



BOSCH

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



Cube Cutter

MUZ5CC2

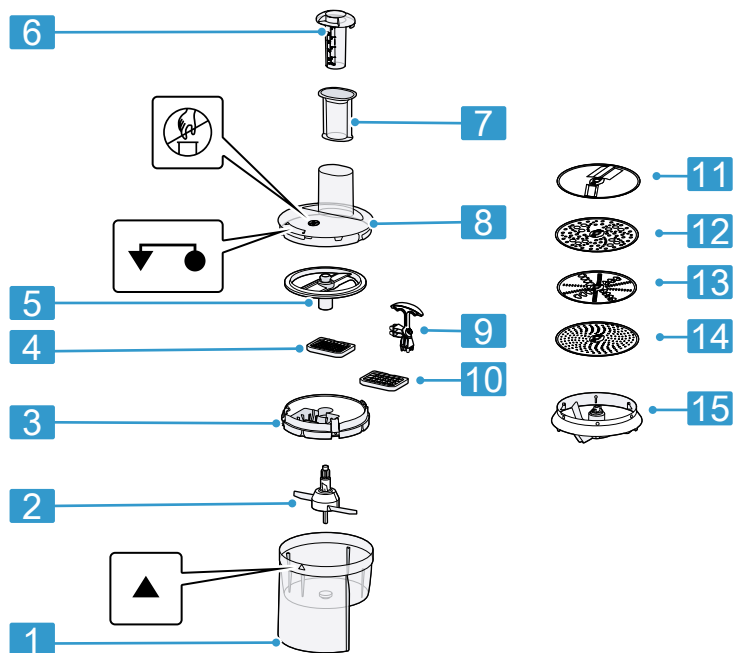
[de]	Gebrauchsanleitung	Würfelschneider	9
[en]	Information for Use	Cube cutter	12
[fr]	Manuel d'utilisation	Coupe-dés	15
[it]	Manuale utente	Affettatrice a cubetti	18
[nl]	Gebruikershandleiding	Blokjessnijder	21
[da]	Betjeningsvejledning	Terningesnitter	24
[no]	Bruksanvisning	Terningkutter	27
[sv]	Bruksanvisning	Tärnare	30
[fi]	Käyttöohje	Kuutioleikkuri	33
[es]	Manual de usuario	Picadora en dados	36
[pt]	Manual do utilizador	Cortador de cubos	39
[el]	Εγχειρίδιο χρήστη	Εξάρτημα κοπής κύβων	42
[tr]	Kullanım kılavuzu	Küp doğrayıcı	45
[pl]	Instrukcja obsługi	Przystawka do krojenia w kostkę	48
[uk]	Керівництво з експлуатації	Кубикорізка	51
[ru]	Руководство пользователя	Насадка для нарезки кубиками	54
[ar]	دليل المستخدم	قاطعة مكعبات	57



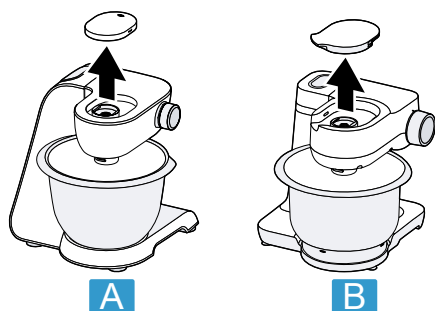


<https://digitalguide.bsh-group.com/?mat-no=8001226067>

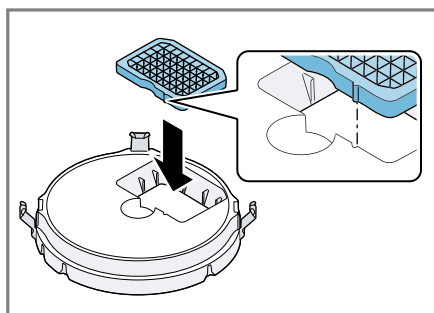
[de]	Weitere Informationen und Erklärungen finden Sie online. Scannen Sie den QR-Code auf der Titelseite.
[en]	You can find additional information and explanations online. Scan the QR code on the title page.
[fr]	Vous pouvez trouver d'autres informations et explications en ligne. Scannez le code QR sur la page de titre.
[it]	Puoi trovare ulteriori info e spiegazioni online. Scansiona il codice QR sul frontespizio.
[nl]	U kunt online aanvullende informatie en uitleg vinden. Scan de QR-code op de titelpagina.
[da]	Der findes yderligere oplysninger og forklaringer online. Skan QR-koden på forsiden.
[no]	Du kan finne mer informasjon og forklaringer på Internett. Skann QR-koden på tittelsiden.
[sv]	Det finns mer information och förklaringar online. Scanna QR-koden på omslaget.
[fi]	Löydät lisätietoja ja selityksiä verkosta. Skannaa QR-koodin sivun otsikosta.
[es]	Se puede encontrar información y explicaciones adicionales online. Escanear el código QR en la página de título.
[pt]	Pode encontrar informações e explicações adicionais online. Leia o código QR que figura na página de título.
[el]	Μπορείτε να βρείτε επιπλέον πληροφορίες και εξηγήσεις στο διαδίκτυο (online). Σαρώστε τον κωδικό QR στη σελίδα τίτλου.
[tr]	Ek bilgi ve açıklamaları çevrimiçi olarak bulabilirsiniz. Başlık sayfasındaki QR kodunu tarayın.
[pl]	Dodatkowe informacje i objaśnienia są dostępne online. Zeskanuj kod QR na stronie tytułowej.
[uk]	Додаткову інформацію і пояснення можна знайти онлайн. Зіскануйте QR-код на титульній сторінці.
[ru]	Дополнительную информацию и объяснения можно найти в сети Интернет. Сканируйте QR-код на титульной странице.
[ar]	يمكنك الاطلاع على معلومات وتوضيحات إضافية عبر الإنترنت. امسح رمز الاستجابة السريعة ضوئياً في الصفحة الأولى.



