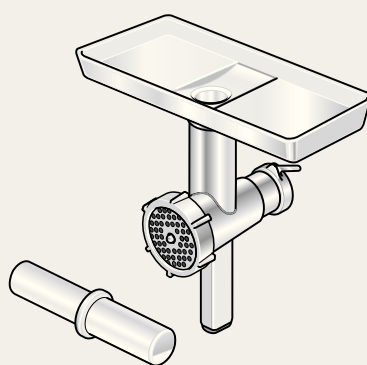




MUZ6FW1.



BOSCH

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

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

Unbedingt Gebrauchsanweisung des Grundgerätes beachten!

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

Fleischwolf-Vorsatz zum Verarbeiten von rohem oder gekochtem Fleisch, Speck, Geflügel und Fisch.

Sicherheitshinweise

Fleischwolf-Vorsatz nur in komplett zusammengesetztem Zustand verwenden. Fleischwolf-Vorsatz nie am Grundgerät zusammenbauen.

Fleischwolf-Vorsatz nur bei Stillstand des Antriebes und bei gezogenem Netzstecker aufsetzen/abnehmen.

Fleischwolf-Vorsatz nur in der gezeigten Betriebsposition betreiben.

Fleischwolf nie ohne Lochscheibe und Schraubring verwenden.

Während des Betriebes nie in den Einfüllschacht greifen, zum Nachschieben Stopfer verwenden. Verletzungsgefahr durch scharfe Zerkleinerungsscheiben!
Kinder vom Gerät fernhalten.

Sollbruchstelle

Die eingebaute Sollbruchstelle schützt den Antrieb vor Beschädigung.

Das Kupplungsteil an der Schnecke bricht bei Überlastung (z. B. versehentlich eingeführte Knochen) und schützt damit das Gerät vor Schäden.

Ersatzteil erhältlich beim Kundendienst.

Auf einen Blick

Bitte Bildseiten ausklappen

Bild B

- a** Stopfer
- b** Einfüllschale
- c** Gehäuse mit Arretierungshebel
- d** Schnecke
- e** Messer
- f** Lochscheibe
- g** Schraubring

Bedienen



Wichtiger Hinweis

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

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

Bild A

Fleischwolf-Vorsatz zusammensetzen

- Schnecke **d** in das Gehäuse **c** einsetzen.
- Messer **e** mit den Kanten zur Lochscheibe **f** einsetzen.
- Lochscheibe **f** einsetzen.
- Schraubring **g** aufsetzen und nicht vollständig fest schrauben.

Vorsatz am Grundgerät befestigen

- Gerät wie gezeigt auf die Rückseite umlegen.
- Arretierungshebel öffnen (**Bild A5**).
- Fleischwolf-Vorsatz mit dem Fuß nach unten am Antrieb für die Schüssel aufsetzen und den Arretierungshebel umlegen.
- Schraubring fest schrauben.
- Einfüllschale aufsetzen.
- Stopfer in den Einfüllschacht stecken.

Mit dem Gerät arbeiten



Verletzungsgefahr durch rotierende Werkzeuge/ scharfe Messer

Während des Betriebes nie in den Einfüllschacht greifen. Nur mit Stopfer arbeiten. Werkzeug nur bei Stillstand des Antriebes wechseln. Messer nicht an den Schneidflächen anfassen.

- Schüssel oder Teller unter die Auslassöffnung stellen.
- Zu verarbeitende Lebensmittel in die Einfüllschale geben.

**Achtung!**

Keine Knochen verarbeiten.

- Zum Nachschieben Stopfer verwenden.
- Drehschalter auf Stufe 4 stellen.

Nach der Arbeit

- Gerät am Drehschalter ausschalten.
- Netzstecker ziehen.
- Arretierungshebel öffnen (**Bild A5**) und Fleischwolf durch Drehen vom Gerät abnehmen.
- Fleischwolf-Vorsatz zerlegen (in umgekehrter Reihenfolge wie beim Zusammenbauen).
- Teile reinigen.

Reinigen und Pflegen**Stromschlaggefahr**

Vor allen Arbeiten am Gerät den Netzstecker ziehen.

**Vorsicht!**

Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden. Oberflächen können beschädigt werden.

Einfüllschale und Stopfer sind spülmaschinenfest.

Alle anderen Teile von Hand spülen und sofort abtrocknen (sind nicht spülmaschinenfest).

Trockene Lochscheibe und Messer mit Speiseöl einfetten, um sie vor Rost zu schützen.

Sonderzubehör

(im Fachhandel erhältlich)

Achtung!

Die Zubehöerteile immer ohne Messer und Scheiben zusammenbauen.

Alle Hinweise in „Sicherheitshinweise“, „Bedienen“ und „Reinigen und Pflegen“ der vorliegenden Gebrauchsanleitung des Fleischwolf-Vorsatzes beachten!

**Lochscheiben-Sätze
MUZ7LS2/LS3/LS4****Nudelvorsätze aus Metall
MUZ7NV1****Fruchtpressen-Vorsatz MUZ7FV1****Bild C**

zum Auspressen von z. B. Beeren, Tomaten, Äpfeln, Birnen, Hagebutten (Hagebutten vor dem Pressen 1 Stunde lang kochen).

Gewonnenes Fruchtmus eignet sich besonders gut zur Herstellung von Marmelade.

- Vorbereitung wie beim Fleischwolf-Vorsatz beschrieben. Notwendige Einzelteile und Reihenfolge beim Zusammensetzen des Fruchtpressen-Vorsatzes beachten.
- Zuerst die Befestigungsschraube so weit öffnen, dass der Trester noch feucht abfließen kann.
- Dann die Befestigungsschraube so einstellen, dass der Trester mit der gewünschten Feuchtigkeit austritt.
- Zu verarbeitende Lebensmittel in die Einfüllschale geben.
Zum Nachschieben Stopfer verwenden.
- Drehschalter auf Stufe 4 stellen.

Spritzgebäck-Vorsatz MUZ7SV1**Bild D**

zum Formen von Plätzchenteig oder Mürbeteig.

- Vorbereitung wie beim Fleischwolf-Vorsatz beschrieben. Notwendige Einzelteile und Reihenfolge beim Zusammensetzen des Spritzgebäck-Vorsatzes beachten.
- Zu verarbeitenden Teig in die Einfüllschale geben. Zum Nachschieben Stopfer verwenden.
- Drehschalter auf Stufe 1, 2 oder 3 stellen.
- Austretenden, geformten Teig mit einem Küchenbrett abnehmen. Dabei die Küchenmaschine kurz ausschalten, wenn der Teig zu schnell austritt.

Reibevorsatz MUZ7RV1

Bild E

zum Reiben von Mandeln, Nüssen, gekühlter Schokolade und getrocknetem Brot oder Brötchen.

Achtung!

Nüsse und Mandeln nur trocken und in kleinen Mengen verarbeiten!

- Vorbereitung wie beim Fleischwolf-Vorsatz beschrieben. Notwendige Einzelteile und Reihenfolge beim Zusammensetzen des Reibevorsatzes beachten.
- Zu verarbeitende Lebensmittel in die Einfüllschale geben.
Zum Nachschieben Stopfer verwenden.
- Drehschalter auf Stufe 1, 2 oder 3 stellen.

Wurststopfer-Satz MUZ7WS2

Bild F

zum Füllen von Würsten aller Art, zum Formen von Kroketten.

- Vorbereitung wie beim Fleischwolf-Vorsatz beschrieben.
- Notwendige Einzelteile und Reihenfolge beim Zusammensetzen des Wurststopfer-Satzes beachten.
- Zu verarbeitende Lebensmittel in die Einfüllschale geben.
- Zum Nachschieben Stopfer verwenden.
- Drehschalter auf Stufe 2, 3 oder 4 stellen.

Änderungen vorbehalten.

Always follow the operating instructions for the base unit!

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

Mincer attachment for processing raw or cooked meat, bacon, poultry and fish.

Safety Information

The mincer attachment must be completely assembled before use. Never assemble the mincer attachment on the base unit.

Before attaching/removing the mincer attachment, wait until the drive has come to a standstill and pull out the mains plug.

Operate the mincer attachment in the indicated operating position only.

Never use the mincer without the perforated disc and threaded ring.

While operating the appliance, never reach into the filling shaft, use the pusher to push in the ingredients. Risk of injury from sharp cutting discs!

Keep children away from the appliance.

Predetermined breaking point

The built-in predetermined breaking point protects the drive from damage.

The coupling part on the worm gear breaks if an overload occurs (e.g. bones fed in by mistake) and protects the appliance from damage.

Spare part available from customer service.

Overview

Please fold out the illustrated pages

Figure B

- a Pusher
- b Filler tray
- c Housing with locking lever
- d Worm gear
- e Blade
- f Perforated disc
- g Threaded ring

Operating the appliance



Important information

The appliance cannot be operated with the mincer attachment until the protective cover is placed on the blender drive.

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

Fig. A

Assembling the mincer attachment

- Insert worm gear **d** into the housing **c**.
- Insert blade **e** with the edges towards the perforated disc **f**.
- Insert perforated disc **f**.
- Attach threaded ring **g** but do not tighten fully.

Securing the attachment to the base unit

- Place the appliance on its back as indicated.
- Open the locking lever (**Fig. A5**).
- Place the mincer attachment, with foot pointing downwards, on the drive for the bowl and throw the locking lever.
- Firmly screw threaded ring.
- Attach filling tray.
- Insert pusher into the filling shaft.

Operating the appliance



Risk of injury from rotating tools/ sharp blades

While operating the appliance, never reach into the filling shaft. Work with the pusher only. Cage tools only when the appliance is at a standstill. Do not take hold of blades by the cutting surfaces.

- Place a bowl or plate under the outlet opening.
- Place the food to be processed in the filling tray.

**Warning!**

Do not process bones.

- Use the pusher to push in ingredients.
- Set rotary knob to setting 4.

After using the appliance

- Switch off the appliance with the rotary switch.
- Pull out the mains plug.
- Open the locking lever (**Fig. A5**) and remove the mincer by screwing it off the appliance.
- Disassemble the mincer attachment (in reverse sequence to assembly).
- Clean parts.

Cleaning and servicing**Risk of electric shock**

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

**Caution!**

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

Filling tray and pusher are dishwasher-proof. Wash all other parts by hand and dry immediately (not dishwasher-proof). Lubricate dried perforated disc and blades with cooking oil to protect against corrosion.

Optional accessory

(available from dealers)

Warning!

Always assemble the accessories without blades and discs.

Comply with all the information in "Safety instructions", "Operating the appliance" and "Cleaning and servicing" in the operating instructions for the mincer attachment!

**Perforated disc sets
MUZ7LS2/LS3/LS4****Pasta attachments made of metal
MUZ7NV1****Fruit press attachment MUZ7FV1****Figure C**

for pressing e.g. berries, tomatoes, apples, pears, rosehips (cook rosehips for 1 hour before pressing).

Extracted fruit pulp is especially suitable for making jam.

- Preparation as described for mincer attachment. Note required individual parts and sequence when assembling the fruit press attachment.
- First undo the fastening screw as far as is required to allow the pulp to flow out while still moist.
- Then adjust the fastening screw until the pulp flows out with the required moisture.
- Place the food to be processed in the filling tray.
Use the pusher to push in ingredients.
- Set rotary knob to setting 4.

Biscuit attachment MUZ7SV1**Fig. D**

for shaping biscuit dough or short pastry.

- Preparation as described for mincer attachment. Note required individual parts and sequence when assembling the biscuit attachment.
- Place the dough to be processed in the filling tray. Use the pusher to push in ingredients.
- Set rotary switch to setting 1, 2 or 3.
- Separate the shaped dough coming out of the appliance with a pastry cutter. Briefly switch off the food processor if the dough comes out too quickly.

Grating attachment MUZ7RV1

Fig. E

for grating almonds, nuts, cooled chocolate and dried bread or rolls.

Warning!

Process only dry nuts and almonds in small quantities!

- Preparation as described for mincer attachment. Note required individual parts and sequence when assembling the grating attachment.
- Place the food to be processed in the filling tray.
Use the pusher to push in ingredients.
- Set rotary switch to setting 1, 2 or 3.

Sausage filler set MUZ7WS2

Fig. F

for filling all types of sausage, for shaping croquettes.

- Preparation as described for mincer attachment.
- Note required individual parts and sequence when assembling the sausage filler set.
- Place the food to be processed in the filling tray.
- Use the pusher to push in ingredients.
- Set rotary switch to setting 2, 3 or 4.

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

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

Kit hachoir à viande pour traiter la viande cuite, le lard, la volaille et le poisson.

Consignes de sécurité

N'utilisez le kit hachoir à viande qu'à l'état entièrement assemblé. N'assemblez jamais le kit hachoir à viande contre l'appareil de base.

Ne posez / retirez le kit hachoir à viande qu'après avoir éteint le moteur et débranché la fiche mâle de la prise de courant.

Ne faites marcher le kit hachoir à viande que dans la position de service indiquée.

N'utilisez jamais le kit hachoir à viande sans disque ajouré et sans anneau vissable.

Pendant le fonctionnement, n'introduisez jamais les doigts par l'ouverture d'ajout d'ingrédients : servez-vous du pilon-poussoir pour en rajouter. Risque de blessures avec les disques de broyage tranchants !

Eloignez les enfants de l'appareil.

Zone fragilisée

La zone de rupture programmée empêche d'endommager le mécanisme d'entraînement.

La pièce d'accouplement au niveau de la vis sans fin casse en cas de surcharge (par exemple du fait d'os introduits par inadvertance) et met ainsi l'appareil à l'abri de dégâts.

Pièce de rechange disponible auprès du service après-vente.

Vue d'ensemble

Veillez déplier les volets illustrés

Fig. B

- a** Pilon-poussoir
- b** Entonnoir
- c** Boîtier avec levier de verrouillage
- d** Vis sans fin
- e** Couteau broyeur
- f** Disque ajouré
- g** Anneau vissable

Utilisation



Remarque importante

L'appareil ne peut fonctionner avec le kit hachoir à viande que si le couvercle de protection a été posé sur l'entraînement du bol mixeur.

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

Figure A

Assemblage du kit hachoir à viande

- Introduisez la vis sans fin **d** dans le boîtier **c**.
- Mettez le couteau **e** en place, avec les arêtes tranchantes du côté du disque ajouré **f**.
- Mettez le disque ajouré **f** en place.
- Posez l'anneau à visser **g** mais ne le vissez pas entièrement à fond.

Fixer le kit contre l'appareil de base

- Retournez l'appareil sur le dos, comme sur l'illustration.
- Ramenez le levier de verrouillage en position ouverte (**Fig. A5**).
- Pied du kit hachoir à viande tourné vers le bas, posez-le sur le mécanisme d'entraînement du bol mélangeur puis inversez la position du levier de verrouillage.
- Vissez l'anneau à fond.
- Mettez l'entonnoir en place.
- Introduisez le pilon-poussoir dans l'orifice pour ajout.

Travailler avec l'appareil



Risque de blessures engendré par les outils en rotation/lames tranchantes

Pendant le fonctionnement, n'introduisez jamais les doigts dans l'ouverture pour ajout. Ne travaillez qu'avec le pilon-poussoir. Ne changez d'accessoire qu'après avoir immobilisé l'entraînement. Ne saisissez le couteau par les tranchants de la lame.

- Placez le récipient ou l'assiette sous l'orifice de sortie.
- Introduisez par l'entonnoir les produits alimentaires à hacher.



Attention !

Veillez à l'absence totale d'os.

- Pour gaver l'appareil, servez-vous du pilon-poussoir.
- Ramenez l'interrupteur rotatif sur la position 4.

Après le travail

- Éteignez l'appareil par l'interrupteur rotatif.
- Débranchez la fiche mâle de la prise de courant.
- Ouvrez le levier de verrouillage (**Fig. A5**) et tournez le kit hachoir à viande pour le détacher de l'appareil.
- Démontez le kit hachoir à viande (dans l'ordre chronologique inverse de l'assemblage).
- Nettoyez les pièces.

Nettoyage et entretien



Risques d'électrocution

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



Prudence !

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

L'entonnoir et le pilon-poussoir peuvent se laver au lave-vaisselle.

Rincez toutes les autres pièces à la main et séchez-les immédiatement (elles ne vont pas au lave-vaisselle).

Après que le disque ajouré et le couteau ont séché, graissez-les avec de l'huile alimentaire pour les protéger contre la rouille.

Accessoires en option

(En vente dans le commerce spécialisé)

Attention !

Assemblez toujours les accessoires sans couteau et sans disques.

