ступені 3.

### **Диск-тертка – груба MUZ45RS1**



Для натирання сирої картоплі з метою приготування, наприклад, дерунів чи галушок. Переробка на ступені 3.

### **Диск для нарізання овочів для страв азійської кухні MUZ45AG1**



Ріже фрукти й овочі тонкими смужками для приготування овочевих страв азійської кухні. Переробка на ступені 4.

### **Диск для дерунів MUZ45KP1**



Для натирання сирої картоплі з метою приготування дерунів та інших страв з тертої картоплі, для нарізання фруктів і овочів товстими скибками. Переробка на ступені 3.

Виробник залишає за собою право на внесення змін.



---

## Использование по назначению

**Данная принадлежность предназначена для кухонного комбайна MUM4... . Соблюдайте инструкцию по использованию кухонного комбайна.**

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

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

Эту принадлежность запрещается использовать для переработки других предметов или веществ.

---

## Указания по технике безопасности

### **Не исключена опасность травмирования!**

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

### **Внимание!**

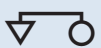
- Рекомендуются ни в коем случае не оставлять прибор включенным дольше, чем это необходимо для переработки продуктов. Не включайте прибор вхолостую (без ингредиентов).
- Следите за тем, чтобы в загрузочном патрубке или в корпусе не находились посторонние предметы. Не пользуйтесь предметами (например, ножом, ложкой) в загрузочном патрубке или в корпусе.

## Защита от перегрузки

### → Рисунок

Предусмотренное место слома защищает привод прибора. В случае перегрузки приводной вал универсальной резки ломается в этом месте. Его, однако, можно легко заменить. Новые приводные валы с поводковой втулкой можно приобрести в сервисной службе.

## Символы и метки

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

## Комплектный обзор

Откройте страницы с рисунками.

### → Рисунок

- 1 Толкатель
  - 2 Крышка с загрузочным патрубком
  - 3 Диски-измельчители
    - a Двусторонний диск-шинковка – для нарезания продуктов на толстые / тонкие ломтики
    - b Двусторонний диск-терка – с большими / малыми отверстиями
    - c Диск-терка – с отверстиями средней величины
  - 4 Приводной вал с поводковой втулкой
  - 5 Корпус с выпускным отверстием
- Специальные принадлежности
- 6 Диск для картофеля фри
  - 7 Диск-терка – с большими отверстиями
  - 8 Диск для нарезки овощей для блюд азиатской кухни
  - 9 Диск для картофельных оладий

### → Рисунок

Рабочее положение

## Диски-измельчители

Указания.

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

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



Для нарезания овощей и фруктов.

Переработка в режиме 3.

Маркировка на диске:

1 = сторона диска для крупной резки

3 = сторона диска для мелкой резки

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

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



Для шинковки овощей, фруктов и сыра любых сортов, кроме твердого (например, сыра пармезан). Переработка в режиме 3 или 4.

Маркировка на диске:

2 = сторона с большими отверстиями

4 = сторона с малыми отверстиями

**Указание.** Двусторонний диск-шинковка не предназначен для измельчения орехов. Мягкий сыр шинковать в режиме 4 только стороной с крупными отверстиями.

### Диск-терка – с отверстиями средней величины





Для натирания сырого картофеля, твердого сыра (например, пармезана), охлажденного шоколада и орехов. Переработка в режиме 4.

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

## Работа с универсальной резкой

### → Рисунок D

1. Нажать на кнопку разблокировки и перевести поворотный кронштейн в рабочее положение.
2. Снять защитную крышку привода универсальной резки. Повернуть защитную крышку привода до ее освобождения.

3. Придерживать рукой снизу приводной вал в таком положении, чтобы заданное место слома было обращено вниз. Установить нужный диск-терку или диск-шинковку. При использовании двусторонних дисков следить за тем, чтобы нужная сторона была обращена вверх.
4. Держа приводной вал за верхний конец, вставить его в универсальную резку.
5. Установить крышку ()
6. Прочно прикрутить по часовой стрелке до упора ()
7. Установить универсальную резку на привод.
8. Прочно прикрутить по часовой стрелке до упора.
9. Подставить под выпускное отверстие универсальной резки чашу или тарелку.
10. Вставить штепсельную вилку в розетку. Установить поворотный переключатель на рекомендуемый режим.
11. Загрузить продукты для переработки в загрузочный ствол и подталкивать толкателем.

### Внимание!

Избегать скопления нарезанных продуктов в выпускном отверстии.

**Совет.** Для получения равномерных результатов тонкие продукты для нарезки перерабатывать пучками.

**Указание.** В случае заклинивания перерабатываемых продуктов в универсальной резке выключить кухонный комбайн, извлечь штепсельную вилку из розетки, дождаться остановки привода, снять крышку с универсальной резки и опорожнить загрузочный ствол.