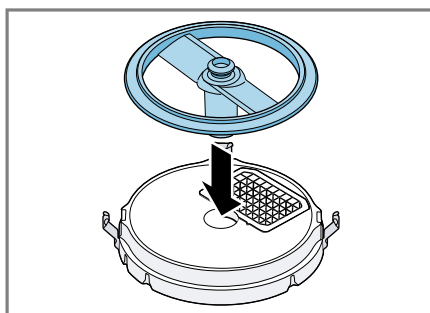
1



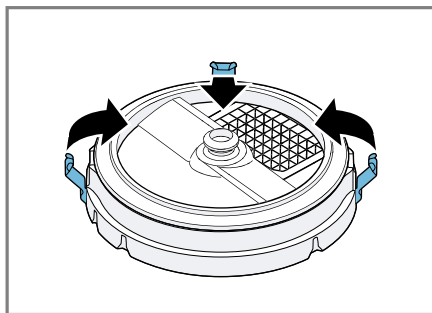
2



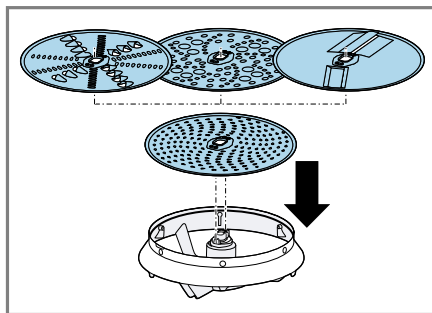
3



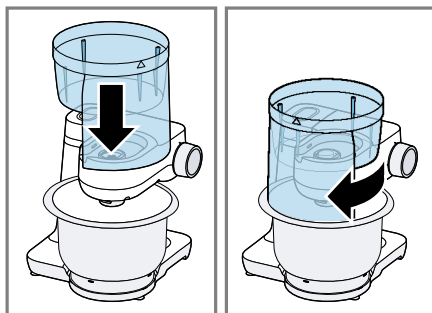
4



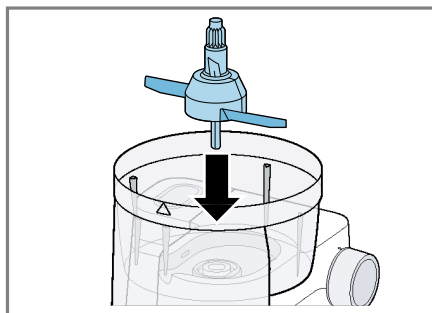
5



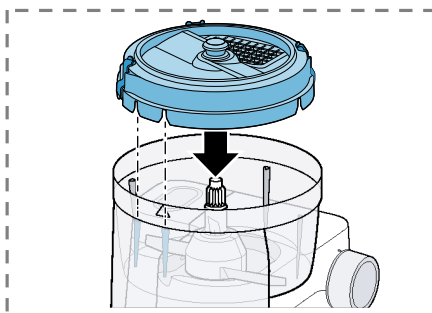
6



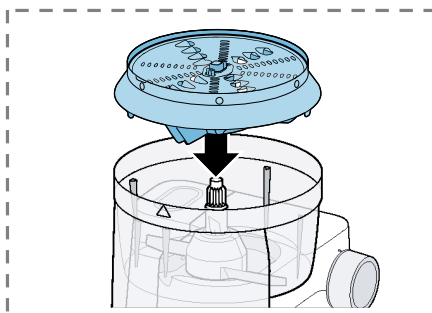
7



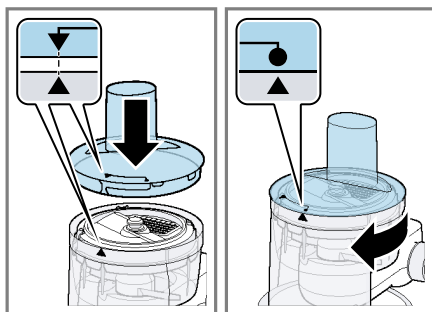
8



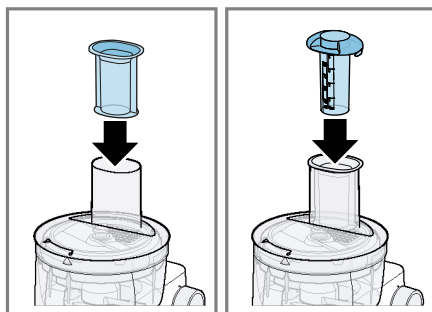
9



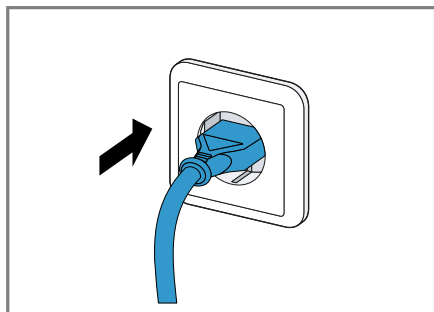
10



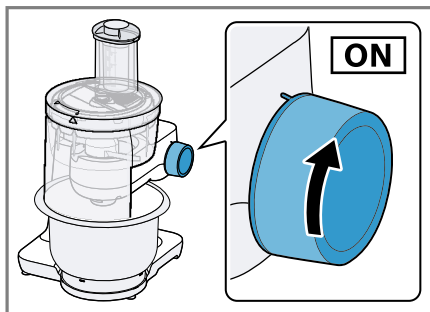
11



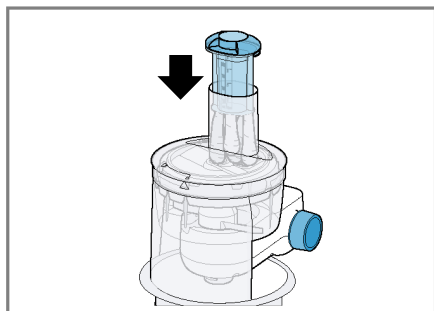
12



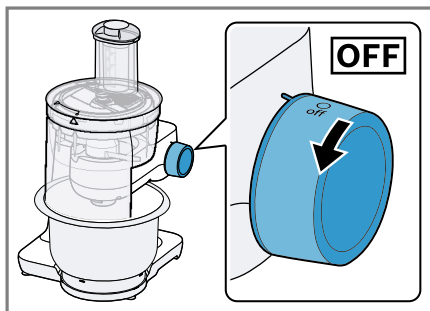
13



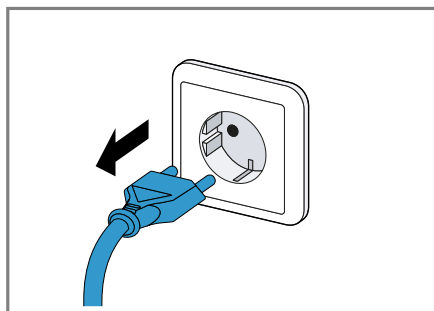
14



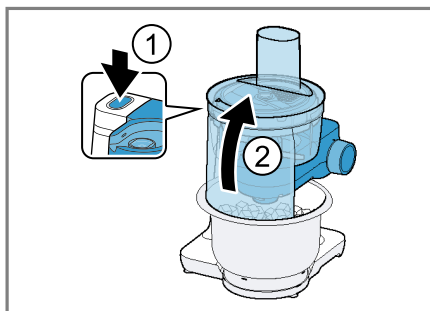
15



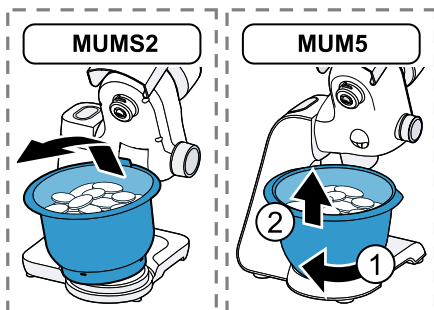
16



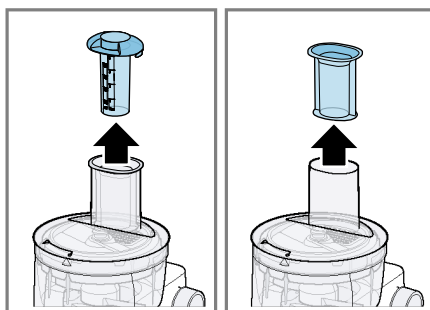
17



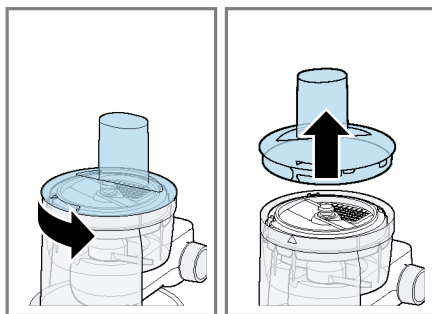
18



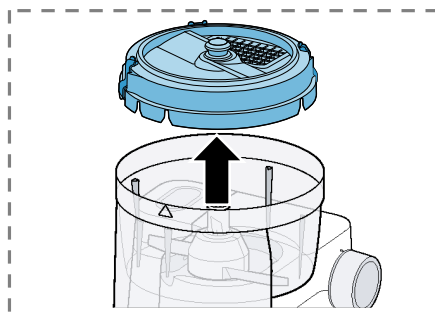
19



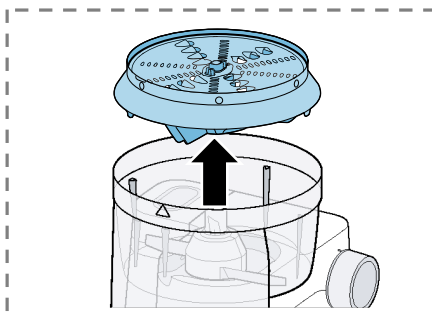
20



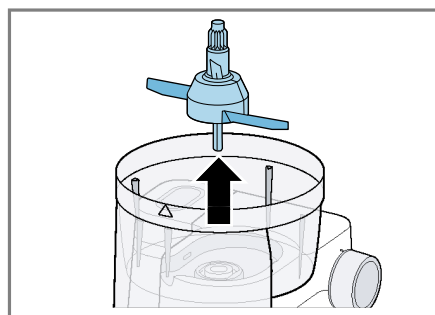
21



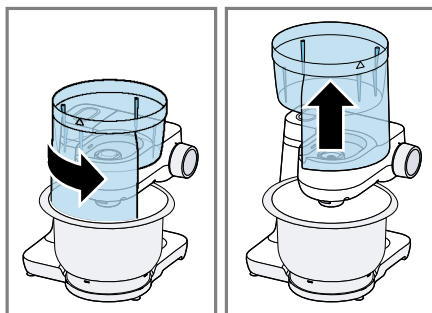
22



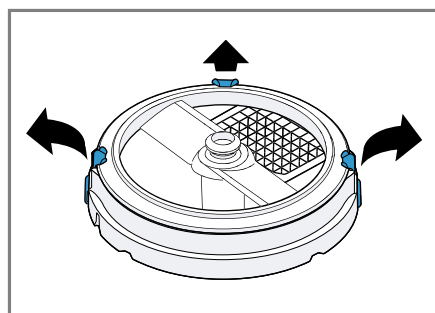
23



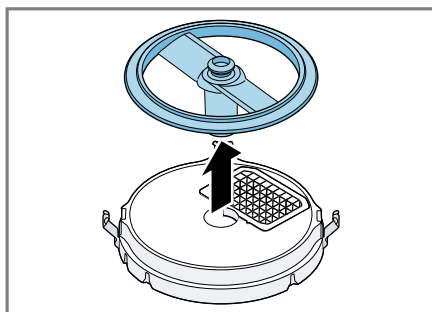
24



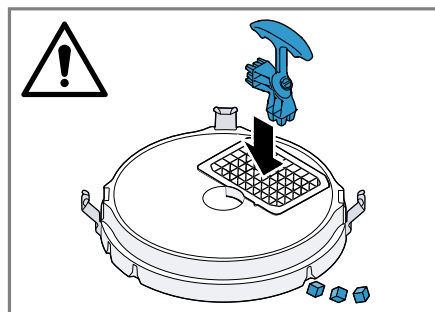
25



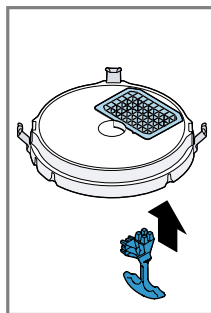
26



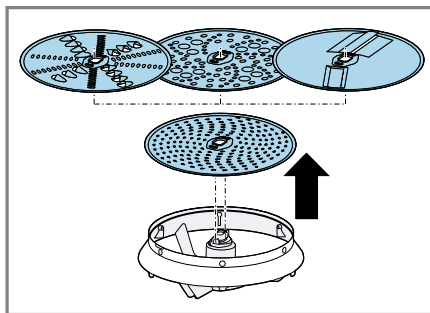
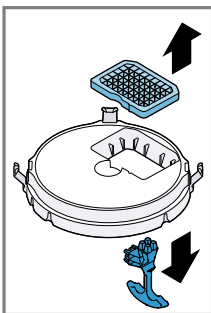
27



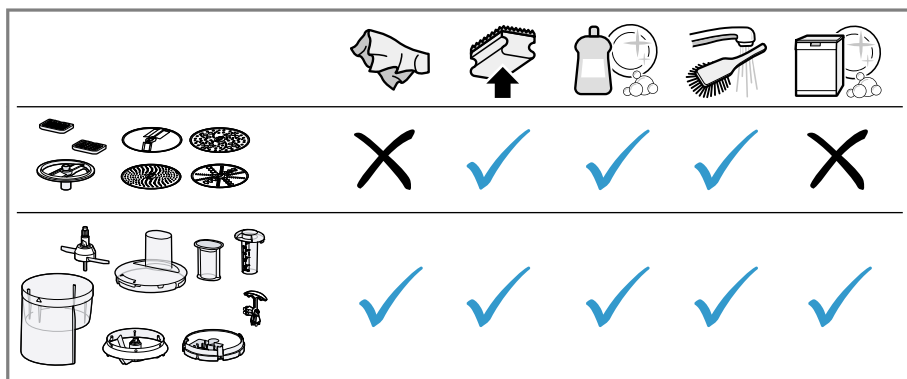
28



29



30



31

		MAX	1-4	1-7/M	
			1000 g	2	3
			1000 g	2	2
			1000 g	3	5
			1000 g	3	5

32

					
  	 	 	1000 g	4	7
		 	1000 g	3	5
		 	1000 g	3	5
	 	 	1000 g	3	5
  	 	 	1000 g	3	6
		 	1000 g	4	7
	 	 	1000 g	4	6
	 	 	1000 g	3	5
	 		800 g	4	7
			1000 g	4	7
	 		1000 g	4	6

Sicherheit

- Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig.
- Beachten Sie die Anleitung des Grundgeräts.

Verwenden Sie das Zubehör nur:

- mit einer Küchenmaschine der Baureihe MUMS2, MUMS4, MUM5.
- mit Originalteilen und -zubehör.
- zum Schneiden, Raspeln und Reiben von Lebensmitteln.
- zum Schneiden von Lebensmitteln in Würfelform.
- Die Zerkleinerungsscheiben nur am Rand anfassen.
- Nie die scharfen Messer und Kanten mit bloßen Händen berühren.
- Nicht in den Einfüllschacht fassen.
- Nur den Stopfer verwenden, um Zutaten nachzuschieben.
- Das Zubehör nie am Grundgerät zusammenbauen.
- Das Zubehör nur bei Stillstand des Antriebs und ausgestecktem Gerät aufsetzen und abnehmen.
- Das Zubehör nur im komplett zusammengebauten Zustand verwenden.
- Das Zubehör nur in der dafür vorhergesehenen Arbeitsposition verwenden.

Sachschäden vermeiden

- Keine Lebensmittel verarbeiten, die harte Bestandteile enthalten, z. B. Knochen, Knorpel oder Kerne.
- Keine Gegenstände in den Einfüllschacht oder das Gehäuse stecken, z. B. Kochlöffel.
- Vor der Verwendung den Einfüllschacht und das Gehäuse auf Fremdkörper überprüfen.
- Keinen großen Druck mit dem Stopfer ausüben.
- Keine gefrorenen Lebensmittel verarbeiten.

Übersicht

→ Abb. **1**

1	Gehäuse
2	Antriebswelle

3	Grundträger
4	Schneidgitter klein
5	Messerscheibe
6	Messbecher
7	Stopfer
8	Deckel mit integriertem Einfüllschacht
9	Schneidgitter-Reiniger
10	Schneidgitter groß ¹
11	Schneidwendescheibe dick/dünn ¹
12	Reibscheibe grob ¹
13	Raspelwendescheibe grob/fein ¹
14	Reibscheibe fein ¹
15	Scheibenträger ¹

¹ Je nach Geräteausstattung

Symbole

Symbol	Beschreibung
	Nicht in den Einfüllschacht fassen.
	Deckel aufsetzen
	Positionsmarkierung Gehäuse

Zerkleinerungsscheiben

Bezeichnung	Verwendung
Schneidwende- scheibe dick/dünn	Lebensmittel in dicke oder dünne Scheiben schneiden, z. B. Obst und Gemüse. Kennzeichnung: ■ 1 = dicke Scheiben ■ 3 = dünne Scheiben Hinweis: Nicht geeignet zur Verarbeitung von Hartkäse, Brot, Brötchen oder Schokolade. Tipp: Schneiden Sie gekochte Kartoffeln erst nach dem Auskühlen.
Raspelwende- scheibe grob/fein	Lebensmittel in grobe oder feine Stücke raspeln, z. B. Obst, Gemüse oder Käse, wie Gouda oder Edamer. Kennzeichnung: ■ 2 = grobe Seite ■ 4 = feine Seite Hinweis: Nicht geeignet zur Verarbeitung von Nüssen oder Hartkäse, z. B. Parmesan. Tipp: Raspeln Sie Weichkäse mit der groben Seite.
Reibschei- be fein	Lebensmittel mittelfein raspeln, z. B. rohe Kartoffeln oder Hartkäse, wie Parmesan. Hinweis: Nicht geeignet zur Verarbeitung von Weichkäse und Schnittkäse.
Reibschei- be grob ¹	Lebensmittel grob raspeln, z. B. rohe Kartoffeln für Knödel, Klöße oder Reibekuchen.

Bezeichnung	Verwendung
	

Übersicht der Grundgeräte

Dieses Zubehör kann mit verschiedenen Grundgeräten verwendet werden. Bereiten Sie Ihre Küchenmaschine vor, wie abgebildet.

→ Abb. **2**

- A** Küchenmaschine der Baureihe MUMS4 oder MUM5
- B** Küchenmaschine der Baureihe MUMS2

Zubehör verwenden

Folgen Sie der Bildanleitung.

Würfelschneider-Einsatz zusammenbauen

→ Abb. **3** - **5**

Scheibenschneider-Einsatz zusammenbauen

→ Abb. **6**

Zubehör am Grundgerät anbringen

→ Abb. **7** - **12**

Zubehör verwenden

→ Abb. **13** - **17**

Zubehör vom Grundgerät abnehmen

→ Abb. **18** - **25**

Würfelschneider-Einsatz auseinanderbauen

→ Abb. **26** - **29**

Scheibenschneider-Einsatz auseinanderbauen

→ Abb. **30**

Gerät und Teile reinigen

- Die einzelnen Teile reinigen, wie in der Tabelle angegeben.

→ Abb. **31**

¹ Je nach Geräteausstattung

Anwendungsbeispiele

In dieser Übersicht finden Sie die Zutaten und Verarbeitungsschritte für verschiedene Rezepte.

→ Abb. **32**

→ Abb. **33**

Störungen beheben

Das Zubehör funktioniert nicht

Eine eingebaute Sollbruchstelle schützt den Antrieb vor Schaden. Der Mitnehmer an der Unterseite des Gehäuses bricht wegen Fremdkörpern an der Sollbruchstelle.

- ▶ Den Einsatz unter der Bestellnummer 623944 beim Kundendienst nachbestellen und austauschen.

Das Zubehör ist nicht korrekt zusammengebaut.

- ▶ Prüfen ob das Zubehör korrekt zusammengebaut wurde.

Verarbeitete Lebensmittel fallen nicht in die Schüssel.

Auslassöffnung oder Gehäuse ist verstopft.

1. Beenden Sie die Verarbeitung und stecken den Netzstecker aus.
2. Nehmen Sie das Zubehör ab.
3. Nehmen Sie das Zubehör auseinander und entfernen Sie die Verstopfung.

 Safety

- Read this instruction manual carefully.
- Observe the instructions for the main unit.

Only use the accessories:

- with a kitchen machine from the same series MUMS2, MUMS4, MUM5.
- with genuine parts and accessories.
- for cutting up, shredding and grating food.
- for dicing food.
- ▶ Only take hold of the cutting discs by the edge.
- ▶ Never touch the sharp blades and edges with bare hands.
- ▶ Do not reach into the filling shaft.
- ▶ Only use the pusher to push down ingredients.
- ▶ Never assemble the accessories on the main unit.
- ▶ Only attach and remove accessories once the drive has stopped and the appliance has been unplugged.
- ▶ Only use the accessories once fully assembled.
- ▶ The accessories should only be used in the intended operating position.

Avoiding material damage

- ▶ Do not process food that contains hard components, e.g. bones, gristle or stones.
- ▶ Do not insert objects into the filling shaft or housing, e.g. wooden spoons.
- ▶ Before use, check the filling shaft and housing for foreign objects.
- ▶ Do not apply great force with the pusher.
- ▶ Do not process any frozen food.

Overview

→ Fig. 1

1	Housing
2	Drive shaft
3	Base holder
4	Cutting grid, small
5	Cutter disc
6	Measuring beaker
7	Pusher

8	Lid with integrated filling shaft
9	Cutting grid cleaner
10	Cutting grid, large ¹
11	Reversible cutting disc, thick/thin ¹
12	Coarse grating disc ¹
13	Reversible shredding disc, coarse/fine ¹
14	Fine grating disc ¹
15	Disc holder ¹

Symbols

Symbol	Description
	Do not reach into the filling shaft.
	Attach the lid
	Position marking housing

¹ Depending on the appliance specifications

Cutting discs

Designation	Use
Reversible cutting disc, thick/thin 	Cutting food into thick or thin slices, e.g. fruit and vegetables. Marking: ■ 1 = thick slices ■ 3 = thin slices Note: Not suitable for processing hard cheese, bread, rolls or chocolate. Tip: Only cut up cooked potatoes once they have cooled down.
Reversible shredding disc, coarse/fine 	Shredding food coarsely or finely, e.g. fruit, vegetables or cheese as Gouda or Edam. Marking: ■ 2 = coarse side ■ 4 = fine side Note: Not suitable for processing nuts or hard cheese, e.g. Parmesan. Tip: Shred soft cheese with the coarse side only.
Fine grating disc 	Shredding food medium-fine, e.g. raw potatoes or hard cheese such as Parmesan. Note: Not suitable for processing soft cheese and cheese slices.
Coarse grating disc ¹ 	Grating food coarsely, e.g. raw potatoes for dumplings or potato pancakes.

