

Használati útmutató

MUM 4655EU

Ez a készülék csak háztartási használatra készült.

A készüléket csak a háztartásban szokásos mennyiségek feldolgozására és csak a háztartásban szokásos ideig használja. A készülék nem igényel karbantartást. Kérjük, tartsa be a használati utasítást. A készülék harmadik félnek történő átadásakor adja át a használati utasítást. A készüléket csak eredeti tartozékokkal használja.

A készülék részei

Kérjük, hogy hajtsa ki a képes oldalt

Forgókapcsoló **1. ábra**

MUM 46..

0/off = stop
P = parkoló állás. A forgókapcsolót ne engedje el, míg a meghajtás le nem áll; a szerszám billenő helyzetben van. A billenő helyzet elérése akkor következik be, amikor a meghajtás leáll.

1– 4 fokozat = munkasebesség
1-es fokozat = legalacsonyabb fordulatszám – lassú
4es fokozat = legmagasabb fordulatszám – gyors

Áramkimaradás esetén a készülék bekapcsolva marad, és áramszünet után újra működésbe lép.

Meghajtás **2. ábra**

a gabonaőrőlőhöz (acél), átmenő üzemi szelethez és citromcsavaróhoz. Ha nem használja a készüléket, helyezze rá a meghajtásvédő fedelet.

Meghajtás védő fedél

A meghajtás védő fedél levételéhez fordítsa el azt addig, míg a reteszelés megszűnik.

Meghajtás **3. ábra**

a keverőszárhoz, habverőszárhoz, dagasztószárhoz és a jég készítő keverőszerszárhoz, lehajtva a húsdarálóhoz, felhajtva a gabonaőrőlőhöz (kő).

A kábel tárolása **4. ábra**

MUM 46.. Kábelrekesz.

Nyitó-nyomógomb **5. ábra**

nyomja le a lengőkar mozgatásához.

Meghajtás **6. ábra**

a turmixgéphez és a Multi-Mixerhez. Ha nem használja a készüléket, helyezze fel a turmixgép-hajtómű védő fedelét.

Biztonsági útmutató

A készüléket csak a típustáblán szereplő adatok szerint csatlakoztassa és üzemeltesse.

Csak akkor használja a készüléket, ha a csatlakozóvezeték és a készülék teljesen hibátlan.

Ne engedjen gyerekeket a készülék közelébe.

A munka befejezése után, a tisztítás megkezdése előtt, mielőtt elhagyja a helyiséget ill. a készülék meghibásodása esetén húzza ki a hálózati csatlakozót.

A csatlakozóvezetékét ne húzza végig éles széleken vagy forró felületen.

A tartozékokat és szerszámokat csak akkor szabad cserélni, ha a meghajtás ki van kapcsolva.

Az alapkészüléket soha ne merítse vízbe, és ne tisztítsa folyó víz alatt.

A készülék a kikapcsolás után még egy kis ideig tovább forog.

Tartozékok használata esetén tartsa be használati útmutató előírásait.

Áramkimaradás után a készülék ismét beindul (a MUM 46ra vonatkozik).

Ártalmatlanítási felhívás

Az aktuális ártalmatlanítási lehetőségekért forduljon a forgalmazóhoz és a polgármesteri hivatalhoz.

A készülék kezelése

Figyelem!

A készüléket csak tartozékkal/szerszámmal felszerelve szabad üzemeltetni. Ne hagyja üresen járni.

- A készüléket és a tartozékokat első használat előtt alaposan meg kell tisztítani, lásd: „Tisztítás és ápolás”..

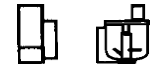

Előkészítés

- Az alapkészüléket sima és tiszta felületen állítsa fel.
- Kábel letekerése.
- Dugja be a hálózati csatlakozódugót.

Üzemi pozíciók

Figyelem!

A készüléket csak akkor szabad üzemeltetni, ha a szerszám/tartozék a táblázat szerint behelyezésre került, és munkahelyzet pozícióban van.

Pozíció		
1		
2		
3		
4		
5		
6		A habverő-, keverőszár és dagasztó kempó behelyezése/kivétele
7		Nagy feldolgozási mennyiség hozzáadása

Megjegyzés: Ha a húsdarálással nagy mennyiséget kell feldolgozni, lehetséges a 7-es pozíció választása is.

Keverő szár, habverő szár és dagasztó kempó 7. ábra

Keverőszár (a)

tészták keveréséhez, pl. kevert tésztákhoz.

Habverőszár (b)

tojásfehérje, tejszín és könnyű tészták felveréséhez, pl. piskótatésztához.

Dagasztó kempó (c) tészta terelővel (d)

nehéz tészta gyúráshoz, és olyan hozzávalók összekeveréséhez, amelyeket nem kell aprítani (pl. mazsola, csokoládélapocska).

A szerszámok forgása következtében fellépő veszély!

A készülék üzemelése közben soha ne nyúljon a tálba.

A szerszámot csak akkor cserélje ki, ha a meghajtómű teljesen leállt (kikapcsolás után a meghajtómű rövid ideig még forog).

A készüléket csak úgy szabad üzemeltetni, ha a nem használt meghajtások meghajtásvédő fedéllel le vannak zárva.

- A parkolás kapcsolós kivitelű készülékek esetében állítsa a forgókapcsolót a P állásra és tartsa ott, míg a meghajtás le nem áll. A billenő helyzet elérése akkor következik be, amikor a meghajtás leáll.
- Nyomja meg a zárnyitó gombot, és a lengőkart hozza a 6-os pozícióba.
- Helyezze be a tálát. A tál lábázatát be le kell helyezni az alapkészülék nyílásába.
- A feldolgozási műveletnek megfelelő keverő szárat, habverő szárat vagy dagasztó kampót kattanásig be kell nyomni a meghajtásba. Dagasztó kampó esetében a tésztaterelőt el kell forgatni, amíg a dagasztó kampó be nem akad.
- A feldolgozandó hozzávalókat töltsse a tálba.
- Nyomja meg a zárnyitó gombot, és a lengőkart hozza a 1-es pozícióba.
- Helyezze fel a fedelet.
- A forgókapcsolót állítsa a kívánt fokozatra.

A hozzávalók utántöltése

- A készüléket kapcsolja ki a forgókapcsolóval.
- A parkolás kapcsolós kivitelű készülékek esetében állítsa a forgókapcsolót a P állásra és tartsa ott, míg a meghajtás le nem áll.

- A fedelet vegye le.
 - Nyomja meg a nyitó-nyomógombot, és a lengőkart hozza a 7-es pozícióba.
 - Töltsse be a hozzávalókat.
- vagy
- A hozzávalókat a fedélen lévő adagolónyíláson át lehet utántölteni.

A munka befejezése után

- A készüléket kapcsolja ki a forgókapcsolóval.
- A parkolás kapcsolós kivitelű készülékek esetében állítsa a forgókapcsolót a P állásra és tartsa ott, míg a meghajtás le nem áll.
- A fedelet vegye le.
- Nyomja meg a nyitó-nyomógombot, és a lengőkart hozza a 6-os pozícióba.
- A szerszámot vegye ki a meghajtóból.
- Vegye le a tálát.
- Minden alkatrészt tisztítson meg, lásd a „Tisztítás és ápolás“ fejezetet.

