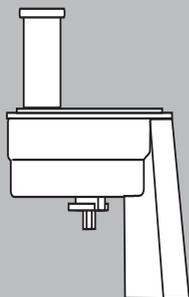


MUZ 4 DS 2

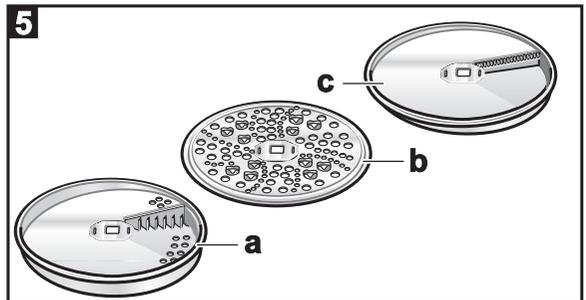
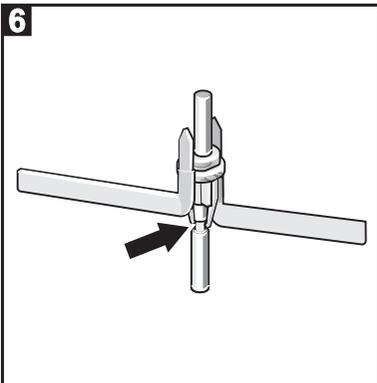
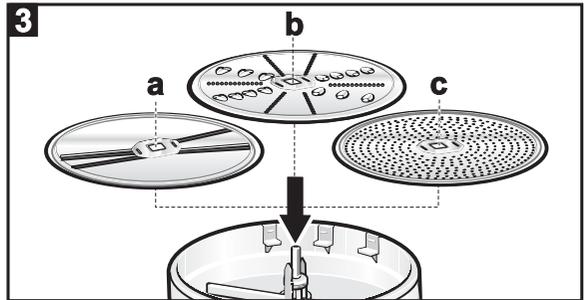
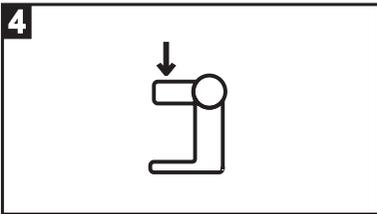
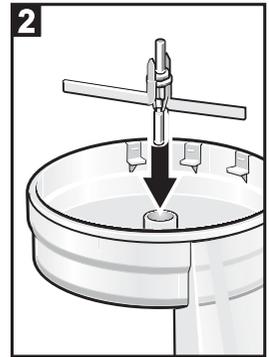
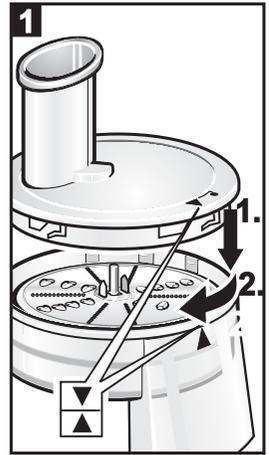


de Gebrauchsanleitung  
en Operating instructions  
fr Notice d'utilisation  
it Istruzioni per l'uso  
nl Gebruiksaanwijzing  
da Bruksanvisning  
no Bruksanvisning  
sv Bruksanvisning  
fi Käyttöohje  
es Instrucciones de uso  
pt Instruções de serviço  
el Οδηγίες χρήσης  
tr Kullanma talimatı  
pl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

# BOSCH



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



Gebrauchsanleitung der Küchenmaschine beachten.

## Auf einen Blick

**Bitte Bildseite ausklappen.**

**Deckel mit Einfüllschacht**  
aufsetzen und im Uhrzeigersinn drehen

**Mitnehmer unter dem Deckel**

**Zerkleinerungsscheiben**

- a Wende-Schneidscheibe – dick/dünn
- b Wende-Raspelscheibe – grob/fein
- c Reibscheibe – mittelfein

**Betriebsposition**

**Sonderzubehörscheiben**

- a Pommes frites-Scheibe
- b Reibscheibe, grob
- c Julienne-Scheibe

## Sicherheitshinweise

Durchlaufschnitzler nur in komplett zusammengesetztem Zustand verwenden. Durchlaufschnitzler nie am Grundgerät zusammenbauen.

Durchlaufschnitzler nur bei Stillstand des Antriebes aufsetzen/abnehmen.

Durchlaufschnitzler nur in der aufgeführten Betriebsposition betreiben.

Nicht in den Einfüllschacht oder in die Auslassöffnung greifen, zum Nachschieben Stopfer verwenden. Verletzungsgefahr durch scharfe Zerkleinerungsscheiben.

## Sollbruchstelle

Die eingebaute Sollbruchstelle schützt den Antrieb.

Bei Überlastung bricht der Mitnehmer an der Antriebswelle. Er kann jedoch leicht ersetzt werden. Neue Mitnehmer sind beim Kundendienst erhältlich.

## Bedienen

### **⚠ Verletzungsgefahr!**

*Nicht in die scharfen Messer und Kanten der Zerkleinerungsscheiben greifen.*

*Zerkleinerungsscheiben nur am Rand anfassen!*

### **Wende-Schneidscheibe – dick/dünn**

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

Bezeichnung auf der Wende-Schneidscheibe:

- „1“ für die dicke Schneidseite
- „3“ für die dünne Schneidseite

### **Achtung!**

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

**Bild 1**

### **Wende-Raspelscheibe – grob/fein**

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

**Bild 2**

**Bild 3**

Bezeichnung auf der Wende-Raspelscheibe:  
„2“ für die grobe Raspelseite  
„4“ für die feine Raspelseite

### **Achtung!**

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

**Bild 4**

**Bild 5**

### **Reibscheibe – mittelfein**

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

### **Achtung!**

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

- Antriebswelle mit der Sollbruchstelle nach unten in den Durchlaufschnitzler stecken.
- Gewünschte Schneid- oder Raspelscheibe einlegen. **Bei Wende-Scheiben darauf achten, dass die gewünschte Seite nach oben zeigt.**
- Deckel aufsetzen (Markierung beachten) und im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.
- Entriegelungstaste drücken und Schwenkarm in Betriebsposition bringen.
- Antriebs-Schutzdeckel abnehmen: Antriebs-Schutzdeckel drehen, bis die Verriegelung aufgehoben ist.
- Durchlaufschnitzler auf Antrieb stecken und im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.
- Schüssel oder Teller unter die Auslassöffnung des Durchlaufschnitzlers stellen.
- Drehschalter auf empfohlene Stufe stellen.
- Zu verarbeitende Lebensmittel in den Einfüllschacht geben und mit dem Stopfer nachschieben.

### **Achtung!**

*Einen Rückstau des Schneidgutes in der Auslassöffnung vermeiden.*

**Tipp:** Für ein gleichmäßiges Schnittgut, dünnes Schneidgut bundweise verarbeiten.

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

**Bild 6**

## Nach der Arbeit

- Gerät am Drehschalter ausschalten.
- Durchlaufschnitzler gegen den Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.
- Deckel gegen den Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.
- Scheibe zusammen mit dem Mitnehmer entnehmen.
- Teile reinigen.

## Reinigen und Pflegen

Alle Teile des Durchlaufschnitzlers sind spülmaschinenfest.

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

## Sonderzubehör

Bild 5

(im Fachhandel erhältlich)

### Pommes frites-Scheibe (a)

zum Schneiden von rohen Kartoffeln.

- Vorbereiten wie beim Durchlaufschnitzler beschrieben. Darauf achten, dass die Messer nach dem Einsetzen nach oben zeigen.

### **Achtung!**

*Kartoffeln nur bei Stillstand des Antriebes nachfüllen.*

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

### Reibscheibe, grob (b)

zum Reiben von rohen Kartoffeln.

- Vorbereiten wie beim Durchlaufschnitzler beschrieben. Darauf achten, dass die Messer nach dem Einsetzen nach oben zeigen.
- Kartoffeln in den Einfüllschacht geben.
- Drehschalter auf 3 stellen.
- Kartoffeln mit dem Stopfer nachschieben.

### Julienne-Scheibe (c)

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

- Vorbereiten wie beim Durchlaufschnitzler beschrieben. Darauf achten, dass die Messer nach dem Einsetzen nach oben zeigen.

### **Achtung!**

*Zu verarbeitende Lebensmittel nur bei Stillstand des Antriebes nachfüllen.*

- Zu verarbeitende Lebensmittel in den Einfüllschacht geben.
- Drehschalter auf 4 stellen.
- Zu verarbeitende Lebensmittel mit dem Stopfer nachschieben.

Änderungen vorbehalten.

See operating instructions for food processor.

## Overview

Please fold out the illustrated page.

**Lid with filling shaft** Fig. 1

attach and rotate in a clockwise direction

**Drive coupling under the lid** Fig. 2

**Cutting discs** Fig. 3

**a** Reversible slicing disc – thick/thin

**b** Reversible shredding disc – coarse/fine

**c** Grating disc – medium-fine

**Operating positions** Fig. 4

**Optional accessory discs** Fig. 5

**a** Chipper disc

**b** Grating disc, coarse

**c** Julienne disc

## Safety instructions

The continuous-feed shredder must be completely assembled before use. Never assemble the continuous-feed shredder on the base unit.

Do not attach/remove the continuous-feed shredder until the drive has stopped.

Operate the continuous-feed shredder only as directed.

Keep fingers clear of the filling shaft and outlet, use the pusher to force down the ingredients. Risk of injury from sharp cutting discs.

## Predetermined breaking point Fig. 6

The predetermined breaking point protects the drive.

If the appliance is overloaded, the drive coupling on the drive shaft breaks. The drive coupling can easily be replaced. New drive couplings are available from customer service.

## Operation

### **⚠ Risk of injury!**

*Do not grip the sharp blades or edges of the cutting discs. Take hold of cutting discs by the flat sides only!*

## Reversible slicing disc – thick/thin

for slicing fruit and vegetables.

Process on setting 3.

Designation on the reversible slicing disc:

“1” for the thick slicing side

“3” for the thin slicing side

**Warning!**

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

**Reversible shredding disc – coarse/fine**

for shredding vegetables, fruit and cheese, except hard cheese (e.g. parmesan)  
Process on setting 3 or 4

Designation on the reversible shredding disc:  
“2” for the coarse shredding side  
“4” for the fine shredding side

**Warning!**

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

**Grating disc – medium-fine**

for grating raw carrots, hard cheese (e.g. parmesan) and nuts  
Process on setting 4.

**Warning!**

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

- Attach the drive shaft with the predetermined breaking point face down to the continuous-feed shredder.
- Insert desired slicing or shredding disc.
- **If using the reversible discs, ensure that the desired side is face up.**
- Attach the lid (note mark) and rotate as far as possible in a clockwise direction.
- Press the release button and move the swivel arm into the operating position.
- Remove the drive cover: Rotate the drive cover until the locking feature is released.
- Attach the continuous-feed shredder to the drive and rotate as far as possible in a clockwise direction.
- Place a bowl or plate under the outlet of the continuous-feed shredder.
- Select the recommended setting with the rotary switch.
- Place ingredients which are to be processed in the filling shaft and force down with the pusher.

**Warning!**

*Prevent the cut food from accumulating in the outlet.*

**Tip:** To ensure ingredients are cut uniformly, process small amounts of thinly cut ingredients.

**Note:** If the continuous-feed shredder becomes blocked with the ingredients which are being processed, switch off the food processor, pull out the mains plug, wait until the drive has stopped, take the lid off the continuous-feed shredder and empty the filling shaft.

**After using the appliance**

- Switch off the appliance with the rotary switch.
- Rotate the continuous-feed shredder in an anti-clockwise direction and remove.
- Rotate the lid in an anti-clockwise direction and remove.
- Remove the disc and drive coupling.
- Clean the parts.

**Cleaning and servicing**

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

**Tip:** To remove the red coating after processing, e.g. carrots, pour a little cooking oil on a cloth and wipe the continuous-feed shredder (not the cutting discs). Then rinse the continuous-feed shredder.

**Optional accessories**

Fig. 5

(Available from specialist outlets)

**Chipper disc (a)**

for slicing raw potatoes.

- Prepare the chipper disc in the same way as the continuous-feed shredder. Ensure that the blades are inserted face up.

**Warning!**

*Add more potatoes only when the drive is at a standstill.*

- Place potatoes in the feed tube.
- Set the rotary switch to 3.
- Force down the potatoes with the pusher.

**Grating disc, coarse (b)**

for grating raw potatoes.

- Prepare the grating disc in the same way as the continuous-feed shredder. Ensure that the blades are inserted face up.
- Place potatoes in the feed tube.
- Set the rotary switch to 3.
- Force down the potatoes with the pusher.

**Julienne disc (c)**

for cutting vegetables, potatoes, carrots, celery or hard fruit into long, narrow strips.

- Prepare the Julienne disc in the same way as the continuous-feed shredder. Ensure that the blades are inserted face up.

**Warning!**

*Add more ingredients only when the drive is at a standstill.*

- Place ingredients which are to be processed in the feed tube.
- Set the rotary switch to 4.
- Force down the ingredients with the pusher.

Subject to alterations.

Respectez la notice d'utilisation du robot ménager.

## Vue d'ensemble

**Veillez déplier les pages illustrées.**

**Couvercle avec ouverture pour ajout**

**Figure 1**

Mettez-le en place puis tournez dans le sens des aiguilles d'une montre.

**Pivot d'entraînement situé sous le couvercle**

**Figure 2**

**Disques à réduire**

**Figure 3**

- a Disque à émincer réversible, épais/mince
- b Disque à râper réversible, grossier/fin
- c Disque à râper/concasser, mi-fin

**Position de marche**

**Figure 4**

**Accessoires en option (disques)**

**Figure 5**

- a Disque à pommes frites
- b Disque à râper/concasser, grossier
- c Disque à julienne

## Consignes de sécurité

N'utilisez l'accessoire râpeur/éminceur qu'entièrement assemblé. Ne montez jamais l'accessoire râpeur/éminceur sur l'appareil de base. Mettez en place/enlevez l'accessoire râpeur/éminceur uniquement lorsque l'entraînement est à l'arrêt.

Faites fonctionner l'accessoire râpeur/éminceur uniquement dans la position de marche représenté.

N'introduisez pas les doigts dans l'ouverture d'ajout ou l'orifice de sortie des ingrédients ; pour rajouter des ingrédients, utilisez le pilon poussoir. Risque de blessure avec les disques à réduire tranchants.

## Pièce de rupture programmée

**Figure 6**

La pièce de rupture intégrée protège le moteur de l'appareil. En cas de surcharge, le taquet entraîneur casse sur l'arbre d'entraînement. Néanmoins, son remplacement est facile. Vous pourrez vous procurer des taquets neufs auprès du service après-vente.

## Utilisation

### ⚠ **Risque de blessure !**

*Ne touchez pas les lames et arêtes tranchantes des disques à réduire. Ne saisissez les disques à réduire que par leur bord.*

**Disque à émincer réversible, épais/mince**

Pour émincer les fruits et les légumes.

A utiliser avec la position 3.

Indication portée sur le disque à émincer réversible :

- «1» sur le côté de coupe épais,
- «3» sur le côté de coupe mince.

### **Attention :**

*Ce disque réversible ne convient pas pour émincer le fromage dur, le pain, les petits pains et le chocolat. Si vous voulez émincer des pommes de terre fermes et cuites, attendez qu'elles refroidissent.*

**Disque à râper réversible, grossier/fin**

Pour râper les légumes, les fruits, et le fromage, excepté le fromage dur (par ex. le parmesan). A utiliser avec les positions 3 ou 4.

Indication portée sur le disque à râper réversible :

- «2» sur le côté de râpe grossier
- «4» sur le côté de râpe fin

### **Attention :**

*Le disque à râper réversible ne convient pas pour râper les noix. Pour râper le fromage mou, utilisez le côté grossier (avec la position 4).*

**Disque à râper/concasser mi-fin**

Pour râper/concasser les pommes de terre crues, le fromage dur (par ex. le parmesan) et les noix.

A utiliser avec la position 4.