Overview of main units

This accessory can be used with different main units. You can prepare your kitchen machine as shown.
→ Fig. 2

- A** Kitchen machine from the MUMS4 or MUM5 series
- B** Kitchen machine from the MUMS2 series

Using the accessories

Follow the illustrated instructions.

Assembling the cube cutter insert

→ Fig. 3 - 5

Assembling the disc cutter insert

→ Fig. 6

Fitting the accessory to the main unit

→ Fig. 7 - 12

Using the accessories

→ Fig. 13 - 17

Removing accessories from the main unit

→ Fig. 18 - 25

Disassembling the cube cutter insert

→ Fig. 26 - 29

Disassembling the disc cutter insert

→ Fig. 30

Cleaning the appliance and parts

- Clean the individual parts as indicated in the table.
→ Fig. 31

Application examples

This overview lists the ingredients and processing steps for various recipes.

→ Fig. 32

→ Fig. 33

Troubleshooting

The accessory does not work.

An installed predetermined breaking point protects the drive from damage. Foreign objects cause the agitator paddle on the

¹ Depending on the appliance specifications

en Troubleshooting

underside of the housing to break at the predetermined breaking point.

- To replace the insert, re-order from customer service quoting order number 623944.

The accessory is not correctly assembled.

- Check whether the accessory has been correctly assembled.

Processed food does not fall into the bowl.

Outlet opening or housing is blocked.

1. Finish processing and unplug from the mains.
2. Remove the accessory.
3. Take the accessory apart and remove the blockage.

Sécurité

- Lisez attentivement cette notice.
- Observez la notice de l'appareil de base.

Utilisez uniquement l'accessoire :

- avec un robot culinaire de la série MUMS2, MUMS4, MUM5.
- avec des pièces et accessoires d'origine.
- pour trancher, râper et émincer des produits alimentaires.
- pour découper des aliments en dés.
- Ne saisir les disques à réduire que par leurs bords.
- Ne jamais toucher les lames et arêtes acérées avec les mains nues.
- Ne pas introduire les doigts dans l'ouverture d'ajout.
- Utiliser uniquement le pilon poussoir pour rajouter des ingrédients.
- Ne jamais assembler l'accessoire sur l'appareil de base.
- Mettre en place et retirer l'accessoire uniquement après immobilisation de l'entraînement et débranchement de l'appareil.
- Toujours assembler complètement l'accessoire avant de l'utiliser.
- Utiliser uniquement l'accessoire dans la position de travail prévue à cet effet.

Prévenir les dégâts matériels

- Ne jamais utiliser d'aliments contenant des parties dures, p. ex. des os, cartilages ou noyaux.
- Ne jamais introduire d'objet dans l'orifice d'ajout ou le boîtier, par ex. une cuillère en bois.
- S'assurer de l'absence de corps étranger dans l'orifice d'ajout et le boîtier avant l'utilisation.
- Ne pas appliquer une force trop importante sur le pilon poussoir.
- Ne pas traiter d'aliments congelés.

Aperçu

→ Fig. 1

1	Boîtier
2	Arbre d'entraînement
3	Support de base

4	Grille de coupe, petite
5	Disque à découper
6	Gobelet doseur
7	Pilon poussoir
8	Couvercle avec ouverture pour ajout
9	Nettoyeur de disque de coupe
10	Grille de coupe, grande ¹
11	Disque réversible à émincer épais / fin ¹
12	Disque à râper grossier ¹
13	Disque réversible à râper grossier / fin ¹
14	Disque à râper fin ¹
15	Porte-disque ¹

¹ Selon l'équipement de l'appareil

Symboles

Symbole	Description
	Ne pas introduire les doigts dans l'ouverture d'ajout.
	Mettre le couvercle en place
	Repère de positionnement sur le boîtier

Disques à réduire

Désignation	Utilisation
Disque réversible à émincer épais / fin 	Pour émincer les aliments en tranches fines et épaisses, p. ex. fruits et légumes. Marquage : ■ 1 = tranches épaisses ■ 3 = tranches fines Remarque : Ne convient pas pour couper le fromage à pâte dure, le pain, les petits-pains et le chocolat. Conseil : Ne couper les pommes de terre cuites qu'une fois qu'elles ont refroidi.
Disque réversible à râper grossier / fin 	Pour râper les aliments en petits et gros morceaux, p. ex. les fruits, les légumes ou le fromage. Marquage : ■ 2 = côté grossier ■ 4 = côté fin Remarque : Ne convient pas pour traiter les noix ni les fromages à pâte dure, p. ex. le parmesan. Conseil : Ne râper le fromage à pâte molle qu'avec le côté de râpage grossier.
Disque à râper fin 	Pour râper les aliments mi-fin, p. ex. des pommes de terre crues ou du fromage à pâte dure (p. ex. parmesan).

Désignation	Utilisation
	Remarque : Ne convient pas pour traiter le fromage à pâte molle et le fromage en tranches.
Disque à râper grossier ¹ 	Pour râper grossièrement des aliments comme des pommes de terre crues (p. ex. pour faire des quenelles de pomme de terre ou des rösti).

Aperçu des appareils de base

Cet accessoire peut être utilisé avec différents appareils de base. Préparez votre robot culinaire, comme illustré.

→ Fig. 2

A Robot culinaire de la série MUMS4 ou MUM5

B Robot culinaire de la série MUMS2

Utiliser l'accessoire

Suivre les instructions de la figure.

Assembler l'accessoire à découper en dés

→ Fig. 3 - 5

Assembler l'accessoire à découper en tranches

→ Fig. 6

Monter l'accessoire sur l'appareil de base

→ Fig. 7 - 12

Utiliser l'accessoire

→ Fig. 13 - 17

Retirer l'accessoire de l'appareil de base

→ Fig. 18 - 25

Démonter l'accessoire à découper en dés

→ Fig. 26 - 29

Démonter l'accessoire à découper en tranches

→ Fig. 30

¹ Selon l'équipement de l'appareil

Nettoyer l'appareil et ses composants

- Nettoyer les différents composants comme indiqué dans le tableau.

→ Fig. **31**

Exemples d'utilisation

Dans cet aperçu, vous trouverez les ingrédients ainsi que les étapes de traitement pour différentes recettes.

→ Fig. **32**

→ Fig. **33**

Dépannage

L'accessoire ne fonctionne pas

Une zone de rupture programmée protège l'entraînement contre les dommages. En présence d'un corps étranger, le pivot d'entraînement situé en dessous du boîtier se casse au niveau de la zone de rupture programmée.

- Commander l'insert sous la référence 623944 auprès du service après-vente et remplacer l'ancien.

L'accessoire n'est pas correctement assemblé.

- Vérifier si l'accessoire a été assemblé correctement.

Les produits alimentaires ne tombent pas dans le bol.

L'orifice de sortie ou le boîtier est obstrué.

1. Terminez le traitement et brancher la fiche secteur.
2. Retirez l'accessoire.
3. Démonter l'accessoire et éliminer le bouchage.

Sicurezza

- Leggere attentamente le presenti istruzioni.
- Osservare le istruzioni dell'apparecchio base.

Utilizzare l'accessorio soltanto:

- con un robot da cucina della serie MUMS2, MUMS4, MUM5.
- con gli accessori e le parti originali.
- per tagliare, tagliare a julienne e grattugiare alimenti.
- per tagliare alimenti in forma di cubetti.
- ▶ Afferrare i dischi sminuzzatori solo dal bordo.
- ▶ Non toccare mai le lame e i bordi taglienti a mani nude.
- ▶ Non introdurre le mani nel pozzetto di riempimento.
- ▶ Per spingere gli ingredienti utilizzare solo il pestello.
- ▶ Non assemblare mai l'accessorio sull'apparecchio base.
- ▶ Applicare e rimuovere l'accessorio solo ad ingranaggio fermo ed apparecchio scollegato.
- ▶ Utilizzare l'accessorio soltanto in stato di completo assemblaggio.
- ▶ Utilizzare l'accessorio soltanto nell'apposita posizione di lavoro.

Prevenzione di danni materiali

- ▶ Non lavorare alimenti contenenti parti dure, ad es. ossi, cartilagine o noccioli.
- ▶ Non introdurre oggetti (es. cucchiaini) nel pozzetto di riempimento o nel corpo dell'apparecchio.
- ▶ Prima dell'uso, verificare che il pozzetto di riempimento e il corpo dell'apparecchio non presentino corpi estranei.
- ▶ Non esercitare una forte pressione con il pestello.
- ▶ Non lavorare alimenti surgelati.

Panoramica

→ Fig. 1

- | | |
|---|---------------------------|
| 1 | Corpo dell'apparecchio |
| 2 | Albero motore |
| 3 | Supporto base |
| 4 | Griglia di taglio piccola |
| 5 | Disco di taglio |
| 6 | Misurino |

- | | |
|----|--|
| 7 | Pestello |
| 8 | Coperchio con bocca di carico integrata |
| 9 | Pulitore per griglia di taglio |
| 10 | Griglia di taglio grande ¹ |
| 11 | Disco taglierina spesso/fine ¹ |
| 12 | Disco a fori grossi per grattugiare ¹ |
| 13 | Disco grattugia fine/grossa ¹ |
| 14 | Disco a fori fini per grattugiare ¹ |
| 15 | Portadisco ¹ |

Simboli

Simbolo	Descrizione
	Non introdurre le mani nel pozzetto di riempimento.
	Applicazione del coperchio
	Marcatura di posizione del corpo

¹ In funzione dell'allestimento dell'apparecchio

Dischi sminuzzatori

Denominazione Utilizzo

Disco tagliarina spesso/fine



Tagliare gli alimenti a fette spesse o sottili, ad es. frutta e verdura.

Identificazione:

- 1 = fette spesse
- 3 = fette sottili

Nota: Non idoneo per la lavorazione di formaggio duro, pane, panini o cioccolato.

Consiglio: Tagliare le patate bollite solo a freddo.

Disco grattugia fine/grossa



Tagliare a julienne gli alimenti in fette spesse o sottili, ad es. frutta, verdura o formaggio, come Gouda o Edamer.

Identificazione:

- 2 = lato grosso
- 4 = lato fine

Nota: Non idoneo per la lavorazione di noci o formaggio duro, ad es. Parmigiano.

Consiglio: Grattugiare il formaggio tenero con il lato grosso.

Disco a fori fini per grattugiare



Grattugiare gli alimenti mediamente, ad es. patate crude o formaggio duro, come Parmigiano.

Nota: Non idoneo per la lavorazione di formaggio tenero e formaggio da taglio.

Disco a fori grossi per grattugiare¹



Grattugiare gli alimenti grossolanamente, ad es. patate crude per canederli, polpette o frittelle di patate.

Panoramica degli apparecchi base

Questo accessorio può essere impiegato con diversi apparecchi base.

Preparare il robot da cucina come illustrato.

→ Fig. **2**

A Robot da cucina della serie MUMS4 o MUM5

B Robot da cucina della serie MUMS2

Utilizzo degli accessori

Seguire le indicazioni riportate nelle figure.

Montaggio dell'inserto cubettatrice

→ Fig. **3** - **5**

Montaggio dell'inserto affettatrice

→ Fig. **6**

Montaggio degli accessori sull'apparecchio base

→ Fig. **7** - **12**

Utilizzo degli accessori

→ Fig. **13** - **17**

Rimozione dell'accessorio dall'apparecchio base

→ Fig. **18** - **25**

Smontaggio dell'inserto cubettatrice

→ Fig. **26** - **29**

Smontaggio dell'inserto affettatrice

→ Fig. **30**

Pulizia dell'apparecchio e dei componenti

- Pulire i singoli componenti come indicato nella tabella.

→ Fig. **31**

Esempi d'impiego

Questa panoramica riporta gli ingredienti e le fasi di lavorazione delle diverse ricette.

→ Fig. **32**

→ Fig. **33**

Sistemazione guasti

L'accessorio non funziona

Un punto di rottura prestabilita protegge l'ingranaggio da danni. Il trascinatore sul lato inferiore del corpo si rompe in corrispon-

¹ In funzione dell'allestimento dell'apparecchio

it Sistemazione guasti

denza del punto di rottura prestabilita a causa di corpi estranei.

- Ordinare l'inserito presso il servizio assistenza clienti con il codice d'ordine 623944 e sostituirlo.

L'accessorio non è montato correttamente.

- Controllare che l'accessorio sia stato montato correttamente.

Gli alimenti lavorati non cadono nella ciotola.

Apertura di uscita o corpo ostruito.

1. Terminare la lavorazione e scollegare la spina di alimentazione.
2. Togliere gli accessori.
3. Rimuovere gli accessori ed eliminare l'ostruzione.

Veiligheid

- Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door.
- Neem de handleiding van het basistoestel in acht.

Gebruik het toebehoren alleen:

- met een keukenmachine van de bouwserie MUMS2, MUMS4, MUM5.
- met originele onderdelen en accessoires.
- om te snijden, raspen en malen van levensmiddelen.
- voor het in blokjes snijden van levensmiddelen.
- De fijnmaakschijven alleen aan de rand vastpakken.
- Nooit de scherpe messen en randen met blote handen aanraken.
- Niet in de vulschacht grijpen.
- Alleen de stopper gebruiker om ingrediënten toe te voegen.
- Het toebehoren nooit samenbouwen terwijl het op het basisapparaat is aangebracht.
- Het toebehoren alleen bij stilstand van de aandrijving en uit het stopcontact verwijderde stekker aanbrengen en verwijderen.
- Het toebehoren alleen in compleet gemonteerde toestand gebruiken.
- Het toebehoren alleen in de daarvoor bestemde werkstand gebruiken.

Materiële schade voorkomen

- Geen levensmiddelen verwijderen die harde bestanddelen bevatten, bijv. beenderen, kraakbeen of pitten.
- Geen voorwerpen in de vulschacht of de behuizing steken, bijv. kooklepel.
- Vóór het gebruik de vulschacht en de behuizing op vreemde voorwerpen controleren.
- Geen grote druk met de stopper uitoefenen.
- Geen bevroren levensmiddelen verwerken.