Respectez toutes les consignes énoncées, dans la présente notice d'utilisation du kit hachoir à viande, aux rubriques «Consignes de sécurité», «Utilisation» et «Nettoyage et entretien» !

Kits de disques ajourés MUZ7LS2/LS3/LS4

Kits à pâtes, en métal MUZ7NV1

Kit pour coulis de fruits et légumes MUZ7FV1

Fig. C

pour presser par exemple les baies, tomates, pommes, poires, baies d'églantier (faites cuire ces dernières 1 heure avant de les presser).

La compote ainsi obtenue se prête particulièrement bien à la préparation de confitures.

- La préparation a lieu comme décrit pour le hachoir à viande. Utilisez bien les pièces détachées requises et respectez bien la chronologie d'assemblage du kit pour coulis de fruits et légumes.
- Commencez par desserrer la vis de fixation ce qu'il faut pour que la pulpe puisse s'écouler encore humide.
- Ensuite, réglez la vis de fixation de sorte que la pulpe coule avec le degré d'humidité souhaité.

- Introduisez par l'entonnoir les produits alimentaires à hacher.
Pour gaver l'appareil, servez-vous du pilon-poussoir.
- Ramenez l'interrupteur rotatif sur la position 4.

Kit pour gâteaux secs MUZ7SV1

Fig. D

pour donner forme à la pâte à petits-fours ou à la pâte brisée.

- La préparation a lieu comme décrit pour le kit hachoir à viande. Utilisez bien les pièces détachées requises et respectez bien la chronologie d'assemblage du kit pour gâteaux secs.
- Mettez dans l'entonnoir la pâte à traiter. Pour gaver l'appareil, servez-vous du pilon-poussoir.
- Réglez le sélecteur rotatif sur les positions 1, 2 ou 3.
- À l'aide d'une planchette de cuisine, retirez la pâte extrudée et ainsi mise en forme. Si la pâte sort trop vite, éteignez brièvement le robot culinaire.

Kit à râper MUZ7RV1

Fig. E

Pour râper les amandes, noix, le chocolat réfrigéré, le pain ou les petits-pains sec(s).

Attention !

Ne traitez les noix et les amandes que sèches et en petites quantités !

- La préparation a lieu comme décrit pour le kit hachoir à viande. Utilisez bien les pièces détachées requises et respectez bien la chronologie d'assemblage du kit à râper.
- Introduisez par l'entonnoir les produits alimentaires à hacher.
Pour gaver l'appareil, servez-vous du pilon-poussoir.
- Réglez le sélecteur rotatif sur les positions 1, 2 ou 3.

Kit à remplir les saucisses MUZ7WS2

Figure F

Pour remplir les saucisses de toute sorte, pour former des croquettes.

- La préparation a lieu comme décrit pour le kit hachoir à viande.
- Utilisez bien les pièces détachées requises et respectez bien la chronologie d'assemblage du kit pour remplir les saucisses.
- Introduisez par l'entonnoir les produits alimentaires à hacher.
- Pour gaver l'appareil, servez-vous du pilon-poussoir.
- Réglez le sélecteur rotatif sur les positions 2, 3 ou 4.

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

Questo apparecchio è costruito solo per la lavorazione di quantità usuali per la famiglia e non è destinato all'uso professionale, Adattatore tritacarne per lavorare carne cruda o cotta, speck, pollame e pesce.

Istruzioni di sicurezza

Usare l'adattatore tritacarne solo nello stato di montaggio completo. Non montare mai l'adattatore tritacarne sull'apparecchio principale.

Applicare/rimuovere l'adattatore tritacarne solo ad ingranaggio fermo e spina di alimentazione estratta.

Usare l'adattatore tritacarne solo nella posizione di funzionamento mostrata.

Non usare mai il tritacarne senza disco forato e ghiera.

Durante il funzionamento non introdurre mai le mani nella bocca di carico, per spingere usare un pestello. Pericolo di ferite a causa dischi tritatori taglienti!

Tenere i bambini lontano dall'apparecchio.

Rottura prestabilita

Il giunto a rottura prestabilita integrato protegge l'ingranaggio da danni.

Il semigiunto della coclea si rompe in caso di sovraccarico (per es. osso introdotto inavvertitamente) e protegge con ciò l'apparecchio da danni.

Il ricambio è disponibile presso il servizio assistenza clienti.

Guida rapida

Aprire le pagine con le figure

Figura B

- a** Pestello
- b** Piatto di carico
- c** Corpo con leva di arresto
- d** Coclea
- e** Lama
- f** Disco forato
- g** Ghiera

Uso



Avvertenza importante

L'apparecchio può essere usato con l'adattatore tritacarne solo se sull'ingranaggio frullatore è applicato il coperchio di sicurezza.

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

Figura A

Comporre l'adattatore tritacarne

- Introdurre la coclea **d** nel corpo **c**.
- Inserire la lama **e** con i bordi rivolti verso il disco forato **f**.
- Inserire il disco forato **f**.
- Applicare la ghiera **g** senza avvitarela completamente.

Fissare l'adattatore sull'apparecchio principale

- Ribaltare l'apparecchio sul lato posteriore, come mostrato.
- Aprire la leva di arresto (**figura A5**).
- Applicare l'adattatore tritacarne con il piede rivolto in basso sull'ingranaggio per la ciotola e ribaltare la leva di arresto.
- Stringere bene la ghiera.
- Applicare il piatto di carico.
- Introdurre il pestello nella bocca di carico.

Lavorare con l'apparecchio



Pericolo di ferite da utensili/ lame taglienti in rotazione

Durante il funzionamento non introdurre mai le mani nella bocca di carico. Lavorare solo con il pestello. Sostituire l'utensile solo ad ingranaggio fermo. Non afferrare la lama sulle superfici di taglio.

- Mettere la ciotola o un piatto sotto l'apertura di uscita.
- Mettere gli alimenti da lavorare sul piatto di carico.



Attenzione!

Non lavorare ossi.

- Per spingere utilizzare il pestello.
- Ruotare la manopola su Velocità 4.

Dopo il lavoro

- Spegner l'apparecchio con l'interruttore rotante.
- Estrarre la spina di alimentazione.
- Aprire la leva di arresto (**figura A5**) e, mediante rotazione, rimuovere il tritacarne dall'apparecchio.
- Scomporre l'adattatore tritacarne (in ordine inverso rispetto all'assemblaggio).
- Pulire le parti.

Pulizia e cura



Pericolo di scarica elettrica

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



Attenzione:

Non utilizzare detergenti abrasivi. Possibili danni alle superfici.

Il piatto di carico ed il pestello sono lavabili in lavastoviglie.

Lavare a mano tutte le altre parti ed asciugarle immediatamente (non sono lavabili in lavastoviglie).

Per proteggere dalla ruggine il disco forato e la lama, ungerli con olio alimentare quando sono ben asciutti.

Accessorio speciale

(presso i rivenditori specializzati)

Attenzione!

Assemblare i componenti sempre senza lame e dischi.

Osservare tutte le istruzioni nei capitoli «Istruzioni di sicurezza», «Uso» e «Pulizia e cura» delle accluse istruzioni per l'uso dell'adattatore tritacarne!

Set di dischi forati MUZ7LS2/LS3/LS4

Adattatori per pasta in metallo MUZ7NV1

Adattatore spremifrutta MUZ7FV1

Figura C

per spremere per es. bacche, pomodori, mele, pere, frutti di rosa canina (cuocere i frutti di rosa canina per 1 ora prima di spremerli).

Il purè ottenuto è molto indicato per preparare marmellate.

- Preparazione come descritto per l'adattatore tritacarne. Nell'assemblaggio dell'adattatore spremifrutta utilizzare i necessari pezzi singoli e rispettare l'ordine di montaggio.
- Svitare prima la vite di fissaggio in modo che il residuo di spremitura possa uscire ancora umido.
- Regolare poi la vite di fissaggio in modo che il residuo di spremitura esca con l'umidità desiderata.
- Mettere gli alimenti da lavorare sul piatto di carico.
Per spingere utilizzare il pestello.
- Ruotare la manopola su Velocità 4.

Adattatore per pasticcini di pasta miscelata iniettata MUZ7SV1

Figura D

per formare pasta per pasticcini o pasta frolla.

- Preparazione come descritto per l'adattatore tritacarne. Nell'assemblaggio dell'adattatore per pasticcini di pasta miscelata iniettata utilizzare i necessari pezzi singoli e rispettare l'ordine di montaggio.
- Mettere la pasta da lavorare sul piatto di carico. Per spingere utilizzare il pestello.
- Disporre l'interruttore rotante sul grado 1, 2 oppure 3.
- Prelevare con un tagliere la pasta formata che esce. Spegner brevemente la macchina da cucina, se la pasta esce troppo velocemente.

Adattatore grattugia MUZ7RV1

Figura E

per grattugiare mandorle, noci, cioccolata raffreddata e pane o panini rappresi.

Attenzione!

Lavorare solo noci e mandorle secche ed in piccole quantità!

- Preparazione come descritto per l'adattatore tritacarne. Nell'assemblaggio dell'adattatore grattugia utilizzare i necessari pezzi singoli e rispettare l'ordine di montaggio.
- Mettere gli alimenti da lavorare sul piatto di carico.
Per spingere utilizzare il pestello.
- Disporre l'interruttore rotante sul grado 1, 2 oppure 3.

Set insaccatore per salsicce MUZ7WS2

Figura F

per insaccare salsicce di ogni tipo, per formare crocchette.

- Preparazione come descritto per l'adattatore tritacarne.
- Nell'assemblaggio del set insaccatore per salsicce utilizzare i necessari pezzi singoli e rispettare l'ordine di montaggio.
- Mettere gli alimenti da lavorare sul piatto di carico.
- Per spingere utilizzare il pestello.
- Disporre l'interruttore rotante sul grado 2, 3 oppure 4.

Neem beslist de gebruiksaanwijzing van het basisapparaat in acht!

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

Vleesmolenhulpstuk voor het verwerken van rauw of gekookt vlees, spek, gevogelte en vis.

Veiligheidsvoorschriften

Vleesmolenhulpstuk alleen in compleet samengebouwde toestand gebruiken.

Vleesmolenhulpstuk nooit samenbouwen terwijl het op het basisapparaat is aangebracht.

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

Vleesmolenhulpstuk alleen gebruiken in de afgebeelde bedrijfsstand. Vleesmolen nooit gebruiken zonder ponsschijf en schroefring. Tijdens het gebruik niet in de vulschacht grijpen; bij het aandrukken de stopper gebruiken. Verwondingsgevaar door scherpe fijnmaakschijven!

Houd kinderen uit de buurt van het apparaat.

Breekpunt

Het ingebouwde breekpunt beschermt de aandrijving tegen beschadiging.

Het koppelingsstuk op de wormaandrijving breekt bij overbelasting (bijv. wanneer per ongeluk beenderen wordt ingevoerd) en beschermt zo het apparaat tegen beschadiging.

Vervangingsonderdeel verkrijgbaar bij de klantenservice.

In één oogopslag

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

Afb. B

- a** Stopper
- b** Vultrechter
- c** Behuizing met vastzethendel
- d** Wormaandrijving
- e** Mes
- f** Ponsschijf
- g** Schroefring

Bedienen



Attentie!

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

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

Afb. A

Vleesmolenhulpstuk samenbouwen

- Wormaandrijving **d** aanbrengen in de behuizing **c**.
- Mes **e** aanbrengen met de rand naar de ponsschijf **f**.
- Ponsschijf **f** aanbrengen.
- Schroefring **g** aanbrengen en niet volledig vastschroeven.

Hulpstuk bevestigen op het basisapparaat

- Apparaat volgens de afbeelding op de rugzijde leggen.
- Vastzethendel openen (**afb. A5**).
- Vleesmolenhulpstuk met de voet naar onderen op de aandrijving van de kom plaatsen en de vastzethendel omzetten.
- Schroefring vastdraaien.
- Vultrechter aanbrengen.
- Stopper in de vulschacht steken.

Werken met het apparaat



Verwondingsgevaar door roterende hulpstukken/ scherpe messen

Tijdens het gebruik niet in de vulschacht grijpen. Altijd de stopper gebruiken. Hulpstukken uitsluitend verwisselen wanneer de aandrijving stilstaat. Messen niet aan de snijranden vastpakken.

- Een kom of bord onder de uitloop-opening zetten.
- De gewenste hoeveelheid levensmiddelen in de vultrechter doen.

**Attentie!**

Geen beenderen verwerken.

- Bij het aandrukken de stopper gebruiken.
- Draaischakelaar op stand 4 zetten.

Na gebruik

- Apparaat uitschakelen met de draaischakelaar.
- Stekker uit het stopcontact trekken.
- Vastzethendel openen (**afb. A5**), vleesmolen draaien en van het apparaat nemen.
- Vleesmolenhulpstuk uit elkaar nemen (in omgekeerde volgorde van het samenbouwen).
- Onderdelen reinigen.

Reiniging en onderhoud**Gevaar van een elektrische schok**

Voor alle werkzaamheden de netstekker uit het apparaat trekken.

**Voorzichtig!**

Geen schurende reinigingsmiddelen gebruiken. De oppervlakken kunnen beschadigd raken.

De vultrechter en stopper kunnen in de afwasautomaat worden gereinigd.

Alle andere onderdelen met de hand afwassen en direct afdrogen (deze zijn niet geschikt voor de afwasautomaat).

Afgedroogde ponsschijf en mes invetten met slaolie om ze te beschermen tegen roest.

Extra toebehoren

(verkrijgbaar bij de speciaalzaak)

Attentie!

De onderdelen van het toebehoren altijd zonder mes en schijf samenbouwen.

Alle aanwijzingen in „Veiligheidsvoorschriften“, „Bedienen“ en „Reinigen en onderhoud“ van de gebruiksaanwijzing van het vleesmolenhulpstuk in acht nemen!

Ponsschijvensets MUZ7LS2/LS3/LS4

Pastahulpstuk van metaal MUZ7NV1

Fruitpershulpstuk MUZ7FV1

Afb. C

voor het uitpersen van bijv. bessen, tomaten, appels, peren, rozenbottels (rozenbottels voor het uitpersen 1 uur koken).

Het vruchtenmoes is zeer geschikt om marmelade van te maken.

- Voorbereiden volgens de beschrijving van het vleesmolenhulpstuk. Bij het in elkaar zetten van het fruitpershulpstuk letten op de benodigde onderdelen en de juiste volgorde.
- Eerst de bevestigingsschroef zo ver openen dat de pulp nog vochtig kan wegstromen.
- Dan de bevestigingsschroef zodanig instellen dat de pulp met de gewenste vochtigheid uit het apparaat komt.
- De gewenste hoeveelheid levensmiddelen in de vultrechter doen.
Bij het aandrukken de stopper gebruiken.
- Draaischakelaar op stand 4 zetten.

Spritsgebakhulpstuk MUZ7SV1

Afb. D

voor het vormen van koekjesdeeg en zandtaartdeeg.

- Voorbereiden volgens de beschrijving van het vleesmolenhulpstuk. Bij het in elkaar zetten van het spritsgebakhulpstuk letten op de benodigde onderdelen en de juiste volgorde.
- De gewenste hoeveelheid deeg in de vultrechter doen. Bij het aandrukken de stopper gebruiken.
- Draaischakelaar op stand 1, 2 of 3 zetten.
- Het gevormde deeg dat uit het apparaat komt opvangen op een broodplank. Wanneer het deeg te snel uit het apparaat komt, de keukenmachine even uitzetten.

Maalhulpstuk MUZ7RV1

Afb. E

voor het malen van amandelen, noten, gekoelde chocolade en gedroogd brood of broodjes.

Attentie!

Noten en amandelen uitsluitend droog en in kleine hoeveelheden verwerken!

- Voorbereiden volgens de beschrijving van het vleesmolenhulpstuk. Bij het in elkaar zetten van het maalhulpstuk letten op de benodigde onderdelen en de juiste volgorde.
- De gewenste hoeveelheid levensmiddelen in de vultrechter doen.
Bij het aandrukken de stopper gebruiken.
- Draaischakelaar op stand 1, 2 of 3 zetten.

Worstvulset MUZ7WS2

Afb. F

voor het vullen van allerlei worsten, voor het vormen van kroketten.

- Voorbereiden volgens de beschrijving van het vleesmolenhulpstuk.
- Bij het in elkaar zetten van de worstvulset letten op de benodigde onderdelen en de juiste volgorde.
- De gewenste hoeveelheid levensmiddelen in de vultrechter doen.
- Bij het aandrukken de stopper gebruiken.
- Draaischakelaar op stand 2, 3 of 4 zetten.