### **Attention :**

*Le disque à râper/concasser ne convient pas pour râper le fromage mou et le fromage en tranche.*

- Enfoncez l'arbre d'entraînement dans l'accessoire râpeur/éminceur, la zone de rupture programmée regardant vers le bas.
- Insérez le disque à émincer ou à râper désiré. **Si vous utilisez un disque réversible, veillez à ce que le côté choisi se trouve sur le dessus.**
- Mettez le couvercle en place (respectez le repère), puis tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.
- Appuyez sur la touche de déverrouillage et amenez le bras pivotant en position de marche.
- Retirez le couvercle de protection de l'entraînement : faites-le tourner jusque sur la position de déverrouillage.

- Enfoncez l'accessoire râpeur/éminceur sur l'entraînement puis tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.
- Posez un bol ou une assiette sous l'orifice de sortie de l'accessoire râpeur/éminceur.
- Réglez l'interrupteur rotatif sur la position recommandée.
- Versez les ingrédients à émincer ou râper dans l'ouverture d'ajout puis poussez à l'aide du pilon poussoir.

**Attention :**

*Évitez que les aliments émincés ne s'accumulent trop dans l'orifice de sortie.*

**Un conseil :** vous obtiendrez une coupe régulière si vous introduisez les aliments minces en bloc.

**Remarque :** si les aliments à couper restent bloqués dans l'accessoire râpeur/éminceur, éteignez le robot ménager, débranchez-le de la prise de courant, attendez jusque'à l'arrêt complet de l'entraînement, enlevez le couvercle de l'accessoire râpeur/éminceur et videz l'ouverture d'ajout des ingrédients.

**Après le travail**

- Éteignez l'appareil par l'interrupteur rotatif.
- Tournez l'accessoire râpeur/éminceur en sens inverse des aiguilles d'une montre, puis retirez-le.
- Tournez le couvercle en sens inverse des aiguilles d'une montre, puis retirez-le.
- Enlevez le disque accompagné du pivot d'entraînement.
- Nettoyez les pièces.

**Nettoyage et entretien**

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

**Un conseil :** pour enlever le dépôt rouge laissé par les carottes par exemple, versez un peu d'huile alimentaire sur un chiffon puis frottez l'accessoire râpeur/éminceur (mais pas les disques à réduire). Rincez ensuite l'accessoire râpeur/éminceur.

**Accessoires en option** **Figure 5**

(disponibles chez votre revendeur spécialisé)

**Disque à pommes frites (a)**

Pour émincer les pommes de terre crues.

- Suivez la procédure destinée à l'accessoire râpeur/éminceur. Ce faisant, veillez à monter les lames face vers le haut.

**Attention :**

*Attendez l'arrêt du pivot d'entraînement avant d'ajouter des pommes de terre.*

- Introduisez les pommes de terre dans l'ouverture pour ajout.
- Réglez l'interrupteur rotatif sur la position 3.
- Ajoutez des pommes de terre à l'aide du pilon poussoir.

**Disque à râper/concasser, grossier (b)**

Pour râper les pommes de terre crues.

- Suivez la procédure destinée à l'accessoire râpeur/éminceur. Ce faisant, veillez à monter les lames face vers le haut.
- Introduisez les pommes de terre par l'ouverture pour ajout.
- Réglez l'interrupteur rotatif sur la position 3.
- Ajoutez des pommes de terre à l'aide du pilon poussoir.

**Disque à julienne (c)**

Pour couper en lamelles longues et fines les légumes, pommes de terre, carottes, le céleri ou les fruits fermes.

- Suivez la procédure destinée à l'accessoire râpeur/éminceur. Ce faisant, veillez à monter les lames face vers le haut.

**Attention :**

*Attendez l'arrêt du pivot d'entraînement avant d'ajouter les aliments à couper.*

- Introduisez les aliments à couper dans l'ouverture pour ajout.
- Réglez l'interrupteur rotatif sur la position 4.
- Ajoutez les aliments à couper à l'aide du pilon poussoir.

Sous réserve de modifications.

Osservare le istruzioni per l'uso del robot da cucina.

## Guida rapida

Si prega di aprire le pagine con le figure.

**Coperchio con pozzetto di carico ingredienti**

**Figura 1**

Applicare e ruotare in senso orario

**Trascinatore sotto il coperchio**

**Figura 2**

**Dischi sminuzzatori**

**Figura 3**

**a** disco doppia funzione per affettare – spesso/sottile

**b** disco doppia funzione per grattugiare – grosso/fine

**c** disco grattugia – medio-fine

**Posizione di funzionamento**

**Figura 4**

**Dischi accessori speciali**

**Figura 5**

**a** disco per patatine fritte

**b** disco grattugia, grosso

**c** disco Julienne

## Istruzioni di sicurezza

Usare lo sminuzzatore continuo allo stato completamente assemblato. Non assemblare mai lo sminuzzatore continuo quando è montato sull'apparecchio base.

Montare/smontare lo sminuzzatore continuo solo quando l'ingranaggio è fermo.

Usare lo sminuzzatore continuo solo nella posizione di funzionamento indicata.

Non introdurre mai le dita nel pozzetto di carico o nell'apertura di uscita, per alimentare lo sminuzzatore usare il pestello. Pericolo di ferite a causa di dischi sminuzzatori taglienti.

## Punto di rottura prestabilita **Figura 6**

Il punto di rottura prestabilita protegge il motore. In caso di sovraccarico, il trascinatore sull'albero motore si rompe. Esso può essere tuttavia facilmente sostituito. Chiedere i ricambi al servizio assistenza clienti.

## Usò

### ⚠ **Pericolo di ferite!**

Non toccare con le mani le lame taglienti e gli spigoli vivi dei dischi sminuzzatori. Afferrare i dischi sminuzzatori solo sul margine.

## Disco doppia funzione per affettare – spesso/sottile

Per affettare frutta e ortaggi.

Lavorare alla velocità 3.

Indicazione sul disco doppia funzione per affettare:

«1» per il lato di taglio spesso

«3» per il lato di taglio sottile

### **Attenzione!**

*Il disco doppia funzione per affettare non è idoneo per tagliare formaggi duri, pane, panini e cioccolato. Tagliare solo a freddo le patate resistenti alla bollitura, già cotte.*

## Disco doppia funzione per grattugiare – grosso/fine

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

Lavorare alla velocità 3 o 4.

Indicazione sul disco doppia funzione per grattugiare:

«2» per il lato grattugia grosso

«4» per il lato grattugia fine

### **Attenzione!**

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

## Disco grattugia, medio-fine

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

Lavorare alla velocità 4.

### **Attenzione!**

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

- Inserire l'asse di azionamento nello sminuzzatore continuo, con punto di rottura prestabilita verso il basso.
- Inserire il disco per affettare o il disco per grattugiare desiderato. **Per i dischi doppia funzione fare attenzione che il lato desiderato sia rivolto verso l'alto.**
- Applicare il coperchio (attenzione al riferimento) e ruotarlo in senso orario fino all'arresto.
- Premere il pulsante di sblocco e portare il braccio oscillante nella posizione di funzionamento.
- Togliere il coperchio di sicurezza ingranaggio: ruotare il coperchio di sicurezza ingranaggio finché non si sblocca.
- Inserire lo sminuzzatore continuo sull'ingranaggio e ruotarlo in senso orario fino all'arresto.
- Mettere una ciotola o un piatto sotto l'apertura di uscita dello sminuzzatore continuo.
- Mettere la manopola sulla velocità consigliata.
- Introdurre nel pozzetto di carico gli alimenti da lavorare e spingerli con il pestello.

**Attenzione!**

*Evitare un ristagno dell'alimento sminuzzato nell'apertura di uscita.*

**Consiglio:** Per ottenere un alimento tagliato uniformemente, lavorare a mazzetti gli alimenti sottili.

**Avvertenza:** se alimenti lavorati dovessero bloccarsi nello sminuzzatore continuo, spegnere il robot da cucina. Estrarre la spina di alimentazione, attendere che l'ingranaggio sia fermo, togliere il coperchio dello sminuzzatore continuo e vuotare il pozzetto di carico.

**Dopo il lavoro**

- Spegnere l'apparecchio con la manopola.
- Ruotare lo sminuzzatore continuo in senso antiorario e smontarlo.
- Ruotare il coperchio in senso antiorario e toglierlo.
- Estrarre il disco con il trascinatore.
- Pulire le parti.

**Pulizia e cura**

*Tutte le parti dello sminuzzatore continuo sono lavabili in lavastoviglie.*

**Consiglio:** per eliminare la patina rossa dopo la lavorazione, per es., di carote, mettere qualche goccia di olio per alimenti su uno straccio e strofinare con questo lo sminuzzatore continuo (non i dischi sminuzzatori). Lavare poi lo sminuzzatore continuo.

**Accessori****Figura 5**

(in vendita nel commercio specializzato)

**Disco per patatine fritte (a)**

Per tagliare patate crude.

- Preparare come descritto per lo sminuzzatore continuo. Fare attenzione che le lame inserite siano rivolte verso l'alto.

**Attenzione!**

*Aggiungere le patate solo quando l'ingranaggio è fermo.*

- Introdurre le patate nell'apertura di aggiunta ingredienti.
- Mettere la manopola sulla velocità 3.
- Spingere le patate con il pestello.

**Disco grattugia, grosso (b)**

per grattugiare patate crude.

- Preparare come descritto per lo sminuzzatore continuo. Fare attenzione che le lame inserite siano rivolte verso l'alto.
- Introdurre le patate nell'apertura di aggiunta ingredienti.
- Mettere la manopola sulla velocità 3.
- Spingere le patate con il pestello.

**Disco Julienne (c)**

Per sminuzzare ortaggi, patate, carote, sedano o frutta dura in strisce lunghe e sottili.

- Preparare come descritto per lo sminuzzatore continuo. Fare attenzione che le lame inserite siano rivolte verso l'alto.

**Attenzione!**

*Aggiungere gli alimenti da lavorare solo quando l'ingranaggio è fermo.*

- Introdurre gli alimenti da lavorare nell'apertura di aggiunta ingredienti.
- Mettere la manopola sulla velocità 4.
- Spingere gli alimenti da lavorare con il pestello.

Con riserva di modifiche.

De gebruiksaanwijzing van de keukenmachine in acht nemen.

## In één oogopslag

**De pagina met afbeeldingen uitklappen a.u.b. deksel met vulschacht** **Afb. 1**

plaatsen en met de klok mee draaien

**meenemer onder het deksel** **Afb. 2**

**fijnmaakschijven** **Afb. 3**

**a** snijschijf – dik/dun

**b** raspschijf – grof/fijn

**c** maalschijf

**bedrijfsstand** **Afb. 4**

**extra toebehoren – schijven** **Afb. 5**

**a** patates-fritesschijf

**b** maalschijf, grof

**c** julienneschijf

## Veiligheidsvoorschriften

Doorloopsnijder uitsluitend in compleet samengebouwde toestand gebruiken. De doorloopsnijder nooit op het basisapparaat in elkaar zetten.

Doorloopsnijder uitsluitend aanbrengen/verwijderen wanneer de aandrijving stilstaat. Doorloopsnijder uitsluiten gebruiken in de vermelde bedrijfsstand.

Niet in de vulschacht of in de uitvoeropening grijpen; bij het aandrukken de stopper gebruiken. Verwondingsgevaar door scherpe fijnmaakschijven.

**Breepunt** **Afb. 6**

Het ingebouwde breepunt beschermt de aandrijving.

Bij overbelasting breekt de meenemer op de aandrijfjas. Deze kan echter eenvoudig worden vervangen. Nieuwe meenemers zijn verkrijgbaar bij de klantenservice.

## Bedienen

### ⚠ **Verwondingsgevaar!**

*Niet in de scherpe messen en kanten van de fijnmaakschijven grijpen. Fijnmaakschijven uitsluitend bij de rand vastpakken!*

## Snijschijf – dik/dun

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

Aanduiding op de snijschijf:

„1” = dikke snijzijde

„3” = dunne snijzijde

### **Attentie!**

*De snijschijf is niet geschikt voor het snijden van harde kaas, brood, broodjes en chocolade.*

*Gekookte, niet-kruimige aardappels uitsluitend koud snijden.*

## Raspschijf – grof/fijn

voor het raspen van fruit, groente en kaas, behalve harde kaas (bijv. parmezaanse kaas) Verwerking op stand 3 of 4.

Aanduiding op de raspschijf:

„2” = grove raspzijde

„4” = fijne raspzijde

### **Attentie!**

*De raspschijf is niet geschikt voor het raspen van noten. Zachte kaas uitsluitend met de grove zijde raspen (op stand 4).*

## Maalschijf – middelfijn

voor het malen van ongekookte aardappels, harde kaas (bijv. parmezaanse kaas) en noten Verwerking op stand 4.

### **Attentie!**

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

- Aandrijfjas met het breekpunt naar onderen in de doorloopsnijder steken.
- Gewenste snij- of raspschijf aanbrengen.
- **Bij de draaischijven erop letten dat de gewenste zijde naar boven wijst.**
- Deksel plaatsen (op de markering letten) en met de klok mee tot aan de aanslag draaien.
- Ontgrendelknop indrukken en de draaiarm op de bedrijfsstand zetten.
- Aandrijvings-beschermingsdeksel verwijderen: aandrijvings-beschermingsdeksel draaien tot de vergrendeling is ontgrendeld.
- Doorloopsnijder op de aandrijving steken en met de klok mee tot aan de aanslag draaien.
- Kom of bord onder de uitvoeropening van de doorloopsnijder zetten.
- Draaischakelaar op de gewenste stand zetten.
- Het te verwerken levensmiddel in de vulschacht doen en aandrukken met de stopper.

**Attentie!**

*Opstoppingen bij de uitvoeropening voorkomen.*

**Tip:** Voor gelijkmatige snijresultaten, dun snijgoed in bundels verwerken.

**N.B.:** Als er levensmiddelen klem blijven zitten in de doorloopsnijder, de keukenmachine uitschakelen, de stekker uit het stopcontact trekken, wachten tot de aandrijving stilstaat, het deksel van de doorloopsnijder nemen en de vulschacht leegmaken.

**Na gebruik**

- Apparaat uitschakelen met de draaischakelaar.
- Doorloopsnijder tegen de klok in draaien en verwijderen.
- Deksel tegen de klok in draaien en verwijderen.
- Schijf samen met de meenemer verwijderen.
- Onderdelen reinigen.

**Reinigen en onderhoud**

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

**Tip:** Om na het verwerken van bijv. wortels de rode aanslag te verwijderen, doet u een beetje slaolie op een doek en veegt u hiermee de doorloopsnijder (niet de fijnmaakschijven) af. Daarna de doorloopsnijder afspoelen.

**Extra toebehoren**

(verkrijgbaar in de speciaalzaak)

**Patates-fritesschijf (a)**

voor het snijden van ongekookte aardappels.

- Voorbereiden zoals beschreven bij de doorloopsnijder. Erop letten dat de messen naar boven wijzen na het aanbrengen.

**Attentie!**

*Aardappels uitsluitend toevoegen wanneer de aandrijving stilstaat.*

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

**Maalschijf, grof (b)**

voor het malen van ongekookte aardappels.

- Voorbereiden zoals beschreven bij de doorloopsnijder. Erop letten dat de messen naar boven wijzen na het aanbrengen.
- Aardappels in de vulopening doen.
- Draaischakelaar op 3 zetten.
- Aardappels aandrukken met de stopper.

**Julienneschijf (c)**

voor het snijden van groente, aardappels, wortels, selderie of hard fruit in lange smalle stroken.

- Voorbereiden zoals beschreven bij de doorloopsnijder. Erop letten dat de messen naar boven wijzen na het aanbrengen.

**Attentie!**

*Uitsluitend levensmiddelen toevoegen wanneer de aandrijving stilstaat.*

- Levensmiddelen in de vulopening doen.
- Draaischakelaar op 4 zetten.
- Levensmiddelen aandrukken met de stopper.

**Afb. 5**

Wijzigingen voorbehouden.

Læs og overhold køkkenmaskinens brugsanvisning.

## Overblik

Fold siden med illustrationerne ud.

Låg med påfyldningsåbning

Sæt låget på og drej det mod højre

Medbringer under låget

Snitteskiver

a vende-snitteskive – tyk/tynd

b vende-råkostskive – grov/fin

c riveskive – mellemfin

Driftsposition

Tilbehørsskiver

a pommel-fritesjern

b riveskive, grov

c Julienne-skive

## Sikkerhedsanvisninger

Hurtigsnitteren må kun benyttes, når den er samlet rigtigt. Forsøg aldrig at samle hurtigsnitteren på køkkenmaskinen.

