

Sicherheit

- Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig.
 - Beachten Sie die Anleitung des Grundgeräts.
- Verwenden Sie das Zubehör nur:
- mit einer Küchenmaschine der Baureihe MUMS6, MUM9.
 - mit Originalteilen und -zubehör.
 - zum Schneiden, Raspeln und Reiben von Lebensmitteln.
- ▶ Die Zerkleinerungsscheiben nur am Kunststoff in der Mitte 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 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.

Bestandteile

→ Abb. **1**

1	Gehäuse
2	Scheibenträger
3	Deckel mit integriertem Einfüllschacht
4	Stopfer und Messbecher
5	Schneidwendescheibe dick/dünn

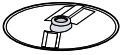
6	Raspelwendescheibe grob/fein
7	Reibscheibe fein
8	Reibscheibe grob
9	Asia-Gemüsescheibe

Symbole

Symbol	Beschreibung
	Anweisungen in der Gebrauchsanleitung beachten.
	Nicht in den Einfüllschacht fassen.
	Deckel aufsetzen
	Positionsmarkierung Gehäuse

Zerkleinerungsscheiben

Bezeichnung	Verwendung
-------------	------------

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.
Reibscheibe fein 	Lebensmittel mittelfein raspeln, z. B. rohe Kartoffeln oder Hartkäse, wie Parmesan. Hinweis: Nicht geeignet zur Verarbeitung von Weichkäse und Schnittkäse.
Reibscheibe grob 	Lebensmittel grob raspeln, z. B. rohe Kartoffeln für Knödel, Klöße oder Reibekuchen.
Asia-Gemüsescheibe 	Lebensmittel in feine Streifen schneiden, z. B. Obst und Gemüse.

Überlastsicherung

Die Überlastsicherung verhindert, dass der Motor und andere Bauteile durch eine zu hohe Belastung beschädigt werden. Wenn der Durchlaufschnitzler überlastet oder blockiert wird, bricht die Achse des Scheibenträgers an der dafür vorgesehenen Sollbruchstelle.

Hinweis: Ersatzteile mit Sollbruchstelle sind nicht Bestandteil unserer Garantieverpflichtungen. Ein neuer Scheibenträger ist unter der Bestellnummer 10000314 beim Kundendienst erhältlich.

Übersicht der Grundgeräte

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

→ Abb. **2**

A Küchenmaschine der Baureihe MUMS6

B Küchenmaschine der Baureihe MUM9

Bedienung

Durchlaufschnitzler zusammenbauen

→ Abb. **3 - 7**

Durchlaufschnitzler am Grundgerät anbringen

→ Abb. **8 - 9**

Lebensmittel mit dem Durchlaufschnitzler verarbeiten

→ Abb. **10 - 13**

Schüssel entleeren

Tipp: Sie können die Schüssel entnehmen und entleeren, ohne den Durchlaufschnitzler abzunehmen.

→ Abb. **14 - 16**

Durchlaufschnitzler abnehmen

→ Abb. **17 - 18**

Durchlaufschnitzler auseinandernehmen

→ Abb. **19** - **22**

Tipp: Reinigen Sie nach dem Gebrauch sofort alle Teile, damit die Rückstände nicht antrocknen.

Reinigungsübersicht

Reinigen Sie die einzelnen Teile, wie in der Tabelle angegeben.

→ Abb. **23**

Tipp: An den Kunststoffteilen können Verfärbungen entstehen, z. B. bei der Verarbeitung von Karotten. Entfernen Sie die Verfärbungen mit einem weichen Tuch und einigen Tropfen Speiseöl.

Anwendungsbeispiele

Beachten Sie die Angaben und Werte in der Tabelle.

→ Abb. **24**

Störungen beheben

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.

Zerkleinerungsscheibe dreht sich nicht, obwohl das Grundgerät läuft.

Deckel ist nicht korrekt aufgesetzt und eingerastet.

- Prüfen Sie, ob der Deckel korrekt montiert wurde.

Zubehör wurde überlastet und Achse des Scheibenträgers ist an der Sollbruchstelle gebrochen.

- Sie können beim Kundendienst unter der Bestellnummer 10000314 einen neuen Scheibenträger bestellen.