Læs ubetinget brugsanvisningen til grundmodellen!

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

Kødhakker-enhed til bearbejdning af rått eller kogt kød, bacon, fjerkræ og fisk.

Sikkerhedsforskrifter

Anvend kun kødhakker-enheden, når den er samlet rigtigt. Forsøg aldrig at samle kødhakker-enheden på grundmodellen.

Drevet skal stå stille og netstikket være trukket ud, når kødhakker-enheden sættes på/tages af maskinen.

Anvend kun kødhakker-enheden i den viste driftsposition.

Anvend aldrig kødhakker-enheden uden hulskive og skruering.

Stik aldrig fingrene ned i påfyldningsåbningen, mens maskinen kører. Brug altid stopperen til at skubbe ned med. Fare for kvæstelser som følge af skarpe knive!

Opbevares utilgængeligt for børn.

Fast brudsted

Det faste brudsted beskytter drevet mod beskadigelser.

Koblingsdelen på snekken knækker, hvis den overbelastes (f.eks. hvis ben er kommet ned i kødhakker-enheden ved en fejltagelse) og beskytter dermed maskinen mod beskadigelser.

Reservedel kan købes hos den autoriserede kundeservice.

Overblik

Fold billedsiderne ud

Billede B

- a Frugt-/grøntsagsstopper
- b Påfyldningsskål
- c Hus med låsearm
- d Snekke
- e Kniv
- f Hulskive
- g Skruering

Betjening



Vigtige råd

Maskinen kan kun anvendes med kødhakker-enheden, hvis beskyttelseslåget er sat på blenderens drevudtag.

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

Billede A

Kødhakker-enhed samles

- Anbring snekken **d** i huset **c**.
- Anbring kniven **e** med kanterne mod hulskiven **f**.
- Anbring hulskiven **f**.
- Anbring skrueringen **g** og skru den ikke helt fast.

Enhed fastgøres til grundmodel

- Læg maskinen på ryggen.
- Åbn låsearmen (**Billede A5**).
- Anbring kødhakker-enheden med foden nedad på drevudtaget til skålen og omlæg låsearmen.
- Skru skrueringen fast.
- Fastgør påfyldningsskålen.
- Anbring stoppereni påfyldningsåbningen.

Arbejde med maskinen



Pas på, det roterende redskab/ de roterende knive kan føre til kvæstelser

Stik aldrig hånden ned i påfyldningsåbningen, når maskinen er i gang. Brug altid stopperen til at skubbe ned med. Skift kun redskab, når maskinen står stille. Berør ikke knivene med de bare fingre.

- Stil en skål eller en tallerken ind under åbningen.
- Anbring levnedsmidlerne på bakken.



Bemærk!

Ben må ikke kommes i kødhakkeren.

- Brug altid stopperen til at skubbe ned med.
- Stil grebet på trin 4.

Efter arbejdet

- Sluk for apparatet med grebet.
- Træk stikket ud.
- Åbn låsearmen (**Billede A5**) og drej kødhakkeren af maskinen.
- Skil kødhakker-enheden ad (i omvendt rækkefølge af sammenbygningens rækkefølge).
- Rengør delene.

Rengøring og pleje



Fare for elektrisk stød

Træk netstikket ud, før der arbejdes på maskinen.



Pas på!

*Der må ikke benyttes skurende rengøringsmidler.
Overfladerne kan beskadiges*

Bakke og stopper kan sættes i opvaske-maskinen.

Alle andre dele vaskes af i hånden og tørres af med det samme (må ikke sættes i opvaske-maskinen).

Smør den tørre huls-kive og kniven med spiseolie for at beskytte dem mod rust.

Ekstratilbehør

(kan købes i faghandlen)

Bemærk!

De forskellige tilbehørsdele skal altid samles uden knive og skiver.

Alle forskrifter under „Sikkerhedsforskrifter“, „Betjening“ og „Rengøring og pleje“ i nærværende brugsanvisning til kødhakker-enheden skal overholdes!

Hulskive-sæt MUZ7LS2/LS3/LS4

Nudel-enheder af metal MUZ7NV1

Frugtpresse MUZ7FV1

Billede C

Formål: Til presning af bærfrugt, tomater, æbler, pærer eller hyben (hyben skal være kogt i en hel time, før de presses).

Det pressede frugtmos er velegnet til fremstilling af marmelade.

- Forberedelse: Se beskrivelse under kødhakker-enhed. Brug de krævede løsdeler og overhold rækkefølgen for samling af frugtpressen.
- Løsne fastgørelsesskruen så meget, at faste bestanddele flyder fugtigt ud.
- Indstil derefter fastgørelsesskruen, til saft og faste bestanddele flyder ud på den ønskede måde.
- Anbring levnedsmidlerne på bakken. Brug altid stopperen til at skubbe ned med.
- Stil grebet på trin 4.

Småkageformsæt MUZ7SV1

Knap D

Formål: Formning af småkagedej eller mørdej.

- Forberedelse: Se beskrivelse under kødhakker-enhed. Brug de krævede løsdeler og overhold rækkefølgen for samling af småkageformsættet.
- Anbring dejen på skålen. Brug altid stopperen til at skubbe ned med.
- Stil grebet på trin 1, 2 eller 3.
- Fang dejen, når den kommer ud af maskinen, og læg den på et bræt. Sluk maskinen for et kort øjeblik, hvis dejen kommer for hurtigt ud af maskinen.

Kornkværn MUZ7RV1

Billede E

Formål: Til rivning af mandler, nødder, kølet chokolade og tørret franskbrød eller rundstykker.

Bemærk!

Nødder og mandler skal altid være tørre og skal påfyldes i små mængder!

- Forberedelse: Se beskrivelse under kødhakker-enhed. Brug de krævede løsdele og overhold rækkefølgen for samling af kornkværnen.
- Anbring levnedsmidlerne på bakken. Brug altid stopperen til at skubbe ned med.
- Stil grebet på trin 1, 2 eller 3.

Pølsehorn-sæt MUZ7WS2

Figur F

Formål: Til fyldning af alle former for pølser og til formning af kroketter.

- Forberedelse: Se beskrivelse under kødhakker-enhed.
- Brug de krævede løsdele og overhold rækkefølgen for samling af pølsehorn-sættet.
- Anbring levnedsmidlerne på bakken.
- Brug altid stopperen til at skubbe ned med.
- Stil grebet på trin 2, 3 eller 4.

Det må absolutt tas hensyn til bruksanvisningen for basismaskinen!

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

Forsats for kjøttkvern for bearbeiding av kokt eller rått kjøtt, fisk, kylling og fisk.

Sikkerhetshenvisninger

Forsatsen for kjøttkvern må kun brukes når den er komplett satt sammen. Forsatsen for kjøttkvernen må aldri monteres sammen på basismaskinen.

Forsatsen for kjøttkvernen må kun settes på/tas av når motoren står stille og støpselet er trukket ut.

Forsatsen for kjøttkvernen må kun drives i den driftsposisjonen som er vist.

Kjøttkvernen må aldri brukes uten hullskive og skruring.

Du må aldri gripe inn i påfyllingssjakten under driften. For påfylling må du bruke støteren.

Fare for skade på grunn av skarpe kutteskiver! Hold barn borte fra apparatet.

Fastlagt bruddsted

Det fastlagte bruddstedet beskytter motoren mot skade.

Koplingsdelen ved snekken brekker ved overbelastning (f. eks. dersom det er kommet inn knoker) og beskytter således maskinen mot skade.

Reservedel kan fåes hos kundeservice.

Et overblikk

Klaff ut siden med billedtekster

Bilde B

- a Støter
- b Påfyllingsbeholder
- c Kasse med stoppespak
- d Snekke
- e Kniv
- f Hullskive
- g Skruring

Betjening



Viktig henvisning

Maskinen kan kun drives med forsatsen for kjøttkvernen, dersom beskyttelseslokket er satt på mikserdrevet.

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

Bilde A

Sammensetting av forsatsen for kjøttkvernen

- Sett snekken **d** inn i kassen **c**.
- Sett kniven **e** inn med kanten mot hullskiven **f**.
- Sett inn hullskiven **f**.
- Sett på skruringen **g** og skru den ikke helt fast.

Fest forsatsen på basismaskinen

- Legg maskinen ned på baksiden som vist.
- Åpne stoppespaken (**bilde A5**).
- Sett forsatsen for kjøttkvernen med foten ned på drevet for bollen og skyv så stoppespaken om.
- Skru skruringen fast.
- Sett på skålen for påfylling.
- Sett støteren ned i påfyllingssjakten.

Nå kan du arbeide med maskinen



Fare for skade på grunn av roterende verktøy/skarpe kniver

Under driften må du aldri gripe ned i påfyllingssjakten. Du må kun arbeide med støteren. Verktøyet må kun skiftes når drevet står helt stille. Ikke ta i kniven ved skjæreflatten.

- Sett en skål eller tallerken under åpningen.
- Fyll ingrediensene i påfyllingsskålen.



Obs!

Ikke arbeide med knoker.

- Bruk støteren når du vil fylle på.
- Sett dreiebryteren på trinn 4.

Etter arbeidet

- Slå maskinen av med dreiebryteren.
- Trekk i støpselet.
- Åpne stoppespaken (**bilde A5**) og ta av kjøttkvernen ved å dreie den fra apparatet.
- Ta forsatsen for kjøttkvernen fra hverandre (i motsatt rekkefølge av sammenstillingen).
- Rengjør delene.

Rengjøring og pleie



Fare for strømstøt

Før alle arbeider med maskinen må støpselet trekkes ut.



Vær forsiktig:

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

Påfyllingsskålen og støteren kan vaskes i oppvaskmaskin.

Alle andre deler må vaskes for hånd og må straks tørkes av (de kan ikke vaskes i oppvaskmaskin).

Den tørkede hullskiven og kniven må smøres inn med litt matolje for å beskytte dem mot rust.

Ekstra tilbehør

(fåes i faghandelen)

Obs!

Tilbehørsdelene må alltid monteres sammen uten kniv og skiver.

Ta hensyn til alle henvisningene i avsnittene "Sikkerhetsveiledninger", "Betjening" og "Rengjøring og pleie" i den foreliggende bruksanvisningen for forsatsen for kjøttkvernen!

Hullskive-satser MUZ7LS2/LS3/LS4

Pastaforsats av metall MUZ7NV1

Fruktpresse forsats MUZ7FV1

Bilde C

for å presse f. eks. bær, tomater, epler, pærer, nyper (nyper må kokes 1 time før de presses). Den fruktmosen som dannes egner seg godt for syltetøy.

- Forberedelse som beskrevet ved forsatsen for kjøttkvern. Ta hensyn til nødvendige deler og rekkefølgen ved sammensetting av forsatsen for fruktpressen.
- Først må festskruen åpnes så langt at restene av frukten kan renne ut så lenge de er flytende.
- Deretter stilles festeskruen inn slik at restene kan renne ut med ønsket fuktighet.
- Fyll ingrediensene i påfyllingsskålen. Bruk støteren når du vil fylle på.
- Sett dreiebryteren på trinn 4.

Forsats for sprutbakkels MUZ7SV1

Bilde D

for forming av kakedeig og mørdeig.

- Forberedelse som beskrevet ved forsatsen for kjøttkvern. Ta hensyn til nødvendige deler og rekkefølgen ved sammensetting av forsatsen for sprutbakkels.
- Fyll deigen som skal bearbeides inn i påfyllingsskålen. Bruk støteren når du vil fylle på.
- Sett dreiebryteren på trinn 1, 2 eller 3.
- Sett den formede deigen som kommer ut på et skjærebrett. Slå av kjøkkenmaskinen i kort tid dersom deigen kommer for fort ut.

Raspeforsats MUZ7RV1

Bilde E

for å raspe mandler, nøtter, avkjølt sjokolade og tørket brød eller rundstykker.

Obs!

Nøtter og mandler må kun bearbeides i små mengder og når de er tørre!

- Forberedelse som beskrevet ved forsatsen for kjøttkvern. Ta hensyn til nødvendige deler og rekkefølgen ved sammensetting av forsatsen for raspeforsatsen.
- Fyll ingrediensene i påfyllingsskålen. Bruk støteren når du vil fylle på.
- Sett dreiebryteren på trinn 1, 2 eller 3.

Sats for stapping av pølse MUZ7WS2

Bilde F

for å fylle alle typer pølser, for forming av potet kroketter.

- Forberedelse som beskrevet ved forsatsen for kjøttkvern.
- Ta hensyn til nødvendige deler og rekkefølgen ved sammensetting av forsatsen for stapping av pølser.
- Fyll ingrediensene i påfyllingsskålen.
- Bruk støteren når du vil fylle på.
- Sett dreiebryteren på trinn 2, 3 eller 4.

Se även anvisningarna i bruksanvisningen till köksmaskinen!

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

Köttkvarnen är lämplig för att mala urbenat rått eller tillagat kött, fläsk, fågel och fisk.

Säkerhetsanvisningar

Köttkvarnen måste vara komplett ihopmonterad innan den får användas. Montera ihop köttkvarnen innan den sätts på köksmaskinen. Sätt aldrig fast eller ta loss köttkvarnen medan köksmaskinen är igång.

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

Använd aldrig köttkvarnen utan hålskiva och låsring.

Stoppa aldrig ned fingrarna i köttkvarnens mataröppning medan köksmaskinen är igång utan använd påmataren. Var försiktig så att du inte skadar dig på de små knivarna!

Låt inte barn ensamma använda maskinen.

Överbelastningsskydd

Köttkvarnen har ett inbyggt skydd mot överbelastning.

Kopplingsdelen på köttkvarnens vals bryts av vid överbelastning (om t.ex. ben av misstag följer med) och skyddar på så vis maskinen från att skadas.

Ny kopplingsdel finns att köpa hos service.

Översiktsbilderna

Vik först ut uppslaget med bilder

Bild B

- a Påmatare
- b Påfyllningsskål – matarbord
- c Kvarnhus med låsspak
- d Vals för köttkvarn
- e Kniv
- f Hålskiva
- g Låsring

Montering och start



Viktigt

Köttkvarnen kan bara användas när skyddslocket sitter över mixeruttaget.

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

Bild A

Så monterar du ihop köttkvarnen

- Sätt in valsen **d** i kvarnhuset **c**.
- Sätt in kniven **e** med eggen mot hålskivan **f**.
- Sätt in hålskivan **f**.
- Sätt in låsringen **g** men dra bara åt den löst.

Så monterar du köttkvarnen på köksmaskinen

- Lägg köksmaskinen påsidan enligt bilden.
- Fäll upp låsspaken (**bild A5**).
- Sätt köttkvarnen med foten nedåt på drivuttaget för blandarskålen och fäll ned låsspaken.
- Dra åt låsringen ordentligt.
- Sätt fast matarbordet.
- Sätt påmataren i köttkvarnens mataröppning.

Så gör du



Var försiktig så att du inte skadar dig på tillbehör/vassa knivar som roterar

Stoppa aldrig ned fingrarna i köttkvarnens mataröppning. Använd alltid påmataren. Stäng alltid av köksmaskinen när du vill byta tillbehör/verktyg. Ta aldrig kniven i skärytorna.

- Ställ en skål eller en tallrik under köttkvarnens öppning.
- Lägg livsmedlen på matarbordet.



Obs!

Stoppa aldrig ben i köttkvarnen.

- Använd alltid påmataren för att mata ner.
- Vrid strömvredet till läge hastighet 4.

Efter arbetet

- Stäng av köksmaskinen med strömvredet.
- Dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
- Fäll upp låsspaken (**bild A5**) och lossa köttkvarnen från maskinen genom att vrida den.
- Ta isär köttkvarnen (i omvänd ordning mot montering).
- Rengör alla delar.

Rengöring och skötsel



Risk för elektriska stötar

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



Viktigt!

Använd inga starka rengöringsmedel. Motorstativets yta kan skadas.

Matarbordet och påmataren kan rengöras i diskmaskin.

Rengör alla övriga delar för hand och torka dem genast torra (de kan inte rengöras i diskmaskin).

Smörj torr hålskiva och kniv med matolja för att skydda dem mot rost.

Extra tillbehör

(finns att köpa i fackhandeln)

Obs!

Montera tillbehören alltid utan kniv och skivor.

Läs noga all text i avsnitten Säkerhetsanvisningar, Användning och Rengöring och skötsel i den bruksanvisning som följer med köttkvarnen!