Hurtigsnitteren må kun sættes på og tages af, når drevet står stille.

Hurtigsnitteren må kun drives i de angivne driftsposition.

Stik ikke fingrene ned i påfyldningsåbningen eller ind i udgangsåbningen. Brug altid stopperen til at skubbe ned med. Fare for kvæstelser som følge af skarpe knive.

## Fast brudsted

Det faste brudsted beskytter drevet. Medbringeren på drivakslen brækker, hvis den overbelastes. Den er nem at udskifte. Nye medbringere kan fås hos kundeservice.

## Betjening

### ⚠ Kvæstelsesfare!

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

## Vende-snitteskive – tyk/tynd

Snitter frugt og grønt.

Indstilling: trin 3.

Betegnelse på vende-snitteskiven:

„1” = tyk snitteside

„3” = tynd snitteside

### OBS!

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

Fig. 1

## Vende-råkostskive – grov/fin

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

Indstilling: trin 3 eller 4.

Fig. 3

Betegnelse på vende-råkostskiven:

„2” = grov råkostskive

„4” = fin råkostskive

### OBS!

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

Fig. 4

Fig. 5

## Riveskive – mellemfin

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

Indstilling: trin 4.

### OBS!

Riveskiven er ikke egnet til at rive blød og hård ost.

- Stik drivakslen med brudstedet nedad ind i hurtigsnitteren.
- Isæt den ønskede rive- eller råkostskive. **Hvis der benyttes en vendeskive, skal man være opmærksom på, at den rigtige side vender opad.**
- Sæt låget på (hold øje med markeringen) og drej det mod højre indtil stop.
- Tryk på sikkerhedsknappen og bring svingarmen i driftsposition.
- Tag beskyttelseskappen af: drej på beskyttelseskappen, indtil låsen er åben.
- Sæt hurtigsnitteren på drevet og drej den mod højre indtil stop.
- Stil en skål eller en tallerken ind under åbningen på hurtigsnitteren.
- Stil grebet på det ønskede trin.
- Anbring madvarerne på skålen og brug stopperen til at stoppe med.

### OBS!

Undgå tilstopning i udgangsåbningen.

**Tip:** Snit tynde madvarer i bundter, det giver et mere ensartet snit.

**Bemærk:** Hvis madvarerne sætter sig i klemme i hurtigsnitteren: Sluk for køkkenmaskinen, træk stikket ud og vent til drevet står helt stille. Tag herefter låget af hurtigsnitteren og tøm påfyldningsåbningen.

## Efter arbejdet

- Sluk for maskinen med grebet.
- Drej hurtigsnitteren mod venstre og tag den af.
- Drej låget mod venstre og tag det af.
- Tag skive og medbringer af.
- Rengør delene.

## Rengøring og pleje

Alle dele på hurtigsnitteren kan tåle opvaskemaskine.

**Tip:** Ved rivning af gulerødder opstår der en rød belægning, som fjernes med et par dråber spiseolie. Olien smøres på hurtigsnitteren (ikke på snitteskiverne). Herefter rengøres hurtigsnitteren.

## Ekstratilbehør

Fig. 5

(kan købes hos forhandleren)

### Pommes-fritesjern (a)

Snitter rå kartofler.

- Forberedelse: Se beskrivelse under hurtigsnitte. Knivene skal vende opad, når de er sat i maskinen.

### **OBS!**

*Drevet skal altid stå helt stille, før der fyldes flere kartofler på.*

- Kom kartoflerne ned i påfyldningsåbningen.
- Stil grebet på 3.
- Brug stopperen til at stoppe med.

### Riveskive, grov (b)

River rå kartofler.

- Forberedelse: Se beskrivelse under hurtigsnitte. Knivene skal vende opad, når de er sat i maskinen.
- Kom kartoflerne ned i påfyldningsåbningen.
- Stil grebet på 3.
- Brug stopperen til at stoppe med.

### Julienne-skive (c)

Skærer grøntsager, kartofler, gulerødder, selleri eller fast frugt i lange, smalle strimler.

- Forberedelse: Se beskrivelse under hurtigsnitte. Knivene skal vende opad, når de er sat i maskinen.

### **OBS!**

*Drevet skal altid stå helt stille, før der fyldes flere madvarer på.*

- Kom de ønskede madvarer ned i påfyldningsåbningen.
- Stil grebet på 4.
- Brug stopperen til at stoppe med.

Ret til ændringer forbeholdes.

Se betjeningsanvisningen for kjøkkenmaskinen.

## Et overblik

### Brett ut siden med bilder

**Lokk med åpning for påfylling** **Bilde 1**  
settes på og dreies i klokkenes retning.

**Medbringer under lokket** **Bilde 2**

**Kutteskiver** **Bilde 3**

**a** Vendbar skjæreskive, tykk/tynn

**b** Vendbar riveskive, grov, fin

**c** Raspeskive, middels fin

**Driftsposisjon** **Bilde 4**

**Skiver for ekstra tilbehør** **Bilde 5**

**a** Pommes-frites-skive

**b** Raspeskive, grov

**c** Pommes Julienne-skive

## Sikkerhetshenvisninger

Stort snitte- og skjæresett må kun brukes når den er komplett montert. Stort snitte- og skjæresett må aldri monteres sammen på basismaskinen. Stort snitte- og skjæresett må kun settes på/tas av når motoren står stille.

Stort snitte- og skjæresett må kun brukes i en av de oppførte driftsposisjonene.

Ikke grip inn i påfyllingsåbningen eller i utløpsåbningen, for skyving av ingrediensene må du bruke en støter. Fare på grunn av de skarpe kutteskivene.

## Avbryterpunkt

Bilde 6

Det innebyggete brytepunktet beskytter drivmotoren mot overbelastning.

Ved overbelastning bryter medtakeren ved drivakslingen. Denne kan imidlertid lett utskiftes. Nye medtakere fåes hos kundeservice.

## Betjening

### **⚠ Fare for skade!**

*Ikke ta på skarpe kniver og på kantene av kutteskiven. Kutteskiven må kun tas i ved randen.*

### Vendbar skjæreskive, tykk/tynn

For skjæring av frukt og grønnsaker. Bearbeiding på trinn 3.

Betegnelser på skjæreskiven:

"1" for den tykke skjæresiden

"3" for den tynne skjæresiden

**OBS!**

Den vendbare skjæreskiven er ikke egnet for å skjære opp hard ost, brød, rundstykker og sjokolade. Kokte, faste poteter må kun skjæres opp når de er kalde.

**Vendbar riveskive, grov, fin**

for rasping av grønnsaker, frukt og ost, unntatt hard ost (f. eks. parmesan)  
Bearbeiding på trinn 3 eller 4.

Betegnelser på riveskiven:

"2" for den grove rivesiden

"4" for den fine rivesiden

**OBS!**

Rive-vendeskiven er ikke egnet for å raspe nøtter. Myk ost må kun rives med den grove siden. (på trinn 4).

**Raspekive, middels fin**

For rasping av rå poteter, hard ost (f. eks. parmesan) og nøtter  
Bearbeiding på trinn 4.

**OBS!**

Raspekiven er ikke egnet for å raspe myk ost eller ost som kan skjæres opp.

- Sett på drivakslingen med avbryterpunktet nedover i gjennomløpskutteren.
- Legg inn den ønskede skjære- eller riveskiven.

**Ved vendeskiver må det passes på at den ønskede siden peker oppover.**

- Sett lokket på (ta hensyn til markeringen) og drei i klokkenes retning til anslag.
- Trykk utløsningstasten og sett svingarmen i driftsposisjon.
- Ta av lokket på drivkassen: Drei lokket inntil låsen åpnes.
- Sett gjennomløpskutteren oppå drivkassen og drei den i klokkenes retning til anslag.
- Sett en bolle eller en tallerken under utløpsåpningen på gjennomløpskutteren.
- Sett dreiebryteren på anbefalt trinn.
- Fyll på de ingrediensene som skal bearbeides og skyv etter med støteren.

**Obs!**

Det må unngås at det oppstår opphoping av maten som skal bearbeides i utløpsåpningen.

**Tips:** For at maskinen skal kunne arbeide jevnt, anbefales det å bearbeide tynne ingredienser i bunter.

**Henvvisning:** Dersom matvarer som skal bearbeides klemmes fast i kutteren, må kjøkkenmaskinen slås av, støpselet trekkes ut, og du må vente til motoren står stille. Ta av lokket på gjennomløpskutteren og tøm påfyllingsrøret.

**Etter arbeidet**

- Slå maskinen av med dreiebryteren
- Drei snitte- og skjæresettet mot klokkenes retning og ta den av.
- Drei lokket mot klokkenes retning og ta det av.
- Ta av skiven sammen med medbringeren.
- Rengjør delene.

**Rengjøring og pleie**

Alle delene på snitte- og skjæresettet kan vaskes i oppvaskmaskinen.

**Tips:** For å fjerne det røde belegget f. eks. etter at du har arbeidet med gulrot, heller du litt matolje på en klut og tørker av snitte- og skjæresettet (ikke kutteskivene) med denne. Deretter må den vaskes.

**Ekstra tilbehør****Bilde 5**

(Fåes i faghandelen)

**Pommes-frites-skive (a)**

For å skjære rå poteter.

- Forberedelsene foretas slik som beskrevet for snitte- og skjæresettet. Pass på at knivene etter innsettingen peker oppover.

**Obs!**

Poteter må kun fylles på når motoren står stille.

- Fyll på potetene i påfyllingsåpningen.
- Sett dreiebryteren på 3.
- Skyv etter poteter med støteren.

**Raspekive, grov (b)**

For rasping av rå poteter

- Forberedelsene foretas slik som beskrevet for snitte- og skjæresettet. Pass på at knivene etter innsettingen peker oppover.
- Fyll på potetene i påfyllingsåpningen.
- Sett dreiebryteren på 3.
- Skyv etter poteter med støteren.

**Pommes-Julienne-skive (c)**

For skjæring av grønnsaker, poteter, gulrot, selleri eller fast frukt i lange, smale striper.

- Forberedelsene foretas slik som beskrevet for snitte- og skjæresettet. Pass på at knivene etter innsettingen peker oppover.

**OBS!**

Det må kun fylles på ingredienser når drevet står stille.

- Fyll på ingrediensene i påfyllingsåpningen.
- Sett dreiebryteren på 4.
- Skyv etter ingredienser med støteren.

Endringer forbeholdes.

Se även bruksanvisningen till köksmaskinen.

## Beskrivning av grönsaksskäraren

Vik ut uppslaget med bilder.

**Lock med mataröppning** Bild 1

Sätt på locket och vrid medurs tills det fastnar

**Medbringare under locket** Bild 2

**Riv- och skärskivor (ingår)** Bild 3

a vändbar skärskiva – tunt/tjockt

b vändbar riv- och strimmelskiva – fin/grov

c medelfin rivskiva/potatisrivskiva

**Arbetslägen** Bild 4

**Skivor som är extra tillbehör (köps separat)** Bild 5

a pomes frites-skiva

b rivjärnsskiva

c Janssons Frestelse-/wok-skiva

## Säkerhetsanvisningar

Grönsaksskäraren ska vara helt ihopmonterad innan den placeras på drivuttaget.

Köksmaskinen ska vara avstängd när grönsaksskäraren placeras på resp. lossas från drivuttaget.

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

Stoppa aldrig ned fingrarna i mataröppningen eller i nederdelens öppning. Använd alltid påmataren. Var försiktig eftersom skivorna är vassa.

**Överbelastningsskydd** Bild 6

För att skydda vispens motor från skador finns en inbyggd säkerhet vid överbelastning. Medbringaren på drivaxeln bryts då av. Medbringaren är lätt att byta. Nya medbringare finns att köpa hos service.

## Så gör man

### ⚠ Var försiktig!

Var försiktig så att du inte skadar dig på de vassa riv- och skärskivorna! Ta aldrig skivorna i skärytorna utan enbart längst ut i kanterna.

### Vändbar skärskiva – tunt/tjockt

Lämplig för att skära frukt, grönsaker och rotfrukter, t.ex. gurka, morötter, potatis, purjolök m.m.

Använd hastighet 3.

Skivan är märkt på följande sätt:

"1" = tjocka skivor

"3" = tunna skivor

### Obs!

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

### Vändbar riv- och strimmelskiva – grov/fin

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

Använd hastighet 3 eller 4.

Skivan är märkt på följande sätt:

"2" = river/strimlar grovt

"4" = river/strimlar fint

### Obs!

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

### Medelfin rivskiva/potatisrivskiva

Lämplig för att riva råa potatisar, hård ost (t.ex. parmesan) och nötter.

Använd hastighet 4.

### Obs!

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

- Sätt drivaxeln med överbelastningsskyddet nedåt i grönsaksskäraren.
- Sätt i önskad skiva. **Kontrollera att du har önskad sida uppåt när du använder de vändbara skivorna.**
- Sätt på locket (observera markeringen) och vrid medurs till stoppet.
- Tryck ner låsknappen och ställ drivarmen i arbetsläge.
- Ta bort skyddslocket över drivuttaget genom att vrida locket tills det lossnar.
- Sätt grönsaksskäraren på drivuttaget och vrid medurs tills den fastnar.
- Placera en skål, gratängform eller en tallrik under den nedre öppningen.
- Lägg det som ska skivas, strimlas resp. rivas i matarröret.
- Vrid strömvredet till rekommenderad hastighet. Tryck lätt med påmataren.

### Obs!

Lägg inte i för mycket samtidigt i matarröret så att det blir stopp där.

**Tips:** Skivor av t.ex. morötter blir jämntunna om du fyller matarröret med morötter.

**Viktigt!** Om en grönsak fastnar: Stäng av köksmaskinen, dra ut stickkontakten ur vägguttaget och vänta tills maskinen står helt stilla. Ta sedan av locket från grönsaksskäraren, töm matarröret och ta bort det som fastnat.

## När arbetet är färdigt

- Stäng av köksmaskinen med strömvredet.
- Vrid grönsaksskäraren moturs och ta bort den.
- Vrid locket moturs och ta bort det.
- Ta ut skiva och medbringare.
- Rengör alla delar.

## Rengöring och skötsel

Samtliga delar till grönsaksskäraren kan rengöras i diskmaskin. Köksmaskinens motorstativ får endast torkas rent med fuktig duk.

**Tips:** Morötter kan ge en röd beläggning. Gnid plastdetaljer med några droppar matolja så går beläggningen bort. Diska rent efteråt.

## Extra tillbehör

Bild 5

(som kan köpas separat)

### Pommes frites-skiva (a)

Lämplig för att skära råa potatisar till stavar.

- Gör på sätt som beskrivits för övriga riv-, skär- och strimmelskivor. Skärytorna ska peka uppåt.

### Obs!

*Fyll bara på potatis när motorn är avstängd.*

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

### Rivjämsskiva (b)

Lämplig för att riva råa potatisar.

- Gör på sätt som beskrivits för övriga riv-, skär- och strimmelskivor. Rivytorna ska peka uppåt.
- Lägg potatis i matarröret.
- Vrid strömvredet till hastighet 3.
- Tryck med påmataren för att föra ner potatisen i matarröret.

### Janssons Frestelse-/wok-skiva (c)

Lämplig för att skära potatis, gurka, rotfrukter och fasta frukter i långa, smala strimlor.

- Gör på sätt som beskrivits för övriga riv-, skär- och strimmelskivor. Skärytorna ska peka uppåt.

### Obs!

*Fyll bara på när motorn är avstängd.*

- Lägg livsmedlet i matarröret.
- Vrid strömvredet till hastighet 4.
- Tryck med påmataren för att föra ner livsmedlet i matarröret.

Rätten till ändringar förbehålles.

Noudata yleiskoneen käyttöohjeita.

