



Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome



MUZ9CC1



BOSCH

en Instruction manual
pl Instrukcja obsługi
cs Návod k použití
sk Návod na obsluhu
sl Navodila za uporabo
hr Uputa za uporabu

sr Uputstvo za upotrebu
sq Udhëzuesi i përdorimit
hu Használati utasítás
ro Instrucțiuni de utilizare
bg Ръководство за употреба
ar إرشادات الاستخدام

en	English	3
pl	Polski	8
cs	Čeština	14
sk	Slovak	19
sl	Slovenščina	24
hr	Hrvatski	29
sr	Srpski latinica	34
sq	Shqiptar	39
hu	Magyar	45
ro	Română	50
bg	Български	55
ar	العربية	66



Intended use

This accessory is intended for the MUM9 kitchen machine (“OptiMUM” series) for use with the MUZ9VL1 continuous-feed shredder. Follow the operating instructions for the kitchen machine and the continuous-feed shredder.

Never use the accessory for other appliances. Only use matching parts together.

This accessory is suitable for dicing food. Food which is to be processed must not contain any hard components.

The accessory must not be used for processing other objects or substances.

Safety instructions

Risk of injury!

- Never reach into the feed chute. Only use the pusher provided!
- Never grasp the sharp blades or edges of the dicer insert. Take hold of the cutter disc and cutting grid only by the plastic part! Clean with a brush.
- When the dicer insert is not in use, always leave assembled and store with the blade guard fitted.
- The accessory must be completely assembled before use. Never assemble the accessory on the base unit. The accessory should only be used in the intended operating position. Before attaching or removing the accessory, wait until the drive has come to a standstill and pull out the mains plug.
- The dicer insert may only be used with the MUZ9VL1 continuous-feed shredder.

Caution!

Check that there are no foreign objects in the feed chute or housing. Do not insert objects (e.g. knives, spoons) into the feed chute or housing.

Important!

It is essential to clean the accessory thoroughly after each use or after it has not been used for an extended period. → *“Cleaning and maintenance” see page 6*

Overview

Please fold out the illustrated pages.

→ Fig. 

1 Dicer insert


- a Blade guard
- b Cutter disc
- c Cutting grid (9 x 9 mm)
- d Base holder
- e Catches
- f Marking ▽
- g Cutting grid cleaner

Required for use:

Continuous-feed shredder MUZ9VL1 *

2 Pusher / measuring jug


3 Lid

- a Feed chute
- b Colour coding (yellow)
- c Marking 

4 Disc holder

- a Disc carrier
- b Wings
- c Drive shaft

5 Housing

- a Outlet opening
- b Marking 

* A MUZ9VL1 continuous-feed shredder can be purchased from retailers and customer service. You can find further information in the section "Accessories" in the main operating instructions for your kitchen machine.

Before using the appliance for the first time

Before the new accessory can be used, it must be fully unpacked, cleaned and checked.

Caution!








Never operate a damaged accessory!

- Remove all accessories from the packaging and dispose of all packing materials.
- Check that all the parts are present and examine them for obvious damage.

→ Fig. 

- Thoroughly clean and dry all parts before using for the first time.
→ "Cleaning and maintenance" see page 6

Symbols and markings

Symbol	Meaning
	Follow the instructions in the instruction manual.
	Caution! Rotating tools. Do not reach into the feed chute.
	Fit the lid () and screw on securely ().
	Marking for fitting the dicer insert.
	Marking for fitting the dicer insert and the lid.

Dicer insert

For cutting the following foods into cube shapes: Raw or cooked vegetables (e.g. potatoes, carrots, cucumbers, tomatoes, peppers, onions), fruit (e.g. bananas, apples, pears, peaches, strawberries, melons, kiwis), hard cheese, hard-boiled eggs, soft sausage (e.g. mortadella).

Notes:

- The dicer insert is not suitable for slicing very soft cheese (e.g. mozzarella, sheep's cheese) or semi-hard cheese (e.g. Gouda, Edam).
- For hard cheeses (e.g. Emmental), the quantity processed in one cycle must not exceed 3 kg.
- Fruit/vegetables should not be too ripe as the juice may escape.
- Before processing pip and stone fruits (apples, peaches, etc.), remove the pips or stones.
- Leave cooked food to cool down before dicing it as it will then be firmer and the dicing result will be better.

- Do not process frozen food.
- The length of the cubes can be influenced by increasing or reducing the pressure on the pusher when pushing down.

Recommended speeds

1	e.g. boiled potatoes, carrots and eggs, cucumbers, bananas, strawberries, melons
3	e.g. raw potatoes and carrots, soft sausage (e.g. mortadella), hard cheese, peppers, tomatoes, onions, apples, kiwifruit

Caution!

- If these guidelines are not observed, the dicer, including the cutting grid and the rotating blade, may be damaged.
- If the dicer is not used as intended, is modified or is used improperly, Robert Bosch Hausgeräte GmbH cannot assume liability for any resulting damage. Also excluded is the liability for damage (e.g. blunt or deformed blades) which result from processing unapproved food.

Preparation

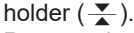


Risk of injury

- Do not grasp the sharp cutter disc or cutting grid. Take hold of the cutter disc and cutting grid only by the edge!
- Before attaching or removing the accessory, wait until the drive has come to a standstill and pull out the mains plug.
- The accessory must be completely assembled before use.
- Never assemble the accessory on the base unit.
- The accessory should only be used in the intended operating position.

Caution!

The dicer insert may only be used with the MUZ9VL1 continuous-feed shredder.

→ Image sequence

1. Insert the cutting grid into the base holder as shown. Observe the recesses.
2. Fit the cutter disc with the blade guard onto the base holder.
3. Press in the 4 catches until they engage.
4. Insert the disc holder in the housing. Both wings must be at the bottom.
5. Fit the dicer insert onto the disc holder (.
6. Remove the blade guard.
7. Fit the lid (.
8. Rotate the lid in a clockwise direction as far as possible (.

Use

Risk of injury

Never reach into the feed chute. Only use the pusher provided when adding food.

Caution!

- Prevent the cut ingredients from building up in the outlet opening.
- Do not apply great force with the pusher.

Important: Only prepare the base unit as described in the main operating instructions. The continuous-feed shredder can only be operated if the bowl is fitted properly (without lid).

→ Image sequence

1. Position the prepared continuous-feed shredder on the front yellow drive as shown.
2. Press down and rotate in a clockwise direction as far as possible.
3. Plug the mains plug into the mains. Turn the rotary switch to the recommended speed.
4. Add the prepared food to the feed chute.
5. Only use the pusher provided to add food.
6. When you have finished processing or when the processed food in the bowl almost reaches the outlet opening, turn the rotary switch to **O**. Wait until the drive comes to a standstill. Disconnect the mains plug.

7. Press the release button and raise the swivel arm with the continuous-feed shredder to the stop.
8. Rotate the bowl clockwise, empty and remove it.
9. Press the release button and push the swivel arm down to the stop.
10. Rotate the continuous-feed shredder anticlockwise and remove.
 - Clean all parts directly after use.
→ “Cleaning and maintenance” see page 6

Removing blockages or build-ups:

- Switch the appliance off, wait until the drive has come to a standstill and pull out the mains plug.
- Remove the lid of the continuous-feed shredder and empty the feed chute.
- To remove any food stuck in the cutting grid, remove and clean the dicer insert.
→ “Cleaning and maintenance” see page 6

Cleaning and maintenance

The attachments and accessories used must be thoroughly cleaned after each use.


Risk of injury

Never grasp the sharp blades or edges of the dicer insert. Take hold of the cutter disc and cutting grid only by the plastic part! Clean with a brush.

Caution!

- Do not use any cleaning agents containing alcohol or spirits.
- Do not use any sharp, pointed or metal objects.
- Do not use abrasive cloths or cleaning agents.
- Do not wedge plastic parts in the dishwasher as they could become permanently deformed.

→ Image sequence

1. Rotate the lid of the continuous-feed shredder in an anticlockwise direction () and remove.
2. Fit the blade guard onto the cutter disc.
3. Remove the dicer insert.
4. Press the 4 catches outwards. Remove the cutter disc with the blade guard.
5. Push out any remaining pieces of food using the cutting grid cleaner.
6. Push the cutting grid out from below with the cleaner.
 - Clean the blade guard, cutter disc and cutting grid with a detergent solution and a soft brush.
 - Clean the base holder by hand or put in the dishwasher.
 - Allow all parts to dry.
 - Once the individual parts of the dicer insert are dry, re-assemble for safe storage, making sure you fit the blade guard. → “Preparation” see page 5
 - Clean the parts of the continuous-feed shredder as described in the instructions for the MUZ9VL1.