Hålskivor

MUZ7LS2/LS3/LS4

Pastatillsats av metall

MUZ7NV1

Passertillsats MUZ7FV1

Bild C

Lämplig för att göra mos av t.ex. äpplen, vinbär, tomater, päron och nypon (låt nyponen först koka ca 1 timme).

Moset passar utmärkt bra att göra t.ex. marmelad av.

- Gör på sätt som beskrivits för köttkvarnen. Var noga med att sätta samman delarna till passertillsatsen i den ordning de avbildas.
- Lossa först justerskruven så pass att avfallet rinner ut i flytande form.
- Dra sedan åt justerskruven tills mos resp. avfall kommer ut i önskad form.
- Lägg livsmedlen på matarbordet. Använd alltid påmataren för att mata ner.
- Vrid strömvredet till läge hastighet 4.

Kakspritsmunstycke MUZ7SV1

Bild D

Lämplig för att forma småkakor, t.ex. spritskransar.

- Gör på sätt som beskrivits för köttkvarnen. Var noga med att sätta samman delarna till kakspritsmunstycket i den ordning de avbildas.
- Lägg degen på matarbordet. Använd alltid påmataren för att mata ner.
- Vrid strömvredet till hastighet 1, 2 eller 3.
- Fånga upp den formade degen som kommer ut genom spritsbladet med en stekspade eller med händerna Stäng av köksmaskinen helt kort om degen kommer ut för snabbt.

Rivtillsats MUZ7RV1

Bild E

Lämplig för att riva och mala mandlar, nötter, kall choklad och torkat bröd till kakor.

Obs!

Nötter och mandlar måste vara helt torra och fyll inte på för stora mängder åt gången!

- Gör på sätt som beskrivits för köttkvarnen. Var noga med att sätta samman delarna till rivtillsatsen i den ordning de avbildas.
- Lägg livsmedlen på matarbordet. Använd alltid påmataren för att mata ner.
- Vrid strömvredet till hastighet 1, 2 eller 3.

Kornhorn MUZ7WS2

Bild F

Lämplig för att göra olika slags korv eller forma kroketter.

- Gör på sätt som beskrivits för köttkvarnen.
- Var noga med att sätta samman delarna till kornhornet i den ordning de avbildas.
- Lägg livsmedlen på matarbordet.
- Använd alltid påmataren för att mata ner.
- Vrid strömvredet till hastighet 2, 3 eller 4.

Muista noudattaa peruskoneen käyttöohjetta!

Laitte on tarkoitettu vain kotitalouskäyttöön ja tässä ilmoitetuille valmistusmäärille.

Se ei sovellu ammattimaiseen käyttöön.

Lihamyly hienontaa raa'an tai keitetyn lihan, silavan, linnunlihan ja kalan.

Turvallisuusohjeita

Käytä lihamylyä vain, kun sen kaikki osat ovat paikoilleen kiinnitettyinä. Kokoa ensin lihamyly ja kiinnitä se vasta sitten peruskoneeseen.

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

Käytä lihamylyä vain kuvan mukaisessa käyttöasennossa.

Älä käytä lihamylyä ilman reikälevyä ja kiinnitysrengasta.

Älä laita sormia täyttösuppiloon koneen ollessa toiminnassa, työnnä ainekset sisäänpäin syöttöpainimella. Varo teräviä hienonnusteriä – loukkaantumisvaara!

Pidä pienet lapset loitolla laitteesta.

Murtumiskohta

Integroitu murtumiskohta suojaa käyttöakselia vaurioitumiselta.

Syöttöruuviin kiinnitetty liitinosa murtuu ylikuormituksessa (esim. jos hienonnetaan vahingossa luita) ja suojaa näin laitetta vaurioilta.

Varaosan voi tilata huoltopalvelusta.

Laitteen osat

Käännä esiin kuvasivut

Kuva B

- a Syöttöpainin
- b Täyttöastia
- c Runko ja lukitusvipu
- d Syöttöruuvi
- e Terä
- f Reikälevy
- g Kiinnitysrengas

Käyttö



Tärkeä ohje

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

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

Kuva A

Lihamylyn kokoaminen

- Kiinnitä syöttöruuvi **d** runkoon **c**.
- Kiinnitä terä **e** reikälevyyn **f**.
- Kiinnitä reikälevy **f**.
- Aseta kiinnitysrengas **g** paikalleen, älä kiristä vielä täysin kiinni.

Lisävarusteen kiinnittäminen peruslaitteeseen

- Käännä laite kuvassa näytettyyn asentoon.
- Avaa lukitusvipu (**kuvaa A5**).
- Kiinnitä lihamyly jalka alaspäin kulhon käyttöliitintään ja aseta lukitusvipu toisinpäin.
- Kierrä kiinnitysrengas kiinni.
- Aseta täyttöastia paikalleen.
- Työnnä syöttöpainin täyttösuppiloon.

Laitteen käyttö



Varo pyöriviä varusteita/teräviä teriä – loukkaantumisvaara

Älä laita sormia täyttösuppiloon koneen ollessa toiminnassa. Käytä aina syöttöpaininta. Vaihda varuste vasta sitten, kun moottori on pysähtynyt. Älä tartu teriin niiden leikkauspinnalta.

- Aseta kulho tai lautanen ulostuloaukon alapuolelle.
- Laita käsiteltävät ainekset täyttöastiaan.



Huom.!

Älä hienonna luita.

- Työnnä ainekset sisäänpäin syöttöpainimella.
- Aseta valitsin asentoon nopeudella 4.

Käytön jälkeen

- Pysäytä kone valitsimesta.
- Irrota pistotulppa pistorasiasta.
- Avaa lukitusvipu (**kuva A5**) ja irrota lihamylly kiertämällä se irti laitteesta.
- Pura lihamylly osiin (pääinvastaisessa järjestyksessä kuin koottaessa).
- Puhdista osat.

Puhdistus



Sähköiskun vaara

Irrota pistotulppa pistorasiasta ennen laitteen puhdistamista.



Varoitus!

Älä käytä hankaavia puhdistusmenetelmiä. Laitteen pinta voi vaurioitua.

Täyttöastian ja syöttöpainimen voit pestä astianpesukoneessa.

Pese kaikki muut osat käsin ja kuivaa heti (ne eivät ole konepesunkestäviä).

Voitele kuiva reikälevy ja terä ruokaöljyllä ruostumisen estämiseksi.

Lisävaruste

(saatavissa alan liikkeistä)

Huom.!

Kokoa lisävarusteet aina ilman teriä.

Noudata kaikkia ohjeita, jotka on annettu lihamyllyn käyttöohjeen kohdissa

»Turvallisuusohjeet«, »Käyttö« ja »Puhdistus«!

Reikälevysarjat MUZ7LS2/LS3/LS4

Pastanvalmistuslaitteet, metallia MUZ7NV1

Sosepuserrin MUZ7FV1

Kuva C

soseuttaa esim. marjat, tomaatit, omenat, päärynät, ruusunmarjat (keitä ruusunmarjoja noin tunnin ajan ennen soseuttamista).

Soseutettu hedelmäliha soveltuu erittäin hyvin hillojen valmistamiseen.

- Tee alkuvalmistelut kuten lihamyllyn kohdalla neuvotaan. Kun kokoat sosepusertimen, katso kuvasta tarvittavat osat ja kokoamisjärjestys.
- Avaa ensin kiinnitysruuvia sen verran, että hedelmäliha poistuu vielä kosteana.
- Kiristä sitten kiinnitysruuvia niin, että hedelmälihaa tulee ulos sopivan kosteana.
- Laita käsiteltävät ainekset täyttöastiaan. Työnnä ainekset sisäänpäin syöttöpainimella.
- Aseta valitsin asentoon nopeudella 4.

Kakkupursotin MUZ7SV1

Kuva D

muotoilee pursotinleivonnaiset tai murotaikinan.

- Tee alkuvalmistelut kuten lihamyllyn kohdalla neuvotaan. Kun kokoat kakkupursottimen, katso kuvasta tarvittavat osat ja kokoamisjärjestys.
- Laita käsiteltävä taikina täyttöastiaan. Työnnä ainekset sisäänpäin syöttöpainimella.
- Valitse nopeudeksi 1, 2 tai 3.
- Irrota muotista tuleva taikina lastalla tms. Pysäytä yleiskone hetkeksi, jos taikinaa tulee ulos liian nopeasti.

Raastinlaite MUZ7RV1

Kuva E

rouhii mantelit, pähkinät, jäähdytetyn suklaan ja kuivat leipäpalat ja sämpylät.

Huom.!

Rouhi pähkinät ja mantelit vain kuivina ja pieninä määrinä!

- Tee alkuvalmistelut kuten lihamyllyn kohdalla neuvotaan. Kun kokoat raastinlaitteen, katso kuvasta tarvittavat osat ja kokoamisjärjestys.
- Laita käsiteltävät ainekset täyttöastiaan. Työnnä ainekset sisäänpäin syöttöpainimella.
- Valitse nopeudeksi 1, 2 tai 3.

Makkaran täyttölaite MUZ7WS2

Kuva F

valmistaa makkarat ja muotoilee esim. kroketit.

- Tee alkuvalmistelut kuten lihamyllyn kohdalla neuvotaan.
- Kun kokoat makkaran täyttölaitetta, katso kuvasta tarvittavat osat ja kokoamisjärjestys.
- Laita käsiteltävät ainekset täyttöastiaan.
- Työnnä ainekset sisäänpäin syöttöpainimella.
- Valitse nopeudeksi 2, 3 tai 4.

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

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

Accesorio para picar carne, tocino, aves y pescado crudos o cocidos.

Advertencias generales de seguridad

Usar el accesorio picador sólo estando completamente armado. ¡No armar el accesorio picador sobre la base motriz! Montar o retirar el accesorio picador de la unidad motriz sólo después de que el accionamiento se haya detenido y haber extraído el cable de conexión de la toma de corriente.

Hacer funcionar el accesorio picador sólo en la posición mostrada.

No usar nunca el picador sin disco perforado ni anillo roscado.

No introducir los dedos en la boca de carga estando el picador funcionando; empujar los alimentos siempre con el empujador. ¡Peligro de lesiones a causa de las cuchillas y discos cortantes!

Mantener el aparato fuera del alcance de los niños.

Punto de rotura prescrito

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

La pieza de acoplamiento en la rosca de transporte se rompe en caso de producirse una sobrecarga (por ejemplo al introducir erróneamente huesos en la máquina), protegiendo de este modo el aparato contra daños.

Las piezas de acoplamiento de repuesto se pueden adquirir a través del Servicio de Asistencia Técnica de la marca.

Vista general del aparato

Despliegue, por favor, las páginas con las ilustraciones

Figura B

- a Empujador
- b Bandeja de carga
- c Carcasa con palanca de retención
- d Rosca de transporte
- e Cuchilla
- f Disco perforado
- g Anillo roscado

Manejo del aparato



Advertencia importante

Hacer funcionar el aparato con el accesorio picador sólo estando colocada la tapa protectora en el accionamiento de la batidora.

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

Figura A

Armar el accesorio picador

- Introducir la rosca de transporte **d** en la carcasa **c**.
- Montar la cuchilla **e** con los bordes hacia el disco perforado **f**.
- Montar el disco perforado **f**.
- Montar el anillo roscado **g** sin apretarlo completamente.

Montar el accesorio picador en la base motriz

- Colocar el aparato sobre su parte posterior, tal como se muestra en la ilustración.
- Abrir la palanca de retención (**figura A5**).
- Montar el accesorio picador, con el pie de soporte hacia abajo, en el accionamiento del recipiente de mezcla y cerrar la palanca de retención.
- Apretar el anillo roscado.
- Montar la bandeja de carga.
- Introducir el empujador en la boca de carga.

Trabajar con el aparato



¡Peligro de lesiones a causa de los útiles y cuchillas giratorias cortantes!

No introducir los dedos en la boca de carga estando el picador funcionando. Trabajar siempre con el empujador. Por eso se deberán cambiar los accesorios sólo con el aparato completamente parado. ¡Peligro de lesiones a causa de los útiles y cuchillas giratorias cortantes!

- Colocar el recipiente de mezcla o un plato debajo de la abertura de descarga.
- Poner los alimentos que se desean elaborar en la bandeja de carga.



¡Atención!

¡No procesar huesos!

- Empujar los alimentos siempre con el empujador.
- Colocar el mando giratorio en la posición 4.

Tras concluir el trabajo

- Desconectar el aparato a través del mando giratorio.
- Extraer el cable de conexión de la toma de corriente.
- Abrir la palanca de retención (**Figura A5**) y retirar el picador de la base motriz, girándolo.
- Desarmar el accesorio picador (siguiendo el orden inverso al del montaje).
- Limpiar las piezas.

Cuidados y Limpieza



¡Peligro de descarga eléctrica!

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



¡Atención!

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

La bandeja de llenado y el empujador son aptos para lavavajillas.

Los restantes elementos deberán lavarse a mano y secarse inmediatamente con un paño (no son aptos para lavavajillas).

Lubricar el disco seco y la cuchilla con aceite comestible como protección contra el óxido.

Accesorio opcional

(disponibles en el comercio del ramo)

¡Atención!

Montar las piezas de los accesorios siempre sin la cuchilla y el disco.

Prestar atención y observar todas las advertencias que se hacen en las «Advertencias de seguridad», así como en los capítulos «Manejo del aparato» y «Limpieza y cuidados» de las presentes instrucciones de uso del accesorio picador.

Juegos de discos perforados MUZ7LS2/LS3/LS4

Accesorio para pasta, de metal MUZ7NV1

Accesorio tamizador de frutas MUZ7FV1

Figura C

para exprimir bayas, tomates, manzanas, peras, escaramujos (los escaramujos deberán cocerse durante una hora antes de proceder a exprimirlos).

El puré obtenido es particularmente adecuado para elaborar mermeladas.

- Los preparativos a ejecutar son semejantes a los descritos para el accesorio picador. Prestar atención a las piezas necesarias y el orden de ejecución correcto de las operaciones para armar el accesorio tamizador de frutas.
- Aflojar el tornillo de sujeción hasta que la pulpa aún pueda fluir húmeda.

- Ajustar a continuación el tornillo de sujeción de tal modo que la pulpa pueda salir con el grado de humedad deseado.
- Poner los alimentos que se desean elaborar en la bandeja de carga. Empujar los alimentos siempre con el empujador.
- Colocar el mando giratorio en la posición 4.

Accesorio para repostería MUZ7SV1

Figura D

para elaborar masa de pastas o masa quebrada.

- Los preparativos a ejecutar son semejantes a los descritos para el accesorio picador. Prestar atención a las piezas necesarias y el orden de ejecución correcto de las operaciones para armar el accesorio para repostería.
- Poner la masa que se desea elaborar en la bandeja de llenado. Empujar los alimentos siempre con el empujador.
- Colocar el mando giratorio en la posición 1, 2 ó 3.
- Recoger la masa que vaya saliendo con una bandeja o tabla. Desconectar el robot de cocina en caso de que la masa saliera con demasiada rapidez.

Accesorio para rallar MUZ7RV1

Figura E

para rallar almendras, nueces, chocolate frío y pan o panecillos secos.

¡Atención!

¡Elaborar las nueces y almendras sólo estando secas y en pequeñas cantidades!

- Los preparativos a ejecutar son semejantes a los descritos para el accesorio picador. Prestar atención a las piezas necesarias y el orden de ejecución correcto de las operaciones para armar el accesorio para rallar.
- Poner los alimentos que se desean elaborar en la bandeja de carga. Empujar los alimentos siempre con el empujador.
- Colocar el mando giratorio en la posición 1, 2 ó 3.

Accesorio para embutir MUZ7WS2

Figura F

para rellenar la tripa de los embutidos y dar forma a las croquetas.

- Los preparativos a ejecutar son semejantes a los descritos para el accesorio picador.
- Prestar atención a las piezas necesarias y el orden de ejecución correcto de las operaciones para armar el accesorio para embutir.
- Poner los alimentos que se desean elaborar en la bandeja de carga.
- Empujar los alimentos siempre con el empujador.
- Colocar el mando giratorio en la posición 2, 3 ó 4.

Nos reservamos el derecho de introducir modificaciones.

É indispensável respeitar as instruções de serviço do aparelho base!

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

Adaptador para o picador de carne para trabalhar carne, toucinho, aves e peixe crus ou cozidos.

Indicações de segurança

Utilizar o adaptador para o picador de carne somente na situação de completamente montado. Nunca efectuar a montagem do adaptador para o picador de carne já instalado no aparelho base.

Aplicar/retirar o adaptador para o picador de carne só depois do accionamento completamente parado e depois da ficha desligada da tomada.