Turmixfeltét

Sérülésveszély az éles kés/forgó hajtómű miatt!

Soha ne nyúljon a felhelyezett turmixfeltétbe! A turmixgépet csak a meghajtómű álló helyzetében tegye fel/vegye le! A turmixgépet csak összerakott állapotban és felhelyezett fedéllel szabad üzemeltetni.

Leforrzási veszély!

Ha forró anyagot kever, akkor a fedélben lévő tölcséren keresztül gőz távozik. Maximum 0,5 liter forró vagy habzó folyadékot szabad betölteni.

Figyelem!

Folyadékok feldolgozása az üvegturmixban: maximum a 3-as fokozaton. Maximum 0,5 liter forró, vagy habzó folyadékot szabad betölteni.

- Nyomja meg a zárnyitó gombot, és a

lengőkart hozza a 3-as pozícióba.

- A turmixmeghajtó védőfedelét vegye le.
- Helyezze fel a turmixpoharat (a lábazon lévő jelölés kerüljön az alapkészüléken lévő jelölésre) és az óramutató járásával ellentétesen fordítsa ütközésig (**6-os kép**).
- Töltse be a hozzávalókat.
- Műanyag turmix esetén maximális mennyiség, folyadék = 1 liter, üvegturmix esetében, folyadék = 0,75 liter habzó, vagy forró folyadék esetében maximum 0,5 liter az optimális feldolgozandó mennyiség, szilárd = 50–100 gramm.
- Helyezze fel a fedelet és tartsa szorosan nyomva.
- A forgókapcsolót állítsa a kívánt fokozatra.

A hozzávalók utántöltése **8. ábra**

- A készüléket kapcsolja ki a forgókapcsolóvá.
- Vegye le a fedelet, és töltse be a hozzávalókat.

vagy

- vegye ki a tölcserít, és a szilárd hozzávalókat egymás után az utántöltő nyíláson keresztül töltse be.

vagy

- a folyékony hozzávalókat töltse be a tölcserén keresztül.

A munka befejezése után

- A készüléket kapcsolja ki a forgókapcsolóval.
- A turmixgépet az óramutató járásával megegyező irányban fordítsa el és vegye le.

Tipp: A turmixfeltétet használat után azonnal tisztítsa meg.

Tisztítás és ápolás



Áramütés veszélye!

Soha ne merítse az alapgépet vízbe, és soha ne tartsa folyó víz alá.

Figyelem!

Ne használjon súrolószert.

- Húzza ki a hálózati csatlakozódugót.
- Törölje át az alapgépet nedves ruhával. Szükség esetén használjon egy kevés mosogatószert.
- A készüléket ezután törölje szárazra.

Tál és tartozékok tisztítása

Minden alkatrész tisztítható mosogatógépben. A műanyag alkatrészeket a mosogatógépben ne szorítsa be, mert deformálódhatnak.

A turmixfeltét tisztítása



Sérülésveszély az éles kés miatt!!

A keverőkést ne fogja meg pusztá kézzel.

A turmixgépet a tisztításhoz szét lehet szedni.

Figyelem!

Ne használjon súrolószert a készülék tisztításához. A késbetét mosogatógépben nem mosogatható. A késbetétet csak folyóvíz alatt tisztítsa.

Hasznos tanács: Folyadékok feldolgozása után gyakran az is elég, ha turmixgép tisztítása szétszedés nélkül történik. Ehhez öntsön egy kevés mosogatószeres vizet a feltett turmixfeltétbe. Kapcsolja be néhány másodpercig a turmixgépet (a pillanatkapcsolós kivételű készülékek esetében válassza az M fokozatot). A mosogatóvizet öntse ki, és öblítse ki tiszta vízzel a turmixgépet.

A turmixgép szétszedése **9. ábra**

- A keverő pohár lábázatát az óramutató járásával ellentétes irányban forgassa el, és vegye le.

- A késbetétet a szárnyaknál fogva fordítsa az óramutató járásával ellentétes irányba. A késbetét kioldódik.
- Vegye ki a késbetétet és távolítsa el a tömítőgyűrűt.

A turmixfeltét összeszerelése



Sérülésveszély!

A turmixfeltétet soha ne az alapgépen szerelje össze.

- Tegye fel a késbetéten lévő tömítőgyűrűt.
- A késbetétet alulról tegye be a turmixpohárba.
- A lábázat segítségével a késbetétet csavarozza szorosra.
- A keverőpohár lábázatát az óramutató járásával megegyező irányban erősen húzza meg.

Segítség üzemzavar esetén

Üzemzavar esetén forduljon vevőszolgálatunkhoz

Alkalmazási példák

Tejszínhab

100g-600 g

- A tejszint 1½-4 percig 4-es fokozaton (a tejszín mennyiségétől és tulajdonságától függően) a habverő szárral verje fel.



Tojásfehérje hab

1 - 8 tojásfehérje

- A tojásfehérjét 4-6 percig 4-es fokozaton verje fel a habverőszárral.



Piskótatészta

Alaprecept

2 tojás.

2-3 evőkanál víz

100 g cukor

1 csomag vaníliás cukor

70 g liszt

70 g ételkeményítő esetleg sütőpor

- A hozzávalókat (a liszt és az étkezési keményítő kivételével) a habverő szárral kb. 4-6 percig 4-es fokozaton verje habosra.
- Állítsa a forgókapcsolót a 2-es fokozatra és az átszitált lisztet és étkezési keményítőt kb.

½-1 perc alatt kanalanként adagolja hozzá.

Maximális mennyiség: 2 x alaprecept



Kevert tészta

Alaprecept

3-4 tojás

200-250 g cukor

csipet só

1 csomag vaníliás cukor vagy ½

citromhéja

200-250 g vaj (szobahőmérséklet)

500 g liszt

1 csomag sütőpor

⅛ l tej

- A keverőszárral az összes hozzávalót



keverje kb. ½ percig az 1-es fokozaton, azután kb. 3-4 percig a 3-as fokozaton.

Maximális mennyiség: 1½-2 x az alaprecept

Omlós tészta

Alaprecept

125 g vaj (szobahőmérséklet)

100-125 g cukor

1 tojás

csipet só

kevés citromhéj vagy vaníliás cukor

250 g liszt

esetleg sütőpor

- A keverő szárral, vagy a dagasztószárral keverje az összes hozzávalót kb. ½ percig az 1-es fokozaton, azután kb. 2-3 percig a 2-es fokozaton.

Maximális mennyiség: 2 x alaprecept



Kelt tészta

Alaprecept 500

g liszt

1 tojás

80 g zsír (szobahőmérsékletű)

80 g cukor

200-250 ml langyos tej

25 g friss élesztő vagy 1 csomag száraz élesztő

½ citromhéja

csipet só

- A dagasztószárral keverje az összes hozzávalót kb. ½ percig az 1-es fokozaton, azután kb. 3-6 percig a 2-es fokozaton.

Maximális mennyiség: 1 ½ x alaprecept



Majonéz

2 tojás

2 teáskanál mustár

¼ l olaj

2 Evőkanál citromlé vagy ecet

csipet só

csipet cukor

A hozzávalók azonos hőmérsékletűek legyenek.