## Laitteen osat

### Käännä esiin kuvasivut.

**Kansi, jossa on täyttöaukko** Kuva 1

asetta paikoilleen ja käännä myötäpäivään

**Vääntiö kannen alapuolella** Kuva 2

**Hienonnusterät** Kuva 3

**a** käännettävä viipalointiterä - paksu/ohut

**b** käännettävä raastinterä - karkea/hieno

**c** hienoraastinterä

**Käyttöasento** Kuva 4

**Lisävarusteterät** Kuva 5

**a** ranskanperunaterä

**b** raastinterä, karkea

**c** Julienne-terä

## Turvallisuusohjeita

Kokoa ensin vihannesleikkuri ja kiinnitä se vasta sitten peruskoneeseen. Kiinnitä/irrota vihannesleikkuri vain, kun toiminta on pysähtynyt.

Käytä vihannesleikkuria vain ilmoitetuissa asennoissa.

Älä laita sormia täyttösuppiloon tai poistoaukkoon, työnnä ainekset laitteeseen survimella painaen.

Varo teräviä hienonnusteriä – voit loukata itsesi.

## Murtumiskohta

Kuva 6

Integroitu murtumiskohta suojaa käyttöakselia vaurioitumiselta.

Käyttöakseliin kiinnitetty vääntiö murtuu laitetta ylikuormitettaessa. Murtuneen vääntiön tilalle voi kuitenkin helposti vaihtaa uuden. Uusia vääntiöitä saa huoltopalvelusta.

## Käyttö

### ⚠ Loukkaantumiswaara!

*Varo koskettamasta hienonnusterien teriä. Tartu hienonnusterään vain sen reunasta!*

### Käännettävä viipalointiterä – paksu/ohut

viipalo hedelmät ja vihannekset.

Käyttönopeus 3.

Merkinnät käännettävässä viipalointiterässä:

"1" paksuille viipaleille

"3" ohuille viipaleille

**Huom.!**

*Käännettävä viipalointiterä ei sovellu kovan juuston, leivän, sämpylöiden tai suklaan viipalointiin.*

*Viipaloitimet perunat vain kylminä.*

**Käännettävä raastinterä – karkea/hieno**

raastaa vihannekset, hedelmät ja juuston, paitsi kovan juuston (esim. parmesaani).  
Käyttönopeus 3 tai 4.

Merkinnät käännettävässä raastinterässä:

”2” karkealle raasteelle

”4” hienolle raasteelle

**Huom.!**

*Käännettävä raastinterä ei sovellu pähkinöiden rouhimiseen. Raasta pehmeää juustoa vain karkealta puolelta (nopeudella 4).*

**Hienoraastinterä**

raastaa raa’at perunat, kovan juuston (esim. parmesaani) ja rouhii pähkinät.  
Käyttönopeus 4.

**Huom.!**

*Hienoraastinterä ei sovellu pehmeän juuston tai juustoviipaleiden raastamiseen.*

- Laita käyttöakseli murtumiskohta alaspäin vihannesleikkuriin.
- Kiinnitä haluamasi viipalointi- tai raastinterä paikoilleen. **Kun käytät käännettävää terää, varmista että haluamasi käyttöpuoli on ylöspäin.**
- Aseta kansi paikoilleen (ota huomioon merkki) ja käännä myötäpäivään vasteeseen asti.
- Paina vapautuspainiketta ja käännä varsi käyttöasentoon.
- Irrota käyttöliitännän suojakansi: käännä suojakantta, kunnes lukitus avautuu.
- Työnnä vihannesleikkuri käyttöliitännään ja käännä myötäpäivään vasteeseen asti.
- Aseta kulho tai lautanen vihannesleikkurin poistoaukon alle.
- Käännä valitsin suositeltuun nopeusasentoon.
- Laita viipaloitavat tai raastettavat elintarvikkeet täyttösuppiloon ja työnnä leikkuriin survimella painaen.

**Huom.!**

*Vältä hienonnettujen aineiden kasaantumista poistoaukkoon.*

**Ohje:** Kun hienonnettavat ainekset ovat ohuita, käsittele ne nipuittain, niin lopputuloksesta tulee tasainen.

**Huomautus:** Jos elintarvikkeet juuttuvat kiinni vihannesleikkuriin, kytke yleiskone pois päältä, irrota pistoke pistorasiasta, odota kunnes toiminta on pysähtynyt, poista vihannesleikkurin kansi ja tyhjennä täyttösuppilo.

**Käytön jälkeen**

- Kytke laite pois päältä valitsimesta.
- Käännä vihannesleikkuria vastapäivään ja irrota.
- Käännä kantta vastapäivään ja irrota.
- Poista terä yhdessä vääntiön kanssa.
- Puhdista osat.

**Puhdistus**

Kaikki vihannesleikkurin osat ovat konepesun kestäviä.

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

**Lisävarusteet****Kuva 5**

(saatavissa kodinkoneliikkeistä)

**Ranskanperunaterä (a)**

viipaloit raa’at perunat.

- Tee esivalmistelut kuten vihannesleikkurin kohdalla neuvotaan. Varmista, että terän toimiva puoli on kiinnittämisen jälkeen ylöspäin.

**Huom.!**

*Lisää perunoita leikkuriin vain, kun toiminta on pysähtynyt.*

- Laita perunat täyttöaukkoon.
- Valitse nopeudeksi 3.
- Työnnä perunat sisään vain survimella painaen.

**Raastinterä, karkea (b)**

raastaa raa’at perunat.

- Tee esivalmistelut kuten vihannesleikkurin kohdalla neuvotaan. Varmista, että terän toimiva puoli on kiinnittämisen jälkeen ylöspäin.
- Laita perunat täyttöaukkoon.
- Valitse nopeudeksi 3.
- Työnnä perunat sisään vain survimella painaen.

**Julienne-terä (c)**

suikaloit vihannekset, perunat, porkkanat, sellerin tai kiinteät hedelmät

- Tee esivalmistelut kuten vihannesleikkurin kohdalla neuvotaan. Varmista, että terän toimiva puoli on kiinnittämisen jälkeen ylöspäin.

**Huom.!**

*Lisää suikaloitavat elintarvikkeet leikkuriin vain, kun toiminta on pysähtynyt.*

- Laita suikaloitavat elintarvikkeet täyttöaukkoon.
- Valitse nopeudeksi 4.
- Työnnä elintarvikkeet sisään vain survimella painaen.

Muutokset oikeuksiin pidätetään.

Ténganse presentes las instrucciones de uso de la unidad básica (robot de cocina).

## Vista general del aparato

Despliegue, por favor, la página con las ilustraciones.

- 1 Montar la tapa, con abertura para agregar ingredientes, Figura 1  
y girarla hacia la derecha (sentido de marcha de las agujas de reloj)
- 2 Elemento de arrastre debajo de la tapa Figura 2
- 3 Discos para cortar y rallar Figura 3
  - a Disco reversible para cortar – grueso/delgado
  - b Disco reversible para rallar – grueso/fino
  - c Disco rallador, semifino
- 4 Posición de funcionamiento Figura 4
- 5 Discos opcionales Figura 5
  - a Disco para patatas fritas
  - b Disco rallador, grueso
  - c Disco para rallado de verdura en juliana

## Consejos y advertencias de seguridad

Utilizar el cortador-rallador sólo estando completamente armado. ¡No armar nunca el cortador-rallador estando montado en la unidad básica!

Montar o desmontar el cortador-rallador sólo con el accionamiento (aparato) desconectado.

Hacer funcionar el cortador-rallador sólo en las posiciones de funcionamiento reseñadas.

¡No introducir nunca los dedos en el recipiente ni en la abertura de descarga del cortador-rallador! Trabajar siempre con el empujador. Peligro de lesiones a causa de las cuchillas cortantes.

### Punto de rotura prescrito Figura 6

El punto de rotura prescrito constituye una medida de protección del accionamiento de la picadora.

En caso de producirse una sobrecarga de la misma se rompe el elemento de arrastre de la rosca de transporte. Este se puede sustituir con toda facilidad. Los elementos de arrastre de repuesto se pueden adquirir a través del Servicio Postventa.

## Manejo

### ⚠ ¡Peligro de lesiones!

¡No sujetar nunca los discos cortadores por las cuchillas o zonas cortantes, sino asirlos siempre por el borde!

### Disco reversible para cortar – grueso/delgado

para cortar fruta y verdura  
Elaboración en la posición de trabajo «3».

Identificación del disco reversible para cortar:

«1» caracteriza el lado de corte grueso  
«3» caracteriza el lado de corte delgado

#### ¡Atención!

Este disco reversible no es adecuado para cortar queso duro, pan, panecillos o chocolate. Cortar patatas cocidas sólo estando frías.

### Disco reversible para rallar – grueso/fino

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

Elaboración en la posición de trabajo «3» ó «4».

Identificación del disco reversible para rallar:

«2» caracteriza la cara de rallado grueso  
«4» caracteriza la cara de rallado fino

#### ¡Atención!

Este disco reversible no es adecuado para rallar nueces. Para rallar queso tierno, trabajar sólo con la cara para rallado grueso y en la posición de trabajo «4».

### Disco rallador, semifino

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

Elaboración en la posición de trabajo «4».

#### ¡Atención!

*Este disco no es adecuado para rallar queso tierno.*

- Introducir el eje de accionamiento con el punto de rotura prescrito hacia abajo, en el cuerpo del cortador-rallador.
- Montar el disco de corte o rallado que se desea utilizar. **En los discos reversibles, prestar atención a que la cara que se desea utilizar esté hacia arriba.**
- Colocar la tapa en el cortador, prestando atención a la marca de orientación; girarla hacia la derecha (sentido de marcha de las agujas de reloj), hasta alcanzar el tope.
- Pulsar la tecla de desbloqueo y colocar el brazo giratorio en la posición de funcionamiento.
- Retirar la tapa protectora del accionamiento: girar la tapa hasta que el mecanismo de enclavamiento quede anulado.

- Montar el cortador-rallador en el accionamiento; girarlo hacia la derecha (sentido de marcha de las agujas de reloj), hasta alcanzar el tope.
- Colocar un recipiente o plato debajo de la abertura de descarga del cortador-rallador.
- Colocar el mando giratorio en la posición de trabajo apropiada.
- Introducir el alimento que se desee rallar o picar en la abertura. Empujarlo con ayuda del empujador.

### ¡Atención!

*Evitar obstrucciones por la acumulación del alimento picado o rallado en la boca de descarga!*

**Consejo práctico:** Para lograr el corte regular de alimentos delgados, cortar éstos en manojos.

**Advertencia:** En caso de quedar atascado el alimento cortado o rallado en la máquina, desconectar el aparato (unidad básica) y extraer el cable de conexión de la red eléctrica. Aguardar a que el accionamiento se haya detenido. Retirar la tapa del cortador-rallador y vaciar la abertura de entrada de alimentos.

## Tras concluir el trabajo con el aparato

- Desconectar el aparato a través del mando giratorio.
- Girar el cortador-rallador hacia la izquierda (sentido de marcha contrario al de las agujas de reloj). Retirarlo del aparato.
- Girar la tapa del cortador-rallador hacia la izquierda (sentido de marcha contrario al de las agujas de reloj). Retirarla.
- Extraer el disco del cortador-rallador conjuntamente con el elemento de arrastre.
- Limpiar las piezas.

## Cuidados y limpieza

Todas las piezas se pueden lavar en el lavavajillas.

**Consejo práctico:** Para eliminar las capas de color rojizo que se pueden producir tras elaborar, por ejemplo, zanahorias, verter unas gotas de aceite comestible sobre un paño y frotar (¡no las cuchillas!). Enjuagar a continuación el cortador-rallador.

## Accesorios opcionales Figura 5

(disponibles en el comercio del ramo)

### Disco para patatas fritas (a)

para cortar patatas crudas

- Efectuar los preparativos ya descritos en el cortador-rallador. Al montar el disco en el cortador-rallador, prestar atención a que las cuchillas del mismo estén hacia arriba.

### ¡Atención!

*Agregar las patatas sólo estando el accionamiento parado.*

- Colocar las patatas en la boca de entrada.
- Colocar el mando giratorio en la posición de trabajo «3».
- Empujar las patatas con el empujador.

### Disco rallador, grueso (b)

para rallar patatas crudas

- Efectuar los preparativos ya descritos en el cortador-ralladora. Al montar el disco en el cortador-rallador, prestar atención a que las cuchillas del mismo estén hacia arriba.
- Colocar las patatas en la boca de entrada.
- Colocar el mando giratorio en la posición de trabajo «3».
- Empujar las patatas con el empujador.

### Disco para rallado de verdura en juliana (c)

para cortar verduras, patatas, zanahorias, apio y fruta dura en tiras largas y delgadas.

- Efectuar los preparativos ya descritos en el cortador-rallador. Al montar el disco en el cortador-rallador, prestar atención a que las cuchillas del mismo estén hacia arriba.

### ¡Atención!

*Agregar los alimentos que se desean elaborar sólo estando el accionamiento parado.*

- Colocar los alimentos que se van elaborar en la boca de entrada.
- Colocar el mando giratorio en la posición de trabajo «4».
- Empujar los alimentos con el empujador

Nos reservamos el derecho de introducir modificaciones.

Ter em atenção as instruções de serviço da máquina de cozinha

## Familiarização com o aparelho

Por favor desdobre as páginas com as ilustrações.

Aplicar a tampa com abertura de enchimento e rodá

Figura 1

la no sentido dos ponteiros do relógio

Arrastador por baixo da tampa

Figura 2

Discos de picar

Figura 3

a Disco reversível de corte – grosso/fino

b Disco reversível de ralar – grosso/fino

c Disco de ralar – médio fino

Posição de serviço

Figura 4

Discos como acessórios especiais

Figura 5

a Disco para batatas fritas

b Disco para ralar grosso

c Disco para sopa juliana

## Instruções de segurança

Utilizar o dispositivo de corte só depois de completamente montado. Nunca montar o dispositivo de corte sobre o aparelho base. Montar / desmontar o dispositivo de corte somente quando o accionamento estiver completamente parado.

Utilizar o dispositivo de corte somente na posição de funcionamento apresentada.

Não mexer com as mãos nas aberturas de enchimento ou de saída. Para empurrar os alimentos utilizar sempre um calcador.

Perigo de ferimentos devido aos discos de trituração afiados.

## Elemento teórico de ruptura

Figura 6

O ponto de ruptura teórico protege o aparelho. Em caso de sobrecarga, o arrastador parte junto do veio de accionamento. No entanto, ele pode ser substituído facilmente. Os Serviços Técnicos têm estes arrastadores em stock.

## Utilização

### ⚠ Perigo de ferimentos!

Não agarrar nas lâminas nem nas arestas dos discos de picar/triturar. Segurar nos discos de picar/triturar apenas pelos bordos.

## Disco reversível de corte – grosso/fino

Para cortar frutos e legumes.

Trabalhar na fase 3.

Indicação no disco reversível de corte:

«1» para a face de corte grosso

«3» para a face de corte fino

### Atenção!

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

## Disco reversível de ralar – grosso/fino

Para ralar legumes, frutos, e queijo, excepto queijo rijo (p. ex. Parmesão).

Trabalhar na fase 3 ou 4.

Indicação no disco reversível de ralar:

«2» para a face de ralar grossa

«4» para a face de ralar fina

### Atenção!

*O disco reversível de ralar não é apropriado para ralar nozes. O queijo macio só deve ser ralado com a face de ralar grossa (na fase 4).*

## Disco de raspar semi-fino

Para raspar batatas cruas, queijo rijo

(p. ex. Parmesão) e nozes.

Trabalhar na fase 4.

### Atenção!

*O disco para raspar não é apropriado para raspar queijos moles e queijos de cortar em fatias.*

- Encaixar o veio de accionamento com o elemento teórico de ruptura para baixo no recipiente rotativo de corte
- Montar o disco de cortar ou ralar adequado. **No caso de discos reversíveis ter em atenção que a face adequada à operação tem que estar voltada para cima.**
- Montar a tampa (atenção à marcação) e rodá-la no sentido dos ponteiros do relógio até ao batente.
- Premir a tecla de destravamento e colocar o braço oscilante em posição de funcionamento.
- Retirar a tampa de protecção do accionamento: rodar a tampa de protecção do accionamento até que o bloqueio esteja eliminado.
- Encaixar o dispositivo de corte no accionamento e rodá-lo até prender.
- Colocar uma tigela ou um prato debaixo da abertura de saída do dispositivo de corte.
- Rodar o selector rotativo para a fase desejada.
- Introduzir os alimentos na abertura de enchimento e empurrá-los com o calcador.