Utilizar o adaptador para o picador de carne só na posição de funcionamento indicada.

Nunca utilizar o picador de carne sem o disco perfurado e sem o anel roscado.

Durante o funcionamento nunca introduzir os dedos no canal de enchimento. Para empurrar os alimentos, utilizar o calcador. Perigo de ferimentos provocados pelos discos de picar! Manter as crianças afastadas do aparelho.

Ponto teórico de ruptura

O ponto de ruptura nominal incorporado protege o accionamento contra danos.

A peça de acoplamento no sem-fim parte-se em caso de sobrecarga (p. ex., ossos introduzidos por descuido) protegendo, assim, o aparelho de danos.

As peças de substituição podem ser adquiridas nos Serviços Técnicos.

Panorâmica do aparelho

Por favor, desdobre as páginas com as ilustrações

Fig. B

- a Calcador
- b Câmara de enchimento
- c Caixa com alavanca de retenção
- d Sem-fim
- e Lâmina
- f Disco perfurado
- g Anel roscado

Utilização



Indicação importante

O aparelho só pode funcionar com o adaptador para o picador de carne, se a tampa de protecção estiver colocada sobre o accionamento do misturador.

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

Fig. A

Montar o adaptador para o picador de carne

- Aplicar o sem-fim **d** na caixa **c**.
- Aplicar a lâmina **e** com as arestas direccionadas para o disco perfurado **f**.
- Aplicar o disco perfurado **f**.
- Aplicar o anel roscado **g** sem o aparafusar completamente.

Fixar o adaptador no aparelho base

- Virar o aparelho para a parte de trás, como se mostra na figura.
- Abrir a alavanca de retenção (**Fig. A5**).
- Aplicar o adaptador para o picador de carne, com o pé para baixo, no accionamento para a tijela e virar a alavanca de retenção.
- Aparafusar completamente o anel roscado.
- Montar o recipiente de enchimento.
- Introduzir o calcador no canal de enchimento.

Trabalhar com o aparelho



Perigo de ferimentos devido à ferramenta/lâmina afiada em rotação

Durante o funcionamento nunca introduzir os dedos no canal de enchimento. Trabalhar somente com o calçador. Substituir a ferramenta só com o aparelho completamente parado. Não segurar na lâmina pelas superfícies de corte.

- Colocar uma tigela ou um prato por baixo da saída.
- Colocar os alimentos a trabalhar no recipiente de enchimento.



Atenção!

Retirar sempre todos os ossos.

- Para empurrar os alimentos, utilizar sempre o calçador.
- Colocar o selector na posição fase 4.

Depois do trabalho

- Desligar o aparelho através do selector.
- Desligar a ficha da tomada.
- Abrir a alavanca de retenção (**Fig. A5**) e desmontar o picador de carne, rodando o aparelho.
- Desmontar os componentes do adaptador para o picador de carne (pela ordem inversa à da montagem).
- Limpar os componentes.

Limpeza e manutenção



Perigo de choque eléctrico

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



Cuidado:

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

O recipiente de enchimento e o calçador podem ser lavados na máquina de lavar loiça.

Todas as outras peças devem ser lavadas à mão e secas de imediato (não são resistentes à lavagem na máquina de lavar loiça).

Aplicar um pouco de óleo alimentar no disco perfurado e na lâmina, depois de secos, para os proteger de ferrugem.

Acessórios especiais

(podem ser adquiridos no comércio especializado)

Atenção!

Montar os acessórios sempre sem a lâmina nem os discos.

Respeitar todas as indicações constantes das «Instruções de segurança», «Utilização» e «Limpeza e tratamento» das Instruções de Serviço do adaptador para o picador de carne!

Jogos de discos perfurados

MUZ7LS2/LS3/LS4

Adaptadores de metal para massas

MUZ7NV1

Adaptador para espremer frutos

MUZ7FV1

Fig. C

Para espremer, p. ex., frutos de baga, tomates, maçãs, peras, bagas de roseira brava (deixar cozer as bagas de roseira brava durante uma hora, antes de as espremer).

A mousse de frutos é especialmente indicada para a confecção de marmelada.

- Preparação igual à descrita no adaptador para o picador de carne. Dar atenção às várias peças necessárias, bem como à sequência de montagem do adaptador para o espremador de frutos.
- Primeiro, abrir, suficientemente, o parafuso de fixação, para que as borras ainda possam correr para o exterior com humidade.
- Depois, ajustar o parafuso de fixação, de modo que as borras possam sair com a humidade pretendida.

- Colocar os alimentos a trabalhar no recipiente de enchimento. Para empurrar os alimentos, utilizar sempre o calcador.
- Colocar o selector na posição fase 4.

Adaptador para massa para biscoitos MUZ7SV1

Fig. D

Para moldar massa para biscoitos ou massa quebrada.

- Preparação igual à descrita no adaptador para o picador de carne. Dar atenção às várias peças necessárias, bem como à sequência de montagem do adaptador para massa de biscoitos.
- Colocar a massa a trabalhar no recipiente de enchimento. Para empurrar os alimentos, utilizar sempre o calcador.
- Posicionar o interruptor nas fases 1, 2 ou 3.
- Aparar a massa, já com a forma pretendida, com a ajuda de uma tábua de cozinha. Desligar a máquina de cozinha por breves instantes, se massa sair com demasiada rapidez.

Adaptador para ralador MUZ7RV1

Fig. E

para ralar amêndoas, nozes, chocolate refrigerado e pão ou pãezinhos secos.

Atenção!

Ralar as amêndoas e as nozes bem secas e em pequenas quantidades de cada vez!

- Preparação igual à descrita no adaptador para o picador de carne. Dar atenção às várias peças necessárias, bem como à sequência de montagem do adaptador para o ralador.
- Colocar os alimentos a trabalhar no recipiente de enchimento. Para empurrar os alimentos, utilizar sempre o calcador.
- Posicionar o interruptor nas fases 1, 2 ou 3.

Jogo de calcadores de enchidos MUZ7WS2

Fig. F

Para enchimento de todos os tipos de enchidos e para moldar croquetes.

- Preparação igual à descrita no adaptador para o picador de carne.
- Dar atenção às várias as peças necessárias, bem como à sequência de montagem do jogo de calcadores para enchidos.
- Colocar os alimentos a trabalhar no recipiente de enchimento.
- Para empurrar os alimentos, utilizar sempre o calcador.
- Posicionar o interruptor nas fases 2, 3 ou 4.

Προσέξτε οπωσδήποτε τις οδηγίες χρήσης της βασικής συσκευής!

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

Προσάρτημα κρεατομηχανής για την επεξεργασία ωμού ή βρασμένου κρέατος, λίπους, πουλερικών και ψαριού.

Υποδείξεις ασφαλείας

Χρησιμοποιείτε το προσάρτημα κρεατομηχανής μόνο σε πλήρως συναρμολογημένη κατάσταση.

Μην συναρμολογείτε το προσάρτημα κρεατομηχανής ποτέ στη βασική συσκευή.

Τοποθετείτε/αφαιρείτε το προσάρτημα κρεατομηχανής μόνο με ακινητοποιημένη την κίνηση και με τραβηγμένο το φως από την πρίζα.

Λειτουργείτε το προσάρτημα κρεατομηχανής μόνον στη θέση λειτουργίας που δείχνεται.

Μην χρησιμοποιήσετε την κρεατομηχανή ποτέ χωρίς διάτρητο δίσκο και βιδωτό δακτύλιο.

Κατά τη λειτουργία μην βάζετε ποτέ τα χέρια σας στο στόμιο πλήρωσης, για το κατόπιν σπρώξιμο χρησιμοποιείτε τον πιεστή.

Κίνδυνος τραυματισμού από τους κοφτερούς δίσκους κοπής!

Κρατάτε τα παιδιά μακριά από τη συσκευή.

Σημείο προγραμματισμένης θραύσης

Το ενσωματωμένο προβλεπόμενο σημείο θραύσης προστατεύει την κίνηση από ζημιά.

Το σημείο ζεύξης στον κοχλία σπάει σε περίπτωση υπερφόρτωσης (π.χ. από κόκαλα που εισήχθησαν κατά λάθος) και προστατεύει έτσι τη συσκευή από ζημιές.

Ανταλλακτικό διατίθεται στην υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

Με μια ματιά

Παρακαλείσθε ν' ανοίξετε τις σελίδες με τις εικόνες

Εικόνα Β

- a** Πιεστής
- b** Δοχείο πλήρωσης
- c** Περίβλημα με μοχλό ασφάλισης
- d** Κοχλίας
- e** Μαχαίρι
- f** Διάτρητος δίσκος
- g** Βιδωτός δακτύλιος

Χειρισμός



Σημαντική υπόδειξη

Η συσκευή μπορεί να λειτουργήσει με το προσάρτημα κρεατομηχανής μόνον, όταν είναι τοποθετημένο το προστατευτικό καπάκι επάνω στην κίνηση μίξερ.

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

Εικόνα Α

Συναρμολογήστε το προσάρτημα κρεατομηχανής

- Τοποθετήστε τον κοχλία **d** στο περίβλημα **c**.
- Τοποθετήστε το μαχαίρι **e** με τις κόψεις προς τον διάτρητο δίσκο **f**.
- Τοποθετήστε τον διάτρητο δίσκο **f**.
- Τοποθετήστε από πάνω τον βιδωτό δακτύλιο **g** και μην τον βιδώσετε πλήρως.

Στερεώστε το προσάρτημα στη βασική συσκευή

- Γυρίστε τη συσκευή από την πίσω μεριά όπως δείχνεται.
- Ανοίξτε τον μοχλό ασφάλισης (**Εικόνα Α5**).
- Τοποθετήστε το προσάρτημα κρεατομηχανής με το πόδι προς τα κάτω στην κίνηση για το μπολ και γυρίστε τον μοχλό ασφάλισης προς την άλλη μεριά.
- Βιδώστε γερά τον βιδωτό δακτύλιο.

- Τοποθετήστε από πάνω το δοχείο πλήρωσης.
- Βάλτε τον πιεστή μέσα στο στόμιο πλήρωσης.

Εργασία με τη συσκευή



Κίνδυνος τραυματισμού από περιστρεφόμενα εργαλεία/κοφτερό μαχαίρι

Κατά τη λειτουργία μην βάζετε ποτέ τα χέρια σας μέσα στο στόμιο πλήρωσης.
Δουλεύετε **μόνον** με τον πιεστή. Αλλάζετε τα εργαλεία **μόνον**, όταν η κίνηση είναι ακινητοποιημένη. Μην πιάνετε το μαχαίρι στις επιφάνειες κοπής.

- Τοποθετήστε μπολ ή πιάτο κάτω από το άνοιγμα εξόδου.
- Βάλτε τα προς επεξεργασία τρόφιμα μέσα στο δοχείο πλήρωσης.



Προσοχή! Μην επεξεργάζεστε κόκαλα

- Για το κατόπιν σπρώξιμο χρησιμοποιείτε τον πιεστή.
- Ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στη βαθμίδα 4.

Μετά την εργασία

- Θέτετε τη συσκευή με τον περιστρεφόμενο διακόπτη εκτός λειτουργίας.
- Τραβάτε το φιν από την πρίζα.
- Ανοίξετε τον μοχλό ασφάλισης (**Εικόνα A5**) και αφαιρέστε την κρεατομηχανή με στρέψη από τη συσκευή.
- Αποσυναρμολογήστε το προσάρτημα κρεατομηχανής (στην αντίστροφη σειρά όπως στη συναρμολόγηση).
- Καθαρίστε τα μέρη.

Καθαρισμός και φροντίδα



Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας

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



Προσοχή:

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

Το δοχείο πλήρωσης και ο πιεστής πλένονται στο πλυντήριο πιάτων. Όλα τα άλλα μέρη πλύνετε τα στο χέρι και σκουπίστε τα αμέσως (δεν πλένονται στο πλυντήριο πιάτων).

Περάστε τον στεγνό διάτρητο δίσκο και το μαχαίρι με λάδι φαγητού, για να τα προστατέψετε από σκουριά.

Ειδικά εξαρτήματα

(διατίθενται στα ειδικά καταστήματα)

Προσοχή!

Συναρμολογείτε τα εξαρτήματα **πάντοτε** χωρίς μαχαίρι και δίσκους.

Τηρείτε όλες τις υποδείξεις στις παραγράφους "Υποδείξεις ασφαλείας", "Χειρισμός" και "Καθαρισμός και φροντίδα" του παρόντος εγχειριδίου με τις οδηγίες χρήσης του προσαρτήματος κρεατομηχανής!

Σετ διάτρητων δίσκων

MUZ7LS2/LS3/LS4

Προσάρτηματα ζυμαρικών από μέταλλο MUZ7NV1

Προσάρτημα εκχυμωτή MUZ7FV1

Εικόνα C

για την αποχύμωση π.χ. μούρων, ντομάτας, μήλων, αχλαδιών, κράταιγου (πριν την αποχύμωση βράζετε το κράταιγο επί 1 ώρα).

Ο φρουτοπολτός που εξέρχεται είναι ιδιαίτερα κατάλληλος για την παρασκευή μαρμελάδας.

- Προετοιμασία όπως περιγράφεται στο προσάρτημα κρεατομηχανής. Προσέξτε τα απαραίτητα επιμέρους μέρη και τη σειρά κατά τη συναρμολόγησή του προσαρτήματος αποχυμωτή φρούτων.
- Ανοίξτε πρώτα τη βίδα στερέωσης τόσο, ώστε τα στερεά κατάλοιπα από φλούδες και κουκούτσια να μπορούν να εξέρχονται ακόμα με υγρασία.
- Ρυθμίστε κατόπιν τη βίδα στερέωσης έτσι, ώστε να εξέρχονται τα στερεά κατάλοιπα με την επιθυμητή υγρασία.
- Βάλτε τα προς επεξεργασία τρόφιμα μέσα στο δοχείο πλήρωσης. Για το κατόπιν σπρώξιμο χρησιμοποιείτε τον πιεστή.
- Ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στη βαθμίδα 4.

Προσάρτημα μπισκότων MUZ7SV1

Εικόνα D

Για το πλάσιμο από ζύμη μπισκότου ή ζύμη τάρτας.

- Προετοιμασία όπως περιγράφεται στο προσάρτημα κρεατομηχανής. Προσέξτε τα απαραίτητα επιμέρους μέρη και τη σειρά κατά τη συναρμολόγησή του προσαρτήματος μπισκότων.
- Βάλτε την προς επεξεργασία ζύμη μέσα στο δοχείο πλήρωσης. Για το κατόπιν σπρώξιμο χρησιμοποιείτε τον πιεστή.
- Ρυθμίστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στη βαθμίδα 1, 2 ή 3.
- Παίρνετε την εξερχόμενη πλασμένη ζύμη με ένα σανιδάκι κουζίνας. Για τον σκοπό αυτό θέτετε για λίγο την κουζινομηχανή εκτός λειτουργίας, αν η ζύμη εξέρχεται πολύ γρήγορα.

Προσάρτημα τριψίματος MUZ7RV1

Εικόνα E

για το τρίψιμο αμυγδάλων, καρυδιών/φουντουκιών, κρύας σοκολάτας και ξερού ψωμιού.

Προσοχή!

Δουλεύετε τα καρύδια/φουντούκια και τα αμύγδαλα μόνο στεγνά και σε μικρές ποσότητες!

- Προετοιμασία όπως περιγράφεται στο προσάρτημα κρεατομηχανής. Προσέξτε τα απαραίτητα επιμέρους μέρη και τη σειρά κατά τη συναρμολόγησή του προσαρτήματος τριψίματος.
- Βάλτε τα προς επεξεργασία τρόφιμα μέσα στο δοχείο πλήρωσης. Για το κατόπιν σπρώξιμο χρησιμοποιείτε τον πιεστή.
- Ρυθμίστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στη βαθμίδα 1, 2 ή 3.

Σετ παρασκευής λουκάνικων MUZ7WS2

Εικόνα F

για τη γέμιση παντός είδους λουκάνικων, για το πλάσιμο κροκετών.

- Προετοιμασία όπως περιγράφεται στο προσάρτημα κρεατομηχανής.
- Προσέξτε τα απαραίτητα επιμέρους μέρη και τη σειρά κατά τη συναρμολόγησή του σετ παρασκευής λουκάνικων.
- Βάλτε τα προς επεξεργασία τρόφιμα μέσα στο δοχείο πλήρωσης.
- Για το κατόπιν σπρώξιμο χρησιμοποιείτε τον πιεστή.
- Ρυθμίστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στη βαθμίδα 2, 3 ή 4.