- A hozzávalókat (az olaj kivételével) néhány másodpercig a 2-es fokozaton keverje össze a turmixgépben.



- A turmixgépet kapcsolja a 4-es fokozatra, és az olajat a tölcseren keresztül lassan adja hozzá és addig keverje tovább, amíg a majonéz emulgeálódik.

Tartozékok / vásárolható tartozékok

További, a csomagoláshoz mellékelt tartozékok (lásd a mellékelt modell áttekintést) leírását külön kezelési utasítások tartalmazzák. A mellékelt tartozékok / vásárolható tartozékok egyenként is megvásárolhatók. A MUM 45.. készülék tartozéka alkalmas a MUM 46.. típusú készülékekhez is.

10 ábra

Átmenő üzemű szeletelő 3 tárcsával; pótlólagosan kapható durva és finom reszelő tárcsa, hasáburgonya tárcsa és zöldségreszelő tárcsa is (megfelelő az ázsiai konyhára).

11 ábra

Húsdaráló; pótlólag kapható gyümölcsprés előtét (a), durva reszelő-előtét dió, mandula stb. félekhez (b) és kinyomós sütemény-előtét (c); lyuktárcsa Ø 3 és 6 mm.

12. ábra

Citrus gyümölcsprés

13. ábra

Gabonaőrleő acél vagy kő őrlőművel

Fontos figyelmeztetés !!!

Ne indítsa el a szemes őrlőgépet (MUZ4GM2, MUZ4GM3), ha a beállító gyűrű az 1. sz. vagy annál kisebb helyen van. Az őrlő kövek eltömődhetnek és károsodhatnak.

Az alábbiak szerint állítsa be a köveket a legfinomabb őrléshez: kamenù pro nejjemnější mletí provedte následovně:

1. A beállító gyűrűt tegye a 2. vagy 3. helyzetbe.
2. Indítsa el a darálót
3. Fokozatosan fordítsa az állítógyűrűt az 1. pozíció felé és tovább, közelebb hozva az őrlőköveket egymáshoz, addig amíg nem hallja az őrlőkövek össze ütközését. Ezzel a beállítás befejeződött.

Mindig kövesse ezt az eljárást, ha durva őrlés után finom őrlést igényel.

Megj.: Az állítógyűrű 1es alatti pozíciói arra szolgálnak, hogy hosszabb használat (őrlőkövek kopása) után is lehetővé váljon a finom őrlés beállítása.

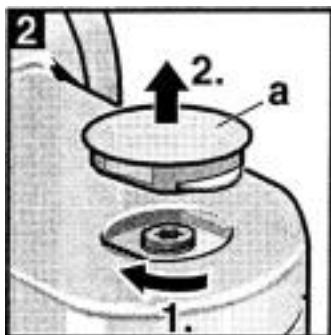
14. ábra

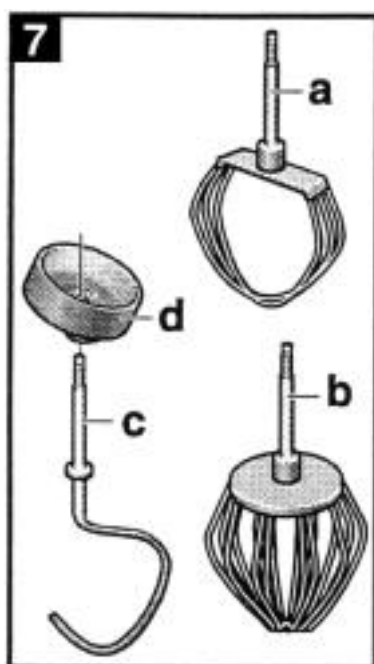
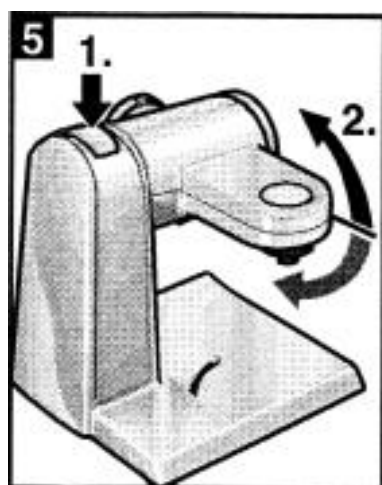
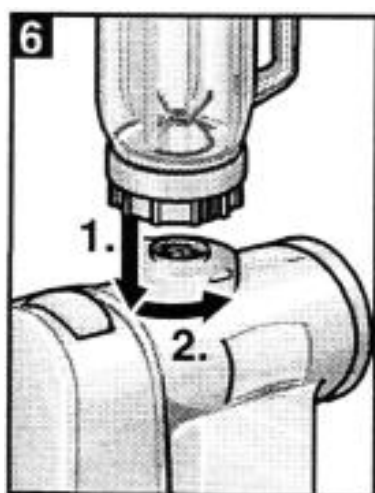
Multi-Mixer

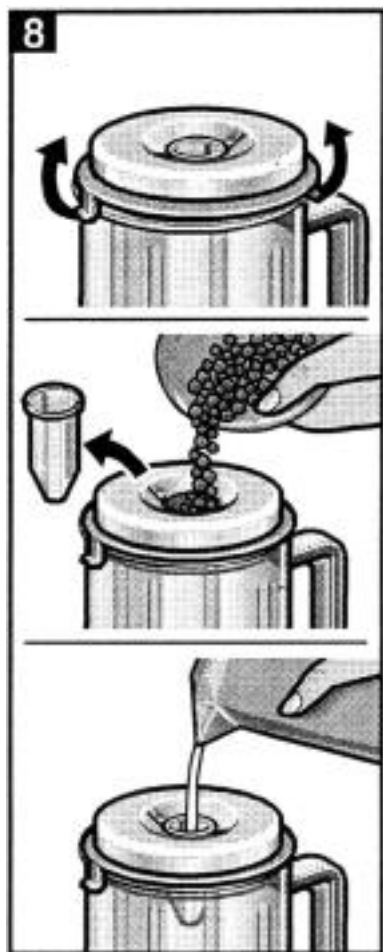
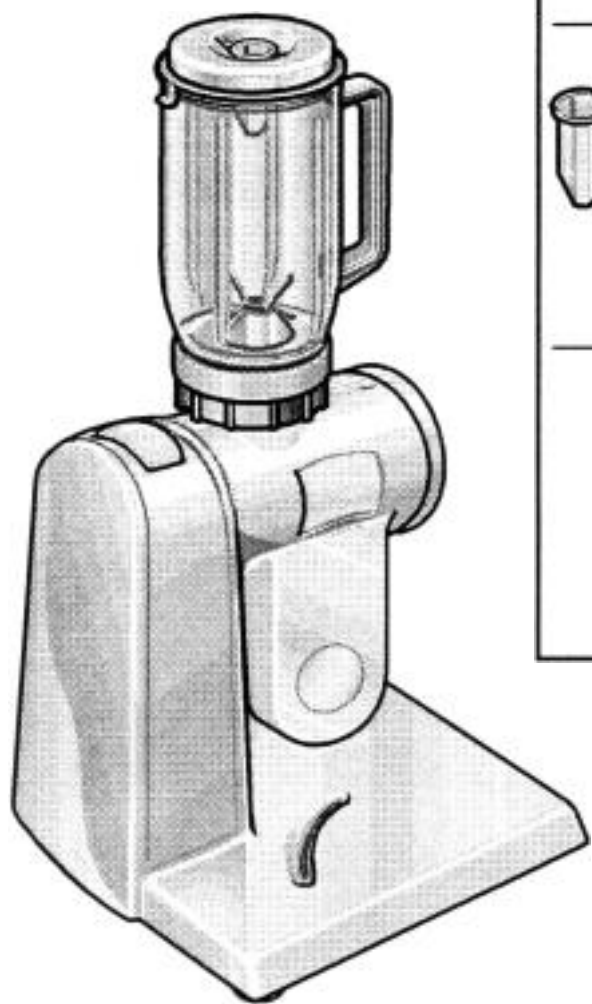
15. ábra