Overzicht

→ Fig. **1**

1	Behuizing
2	Aandrijfás

3	Basishouder
4	Snijrooster, klein
5	Messchijf
6	Maatbeker
7	Stopper
8	Deksel met geïntegreerde vulschacht
9	Snijroosterreiniger
10	Snijrooster, groot ¹
11	Snijschijf dik/dun ¹
12	Maalschijf grof ¹
13	Raspschijf grof/fijn ¹
14	Maalschijf fijn ¹
15	Schijfhouder ¹

¹ Afhankelijk van de apparaatuitvoering

Symbolen

Symbool	Beschrijving
	Niet in de vulschacht grijpen.
	Deksel plaatsen
	Positiemarkering behuizing

Fijnmaakschijven

Aanduiding	Gebruik
Snijschijf dik/dun 	Levensmiddelen in dikke of dunne plakken snijden, bijvoorbeeld groente en fruit. Aanduiding: 1 = dikke plakjes 3 = dunne plakjes Opmerking: Niet geschikt voor de verwerking van harde kaas, brood, broodjes of chocolade. Tip: Snij gekookte aardappelen pas nadat ze zijn afgekoeld.

Raspschijf grof/fijn 	Levensmiddelen in grove of fijne stukjes raspen, bijv. groente, fruit of kaas, zoals Goudse of Edammer kaas. Aanduiding: 2 = grove zijde 4 = fijne zijde Opmerking: Niet geschikt voor de verwerking van noten of harde kaas, bijvoorbeeld Parmezaanse kaas. Tip: Rasp zachte kaas met de grove zijde.
---	---

Maalschijf fijn 	Levensmiddelen middelfijn raspen, bijvoorbeeld ongekookte aardappelen of harde kaas, zoals Parmezaanse kaas.
--	--

Maalschijf grof ¹	Levensmiddelen grof raspen, bijvoorbeeld ongekookte
---------------------------------	---

Aanduiding	Gebruik
	aardappels voor knoedels, aardappelkoekjes of rösti.

Overzicht van de basisapparaten

Dit toebehoren kan met verschillende basisapparaten worden gebruikt. Bereid de keukenmachine voor zoals afgebeeld.

→ Fig. 2

A	Keukenmachine van de bouwserie MUMS4 of MUM5
B	Keukenmachine van de bouwserie MUMS2

Toebehoren gebruiken

Volg de instructies met afbeeldingen.

Blokkessnijder-inzetstuk in elkaar zetten

→ Fig. 3 - 5

Plakjessnijder-inzetstuk in elkaar zetten

→ Fig. 6

Toebehoren op het basisapparaat aanbrengen

→ Fig. 7 - 12

Toebehoren gebruiken

→ Fig. 13 - 17

Toebehoren van het basisapparaat verwijderen

→ Fig. 18 - 25

Blokkessnijder-inzetstuk uit elkaar nemen

→ Fig. 26 - 29

Plakjessnijder-inzetstuk uit elkaar nemen

→ Fig. 30

Apparaat en onderdelen reinigen

- De afzonderlijke onderdelen reinigen zoals in de tabel is aangegeven.

→ Fig. 31

¹ Afhankelijk van de apparaatuitvoering

Toepassingsvoorbeelden

In dit overzicht vindt u de ingrediënten en verwerkingsstappen voor verschillende recepten.

→ Fig. **32**

→ Fig. **33**

Storingen verhelpen

Het toebehoren werkt niet

Een ingebouwd breekpunt beschermt de aandrijving tegen beschadiging. De meenemer aan de onderkant van de behuizing breekt door vreemde voorwerpen bij het breekpunt.

- ▶ Het inzetstuk met het bestelnummer 623944 bij de servicedienst nabestellen en aanbrengen.

Het toebehoren is niet correct in elkaar gezet.

- ▶ Controleren of het toebehoren correct in elkaar is gezet.

Verwerkte levensmiddelen vallen niet in de kom.

Uitlaat-opening of behuizing is verstopt.

1. Stop de verwerking en trek de stekker uit het stopcontact.
2. Haal het accessoire eraf.
3. Haal het accessoire uit elkaar en verwijder de verstopping.

Sikkerhed

- Læs denne vejledning omhyggeligt igennem.
- Læs vejledningen for motorenheden.

Brug kun tilbehøret:

- Med en køkkenmaskine af typerækken MUMS2, MUMS4, MUM5.
- med originale dele og tilbehør.
- Til at skære, raspe og rive fødevarer.
- Til snitning af levnedsmidler i terninger.
- ▶ Tag kun fat i kanten på finhakningsskiverne.
- ▶ Berør aldrig de skarpe knive og kanter med de bare fingre.
- ▶ Stik ikke fingrene ind i påfyldningsskakt.
- ▶ Brug kun stopperen for at skubbe ingredienser i.
- ▶ Tilbehør må aldrig samles på motorenheden.
- ▶ Tilbehøret må kun sættes på og tages af, når drevet står stille, og apparatet er afbrudt fra strømnettet.
- ▶ Tilbehør må kun benyttes, når det er helt samlet.
- ▶ Tilbehøret må kun bruges i den dertil beregnede arbejdsposition.

Forhindring af materielle skader

- ▶ Forarbejd ingen madvarer, som indeholder hårde bestanddele, f.eks. knogler eller kerner.
- ▶ Stik ikke genstande i påfyldningsskakt eller huset, f.eks. grydeske.
- ▶ Kontrollér påfyldningsskakt og huset for fremmedlegemer før anvendelse.
- ▶ Udøv ikke noget stort tryk på stopperen.
- ▶ Forarbejd ikke frosne fødevarer.

Oversigt

→ Fig. 1

1	Hus
2	Drivaksel
3	Grundholder
4	Lille skæregitter
5	Knivskive
6	Målebæger
7	Stopper

8	Låg med integreret påfyldningsskakt
9	Skæregitterrengøringsenhed
10	Stort skæregitter ¹
11	Vendbar skæreskive tynd/tyk ¹
12	Riveskive grov ¹
13	Vendbar raspeskive grov/fin ¹
14	Riveskive fin ¹
15	Skiveholder ¹

Symboler

Symbol	Beskrivelse
	Stik ikke fingrene ind i påfyldningsskakt.
	Sæt låget på
	Positionsmarkering for hus

¹ Afhængigt af apparatets udstyr

Finhakningsskiver

Betegnelse	Anvendelse
Vendbar skæreskive tynd/tyk 	Skæring af fødevarer i tykke eller tynde skiver, f.eks. frugt og grøntsager. Mærkning: ■ 1 = tykke skiver ■ 3 = tynde skiver Bemærk: Ikke egnet til at forarbejde hård ost, brød, rundstykker eller chokolade. Tip: Skær først kogte kartofler, når de er kølet af.

Vendbar raspeskive grov/fin 	Raspning af fødevarer i grove eller fine stykker, f.eks. frugt, grøntsager eller ost såsom gouda eller edamer. Mærkning: ■ 2 = grov side ■ 4 = fin side Bemærk: Ikke egnet til at forarbejde nødder eller hård ost, f.eks. parmesan. Tip: Rasp blød ost med den grove side.
---	--

Riveskive fin 	Middelfin raspning af fødevarer, f.eks. rå kartofler eller hård ost såsom parmesan. Bemærk: Ikke egnet til at forarbejde blød ost og skæreost.
---	--

Riveskive grov ¹ 	Grov raspning af fødevarer, f.eks. rå kartofler til knödel, kartoffelboller eller søsterkage.
---	---

Oversigt over motorenhederne

Dette tilbehør kan bruges sammen med forskellige motorenheder.

Klargør køkkenmaskinen som vist.

→ Fig. 2

A Køkkenmaskine i serien MUMS4 eller MUM5

B Køkkenmaskine i serien MUMS2

Anvendelse af tilbehør

Følg billedvejledningen.

Samling af terningsnitterindsatsen

→ Fig. 3 - 5

Samling af skiveskærerindsatsen

→ Fig. 6

Anbringelse af tilbehøret på motorenheden

→ Fig. 7 - 12

Anvendelse af tilbehør

→ Fig. 13 - 17

Aftagning af tilbehøret på motorenheden

→ Fig. 18 - 25

Adskillelse af terningsnitterindsatsen

→ Fig. 26 - 29

Adskillelse af skiveskærerindsatsen

→ Fig. 30

Rengøring af apparat og dele

- Rengør de enkelte dele som anført i tabellen.

→ Fig. 31

Eksempler på brug

I denne oversigt kan du finde ingredienserne og forarbejdningstrinnene til de forskellige opskrifter.

→ Fig. 32

→ Fig. 33

Afhjælpning af fejl

Tilbehøret fungerer ikke

Et fast brudsted beskytter drevet mod skader. Medbringeren på undersiden af huset knækker ved et fast brudsted på grund af fremmedlegemer.

- Bestil indsatsen hos kundeservice under bestillingsnummer 623944, og udskift den.

Tilbehøret er ikke samlet korrekt.

- Kontrollér, om tilbehøret er samlet korrekt.

¹ Afhængigt af apparatets udstyr

da Afhjælpning af fejl

Forarbejdede fødevarer falder ikke ned i skålen.

Udgangsåbningen eller huset er stoppet til.

1. Afslut forarbejdningen, og træk netstikket ud.
2. Tag tilbehøret af.
3. Skil tilbehøret ad, og fjern tilstopningen.

Sikkerhet

- Les nøye gjennom denne anvisningen.
- Følg veiledningen for basisapparatet.

Bruk kun tilbehøret:

- med en kjøkkenmaskin i serie MUMS2, MUMS4, MUM5.
- med originaldeler og -tilbehør.
- til kutting, rasping og riving av matvarer.
- til å skjære matvarer i terninger.
- ▶ Grip kun tak i kutteskivene langs kanten.
- ▶ Du må aldri berøre skarpe kniver og kanter med bare hender.
- ▶ Ikke grip inn i påfyllingssjakt.
- ▶ Bruk kun støteren for å skyve inn ingrediensene.
- ▶ Tilbehøret må aldri settes sammen på basisapparatet.
- ▶ Tilbehøret må kun settes på og tas av når drevet og det frakoblede apparatet står stille.
- ▶ Tilbehøret må kun brukes i komplett montert tilstand.
- ▶ Tilbehøret må kun brukes i hertil tiltenkt arbeidsstilling.

Unngå materielle skader

- ▶ Ikke bearbeid matvarer som inneholder harde komponenter, f.eks. knokler, brusk eller steiner.
- ▶ Ikke stikk gjenstander, f.eks. sleiv, ned i påfyllingssjakten eller inn i huset.
- ▶ Kontroller påfyllingssjakten og huset med tanke på uvedkommende gjenstander, før de tas i bruk.
- ▶ Ikke utøv stort press med støteren.
- ▶ Det må ikke bearbeides frosne matvarer.

Oversikt

→ Fig. 1

1	Hus
2	Drivaksling
3	Basisbærer
4	Skjæregitter lite
5	Knivskive
6	Målebeger
7	Støter

8	Lokk med integrert påfyllingssjakt
9	Rens for skjæregitter
10	Skjæregitter stort ¹
11	Skjærevendeskive, tykk/tynn ¹
12	Riveskive, grov ¹
13	Raspevendeskive, grov/fin ¹
14	Riveskive, fin ¹
15	Skiveholder ¹

Symboler

Symbol	Beskrivelse
	Ikke grip inn i påfyllingssjakten.
	Sett på lokket
	Posisjonsmerke hus

Kutteskiver

Betegnel- se	Bruk
Skjæreven- deskive, tykk/tynn	Skjær matvarene i tykke eller tynne skiver, f.eks. frukt og grønnsaker.

¹ Avhengig av apparatets utstyr

Betegnel- se	Bruk
	Merking: ■ 1 = tykke skiver ■ 3 = tynne skiver Merk: Ikke egnet til bearbeidning av hard ost, brød, rundstykker eller sjokolade. Tips: Vent med å skjære kokte poteter til de er blitt kalde.
Raspevende-skive, grov/fin	Rasp matvarene i grove eller fine stykker, f.eks. frukt, grønnsaker eller ost, som gouda eller edamer. Merking: ■ 2 = grov side ■ 4 = fin side Merk: Ikke egnet til bearbeidning av nøtter eller hard ost, f.eks. parmesanost. Tips: Rasp myk ost med den grove siden.
Riveskive, fin	Rasp matvarene middels fint, f.eks. rå poteter eller har ost som parmesanost. Merk: Ikke egnet til bearbeidning av myk ost og ost i skiver.
Riveskive, grov ¹	Rasp matvarene grovt, f.eks. rå poteter til komler, potetballer eller potetkaker.

Oversikt over basisapparatene

Dette tilbehøret kan brukes med ulike basisapparater. Forbered kjøkkenmaskinen som vist på illustrasjonen.

→ Fig. 2

A Kjøkkenmaskin i serie MUMS4 eller MUM5

B Kjøkkenmaskin i serie MUMS2

Bruk av tilbehør

Følg veiledningen i bilder.

Sett sammen terningkutterinnsatsen

→ Fig. 3 - 5

Sett sammen skivekutterinnsatsen

→ Fig. 6

Plasser tilbehøret på basisapparatet

→ Fig. 7 - 12

Bruk av tilbehør

→ Fig. 13 - 17

Ta av tilbehør fra basisapparatet

→ Fig. 18 - 25

Demonter terningkutterinnsatsen

→ Fig. 26 - 29

Ta fra hverandre skivekutterinnsatsen

→ Fig. 30

Rengjøre apparat og deler

► Rengjør enkeltdele som angitt i tabellen.

→ Fig. 31

Eksempler på bruk

I denne overskriften finner du ingredienser og bearbeidningstrinn for forskjellige oppskrifter.

→ Fig. 32

→ Fig. 33

Utbedring av feil

Tilbehøret virker ikke

Et innebygd, fast bruddsted beskytter drevet mot skader. Medbringeren på undersiden av huset brykker på grunn av fremmedlegemer på bruddstedet.

► Innsatsen kan etterbestilles fra kundeservice med bestillingsnummer 623944, og skiftes ut.

Tilbehøret er ikke satt sammen på riktig måte.

► Kontroller om tilbehøret ble satt sammen på riktig måte.

¹ Avhengig av apparatets utstyr

Bearbeidede matvarer faller ikke ned i bollen.

Utløpsåpning eller hus er tilstoppet.

- 1.** Avslutt bearbeidingen og trekk ut støpselet.
- 2.** Ta av tilbehøret.
- 3.** Ta tilbehøret fra hverandre og fjern tilstoppingen.

Säkerhet

- Läs igenom anvisningen noga.
- Följ bruksanvisningen för motordelen.