Note: When processing food such as carrots, the plastic parts may become discoloured, but this can be removed with a few drops of cooking oil.

Recipes

Fruit salad

(serves 4)

- ½ pineapple
- ½ melon
- 2 bananas
- 2 peaches
- 2 kiwis
- 50 ml amaretto
- Peel the fruit and cut each fruit into 4 pieces. Remove the peach stone.
- Dice the bananas, melon and peaches on setting 1.
- Dice the remaining fruit on setting 3.
- Mix all the diced ingredients in a bowl with amaretto.

Tip: Adding cream and ice cream turns the fruit salad into a delicious dessert.

“Olivie” salad

(serves 4)

- 4 boiled, cooled potatoes
- 2 boiled, cooled carrots
- 4 hard-boiled, cooled eggs
- 200 g smoked ham
- 1-2 pickled gherkins or marinated cucumbers
- 1-2 cucumbers
- 300 g petits pois
- Salt and pepper
- 250 g mayonnaise
- Dice the boiled, but cooled potatoes, carrots, eggs and cucumbers on setting **1**.
- Dice the smoked ham on setting **3**.
- Mix all the diced ingredients in a bowl with the peas.
- Season to taste with salt and pepper.
- Mix with mayonnaise and serve.

Mediterranean salad with mozzarella

(serves 4)

- 2 tomatoes
- 1 yellow pepper
- 1 green pepper
- 1 red pepper
- 1 cucumber
- Mozzarella
- Olives
- Fresh basil
- Salt and pepper
- Balsamic vinegar and olive oil
- Wash and clean the vegetables.
- De-seed the peppers.
- Cut the tomatoes and peppers into quarters.
- Dice the cucumber on setting **1**.
- Dice the peppers and tomatoes on setting **3**.
- Cut the mozzarella into slices or tear into pieces by hand.
- Mix all the diced ingredients in a bowl with the olives, mozzarella and fresh basil.
- Add balsamic vinegar and olive oil.
- Season to taste with salt and pepper.

Tip: Add tinned tuna to make the salad a perfect dish for hot summer days.

Vegetable soup

- 2 raw potatoes, medium-sized
- 2 raw carrots
- 50 g celeriac
- 1 leek
- 1 onion, medium-sized
- 2 courgettes
- 1 red pepper
- 1 litre vegetable stock
- Seasonings (salt, pepper, nutmeg, bay leaves, marjoram)
- Fresh parsley
- 2 tbsp sunflower oil
- Wash the vegetables and peel the potatoes.
- Dice the onion on setting **3**.
- Fry the diced onion in a saucepan with sunflower oil until it is golden-brown.
- Dice the potatoes, carrots and celeriac on setting **3**, then add them to the onions in the saucepan and briefly fry them.
- Add the vegetable stock.
- Season to taste with the seasonings.
- Cook for 10 minutes at low temperature.
- Dice the leek, courgettes and peppers on setting **3**, then add them to the soup and cook it for further 10 minutes.
- Season the finished soup to taste again.
- Serve garnished with parsley.

Subject to change without notice.

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Niniejsze wyposażenie jest przeznaczone do robota kuchennego MUM9 (seria „OptiMUM”) współpracującego z rozdrabniaczem MUZ9VL1. Proszę przestrzegać instrukcji obsługi robota kuchennego i rozdrabniacza.

Aksesoriów tych nie wolno używać z innymi urządzeniami.

Stosować wyłącznie elementy stanowiące komplet.

Niniejsze wyposażenie nadaje się do krojenia produktów spożywczych w kostkę. Produkty spożywcze przeznaczone do przetworzenia nie mogą zawierać twardych części.

Przystawki nie wolno używać do przetwarzania innych przedmiotów i substancji.

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Niebezpieczeństwo zranienia!

- Nigdy nie wkładać rąk w otwór do napełniania. Do popychania stosować tylko dostarczony z urządzeniem popychacz!
- Nigdy nie dotykać ostrych noży i krawędzi wkładu do krojenia w kostkę. Tarczę z nożami oraz kratkę do cięcia chwycić tylko za część z tworzywa sztucznego. Do czyszczenia używać szczotki.
- Niewykorzystywany wkład do krojenia w kostkę przechowywać zawsze w stanie zmontowanym oraz z założoną osłoną noża.
- Przystawkę używać tylko w stanie całkowicie zmontowanym. Nie składać przystawki na korpusie urządzenia. Używać przystawki tylko w odpowiedniej pozycji roboczej. Przystawkę nakładać i zdejmować tylko wtedy, gdy napęd jest nieruchomy i wtyczka sieciowa jest wyciągnięta.
- Wkładu do krojenia w kostkę używać wyłącznie z rozdrabniaczem MUZ9VL1.

Uwaga!

Zwracać uwagę, aby w otworze do napełniania oraz w obudowie nie było żadnych ciał obcych. W kanale do napełniania oraz w obudowie nie posługiwać się żadnymi przedmiotami (np. nożem lub łyżką).

Uwaga!


Przystawkę należy koniecznie czyścić po każdym użyciu lub po dłuższym okresie nieużywania. ➔ „Czyszczenie i konserwacja” patrz strona 11

Opis urządzenia

Proszę otworzyć składane kartki z rysunkami.

→ Rysunek

1 Wkład do krojenia w kostkę


- a Osłona noża
- b Tarcza z nożami
- c Kratka do cięcia (9 x 9 mm)
- d Uchwyt narzędzi
- e Klamry zamykające
- f Oznaczenie 
- g Przyrząd do czyszczenia kratki do cięcia

Niezbędne podczas używania:

Rozdrabniacz MUZ9VL1 *

2 Popychacz / miarka


3 Pokrywa

- a Otwór do napełniania
- b Oznakowanie kolorem (żółte)
- c Oznaczenie 

4 Uchwyt tarcz

- a Mocowanie tarczy
- b Skrzydełka
- c Wałek napędowy

5 Obudowa

- a Otwór wylotowy
- b Oznaczenie 

* Rozdrabniacz MUZ9VL1 można nabyć w handlu oraz w autoryzowanym serwisie. Więcej informacji można znaleźć w rozdziale „Akcesoria” w podstawowej instrukcji obsługi robota kuchennego.

Przed pierwszym użyciem

Przed rozpoczęciem użytkowania nowej przystawki należy ją całkowicie rozpakować, oczyścić i sprawdzić.

Uwaga!

Nigdy nie używać uszkodzonej przystawki!

- Wyjąć z opakowania wszystkie akcesoria oraz usunąć opakowanie.
- Sprawdzić wszystkie części pod kątem kompletności i widocznych uszkodzeń.

→ Rysunek

- Przed pierwszym użyciem dokładnie umyć i wysuszyć wszystkie części.
→ „Czyszczenie i konserwacja” patrz strona 11

Symbole i oznaczenia

Symbol	Znaczenie
	Proszę przestrzegać wskazówek zawartych w instrukcji obsługi.
	Ostrożnie! Obracające się narzędzia. Nie wkładać rąk w otwór do napełniania.
	Nałożyć pokrywę () i dokręcić ().
	Oznaczenie do zakładania przystawki do krojenia w kostkę.
	Oznaczenie do zakładania przystawki do krojenia w kostkę oraz pokrywy.

Wkład do krojenia w kostkę

Do krojenia w kostkę następujących produktów spożywczych:

Surowe lub gotowane warzywa (np. ziemniaki, marchew, ogórki, pomidory, papryka, cebula), owoce (np. banany, jabłka, gruszki, brzoskwinie, truskawki, melony, kiwi), twarde ser, jajka na twardo, miękka kielbasa (np. mortadela).

Wskazówki:

- Przystawka do krojenia w kostkę nie nadaje się do cięcia bardzo miękkiego sera (np. Mozzarella, ser feta) lub sera półtwardego (np. Gouda, Edamer).
- W przypadku sera twardego (np. Ementaler) nie wolno przekraczać ilości 3 kg w jednym etapie pracy.
- Owoce/warzywa nie powinny być zbyt dojrzałe, ponieważ wtedy może się wydzielać sok.
- Przed przetwarzaniem owoców pestkowych (jabłek, brzoskwiń itp.) należy usunąć ziarenka lub pestki.
- Ugotowane produkty spożywcze schłodzić przed krojeniem; wtedy będą twardsze i lepiej się kroją.
- Nie przetwarzać mrożonych artykułów spożywczych.
- Poprzez zwiększenie lub zmniejszenie nacisku na popychacz przy popychaniu produktów można wpłynąć na długość krojonych kostek.