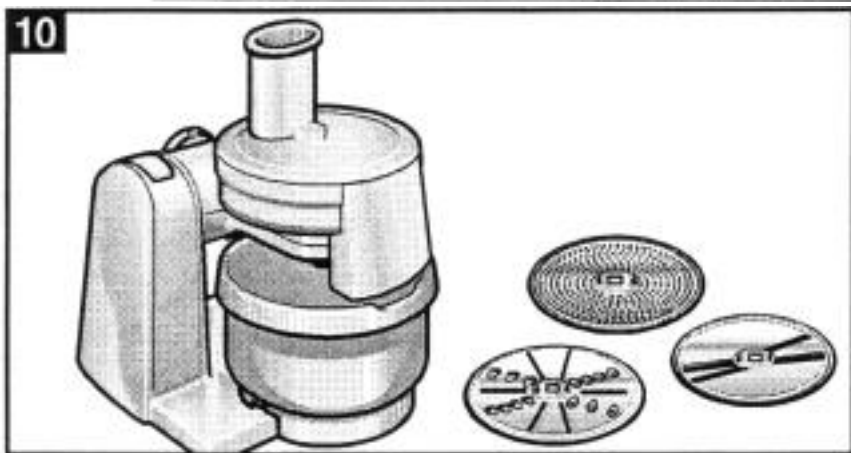
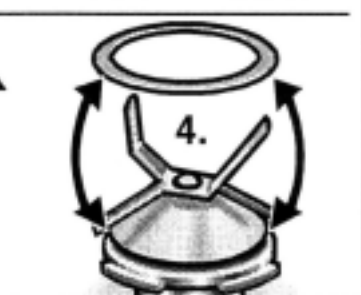
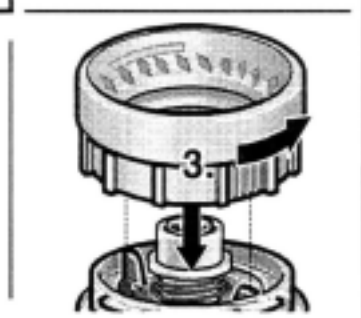
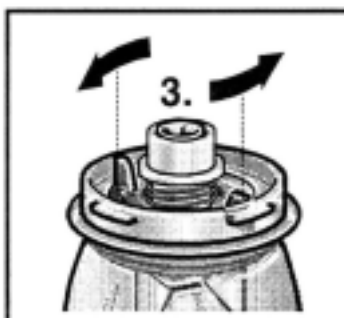
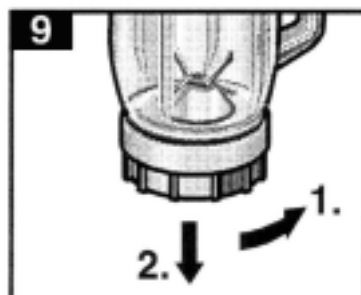
Fagylaltgép

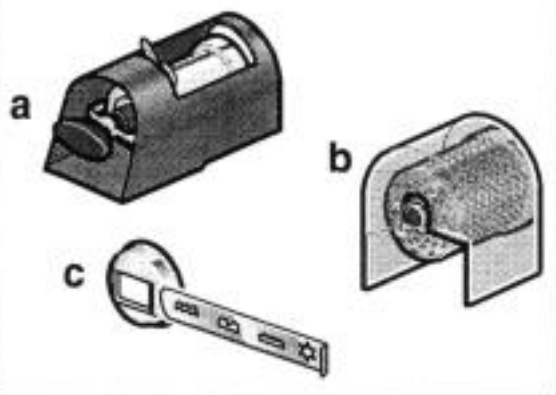
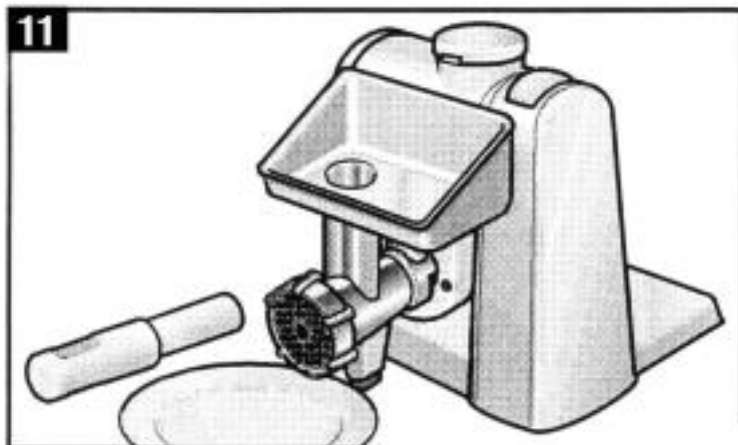
A módosítás jogát fenntartjuk.

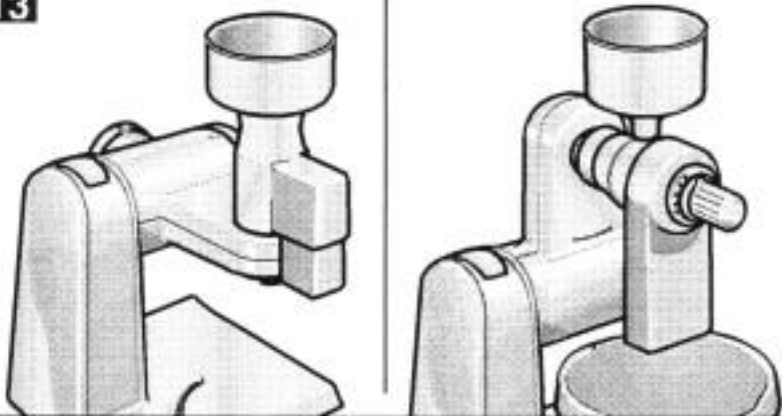
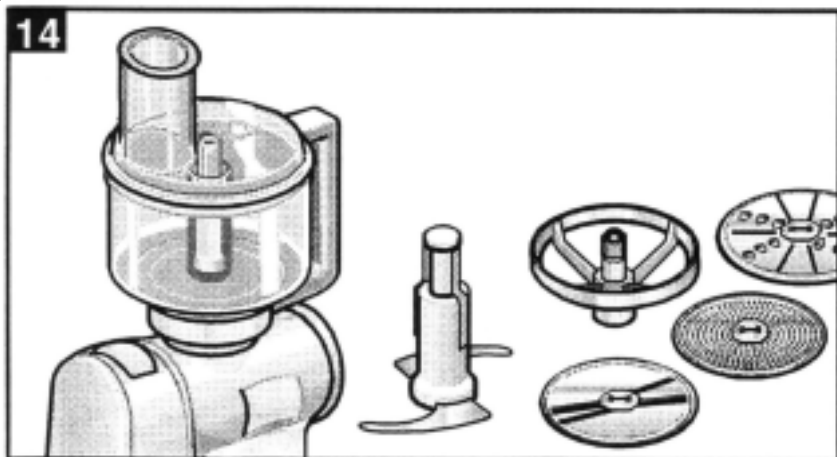
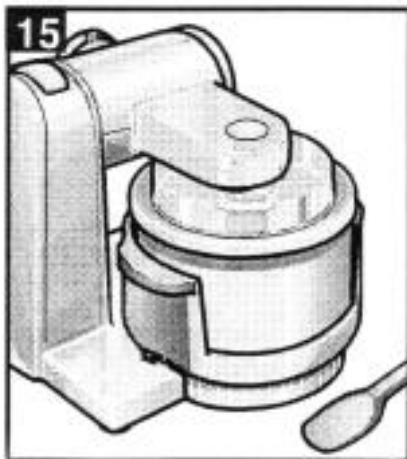