Τηρούμε το δικαίωμα αλλαγών.

Ana cihazın kullanma talimatlarına kesinlikle dikkat ediniz!

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

Et kıyma makinesinin ön ünitesi, çiğ veya pişmiş etin, jambonun, kümes hayvanlarının etinin ve balık etinin işlenmesi için kullanılır.

Güvenlik bilgileri

Et kıyma makinesinin ön ünitesini sadece komple monte edilmiş şekilde kullanınız. Et kıyma makinesinin ön ünitesini kesinlikle ana cihaz üzerindeyken monte etmeyiniz. Et kıyma makinesinin ön ünitesini sadece tahrik sistemi (motor) duruyorken ve elektrik fişi prizden çıkarılmışken takınız/çıkarınız. Et kıyma makinesinin ön ünitesini sadece resimlerde gösterilen işletme pozisyonunda çalıştırınız.

Et kıyma makinesini kesinlikle delikli disksiz ve montaj bileziğsiz kullanmayınız.

Cihaz çalışırken kesinlikle elinizi et doldurma deliğine sokmayınız ve et ilave etmek için tıkaç kullanınız. Keskin doğrama disklerinden kaynaklanan yaralanma tehlikesi söz konusudur!

Çocukları cihazdan uzak tutunuz.

Zaruri kırılma yeri

Öngörölmüş zaruri kırılma yeri, tahrik sistemini hasara karşı korur.

Salyangoz ünitesindeki kuplaj parçası, aşırı yüklenme durumunda (örn. istenmeden cihaza kemik konmuş olabilir) kırılır ve böylelikle cihazı hasara karşı korur.

Yedek parçaları yetkili servis üzerinden alabilirsiniz.

Genel bakış

Lütfen resimli sayfaları açınız

Resim B

- a Tıkaç
- b Malzeme doldurma kabı
- c Kilitleme kollu gövde
- d Salyangoz
- e Bıçak
- f Delikli disk
- g Montaj bileziği

Kullanılması



Önemli not

Cihaz et kıyma makinesinin ön ünitesi ile ancak, koruyucu kapak mikser tahriği (motoru) üzerine takılmışsa çalıştırılabilir.

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

Resim A

Et kıyma makinesinin ön ünitesinin monte edilmesi

- Salyangozu **d** gövdenin **c** içine yerleştiriniz.
- Bıçağı **e** kenarlar delikli diske **f** bakacak şekilde takınız.
- Delikli diski **f** takınız.
- Montaj bileziğini **g** takınız ve tamamen sıkı vidalamayınız.

Ön ünitenin ana cihaza sabitlenmesi

- Cihazı, resimde gösterildiği gibi arka yüzü üzerine yatırınız.
- Kilitleme kolunu açınız (**Resim A5**).
- Et kıyma makinesinin ön ünitesi ayak kısmı aşağıda olacak şekilde, çanak tahriğine takınız ve kilitleme kolunu yatırınız.
- Montaj bileziğini sıkıca vidalayınız.
- Doldurma kabını takınız.
- Tıkaç et doldurma ağzına takınız.

Cihazın kullanılması



Döner aletlerden /keskin bıçaklardan dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur

Çalışma esnasında kesinlikle elinizi et doldurma deliğine sokmayınız. Bu işlem için sadece tıkaçı kullanınız. Cihaza takılan aletleri sadece cihazın tahrik sistemi (motor) dururken değiştiriniz. Bıçakların kesici yüzey ve ağızlarına dokunmayınız.

- Kıyma çıkış deliğinin altına çanak veya tabak koyunuz.
- İşlenecek besinleri doldurma deliğine doldurunuz.



Dikkat!

Cihazda kemik işlemeyiniz.

- İlave etmek veya bastırmak için tıkaçı kullanınız.
- Döner şalteri Kademe 4 konumuna ayarlayınız.

İşiniz sona erdikten sonra

- Cihazı döner şalter üzerinden kapatınız.
- Elektrik fişini çekip çıkarınız.
- Kilitleme kolunu açınız (**Resim**) ve et kıyma makinesini çevirerek, cihazdan söküp çıkarınız.
- Et kıyma makinesinin ön ünitesini demonte ediniz, yani parçalarına ayırınız (monte etme işleminin tam tersi sıraya göre yapılır).
- Parçaları temizleyiniz.

Cihazın temizlenmesi ve bakımı



Cereyan çarpma tehlikesi

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



Dikkat:

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

Doldurma çanağı ve tıkaç, bulaşık makinesinde yıkanabilir.

Diğer tüm parçalar elden yıkanmalı ve derhal silinip kurutulmalıdır (bu parçalar bulaşık makinesinde yıkanamaz).

Kuru delikli diske ve bıçaklara biraz likit yemek yağı sürerek, paslanmaya karşı koruyunuz.

Özel aksesuar

(Yetkili satıcılarda bulabilirsiniz)

Dikkat!

Aksesuarları daima bıçaksız ve disksiz birbirine takınız.

Bu et kıyma makinesinin ön ünitesine ait kullanma kılavuzunun "Güvenlik bilgi ve uyarıları", "Kullanılması" ve "Temizlenmesi ve bakımı" bölümlerindeki tüm bilgi ve uyarılara dikkat ediniz!

Delikli disk setleri MUZ7LS2/LS3/LS4

Metalden makarna ön setleri MUZ7NV1

Meyve suyu sıkma ön seti MUZ7FV1

Resim C

Örn. böğürtlen, domates, elma, armut, kuşburnu (kuşburnu sıkılmadan önce 1 saat kaynatılmalıdır) suyu sıkma için kullanılır.

Sıkma sonucunda elde edilen meyve tortusu veya ezmesi, özellikle reçel yapmak için çok uygundur.

- Et kıyma makinesinin ön ünitesinin hazırlanmasının tarifinde olduğu gibi hazırlanır. Gerekli yedek parçalara ve meyve suyu sıkma ön ünitesinin montaj işlemindeki montaj sırasına dikkat ediniz.
- Tortunun daha nemli şekilde akabilmesi için, önce montaj bileziğini mümkün olduğu kadar çözünüz.
- Sonra, tortunun istenilen nemlilikle çıkabilmesi için, montaj bileziğini ayarlayınız.
- İşlenecek besinleri doldurma deliğine doldurunuz. İlave etmek veya bastırmak için tıkaç kullanınız.
- Döner şalteri Kademe 4 konumuna ayarlayınız.

Sıkma hamur (tulumba) ön seti MUZ7SV1

Resim D

Kurabiye hamuruna ve gevrek hamura şekil verebilmek içindir.

- Et kıyma makinesinin ön ünitesinin hazırlanmasının tarifinde olduğu gibi hazırlanır. Gerekli yedek parçalara ve sıkma hamur (tulumba) ön setinin montaj işlemindeki montaj sırasına dikkat ediniz.
- İşlenecek hamuru doldurma kabına doldurunuz. İlave etmek veya bastırmak için tıkaç kullanınız.
- Döner şalteri kademe 1, 2 veya 3 konumuna ayarlayınız.
- Dışarı çıkan, şekil verilmiş hamuru uygun bir tepsi üzerine alınız. Bu esnada eğer hamur çok hızlı çıkarsa, mutfak robotunu kısa bir süre kapatınız.

Rendeleme ön ünitesi MUZ7RV1

Resim E

Badem, fındık, soğutulmuş çikolata ve kuru ekmek veya küçük kahvaltılık ekmek rendelemek içindir.

Dikkat!

Fındıkları ve bademleri sadece kuru ve az miktarda işleyiniz!

- Et kıyma makinesinin ön ünitesinin hazırlanmasının tarifinde olduğu gibi hazırlanır. Gerekli yedek parçalara ve rendeleme ön ünitesinin montaj işlemindeki montaj sırasına dikkat ediniz.
- İşlenecek besinleri doldurma deliğine doldurunuz. İlave etmek veya bastırmak için tıkaç kullanınız.
- Döner şalteri kademe 1, 2 veya 3 konumuna ayarlayınız.

Sucuk veya sosis doldurma seti MUZ7WS2

Resim F

Her türlü sucuk veya sosis doldurmak, kroket şekillendirmek içindir.

- Et kıyma makinesinin ön ünitesinin hazırlanmasının tarifinde olduğu gibi hazırlanır.
- Gerekli yedek parçalara ve sucuk veya sosis doldurma setinin montaj işlemindeki montaj sırasına dikkat ediniz.
- İşlenecek besinleri doldurma deliğine doldurunuz.
- İlave etmek veya bastırmak için tıkaç kullanınız.
- Döner şalteri kademe 2, 3 veya 4 konumuna ayarlayınız.

Değişiklikler olabilir.

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

Urządzenie skonstruowano z przeznaczeniem do obróbki ilości typowych dla gospodarstwa domowego, a nie do użytku profesjonalnego. Przystawka do mielenia mięsa – do mielenia surowego i gotowanego mięsa, stoniny, drobiu i ryb.

Wskazówki bezpieczeństwa

Przystawkę do mielenia mięsa używać tylko kompletnie zmontowaną. Przystawkę do mielenia mięsa montować oddzielnie, a nie na urządzeniu podstawowym.

Przystawkę do mielenia mięsa zakładać/zdejmować tylko przy wyłączonym i nieruchomym napędzie po wyjęciu wtyczki z gniazdka sieciowego.

Przystawkę do mielenia mięsa eksploatować tylko w przedstawionych pozycjach roboczych.

Maszynki do mielenia mięsa nie wolno nigdy używać bez sitka i nakrętki.

W czasie pracy urządzenia nie wolno wkładać palców do otworu wyspowego, a do popychania produktów używać tylko popychacza.

Niebezpieczeństwo zranienia ostrymi tarczami rozdrabniającymi!

Urządzenie należy chronić przed dziećmi.

Punkt przewidzianego złamania

Specjalnie przewidziane miejsce złamania chroni napęd przed uszkodzeniem.

Złączka ślimaka łamie się przy przeciążeniu (np. na skutek przypadkowego włożenia kości) i w ten sposób chroni urządzenie przed uszkodzeniem.

Część zamienna do nabycia poprzez autoryzowany serwis.

Opis urządzenia

Proszę otworzyć składane kartki z rysunkami

Rysunek B

- a Popychacz
- b Lej wyspowy
- c Korpus z dźwignią blokującą
- d Ślimak
- e Nóż
- f Sitko
- g Nakrętka

Obsługa



Ważna wskazówka

Urządzenie można eksploatować z przystawką do mielenia mięsa tylko wtedy, jeżeli na napędzie miksera nałożona jest pokrywa ochronna.

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

Rysunek A

Montaż przystawki do mielenia mięsa

- Ślimak **d** włożyć do korpusu **c** przystawki.
- Założyć nóż **e** w taki sposób, aby krawędź zwrócona była do sitka **f**.
- Nałożyć sitko **f**.
- Nałożyć nakrętkę **g** i przykręcić, ale nie do końca.

Mocowanie przystawki na urządzeniu podstawowym

- Urządzenie odwrócić jak pokazano tyłem do przodu.
- Otworzyć dźwignię blokującą (**rysunek A5**).
- Przystawkę do mielenia mięsa ustawić stopką na dół i wsunąć do napędu miski, a następnie zamknąć dźwignię blokującą.
- Nakrętkę dokręcić całkowicie.
- Nałożyć tacę do napelniania.
- Popychacz włożyć do otworu wyspowego.

Użytkowanie urządzenia



Niebezpieczeństwo zranienia obracającymi się narzędziami/ ostrymi nożami

W czasie pracy nie wolno nigdy wkładać palców do otworu wyspowego. Do popychania produktów używać tylko popychacza. Narzędzia wymieniać tylko wtedy, jeżeli napęd jest wyłączony i nieruchomy. Noży nie chwytać za ostrza.

- Pod otworem wylotowym przystawki podstawić miskę lub talerz.
- Produkty spożywcze przeznaczone do przerobienia położyć na tacy do napełniania.



Uwaga!

Nie wolno mieć żadnych kości.

- Do popychania produktów używać popychacza.
- Pokrętko wyłącznika nastawić na zakresie 4.

Po pracy

- Urządzenie wyłączyć pokrętkiem wyłącznika.
- Wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- Otworzyć dźwignię blokującą (**rysunek A5**) i poprzez obrót zdjąć maszynkę do mielenia mięsa z urządzenia podstawowego.
- Zdemontować przystawkę (czynności przeprowadzić w kolejności odwrotnej do montażu).
- Wymyć poszczególne części.

Czyszczenie i pielęgnacja



Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym

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



Ostrożnie!

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

Tacę do napełniania i popychacz można myć w zmywarce do naczyń.

Wszystkie pozostałe części wymyć ręcznie i natychmiast wysuszyć (nie nadają się do mycia w zmywarkach do naczyń).

Wysuszone sitko i nóż nasmarować olejem jadalnym w celu ochrony przed rdzą.

Wyposażenie dodatkowe

(do nabycia w sklepach specjalistycznych)

Uwaga!

Elementy wyposażenia dodatkowego montować zawsze bez noża i sitka.

Proszę przestrzegać wszystkich wskazówek podanych w rozdziałach „Wskazówki bezpieczeństwa”, „Obsługa” i „Czyszczenie i pielęgnacja” niniejszej instrukcji użytkowania i obsługi przystawki do mielenia mięsa!

Zestawy sitek

MUZ7LS2/LS3/LS4

Przystawki do makaronu, metalowe MUZ7NV1

Przystawka do wyciskania owoców MUZ7FV1

Rysunek C

do wyciskania soku np. z owoców jagodowych, pomidorów, jabłek, gruszek, owoców dzikiej róży (owoce dzikiej róży należy przed wyciskaniem gotować ok. 1 godzinę).

Uzyskany przecier nadaje się szczególnie dobrze do przygotowania marmelady.

- Przygotowanie w taki sposób, jak opisano dla przystawki do mielenia mięsa. Zwrócić uwagę na potrzebne pojedyncze części i ich kolejność przy montażu przystawki do wyciskania owoców.
- Najpierw należy tak odkręcić śrubę mocującą, aby jeszcze mokre wytloki wypływały swobodnie.
- Następnie śrubę mocującą nastawić w taki sposób, aby wychodziły wytloki o odpowiedniej wolgotności.

- Produkty spożywcze przeznaczone do przerobienia położyć na tacy do napełniania. Do popychania produktów używać popychacza.
- Pokrętko wyłącznika nastawić na zakresie 4.

Przystawka do wyciskania ciastek MUZ7SV1

Rysunek D

Do formowania herbatników i kruchych ciastek.

- Przygotowanie w taki sposób, jak opisano dla przystawki do mielenia mięsa. Zwrócić uwagę na potrzebne pojedyncze części i ich kolejność przy montażu przystawki do wyciskania ciastek.
- Ciasto przygotowane do formowania położyć na tacy do napełniania. Do popychania produktów używać popychacza.
- Pokrętko regulatora ustawić na zakresie 1, 2 lub 3.
- Wychodzące, uformowane ciasto odbierać na deseczkę do krojenia. Jeżeli ciasto wychodzi zbyt szybko, wyłączyć urządzenie na krótki czas.

Przystawka do tarcia orzechów MUZ7RV1

Rysunek E

do tarcia migdałów, orzechów, schłodzonej czekolady i wysuszonego chleba lub bułek.

Uwaga!

Trzeć tylko suche orzechy i migdały, oraz w małych ilościach!

- Przygotowanie w taki sposób, jak opisano dla przystawki do mielenia mięsa. Zwrócić uwagę na potrzebne pojedyncze części i ich kolejność przy montażu przystawki do tarcia orzechów.
- Produkty spożywcze przeznaczone do przerobienia położyć na tacy do napełniania. Do popychania produktów używać popychacza.
- Pokrętko regulatora ustawić na zakresie 1, 2 lub 3.

Zestaw do wyrobu kielbasy MUZ7WS2

Rysunek F

do napełniania kielbas różnego rodzaju i formowania krokietów.

- Przygotowanie w taki sposób, jak opisano dla przystawki do mielenia mięsa.
- Zwrócić uwagę na potrzebne pojedyncze części i ich kolejność przy montażu przystawki do wyrobu kielbasy.
- Produkty spożywcze przeznaczone do przerobienia położyć na tacy do napełniania.
- Do popychania produktów używać popychacza.
- Pokrętko regulatora ustawić na zakresie 2, 3 lub 4.

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian.

Feltétlenül vegye figyelembe az alapkészülék használati utasítását!

A készülék háztartási mennyiségek feldolgozására készült és nem ipari alkalmazásokra.