## После работы

12. После того, как переработка закончена или переработанные продукты в чаше почти достигли выпускного отверстия, установить поворотный переключатель на 0. Дождитесь полной остановки привода. Извлечь штепсельную вилку из розетки.
13. Повернуть универсальную резку против часовой стрелки и снять ее.
14. Повернуть крышку против часовой стрелки и снять.
15. Снять приводной вал с диском. Для этого нажать на приводной вал снизу пальцем.

Очистить все части сразу после использования.

---

## Чистка и уход

### Внимание!

- После каждого применения или после длительного неиспользования обязательно тщательно очистите принадлежность.
- 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.
- Не зажимайте пластмассовые детали в посудомоечной машине, так как возможна их неустраняемая деформация!

Все детали универсальной резки можно мыть в посудомоечной машине.

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

---

## Специальные принадлежности

(имеются в специализированных магазинах)

### Диск для картофеля фри MUZ45PS1



Для нарезки сырого картофеля при приготовлении картофеля фри. Переработка в режиме 3.

### Диск-терка – с большими отверстиями MUZ45RS1



Для натирания сырого картофеля, например, для драников или клецок. Переработка в режиме 3.

### Диск для нарезки овощей для блюд азиатской кухни MUZ45AG1



Нарезает фрукты и овощи тонкими полосками для овощных блюд азиатской кухни. Переработка в режиме 4.

### Диск для картофельных оладий MUZ45KP1



Для протирания на терке сырого картофеля для драников и картофельных оладий, для нарезки фруктов и овощей толстыми ломтиками. Переработка в режиме 3.

Оставляем за собой право на внесение изменений.

- لا تستخدم أي قماش جليخ أو منظفات سنفرة.
- يجب مراعاة عدم انحشار الأجزاء المصنعة من البلاستيك داخل ماكينة غسل الأواني، حيث إنه قد يطرأ من جراء ذلك تغييرت مستديمة على هيئتها!

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

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

### الكماليات الخاصة

(متاح في المتاجر المتخصصة)



#### قرص تقطيع أصابع البطاطس

#### MUZ45PS1

لتقطيع البطاطس النينة إلى أصابع لإعداد البطاطس المقلية. العمل على الدرجة 3.



#### قرص بشر - خشن

#### MUZ45RS1

لبشر البطاطس النينة، مثلاً لإعداد أقراص البطاطس المقلية أو الكبيبة. العمل على الدرجة 3.



#### قرص خضروات آسيا

#### MUZ45AG1

لتقطيع الفواكه والخضروات لشرائح طويلة لإعداد الوجبات الآسيوية. العمل على الدرجة 4.



#### قرص كبيبة البطاطس

#### MUZ45KP1

لبشر البطاطس النينة من أجل التحمير أو إعداد كبيبة البطاطس، ولتقطيع الفاكهة والخضروات إلى أقراص سميكة. العمل على الدرجة 3.

نحتفظ بحقنا في إجراء أية تعديلات.

10. أدخل قابس الجهاز في المقبس. يتم ضبط المفتاح الدوار على الدرجة الموصى بها.
11. ضع المواد الغذائية المطلوب إعدادها في منفذ الإدخال ثم ادفعها بحذر إلى الداخل باستخدام أداة الكبس.

### تنبيه هام!

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

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

**تنبيه:** في حالة ما إذا حدث وانحشرت المواد الغذائية المطلوب إعدادها في الخراطة التمريرية الفورية، عندئذ يتم إيقاف تشغيل ماكينة المطبخ، ويتم إخراج قابس الجهاز من مقبس التغذية بالكهرباء، ثم يتم الانتظار حتى تكون وحدة الإدارة قد أصبحت موجودة في وضع السكون، وبعدها يتم نزع غطاء الخراطة التمريرية الفورية وتفرغ أنبوب الملء.

### بعد الانتهاء من الاستخدام

12. عند انتهاء عملية المعالجة أو عندما تكاد تصل المواد الغذائية المعالجة في الوعاء إلى فوهة الإخراج، انقل مفتاح الدوران إلى الوضع 0. انتظر إلى أن يتوقف المحرك. انزع القابس الكهربائي.

13. أدر الخراطة التمريرية الفورية في الاتجاه المعاكس لدوران عقارب الساعة ثم افصلها عن الجهاز.

14. أدر الغطاء في الاتجاه المعاكس لدوران عقارب الساعة ثم افصله عن الجهاز.

15. انزع عمود الدوران مع القرص. ولفعل ذلك اضغط بإصبعك على عمود الدوران من الأسفل.

نظف كل الأجزاء بعد الاستخدام مباشرة.

### التنظيف والعناية بالجهاز

#### تنبيه هام!

- يجب تنظيف الملحق الإضافي جيداً بعد كل استخدام له أو بعد طول فترة عدم الاستخدام.
- لا تستخدم المنظفات التي تحتوي على الكحول في تنظيف الماكينة.
- لا تستخدم أي أغراض معدنية أو حادة أو مدببة في التنظيف.