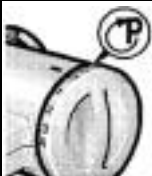

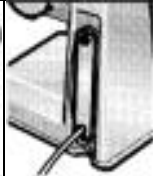
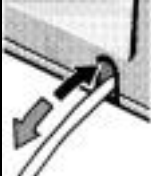




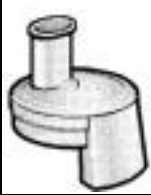



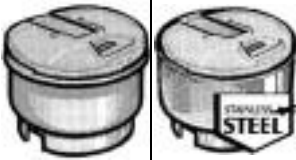



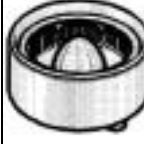




11**12**

13**14****15**

16					
MUM 4600/EU	✓			✓	
MUM 4625	✓			✓	
MUM 4655/EU	✓			✓	
MUM 4700		✓			✓
MUM 4770/EU		✓			✓
					
MUM 4600/EU	✓	✓	✓		
MUM 4625	✓	✓	✓	✓	✓
MUM 4655/EU	✓	✓	✓	✓	✓
MUM 4700	✓	✓	✓		
MUM 4770/EU	✓	✓	✓	✓	✓

16				
MUM 4600/EU	✓			
MUM 4625	✓			
MUM 4655/EU	✓			
MUM 4700		✓		
MUM 4770/EU		✓		
				
MUM 4600/EU	✓			
MUM 4625	✓			
MUM 4655/EU	✓	✓	✓	
MUM 4700	✓			
MUM 4770/EU	✓	✓		✓

Kiegészítő előtétek

Húsdaráló előtét (MUZ 4 FW 1, MUZ 4 FW 101)

A készülék részei

1. ábra

1. köpeny
2. betöltőtál
3. tömőeszköz
4. csiga menesztővel
5. kés
6. lyukas tárcsa \varnothing 4,5 mm
7. csavargyűrű.

Biztonsági utasítások:

A húsdarálót sohasem az alapkészüléken szerelje össze.

Ne nyúljon a betöltő nyíláshoz és használja a tömőeszközt.

A húsdarálót csak a meghajtomű álló helyzetében tegye fel / vegye le.

A húsdarálót sohasem használja csavargyűrű és a lyukas tárcsa nélkül.

A húsdaráló összeszerelése

1. ábra

Az egyes alkatrészeket az alábbi sorrendben rakja a köpenybe:

4. csiga
5. kés az élével a lyukas rész felé
6. a lyukas tárcsát kivágással a köpeny szélén lévő kiemelkedésbe
7. **helyezze fel a csavargyűrűt és könnyen húzza be.**

Használat

2. ábra

Helyezze be a menesztőt a meghajtórésbe, nyomja a meghajtó ellen és fordítsa balra. Ügyeljen a nyíl irányára és a burkolat feliratára (auf / zu - nyitott / zárt). **Húzza meg szorosan a csavargyűrűt.**

Helyezze fel a betöltőtálat.

A húsdarálással a 4-es fokozatban dolgozzon. A hús töltéséhez mindig használjon tömőeszközt. Helyezzen egy tányért vagy tálat a daráló alá. A 2. és 3. munkapozícióban egy tál helyezhető a daráló alá. A csontok nem kerülhetnek be a darálóba. Duplán darálja le a húst a tatár bifsztekhez

Győződjön meg arról, hogy a betöltőtál a megfelelő helyzetben van, **3. kép.**

Leszerelés és szétszerelés

Kapcsolja a kapcsolót "0" állásba.

Forgatással lazítsa meg és távolítsa el a darálót a köpeny utasításainak megfelelően.

A csavargyűrű meglazítása után távolítsa el a lyukas tárcsát, a kést és a csigát.

Tisztítás

A húsdaráló összes alkatrészét kézzel mossa. Ne használjon súrolószert.

A lyukas tárcsát és a kést mosás után azonnal szárítsa meg és élelmiszer olajjal kenje be.

Vészhelyzeti töréspont

A vészhelyzeti töréspont védi a meghajtoművet.

Túlterhelésnél a csiga menesztője eltörik (pl. csontok miatt).

Ez a rész könnyen cserélhető. Csavarja ki a rögzítőcsavart, cserélje ki a menesztőt és húzza meg erősen a rögzítőcsavart.

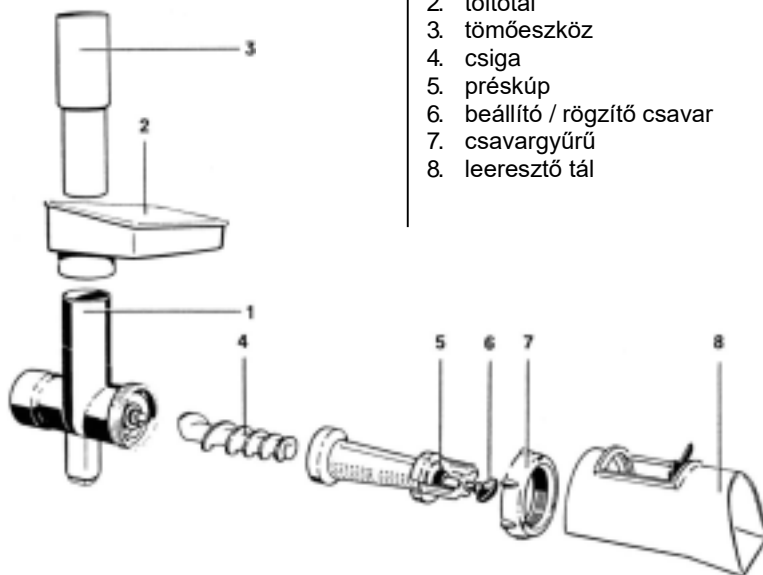
A szervizszolgálatnál kapható.