Använd tillbehören enbart:

- med en hushållsapparat i serien MUMS2, MUMS4, MUM5.
- med originaldelar och originaltillbehör.
- för att skära, strimla och riva matvaror.
- för att skära livsmedel i tärningar.
- Fatta sönderdelningsskivorna enbart i kanten.
- Vidrör aldrig de vassa knivarna och kanterna med bara händer.
- Stoppa inte ned handen i påfyllningsröret.
- Använd enbart påmataren för att trycka in ingredienser.
- Montera aldrig tillbehör på motordelen.
- Sätt in och ta ut tillbehör bara när drivningen står stilla och nätstickkontakten är uttagen.
- Använd tillbehören enbart i komplett hopsatt tillstånd.
- Använd tillbehören enbart i det för ändamålet avsedda arbetsläget.

Undvika sakskador

- Bearbeta inte matvaror med hårda beståndsdelar, t.ex. ben, brosk eller kärnor.
- Sätt inte in föremål, t.ex. slevar, i påfyllningsröret eller höljet.
- Kontrollera före användning att det inte finns främmande föremål i påfyllningsröret och höljet.
- Tryck inte hårt på påmataren.
- Bearbeta inga frysta matvaror.

Översikt

→ Fig. 1

1	Hölje
2	Drivaxel
3	Motordel
4	Skärgaller fint
5	Knivskiva
6	Mätbägare
7	Påmatare
8	Lock med inbyggt matarrör

9	Skärgallerrensare
10	Skärgaller, grovt ¹
11	Skärvändskiva tjock/tunn ¹
12	Rivskiva grov ¹
13	Strimlingsvändskiva grov/fin ¹
14	Rivskiva fin ¹
15	Skivhållare ¹

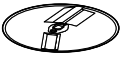
Symboler

Symbol	Beskrivning
	Stoppa inte ned handen i påfyllningsröret.
	Sätt på locket
	Lägesmarkering hölje

Finfördelningsskivor

Beteckning	Användning
Skärvändskiva tjock/tunn	Skärning av matvaror i tjocka eller tunna skivor, t.ex. frukt och grönsaker.

¹ Allt efter apparatens utrustning

Beteckning	Användning
	Märkning: ■ 1 = tjocka skivor ■ 3 = tunna skivor Notering: Lämpar sig inte för bearbetning av hårdost, bröd, småfranska eller choklad. Tips!: Skär inte kokt potatis förrän den har svalnat.
Strimlingsvändskiva grov/fin	Strimling av matvaror i grova eller fina bitar, t.ex. frukt, grönsaker eller ost som Gouda eller Edamer. Märkning: ■ 2 = grov sida ■ 4 = fin sida Notering: Lämpar sig inte för bearbetning av nötter eller hårdost, t.ex. parmesan. Tips!: Strimla mjukost med den grova sidan.
	
Rivskiva fin	Medelfin strimling av matvaror, t.ex. rå potatis eller hårdost som parmesan. Notering: Lämpar sig inte för bearbetning av mjukost och skivad ost.
	
Rivskiva grov ¹	Grovstrimling av matvaror, t.ex. rå potatis till kroppkakor, klimp eller rårakor.
	
Översikt över grundapparaterna	
Tillbehöret kan användas tillsammans med olika grundapparater.	
Förbered din köksmaskin så som figuren visar.	
→ Fig. 2	
A	Köksmaskin i serie MUMS4 eller MUM5
B	Köksmaskin i serie MUMS2

Användning av tillbehören

Följ figuranvisningarna.

Hopsättning av tärningsskärinsatsen

→ Fig. 3 - 5

Hopsättning av skivskärinsatsen

→ Fig. 6

Montering av tillbehör på motordelen

→ Fig. 7 - 12

Användning av tillbehören

→ Fig. 13 - 17

Borttagning av tillbehör från motordelen

→ Fig. 18 - 25

Isärtagning av tärningsskärinsatsen

→ Fig. 26 - 29

Isärtagning av skivskärinsatsen

→ Fig. 30

Rengöring av apparaten och dess delar

- Rengör de olika delarna enligt anvisningarna i tabellen.

→ Fig. 31

Användningsexempel

Översikten innehåller ingredienser och bearbetningssteg för olika recept.

→ Fig. 32

→ Fig. 33

Avhjälpning av fel

Tillbehören fungerar inte

En inbyggd brottanvisning skyddar drivningen mot skador. Medbringaren på höljets undersida bryts av vid brottanvisningen på grund av främmande föremål.

- Efterbeställ insatsen med beställningsnummer 623944 från kundtjänsten och byt den.

Tillbehören är inte rätt hopsatta.

- Kontrollera att tillbehören har satts ihop rätt.

¹ Allt efter apparatens utrustning

Bearbetade matvaror faller inte ned i skålen.

Höljets utloppsöppning är igensatt.

- 1.** Avsluta bearbetningen och ta ut nätstickkontakten.
- 2.** Ta av tillbehören.
- 3.** Ta isär tillbehören och ta bort igensättningen.

Turvallisuus

- Lue tämä ohje huolellisesti.
- Noudata peruslaitteen käyttöohjetta.

Käytä varustetta vain:

- valmistussarjaan MUMS2, MUMS4, MUM5 kuuluvan yleiskoneen kanssa.
- valmistajan alkuperäisillä osilla ja varusteilla.
- elintarvikkeiden viipalointiin ja raastamiseen.
- elintarvikkeiden kuutiointiin.
- Tartu hienonnusteriin vain terän reunasta.
- Älä milloinkaan koske teräviin teriin ja reunoihin paljain käsin.
- Älä laita sormia täyttöaukkoon.
- Kun lisää aineksia, käytä aina syöttöpaininta.
- Kokoa varuste aina ennen kuin asennat sen laitteen runkoon.
- Irrota ja kiinnitä varuste vain, kun käyttöliitântä on pysähtynyt ja laite irrotettu pistorasiasta.
- Käytä varustetta vain, kun sen kaikki osat ovat paikoilleen kiinnitettyinä.
- Käytä varustetta vain sille tarkoitettussa käyttöasennossa.

Esinevahinkojen välttäminen

- Älä käsittele elintarvikkeita, jotka sisältävät kovia aineksia, esim. luita, rustoja tai siemeniä.
- Älä työnnä täyttöaukkoon tai runkoon esineitä, esim. lastaa.
- Tarkista ennen käyttöä, ettei täyttöaukossa ja rungossa ole ylimääräisiä esineitä.
- Syöttöpaininta ei saa painaa liian voimallisesti.
- Älä käsittele jäisiä elintarvikkeita.

Yleiskatsaus

→ Kuva **1**

1	Runko
2	Käyttöakseli
3	Kannatin
4	Säleikkö, pieni
5	Teräosa

6	Mitta-astia
7	Syöttöpainin
8	Kansi, jossa on integroitu syöttösuppilo
9	Säleikön puhdistin
10	Säleikkö, iso ¹
11	Käännettävä viipalointiterä paksu/ohut ¹
12	Raasteterä, karkea ¹
13	Käännettävä raastinterä karkea/hieno ¹
14	Raasteterä, hieno ¹
15	Teränpidin ¹

Symbolit

Symboli	Kuvaus
	Älä laita sormia täyttöaukkoon.
	Laita kansi paikalleen

¹ Laitteen varustuksesta riippuen

Symboli Kuvaus



Kohdistusmerkki rungossa

Hienonnusterät

Nimi Käyttö

Käännettävä
viipalointiterä paksu/
ohut

Leikkaa elintarvikkeet, esim. hedelmät ja vihannekset ohuiksi tai paksuiksi viipaleiksi.



Merkintä:

- 1 = paksut viipaleet
- 3 = ohuet viipaleet

Huomautus: Ei sovellu kovan juuston, leivän, sämpylöiden tai suklaan viipalointiin.

Ohje: Viipaloi keitetyt perunat vasta, kun ne ovat jäähtyneet.

Käännettävä
raastinterä karkea/
hieno

Elintarvikkeiden, esim. hedelmien, vihannesten tai juuston kuten goudan tai edam-juuston karkea tai hieno raastaminen.



Merkintä:

- 2 = karkea puoli
- 4 = hieno puoli

Huomautus: Ei sovellu pähkinöiden tai kovan juuston, esim. parmesaanin viipalointiin.

Ohje: Raasta pehmeää juustoa terän karkealla puolella.

Raasteterä,
hieno

Elintarvikkeiden, esim. raakojen perunoiden tai kovan juuston kuten parmesaanin keskikarkea raastaminen.



Huomautus: Ei sovellu pehmeän juuston tai juustoviipaleiden käsittelyyn.

Raasteterä,
karkea¹

Elintarvikkeiden, esim. raakojen perunoiden karkea raastaminen knöödeleihin tai perunaohukaisiin.



Yhteenveto peruslaitteista

Tätä varustetta voidaan käyttää eri peruslaitteissa.

Valmistele yleiskone kuvan mukaisesti.

→ Kuva 2

A Valmistussarjaan MUMS4 tai MUM5 kuuluva yleiskone

B Valmistussarjaan MUMS2 kuuluva yleiskone

Varusteiden käyttö

Noudata kuvaohjeita.

Kuutioleikkurin kokoaminen

→ Kuva 3 - 5

Viipaleleikkurin kokoaminen

→ Kuva 6

Varusteen kiinnittäminen peruslaitteeseen

→ Kuva 7 - 12

Varusteiden käyttö

→ Kuva 13 - 17

Varusteen irrottaminen peruslaitteesta

→ Kuva 18 - 25

Kuutioleikkurin purkaminen osiin

→ Kuva 26 - 29

Viipaleleikkurin purkaminen osiin

→ Kuva 30

Laitteen ja osien puhdistus

- Puhdista yksittäiset osat taulukon ohjeiden mukaan.

→ Kuva 31

Käyttöesimerkkejä

Tähän on koottu eri reseptien ainekset ja käsittelyvaiheet.

→ Kuva 32

→ Kuva 33

Toimintahäiriöiden korjaaminen

Varuste ei toimi

Integroitu murtumiskohta suojaa käyttöäkselia vaurioitumiselta. Rungon alapuolella oleva vääntiö murtuu

¹ Laitteen varustuksesta riippuen

murtumiskohdasta, jos koneistossa on vieraita esineitä.

- Voit tilata vaihto-osan huoltopalvelusta tilausnumerolla 623944 ja vaihtaa sen.

Varustetta ei ole koottu oikein.

- Tarkista, onko varuste koottu oikein.

Käsitellyt elintarvikkeet eivät putoa kulhoon.

Poistoaukko tai runko on tukossa.

1. Lopeta käsittely ja vedä pistoke irti pistorasiasta.
2. Poista varuste.
3. Pura varuste osiin ja poista tukos.

 Seguridad

- Lea atentamente estas instrucciones.
- Tener en cuenta las instrucciones de uso de la base motriz.

Utilizar el accesorio solo:

- con un robot de cocina de la serie MUMS2, MUMS4, MUM5.
- con piezas y accesorios originales.
- para cortar, rallar en grueso y fino alimentos.
- Para cortar alimentos en dados.
- ▶ ¡Sujetar los discos picadores solo por el borde!
- ▶ No tocar nunca las cuchillas ni los bordes con las manos.
- ▶ No introducir las manos en la boca de llenado.
- ▶ Usar siempre el empujador para introducir posteriormente los ingredientes.
- ▶ No armar nunca el accesorio sobre la base motriz.
- ▶ Montar y desmontar el accesorio solo cuando el accionamiento se haya detenido completamente y se haya extraído el enchufe del aparato de la toma de corriente.
- ▶ Utilizar el accesorio solo completamente ensamblado.
- ▶ Utilizar el accesorio únicamente en la posición de trabajo prevista para ello.

Evitar daños materiales

- ▶ No procesar alimentos que contengan elementos duros, p. ej., huesos, cartílago o huesos de fruta.
- ▶ No introducir objetos en la boca de llenado o la carcasa, p. ej. cuchara.
- ▶ Antes de utilizar el aparato, comprobar que no haya objetos extraños en la boca de llenado ni en la carcasa.
- ▶ No ejercer demasiada presión con el empujador.
- ▶ No procesar alimentos congelados.

Vista general

→ Fig. 1

1	Carcasa
2	Eje de accionamiento
3	Base motriz
4	Rejilla cortadora pequeña

5	Cuchilla
6	Vaso medidor
7	Empujador
8	Tapa con boca de llenado integrada
9	Limpiador de la rejilla cortadora
10	Rejilla cortadora grande ¹
11	Disco cortador reversible con dos grosores (fino y grueso) ¹
12	Disco rallador, grueso ¹
13	Disco rallador reversible con dos grosores (fino y grueso) ¹
14	Disco rallador, fino ¹
15	Soporte portadiscos ¹

Símbolos

Símbolo	Descripción
	No introducir las manos en la boca de llenado.

¹ Según el equipamiento del aparato

Símbolo	Descripción
▼	Colocar la tapa.
▲	La posición de la marca

Discos picadores

Denominación	Utilización
--------------	-------------

Disco cortador reversible con dos grosores (fino y grueso)



Cortar los alimentos en rodajas gruesas o finas, p. ej., frutas y verduras.

Identificación:

- 1 = rodajas gruesas
- 3 = rodajas finas

Nota: No es adecuado para procesar queso curado, pan, panecillos ni chocolate.

Consejo: Cortar las patatas cocidas solo una vez que se hayan enfriado.

Disco rallador reversible con dos grosores (fino y grueso)



Rallar alimentos en trozos gruesos o finos, p. ej., frutas, verduras o quesos, como gouda o edam.

Identificación:

- 2 = parte gruesa
- 4 = parte fina

Nota: No es adecuado para procesar nueces o queso curado, p. ej., queso parmesano.

Consejo: Rallar el queso blando solo con la cara gruesa del disco.

Disco rallador, fino



Rallar en grosor mediano los alimentos, p. ej., patatas crudas o queso curado, como queso parmesano.

Nota: No adecuado para procesar queso blandos o queso en lonchas.

Disco rallador, grueso¹



Rallar de manera gruesa los alimentos, p. ej., patatas crudas para Knödel, Köbe o patatas a la suiza.

Vista general de las bases motrices

Este accesorio se puede utilizar con distintas bases motrices.

Preparar el robot de cocina tal como se muestra en la ilustración.

→ Fig. 2

A Robot de cocina de la serie MUMS4 o MUM5

B Robot de cocina de la serie MUMS2

Usar accesorios

Seguir las instrucciones gráficas.