**Atenção!**

*Evitar a acumulação dos alimentos cortados na abertura de saída.*

**Conselho:** Para se obter um corte homogéneo, trabalhar os alimentos a cortar enrolados em molhos.

**Nota:** Se os alimentos, durante o corte, bloquearem dentro do dispositivo de corte, desligar a máquina de cozinha, retirar a ficha da tomada e aguardar que o veio de accionamento esteja completamente parado. Retirar a tampa do dispositivo de corte e esvaziar a abertura de enchimento.

**Depois do trabalho**

- Desligar o aparelho através do selector rotativo.
- Rodar o dispositivo de corte em sentido contrário aos ponteiros do relógio e desmontá-lo.
- Rodar a tampa em sentido contrário aos ponteiros do relógio e desmontá-la.
- Retirar o disco conjuntamente com o arrastador.
- Limpar os componentes.

**Limpeza e manutenção**

Todos os componentes do dispositivo de corte podem ser lavados na máquina de loiça.

**Sugestão:** Para eliminar os resíduos vermelhos depois de se terem cortado, p. ex., cenouras, deitar um pouco de óleo alimentar num pano e passar sobre as superfícies do dispositivo de corte afectadas. Depois, lavar o dispositivo de corte.

**Acessórios especiais** **Figura 5**  
(podem ser adquiridos nos Serviços Técnicos)**Disco para batatas fritas (a)**

Para cortar batatas cruas.

- Preparar como descrito para o dispositivo de corte. Ter em atenção que as lâminas depois de aplicadas, têm que estar voltadas para cima.

**Atenção!**

*Adicionar as batatas somente com o accionamento parado.*

- Introduzir as batatas na abertura de enchimento.
- Rodar o selector rotativo para a fase 3.
- Empurrar as batatas com o calcador.

**Disco de raspar, grosso (b)**

para raspar batatas cruas.

- Preparar como descrito para o dispositivo de corte. Ter em atenção que as lâminas, depois de aplicadas, têm que estar voltadas para cima.
- Introduzir as batatas na abertura de enchimento.
- Rodar o selector rotativo para a fase 3.
- Empurrar as batatas com o calcador.

**Disco para sopa juliana (c)**

Para cortar legumes, batatas, cenouras, aipo ou frutos rijos em tiras longas e estreitas.

- Preparar como descrito para o dispositivo de corte. Ter em atenção que as lâminas, depois de aplicadas, têm que estar voltadas para cima.

**Atenção!**

*Os alimentos a trabalhar só devem ser adicionados, depois de o accionamento estar completamente parado.*

- Introduzir os alimentos somente com o accionamento completamente parado.
- Rodar o selector rotativo para a fase 4.
- Empurrar os alimentos com o calcador.

Reservado o direito de proceder a alterações.

Προσέξτε τις οδηγίες χρήσης της κουζίνομηχανής.

## Με μια ματιά

**Παρακαλείσθε ν' ανοίξετε τις σελίδες με τις εικόνες.**

**Καπάκι με άνοιγμα συμπλήρωσης** Εικόνα 1  
τοποθετήστε το και στρέψτε το στη φορά των δεικτών του ρολογιού

**Κόμπλερ κάτω από το καπάκι** Εικόνα 2

**Δίσκοι κόψιματος** Εικόνα 3

- a Δίσκος κοπής, περιστρεφ. και από τις δύο πλευρές – χοντρό/ψιλό κόψιμο
- b Δίσκος τριψίματος, περιστρεφ. και από τις δύο πλευρές – χοντρό/ψιλό τρίψιμο
- c Δίσκος τριψίματος – μέτριο τρίψιμο

**Θέσεις λειτουργίας** Εικόνα 4

**Δίσκοι ως ειδικά εξαρτήματα** Εικόνα 5

- a Δίσκος για τηγανητές πατάτες
- b Δίσκος για χοντρό τρίψιμο
- c Δίσκος Julienne (για ψιλό κόψιμο)

## Υποδείξεις ασφαλείας

Χρησιμοποιείτε τον κόφτη χωρίς μπολ μόνον σε πλήρη συναρμολογημένη κατάσταση. Μην συναρμολογείτε τον κόφτη ποτέ στη βασική συσκευή.

κόφτη ποτέ στη βασική συσκευή. Τοποθετείτε/Αφαιρείτε τον κόφτη μόνον με ακινητοποιημένη την κίνηση. Λειτουργείτε τον κόφτη μόνο στη παραπάνω θέση λειτουργίας.

Μην πιάνετε στο στόμιο πλήρωσης ή στο άνοιγμα εξόδου, για το σπρώξιμο χρησιμοποιείτε τον πιεστή. Κίνδυνος τραυματισμού από τους κοφτερούς δίσκους κοπής και τριψίματος.

## Σημείο θραύσης από υπερφόρτωση

Εικόνα 6

Το ενσωματωμένο σημείο θραύσης προστατεύει την κίνηση.

Σε περίπτωση υπερφόρτωσης σπάζει το κόμπλερ στον άξονα κίνησης.

Το κόμπλερ μπορεί ωστόσο να αντικατασταθεί εύκολα. Καινούργια κόμπλερ διατίθενται από την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

## Χειρισμός

### ⚠ Κίνδυνος τραυματισμού!

Μην πιάνετε τις κοφτερές λάμες και ακμές των δίσκων κοπής. Πιάνετε τους δίσκους κοπής μόνο στην άκρη τους!

## Δίσκος κοπής, περιστρεφ. και από τις δύο πλευρές – χοντρό/ψιλό κόψιμο

για το κόψιμο φρούτων και λαχανικών  
Επεξεργασία στη βαθμίδα 3

Ονομασία στον δίσκο κοπής που περιστρέφεται και από τις δύο πλευρές:

„1“ για την πλευρά για χοντρό κόψιμο  
„3“ για την πλευρά για ψιλό κόψιμο

### Προσοχή!

Ο δίσκος κοπής που περιστρέφεται και από τις δύο πλευρές δεν είναι κατάλληλος για το κόψιμο σκληρού τυριού, ψωμιού, μικρών ψωμιών και σοκολάτας. Οι βραστές, κρουστές πατάτες κόβονται μόνον κρύες.

## Δίσκος τριψίματος, περιστρεφ. και από τις δύο πλευρές – χοντρό/ψιλό τρίψιμο

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

Επεξεργασία στη βαθμίδα 3 ή 4

Ονομασία στον δίσκο τριψίματος που περιστρέφεται και από τις δύο πλευρές:

„2“ για την πλευρά για χοντρό τρίψιμο  
„4“ για την πλευρά για ψιλό τρίψιμο

### Προσοχή!

Ο δίσκος τριψίματος που περιστρέφεται και από τις δύο πλευρές δεν είναι κατάλληλος για το τρίψιμο καρυδιών και φουντουκιών. Το μαλακό τυρί τρίβεται μόνον με τη χοντρή πλευρά (στη βαθμίδα 4).

Δίσκος τριψίματος μέτριο τρίψιμο

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

Επεξεργασία στη βαθμίδα 4

### Προσοχή!

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

- Τοποθετήστε τον άξονα κίνησης με το σημείο θραύσης από υπερφόρτωση προς τα κάτω.
- Τοποθετήστε τον επιθυμητό δίσκο κοπής ή τριψίματος. Σε δίσκους που περιστρέφονται και από τις δύο πλευρές, προσέξτε να δείχνει η επιθυμητή πλευρά προς τα πάνω.

- Τοποθετήστε από πάνω το καπάκι (προσέξτε το σημάδι) και στρέψτε το στη φορά των δεικτών του ρολογιού μέχρι το τέρμα.
- Πατήστε το πλήκτρο απασφάλισης και φέρτε τον στρεφόμενο βραχίονα στη θέση λειτουργίας.
- Αφαιρέστε το καπάκι προστασίας κίνησης: Στρέψτε το καπάκι προστασίας κίνησης, μέχρι να απασφαλιστεί.
- Τοποθετήστε τον κόφτη επάνω στην κίνηση και στρέψτε τον στη φορά των δεικτών του ρολογιού μέχρι το τέρμα.
- Τοποθετήστε κάτω από το άνοιγμα εξόδου του κόφτη γαβάθα ή πιάτο.
- Ρυθμίστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στην συνιστώμενη βαθμίδα.
- Βάλτε τα τρόφιμα που θέλετε να κόψετε ή να τρίψετε μέσα στο στόμιο πλήρωσης και σπρώξτε τα με τον πιεστή.

### **Προσοχή!**

*Αποφεύγετε τη συσσώρευση των τροφίμων στο άνοιγμα εξόδου.*

**Συμβουλή:** Για να κόβονται τα τρόφιμα ομοιόμορφα, δουλεύετε τα λεπτά τρόφιμα σε ματσάκια.

**Υπόδειξη:** Σε περίπτωση που τα τρόφιμα μαγκώσουν μέσα στον κόφτη, θέτετε την κουζίνομηχανή εκτός λειτουργίας, τραβήξετε το φιν από την πρίζα, περιμένετε να ακινητοποιηθεί η κίνηση, αφαιρέστε το καπάκι του κόφτη και αδειάστε το στόμιο πλήρωσης.

## **Μετά την εργασία**

- Θέτετε στον περιστρεφόμενο διακόπτη τη συσκευή εκτός λειτουργίας.
- Στρέψτε τον κόφτη αντίθετα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού και τον αφαιρείτε.
- Στρέψτε το καπάκι αντίθετα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού και το αφαιρείτε.
- Αφαιρείτε τον δίσκο μαζί με τον κόμπλερ.
- Καθαρίζετε τα μέρη.

## **Καθαρισμός και φροντίδα**

Όλα τα μέρη του κόφτη πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.

**Συμβουλή:** Για την απομάκρυνση της κόκκινης επιστρώσης που σχηματίζεται κατά το τρίψιμο π.χ. καρότων βρέξτε ένα πανί με μερικές σταγόνες λαδιού φαγητού και τρίψτε μ' αυτό τον κόφτη (όχι τους δίσκους κοπής). Πλύντε κατόπιν τον κόφτη.

## **Ειδικά εξαρτήματα**

**Εικόνα 5**

(διατίθενται στα ειδικά καταστήματα)

### **Δίσκος για τηγανητές πατάτες (a)**

για το κόψιμο ωμών πατάτας

- Προετοιμασία όπως περιγράφεται στον κόφτη. Κατά την τοποθέτηση προσέξτε να δείχνουν τα μαχαίρια προς τα πάνω.

### **Προσοχή!**

Βάζετε τις πατάτες στο άνοιγμα συμπλήρωσης.

- Βάζετε τις πατάτες στο άνοιγμα συμπλήρωσης.
- Ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο 3.
- Σπρώχνετε τις πατάτες με τον πιεστή.

### **Δίσκος για χοντρό τρίψιμο (b)**

για το τρίψιμο ωμών πατάτας

- Προετοιμασία όπως περιγράφεται στον κόφτη. Κατά την τοποθέτηση προσέξτε να δείχνουν τα μαχαίρια προς τα πάνω.
- Βάζετε τις πατάτες στο άνοιγμα συμπλήρωσης.
- Ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο 3.
- Σπρώχνετε τις πατάτες με τον πιεστή.

### **Δίσκος Julienne για ψιλό κόψιμο (c)**

για το κόψιμο λαχανικών, πατάτας, καρότων, σελινόριζας ή σκληρών φρούτων σε μακρόστενες λωρίδες

- Προετοιμασία όπως περιγράφεται στον κόφτη. Κατά την τοποθέτηση προσέξτε να δείχνουν τα μαχαίρια προς τα πάνω.

### **Προσοχή!**

*Συμπληρώνετε τα τρόφιμα μόνον, όταν έχει ακινητοποιηθεί η κίνηση.*

- Βάζετε τα τρόφιμα στο άνοιγμα συμπλήρωσης.
- Ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο 4.
- Σπρώχνετε τα τρόφιμα με τον πιεστή.

Τηρούμε το δικαίωμα αλλαγών.

Mutfak robotunun kullanma kılavuzuna dikkat ediniz.

## Genel bakış

Lütfen resimlerin bulunduğu sayfaları iyice açınız.

**Malzeme ilave etme ağızlı kapağı kapatınız** **Resim 1**

ve saatin çalışma yönünde çeviriniz

**Kapak altındaki kavrama parçası** **Resim 2**

**Doğrama diskleri** **Resim 3**

**a** Çevrilebilir kesme disk; kalın/ince

**b** Çevrilebilir raspalama disk; kaba/ince

**c** Rendeleme disk; orta ince

**İşletme pozisyonu** **Resim 4**

**Özel aksesuar diskleri** **Resim 5**

**a** Kızartmalık patates kesme disk

**b** Rendeleme disk, kaba

**c** Julienne disk

## Güvenlik bilgileri

Doğrama ünitesini sadece tamamen monte edilmiş durumda kullanınız. Doğrama ünitesini kesinlikle ana cihaza takılmış durumdayken monte etmeyiniz, daha önce tamamen monte edip, sonra ana cihaza takınız.

Doğrama ünitesini sadece tahrik motoru duruyorken takınız / çıkarınız.

Doğrama ünitesini sadece bildirilen işletme pozisyonun birinde çalıştırınız.

Elinizi doldurma ağızına veya malzeme çıkış deliğine sokmayınız; malzeme bastırmak veya ilave etmek için bastırma tıkaçını kullanınız.

Keskin doğrama disklerinden dolayı, yaralanma tehlikesi söz konusudur.

**Zaruri kırılma yeri** **Resim 6**

Zaruri kırılma yeri, tahrik sistemini korur.

Aşırı yüklenme durumunda, tahrik milindeki kavrama parçası kırılır. Fakat bu parça kolayca değiştirilebilir. Yeni kavrama parçalarını yetkili satıcı üzerinden alabilirsiniz.

## Kullanılması

### ⚠ Yaralanma tehlikesi!

*Keskin bıçaklara ve doğrama disklerine dokunmayınız, ellerinizi bu bıçak ve disklerden koruyunuz. Doğrama disklerini sadece kenarından tutunuz.*

### Çevrilebilir kesme disk; kalın/ince

Meyve ve sebze kesmek için kullanılır.

Malzemeler 3 kademesinde işlenir.

Çevrilebilir kesme disk üzerindeki tanım işareti:

"1" kalın kesme tarafı için

"3" ince kesme tarafı için

#### **Dikkat!**

*Çevrilebilir kesme disk sert peynir, ekmek, küçük kahvaltılık ekmeği ve çikolata kesmek için uygun değildir. Pişmiş, dağılmadan kaynayarak pişen patatesler sadece soğukken kesilmelidir.*

### Çevrilebilir raspalama disk; kaba/ince

Sebze, meyve ve peynir (örn- parmesan gibi sert peynirler hariç) raspalamak için kullanılır. Malzemeler 3 veya 4 kademesinde işlenir.

Çevrilebilir raspalama disk üzerindeki tanım işareti:

"2" kaba raspalama tarafı için

"4" ince raspalama tarafı için

#### **Dikkat!**

*Çevrilebilir raspalama disk fındık türlerini raspalamak için uygun değildir. Yumuşak peynir sadece kaba taraf ile (4 kademesinde) raspanmalıdır.*

### Rendeleme disk; orta ince

Çiğ patates, sert peynir (örn. parmesan) ve fındık türlerini rendelemek için kullanılır.

Malzemeler 4 kademesinde işlenir.

#### **Dikkat!**

*Rendeleme disk yumuşak veya kalıp peynir rendelemek için uygun değildir.*

- Tahrik (motor) milini zaruri kırılma yeri alt tarafta olacak şekilde doğrama ünitesine takınız.
- Arzu ettiğiniz kesme veya raspalama diskini takınız. **Çevrilebilir disklerde, kullanılmak istenen tarafın yukarıya doğru olmasına dikkate ediniz.**
- Kapağı kapatınız (işarete dikkat) ve saatin çalışma istikametinde sonuna kadar çeviriniz.
- Kilit düzenini açma düğmesine basınız ve çevirme kolunu işletme pozisyonuna getiriniz.
- Motor koruyucu kapağının çıkarılması: Kilit düzeni açılıncaya kadar, motor koruyucu kapağını çeviriniz.