Figyelmeztetés

A húsdarálót nem ajánlott mosogató gépben mosni, oxidálódhatnak a felületek.

Gyümölcsprés előtét (MUZ 4 FV 1)



Leírás

1. húsdaráló köpeny
2. töltőtál
3. tömőeszköz
4. csiga
5. préskúp
6. beállító / rögzítő csavar
7. csavargyűrű
8. leeresztő tál

Biztonsági okokból be kell tartania a húsdarálóval kapcsolatos összes utasítást.

Összerakás

Az egyes alkatrészeket az alábbi sorrendben rakja a köpenybe:

- húsdaráló csiga
- gyümölcsprés előtét csiga
- burkolat a facsaró rögzítéséhez
- csavargyűrű a húsdaráléhoz
- húzza meg a préskúpot
- szerelje fel a meghajtóra a húsdaráléhoz leírt módon. Szerelje be és biztosítsa a leeresztő edényt. Helyezze fel a töltőtálat.

Használat

A forgókapcsolót állítsa a 4-es fokozatra. Először oldja ki a rögzítő csavart annyira, hogy a préselt gyümölcs még nedvesen tudjon elfolyni, aztán a rögzítő csavart addig húzza, amíg a préselt gyümölcs és a lé nem a kívánt formában folyik. A túl nedves gyümölcspépet kifacsarhatja még egyszer. A gyümölcsprés előtét alkalmas málna, szeder, áfonya, ribizli, alma, paradicsom, körte stb. kifacsarására. Feldolgozhat csipkebogyót is, de facsarás előtt főzze 1 órát.

A gyümölcs fajtájától függően a facsarás gyümölcslevet vagy gyümölcskását eredményez.

A gyümölcskása különösen alkalmas lekvárok készítésére.

A gyümölcs betöltéséhez mindig a tömőeszközt használja.

Leszerelés és szétszerelés

Lásd a húsdaráló utasításait.

Tisztítás

Lásd a húsdaráló utasításait.

Kinyomós sütemény előtét (MUZ 4 SV 1)

4. ábra

Az előtét leírása és elemei

1. húsdaráló köpenye (csigával)
2. töltőtál
3. kinyomós sütemény előtét
4. csavargyűrű a húsdarálóhoz.

Helyezze fel a töltőtálat.

Biztonsági okokból be kell tartania a húsdarálóval kapcsolatos összes utasítást.

Használat

Az 1-es, 2-es vagy 3-as sebesség fokozatot használja.

Az ételkészítés betöltéséhez mindig a tömőeszközt használja.

A készülékből kikerülő, megformált tésztát vágódeszkára vegye ki.

Leszerelés és szétszerelés

Lásd a húsdaráló utasításait.

Tisztítás

Lásd a húsdaráló utasításait.

Reszelő előtét (MUZ 4 RV 1)

5. ábra

Az előtét leírása és elemei

1. húsdaráló köpenye (csigával)
2. töltőtál
3. reszelő
4. csavargyűrű a húsdarálóhoz
5. védőborítás.

Biztonsági okokból be kell tartania a húsdarálóval kapcsolatos összes utasítást.

Használat

A 3-as vagy 4-es sebesség fokozatot használja. A reszelő előtét alkalmas mandula, diófélék és szárított zsemle lereszeléséhez.

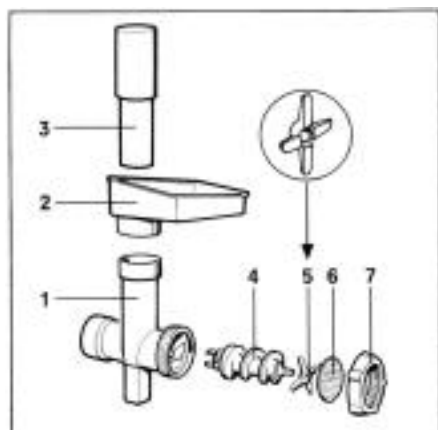
A dióféléket és a mandulát csak szárazon és kis mennyiségekben tegye a darálóba.

Leszerelés és szétszerelés

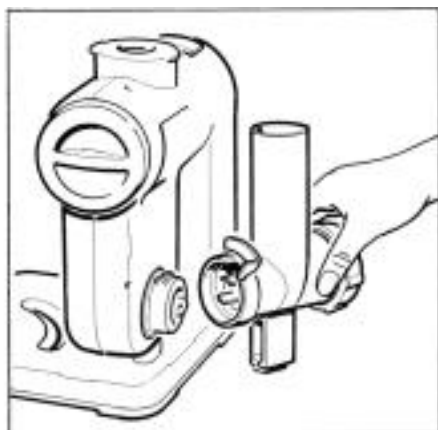
Lásd a húsdaráló utasításait.

Tisztítás

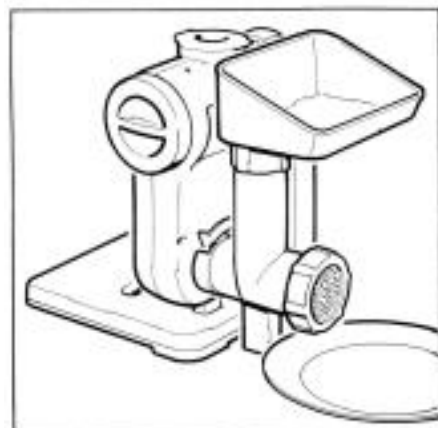
Lásd a húsdaráló utasításait.



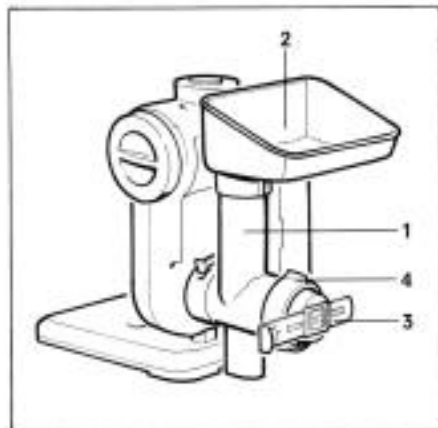
1



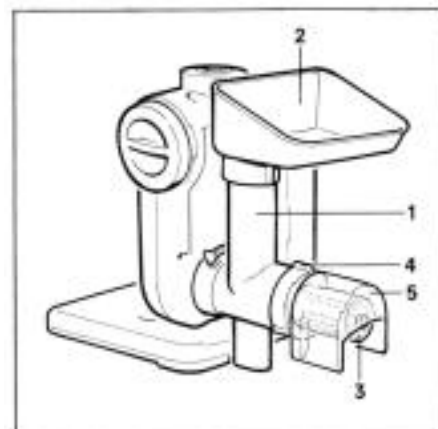
2



3



4



5

Átmenő üzemű szeletelő (MUZ 4 DS 2)

Szeletelő leírása

1. ábra

1. Tömőeszköz.
2. Fedél betöltőnyílással.
3. Ház kifolyónyílással.
4. Hajtótengely.
5. Menesztő.
6. **Forgó-vágótárcsa.**
lap sz. „1” vastag szeletekhez.
lap sz. „3” vékony szeletekhez.
7. **Forgó reszelőtárcsa.**
lap sz. „2” durva reszeléshez.
lap sz. „4” finom reszeléshez.
8. Őrlőtárcsa („5”).