Húsdaráló-előtét a nyers vagy főtt hús, szalonna, baromfi és hal feldolgozásához.

Biztonsági útmutató

A húsdaráló-előtétet csak teljesen összeszerelt állapotban használja. A húsdaráló-előtétet soha ne az alapkészüléken szerelje össze.

A húsdaráló-előtétet csakis álló hajtóműnél, kihúzott hálózati csatlakozódugónál szabad feltenni, illetve levenni.

A húsdaráló-előtétet csak a bemutatott üzemeltetési helyzetben működtesse.

A húsdarálót soha ne használja lyuktárcsa és csavargyűrű nélkül.

A működtetés során soha ne nyúljon a betöltőnyílásba, az utántöltéshez használjon tömőeszközt. Sérülésveszély az éles aprítólemez miatt.

Ne engedjen gyerekeket a készülék közelébe.

Lehetséges törési hely

A beépített lehetséges törési hely óvja a hajtóművet a károsodásoktól.

Túlterhelés esetén a csigánál lévő csatlakozórész törik el (pl. a véletlenül bekerült csont miatt), és így védi a készüléket a károsodástól.

Pótalkatrész a vevőszolgálatnál kapható.

A készülék részei

Kérjük, hogy hajtsa ki a képes oldalt

B ábra

- a Tömőeszköz
- b Betöltőtál
- c Készülékház zárókarral
- d Csigá
- e Kés
- f Lyuktárcsa
- g Csavargyűrű

A készülék kezelése



Fontos tudnivaló

A készüléket csak akkor működtethető a húsdaráló-előtéttel, ha a védőfedél rajta van a turmixgép hajtóművén.

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

A ábra

A húsdaráló-előtét összeszerelése

- Helyezze be a csigát **d** a készülékházba **c**.
- Helyezze be a kést **e** élével a lyuktárcsa **f** felé.
- Helyezze be a lyuktárcsát **f**.
- Helyezze fel a csavargyűrűt **g** és csavarja rá, de még ne teljesen.

Rögzítse az előtétet az alapkészülékre

- Fordítsa a készüléket a hátoldalára úgy, ahogyan az az ábrán látható.
- Nyissa ki a zárókart (**A5 ábra**).
- A tálakhoz helyezze fel a húsdaráló-előtétet a lábával lefelé a hajtóműhöz, majd húzza rá a zárókart.
- Húzza meg teljesen a csavargyűrűt.
- Helyezze el a betöltőtálat.
- Tegye a tömőeszközt a betöltőnyílásba.

Munkavégzés a géppel



Sérülésveszély a forgó szerszámok/éles kések miatt

A készülék üzemelése közben soha ne nyúljon a betöltőnyílásba. Csak a tömőeszközt használja. Szerszámot csak leállított hajtóműnél cseréljen. A kést ne fogja meg az élénél.

- A tálat vagy a tányért tegye a kiömlőnyílás alá.
- A feldolgozandó élelmiszert tegye a betöltőtálba.



Figyelem!

Ne próbáljon csontot feldolgozni.

- Utántoláshoz használja a tömőeszközt.
- A forgókapcsolót állítsa 4 állásba.

A munka befejezése után

- A készüléket kapcsolja ki a forgókapcsolóval.
- Húzza ki a hálózati csatlakozódugót.
- Nyissa ki a zárókart (**A5 ábra**) és vegye le a húsdarálót a készülék elforgatásával.
- Szerelje szét a húsdaráló-előtétet (az összeszereléssel fordított sorrendben).
- Tisztítsa meg az alkatrészeket.

Tisztítás és ápolás



Áramütésvesztély

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



Vigyázat!

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

A betöltőtál és a tömőeszköz mosogatógépben mosható.

Az összes többi alkatrészt kézzel kell elmosogatni, és azonnal meg kell szárítani (nem mosogathatók gépben).

A száraz lyuktarcsát és a kést kenje be étolajjal, hogy ne rozsdásodjanak.

Különleges tartozék

(szakkereskedésben kapható)

Figyelem!

A tartozékokat mindig a kések és a tárcsák nélkül szerelje össze.

Tartsa be a húsdaráló-előtét használati útmutatójának „Biztonsági útmutató”, „Kezelés” és „Tisztítás és ápolás” című fejezeteiben található összes utasítást!

Lyuktarcsa-készlet MUZ7LS2/LS3/LS4

Metélt tésztához való előtét fémből MUZ7NV1

Gyümölcsprés-előtét MUZ7FV1

C ábra

pl. bogyós gyümölcsök, paradicsom, alma, körte, csipkebogyó préseléséhez (a csipkebogyót a préselés előtt 1 órán keresztül főzze).

Az így nyert gyümölcslepény különösen lekvár készítéséhez alkalmas.

- Az előkészítés ugyanúgy történik, ahogy az a húsdaráló-előtétnél olvasható. Vegye figyelembe a szükséges alkatrészek sorrendjét a gyümölcsprés-előtét összeszerelésekor.
- Először a rögzítőcsavart nyissa ki annyira, hogy a gyümölcsrost még nedvdűsan ki tudjon folyni.
- Ezután a rögzítőcsavart úgy állítsa be, hogy a kívánt nedvességtartalmú gyümölcsrost lépjen ki.
- A feldolgozandó élelmiszert tegye a betöltőtálba. Utántoláshoz használja a tömőeszközt.
- A forgókapcsolót állítsa 4 állásba.

Kinyomós sütemény-előtét MUZ7SV1

D ábra

pogácsatészta vagy omlós tészta formázásához.

- Az előkészítés ugyanúgy történik, ahogy az a húsdaráló-előtétnél olvasható. Vegye figyelembe a szükséges alkatrészek sorrendjét a kinyomós sütemény-előtét összeszerelésekor.
- A feldolgozandó tésztát tegye a betöltőtálba. Utántoláshoz használja a tömőeszközt.
- Állítsa a forgókapcsolót az 1., 2. vagy 3. fokozatra.
- A kilépő formázott tésztát egy fakanállal válassza le. Közben rövid időre kapcsolja ki a készüléket, ha a tészta túl gyorsan jön ki.

Reszelő előtét MUZ7RV1

E ábra

mandula, dió, mogyoró, hűtött csokoládé és száraz kenyér vagy zsemle reszeléséhez.

Figyelem!

Diót és mandulát csak szárazon és kis mennyiségben dolgozzon fel!

- Az előkészítés ugyanúgy történik, ahogy az a húsdaráló-előtétnél olvasható. Vegye figyelembe a szükséges alkatrészek sorrendjét a reszelő előtét összeszerelésekor.
- A feldolgozandó élelmiszert tegye a betöltőtálba. Utántoláshoz használja a tömőeszközt.
- Állítsa a forgókapcsolót az 1., 2. vagy 3. fokozatra.

Kolbásztöltő-készlet MUZ7WS2

F ábra

Mindenféle kolbász töltéséhez és krokett formázásához.

- Az előkészítés ugyanúgy történik, ahogy az a húsdaráló-előtétnél olvasható.
- Vegye figyelembe a szükséges alkatrészek sorrendjét a kolbásztöltő-készlet összeállításakor.
- A feldolgozandó élelmiszert tegye a betöltőtálba.
- Utántoláshoz használja a tömőeszközt.
- Állítsa a forgókapcsolót az 2., 3. vagy 4. fokozatra.

Задължително спазвайте указанията от упътването за експлоатация на основния уред!

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

Приставка- месомелачка за обработване на сурово сварено месо, шпек, пилешко и риба.

Указания за безопасност

Използвайте приставката месомелачка само в напълно сглобено състояние.

Никога не сглобявайте приставката-месомелачка върху основния уред.

Поставяйте/сваляйте приставката-месомелачка само когато задвижващите предавки са в покой и щепселът е изваден от контакта.

Работете с приставката- месомелачка само в показаното работно положение.

Никога не използвайте месомелачката без решетката и винтовия пръстен.

По време на работа никога не бъркайте в отвора за пълнене, за прибутване използвайте приспособлението за прибутване. Опасност от нараняване с острите режещи шайби.

Да не се допускат деца до уреда.

Автоматична блокировка

Вградената защита предпазва предавката от увреждане.

Съединителната част на червяка прекъсва при претоварване (например когато по невнимание изпуснете кокали) и по този начин предпазва уреда от повреда.

Резервни части можете да намерите в оторизирани сервиси.

Преглед

Молим, отворете страниците със схемите

Фиг. В

- a Тапа
- b Съд за пълнене
- c Корпус с лост за настройване
- d Червяк
- e Нож
- f Решетка
- g Винтов пръстен

Работа с уреда



Важно указание

Уредът може да се използва с приставката- месомелачка, само когато е поставена капачката на предавката на миксера.

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

Фиг. А

Сглобяване на приставката-месомелачка

- Поставете червяка **d** в корпуса **c**.
- Поставете ножа **e** с кантовете към решетката **f**.
- Поставете решетката **f**.
- Поставете винтовия пръстен **g** като не го стягате докрай.

Поставете приставката на основния уред

- Поставете уреда да легне на задната страна, както е показано.
- Отворете лоста за регулиране (фиг. А5).
- Поставете приставката-месомелачка с крака надолу в предавката за купата и спуснете лоста за регулиране.
- Стегнете добре винтовия пръстен.
- Поставете съда за сипване.

- Поставете накрайника за прибутване в съда за сипване.

Работа с уреда



Опасност от нараняване с въртящите се инструменти/острите ножове

По време на работа никога не бъркайте в съда за сипване. Работете само с накрайника за прибутване. Сменяйте инструментите само при пълен покой на предавката. Не пипайте ножа за режещите части.

- Поставете пред отвора за готовата кайма чиния или купа.
- Продуктите, които ще обработвате, поставете в съда за сипване.



Внимание!

Не мелете кокали.

- За прибутване използвайте накрайника за прибутване.
- Поставете въртящия шалтер на степен 4.

След приключване на работа

- Изключете уреда от ключа за степените.
- Изключете щепсела от контакта.
- Отворете лоста за регулиране (фиг. A5) и с въртене свалете месомелачката от уреда.
- Разглобете приставката-месомелачка (по обратния ред за сглобяване).
- Почистете частите.

Почистване и поддържане



Опасност от токов удар

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



Внимание!

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

Съда за сипване и накрайника за прибутване могат да се мият в миялна машина.

Всички останали части измийте на ръка и веднага ги изсушете (не могат да се мият в миялна машина).

Сухата решетка и ножа намажете с олио, за да ги предпазите от ръжда.

Допълнително оборудване

(могат да се намерят в търговската мрежа)

Внимание!

Винаги сглобявайте частите от комплекта без решетките и ножа.

Спазвайте всички указания, дадени в «Указания за безопасност», «Обслужване» и «Почистване и поддръжка» на настоящето упътване за експлоатация на приставката-месомелачка!

Комплект решетки

MUZ7LS2/LS3/LS4

Метални приставки за макарони

MUZ7NV1

Приставка-сокоизстисквачка

MUZ7FV1

Фиг. С

За изцеждане, например на ягоди, домати, ябълки, круши, шипки (преди изцеждане варете шипките 1 час).

Полученият плодов мус е много подходящ за приготвяне на мармалад.

- Подготовката е както за приставката-месомелачка. Използвайте необходимите части и спазвайте последователността при сглобяване на приставката-сокоизстисквачка.
- Първо леко разхлабете винта, така че кашата да може да изтича още мокра.
- След това регулирайте винта така че кашата да изтича с желаната гъстота.
- Продуктите, които ще обработвате, поставете в съда за сипване. За прибутване използвайте накрайника за прибутване.
- Поставете въртящия шалтер на степен 4.

Приставка за дребни сладки MUZ7SV

Фиг. D

За оформяне на теста за дребни сладки или маслени теста.

- Подготовката е както за приставката-месомелачка. Използвайте необходимите части и спазвайте последователността при сглобяване на приставката за дребни сладки.
- Тестото, което искате да обработвате, поставете в съда за сипване. За прибутване използвайте накрайника за прибутване.
- Въртящият шалтер поставете на степен 1, 2 или 3.
- Оформеното тесто, което излиза, поемете върху кухненска дъска. За кратко изключете кухненския робот, ако тестото излиза прекалено бързо.

Приставка за стъргане MUZ7RV1

Фиг. E

За стъргане на бадеми, орехи, охладен шоколад и сух хляб или хлебчета.

Внимание!

Обработвайте орехите и бадемите само сухи и в малки количества!

- Подготовката е както за приставката-месомелачка. Използвайте необходимите части и спазвайте последователността при сглобяване на приставката за стъргане.
- Продуктите, които ще обработвате, поставете в съда за сипване. За прибутване използвайте накрайника за прибутване.
- Въртящият шалтер поставете на степен 1, 2 или 3.

Приставка за пълнене на салами MUZ7WS2

Фиг. F

За пълнене на всякакъв вид салами, за оформяне на крокети.

- Подготовката е както за приставката-месомелачка.
- Използвайте необходимите части и спазвайте последователността при сглобяване на приставката за пълнене на салами.
- Продуктите, които ще обработвате, поставете в съда за сипване.
- За прибутване използвайте накрайника за прибутване.
- Въртящият шалтер поставете на степен 2, 3 или 4.

Запазваме си правото на промени.

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

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

Приставка-мясорубка предназначена для переработки сырого или вареного мяса любого вида, сала и рыбы.

Указания по безопасности

Приставкой-мясорубкой можно пользоваться только в полностью собранном виде. Никогда нельзя собирать приставку-мясорубку на основном блоке кухонного комбайна.

Устанавливать/снимать приставку-мясорубку можно только после полной остановки привода и извлечения вилки из розетки.

Приставкой-мясорубкой можно пользоваться только, установив ее в изображенное на рисунке рабочее положение.

Никогда нельзя пользоваться приставкой-мясорубкой без перфорированного диска и кольца с резьбой.

Во время работы никогда нельзя опускать руку в загрузочный ствол, для подталкивания продуктов следует пользоваться толкателем. Опасность травмирования об острые диски-измельчители!

Не подпускайте детей близко к бытовому прибору.

Заданное место слома

Заданное место слома защищает привод от повреждений.

Часть муфты, расположенная на шнеке, ломается при перегрузке (например, если в мясорубку по недосмотру попали кости) и защищает тем самым кухонный комбайн от повреждений.

Запчасть можно приобрести в специализированном сервисном центре.

Общий вид

Откройте, пожалуйста, страницы с рисунками

Рисунок В

- a** Толкатель
- b** Загрузочная вставка
- c** Корпус с фиксатором
- d** Шнек
- e** Нож
- f** Перфорированный диск
- g** Кольцо с резьбой

Эксплуатация



Важная информация

Кухонный комбайн с установленной приставкой-мясорубкой можно вводить в эксплуатацию лишь после того, как привод миксера был закрыт защитной крышкой.

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

Рисунок А

Сборка приставки-мясорубки

- Вставьте шнек **d** в корпус **c**.
- Вставьте нож **e** острыми краями к перфорированному диск **f**.
- Установите перфорированный диск **f**.
- Наденьте кольцо с резьбой **g** и закрутите его, но не до конца.

Крепление приставки к основному блоку кухонного комбайна

- Положите кухонный комбайн на заднюю сторону, как показано на рисунке.
- Откройте фиксатор (**рисунок А5**).
- Поставьте приставку-мясорубку основанием вниз на привод для смесительной чаши и закройте фиксатор.
- Затяните кольцо с резьбой.

- Установите загрузочную вставку.
- Вставьте толкатель в загрузочный ствол.

Использование приставки



Опасность травмирования о вращающиеся инструменты/ острые ножи

Во время работы никогда не опускайте руку в загрузочный ствол. Подталкивайте продукты только толкателем. Насадки можно заменять только после полной остановки привода. Нельзя брать за режущие поверхности ножа.

- Поставьте под выпускное отверстие миску или тарелку.
- Положите предназначенные для переработки продукты питания в загрузочную вставку.



Внимание!

С помощью мясорубки нельзя измельчать кости.

- Для подталкивания продуктов пользуйтесь толкателем.
- Переведите поворотный выключатель в положение Скорости 4.

По окончании работы

- Выключите миксер с помощью поворотного выключателя.
- Извлеките вилку из розетки.
- Откройте фиксатор (**рисунок А5**) и снимите мясорубку с кухонного комбайна, повернув ее.
- Разберите приставку-мясорубку (разборка выполняется так же, как сборка, только в обратной последовательности).
- Проведите чистку деталей.

Чистка и уход



Опасность поражения электрическим током!

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



Осторожно!

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

Загрузочную вставку и толкатель можно мыть в посудомоечной машине.