- Doğrama ünitesini tahrik sistemine (motora) takınız ve saatin çalışma istikametinde sonuna kadar çeviriniz.
- Doğrama ünitesinin malzeme çıkış ağzının altına veya önüne bir kab veya tabak yerleştiriniz.
- Döner şalteri tevsiyeye edilen kademeye ayarlayınız.
- İşlenecek besinleri doldurma yerine doldurunuz ve bastırma tıkaçı ile iteleyerek malzeme ilave ediniz.

### **Dikkat!**

*Kesilen malzemenin çıkış ağzında yığılmasını önleyiniz.*

**Yararlı bilgi:** Kesilen malzemelerin muntazam, yani düzgün olması için, kesilecek malzeme ince ise, deste şeklinde kesiniz.

**Not:** İşlenecek besinler doğrama ünitesinde sıkışıp kalacak olursa, mutfak robotunu kapatınız, elektrik fişini prizden çekiniz, motorun durmasını bekleyiniz, doğrama ünitesinin kapağını çıkarınız ve doldurma ağzındaki malzemeleri boşaltınız.

### **İşiniz bittikten sonra**

- Cihazı döner şalter üzerinden kapatınız.
- Doğrama ünitesini saatin çalışma yönünün tersine doğru çeviriniz ve çıkarınız.
- Kapağı saatin çalışma yönünün tersine doğru çeviriniz ve çıkarınız.
- Disk, kavrama parçası ile birlikte çıkarınız.
- Parçaları temizleyiniz.

### **Temizlenmesi ve bakımı**

Doğrama ünitesinin tüm parçaları bulaşık makinesinde yıkanmaya elverişlidir.

**Yararlı bilgi:** Örneğin havuç gibi renk veren malzemeler işlendikten sonra parçalar üzerinde oluşan kırmızı boya izlerini silmek için, bir beze yemek veya salata yağı döküp, doğrama ünitesini (kesip doğrama disklerini değil) bu yağlı bez ile siliniz. Ardından doğrama ünitesini yıkayıp durulayınız.

## **Özel aksesuarlar**

Resim 5

(yetkili satıcılarda bulabilirsiniz)

### **Kızartmalık patates kesme diski (a)**

Çiğ patates kesmek için kullanılır.

- Çiğ patates kesmek için kullanılır. Doğrama ünitesinde tarif edildiği gibi hazırlanır. Yerleştirdikten sonra bıçakların yukarıya doğru olmasına dikkat ediniz.

### **Dikkat!**

*Patatesleri sadece motor duruyorken ilave ediniz veya doldurunuz.*

- Patatesleri ilave etme yerine yerleştiriniz.
- Döner şalteri 3 kademesine ayarlayınız.
- Patatesleri bastırma tıkaçı ile iterek ilave ediniz.

### **Rendeleme diski, kaba (b)**

Çiğ patates rendelemek için kullanılır.

- Doğrama ünitesinde tarif edildiği gibi hazırlanır. Yerleştirdikten sonra bıçakların yukarıya doğru olmasına dikkat ediniz.
- Patatesleri ilave etme yerine yerleştiriniz.
- Döner şalteri 3 kademesine ayarlayınız.
- Patatesleri bastırma tıkaçı ile iterek ilave ediniz.

### **Julienne diski (c)**

Sebze, patates, havuç, kereviz veya sert meyve gibi besinleri uzun ve dar şeritler halinde kesmek için kullanılır.

- Doğrama ünitesinde tarif edildiği gibi hazırlanır. Yerleştirdikten sonra bıçakların yukarıya doğru olmasına dikkat ediniz.

### **Dikkat!**

*İşlenecek besinleri sadece motor duruyorken ilave ediniz veya doldurunuz.*

- İşlenecek besinleri ilave etme yerine yerleştiriniz.
- Döner şalteri 4 kademesine ayarlayınız.
- İşlenecek besinleri bastırma tıkaçı ile iterek ilave ediniz.

Değişiklikler olabilir.

Proszę przestrzegać również instrukcji obsługi robota kuchennego.

## Opis urządzenia

Proszę otworzyć składane kartki z rysunkami.

**Pokrywa z otworem wyspowym** Rysunek 1  
pokrywę nałożyć i przekręcić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.

**Zabierak pod pokrywą** Rysunek 2

**Tarcze do rozdrabniania** Rysunek 3

- a dwustronna tarcza do krojenia na plasterki – grubo/drobno
- b dwustronna tarcza tnąca na wiórki – grubo/drobno
- c tarcza do drobnego tarcia

**Pozycja robocza** Rysunek 4

**Tarcze jako wyposażenie dodatkowe** Rysunek 5

- a tarcza do frytek
- b tarcza do tarcia ziemniaków – grubo
- c tarcza Julienne do krojenia owoców i warzyw w drobne słupki

## Wskazówki bezpieczeństwa

Rozdrabniacz można włączać tylko kompletnie zmontowany. Nie wolno montować rozdrabniacza na korpusie urządzenia. Rozdrabniacz zakładać /zdejmować tylko wtedy, jeżeli urządzenie jest wyłączone, a napęd nieruchomy.

Rozdrabniacz eksploatować tylko w jednej z wymienionych pozycji roboczych. Podczas pracy urządzenia nie wkładać rąk do otworu wyspowego ani otworu wylotowego, a do popychania produktów używać tylko popychacza.

Niebezpieczeństwo zranienia ostrymi tarczami rozdrabniacza.

## Zabierak jako zabezpieczenie napędu

Rysunek 6

Słaby punkt zabieraka stanowi ochronę napędu.

W przypadku przeciążenia zabierak łamie się na wale napędowym, można go jednak łatwo wymienić. Zapasowe zabieraki można nabyć w autoryzowanym punkcie serwisowym.

## Obsługa

### ⚠ Niebezpieczeństwo zranienia!

Nie chwycić ostrych noży ani krawędzi tarcz do rozdrabniania. Tarcze chwycić tylko za brzeg!

### Dwustronna tarcza do krojenia na plasterki - grubo/drobno

Do krojenia owoców i warzyw.

Urządzenie włączyć na zakres 3.

Oznaczenie na dwustronnej tarczy do krojenia:

„1” strona do krojenia na grube plasterki

„3” strona do krojenia na drobne plasterki

#### **Uwaga!**

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

### Dwustronna tarcza tnąca na wiórki – grubo/drobno

do tarcia warzyw, owoców i sera, oprócz sera twardego (np. parmezan).

Urządzenie włączyć na zakres 3 lub 4.

Oznaczenie na dwustronnej tarczy do tarcia:

„2” strona do tarcia na grube wiórki

„4” strona do tarcia na drobne wiórki

#### **Uwaga!**

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

### Tarcza do drobnego tarcia

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

Urządzenie włączyć na zakres 4.

#### **Uwaga!**

Tarcza do tarcia nie nadaje się do tarcia twarogu ani krojonego sera.

- Wał napędowy włożyć do rozdrabniacza słabą stroną (miejsce ewentualnego złamania) na dół.
- Włożyć odpowiednią tarczę do cięcia lub tarcia. **Przy tarczach dwustronnych zwrócić uwagę, aby właściwa strona obrócona była do góry.**
- Nałożyć pokrywę (zwrócić uwagę na oznaczenia) i przekręcić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aż do oporu.
- Nacisnąć przycisk zwalniający blokadę i ramię urządzenia odchylić do pozycji pracy.
- Zdjąć pokrywę osłaniającą napęd: pokrywę przekręcić, aż do zwolnienia blokady.

- Rozdrabniacz założyć na napęd i przekręcić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aż do oporu.
- Pod otwór wylotowy rozdrabniacza postawić talerz lub miskę.
- Pokrętko wyłącznika nastawić na zalecany zakres.
- Produkty przeznaczone do rozdrobnienia wkładać do otworu wyspowego i popychać popychaczem.

#### **Uwaga!**

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

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

**Wsawówka:** Jeżeli włożone produkty zablokują się w rozdrabniaczu, należy wyłączyć robot kuchenny, wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego, odczekać do zatrzymania napędu, zdjąć pokrywę rozdrabniacza i opróżnić otwór wyspowy.

#### **Po pracy**

- Urządzenie wyłączyć pokrętkiem wyłącznika.
- Rozdrabniacz przekręcić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i zdjąć.
- Pokrywę przekręcić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i zdjąć.
- Tarczę wyjąć razem z zabierakiem.
- Wszystkie części wymyć.

#### **Czyszczenie urządzenia**

Wszystkie części rozdrabniacza można myć w zmywarce do naczyń.

**Wskazówka:** Czerwony nalot, który pozostaje np. po tarcu marchewki można usunąć przecierając części rozdrabniacza (nie tarcze do rozdrabniania) ścierką nasączoną kilkoma kroplami oleju jadalnego. Następnie wymyć rozdrabniacz.

## **Zabierak jako zabezpieczenie napędu**

**Rysunek 5**

(do nabycia w sklepach specjalistycznych)

#### **Tarcza do frytek (a)**

do cięcia surowych ziemniaków na frytki.

- Przygotować w sposób opisany w instrukcji rozdrabniacza. Zwracać uwagę, aby po założeniu tarczy noże zwrócone były do góry.

#### **Uwaga!**

Ziemniaki wkładać tylko przy wyłączonym napędzie.

- Ziemniaki włożyć do otworu wyspowego.
- Pokrętko wyłącznika przekręcić w zakresie 3.
- Ziemniaki popychać popychaczem.

#### **Tarcza do tarcia ziemniaków (b)**

do tarcia surowych ziemniaków.

- Przygotować w sposób opisany w instrukcji rozdrabniacza. Zwracać uwagę, aby po założeniu tarczy noże zwrócone były do góry.
- Ziemniaki włożyć do otworu wyspowego.
- Pokrętko wyłącznika przekręcić na zakres 3.
- Ziemniaki popychać popychaczem.

#### **Tarcza Julienne (c)**

do krojenia warzyw, ziemniaków, marchewki, selera lub twardych owoców w długie, drobne paseczki.

- Przygotować, jak opisano w instrukcji rozdrabniacza. Zwracać uwagę, aby po założeniu tarczy noże zwrócone były do góry.

#### **Uwaga!**

Produkty przeznaczone do rozdrobnienia wkładać tylko przy wyłączonym napędzie.

- Produkty włożyć do otworu wyspowego.
- Pokrętko wyłącznika przekręcić na zakres 4.
- Produkty popychać popychaczem.

Zmiany zastrzeżone.

Tartsa be a konyhagép használati utasításában foglaltakat!

## A készülék részei:

**Kérjük nyissa ki az ábrás oldalt.**

### Fedél az betöltőnyílással

helyezze fel, és az óramutató járásával megegyező irányban forgassa el

### Továbbító a fedél alatt

### Aprítótárcsák

a Forgó-vágótárcsa – vastag/vékony

b Forgó-örlőtárcsa – durva/finom

c Örlőtárcsa – közepesen finom

### Üzemi-helyzet

### Tartozéktárcsák

a Hasábburgonya-tárcsa

b Örlőtárcsa, durva

c Zöldséghez való tárcsa

## Biztonsági utasítások

Az átmenő üzemű szelitelőt csak teljesen összeszerelt állapotban használja. Az átmenő üzemű szelitelőt sohasé az alapkészüléken szerelje össze.

Az átmenő üzemű szelitelőt csak a meghajtómű álló helyzetében tegye fel / vegye le.

Az átmenő üzemű szelitelőt csak a bemutatott üzemi-helyzetben használja.

Ne fogja meg a betöltőnyílásnál vagy a kiömlőnyílásnál fogva, használja a tömőeszközt az étel utántöltéséhez.

Balesetveszély áll fenn az éles aprítótárcsa következtében!

## Lehetséges (tervezett)

### törési hely

A beépített lehetséges (tervezett) törési hely védi a meghajtóművet.

Túlterhelés esetén a meneszto eltörik a meghajtótengelynél.

Cseréje mindazonáltal könnyen elvégezhető.

Az új meneszto a vevoszolgáltatásnál kapható.

## Kezelés

### ⚠ **Sérülésveszély!**

Ne nyúljon az aprítólemez éles késeihez és éleihez! Az aprítólemez csak a szélénél fogja meg!

## Forgató-vágótárcsa – vastag/vékony

a gyümölcsök és zöldségek vágására.

Feldolgozás a 3-as fokozaton.

Jelölések a forgató-vágótárcsán:

„1” a vastag vágási oldalhoz

„3” a vékony vágási oldalhoz

### **Figyelem!**

*A forgató-vágótárcsa nem alkalmas a kemény sajt, kenyér, zsemle és csokoládé vágására. A főtt, keményrefőtt burgonyát csak hidegen szelitelje.*

## Forgató-örlőtárcsa – durva/finom

a zöldség, gyümölcs és sajt őrlésére, kivéve kemény sajtok (pl. parmezán).

Feldolgozás a 3-as vagy 4-es fokozaton.

Jelölések a forgató-örlőtárcsán:

„2” a durva őrlési oldalhoz

„4” a finom őrlési oldalhoz

### **Figyelem!**

*A forgató-örlőtárcsa nem alkalmas diófélék őrlésére. Puha sajtokat csak a durva oldallal (és a 4-es fokozatban) őrljön.*

## Örlőtárcsa – közepesen finom

nyers burgonya, kemény sajt (pl. parmezán) és diófélék őrlésére.

Feldolgozás a 4-es fokozaton.

### **Figyelem!**

*Az örlőtárcsa nem alkalmas lágy és szelitelhető sajtok őrléséhez.*

- A meghajtótengelyt a tervezett törési hellyel helyezze lefelé az átmenő üzemű szelitelőbe.
- Helyezze fel a kívánt vágó – vagy örlőtárcsát.

### **A forgató-tárcsánál ügyeljen rá, hogy a kívánt oldal legyen felül.**

- A fedelet tegye rá a készülékre (jelölést tartsa be) és az óramutató járásával ellentétesen ütközésig forgassa el.
- Nyomja meg a nyitó-nyomógombot, és a lengőkart hozza üzemi-helyzetbe.
- A meghajtásvédő fedelet vegye le: Forgassa el a meghajtásvédő fedelet, amíg a reteszelés meg nem szűnik.
- Az átmenő üzemű szelitelőt tegye rá a készülékre, és az óramutató járásával ellentétesen ütközésig forgassa el.
- A tálat vagy a tányért állítsa az átmenő üzemű szelitelő kiömlőnyílása alá.
- A forgatható kapcsolót állítsa az ajánlott fokozatra.
- A feldolgozandó élelmiszert adja a betöltőnyílásba, és tolja utána a tömőeszközzel.

**Figyelem!**

*Kerülje el a felvágott anyag feltorlódását a kiömlőnyílásban.*

**Hasznos tanácsok:** Az egyenletesre vágott darabok eléréséhez a keskeny felvágni való anyagot kötegenként vágja fel.

**Megjegyzés:** Ha a feldolgozandó élelmiszer beszorul az átmenő üzemű szeletelőbe.

Kapcsolja ki a konyhagépet, húzza ki a hálózati csatlakozódugót, várja meg amíg a gép megáll, az átmenő üzemű szeletelő fedelét vegye le, és ürítse ki a betöltőnyílást.

**A munka után**

- A készüléket kapcsolja ki a forgó kapcsolóval.
- Az átmenő üzemű szeletelőt az óramutató járásával ellentétes irányban ütközésig forgassa el, és vegye le.
- A fedelet az óramutató járásával ellentétes irányban ütközésig forgassa el, és vegye le.
- A tárcsát a menesztővel együtt vegye le.
- Tisztítsa meg az alkatrészeket.

**Tisztítás és ápolás**

Az átmenő üzemű szeletelő minden alkatrésze mosogatógépben is elmosogatható.

**Hasznos tanácsok:** A karotta vagy hasonló élelmiszerek okozta piros lerakódást egy törlőruhára tett kevéske étolajjal dörzsölje le az átmenő üzemű szeletelőről (de ne az aprítótárcsákról). Azután az átmenő üzemű szeletelőt mosogassa el.

**Megvásárolható tartozékok 5. abra**

(a szakkereskedésben kapható)

**Hasábburgonya-tárcsa (a)**

a nyers burgonya őrlésére.

- Előkészítés az átmenő üzemű szeletelő leírása szerint. Ügyeljen rá, hogy a kés a beszerelés után felfele mutasson.