Biztonsági okokból be kell tartania az alábbi utasításokat

Sohase használja az átmenő üzemű szeletelőt a felső köpeny nélkül.

A szeletelőt csakis álló meghajtónál szabad feltenni, illetve levenni.

Ne nyúljon a betöltőnyílásba utántöltéshez használja a tömőeszközt.

Ne nyúljon a kifolyónyílásba.

Vigyázz! A korongoknak élük van és élesek.

A szeletelő összerakása

Első használat előtt a szeletelő összes részét alaposan öblítse le meleg vízzel.

Az egyes elemeket az alábbiak szerint rakja össze.

2. ábra

1. Palást alsó része.
2. Hajtótengely menesztővel.
3. Tárcsa.
4. Palást felső része.
5. Tömőeszköz.

Használat

A palást felső és alsó részét illessze össze úgy, hogy mindkét jelölés (nyíl a felső és alsó részen) fedje egymást. Ezután a palást felső részét forgassa óramutatóval megegyező irányba kattanásig. A szeletelőt helyezze fel a megfelelő meghajtóra és fordítsa az óramutatóval megegyező irányba ütközésig (**3. ábra**).

A szeletelő alkalmas

- **Forgó-vágótárcsával**
zöldség szeleteléshez, pl. uborka, répa, káposzta.
Lap sz. „1” erős nagy szeletekhez.
Lap sz. „3” vékony szeletekhez.
3. Sebességi fokozat
Főtt nem-kásás burgonyát csak hidegen 2-es fokozaton és az 5-ös munka pozícióban szeleteljen.
Zsömlét, kenyeret, fás zöldséget ne szeleteljen.
- **Forgó reszelőtárcsa reszeléshez,**
pl. burgonya, alma, zeller.
Lap sz. „2” durva reszeléshez.
Lap sz. „4” finom reszeléshez.
2 vagy 3 fokozaton.
- **Őrlőtárcsa**
Nyers burgonya, kemény sajt, dió, csokoládé. (Az őrlés előtt a csokoládét tegye a hűtőbe vagy fagyra valamennyi időre).
3. fokozat.

Tegye az ételt a betöltőnyílásba és tolja be a tömőeszközzel. Ha egyenletes szeleteket szeretne vékony szeletelésnél elérni, például sárgarépa szeletelésekor, úgy a szeletelni valót függőlegesen helyezze a nyílásba.

Ha a felszeletelt étel elakad, kapcsolja ki a szeletelőt, távolítsa el a burkolat felső részét, ürítse ki a töltőlyukat és távolítsa el a maradékot. Az "5" helyzetben végzett munka esetén a daráló kimeneti nyílása alatt tányér vagy tál helyezhető el (**4. ábra**). 1. munkahelyzetben támassza meg a tálát (**5. ábra**).

Figyelem! Kerülje el az élelmiszerek feltorlódását a kiömlőnyílásnál.

A szeletelő levétele és szétszerelése

A forgókapcsolót állítsa a „0” pozícióba. Forgassa a szeletelőt az óramutató járásával ellentétes irányba és vegye le. A palást felső részét forgassa az óramutató járásával ellentétes irányba és vegye le. A tárcsa levételéhez fogja meg a hajtótengelyt és húzza ki felfelé (6. ábra).

Tisztítás

A szeletelő műanyag részei mosható mosogató gépben. A sárgarépa feldolgozása után visszamaradó pirosas bevonat eltávolításához öntsön egy kis étolajat egy törlőruhára, és azzal dörzsölje át a szeletelőt. Ezután mossa el.

Vészhelyzeti töréspont

7. ábra

A vészhelyzeti töréspont (a) védi a meghajtóművet a sérüléstől. Túlterhelésnél a meghajtó tengely eltörik (pl. kemény sajt, kenyér, zsemle és erősen fásult zöldségek szeletelésénél vagy élelmiszerek feltorlódásakor a kiömlőnyílásnál). Távolítsa el a maradék ételt a menesztőnél. Az újbóli összerakásnál a menesztő fogazott része (b) a hajtótengely közeibe (a) kell illeszteni. A meghajtótengely a szervizszolgálatnál kapható.

Különlleges tartozék

8. ábra

Hasábburgonya-szeletelő tárcsa (a).

Vegye le a szeletelő fedelét. Helyezze fel a hajtótengelyt a menesztővel majd a hasábburgonya-szeletelő tárcsát késekkel felfelé.

Zárja össze a palástot és a betöltő nyílásba töltsen be a burgonyákat. Tegye a tömőeszközt a betöltő nyílásba és kapcsolja be a készüléket. A burgonyákat tolja.

Kapcsolja ki az eszközt és újra töltsen meg. A hasábburgonya-szeletelővel a 3-as fokozaton dolgozzon.

Figyelem!

Burgonyát csak leállított hajtómű mellett szabad utántölteni.

Durva reszelőkorong (b).

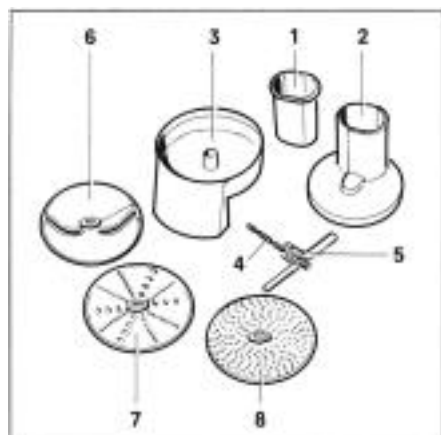
Nyers burgonya reszeléséhez burgonya püré vagy burgonyagombóchoz. Helyezze a lemezt a darálóba úgy, hogy a koronák felfelé nézzenek, és zárja le a palástot. Feldolgozás 3-as fokozaton.

Julienne tárcsa (c).

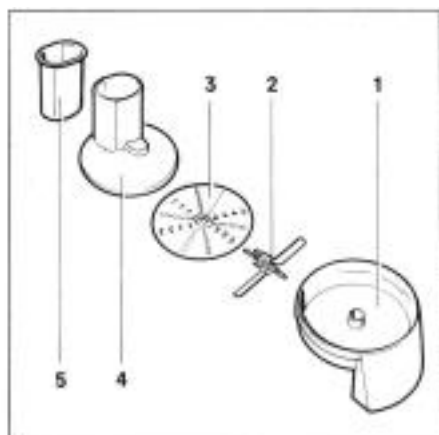
Zöldségek, burgonya, retek, zeller vagy keményebb gyümölcs hosszú, vékony csíkokra való szeletelésére. Az így szeletelt zöldségeknél ugyan annyi mennyiségnél a főzési idő lecsökken. A tárcsa segítségével klasszikus és nagyon dekoratív megjelenést kölcsönözhet az ételeknek. A tárcsát a késekkel felfelé helyezze. Zárja le a fedelet, és töltsen be az ételt a betöltőnyílásba. Kapcsolja be a készüléket. A tömőeszközzel tolja be az élelmiszert. Kapcsolja ki a készüléket, és töltsen újra. Feldolgozás 4-es fokozaton.