Armar la cortadora de dados

→ Fig. 3 - 5

Armar la cortadora de rodajas

→ Fig. 6

Montar accesorios en la base motriz

→ Fig. 7 - 12

Usar accesorios

→ Fig. 13 - 17

Extraer accesorios de la base motriz

→ Fig. 18 - 25

Desarmar la cortadora de dados

→ Fig. 26 - 29

Desarmar la cortadora de rodajas

→ Fig. 30

Limpiar el aparato y las piezas

- Limpiar todas las piezas como se indica en la tabla.

→ Fig. 31

Ejemplos de uso

En esa sección se indican los ingredientes y los pasos de procesamiento de las diferentes recetas.

→ Fig. 32

→ Fig. 33

Solucionar pequeñas averías

El accesorio no funciona

El punto de rotura prescrito evita que se dañe el accionamiento. El elemento de arrastre situado en la parte inferior de la carcasa

¹ Según el equipamiento del aparato

es Solucionar pequeñas averías

se rompe en el punto de rotura prescrito debido a la presencia de cuerpos extraños.

- Volver a pedir el accesorio cortador al Servicio de Atención al Cliente indicando el número de pedido 623944 y sustituirlo.

El accesorio no está correctamente montado.

- Comprobar si el accesorio se ha montado correctamente.

Los alimentos procesados no caen el recipiente de mezcla.

La abertura de descarga o la carcasa está obstruida.

1. Finalizar el procesamiento y desenchufar.
2. Retirar el accesorio.
3. Desmontar el accesorio y retirar la obstrucción.

Segurança

- Leia atentamente este manual.
- Respeite o manual do aparelho base.

Utilize o acessório apenas:

- com um robô de cozinha da série MUMS2, MUMS4, MUM5.
- com peças e acessórios originais.
- para cortar, ralar e raspar alimentos.
- para cortar alimentos em forma de cubos.
- Segurar os discos de trituração apenas pelos bordos.
- Nunca toque com as mãos nas lâminas e arestas afiadas.
- Não tocar no canal de enchimento.
- Utilizar apenas o calcador para adicionar ingredientes.
- Nunca montar o acessório no aparelho base.
- Coloque e retire o acessório apenas com o acionamento imobilizado e o aparelho desligado da tomada.
- Utilizar o acessório apenas em estado totalmente montado.
- Só utilizar o acessório na posição de trabalho prevista para o efeito.

Evitar danos materiais

- Não processar alimentos que contêm componentes rijos, p. ex. ossos, cartilagens ou caroços.
- Não introduzir objetos no canal de enchimento ou na caixa, p. ex. colher de cozinha.
- Antes da utilização, verificar o canal de enchimento e a caixa quanto a corpos estranhos.
- Não exercer muita pressão com o calcador.
- Não preparar alimentos congelados.

Vista geral

→ Fig. 1

1	Caixa
2	Veio de acionamento
3	Suporte base
4	Grelha de corte pequena
5	Lâmina circular
6	Copo medidor

7	Calcador
8	Tampa com canal de enchimento integrado
9	Objeto de limpeza da grelha de corte
10	Grelha de corte grande ¹
11	Disco reversível de cortar grosso/fino ¹
12	Disco de raspar grosso ¹
13	Disco reversível de ralar grosso/fino ¹
14	Disco de raspar fino ¹
15	Suporte de discos ¹

Símbolos

Símbolo	Descrição
	Não toque no canal de enchimento.
	Colocar a tampa
	Marca de posicionamento da casa

¹ Conforme o equipamento do aparelho

Discos de triturar

Designação	Utilização
Disco reversível de cortar grosso/fino 	Corte os alimentos em rodela fina ou grossa, p. ex. fruta e legumes. Marcação: 1 = rodela grossa 3 = rodela fina Nota: Não adequado para processar queijo rijo, pão, pãezinhos ou chocolate. Dica: Corte batatas cozidas apenas depois de arrefecerem.
Disco reversível de ralar grosso/fino 	Triture alimentos em pedaços grossos ou finos, p. ex. fruta, legumes ou queijo, como Gouda ou Edam. Marcação: 2 = lado grosso 4 = lado fino Nota: Não adequado para processar nozes ou queijo rijo, p. ex. parmesão. Dica: Rale queijos moles com o lado mais grosso.
Disco de raspar fino 	Rale alimentos com espessura média-fina, p. ex. batatas cruas ou queijo rijo, como parmesão. Nota: Não adequado para processar queijo mole e fatiado.
Disco de raspar grosso ¹ 	Rale alimentos com espessura grossa, p. ex. batatas cruas para bolinhos ou almôndegas de batata.

Vista geral dos aparelhos base

Este acessório pode ser utilizado com diferentes aparelhos base.

Prepare o robô de cozinha como ilustrado.
→ Fig. 2

A Robô de cozinha da série MUMS4 ou MUM5

B Robô de cozinha da série MUMS2

Utilizar acessórios

Siga o manual ilustrado.

Montar o conjunto da cortadora de cubos

→ Fig. 3 - 5

Montar o conjunto da cortadora de fatias

→ Fig. 6

Colocar o acessório no aparelho base

→ Fig. 7 - 12

Utilizar acessórios

→ Fig. 13 - 17

Retirar o acessório do aparelho base

→ Fig. 18 - 25

Desmontar o conjunto da cortadora de cubos

→ Fig. 26 - 29

Desmontar o conjunto da cortadora de fatias

→ Fig. 30

Limpar o aparelho e os vários componentes

- ▶ Limpe cada uma das peças, como indicado na tabela.

→ Fig. 31

Exemplos de utilização

Esta vista geral integra os ingredientes e as etapas de processamento para diferentes receitas.

→ Fig. 32

→ Fig. 33

Eliminar falhas

O acessório não funciona

Um ponto teórico de rutura protege o acionamento de danos. O arrastador no lado in-

¹ Conforme o equipamento do aparelho

ferior da caixa parte devido a corpos estranhos no ponto teórico de rutura.

- ▶ Encomendar a peça de encaixe nos nossos Serviços Técnicos com o número de encomenda 623944 e substitua-a.

O acessório não está corretamente montado.

- ▶ Verificar se o acessório foi montado corretamente.

Os alimentos preparados não caem na tigela.

A abertura de saída ou a caixa está entupida.

1. Termine o processamento e retire a ficha.
2. Retire o acessório.
3. Desmonte o acessório e elimine o entupimento.

Ασφάλεια

- Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες.
- Προσέξτε τις οδηγίες της βασικής συσκευής.

Χρησιμοποιείτε τα εξαρτήματα μόνο:

- με μια κουζινομηχανή της σειράς MUMS2, MUMS4, MUM5.
- Με γνήσια εξάρτημα και προσαρτήματα.
- για την κοπή, το ξύσιμο και το τρίψιμο τροφίμων.
- Για την κοπή τροφίμων σε σχήμα κύβου.
- ▶ Πιάνετε τους δίσκους κοπής μόνο στην άκρη.
- ▶ Μην ακουμπήσετε ποτέ τα κοφτερά μαχαίρια και τις κοφτερές ακμές με γυμνά χέρια.
- ▶ Μην πιάνετε μέσα στο στόμιο πλήρωσης.
- ▶ Χρησιμοποιείτε μόνο το εξάρτημα ώθησης, για να ξανασπρώξετε υλικά.
- ▶ Μη συναρμολογείτε τα εξαρτήματα ποτέ στη βασική συσκευή.
- ▶ Τοποθετείτε και αφαιρείτε τα εξαρτήματα μόνο με ακινητοποιημένο τον μηχανισμό κίνησης και με αποσυνδεδεμένη τη συσκευή.
- ▶ Χρησιμοποιείτε τα εξαρτήματα μόνο σε πλήρως συναρμολογημένη κατάσταση.
- ▶ Χρησιμοποιείτε τα εξαρτήματα μόνο στην προβλεπόμενη γι' αυτό θέση εργασίας.

Αποφυγή των υλικών ζημιών

- ▶ Μην επεξεργάζεστε τρόφιμα που περιέχουν σκληρά συστατικά, π.χ. κόκκαλα, χόνδρους ή κουκούτσια.
- ▶ Μη βάζετε κανένα αντικείμενο (π.χ. κουτάλα) μέσα στο στόμιο πλήρωσης ή στο περίβλημα.
- ▶ Πριν τη χρήση ελέγξτε το στόμιο πλήρωσης και το περίβλημα για τυχόν ξένα σώματα.
- ▶ Μην εξασκείτε με το εξάρτημα ώθησης καμία μεγάλη πίεση.
- ▶ Μην επεξεργάζεστε καθόλου κατεψυγμένα τρόφιμα.

Επισκόπηση

→ Εικ. **1**

- | | |
|----------|-------------------|
| 1 | Περίβλημα |
| 2 | Κινητήριοι άξονες |

- | | |
|-----------|--|
| 3 | Βασικός φορέας |
| 4 | Πλέγμα κοπής, μικρό |
| 5 | Δίσκος μαχαιριού |
| 6 | Κύπελλο μέτρησης |
| 7 | Εξάρτημα ώθησης |
| 8 | Καπάκι με ενσωματωμένο στόμιο πλήρωσης |
| 9 | Καθαριστής πλέγματος κοπής |
| 10 | Πλέγμα κοπής, μεγάλο ¹ |
| 11 | Δίσκος κοπής διπλής όψης, χοντρή/λεπτή κοπή ¹ |
| 12 | Δίσκος χοντρού τριψίματος ¹ |
| 13 | Δίσκος τριψίματος διπλής όψης, χοντρό/λεπτό τρίψιμο ¹ |
| 14 | Δίσκος ψιλού τριψίματος ¹ |
| 15 | Φορέας δίσκου ¹ |

¹ Ανάλογα με τον εξοπλισμό της συσκευής

Σύμβολα

Σύμβολο Περιγραφή



Μην πιάνετε μέσα στο στόμιο πλήρωσης.



Τοποθετήστε το καπάκι



Μαρκάρισμα θέσης περιβλήματος

Δίσκοι κοπής

Ονομασία Χρήση

Δίσκος κοπής διπλής όψης, χοντρή/λεπτή κοπή



Κοπή τροφίμων σε χοντρές ή λεπτές φέτες, π.χ. φρούτα και λαχανικά.

Χαρακτηρισμός:

- 1 = Χοντροί δίσκοι
- 3 = Λεπτοί δίσκοι

Σημείωση: Ακατάλληλα για την επεξεργασία σκληρού τυριού, ψωμιού, μικρών ψωμιών ή σοκολάτας.

Συμβουλή: Κόβετε τις βρασμένες πατάτες μόνο αφού κρυώσουν.

Δίσκος τριψίματος διπλής όψης, χοντρό/λεπτό τριψίμο



Ξύσιμο τροφίμων σε χοντρά ή λεπτά κομμάτια, π.χ. φρούτα, λαχανικά ή τυρί, όπως γκούντα ή ένταμ.

Χαρακτηρισμός:

- 2 = Χοντρή πλευρά
- 4 = Λεπτή πλευρά

Σημείωση: Ακατάλληλα για την επεξεργασία καρυδιών ή σκληρών τυριών, π.χ. παρμεζάνα.

Συμβουλή: Ξύστε το μαλακό τυρί μόνο με την πλευρά για χοντρό ξύσιμο.

Δίσκος ψιλού τριψίματος



Λεπτό ξύσιμο τροφίμων, π.χ. ωμές πατάτες ή σκληρό τυρί, όπως παρμεζάνα.

Σημείωση: Ακατάλληλα για την επεξεργασία μαλακών τυριών.

Δίσκος χοντρού

Χοντρό ξύσιμο τροφίμων, π.χ. ωμές πατάτες για ψωμοκε-

Ονομασία Χρήση

τριψίματος¹ φτέδες, κεφτεδάκια ή πατατοτηγανίτες.



Επισκόπηση των βασικών συσκευών

Αυτό το εξάρτημα μπορεί να χρησιμοποιηθεί με διάφορες βασικές συσκευές. Προετοιμάστε την κουζίνομηχανή σας, όπως απεικονίζεται.

→ Εικ. 2

A Κουζίνομηχανή της σειράς MUMS4 ή MUM5

B Κουζίνομηχανή της σειράς MUMS2

Χρήση των εξαρτημάτων

Ακολουθήστε τις εικονογραφημένες οδηγίες.

Συναρμολόγηση του εξαρτήματος κόφτη κύβων

→ Εικ. 3 - 5

Συναρμολόγηση του εξαρτήματος κόφτη σε φέτες

→ Εικ. 6

Τοποθέτηση εξαρτήματος στη βασική συσκευή

→ Εικ. 7 - 12

Χρήση των εξαρτημάτων

→ Εικ. 13 - 17

Αφαίρεση εξαρτήματος από τη βασική συσκευή

→ Εικ. 18 - 25

Αποσυναρμολόγηση του ένθετου κόφτη κύβων

→ Εικ. 26 - 29

Αποσυναρμολόγηση του ένθετου κόφτη σε φέτες

→ Εικ. 30

¹ Ανάλογα με τον εξοπλισμό της συσκευής

Καθαρισμός της συσκευής και των μερών

- Καθαρίστε τα ξεχωριστά μέρη, όπως αναφέρεται στον πίνακα.

→ *Εικ.* **31**

Παραδείγματα εφαρμογών

Σε αυτή την επισκόπηση θα βρείτε τα υλικά και τα βήματα επεξεργασίας για διάφορες συνταγές.

→ *Εικ.* **32**

→ *Εικ.* **33**

Αποκατάσταση βλαβών

Το εξάρτημα δεν λειτουργεί

Ένα σημείο προγραμματισμένης θραύσης προστατεύει τον μηχανισμό κίνησης από ζημιές. Ο σύνδεσμος στην κάτω πλευρά του περιβλήματος σπάει λόγω ξένων σωμάτων στο προκαθορισμένο σημείο θραύσης.

- Παραγγείλετε ξανά το ένθετο με τον αριθμό παραγγελίας 623944 στην υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών και αντικαταστήστε τον.

Το εξάρτημα δεν είναι σωστά συναρμολογημένο.

- Ελέγξτε εάν το εξάρτημα συναρμολογήθηκε σωστά.

Τα επεξεργασμένα τρόφιμα δεν πέφτουν στο μπολ.

Το άνοιγμα εξόδου ή το περίβλημα έχουν φρακαριστεί.

1. Τερματίστε την επεξεργασία και αποσυνδέστε το φιν από την πρίζα.
2. Αφαιρέστε το εξάρτημα.
3. Αποσυναρμολογήστε το εξάρτημα και απομακρύνετε το φράξιμο.