**Figyelem!**

*A burgonyát csak akkor töltsse utána, ha a készülék áll.*

- A burgonyát az utántöltő nyílásba adja.
- A forgatható kapcsolót állítsa a 3-as állásba.
- A burgonyát a tömőeszközzel tolja utána.

**Őrlőtárcsa, durva (b)**

a nyers burgonya őrlésére.

- Előkészítés az átmenő üzemű szeletelő leírása szerint. Ügyeljen rá, hogy a kés a beszerelés után felfele mutasson.
- A burgonyát az utántöltő nyílásba adja.
- A forgatható kapcsolót állítsa a 3-as állásba.
- A burgonyát a tömőeszközzel tolja utána.

**Zöldséghez való tárcsa (c)**

a zöldség, burgonya, karotta, zeller vagy kemény gyümölcs hosszú, vékony csikokra történő vágásához.

- Előkészítés az átmenő üzemű szeletelő leírása szerint. Ügyeljen rá, hogy a kés a beszerelés után felfele mutasson.

**Figyelem!**

*A feldolgozandó élelmiszert csak álló meghajtásnál töltsse után.*

- A feldolgozandó élelmiszert adja az utántöltő nyílásba.
- A forgatható kapcsolót állítsa a 4-es állásba.
- A feldolgozandó élelmiszert a tömőeszközzel tolja utána.

A műszaki változtatások joga fenntartva!

Съблюдавайте упътването за употреба на кухненския робот.

## С един поглед

Vjkbv, hfndjhtnt cnhfzwbvnt сѳс сѳtvbnt.

**Капак с отвор за пълнене** **Схема 1**

поставете го и завъртете в посоката на часовниковата стрелка

**Устройството за предаване на движението под капака** **Схема 2**

**Шайби за раздробяване** **Схема 3**

**a** обръщаема шайба за рязане – дебело/тънко

**b** обръщаема шайба за стъргане – едро/ситно

**c** шайба за настъргване – средно едро

**Работно положение** **Схема 4**

**Шайби от специалната окомплектовка** **Схема 5**

**a** шайба за пържени картофи

**b** шайба за настъргване, едро

**c** шайба за нарязване на филета тип «Жулиен»

## Указания за безопасност

Използвайте надлъжната резачка само в напълно сглобен вид. Никога не монтирайте надлъжната резачка върху основния корпус на уреда.

Поставяйте/демонтирайте надлъжната резачка само при спряно задвижване. Експлоатирайте надлъжната резачка само в едно от указаните работни положения. Не бъркайте в отвора за напълване или в изходния отвор, за да придобавате продуктите използвайте капачето.

Има опасност от нараняване посредством острите шайби за раздробяване.

## Прекъсвач

**Схема 6**

Вграденият прекъсвач предпазва задвижването на уреда.

При претоварване превключвачът на задвижвания вал се чупи, може да бъде заменен. Нови превключвачатели можете да получите в нашите сервиси.

## Обслужване

### ⚠ Опасност от нараняване!

Не докосвайте острите ножове и краища на шайбите за раздробяване. Хващайте шайбите за раздробяване само за ръба!

### Обръщаема шайба за рязане – дебело/тънко

за нарязване на плодове и зеленчуци. Работи се на степен 3.

Означения върху обръщаемата шайба за рязане:

«1» за страната за дебело рязане

«3» за страната за рязане на тънко

#### **Внимание!**

Обръщаемата шайба за рязане не е пригодена за рязане на твърди сирена, хляб, хлебчета и шоколад. Сварени, твърдо сварени картофи режете само студени.

### Обръщаема шайба за настъргване – едро/ситно

за настъргване на зеленчуци, плодове сирена, без твърди сирена (напр. «Пармезан»)

Работете на степен 3 или 4.

Означения върху обръщаемата шайба за настъргване:

«2» за страната за едро настъргване

«4» за страната за настъргване на дребно

#### **Внимание!**

Обръщаемата шайба за настъргване не е пригодена за настъргване на орехи. Меки сирена стържете само със страната за едро настъргване (на степен 4).

### Шайба за настъргване – средно едро

за настъргване на сурови картофи, твърди сирена (напр. «Пармезан») и орехи.

Работете на степен 4.

**Внимание!**

Шайбата за настъргване не е пригодена за настъргване на меки или нарязани сирена.

- Поставете задвижващия вал с прекъсвача със зададени параметри в посока надолу в надлъжната резачка.
- Поставете желаната шайба за рязане или настъргване. При обръщаемите шайби внимавайте желаната страна да е разположена в посока нагоре.
- Поставете капака (съблюдавайте маркировката) и завъртете до крайно положение в посоката на часовниковата стрелка.
- Натиснете деблокиращия бутон и поставете въртящото се рамо в работно положение.
- Свалете защитния капак на задвижването: завъртете защитния капак на задвижването, докато се освободи застопоряването.
- Поставете надлъжната резачка върху задвижването и завъртете до крайно положение в посоката на часовниковата стрелка.
- Поставете под изходящия отвор на надлъжната резачка подходящ съд или чиния.
- Поставете въртящия се ключ-шалтер на препоръчаната степен.
- Поставете хранителните продукти, които ще обработвате, в отвора за пълнене и ги прибутвайте с капачето.

**Внимание!**

Избягвайте натрупване на нарязаните продукти в изходящия отвор.

**Идея:** За да получите равномерно нарязани продукти, когато продуктите, които режете са тънки, обработвайте ги на снопчета.

**Забележка:** Ако обработваните хранителни продукти заседнат в надлъжната резачка, изключете кухненския робот, изтеглете щепсела от контакта, изчакайте задвижването да спре напълно, свалете капака на надлъжната резачка и изпразнете отвора за пълнене.

**След работа**

- Изключете уреда от въртящия се бутон-шалтер.
- Завъртете надлъжната резачка в посока, обратна на часовниковата стрелка, и я свалете.
- Завъртете капака в посока, обратна на часовниковата стрелка, и го свалете.
- Свалете шайбата заедно с устройството за предаване на движението.
- Почистете частите.

**Почистване и поддръжка**

Всички части на надлъжната резачка са устойчиви на миене в миялна машина.

**Идея:** За да отстраните червените наслоявания след обработка например на моркови поставете върху парцал малко олио и изтрийте с него надлъжната резачка (не шайбите за раздробяване). След това измийте надлъжната резачка.

**Специална****окомплектовка****Рисунок 5**

(Може да се снабдите с него при Вашия оторизиран търговец на нашите уреди)

**Шайба за пържени картофи (а)**

за нарязване на сурови картофи.

- Подготовката е както е описано при надлъжната резачка. Обърнете внимание, след монтирането ножовете да сочат нагоре.

**Внимание!**

Поставяйте картофи само при спряно задвижване.

- Поставете картофите в отвора.
- Поставете въртящия се ключ-шалтер на 3.
- Прибутвайте картофите с капачето.

**Шайба за настъргване, едро (b)**

за настъргване на сурови картофи.

- Подготовката е както е описано при надлъжната резачка. Обърнете внимание, след монтирането ножовете да сочат нагоре.
- Поставете картофите в отвора.
- Поставете въртящия се ключ-шалтер на 3.
- Избутайте картофите с капачето.

**Шайба за нарязване на филета тип «Жулиен» (с)**

за нарязване на зеленчуци, картофи, моркови, целина или твърди плодове на дълги, тънки ивици.

- Подготовката е както е описано при надлъжната резачка. Обърнете внимание, след монтирането ножовете да сочат нагоре.

**Внимание!**

Поставяйте хранителните продукти, които ще обработвате, само при спряно задвижване.

- Поставете хранителните продукти в отвора за напълване.
- Поставете въртящия се ключ – шалтер на 4.
- Избутайте хранителните продукти с капачето.

Запазвайте си правото на промени.

Выполняйте, пожалуйста, указания, приведенные в инструкции по эксплуатации кухонного комбайна.

## Комплектный обзор

Откройте, пожалуйста, последние страницы с рисунками.

**Крышка с загрузочным отверстием**

**Рисунок 1**

устанавливается и поворачивается по часовой стрелке

**Захват под крышкой**

**Рисунок 2**

**Диски-измельчители:**

**Рисунок 3**

- a двусторонний дисковый нож для нарезки продуктов на толстые/тонкие ломтики
- b двусторонний диск-терка для крупного / мелкого шинкования
- c диск-терка для среднего шинкования

**Рабочее положение**

**Рисунок 4**

**Специальные диски:**

**Рисунок 5**

- a дисковый нож для нарезки картофеля фри
- b диск-терка для крупного шинкования
- c дисковый нож «Жюльен»

## Указания по технике безопасности

Резкой проходного типа можно пользоваться только после того, как она будет полностью собрана. Ни в коем случае не собирайте резку на кухонном комбайне.

Устанавливать / снимать резку проходного типа можно только после полной остановки привода.

Резка должна находиться в указанном рабочем положении.

Ни в коем случае не просовывайте руку в загрузочный ствол или выпускное отверстие резки, так как не исключено травмирование острыми ножами дисков-измельчителей. Для подачи продуктов пользуйтесь, пожалуйста, толкателем.

## Расчетное место излома

**Рисунок 6**

Имеющееся в конструкции кухонного прибора расчетное место излома служит защитой для привода.

При перегрузке двигателя ломается захват приводного вала. Его несложно заменить.

Новые захваты можно приобрести в Службе сервиса.

## Обслуживание

**△ Существует опасность травмирования!**  
Не беритесь за острые кромки ножей и измельчающих дисков. Можно брать только за край дисков-измельчителей!

### Двусторонний дисковый нож – толстые/тонкие ломтики:

используется для нарезки фруктов и овощей. Переработка продуктов ведется на 3-й скорости.

Обозначение на поворотном дисковом ноже:

- «1» – для толстых ломтиков,
- «3» – для тонких ломтиков.

#### **Внимание!**

*Двусторонний дисковый нож не предназначен для нарезки твердого сыра, булочек и шоколада. Твердый вареный картофель можно нарезать только в холодном виде.*

### Двусторонний диск-терка – крупно/мелко:

используется для шинкования овощей, фруктов и сыра (кроме сыра твердых сортов, например, типа «Пармезан»). Продукты перерабатываются на 3-й или 4-й скоростях.

Обозначение на двустороннем диске-терке:  
«2» – для крупного шинкования,  
«4» – для мелкого шинкования.

#### **Внимание!**

Двусторонний диск-терка не предназначен для измельчения орехов. Сыр мягких сортов можно шинковать только на стороне для крупного измельчения (на 4-й скорости).

### Право на внесение изменений оставляем за собой.

Диск-терка – среднее измельчение: предназначен для шинкования сырого картофеля, твердого сыра (типа «Пармезан») и орехов.

Переработка продуктов ведется на 4-й скорости.

#### **Внимание!**

Данный диск не предназначен для измельчения мягкого сыра и сыра, нарезанного на ломтики.

- Вставьте приводной вал в резку проходного типа таким образом, чтобы место излома находилось внизу.

- Установите дисковый нож или диск-терку. В случае с двусторонними дисками следите за тем, чтобы нужная Вам сторона находилась сверху.
- Установите крышку (следите за положением маркировки) и поверните ее до упора по часовой стрелке.
- Нажмите на кнопку снятия блокировки и переведите кронштейн в рабочее положение.
- Снимите с привода защитную крышку: поворачивайте крышку до тех пор, пока не будет снята блокировка.
- Установите на привод резку проходного типа и поверните ее до упора по часовой стрелке.
- Поставьте миску или тарелку под выпускное отверстие резки.
- Установите поворотный выключатель в рекомендуемое положение.
- Загрузите приготовленные продукты в загрузочный ствол и протолкните их с помощью толкателя.

#### **Внимание!**

*Следите за тем, чтобы в выпускном отверстии не скапливались нарезанные продукты.*

**Рекомендация:** Для того чтобы продукты нарезались равномерно, тонкие и длинные продукты рекомендуется перед переработкой связывать пучками.

**Указание:** Если перерабатываемые продукты застряли в резке, то следует выключить кухонный комбайн, отсоединить вилку от розетки, дождаться, пока привод не остановится полностью, затем снять крышку резки и опорожнить загрузочный ствол.

## **По окончании работы**

- Выключите комбайн с помощью поворотного выключателя.
- Поверните резку проходного типа против часовой стрелки и снимите ее.
- Поверните крышку против часовой стрелки и также снимите.
- Извлеките из резки диск вместе с захватом.
- Произведите чистку всех деталей.

## **Чистка и уход**

Все элементы конструкции резки проходного типа предназначены для мойки в посудомоечной машине.

**Рекомендация:** Для того чтобы удалить налет, образующийся после переработки, например, моркови, нанесите на тряпку несколько капель растительного масла и затем протрите ею загрязненные поверхности резки (диски-измельчители

протирать не следует). После этого промойте резку в воде.

## **Специальные принадлежности**

**Рисунок 5**

(продаются в специализированных магазинах)

### **Дисковый нож для получения картофеля фри (а)**

предназначен для нарезки сырого картофеля.

- Подготовка к работе описана выше. Следите за тем, чтобы после установки диска ножи находились сверху.

#### **Внимание!**

*Картофель можно загружать только после полной остановки привода.*

- Загрузите картофель в загрузочное отверстие.
- Установите поворотный выключатель на 3-ю скорость.
- Подавайте картофель с помощью толкателя.

### **Диск-терка для крупного шинкования (b)**

предназначен для измельчения сырого картофеля.

- Подготовка к работе описана выше. Следите за тем, чтобы после установки диска ножи находились сверху.
- Загрузите картофель в загрузочное отверстие.
- Установите поворотный выключатель на 3-ю скорость.
- Подавайте картофель с помощью толкателя.

### **Дисковый нож «Жюльен» (с)**

предназначен для нарезки овощей (картофеля, моркови, сельдерея) или фруктов с плотной мякотью на длинные, узкие полосы.

- Подготовка к работе описана выше. Следите за тем, чтобы после установки диска ножи находились сверху.

#### **Внимание!**

*Подготовленные продукты можно загружать только после полной остановки привода.*

- Загрузите продукты в загрузочное отверстие.
- Установите поворотный выключатель на 4-ю скорость.
- Подавайте продукты с помощью толкателя.

Право на внесение изменений оставляем за собой.

تنبيه!

انتبه إلى تجنب حدوث تكدس للمواد الغذائية داخل منفذ الخروج.

**نصيحة:** من أجل الحصول على شرائح متساوية السمك، ينبغي وضع المواد الغذائية الرفيعة المطلوب إعدادها على شكل حزمة.

**ملاحظة:** إذا حدث وانحسرت المواد الغذائية المطلوب إعدادها في الخراطة ينبغي إيقاف ماكينة الطبخ وسحب القابض من المقبس ثم الانتظار لحين توقف المحرك عن الدوران. ارفع غطاء الخراطة ثم قم بتفريغ منفذ الإدخال.

### بعد الانتهاء من الاستخدام

- أطفأ الجهاز باستخدام المفتاح الدوار.
- أدر الخراطة في الاتجاه المعاكس لدوران عقارب الساعة ثم بعد ذلك بفصلها عن الجهاز.
- أدر الغطاء في الاتجاه المعاكس لدوران عقارب الساعة ثم بعد ذلك بفصله عن الخراطة.
- اخرج القرص والسحاب سوياً.
- ويجري بعد ذلك تنظيف الأجزاء.

### تنظيف الجهاز والعناية به

كافة أجزاء الخراطة مهيأة للغسيل في غسالة الأواني.

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

### صورة 5

#### الملحقات الإضافية

#### قرص تقطيع البطاطس (البطاطا) الحمراء (a)

- ملائم لتقطيع البطاطس (البطاطا) النيقة.
- يتم الإعداد مثلما هو موضح في حالة الخراطة. وينبغي الانتباه عند تركيب قرص التقطيع إلى توجه سكاكينه إلى أعلى.

تنبيه!

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

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

#### قرص بشر مخصص للقطع الكبيرة (b)

- ملائم لبشر البطاطس (البطاطا) النيقة.
- يتم الإعداد مثلما هو موضح في حالة الخراطة. وينبغي الانتباه عند تركيب قرص التقطيع إلى توجه سكاكينه إلى أعلى.