Figyelem!

A szeletelendő ételeket csak kikapcsolt készüléknél töltsen újra.



1



2



3



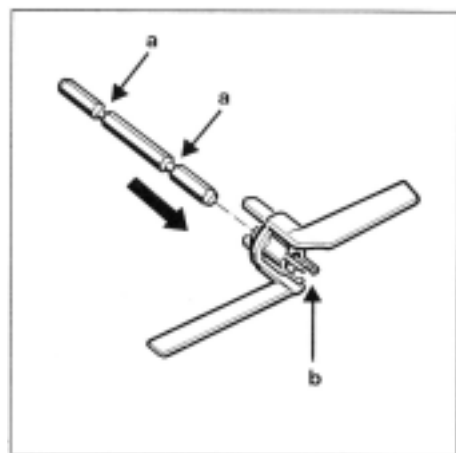
4



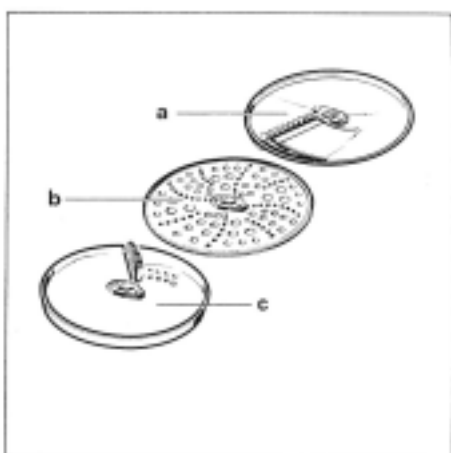
5



6



7



8

Az importőr biztosítéka a megfelelőségi nyilatkozat kiállításáról

Tisztelt Ügyfelünk,

törvény 13. §-ának (5) bekezdése szerint a 22/97. Biztosítjuk Önöket arról, hogy a BSH háztartási gépek s.r.o. üzleti partnereinek megfelelőségi nyilatkozatot állítottak ki a 22/97 Tt. a 168/1997 Tt., a 169/1997 Tt. a 177/1997 Tt. és a vonatkozó kormányrendeletek alapján.

Az importőrnek a megfelelőségi nyilatkozat kiállításával kapcsolatos biztosítéka minden olyan termékre vonatkozik, beleértve a gázkészülékeket is, amelyek szerepelnek a BSH háztartási gépek jelenlegi árlistájában.

Nyilatkozat a termékek higiéniai biztonságáról

A BSH háztartási gépek s.r.o. által forgalmazott összes termék az élelmiszerekkel érintkező megfelelnek a higiéniai biztonságra vonatkozó követelményeknek a 258/2000. sz. törvény, 38/2001 nyilatkozat alapján. Ez a nyilatkozat minden olyan élelmiszerekkel érintkező termékekre vonatkozik, amelyek a BSH háztartási gépek s.r.o.z aktuális árlistájában felsoroltak.

Garanciális feltételek

A termékre 24 hónapos jótállási idő vonatkozik (az eladás dátumától számítva).

A Polgári Törvénykönyv értelmében vett fogyasztói jogok alapvető bizonyítéka a beszerzési okmány (nyugta, számla, lízingszerződés stb.). Ha az eladósor garanciakártyát állítottak ki, ez a termék része, amelynek sorozatszáma a garanciakártya elején található. Különösen a törvényes jótállási időnél hosszabb esetekben a jótállási jegy az egyetlen bizonyíték a felhasználó jogára a kiterjesztett garancia elismerésére. Ezért ezt saját érdekében őrizze meg. A garanciakártya szerves része a beszerzési igazolás (nyugta, számla, lízingszerződés stb.).

Ingyenes garanciális szolgáltatás csak akkor biztosítható, ha a vásárlási dokumentum bemutatásra kerül vagy kiterjesztett garancia esetén a kitöltött jótállási jegy is (tartalmaznia kell a készülék típusát, típus megnevezését, gyártási számát, azértékesítés időpontját és az eladó megjelölését a megfelelően a § 620 par. A polgári törvénykönyvnek). A garanciakártyát az eladó tölti ki, és a fogyasztó érdekében áll, hogy ellenőrizze a megadott információk pontosságát és teljességét. A jótállási jegy csak eredeti példányban érvényes, a másolatok nincsenek figyelembe véve.

A garanciális javítás kizárólag azokra a hibákra vonatkozik, amelyek bizonyíthatóan az érvényes jótállási időszak alatt keletkeznek, és anyaghiba vagy gyártási hiba. Az ilyen hibák kijavítására csak hivatalos szerviz jogosult. A fogyasztó a jótállást egy hivatalos szervizben vagy abban az üzletben érvényesítheti, ahol a készüléket vásárolták. Ha a fogyasztó a legközelebbi szakszerviz helyett egy másikat választ, az ezzel kapcsolatos megnövekedett költségeket ő viseli.

Különösen a következő esetek nem tartoznak a garanciális javítások körébe:

- a termék a használati utasításnak, esetleg az összeszerelési útmutatónak nem megfelelően lett telepítve vagy használva.
- a jótállási jegyen vagy a vásárlási igazoláson szereplő információk eltérnek a készülék gyártási címkéjén lévőktől
- ha hiányzik vagy ha sérült a készülék címkéje
- ha a terméket nem a gyártó által meghatározottan használják - készüléket háztartási használatra szánják.
- a garancia nem érvényes, ha a terméket szakmai vagy kereskedelmi célokra használják
- mechanikai sérülések (szállítás közben okozott hibák)
- figyelmetlenség, természeti katasztrófa vagy egyéb külső hatások (pl. nagyobb feszültségű elektromos áramellátó rendszer, rendkívül kemény víz stb.) okozta károk.
- szakszerűtlen beavatkozás, engedély nélküli tervezési változtatások vagy illetéktelen személy által végzett javítások
- rutinszerű karbantartás vagy tisztítás, telepítés, programozás, a termék paramétereinek ellenőrzése

26 készülék használata által okozott kopás

Kiterjesztett garancia a törvényen felül

Az Aqua-Stop rendszerrel (BSH szabadalom) alapfelszereltségben felszerelt készülékek (mosógépek, mosogatógépek) esetében a gyártó garanciát vállal a rendszer hibája által okozott károkra. Ezeket a károkat megtérítjük a magánfogyasztóknak a készülék teljes élettartama alatt.

Felhívás a kereskedőknek

Az eladó köteles az ügyfélnek érvényes értékesítési bizonylatot adni, amelyen szerepel az eladás dátuma és a készülék megnevezése, és az ügyfél kérésére a termék értékesítésének napján helyesen és teljesen kitöltött jótállási jegyet köteles kiállítani. Esetleges eladás előtti panasz esetén be kell nyújtani a megfelelően kitöltött reklamációs jegyzőkönyvet.

„A készüléket nem használhatják olyan személyek (beleértve a gyerekeket), akik csökkent fizikai, érzékszervi és vagy mentális képességekkel rendelkeznek, és vagy hiányzó tapasztalattal és tudással rendelkeznek, amíg a felügyelettel megbízott személy nem biztosít felügyeletet vagy oktatást a készülék használatáról.”