## قرص البشر ذو الوجهين الوظيفيين -

### خشن / ناعم

- لبشر الخضروات والفواكه والجبن باستثناء أنواع الجبن الصلبة (على سبيل المثال جبن البارميزان).  
العمل على الدرجة 3 أو 4  
علامة التمييز على القرص:  
2 = جانب البشر الخشن  
4 = جانب البشر الناعم  
**ملحوظة:** قرص البشر ذو الوجهين الوظيفيين غير صالح لبشر المكسرات (البندق، اللوز، إلخ). يمكن بشر الجبن الخفيف بواسطة الجانب الخشن فقط على الدرجة 4.



## قرص البشر - متوسط النعومة

- لبشر البطاطس النيئة، والجبن الصلب (مثلاً جبن البارميزان)، والشيكولاتة المبردة، والمكسرات.  
العمل على الدرجة 4.  
**ملحوظة:** قرص البشر غير صالح لبشر أنواع الجبن اللينة وأنواع الجبن القابلة للتقطيع لشرائح.

## العمل بالخراطة التمريرية الفورية

### ← الصورة D

1. اضغط على زر فك تجهيزة إحكام الإغلاق وحرك الذراع المتروحة إلى وضع العمل.
2. انزع غطاء الحماية الخاص بمحرك الخراطة التمريرية الفورية. قم بلف غطاء حماية المحرك حتى يفتح القفل.
3. تثبت عمود الدوران بيدك مع جعل موضع الانكسار المحدد مسبقاً نحو الأسفل. ركب قرص التقطيع أو البشر المرغوب. عند تعلق الأمر بأقراص ذات وجهين وظيفيين يجب مراعاة أن يكون الوجه المرغوب فيه مشيراً إلى أعلى.
4. تثبت عمود الدوران من الطرف العلوي وأدخله في الخراطة التمريرية الفورية.
5. ركب الغطاء (⊖).
6. اربط في اتجاه عقارب الساعة حتى النهاية (⊕).
7. ركب الخراطة التمريرية على المحرك.
8. اربط في اتجاه عقارب الساعة حتى النهاية.
9. يتم وضع وعاء أو صحن تحت فتحة الإخراج التابعة للخراطة التمريرية.

## نظرة عامة

رجاء فرد الصفحة المحتوية على الصور.

### ← الصورة A

- 1 الكباس
  - 2 غطاء به أنبوب ملء
  - 3 أقراص التقطيع
- a قرص تقطيع بوجهين وظيفيين -  
سميك / رفيع  
b قرص بشر بوجهين وظيفيين - خشن / ناعم  
c قرص البشر - متوسط النعومة
- 4 عمود دوران مزود بلاقط
  - 5 جسم احتواء بفتحة إخراج
- الكماليات الخاصة
- 6 قرص تقطيع أصابع البطاطس
  - 7 قرص بشر - خشن
  - 8 قرص خضروات آسيا
  - 9 قرص كيبية البطاطس

### ← الصورة B

وضع التشغيل

## أقراص التقطيع

إرشادات:

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



## قرص تقطيع بوجهين وظيفيين -

سميك / رفيع

- لتقطيع الفواكه والخضروات. العمل على الدرجة 3  
علامة التمييز على القرص:  
1 = جانب تقطيع سميك  
3 = جانب تقطيع رفيع

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

## الاستعمال المطابق للتعليمات

هذا الملحق خاص بـ **MUM4...MUM4**. يجب مراعاة تعليمات الاستخدام الخاصة بـ **بمايكينة المطبخ**.

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

## إرشادات الأمان

### ⚠️ خطر حدوث إصابات!

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

### ⚠️ تنبيه هام!





- يُنصح بعدم ترك الجهاز دائراً لمدة أطول مما هو لازم لصنع المواد الغذائية. لا تقم بتشغيله فارغاً (بدون وجود مكونات).
- احرص على ألا يوجد جسم غريب في أنبوب الملع أو في العلبة. لا تستخدم أشياء (مثلاً السكين والملعقة) في فوهة التعبئة أو في العلبة.

## الرموز والعلامات

## التأمين ضد التحميل الزائد

### ← الصورة C

الجهاز مزود بموضع انكسار محدد مسبقاً لحماية المحرك من العطب. عند زيادة التحميل ينكسر عمود الدوران الخاص بالخرائطة التمريرية. إلا أنه يمكن استبداله بسهولة تامة. كما يتوفر لدى خدمة العملاء عمود دوران جديد مزود بلاقط.

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

 Beratung und Reparaturauftrag bei Störungen

DE 0911 70 440 040

AT 0810 550 511

CH 0848 840 040

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

**Robert Bosch Hausgeräte GmbH**

**Carl-Wery-Straße 34**

**81739 München, GERMANY**

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



**8001053808**

960222