تحتفظ بالحق في إجراء تعديلات

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

#### قرص تقطيع مخصص للشرائح الطولية (c)

- ملائم لتقطيع الخضروات والبطاطس (البطاطا) والجزر والكرفس أو الفواكه الصلبة على شكل شرائح طولية رفيعة.
- يتم الإعداد مثلما هو موضح في حالة الخراطة. ينبغي الانتباه عند تركيب قرص التقطيع إلى توجه سكاكينه إلى أعلى.

تنبيه!

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

- ضع البطاطس (البطاطا) في منفذ الإدخال.
- اضبط المفتاح الدوار على درجة 4.
- واصل دفع المواد الغذائية المطلوب إعدادها باستخدام اسطوانة الدفع.

### الضمان

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

ينبغي الرجوع إلى دليل الاستخدام الخاص بماكينة المطبخ.

## نظرة عامة

رجاء فتح صفحات الرسومات البيانية.

### صورة 1

غطاء مجهز بـمنفذ لمواصلة التعبئة

ركب الغطاء ثم أدره في اتجاه دوران عقارب الساعة.

### صورة 2

الجهاز مزود بسحاب تحت الغطاء

### صورة 3

أقراص التقطيع

**a** قرص تقطيع مجهز بسكين لـكلا جانبيه - سميك / رفيع

**b** قرص تخريط مجهز بسكين لـكلا جانبيه - لشرايح طولية سميكة / رفيعة

**c** قرص بشر - درجة بشر متوسطة النعومة

### صورة 4

درجات التشغيل

### صورة 5

أقراص تقطيع يمكن الحصول عليها كإلزام إضافية

**a** قرص تقطيع البطاطس (البطاطا) الخمرة

**b** قرص بشر مخصص للقطع الكبيرة

**c** قرص تخريط مخصص للشرايح الطويلة

## تعليمات الأمان

لا تستخدم قطعة الخضار إلا إذا كانت في وضع كامل التركيب. تجنب بتاتاً جميع قطعة الخضار على الجهاز الأساسي.

يجري تركيب أو رفع قطعة الخضار فقط في حالة توقف المحرك.

يجري تشغيل قطعة الخضار فقط على إحدى الدرجات المشار إليها.

لا تُدخل يدك على الإطلاق في منفذ الإدخال أو في منفذ الخروج، ولإدخال المزيد من الخضار استخدم اسطوانة الدفع المعدة لذلك.

انتبه لحظر الإصابة حيث أن أقراص التقطيع ذات حواف حادة.

### صورة 6

## تجهيزة حماية المحرك

الجهاز مزود بتجهيزة لحماية المحرك من العطب.

فعمود الدوران المثبت عليه سحاب مصمم بشكل لا يتحمل الضغط الشديد وينكسر إذا طرأ ارتفاع في درجة التحميل على المحرك. يمكن استبدال السحاب بكل سهولة. يمكن الحصول على عواميد دوران جديدة للسحاب من مراكز الخدمة التابعة لنا.

## الاستخدام

### ⚠ خطر الإصابة بجروح من خلال الأطراف الحادة !

لا يجب إمساك السكاكين وحواف أقراص التقطيع الحادة باليد. الرجاء إمساك أقراص التقطيع من الأطراف الخارجية.

## قرص تقطيع مجهز بسكين لـكلا جانبيه - سميك / رفيع

ملائمة لتقطيع الفواكه والخضروات.

يجري التشغيل على الدرجة 3.

المقصود بالرموز الموجودة على قرص التقطيع المجهز بسكين لـكلا جانبيه

"1" الجانب الملائم من القرص للتقطيع السميكة

"3" الجانب الملائم من القرص للتقطيع الرفيع

## تنبيه!

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

## قرص تخريط مجهز بسكين لـكلا جانبيه - لشرايح طولية

### سميكة / رفيعة

ملائمة لتقطيع الفواكه والخضروات والجبن فيما عدا النوعيات اليابسة منها (على سبيل المثال بارمسان / الجبن الرومي).  
يجري التشغيل على الدرجة 3 أو 4.

المقصود بالرموز الموجودة على قرص التقطيع المجهز بسكين لـكلا جانبيه "2" للجانب الملائم من القرص لتقطيع شرايح طولية رفيعة  
"4" للجانب الملائم من القرص لتقطيع شرايح طولية سميكة

## تنبيه!

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

## قرص البشر - درجة بشر متوسطة النعومة

ملائم لبشر الفواكه والبطاطس (البطاطا) النيئة والنوعيات اليابسة من الجبن (على سبيل المثال بارمسان / الجبن الرومي) والمكسرات.  
يجري التشغيل على الدرجة 4.

## تنبيه!

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

- ركب عمود الدوران في الخراطة على أن تكون ناحية تجهيزة حماية المحرك في الاتجاه السفلي.
- ثم أدخل قرص التقطيع أو التخريط المطلوب. ينبغي الانتباه عند استخدام الأقراص المجهزة بسكين لـكلا جانبيها إلى توجه الجانب المرغوب في استخدامه إلى أعلى.
- ضع الغطاء (انتبه إلى الإشارات)، ثم أدره في اتجاه دوران عقارب الساعة لحين إحكام إغلاقه.
- اضغط على زر فك تجهيزة إحكام الإغلاق ثم اضبط ذراع تحديد أوضاع التشغيل على الوضع المطلوب.
- ارفع الغطاء الواقي المثبت فوق المحرك: أدر الغطاء الواقي المثبت فوق المحرك لحين فك تجهيزة إحكام الإغلاق.
- ركب الخراطة على المحرك ثم أدرها في اتجاه دوران عقارب الساعة حتى إحكام تثبيتها.
- ضع وعاءاً أو طبقاً تحت منفذ الخروج الموجودة في الخراطة.
- اضبط المفتاح الدوار على الدرجة السابق الإشارة إليها.
- ضع المواد الغذائية المطلوب إعدادها في منفذ الإدخال ثم واصل دفعها إلى الداخل باستخدام اسطوانة الدفع

## en Guarantee

The guarantee conditions for this appliance are as defined by our representative in the country in which it is sold. Details regarding these conditions can be obtained from the dealer from whom the appliance was purchased. The bill of sale or receipt must be produced when making any claim under the terms of this guarantee.

Subject to change without notice.

## fr Garantie

Les conditions de garantie applicables sont celles publiées par notre distributeur dans le pays où a été effectué l'achat. Le revendeur chez qui vous vous êtes procuré l'appareil fournira les modalités de garantie sur simple demande de votre part.

En cas de recours en garantie, veuillez toujours vous munir de la preuve d'achat.

Sous réserve de modifications.

## it Garanzia

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

Per l'esercizio del diritto di garanzia è comunque necessario presentare il documento di acquisto.

Con riserva di modifiche.

## nl Garantie

Voor dit apparaat gelden de garantievoorwaarden die worden uitgegeven door de vertegenwoordiging van ons bedrijf in het land van aankoop. De leverancier bij wie u het apparaat hebt gekocht geeft u hierover graag meer informatie.

Om aanspraak te maken op de garantie hebt u altijd uw aankoopbewijs nodig.

Wijzigingen voorbehouden.

## da Garanti

På dette apparat yder BOSCH 1 års garanti. Købsnota skal altid vedlægges ved indsendelse til reparation, hvis denne ønskes udført på garanti. Medfølger købsnota ikke, vil reparationen altid blive udført mod beregning.

Indsendelse til reparation.

Skulle Deres BOSCH apparat gå i stykker, kan det indsendes til vort serviceværksted:

AAG Service-Center, Telegrafvej 3,  
orange indgang, 2750 Ballerup, Tlf. 44 89 85 39

På reparationer ydes 12 måneders garanti. De kan naturligvis også indsende apparatet gennem Deres lokale forhandler.

## no Garanti

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

Endringer forbeholdes.

## sv Konsumentbestämmelser

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

Rätt till ändringar förbehålles.

## fi Takuu

Tälle laitteenle ovat voimassa maahantuojan myöntämät takuuehdot.

Täydelliset takuuehdot saat myyntiliikkeeltä, josta olet ostanut laitteen.

Takuutapauksessa on näytettävä ostokuitti.

Oikeudet muutoksiin pidätetään.

## pt Garantia

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

O Agente onde comprou o aparelho poderá dar-lhe mais pormenores sobre este assunto.

Para a prestação de qualquer serviço em garantia é, no entanto, necessária a apresentação do documento de compra do aparelho.

Reservados os direitos de alteração.

## CONDICIONES DE GARANTIA PAE

BOSCH, se compromete a reparar o reponer de forma gratuita durante el período de doce meses, a partir de la fecha de compra por el usuario final, las piezas cuyo defecto o falta de funcionamiento obedezca a causas de fabricación, así como la mano de obra necesaria para su reparación, siempre y cuando el aparato sea llevado por el usuario al taller del Servicio Técnico Autorizado por BOSCH.

En el caso de que el usuario solicitara la visita del Técnico Autorizado a su domicilio para la reparación del aparato, estará obligado el usuario a pagar los gastos del desplazamiento.

Esta garantía no incluye: lámparas, cristales, plásticos, ni piezas estéticas, reclamadas después del primer uso, ni averías producidas por causas ajenas a la fabricación o por uso no doméstico.

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

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

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

### GUARDE POR TANTO LA FACTURA DE COMPRA

Todos nuestros técnicos van provistos del correspondiente carnet avalado por ANFEL (Asociación Nacional de Fabricantes de Electrodomésticos) que le acredita como Servicio Autorizado de BOSCH.

Exija su identificación.

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

Nos reservamos el derecho de introducir modificaciones técnicas.

## el Εγγύηση

Για τη συσκευή αυτή ισχύουν οι όροι εγγύησης που έχουν εκδοθεί από την αντιπροσωπεία μας στη χώρα αγοράς της συσκευής. Σχετικές λεπτομέρειες θα σας δώσει, αν χρειαστεί, ανά πάσα στιγμή το ειδικό κατάστημα, απ' όπου αγοράσατε τη συσκευή.

Για να ζητήσετε παροχές εγγύησης, πρέπει να παρουσιάσετε οπωσδήποτε το παραστατικό αγοράς.

Επιφυλασόμεθα για αλλαγές.

Bu cihaz için, yuđtđşındaki mđmesseliklerimizimiz vermiř olduđu garanti řartları geçerlidir. Bu hususuda daha detaylı bilgi almak için, cihazı satın aldıđınız satıcıya bař vurunuz.

Garanti sđresi içerisinde bu garantiden yararlanabilmek için, cihazı satın aldıđınızı gđsteren fiři veya faturayı gđstermeniz řattır.

Deđiřiklikermđmkündür.

## pl Gwarancja

Urządzenia obowiązują warunki gwarancji wydanej przez nasze przedstawicielstwo handlowe w kraju zakupu.

Dokładne informacje otrzymacie Państwo w kaźdej chwili w punkcie handlowym, w którym dokonano zakupu urządzenia. W celu skorzystania z usług gwarancyjnych konieczne jest przedłożenie dowodu kupna urządzenia.

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian.

### Warunki gwarancji

Warunki gwarancji są regulowane odpowiednimi przepisami Kodeksu Cywilnego oraz Rozporządzeniem Rady Ministrów z dn. 30.05.1995 r. „W sprawie szczególnych warunków zawierania i wykonywania umów rzeczy ruchomych z udziałem konsumentów”.

## hu Garanciális feltételek

A garanciális feltételeket a 117/1991 (IX. 10) számú kormányrendelet szabályozza. 72 órán belül a meghibásodás esetén a készüléket a kereskedelem kicseréli. Ezután vevőszolgálatunk gondoskodik az előírt 15 napon belül, kölcsönkészülék biztosítása esetén 30 napon belül a javításról. A garanciális szolgáltatásokat a vásárlásnál kapott, szabályosan kitöltött garanciajeggyel lehet igénybevenni, amely minden egyéb garanciális feltételt is részletesen ismert.

### Minőségtanúsítás:

A 2/1984. (III.10.) BkM-IpM számú rendelete alapján, mint forgalmazó tanúsítjuk, hogy a készülék a vásárlási tájékoztatóban közölt adatoknak megfelel. A változtatás jogát fenntartjuk!

## bg Гаранция

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

Запазване правото на промени.



Уважаемые господа, сообщаем Вам, что наша продукция сертифицирована на соответствие российским требованиям безопасности согласно «Закона РФ о защите прав потребителей». Информацию по сертификации наших приборов, а также данные о номере сертификата и сроке его действия Вы можете получить в фирме ООО «БСХ Бытовая Техника» по телефону (095) 737-2825.

Телефон диспетчерской службы по ремонту: (095) 737-2961  
Технические консультации по телефону: (095) 737-2975  
Прием заявок на ремонт и рекламаций: (095) 737-2982 (факс)  
Информация о приборах: (095) 737-2786

## Условия гарантийного обслуживания сервисными службами изготовителя

(в соответствии с Законом РФ «О защите прав потребителей»)

- 1 Требования потребителей, соответствующие законодательству РФ, могут быть предъявлены в течение 12 месяцев со дня начала действия гарантийного срока, при условии, что неполадки в изделии не возникли вследствие нарушения покупателем правил пользования, транспортировки, хранения, действий третьих лиц, непреодолимой силы (пожара, природной катастрофы и т.п.), попадания бытовых насекомых и грызунов, воздействия иных посторонних факторов. Гарантийное обслуживание приборов осуществляется в уполномоченных изготовителем пунктах авторизованного сервисного обслуживания (см. список адресов). Возмещение убытков, связанных с недостатками продукции, осуществляется в соответствии с действующим законодательством.
- 2 Для подтверждения даты покупки прибора при гарантийном ремонте или предъявлении иных предусмотренных законом требований убедительно просим Вас сохранять сопроводительные документы (чек, квитанцию, правильно и четко заполненный гарантийный талон с указанием серийного номера прибора, даты продажи, четко различимой печати продавца, иные документы, подтверждающие дату и место покупки). С целью облегчения дальнейшего сервисного обслуживания Вашего прибора обращайтесь к мастерам сервиса с просьбой о занесении сведений обо всех произведенных ремонтных работах в соответствующий раздел настоящего Гарантийного талона.
- 3 Гарантия не распространяется на приборы с неисправностями, возникшими вследствие существенных нарушений технических требований, оговоренных в инструкции по эксплуатации, в том числе нестабильности параметров электросети, установленных ГОСТ13109-87.
- 4 Неисправные узлы приборов в гарантийный период бесплатно ремонтируются нами или заменяются новыми. Решение вопроса о целесообразности их замены или ремонта остается за Службой сервиса. Заменяемые детали переходят в собственность Службы сервиса.
- 5 Стационарно подключенные крупные приборы ремонтируются по месту подключения. Малые бытовые приборы весом менее 5 кг, на которые распространяются гарантийные обязательства, ремонтируются в нашей сервисной мастерской.
- 6 После истечения гарантийного срока наша Служба сервиса, а также мастерские наших партнеров всегда готовы предложить Вам свои услуги.
- 7 Использование прибора в целях, отличных от бытовых, является нарушением правил надлежащей эксплуатации прибора.
- 8 Рекомендуем доверять подключение (установку) приборов, требующих специального подключения (установки), только организациям (индивидуальным предпринимателям), занимающимся по роду своей деятельности осуществлением таких работ. Специалисты, осуществляющие подключение (установку), делают отметку о подключении (установке) в соответствующем разделе Гарантийного талона. Просим сохранять квитанции и иные документы о подключении (установке) Вашего прибора в течение всего срока его эксплуатации.

Срок службы на крупные бытовые приборы, кухонные комбайны и пылесосы составляет 10 лет. Срок службы на мелкие бытовые приборы составляет 2 года.

Внимание! Не допускайте попадания внутрь приборов воды, пыли, бытовых насекомых и грызунов – это может привести к повреждению приборов.

Изготовитель оставляет за собой право на внесение изменений в конструкцию, дизайн и комплектацию прибора.

# Garantiebedingungen

Gültig in der Bundesrepublik Deutschland

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

**Bosch Info-Team:**  
DE ☎ 01 80 / 5 30 40 50  
AT ☎ 06 60 / 59 95

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

Für dieses Gerät leisten wir Garantie gemäß nachstehenden Bedingungen:

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

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

## Beachten Sie unser weiteres Kundendienst-Angebot:

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