Zalecane prędkości

1	np. gotowane ziemniaki, marchewka i jajka, ogórki, banany, truskawki, melony
3	np. surowe ziemniaki i marchew, miękkie wędliny (np. mortadela), twarde sery, papryka, pomidory, cebule, jabłka, kiwi

Uwaga!

- Nieprzestrzeganie tych wskazówek może doprowadzić do uszkodzenia przystawki do krojenia w kostkę wraz z kratką tnącą i obracającym się nożem.
- W przypadku użycia przystawki do krojenia w kostkę w sposób niezgodny z jej przeznaczeniem, wprowadzenia zmian lub niewłaściwej obsługi, użytkownik traci prawo do roszczeń w stosunku do firmy Robert Bosch Hausgeräte GmbH za ewentualnie spowodowane szkody. Wyklucza to również odpowiedzialność za uszkodzenia (np. tępe lub zdeformowane noże) spowodowane przetwarzaniem produktów spożywczych, które nie są dozwolone dla tego urządzenia.

Przygotowanie

⚠ Niebezpieczeństwo zranienia




- Nie chwycić za ostrą tarczę z nożami oraz kratkę do cięcia. Tarczę z nożami oraz kratkę do cięcia chwycić tylko za bżeg!
- Przystawkę nakładać i zdejmować tylko wtedy, gdy napęd jest nieruchomy i wtyczka sieciowa jest wyciągnięta.
- Przystawkę używać tylko w stanie całkowicie zmontowanym.
- Nie składać przystawki na korpusie urządzenia.
- Używać przystawki tylko w odpowiedniej pozycji roboczej.

Uwaga!

Wkładu do krojenia w kostkę używać wyłącznie z rozdrabniaczem MUZ9VL1.

→ Cykl rysunków

1. Włożyć kratkę do cięcia w uchwyt narzędzi, jak pokazano. Zwracać uwagę na wycięcia.
2. Tarczę z nożami nasadzić na uchwyt narzędzi wraz z osłoną noża.
3. Docisnąć do środka 4 klamry zamykające aż do zatrzaśnięcia.

4. Włożyć w obudowę uchwyt tarczy. Oba skrzydełka muszą znaleźć się u dołu.
5. Nasadzić wkład do krojenia w kostkę () na uchwyt narzędzi.
6. Zdjąć osłonę noża.
7. Nałożyć pokrywę (.
8. Obrócić pokrywę zgodnie z ruchem wskazówek zegara aż do oporu (- 7. Nacisnąć przycisk zwalniający blokadę i podnieść ramię urządzenia z rozdrabniaczem aż do oporu.
- 8. Przekręcić miskę zgodnie z ruchem wskazówek zegara, zdjęć i opróżnić.
- 9. Nacisnąć przycisk zwalniający blokadę i opuścić ramię urządzenia aż do oporu.
- 10. Przekręcić rozdrabniacz w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i zdjęć.

- Wyczyścić wszystkie części bezpośrednio po użyciu.
→ „Czyszczenie i konserwacja” patrz strona 11

Usuwanie spiętrzenia lub zatkania:

- Wyłączyć urządzenie, poczekać do zatrzymania się napędu i wyciągnąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- Zdjąć pokrywę z rozdrabniacza i opróżnić kanał do napełniania.
- Aby usunąć produkty blokujące kratkę do cięcia, należy zdjęć i oczyścić przystawkę do krojenia w kostkę.

Stosowanie

Niebezpieczeństwo zranienia


Nigdy nie wkładać rąk w otwór do napełniania. Do popychania produktów używać wyłącznie dostarczonego popychacza.

Uwaga!

- Zwracać uwagę na to, aby w otworze wylotowym nie gromadziły się produkty.
- Nie wywierać dużego nacisku na popychacz.

Wskazówka: robot kuchenny przygotować w sposób opisany w głównej instrukcji obsługi. Rozdrabniacz można użytkować tylko z poprawnie włożoną miską (bez pokrywy).

→ Cykl rysunków

1. Ustawić przygotowany rozdrabniacz na przednim, żółtym napędzie, jak pokazano.
2. Docisnąć i obrócić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara aż do oporu.
3. Włożyć wtyczkę do gniazdka. Ustawić przełącznik obrotowy na zalecaną prędkość.
4. Przygotowane produkty włożyć w otwór do napełniania.
5. Dosuwać tylko dostarczonym popychaczem.
6. Gdy przetwarzanie jest zakończone lub produkty w misce osiągnęły poziom otworu wylotowego, ustawić przełącznik na . Poczekać, aż napęd się zatrzyma. Wyciągnąć z gniazdka wtyczkę sieciową.

Czyszczenie i konserwacja

Wykorzystane akcesoria należy po każdym użyciu dokładnie wyczyścić.

Niebezpieczeństwo zranienia

Nigdy nie dotykać ostrych noży i krawędzi wkładu do krojenia w kostkę. Tarczę z nożami oraz kratkę do cięcia chwytać tylko za część z tworzywa sztucznego. Do czyszczenia używać szczołki.

Uwaga!

- Nie używać środków czyszczących zawierających alkohol lub spirytus.
- Nie używać ostrych, spiczastych czy metalowych przedmiotów.
- Nie stosować szorstkich ściereczek ani środków do szorowania.
- Zwrócić uwagę na to, aby elementów z tworzywa sztucznego nie ścisnąć w zmywarce, ponieważ mogą ulec trwałej deformacji!

→ **Cykl rysunków** 

1. Obrócić pokrywę rozdrabniacza w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara (↺) i zdjąć.
2. Na tarczę z nożami nałożyć osłonę.
3. Wyjąć wkład do krojenia w kostkę.
4. Wypchnąć na zewnątrz 4 klamry zamykające. Wyjąć tarczę z nożami razem z osłoną.
5. Wypchnąć pozostające resztki produktów za pomocą przyrządu do czyszczenia kratki do cięcia.
6. Wycisnąć kratkę do cięcia od dołu za pomocą przyrządu do czyszczenia.
 - Osłonę noża, tarczę z nożami oraz kratkę do cięcia oczyścić miękką szczotką i wodą z mydłem.
 - Uchwyt narzędzi umyć ręcznie lub w zmywarce.
 - Wszystkie części pozostawić do wyschnięcia.
 - Na czas bezpiecznego przechowywania zmontować z powrotem osuszone elementy wkładu do krojenia w kostkę i osłonę noża.
 - „Przygotowanie” patrz strona 10
 - Elementy rozdrabniacza oczyścić w sposób opisany w instrukcji obsługi MUZ9VL1.

Wskazówka: podczas rozdrabniania np. marchewek na elementach z tworzywa sztucznego mogą powstawać przebarwienia, które dają się usuwać przy użyciu kilku kropel oleju spożywczego.

Przepisy kulinarne

Salatka owocowa

(dla 4 osób)

- ½ ananasa
- ½ melona
- 2 banany
- 2 brzoskwinie
- 2 kiwi
- 50 ml Amaretto
- Każdy owoc obrać i pokroić na 4 kawałki. Usunąć pestki z brzoskwiń.
- Banany, melon i brzoskwinie pokroić w kostkę na zakresie 1.
- Pozostałe owoce pokroić w kostkę na zakresie 3.
- Pokrojone składniki wymieszać z Amaretto w misce.

Porada: dodając śmietaną i lody otrzymuje się z salatką owocową doskonały deser.

Salatka „Olivie”

(dla 4 osób)

- 4 ugotowane, schłodzone ziemniaki
- 2 ugotowane, schłodzone marchewki
- 4 ugotowane na twardo, schłodzone jajka
- 200 g wędzonej szynki
- 1-2 ogórki kiszzone lub marynowane
- 1-2 ogórki zielone
- 300 g groszku
- sól i pieprz
- 250 g majonezu
- Ugotowane, ale już schłodzone ziemniaki, marchew i jajka oraz ogórki pokroić w kostkę na zakresie 1.
- Szynkę pokroić w kostkę na zakresie 3.
- Wymieszać w misce groszek ze składnikami pokrojonymi w kostkę.
- Przyprawić solą i pieprzem.
- Wymieszać z majonezem.