⚠ Emniyet

- Bu kılavuzu dikkatlice okuyunuz.
- Ana cihazın kılavuzuna dikkat edin.

Aksesuarı sadece aşağıdaki şartlar içerisinde kullanın:

- MUMS2, MUMS4, MUM5 serisi bir mutfak robotu ile.
- orijinal parçaları ve aksesuarları ile birlikte kullanın.
- gıda maddelerini kesmek, rendelemek ve doğramak için.
- yiyecekleri küp şeklinde kesmek için.
- ▶ Doğrama disklerini sadece kenardan tutun.
- ▶ Keskin bıçaklara ve kenarlara asla çıplak elle dokunmayın.
- ▶ Elinizi besin doldurma ağzına sokmayın.
- ▶ Malzemeleri eklemek için sadece tıkaçı kullanın.
- ▶ Aksesuarı kesinlikle ana cihaz üzerinde monte etmeyin.
- ▶ Aksesuarı sadece tahrik duruyorken ve cihaz çıkartılmış durumdayken takın ve çıkartın.
- ▶ Aksesuarı sadece komple monte edilmiş şekilde kullanın.
- ▶ Aksesuarı sadece öngörülen çalışma konumunda kullanın.

Maddi hasarların önlenmesi

- ▶ Örneğin kemik, kıkırdak veya çekirdek gibi sert parçalar içeren gıdaları işlemeyiniz.
- ▶ Dolum ağzına veya gövdeye herhangi bir cisim sokmayın, örn. kaşık.
- ▶ Kullanmadan önce dolum ağzında ve gövdede yabancı cisim olup olmadığını kontrol edin.
- ▶ Tıkaç ile çok fazla baskı uygulamayın.
- ▶ Dondurulmuş besinleri işlemeyiniz.

Genel bakış

→ Şek. 1

1	Gövde
2	Tahrik mili
3	Ana mesnet
4	Kesme ızgarası, küçük
5	Bıçak diski
6	Ölçme kabı
7	Tıkaç
8	Entegre doldurma ağızlı kapak

9	Kesme ızgarası temizleyici
10	Kesme ızgarası, büyük ¹
11	Çevrilebilir kesme diski kalın/ince ¹
12	Rendeleme diski, kaba ¹
13	Çevrilebilen rendeleme diski kaba/ince ¹
14	Rendeleme diski, ince ¹
15	Disk mesnedi ¹

Semboller

Sembol	Açıklama
	Elinizi besin doldurma ağzına sokmayın.
	Kapağı takın
	Gövde pozisyon işareti

Doğrama diskleri

Tanım	Kullanımı
Çevrilebilir kesme diski kalın/ince	Örneğin meyve ve sebze gibi besinleri kalın veya ince dilimler halinde kesin.

¹ Cihazın donanımına göre değişir
AEEE Yönetmeliğine Uygundur. PCB içermez.

Tanım	Kullanımı
	Tanımlama: 1 = kalın diskler 3 = ince diskler Not: Sert peynir, ekmek, sandviç ekmeği veya çikolata işlemek için uygun değildir. İpucu: Pişmiş patatesleri ancak soğuduktan sonra kesin.

Çevrilebilen rendeleme diski kaba/ince	Besinleri kaba veya ince parçalar halinde rendeleyin, örn. meyve, sebze veya Gouda ya da Edamer gibi peynir çeşitleri. Tanımlama: 2 = kaba taraf 4 = ince taraf Not: Fındık veya Parmesan gibi sert peynirleri işlemek için uygun değildir. İpucu: Yumuşak peyniri kaba taraf ile rendeleyin.
--	--

Rendeleme diski, ince	Besinleri orta incelikte rendeleyin, örn. çiğ patates veya Parmesan gibi sert peynirler. Not: Yumuşak peynir veya dilim peynir işlemek için uygun değildir.
-----------------------	--

Rendeleme diski, kaba ¹	Besinleri kaba rendeleyin, örn. patatesli tava keki, gözleme ya da patates köftesi için çiğ patates.
------------------------------------	---

Ana cihaza genel bakış

Bu aksesuar farklı ana cihazlar ile birlikte kullanılabilir.

Mutfak robotunuzu resimde gösterilen şekilde hazırlayın.

→ **Şek. 2**

A MUMS4 veya MUM5 serisi mutfak robotu

B MUMS2 serisi mutfak robotu

Aksesuarın kullanılması

Resimli kılavuzu izleyiniz.

Küp kesici ünitesinin toplanıp monte edilmesi

→ **Şek. 3 - 5**

Dilim kesici ünitesinin toplanıp monte edilmesi

→ **Şek. 6**

Aksesuarın ana cihaza takılması

→ **Şek. 7 - 12**

Aksesuarın kullanılması

→ **Şek. 13 - 17**

Aksesuarın ana cihazdan çıkartılması

→ **Şek. 18 - 25**

Küp kesici ünitesinin parçalarına ayrılması

→ **Şek. 26 - 29**

Dilim kesici ünitesinin parçalarına ayrılması

→ **Şek. 30**

Cihazın ve parçaların temizlenmesi

► Her bir parçayı tabloda belirtilen şekilde temizleyiniz.

→ **Şek. 31**

Kullanım örnekleri

Bu genel bakışta, çeşitli tariflere ilişkin malzemeleri ve işleme adımlarını bulabilirsiniz.

→ **Şek. 32**

→ **Şek. 33**

Arızaları giderme

Aksesuar çalışmıyor

Öngörülmüş olan bir zaruri kırılma yeri, motoru/tahrik sistemini hasara karşı korur. Gövdenin alt tarafındaki itici, yabancı cisimler nedeniyle zaruri kırılma yerinden kırılıyor.

► Tertibatı 623944 sipariş numarası ile müşteri hizmetlerinden yeniden sipariş edip değiştiriniz.

¹ Cihazın donanımına göre değişir

Aksesuar doğru birleştirilmemiş.

- Aksesuarın doğru şekilde birleştirilip birleştirilmediğini kontrol ediniz.

İşlenen besinler, kabın içine düşmüyor.

Çıkış deliği veya gövde tıkanmış.

1. İşlemeyi sonlandırın ve elektrik fişini çekin.
2. Aksesuarı çıkartın.
3. Aksesuarı parçalarına ayırın ve tıkanıklığı giderin.

Bezpieczeństwo

- Należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję.
- Należy się stosować do instrukcji obsługi urządzenia głównego.

Przystawek wolno używać tylko:

- razem z robotem kuchennym z serii MUMS2, MUMS4, MUM5.
- z oryginalnymi częściami i akcesoriami.
- do szatkowania, wiórkowania i tarcia artykułów spożywczych.
- do krojenia produktów spożywczych w kostkę.
- ▶ Tarcze rozdrabniające chwytać tylko za brzegi.
- ▶ Nigdy nie dotykać ostrych noży i krawędzi gołymi rękoma.
- ▶ Nie wkładać palców do otworu do napełniania.
- ▶ Do dodawania składników zawsze używać popychacza.
- ▶ Nie składać przystawki zamocowanej na urządzeniu głównym.
- ▶ Zakładać i zdejmować przystawki tylko przy nieruchomym napędzie i wtyczce urządzenia odłączonej od sieci elektrycznej.
- ▶ Używać przystawek wyłącznie po ich prawidłowym złożeniu.
- ▶ Używać przystawek tylko w przewidzianej dla nich pozycji roboczej.

Zapobieganie szkodom materialnym

- ▶ Nie przetwarzać artykułów spożywczych zawierających twarde części, np. kości, chrząstek czy pestek.
- ▶ Nie wkładać do otworu do napełniania ani do obudowy żadnych przedmiotów, np. chochli.
- ▶ Przed użyciem przystawki sprawdzić, czy w otworze do napełniania i obudowie nie ma ciał obcych.
- ▶ Nie naciskać zbyt mocno na popychacz.
- ▶ Nie przetwarzać mrożonych produktów spożywczych.

Przegląd

→ Rys. **1**

1	Obudowa
2	Walek napędowy
3	Uchwyt narzędzi
4	Kratka tnąca, mała
5	Tarcza nożowa

6	Miarka
7	Popychacz
8	Pokrywa ze zintegrowanym otworem do napełniania
9	Przyrząd do czyszczenia kratki tnącej
10	Kratka tnąca, duża ¹
11	Tarcza dwustronna do krojenia grubo/cienko ¹
12	Tarcza do tarcia – grubo ¹
13	Tarcza dwustronna do wiórkowania grubo/drobno ¹
14	Tarcza do tarcia – drobno ¹
15	Uchwyt tarcz ¹

Symbole

Symbol	Opis
	Nie wkładać palców do otworu do napełniania.
	Założyć pokrywę
	Znacznik pozycyjny obudowy

¹ Zależnie od wyposażenia urządzenia

Tarcze rozdrabniające

Oznaczenie	Zastosowanie
Tarcza dwustronna do krojenia grubo/cienko 	Krojenie artykułów spożywczych na cienkie lub grube plasterki, np. owoców i warzyw. Oznaczenie: ■ 1 = grube plasterki ■ 3 = cienkie plasterki Uwaga: Nie nadaje się do przetwarzania twardych serów, chleba, bułek i czekolady. Wskazówka: Gotowane ziemniaki kroić dopiero po wystygnięciu.
Tarcza dwustronna do wiórkowania grubo/drobno 	Grube lub drobne wiórkowanie artykułów spożywczych, np. owoców, warzyw albo serów takich jak gouda czy edamer. Oznaczenie: ■ 2 = strona gruba ■ 4 = strona drobna Uwaga: Nie nadaje się do przetwarzania orzechów i twardych serów, np. parmezanu. Wskazówka: Miękkie sery trzeć przy użyciu strony do grubego krojenia.
Tarcza do tarcia – drobno 	Średnio grube wiórkowanie artykułów, np. surowych ziemniaków czy twardych serów takich jak parmezan. Uwaga: Nie nadaje się do przetwarzania serów miękkich i serów w plasterkach.
Tarcza do tarcia – grubo¹ 	Do grubego wiórkowania artykułów, np. surowych ziemniaków na knedle, kluski czy placki ziemniaczane.

Przegląd urządzeń podstawowych

Tych przystawek można używać z różnymi urządzeniami podstawowymi. Przygotować robota kuchennego w pokazany sposób.

→ Rys. 2

A Robot kuchenny z serii MUMS4 lub MUM5

B Robot kuchenny z serii MUMS2

Korzystanie z akcesoriów

Zastosować się do instrukcji obrazkowej.

Montaż wkładu do krojenia w kostkę

→ Rys. 3 - 5

Montaż wkładu do krojenia w plasterki

→ Rys. 6

Zakładanie przystawek na korpus urządzenia

→ Rys. 7 - 12

Korzystanie z akcesoriów

→ Rys. 13 - 17

Zdejmowanie przystawek z korpusu urządzenia

→ Rys. 18 - 25

Rozkładanie wkładki do krojenia w kostkę

→ Rys. 26 - 29

Rozkładanie wkładu do krojenia w plasterki

→ Rys. 30

Czyszczenie urządzenia i części

- Wyczyścić poszczególne części zgodnie z opisem podanym w tabeli.

→ Rys. 31

Przykłady zastosowań

Ten wykaz zawiera składniki i czynności wymagane do przygotowywania potraw według różnych przepisów.

→ Rys. 32

→ Rys. 33

¹ Zależnie od wyposażenia urządzenia

Usuwanie usterek

Przystawka nie działa

Przewidziane miejsce przełomu chroni napęd przed uszkodzeniem. Zabierak znajdujący się na dolnej stronie obudowy łamie się w przewidzianym miejscu, jeżeli w napędzie znajdują się ciała obce.

- ▶ Zamówić nową wkładkę w serwisie pod numerem artykułu 623944 i wymienić.

Przystawka nie jest poprawnie zmontowana.

- ▶ Sprawdzić, czy przystawka została poprawnie zmontowana.

Przetworzone artykuły nie wpadają do miski.

Zatkany otwór wylotowy lub obudowa.

1. Zakończyć przetwarzanie i odłączyć wtyczkę sieciową od gniazda sieciowego.
2. Zdjąć przystawkę.
3. Rozebrać przystawkę i usunąć przedmioty, które powodują zatykanie.

Безпека

- Будь ласка, уважно прочитайте цю інструкцію.
- Керуйтеся інструкцією основного блока приладу.

Користуйтеся приладдям лише за таких умов:

- з кухонним комбайном серії MUMS2, MUMS4, MUM5.
- з оригінальними частинами й приладдям.
- для нарізання, шаткування й натирання харчових продуктів.
- для нарізання кубиками продуктів.
- Подрібнювальні диски можна брати тільки за краї.
- Ніколи не торкайтеся ножів і крайок голими руками.
- Не просовуйте руку в завантажувальну горловину.
- Підштовхуйте інгредієнти тільки штовхачем.
- Заборонено збирати приладдя на основному блоці.
- Приладдя можна встановлювати і знімати тільки за нерухомого привода й установленого приладу.
- Використовуйте приладдя тільки в повністю зібраному стані.
- Використовуйте приладдя тільки в передбаченій робочий позиції.

Як уникнути матеріальних збитків

- Не обробляйте продукти, що містять тверді складники, як-от кістки, хрящі або кісточки.
- Не вставляйте предмети, як-от черпаки, у завантажувальну горловину або корпус.
- Перед користуванням перевірте, чи немає в завантажувальній горловині й корпусі сторонніх предметів.
- Не тисніть штовхачем надто сильно.
- Заморожені продукти переробляти не можна.