Все другие детали мясорубки следует помыть вручную и сразу же просушить (они не пригодны для мытья в посудомоечной машине).

Просушенные перфорированный диск и нож следует смазать растительным маслом, чтобы они не заржавели.

Специальная принадлежность

(имеются в специализированных магазинах)

Внимание!

Принадлежности следует собирать всегда без ножей и дисков.

Выполняйте все указания, приведенные в разделах данной инструкции по эксплуатации приставки-мясорубки «Указания по безопасности», «Эксплуатация» и «Чистка и уход»!

Наборы перфорированных дисков MUZ7LS2/LS3/LS4

Металлические приставки для изготовления лапши MUZ7NV1

Приставка-выжималка для фруктов MUZ7FV1

Рисунок С

предназначена для выжимания мякоти из ягод, томатов, яблок, груш, шиповника (перед выжиманием мякоти из шиповника его следует поварить в течение 1 часа).

Полученный фруктовый мусс особенно хорошо подходит для приготовления повидла.

- Подготовка к работе проводится так же, как и подготовка к работе приставки-мясорубки. При сборке приставки-выжималки следует внимательно собрать все необходимые отдельные детали в указанной последовательности.
- Сначала крепежный винт следует выкрутить на столько, чтобы выжимки могли стекать еще влажными.
- Затем крепежный винт следует установить таким образом, чтобы содержание влаги в получаемых выжимках отвечало Вашим требованиям.
- Положите предназначенные для переработки продукты питания в загрузочную вставку. Для подталкивания продуктов пользуйтесь толкателем.
- Переведите поворотный выключатель в положение Скорости 4.

Приставка для печенья MUZ7SV1

Рисунок D

предназначена для формования теста для плоского круглого печенья или сдобного песочного теста.

- Подготовка к работе проводится так же, как и подготовка к работе приставки-мясорубки. При сборке приставки для печенья следует внимательно собрать все необходимые отдельные детали в указанной последовательности.
- Положите предназначенное для переработки тесто в загрузочную вставку. Для подталкивания продуктов пользуйтесь толкателем.
- Установите поворотный выключатель в положение 1, 2 или 3.
- Снимайте выходящее тесто, сформованное в виде печенья, с помощью деревянной лопатки. Если тесто выходит слишком быстро, то для его снятия кухонный комбайн следует на некоторое время выключать.

Приставка-терка MUZ7RV1

Рисунок E

предназначена для измельчения миндаля, орехов, охлажденного шоколада и сухого хлеба или булочек.

Внимание!

За один раз можно перерабатывать лишь небольшое количество и только сухого миндаля или орехов!

- Подготовка к работе проводится так же, как и подготовка к работе приставки-мясорубки. При сборке приставки-терки следует внимательно собрать все необходимые отдельные детали в указанной последовательности.
- Положите предназначенные для переработки продукты питания в загрузочную вставку. Для подталкивания продуктов пользуйтесь толкателем.
- Установите поворотный выключатель в положение 1, 2 или 3.

Набор приставок для набивки колбас MUZ7WS2

Рисунок F

предназначен для набивки колбас любого вида, а также для формования крокетов.

- Подготовка к работе проводится так же, как и подготовка к работе приставки-мясорубки.
- При сборке приставки для набивки колбас следует внимательно собрать все необходимые отдельные детали в указанной последовательности.
- Положите предназначенные для переработки продукты питания в загрузочную вставку.
- Для подталкивания продуктов пользуйтесь толкателем.
- Установите поворотный выключатель в положение 2, 3 или 4.

تجهيزه تخضير النقانق MUZ7WS2

الصورة F

تستخدم لتخضير كافة أنواع النقانق وعمل أصابع البطاطس المهروسة (كروكيت)

- يتم إعداد الجهاز للاستخدام كما هو متبع في إعداد مقرمة اللحم — كتجهيزه إضافية.
- يجب مراعاة تركيب كافة الأجزاء الضرورية لتجهيزه تخضير النقانق الواحدة بعد الأخرى طبقاً للخطوات الموضحة لتركيبها.
- توضع المواد الغذائية المراد إعدادها في وعاء التعبئة.
- يستخدم الكباس لإدخال العجين بالتجهيزه.
- يضبط مفتاح التشغيل الدوار على الدرجة ، 2، 3 أو 4.

المبشرة-كتجهيزه إضافية MUZ7RV1

صورة E

تستخدم لبشر الجوز واللوز الشيكولاته المجمدة وقطع الخبز الجافة تنبيه!

يجب تعبئة كميات قليلة وحافة من الجوز واللوز.

- يتم إعداد الجهاز للاستخدام كما هو متبع في إعداد مقرمة اللحم — كتجهيزه إضافية.
- يجب مراعاة تركيب كافة الأجزاء الضرورية لتجهيزه البشر الواحدة بعد الأخرى طبقاً للخطوات الموضحة لتركيبها.
- توضع المواد الغذائية المراد بشرها في وعاء التعبئة.
- يستخدم الكباس لإدخال المواد الغذائية بالتجهيزه
- يضبط مفتاح التشغيل الدوار على الدرجة 1، 2 أو 3.

القرص المثقّب-طقم MUZ7LS2/LS3/LS4

تجهيزة تحضير المكرونات مصنعة من المعدن MUZ7NV1

عصارة الفواكه-كنههزة إضافية MUZ7FV1

صورة C

إنّ عصارة الفواكه مناسبة على سبيل المثال لعصر الفراولة وما يشابهها وكذلك الطماطم والتفاح والكمثرى ، وأيضاً للزعرور (للكركديه) (يجب غلي الزعرور في الماء لمدة ساعة قبل العصر)

وعصارة قطع الفواكه الناتجة هي أنسب ما يكون لإعداد المربى.

- يتم إعداد الجهاز للاستخدام كما هو متبع في إعداد مفرمة اللحم – كنههزة إضافية.
- يجب مراعاة تركيب كافة الأجزاء الضرورية للعصارة الواحدة بعد الأخرى طبقاً للخطوات الموضحة لتركيب العصارة.
- يتم أولاً فتح حلقة التثبيت القلاووظية بدرجة تسمح بمرور العصير و قطع الفواكه.
- ثم تضبط حلقة التثبيت على الدرجة التي تسمح بمرور العصير مع قطع الفواكه بالشكل المرغوب فيه.
- توضع المواد الغذائية المراد عصرها في وعاء التعبئة.
- يستخدم الكباس لإدخال المواد الغذائية بالعصارة.
- يضبط مفتاح التشغيل الدوار على الدرجة 4.

قمع لتشكيل عجّين الحلويات-كنههزة إضافية MUZ7SV1

صورة D

تستخدم لتشكيل البسكويت أو عجّين المخبوزات سهلة التفتيت.

- يتم إعداد الجهاز للاستخدام كما هو متبع في إعداد مفرمة اللحم – كنههزة إضافية.
- يجب مراعاة تركيب كافة الأجزاء الضرورية لتجهيزة تشكيل العجين الواحدة بعد الأخرى طبقاً للخطوات الموضحة لتركيبها.
- يوضع العجين المراد تشكيله في وعاء التعبئة.
- يستخدم الكباس لإدخال العجين بالتجهيزة.
- يضبط مفتاح التشغيل الدوار على الدرجة 1، 2 أو 3.
- يتم استقبال العجين المُشكّل الخارج على لوحة المطبخ. ويراعى في ذلك إبطال الجهاز لفترة قصيرة إذا تدفق العجين إلى الخارج بسرعة.

تنبيه!



لا تضع عظاماً في المفرمة على الإطلاق.

- يستخدم الكباس المرفق من أجل إضافة كميات أخرى.
- يضبط المفتاح الدوار على الدرجة 4.

بعد الانتهاء من الاستخدام

- أطفأ الجهاز باستخدام المفتاح الدوار.
- افصل التيار الكهربائي بسحب القابس من المقبس.
- يتم فتح ذراع التثبيت (الصورة A5). ثم تدار تجهيزة الفرغ الأمامية وتزع.
- يتم فك التجهيزة الأمامية للمفرمة (يتم الفك بعكس ترتيب خطوات تركيبها).
- يتم تنظيف كافة القطع.

التنظيف والعناية

خطر الإصابة بصعق التيار الكهربائي



يجب قبل الشروع في تنظيف الجهاز فصل التيار الكهربائي عنه بسحب القابس من المقبس.

تنبيه!



الرجاء عدم استخدام مواد تنظيف خشنة الملمس (مواد تجلية) لأن ذلك قد يعرض المسطحات الخارجية للتلف.

يمكن غسل كل من وعاء التعبئة والكباس في غسالة الأواني.

يتم غسل كافة الأجزاء الأخرى يدوياً وتخفيفها بعد الغسيل مباشرة (غير مهيأة للغسيل في غسالة الأواني).

يجب طلاء القرص المثقّب والسكين بقليل من الزيت.

الملحقات الخاصة

(يمكن الحصول عليها لدى المتاجر المتخصصة)

تنبيه!

تركب كافة الملحقات دائماً بدون السكين والقرص المثقّب.

لعرفة كافة "تعليمات الأمان" و "التنظيف والعناية" وكذلك "بعد الانتهاء من الاستخدام" نرجو الرجوع إلى التنبهات الخاصة بمفرمة اللحم أو تنبهات مفرمة اللحم كنههزة إضافية.

استخدام الجهاز

تنبيه هام



لا يمكن تشغيل الجهاز سوى بعد تركيب غطاء الحماية على فتحة تجهيز تشغيل الخلاط.

- يجب القيام بتنظيف كافة قطع العمل بالجهاز قبل استعمالها، أنظر (تعليمات التنظيف والصيانة).

الصورة A

تركيب تجهيز الفرم الأمامية

- قم بتركيب العمود السحاب **d** في التجهيز الأمامية للمفرمة **c**.
- قم بتركيب السكين **e** بحيث يكون الوجه الحاد في اتجاه القرص المثقب **f**.
- ثم ركب القرص المثقب **f**.
- قم بتركيب حلقة التثبيت **g** لكن لا تحكم ربطها بشكل كامل.

تركيب تجهيز الفرم الأمامية على الجهاز الرئيسي

- قم بقلب الجهاز على ظهره كما هو موضح بالرسم.
- قم بفتح ذراع التثبيت (الصورة A5).
- يتم تركيب تجهيز الفرم الأمامية على المحرك بحيث يكون الساق إلى أسفل لتركيب الوعاء ثم يتم لف ذراع التثبيت.
- احكم ربط حلقة التثبيت القلاووظية.
- ركب وعاء التعبئة.
- يوضع الكباس في وعاء التعبئة.

تشغيل الجهاز

خطر الإصابة بجروح عن طريق تجهيز الفرم



الدوارة/أدوات الفرم

ممنوع تماماً إدخال اليد في فتحة التعبئة أثناء تشغيل المفرمة. يجب استخدام الكباس دائماً عند إضافة كميات أخرى. لا يجب استبدال التجهيز الأمامية أو أدوات الفرم إلا بعد إبطال عمل الجهاز. لا يجب إمساك السكين من جهة مسطح القطع.

- يوضع وعاء استقبال أو طبق تحت فتحة إخراج اللحم المفروم.
- توضع المواد الغذائية المراد فرمها في وعاء التعبئة.

رجاء ضرورة الانتباه إلى تعليمات استخدام الجهاز الرئيسي

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

يستخدم الجهاز لفرم اللحم نيباً أو مطهياً، والدهون ولحم الدواجن والسّمك.

إرشادات للأمان

لا تستخدم مفرمة اللحم إلا إذا كانت في وضع كامل التركيب. تجنب بتاتاً تجميع مفرمة اللحم على الجهاز الأساسي.

يجري تركيب أو رفع مفرمة اللحم فقط في حالة توقف المحرك وبعد نزاع القابض من القابس.

يجري تشغيل مفرمة اللحم فقط على إحدى الدرجات المشار إليها.

ممنوع تماماً تشغيل الجهاز بدون القرص المثقب وحلقة التثبيت.

ممنوع تماماً إدخال اليد في فتحة التعبئة أثناء تشغيل المفرمة. يجب استخدام الكباس دائماً عند إضافة كميات أخرى. خطر الإصابة بجروح من السكين الحاد.

يجب الانتباه إلى إبعاد الجهاز عن متناول الأطفال.

تجهيز حماية المحرك

الجهاز مزود بتجهيز لحماية المحرك من العطب.

فعمود الدوران مثبت عليه سقاعة مصممة بشكل لا يتحمل الضغط الشديد وينكسر إذا طرأ ارتفاع في درجة التحميل على المحرك (على سبيل المثال عند وضع العظام بطريق عن غير عمد في الجهاز). ويمكن استبدال السحاب بكل سهولة.

ويمكن الحصول على عواميد دوران جديدة للسحاب من أحد مراكز الخدمة.

نظرة عامة

رجاء فتح صفحة الصور

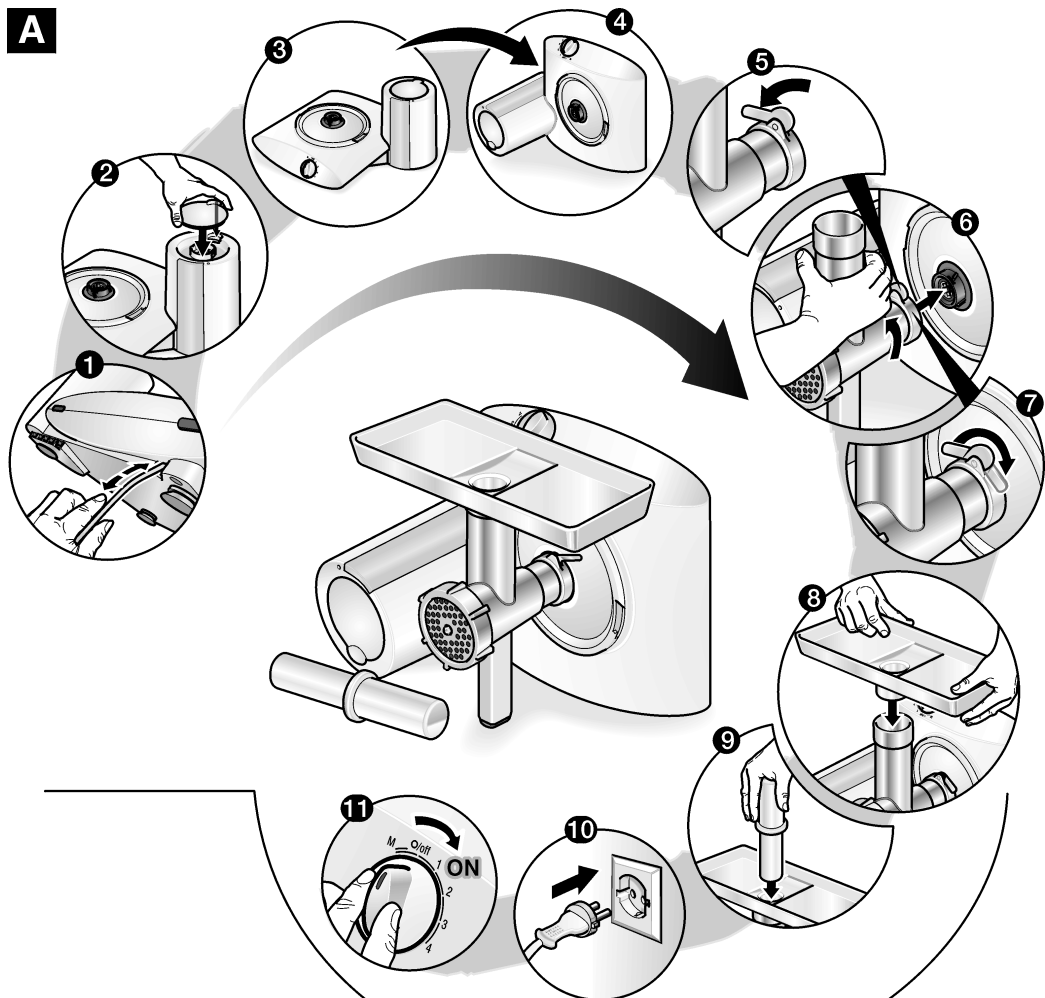
الصورة B

- a كباس
- b وعاء التعبئة
- c التجهيز الأمامية بذراع التثبيت
- d عمود سحاب
- e سكين
- f قرص مثقب
- g حلقة التثبيت القلاووظية.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Str. 34
81739 München
Germany

de, en, fr, it, nl, da, no, sv, fi, es, pt,
el, tr, pl, hu, bg, ru, ar
5090 471 814 (11.2007)

A**B**