Sałatka śródziemnomorska z mozzarellą

(dla 4 osób)

- 2 pomidory
- 1 żółta papryka
- 1 zielona papryka
- 1 czerwona papryka
- 1 ogórek zielony
- mozzarella
- oliwki
- świeża bazylia
- sól i pieprz
- ocet balsamiczny i oliwa z oliwek
- Oczyszczyć i umyć warzywa.
- Z papryk usunąć nasiona.
- Pomidory i papryki pokroić na ćwiartki.
- Zielony ogórek pokroić w kostkę na zakresie 1.
- Pomidory i papryki pokroić w kostkę na zakresie 3.
- Mozzarellę pokroić w plastry lub rozdzielić ręcznie.
- Składniki pokrojone w kostkę wymieszać w misce z oliwkami, mozzarellą oraz świeżą bazylią.
- Dodać ocet balsamiczny i oliwę z oliwek.
- Przyprawić solą i pieprzem.

Porada: dodając tuńczyka z puszki otrzymuje się z sałatki idealne danie na upalne dni.

Zupa jarzynowa

- 2 surowe ziemniaki, średniej wielkości
- 2 surowe marchewki
- 50 g selera
- 1 por
- 1 cebula, średniej wielkości
- 2 cukinie
- 1 czerwona papryka
- 1 L bulionu warzywnego
- przyprawy (sól, pieprz, gałka muszkatołowa, liść laurowy, majeranek)
- świeża pietruszka
- 2 łyżki oleju słonecznikowego

- Oczyszczyć warzywa, obrać ziemniaki.
- Cebulę pokroić w kostkę na zakresie 3.
- Podrumienić w garnku kostki cebuli z olejem słonecznikowym.
- Ziemniaki, marchewki i seler pokroić w kostkę na zakresie 3, dodać do cebuli w garnku i krótko podsmażyć.
- Dodać bulion warzywny.
- Doprawić przyprawami.
- Gotować przez 10 minut w niskiej temperaturze.
- Por, cukinię i paprykę pokroić w kostkę na zakresie 3, dodać do zupy i gotować przez kolejne 10 minut.
- Gotową zupę ponownie przyprawić do smaku.
- Podawać ozdobioną pietruszką.

Zastrzega się możliwość wprowadzania zmian.

Použití k určenému účelu

Toto příslušenství je určeno pro kuchyňský robot MUM9 (řada „OptiMUM“) ve spojení s průběhovým krouhačem MUZ9VL1. Dodržujte návody k použití kuchyňského robota a průběhového krouhače.

Toto příslušenství nikdy nepoužívejte u jiných spotřebičů.

Používejte výhradně díly, které k sobě patří.

Toto příslušenství je určeno pro krájení potravin ve formě kostek.

Potraviny ke zpracování nesmí obsahovat tvrdé složky.

Toto příslušenství se nesmí používat k přípravě jiných předmětů resp. substancí.

Bezpečnostní pokyny

Nebezpečí poranění!

- Nikdy nesahejte do plnicí šachty. Používejte výhradně dodané pěchovadlo!
- Nikdy nesahejte na ostré nože a hrany vložky kráječe kostek. Kotouče nože a krájecí mřížky se dotýkejte jen za plastovou část. K čištění používejte kartáč.
- Při nepoužívání skladujte vložku kráječe kostek vždy sestavenou a s nasazenou ochranou nože.
- Příslušenství používejte jen v kompletně sestaveném stavu. Příslušenství nikdy nesestavujte na základním spotřebiči. Příslušenství používejte jen v určené pracovní poloze. Příslušenství nasazujte nebo sundávejte pouze za klidového stavu pohonu a při vytažené síťové zástrčce.
- Vložka kráječe kostek se smí používat výhradně společně s průběhovým krouhačem MUZ9VL1.

Pozor!

Dbejte na to, aby se v plnicí šachtě nebo pouzdře nenacházela cizí tělesa. V plnicí šachtě nebo pouzdře nikdy nemanipulujte s předměty (např. nožem, lžící).

Důležité!

Po každém použití nebo po delší době nepoužívání příslušenství vždy důkladně vyčistěte. → „Čištění a údržba“ viz strana 17

Přehled

Odklopte prosím obrázkové strany.

→ **Obr. A**

1 Vložka kráječe kostek

- a Ochrana nože
- b Kotouč nože
- c Krájecí mřížka (9 x 9 mm)
- d Základní nosič
- e Uzavírací klípy
- f Označení ▽
- g Čistič krájecí mřížky

Potřebné pro použití:

Průběhový krouhač MUZ9VL1 *

2 Pěchovadlo / odměrka

3 Víko

- a Plnicí šachta
- b Barevné označení (žluté)
- c Označení ▽ ○

4 Nosič kotoučů

- a Uchycení kotoučů
- b Křídllo
- c Hnací hřídel

5 Kryt

- a Výstupní otvor
- b Označení △

* Průběhový krouhač MUZ9VL1 je možné zakoupit v obchodech a u servisu. Další informace viz kapitola „Příslušenství“ v hlavním návodu Vašeho kuchyňského robota.

Před prvním použitím






Než je možné nové příslušenství používat, musí být zcela vybaleno, vyčištěno a zkontrolováno.

Pozor!

Poškozené příslušenství nikdy neuvádějte do provozu!

- Všechny díly příslušenství vyjměte z obalu a stávající obalový materiál odstraňte.
- U všech dílů zkontrolujte jejich kompletnost a zda nejsou viditelně poškozené. → **Obr. A**
- Před prvním použitím všechny díly důkladně vyčistěte a vysušte.
→ „Čištění a údržba“ viz strana 17

Symbyly a označení

Symbol	Význam
	Dodržujte pokyny v návodu k použití.
	Pozor! Rotující nástroje. Nesahejte do plnicí šachty.
	Nasadte víko (▽) a utáhněte (○).
	Označení pro nasazení vložky kráječe kostek.
	Označení pro nasazení vložky kráječe kostek a víka.

Vložka kráječe kostek

Pro krájení těchto potravin ve formě kostek: syrová nebo vařená zelenina (např. brambory, mrkev, okurky, rajčata, paprika, cibule), ovoce (např. banány, jablka, hrušky, broskve, jahody, meloun, kiwi), tvrdý sýr, natvrdo uvařená vejce, měkké salámy (např. Mortadela).

Upozornění:

- Vložka kráječe kostek není vhodná pro krájení velmi měkkých sýrů (např. Mozzarella, ovčí sýr) nebo krájených sýrů (např. Gouda, Edamer).
- U tvrdých sýrů (např. Ementál) nesmí množství zpracované v jednom pracovním postupu překročit 3 kg.
- Ovoce/zelenina by neměly být příliš zralé, protože jinak může vytékat šťáva.
- Před zpracováním jádrového nebo peckového ovoce (jablka, broskve atd.) odstraňte jádra, příp. pecky.
- Uvařené potraviny nechejte před krájením vychladnout, protože jsou potom pevnější a tím bude výsledek krájení lepší.
- Nezpracovávejte zmrazené potraviny.
- Větším nebo menším tlakem na pěchovadlo při posunování lze ovlivnit délku kostek.

Rychlostní doporučení

1	např. vařené brambory, mrkev a vajíčka, okurky; banány; jahody; melouny
3	např. syrové brambory a mrkev, měkké měkké salámy (např. Mortadella), tvrdé sýry, paprika, rajčata, cibule, jablka, kiwi

Pozor!

- Nedodržení těchto pokynů může způsobit poškození kráječe kostek včetně krájecí mřížky a rotujícího nože.
- Bude-li kráječ kostek použitý k jinému účelu, změněný nebo použitý nesprávně, nemůže firma Robert Bosch Hausgeräte GmbH převzít žádnou odpovědnost za případné škody. Vylučuje to také odpovědnost za škody (např. tupé nebo deformované nože), vzniklé následkem zpracování neschválených potravin.

Příprava**⚠ Nebezpečí poranění**




- Nesahejte do ostrého kotouče nože a krájecí mřížky. Kotouče nože a krájecí mřížky se dotýkejte jen na okraj!
- Příslušenství nasazujte nebo sundávejte pouze za klidového stavu pohonu a při vytažené síťové zástrčce.
- Příslušenství používejte jen v kompletně sestaveném stavu.
- Příslušenství nikdy nesestavujte na základním spotřebiči.
- Příslušenství používejte jen v určené pracovní poloze.

Pozor!

Vložka kráječe kostek se smí používat výhradně společně s průběhovým krouhačem MUZ9VL1.

→ Pořadí obrázků 

1. Podle vyobrazení vložte do základního nosiče krájecí mřížku. Dbejte na vybrání.
2. Kotouč nože s ochranou nože nasadte na základní nosič.