Огляд

→ Мал. **1**

1	Корпус
2	Приводний вал
3	Основа
4	Різальна решітка з малими отворами
5	Диск-ніж

6	Мірна склянка
7	Штовхач
8	Кришка з убудованою завантажувальною горловиною
9	Пристрій для очищення різальної решітки
10	Різальна решітка з великими отворами ¹
11	Двобічний диск для товстого/тонкого нарізання ¹
12	Диск-тертка, груба ¹
13	Двобічний шаткувальний диск, грубий/дрібний ¹
14	Диск-тертка, дрібна ¹
15	Дискотримач ¹

Символи

Символ	Опис
	Не просовуйте руку в завантажувальну горловину.
	Установлення кришки
	Позиційна позначка на корпусі

¹ Залежно від комплектації приладу

Подрібнювальні диски

Найменування	Застосування
Двобічний диск для товстого/тонкого нарізання 	Нарізання продуктів, як-от овочі і фрукти, товстими або тонкими скибками. Маркування: ■ 1 = товсті скибки ■ 3 = тонкі скибки Нотатка: Не підходить, щоб обробляти твердий сир, хліб, булочки й шоколад. Порада: Варену картоплю можна нарізати, тільки коли вона охолоне.
Двобічний шаткувальний диск, грубий/дрібний 	Шаткування продуктів, як-от овочі, фрукти або сир (наприклад, гауда або едам) на грубі або дрібні шматки. Маркування: ■ 2 = грубий бік ■ 4 = дрібний бік Нотатка: Не підходить, щоб обробляти горіхи або твердий сир (наприклад, пармезан). Порада: М'який сир шаткуйте боком з великими отворами.
Диск-тертка, дрібна 	Середнє шаткування продуктів, наприклад сирі картоплі або твердого сиру (як-от пармезан). Нотатка: Не підходить, щоб обробляти м'який і нарізний сир.
Диск-тертка, груба ¹ 	Грубе шаткування продуктів, наприклад сирі картоплі на кнедли, галушки чи деруни.

Огляд основних блоків

Це приладдя сумісне з кількома основними блоками.

Підготуйте кухонний комбайн, як зображено.

→ Мал. 2

A Кухонний комбайн серії MUMS4 або MUM5

B Кухонний комбайн серії MUMS2

Використання приладдя

Керуйтеся графічною інструкцією.

Як скласти вставку для нарізання кубиками

→ Мал. 3 - 5

Як скласти вставку для нарізання скибками

→ Мал. 6

Як розмістити приладдя на основному блоці

→ Мал. 7 - 12

Використання приладдя

→ Мал. 13 - 17

Як зняти приладдя з основного блока

→ Мал. 18 - 25

Як розібрати вставку для нарізання кубиками

→ Мал. 26 - 29

Як розібрати вставку для нарізання скибками

→ Мал. 30

Очищення приладу й деталей

► Почистьте окремі деталі, як указано в таблиці.

→ Мал. 31

Приклади застосування

У цьому огляді наведено інгредієнти й операції з обробки для тих чи інших рецептів.

→ Мал. 32

→ Мал. 33

Усунення несправностей**Приладдя не працює**

Місце заданого злому захищає привод від пошкодження. Якщо всередину потрапляють сторонні предмети,

¹ Залежно від комплектації приладу

захоплювач на нижньому боці корпусу ламається в заданому місці.

- ▶ Замовте в сервісному центрі нову вставку під номером 623944.

Приладдя складене неправильно.

- ▶ Перевірте, чи правильно складене приладдя.

Оброблені продукти не падають у чашу.

Випускний отвір або корпус засмітило.

1. Завершіть обробку й від'єднайте прилад від електромережі.
2. Зніміть приладдя.
3. Розберіть приладдя й приберіть засмічення.

Безопасность

- Внимательно прочитайте данное руководство.
- Соблюдайте инструкцию к основному блоку.

Используйте принадлежности только:

- с кухонным прибором серии MUMS2, MUMS4, MUM5;
- с оригинальными частями и принадлежностями.
- для резки, шинковки и перетирания продуктов;
- для нарезания продуктов кубиками.
- ▶ Диски-измельчители можно брать только за края.
- ▶ Не трогайте острые ножи и кромки голыми руками.
- ▶ Не опускайте руки в загрузочный ствол.
- ▶ Для подталкивания ингредиентов используйте только толкатель.
- ▶ Ни в коем случае не собирайте принадлежности на основном блоке.
- ▶ Принадлежности можно устанавливать и снимать только после остановки привода и отсоединения прибора от сети.
- ▶ Принадлежности можно использовать только в полностью собранном виде.
- ▶ Используйте принадлежности только в предусмотренном рабочем положении.

Предотвращение материального ущерба

- ▶ Не перерабатывайте продукты, содержащие твердые компоненты, например, кости, хрящи или семена.
- ▶ Не вводите какие-либо предметы в загрузочный ствол или корпус, например, разливательную ложку.
- ▶ Перед использованием проверьте загрузочный ствол и корпус на наличие посторонних предметов.
- ▶ Не надавливайте на толкатель слишком сильно.
- ▶ Запрещено обрабатывать замороженные продукты.

Обзор

→ Рис. **1**

- | | |
|----------|-----------|
| 1 | Корпус |
| 7 | Толкатель |

- | | |
|-----------|---|
| 8 | Крышка со встроенным загрузочным стволом |
| 11 | Двусторонний диск для толстой/тонкой нарезки ¹ |
| 12 | Диск-терка, крупная ¹ |
| 13 | Двусторонний диск для грубой/мелкой шинковки ¹ |
| 14 | Диск-терка, мелкая ¹ |

Символы

Символ	Описание
	Не опускайте руки в загрузочный ствол.
	Установка крышки
	Установочная метка — корпус

¹ В зависимости от комплектации

Диски-измельчители

Обозначение	Применение
Двусторонний диск для толстой/тонкой нарезки 	Нарезка продуктов, например фруктов и овощей, толстыми или тонкими ломтиками. Маркировка: ■ 1 = толстые ломтики ■ 3 = тонкие ломтики Примечание: Не подходит для переработки твердого сыра, хлеба, булочек или шоколада. Рекомендация: Вареный картофель можно нарезать ломтиками только после охлаждения.
Двусторонний диск для грубой/мелкой шинковки 	Шинковка продуктов, например фруктов, овощей или сыра (такого как гауда, эдам) крупными или мелкими кусочками. Маркировка: ■ 2 = крупная сторона ■ 4 = мелкая сторона Примечание: Не подходит для переработки орехов или твердого сыра, такого как пармезан. Рекомендация: Мягкий сыр шинкуйте на стороне с крупными отверстиями.
Диск-терка, мелкая 	Средняя шинковка продуктов, например сырого картофеля или твердого сыра, такого как пармезан. Примечание: Не подходит для переработки мягкого и нарезного сыра.
Диск-терка, крупная¹ 	Крупная шинковка продуктов, например сырого картофеля для кнеликов, клецок или драников.

Обзор основных блоков прибора

Эта принадлежность совместима с различными основными блоками.

Подготовьте кухонный комбайн, как показано на рисунке.

→ Рис. 2

A Кухонный комбайн серии MUMS4 или MUM5

B Кухонный комбайн серии MUMS2

Использование принадлежностей

Следуйте инструкции в картинках.

Сборка вставки для нарезки кубиками

→ Рис. 3 - 5

Сборка вставки для нарезки ломтиками

→ Рис. 6

Размещение принадлежности на основном блоке

→ Рис. 7 - 12

Использование принадлежностей

→ Рис. 13 - 17

Отсоединение принадлежности от основного блока

→ Рис. 18 - 25

Разборка вставки для нарезки кубиками

→ Рис. 26 - 29

Разборка насадки для нарезки ломтиками

→ Рис. 30

Очистка прибора и его деталей

- ▶ Отдельные детали очищаются согласно таблице.

→ Рис. 31

Примеры использования

В этом обзоре приводятся ингредиенты и шаги переработки для различных рецептов.

→ Рис. 32

→ Рис. 33

¹ В зависимости от комплектации

Устранение неисправностей

Принадлежность не работает.

Встроенное заданное место слома защищает привод от повреждений. Захват снизу корпуса ломается в специально предусмотренном месте при попадании посторонних предметов.

- Нужно заказать в сервисной службе новую вставку по номеру 623944 и заменить ею старую вставку.

Принадлежность собрана неправильно.

- Проверить, правильно ли собрана принадлежность.

Переработанные продукты не падают в чашу.

Засор выпускного отверстия или корпуса.

1. Завершите переработку и отсоедините прибор от электросети.
2. Снимите принадлежность.
3. Разберите принадлежность и устраните засор.

⚠️ الأمان

- اقرأ هذا الدليل بعناية.
- التزم بمراعاة دليل استخدام الجهاز الأساسي.
- لا تستخدم الملحقات إلا:
- مع خلاط متعدد الاستخدامات من سلسلة الطرازات MUMS2, MUMS4, MUM5.
- مع الأجزاء والكماليات الأصلية.
- لقطع وبشر وتقسير المواد الغذائية.
- لتقطيع المواد الغذائية التالية إلى مكعبات.
- ◀ لا تسمك بأقراص التقطيع إلا من الإطار.
- ◀ لا تلمس السكاكين والحواف الحادة بيدين مجردتين أبدًا.
- ◀ لا تدخل يدك في منفذ التعبئة.
- ◀ لا تستخدم إلا أسطوانة الدفع لتقليب المكوّنات.
- ◀ لا تركيب الملحق أبدًا على الجهاز الأساسي.
- ◀ لا تركّب أو تفك الملحقات إلا عند توقف وحدة الإدارة وفصل الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي.
- ◀ لا تستخدم الملحق إلا عندما تكون كافة أجزائه مركبة مع بعضها على الوجه الصحيح.
- ◀ لا تستخدم الملحق إلا في وضع الشغل المُخصّص له.

تجنّب الأضرار المادية

- ◀ لا تستخدم أية مواد غذائية، تحتوي على مكوّنات صلبة، مثل العظام أو العصاريف أو البذور.
- ◀ لا تدخل أغراضًا في منفذ التعبئة أو جسم الماكينة، من قبيل ملعقة الطهي.
- ◀ افحص منفذ التعبئة وجسم الماكينة للكشف عن الأجسام الغريبة قبل الاستخدام.
- ◀ لا تمارس ضغطًا كبيرًا باستخدام الكباس.
- ◀ تجنب تحضير أطعمة مجمدة.

عرض عام

← الشكل 1

- 1 جسم الماكينة
- 2 عمود الدوران
- 3 حامل أساسي
- 4 شبكة تقطيع صغيرة
- 5 قرص سكين
- 6 كوب القياس

7 الكباس

8 غطاء بمنفذ تعبئة مدمج

9 منظم شبكة التقطيع

10 شبكة تقطيع كبيرة¹

11 قرص التقطيع الدوّار سميك/رفيع¹

12 قرص البشر، خشن¹

13 قرص البشر الدوّار خشن/ناعم¹

14 قرص البشر، ناعم¹

15 حامل الأقراص¹

الرموز

الرمز	الشرح
	لا تدخل يدك في منفذ التعبئة.
	تركيب الغطاء
	علامة تمييز الموضع في جسم الماكينة

أقراص التقطيع

- A** خلاط متعدد الاستخدامات من سلسلة الطرازات مام إس 4 (MUMS4) أو مام 5 (MUM5)
- B** خلاط متعدد الاستخدامات من سلسلة الطرازات مام إس 2 (MUMS2)

استخدام الملحقات

اتبع الدليل المصوّر.

تجميع أجزاء تجهيز تقطيع المكعبات

← الشكل 3 - 5

تجميع أجزاء تجهيز تقطيع الشرائع

← الشكل 6

تركيب الملحق في الجهاز الأساسي

← الشكل 7 - 12

استخدام الملحقات

← الشكل 13 - 17

خلع الملحق من الجهاز الأساسي

← الشكل 18 - 25

تفكيك أجزاء تجهيز تقطيع المكعبات

← الشكل 26 - 29

تفكيك أجزاء تجهيز تقطيع الشرائع

← الشكل 30

تنظيف الجهاز والأجزاء

◀ نظّف الأجزاء المفردة كما هو مبين في الجدول.

← الشكل 31

أمثلة تطبيقية

تجد في هذه النظرة العامة المكونات وخطوات المعالجة لوصفاتٍ مختلفة.

← الشكل 32

← الشكل 33

التغلب على الاختلالات

الملحق لا يعمل

الجهاز مزود بموضع انكسار مُحدّد مسبقاً لحماية وحدة الإدارة من الأضرار. ينكسر اللاصق في الجهة السفلية من علبة المبيت عند موضع الانكسار بسبب الأجسام الغريبة.

◀ اطلب التجهيز لاحقاً تحت رقم الطلب 623944 من خدمة العملاء واستبدله.

الملحق غير مُجمّع بشكل صحيح.

◀ تأكد من أن الملحق مُجمّع بشكل صحيح.

التسمية	الاستخدام
قرص التقطيع الدوّار سميك/رفيع	قطّع المواد الغذائية إلى شرائع سميكة أو رفيعة، مثل الفاكهة والخضروات. العلامة: 1 = أقراص سميكة 3 = أقراص رفيعة
	ملاحظة: ليس مناسباً لمعالجة الجبن الصلب أو الخبز أو الشوكولاتة. نصيحة: لا تقطّع البطاطس المسلوقة إلا بعدما تبرد.
قرص البشر الدوّار خشن/ناعم	بشر المواد الغذائية إلى قطع خشنة أو ناعمة، مثل الفاكهة أو الخضروات أو الجبن، مثل الجودا والفلمنك. العلامة: 2 = جانب خشن 4 = جانب ناعم
	ملاحظة: ليس مناسباً لمعالجة الجوز أو الجبن الصلب، مثل البارميزان. نصيحة: بشر الجبن الخفيف بالجانب الخشن.

قرص البشر، ناعم	بشر المواد الغذائية على درجة متوسطة النعومة، من قبيل البطاطس أو الجبن الصلب، مثل البارميزان.
	ملاحظة: ليس مناسباً لمعالجة الجبن الخفيف والجبن شبه الجامد.
قرص البشر، خشن ¹	بشر المواد الغذائية على درجة خشنة، مثل البطاطس النيئة لكفّة البطاطس أو الكبيبة أو أقراص البطاطس المقلية.

نظرة عامة على الأجهزة الأساسية

يمكن استخدام هذا الملحق مع أجهزةٍ أساسية مختلفة.

جهاز الخلاط متعدد الاستخدامات الخاص بك، كما هو مبين في الصور.

← الشكل 2

¹ حسب تجهيز الجهاز

لا تسقط المواد الغذائية المُعالِجة في الوعاء.

فتحة الإخراج أو جسم الماكينة مسدودان.

1. أنه عملية المعالجة وأخرج قابس الشبكة.

2. اخلع الملحق.

3. فك الملحق وأزل الانسداد.



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome



Looking for help? You'll find it here.

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

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

www.bosch-home.com/service

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

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
www.bosch-home.com

A Bosch Company

Valid within Great Britain:
Imported to Great Britain by
BSH Home Appliances Ltd.
Grand Union House
Old Wolverton Road
Wolverton, Milton Keynes
MK12 5PT
United Kingdom



8001348030 (050220)

de, en, fr, it, nl, da, no, sv, fi, es, pt, el, tr, pl, uk, ru, ar