3. Zatlačte 4 uzavírací klipy směrem dovnitř, až zapadnou.
4. Nosič kotoučů vložte do krytu. Obě křídla musí být dole.
5. Vložku kráječe kostek nasadte na nosič kotoučů ()
6. Sejměte ochranu nože.
7. Nasadte víko ()
8. Víko otáčejte ve směru pohybu hodinových ručiček až na doraz ()

Použití**⚠ Nebezpečí poranění**

Nikdy nesahejte do plnicí šachty. K posunování používejte výhradně dodané pěchovadlo.

Pozor!

- Zabraňte nahromadění nakrájených potravin ve výstupním otvoru.
- Pomocí pěchovadla nevyvíjejte nadměrný tlak.

Důležité: Základní spotřebič připravte podle popisu v hlavním návodu. Průběhový krouhač může být provozován jen se správně nasazenou mísou (bez víka).

→ Pořadí obrázků 

1. Připravený průběhový krouhač nasadte podle vyobrazení na přední, žlutý pohon.
2. Stiskněte dolů a ve směru pohybu hodinových ručiček pootočte až na doraz.
3. Zapojte síťovou zástrčku. Nastavte otočný prepínač na požadovanou rychlost.
4. Připravené potraviny umístěte do plnicí šachty.
5. K posunování používejte výhradně dodané pěchovadlo.
6. Po ukončení přípravy nebo pokud zpracovávané potraviny v míse skoro dosáhly výstupního otvoru, otočte otočný prepínač na **O**. Počkejte na zastavení pohonu. Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
7. Stiskněte uvolňovací tlačítko a až na doraz nadzvedněte výklopné rameno s průběhovým krouhačem.

8. Otočte mísu ve směru hodinových ručiček, sejměte a vyprázdněte.
9. Stiskněte uvolňovací tlačítko a až na doraz stlačte směrem dolů výklopné rameno.
10. Pootočte průběhovým krouhačem proti směru pohybu hodinových ručiček a sundejte jej.
 - Všechny díly přímo po použití vyčistěte. → „Čištění a údržba“ viz strana 17

Odstranění nahromadění potravin nebo ucpaní:

- Vypněte spotřebič, počkejte na zastavení pohonu a vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
- Sejměte víko průběhového krouhače a vyprázdněte plnicí šachtu.
- Pro odstranění usazených potravin v krájecí mřížce vyjměte a vyčistěte vložku kráječe kostek. → „Čištění a údržba“ viz strana 17

Čištění a údržba

Použité díly příslušenství musí být po každém použití důkladně vyčištěny.


⚠ Nebezpečí poranění

Nikdy nesahejte na ostré nože a hrany vložky kráječe kostek. Kotouče nože a krájecí mřížky se dotýkejte jen za plastovou část. K čištění používejte kartáč.

Pozor!

- Nepoužívejte čisticí prostředky obsahující alkohol nebo líh.
- Nepoužívejte ostré, špičaté nebo kovové předměty.
- Nepoužívejte drsné utěrky nebo čisticí prostředky.
- Umělohmotné díly v myčce nádobí nesvírejte, protože může dojít k trvalým deformacím!

→ **Pořadí obrázků**

1. Pootočte víkem průběhového krouhače proti směru pohybu hodinových ručiček () a sundejte ho.
2. Ochranu nože nasadte na kotouč nože.
3. Sejměte vložku kráječe kostek.

4. Tlačte 4 uzávěrací klipy směrem ven a vyjměte kotouč nože. Sejměte kotouč nože s ochranou nože.
5. Případné zbytky potravin vytlačte pomocí čističe krájecí mřížky.
6. Krájecí mřížku vytlačte s čističem zesponu.
 - Ochranu nože, kotouč nože a krájecí mřížku vyčistěte mycím roztokem a měkkým kartáčem.
 - Základní nosič vyčistěte ručně nebo v myčce na nádobí.
 - Všechny části nechte oschnout.
 - Suché jednotlivé části vložky kráječe kostek pro bezpečné uložení opět sestavte a bezpodmínečně nasadte ochranu nože. → „Příprava“ viz strana 16
 - Části průběhového krouhače vyčistěte podle popisu v návodu MUZ9VL1.

Upozornění: Při zpracování např. mrkve může dojít zabarvení plastových dílů. Tato zabarvení můžete odstranit kapkou stolního oleje.

Recepty

Ovocný salát

(pro 4 osoby)

- ½ ananasu
- ½ melonu
- 2 banány
- 2 broskve
- 2 kiwi
- 50 ml amaretta
- Ovoce oloupejte a nakrájejte vždy na 4 kusy. Z broskví odstraňte pecky.
- Banány, meloun a broskev nakrájejte na stupni **1** na kousky.
- Zbývající ovoce nakrájejte na stupni **3** na kousky.
- Kostičky surovin smíchejte v míse s amarettem.

Rada: Přidáním šlehačky a zmrzliny uděláte z ovocného salátu pěkný desert.

Salát „Olivie“

(pro 4 osoby)

- 4 uvařené, studené brambory
- 2 uvařené, studené mrkve
- 4 vejce vařená natvrdo, studená
- 200 g uzené šunky
- 1-2 okurky v soli nebo naložené okurky
- 1-2 salátové okurky
- 300 g jemného hrášku
- sůl a pepř
- 250 g majonézy
- Uvařené, ale již studené brambory, mrkev, vejce a okurky nakrájejte na stupni **1** na kostky.
- Šunku nakrájejte na stupni **3** na kostky.
- Na kostky nakrájené přísady smíchejte v míse s hráškem.
- Podle chuti osolte a opepřete.
- Smíchejte s majonézou a podávejte.

Středomořský salát

s Mozzarellou

(pro 4 osoby)

- 2 rajčata
- 1 žlutá paprika
- 1 zelená paprika
- 1 červená paprika
- 1 salátová okurka
- Mozzarella
- olivy
- čerstvá bazalka
- sůl a pepř
- balsamicový ocet a olivový olej
- Zeleninu omyjte a očistěte.
- Papriku zbavte semínek.
- Rajčata a papriku rozčtvřte.
- Salátovou okurku nakrájejte na stupni **1** na kostky.
- Papriku a rajčata nakrájejte na stupni **3** na kostky.
- Mozzarellu nakrájejte na plátky nebo ji rozdělte rukou.
- Na kostky nakrájené přísady smíchejte v míse s olivami, Mozzarellou a čerstvou bazalkou.
- Přidejte balsamicový ocet a olivový olej.
- Podle chuti osolte a opepřete.

Rada: Díky přidání tuňáka z plechovky uděláte ze salátu perfektní pokrm na teplé letní dny.

Zeleninová polévka

- 2 syrové brambory, středně velké
- 2 syrové mrkve
- 50 g celeru
- 1 pórek
- 1 cibule, středně velká
- 2 cukety
- 1 červená paprika
- 1 l zeleninového vývaru
- koření (sůl, pepř, muškátový oříšek, bobkový list, majoránka)
- čerstvá petržel
- 2 PL slunečnicového oleje
- Vyčistěte zeleninu a oloupejte brambory.
- Cibuli nakrájejte na stupni **3** na kostky.
- Nakrájenou cibuli osmahněte v hrnci dozlatova na slunečnicovém oleji.
- Brambory, mrkev a celer nakrájejte na stupni **3** na kostky, přidejte je k cibuli do hrnce a krátce osmahněte.
- Přidejte zeleninový vývar.
- Ochuťte kořením.
- Vařte na nízké teplotě 10 minut.
- Pórek, cukety a papriku nakrájejte na stupni **3** na kostky, přidejte do polévky a vařte dalších 10 minut.
- Hotovou polévku ještě jednou ochuťte.
- Podávejte ozdobenou petrželí.

Změny vyhrazeny.

Používanie v súlade s určením

Toto príslušenstvo je určené pre kuchynského robota MUM9 (rada „OptiMUM“) spolu s krájačom MUZ9VL1. Riadte sa návodmi na použitie kuchynského robota a krájača.

Toto príslušenstvo nikdy nepoužívajte s inými spotrebičmi.

Používajte výhradne diely, ktoré k sebe patria.

Toto príslušenstvo je vhodné na krájanie potravín na kocky.

Z potravín, ktoré spracúvate, musíte odstrániť tvrdé časti.

Toto príslušenstvo sa nesmie používať na spracovanie iných predmetov, resp. substancií.

Bezpečnostné upozornenia

Nebezpečenstvo poranenia!

- Nikdy nesiahajte do plniaceho hrdla. Používajte výhradne dodaný piest!
- Nesiahajte do priestoru, v ktorom pracujú ostré nože a hrany nastavca krájača kociek. Rezacej mriežky sa dotýkajte iba za okraj. Na čistenie používajte kefu.
- Keď nastavca krájača na kocky nepoužívate, odložte ho poskladaný a s nasadeným puzdrom.
- Príslušenstvo používajte len vtedy, ak je kompletne zmontované. Nikdy nezostavujte príslušenstvo na základnom spotrebiči. Príslušenstvo používajte len v príslušnej určenej pracovnej polohe. Príslušenstvo nasadzujte a odoberajte len vtedy, ak je zastavený pohon a vytiahnutá zástrčka.
- Nadstavca krájača na kocky sa smie používať výlučne s krájačom MUZ9VL1.

Pozor!

Dávajte pozor, aby sa v plniacom hrdle ani v telese nenachádzali žiadne cudzie predmety. Nemanipulujte s predmetmi (napr. nože, lyžice) v plniacom hrdle alebo v telese.

Dôležité!

Príslušenstvo po každom použití alebo po dlhšom nepoužití bezpodmienečne dôkladne vyčistite. → „Čistenie a údržba“ pozri stranu 22

Prehľad komponentov

Vyklopte strany s obrázkami.

→ **Obrázok** 

1 Nadstavec krájača na kocky

- a Ochrana nožov
- b Kotúč s nožmi
- c Rezacia mriežka (9 x 9 mm)
- d Základný držiak
- e Zatváracie svorky
- f Označenie ▽
- g Čistič rezacej mriežky

Na používanie je potrebné:

Krájač MUZ9VL1 *

2 Piest/odmerka

3 Veko

- a Plniace hrdlo
- b Farebné označenie (žlté)
- c Označenie ▽ ○

4 Držiak kotúčov

- a Upnutie kotúčov
- b Lopatky
- c Hnací hriadeľ

5 Teleso

- a Vypúšťací otvor
- b Označenie △

* Krájač MUZ9VL1 sa dá zakúpiť v obchode a cez zákaznické centrum. Ďalšie informácie nájdete v kapitole „Príslušenstvo“ v hlavnom návode na použitie kuchynského robota.

Pred prvým použitím

Skôr ako použijete nové príslušenstvo, kompletne ho rozbalte, vyčistite a skontrolujte.

Pozor!

Poškodené príslušenstvo nikdy neuvádzajte do prevádzky!






- Všetky diely príslušenstva vyberte z balenia a odstráňte dodaný baliaci materiál.
- Skontrolujte, či balenie obsahuje všetky diely a či nie sú viditeľne poškodené.

→ **Obrázok** 

- Všetky diely pred prvým použitím dôkladne vyčistite a vysušte.

→ „Čistenie a údržba“ pozri stranu 22

Symbody a označenia

Symbol	Význam
	Dodržiavajte pokyny uvedené v návode na obsluhu.
	Pozor! Rotujúce nadstavce. Nesiahajte do plniaceho hrdla.
	Nasadte veko (▽) a pevne ho zakrúťte (○).
	Označenie na nasadenie nadstavca krájača na kocky.
	Označenie na nasadenie nadstavca krájača na kocky a poklopu.

Nadstavec krájača na kocky

Na krájanie nasledujúcich potravín na kocky:

Surová alebo varená zelenina (napr. zemiaky, mrkva, uhorky, rajčiny, paprika, cibule), ovocie (napr. banány, jablká, hrušky, broskyne, jahody, melóny, kiwi), tvrdého syra, vajčiek natvrdo, mäkkej salámy (napr. mortadella).

Upozornenia:

- Nadstavec krájača na kocky nie je vhodný na krájanie veľmi mäkkých syrov (napr. mozzarella, ovčí syr) alebo plátkových syrov (napr. gouda, eidam).
- V prípade tvrdých syrov (napr. ementál) počas jedného pracovného chodu nesmiete spracovať viac ako 3 kg syra.
- Ovocie/ zelenina by nemala byť príliš zrelá, inak bude pri krájaní strácať štavu.
- Pred spracovaním jadrového a kôstkového ovocia (jablká, marhule atď.) sa najskôr musia odstrániť jadierka, resp. kôstky.
- Varené potraviny nechajte pred krájaním vychladnúť, pretože sú potom pevnejšie a výsledok krájania je vďaka tomu lepší.
- Nespracúvajte zmrazené potraviny.
- Vyvíjaním menšieho či väčšieho tlaku na posúvač pri posúvaní potravín sa dá ovplyvniť dĺžka kociek.

Odporúčané rýchlosti

1	napr.: varené zemiaky, karotky a vajcia; uhorky, banány; jahody, melóny
3	napr. surové zemiaky a mrkvy, mäkké salámy (napr. mortadella), tvrdý syr, paprika, rajčiny, cibule, jablká, kiwi

Pozor!

- Nedodržanie týchto upozornení môže viesť k poškodeniam krájača na kocky vrátane rezacej mriežky a rotujúcich nožov.
- Ak sa krájač na kocky použije v rozpore s účelom alebo neodborným spôsobom, nemôže spoločnosť Robert Bosch Hausgeräte GmbH prebrať žiadnu zodpovednosť za prípadné škody. To vylučuje aj záruku za škody (napr. tupé alebo deformované nože), ktoré vzniknú v dôsledku spracovávania nedovolených potravín.

Príprava**⚠ Nebezpečenstvo poranenia**




- Nesiahajte do priestoru, v ktorom pracujú rezacie kotúče a rezacia mriežka. Rezacích kotúčov a rezacej mriežky sa dotýkajte iba za okraj!
- Príslušenstvo nasadzujte a odoberajte len vtedy, ak je zastavený pohon a vytiahnutá zástrčka.
- Príslušenstvo používajte len vtedy, ak je kompletne zmontované.
- Nikdy nezostavujte príslušenstvo na základnom spotrebiči.
- Príslušenstvo používajte len v príslušnej určenej pracovnej polohe.

Pozor!

Nadstavec krájača na kocky sa smie používať výlučne s krájačom MUZ9VL1.

→ Sekvencia obrázkov 

1. Rezaciu mriežku nasadte do základného držiaka podľa zobrazenia. Dávajte pozor na zárezy.
2. Rezací kotúč a rezaciu mriežku nasadte na základný držiak.

3. 4 zatváracie svorky zatlačte smerom dovnútra, kým nezapadnú.
4. Nasadte držiak kotúčov do telesa. Obe lopatky musia smerovať nadol.
5. Nadstavec krájača na kocky nasadte na držiak ()
6. Odoberte ochranu nožov.
7. Nasadte veko ()
8. Pootočte veko v smere hodinových ručičiek až na doraz ()

Používanie**⚠ Nebezpečenstvo poranenia**

Nikdy nesiahajte do plniaceho hrdla. Naposúvanie používajte výhradne dodaný piest.

Pozor!

- Zabráňte upchatiu vypúšťacieho otvoru potravinami.
- Nezatláčajte potraviny piestom príliš silno.

Dôležité: Pripravte základný spotrebič podľa pokynov uvedených v hlavnom návode. Krájač sa dá používať, len ak je misa správne nasadená (bez veka).

→ Sekvencia obrázkov 

1. Nasadte pripravený krájač na predný, žltý pohon podľa znázornenia.
2. Zatlačte nadol a pootočte v smere hodinových ručičiek až na doraz.
3. Zastrčte sieťovú zástrčku. Otočný spínač nastavte na odporúčanú rýchlosť.
4. Vložte pripravené potraviny do plniacej misky.
5. Posúvajte ich výhradne dodaným piestom.
6. Po dokončení spracovania alebo keď spracované potraviny siahajú v mise takmer po vypúšťací otvor, nastavte otočný spínač na **O**. Počkajte na úplné zastavenie pohonu. Odpojte spotrebič od sieťovej zástrčky.
7. Stlačte tlačidlo na odblokovanie a zdvihnite výklopné rameno s krájačom až na doraz.

8. Pootočte misu v smere pohybu hodinových ručičiek, vyberte ju a vyprázdňte.
9. Stlačte tlačidlo na odblokovanie a zatlačte výklopné rameno nadol až na doraz.
10. Pootočte krájač proti smeru hodinových ručičiek a odoberte ho.
 - Všetky diely ihneď po použití vyčistite.
→ „Čistenie a údržba“ pozri stranu 22

Odstránenie upchatia alebo prepĺnenia:

- Vypnite spotrebič, počkajte na úplné zastavenie pohonu a vytiahnite sieťovú zástrčku.
- Zložte veko krájača a vyprázdnite plniace hrdlo.
- Ak chcete odstrániť potraviny prilepené na mriežke, vytiahnite nadstavec krájača na kocky a vyčistite ho. → „Čistenie a údržba“ pozri stranu 22

Čistenie a údržba

Použitie diely príslušenstva sa musia po každom použití dôkladne vyčistiť.


⚠ Nebezpečenstvo poranenia

Nesiahajte do priestoru, v ktorom pracujú ostré nože a hrany nadstavca krájača kockiek. Rezacej mriežky sa dotýkajte iba za okraj. Na čistenie používajte kefu.

Pozor!

- Nepoužívajte čistiace prostriedky s obsahom alkoholu alebo liehu.
- Nepoužívajte ostré, špicaté alebo kovové predmety.
- Nepoužívajte drsné utierky alebo abrazívne čistiace prostriedky.
- Plastové diely v umývačke riadu nezvierajte, pretože môže dôjsť k ich trvalej deformácii!

→ **Sekvencia obrázkov**

1. Pootočte veko krájača proti smeru hodinových ručičiek () a odoberte ho.
2. Na rezací kotúč nasadte ochranu.
3. Snímte nadstavec krájača na kocky.
4. 4 zatváracie svorky vytlačte smerom von. Snímte rezací kotúč s ochranou.

5. Usadené potraviny odstráňte pomocou čističa rezacej mriežky.
6. Rezáciu mriežku s čističom vytlačte smerom zdola nahor.
 - Ochranu noža, rezací kotúč a rezáciu mriežku vyčistite čistiacim prostriedkom a kefou.
 - Základný držiak vyčistite ručne alebo ho vložte do umývačky.
 - Všetky časti nechajte vyschnúť.
 - Suché komponenty nadstavca krájača na kocky opäť zmontujte a nasadte ochranu nožov, aby bolo uskladnenie bezpečné. → „Príprava“ pozri stranu 21
 - Časti rezača vyčistite podľa návodu pre MUZ9VL1.

Upozornenie: Napríklad počas spracovania mrkvy môže dôjsť k zafarbeniu plastových dielov, ktoré je možné odstrániť niekoľkými kvapkami stolového oleja.

Recepty

Ovocný šalát

(pre 4 osoby)

- ½ ananásu
- ½ melóna
- 2 banány
- 2 broskyne
- 2 kivi
- 50 ml amaretta
- Ovocie očistite a každý kus nakrájajte na 4 kúsky. Odstráňte kôstky z broskyne.
- Banány, melón a broskyňu krájajte na kocky na stupni **1**.
- Zvyšok ovocia krájajte na kocky na stupni **3**.
- Nakrájané ovocie vložte do misky a premiešajte s amarettom.

Tip: ak pridáte šľahačku a zmrzlinu, pripravíte z ovocného šalátu skvelý dezert.

Šalát „Olivie“

(pre 4 osoby)

- 4 varené vychladené zemiaky
- 2 varené vychladené mrkvy
- 4 vychladnuté vajička uvarené natvrdo
- 200 g údenej šunky
- 1 až 2 nakladané alebo marinované uhorky
- 1 až 2 šalátové uhorky
- 300 g jemného hrášku
- soľ a korenie
- 250 g majonézy
- Uvarené, ale už vychladnuté zemiaky, mrkvy, vajcia a uhorky nakrájajte na kocky na stupni **1**.
- Šunku nakrájajte na kocky na stupni **3**.
- Všetky prísady nakrájané na kocky zmiešajte v šalátovej mise s hráškom.
- Ochuťte soľou a korením podľa chuti.
- Zmiešajte s majonézou a podávajte.

Stredomorský šalát s mozarellou

(pre 4 osoby)

- 2 rajčiny
- 1 žltá paprika
- 1 zelená paprika
- 1 červená paprika
- 1 šalátová uhorka
- mozarella
- olivy
- čerstvá bazalka
- soľ a korenie
- balzamikový ocot a olivový olej
- Zeleninu očistite a umyte.
- Odstráňte jadierka z papriky.
- Rajčiny a papriky narežte na štvrtiny.
- Šalátovú uhorku nakrájajte na kocky na stupni **1**.
- Papriku a rajčinu pokrájajte na kocky na stupni **3**.
- Mozarellu nakrájajte alebo ručne rozdeľte na plátky.
- Všetky prísady nakrájané na kocky zmiešajte v mise s olivami, mozarellou a čerstvou bazalkou.
- Pridajte balzamikový ocot a olivový olej.
- Ochuťte soľou a korením podľa chuti.

Tip: pridajte tuniaka z konzervy, pripravíte tak skvelý šalát na horúce letné dni.

Zeleninová polievka

- 2 stredne veľké surové zemiaky
- 2 surové mrkvy
- 50 g zeleru (hľuza)
- 1 stonka jarnej cibulky
- 1 stredne veľká cibuľa
- 2 cukety
- 1 červená paprika
- 1 l zeleninového vývaru
- koreniny (soľ, korenie, muškátový oriešok, bobkový list, majorán)
- čerstvý petržlen
- 2 PL slnečnicového oleja
- Očistite zeleninu a ošúpte zemiaky.
- Cibuľu nakrájajte na kúsky na stupni **3**.
- Nakrájanú cibuľu opražte v hrnci na slnečnicovom oleji dozlata.
- Zemiaky, mrkvu a zeler nakrájajte na kocky na stupni **3**, pridajte do hrnca s cibuľou a krátko opražte.
- Pridajte zeleninový vývar.
- Dochuťte koreninami.
- Varte 10 minút na nízkej teplote.
- Jarnú cibuľku, cuketu a papriku nakrájajte na kocky na stupni **3**, pridajte do polievky a varte ďalších 10 minút.
- Hotovú polievku ešte raz dochuťte.
- Podávajte ozdobené petržlenom.

Zmeny vyhradené.

Namenska uporaba

Ta pribor je namenjen kuhinjskemu aparatu MUM9 (serija »OptiMUM«) v povezavi s pretočnim sekljalnikom MUZ9VL1. Upoštevajte navodila za uporabo kuhinjskega aparata in pretočnega sekljalnika.

Tega pribora nikoli ne uporabljajte za druge aparate. Uporabljajte izključno dele, ki sodijo skupaj.

Ta pribor je primeren za rezanje živil na kocke. Živila, ki jih želite obdelati, ne smejo vsebovati trdih delov.

Tega pribora ne smete uporabljati za obdelavo drugih predmetov oz. snovi.

Varnostni napotki

Nevarnost poškodb!

- Nikoli ne segajte v polnilno odprtino. Uporabljajte samo dobavljen potisni nastavek!
- Nikoli ne segajte med ostra rezila in robove vložka rezalnika kock. Kolut z rezili in mrežo za rezanje prijemajte le za plastični del. Za čiščenje uporabite ščetko.
- Če vložka rezalnika kock ne uporabljate, ga vedno shranite sestavljenega in z nataknenim ščitnikom rezil.
- Pripor uporabljajte le, ko je povsem sestavljen. Pribora nikoli ne sestavljajte na osnovnem aparatu. Pripor uporabljajte samo v predvidenem delovnem položaju. Pripor namestite ali odstranite le, ko pogon miruje in je omrežni vtič izvlečen iz vtičnice.
- Vložek rezalnika kock lahko uporabljate izključno s pretočnim sekljalnikom MUZ9VL1.

Pozor!

Pazite, da v polnilni odprtini ali ohišju ni tujkov. V polnilni odprtini ali ohišju ne uporabljajte predmetov (npr. nožev, žlic).

Pomembno!

Pripor obvezno temeljito očistite po vsaki uporabi in če ga dalj časa niste uporabljali. ➔ »Čiščenje in vzdrževanje« glejte stran 27

Kratek pregled

Prosimo, razgrnite strani s slikami.

→ **Slika A**

1 Vložek rezalnika kock

- a Ščitnik rezil
- b Kolut z rezili
- c Mreža za rezanje (9 x 9 mm)
- d Osnovni nosilec
- e Aretirne sponke
- f Oznaka ▽
- g Čistilnik mreže za rezanje

Potrebno za uporabo:

Pretočni sekljalnik MUZ9VL1 *

2 Potisni nastavek/merilna posoda

3 Pokrov

- a Polnilna odprtina
- b Barvna oznaka (rumena)
- c Oznaka ▽ ○

4 Nosilec plošč

- a Nastavek za plošče
- b Krilce
- c Pogonska gred

5 Ohišje

- a Izpustna odprtina
- b Oznaka △

* Pretočni sekljalnik MUZ9VL1 lahko naročite v strokovni trgovini ali pri servisni službi. Več informacij najdete v poglavju »Pribor« v glavnih navodilih kuhinjskega aparata.

Pred prvo uporabo






Preden lahko nov pribor uporabljate, ga je treba popolnoma razpakirati, očistiti in preveriti.

Pozor!

Nikoli ne uporabljajte poškodovanega pribora!

- Vse dele pribora vzemite iz embalaže in jo odstranite.
- Vse dele pregledjte glede popolnosti in vidnih poškodb. → **Slika A**
- Pred prvo uporabo vse dele temeljito očistite in posušite. → »Čiščenje in vzdrževanje« glejte stran 27

Simboli in oznake

Simbol	Pomen
	Upoštevajte napotke v navodilih za uporabo.
	Previdno! Vrteči se priključki. Ne segajte v polnilno odprtino.
	Namestite pokrov (▽) in ga privijte (○).
	Oznaka za namestitev vložka rezalnika kock.
	Oznaka za namestitev vložka rezalnika kock in pokrova.

Vložek rezalnika kock

Za rezanje naslednjih živil na kocke: surova ali kuhana zelenjava (npr. krompir, korenček, kumarice, paradižnik, paprika, čebula), sadje (npr. banane, jabolka, hruške, breskve, jagode, melone, kivi), trdi siri, trdo kuhana jajca, mehke mesne klobase (npr. mortadela).

Napotki:

- Vložek rezalnika kock ni primeren za rezanje zelo mehkega sira (npr. mocarele, ovčjega sira) ali poltrdega sira (npr. gavde, edamca).
- Pri trdih silih (npr. ementalc) obdelana količina v enem delovnem postopku ne sme presežati 3 kg.
- Sadje/zelenjava ne smeta biti prezrela, ker se lahko sicer izceja sok.
- Pred obdelavo koščičastega ali pečkastega sadja (jabolka, breskve itd.) morate odstraniti koščice oz. pečke.
- Pustite, da se kuhana živila pred obdelavo ohladijo, saj so tako čvrstješa in se lepše razrežejo.
- Ne obdelujte zamrznjenih živil.
- Z večjim ali manjšim pritiskom na potisni nastavek pri potiskanju lahko vplivate na dolžino kock.

Priporočene hitrosti

1	npr. kuhan krompir, korenček ali jajca, kumarice, banane, jagode, melone
3	npr. surov krompir in korenček, mehke mesne klobase (npr. mortadela), trdi sir, paprika, paradižnik, čebula, jabolka, kivi

Pozor!

- Neupoštevanje teh napotkov lahko privede do poškodovanja rezalnika kock vključno z mrežo za rezanje in vrtljivimi rezili.
- Če rezalnik kock uporabljate nenamensko, ga predelate ali nestrokovno uporabljate, podjetje Robert Bosch Hausgeräte GmbH ne more prevzeti odgovornosti za morebiti nastalo škodo. Izključena je tudi odgovornost za škodo (npr. topa ali deformirana rezila), ki nastane zaradi obdelave nedovoljenih živil.

Priprava**⚠ Nevarnost poškodb**




- Ne segajte v kolut z ostrimi rezili in mrežo za rezanje. Kolut z rezili in mrežo za rezanje prijemajte le na robu!
- Pribor namestite ali odstranite le, ko pogon miruje in je omrežni vtič izvlečen iz vtičnice.
- Pribor uporabljajte le, ko je povsem sestavljen.
- Pribora nikoli ne sestavljajte na osnovnem aparatu.
- Pribor uporabljajte samo v predvidenem delovnem položaju.

Pozor!

Vložek rezalnika kock lahko uporabljate izključno s pretočnim sekljalnikom MUZ9VL1.

→ Zaporedje slik 

1. Mrežo za rezanje vstavite v osnovni nosilec, kot je prikazano na sliki. Bodite pozorni na vdolbine.
2. Kolut z rezili s ščitnikom rezil vstavite v osnovni nosilec.

3. 4 aretirne sponke pritisnite navznoter, da se zaskočijo.
4. Nosilec plošč vstavite v ohišje. Obe krilci morata biti spodaj.
5. Vložek rezalnika kock namestite na nosilec plošč ()
6. Odstranite ščitnik rezil.
7. Namestite pokrov ()
8. Pokrov zavrtite v smeri urnega kazalca do končnega položaja ()

Uporaba**⚠ Nevarnost poškodb**

Nikoli ne segajte v polnilno odprtino. Za dodajanje uporabljajte samo dobavljen potisni nastavek.

Pozor!

- Preprečite nabiranje razrezanih živil iz zpustni odprtini.
- Na potisni nastavek ne pritiskajte premočno.

Pomembno: osnovni aparat pripravite, kot je opisano v glavnih navodilih. Pretočni sekljalnik se lahko uporablja samo s pravilno vstavljeno posodo (brez pokrova).

→ Zaporedje slik 

1. Pripravljen pretočni sekljalnik namestite na sprednji, rumeni pogon, kot je prikazano na sliki.
2. Potisnite navzdol in obrnite do konca v smeri urnega kazalca.
3. Priključite omrežni vtič. Vrtljivo stikalo nastavite na priporočeno hitrost.
4. Pripravljena živila vstavite v polnilno odprtino.
5. Za dodajanje uporabljajte izključno dobavljen potisni nastavek.
6. Ko je obdelava končana ali ko obdelana živila v posodi skoraj dosežejo izpustno odprtino, nastavite vrtljivo stikalo na **O**. Počakajte, da se pogon ustavi. Odklopite omrežni vtič.
7. Pritisnite tipko za sprostitvev in zasučno ročico s pretočnim sekljalnikom dvignite do končnega položaja.
8. Posodo zasukajte v smeri urnega kazalca, jo snemite in izpraznite.

- 9. Pritisnite tipko za sprostitvev in zasučno ročico premaknite do konca navzdol.
- 10. Pretočni sekljalnik zasukajte v nasprotni smeri urnega kazalca in ga snemite.
 - Vse dele takoj po uporabi očistite.
 - ➔ »Čiščenje in vzdrževanje« glejte stran 27

Odpravite zastajanje ali zamašitev:

- Izklopite aparat, počakajte, da se pogon zaustavi, in izvlecite omrežni vtič.
- Snemite pokrov pretočnega sekljalnika in izpraznite polnilno odprtino.
- Živila, zataknjena v mreži za rezanje, odstranite tako, da odstranite in očistite vložek rezalnika kock. ➔ »Čiščenje in vzdrževanje« glejte stran 27

Čiščenje in vzdrževanje

Uporabljeni dele pribora je treba po vsaki uporabi temeljito očistiti.


Nevarnost poškodb

Nikoli ne segajte med ostra rezila in robove vložka rezalnika kock. Kolut z rezili in mrežo za rezanje prijemajte le za plastični del. Za čiščenje uporabite ščetko.

Pozor!

- Ne uporabljajte čistilnih sredstev, ki vsebujejo alkohol ali špirit.
- Ne uporabljajte ostrih, koničastih ali kovinskih predmetov.
- Ne uporabljajte grobih krp ali abrazivnih čistil.
- Plastičnih delov ne smete zagostiti v pomivalnem stroju, ker lahko pride do nepopravljivih deformacij!

➔ Zaporedje slik

1. Pokrov pretočnega sekljalnika zasukajte v nasprotni smeri urnega kazalca () in ga snemite.
2. Na kolut z rezili namestite ščitnik rezil.
3. Odstranite vložek rezalnika kock.
4. 4 aretirne sponke pritisnite navzven. Odstranite kolut z rezili s ščitnikom rezil.
5. Morebitne ostanke živil iztisnite s čistilnikom mreže za rezanje.
6. Mrežo za rezanje s čistilnikom od spodaj potisnite navzgor.

- Ščitnik rezil, kolut z rezili in mrežo za rezanje očistite z milnico in mehko krtačo.
- Osnovni nosilec očistite ročno ali v pomivalnem stroju.
- Pustite, da se vsi deli osušijo.
- Posušene dele vložka rezalnika kock varno shranite tako, da jih ponovno sestavite in obvezno namestite ščitnik rezil. ➔ »Priprava« glejte stran 26
- Dele pretočnega sekljalnika očistite, kot je opisano v navodilih za MUZ9VL1.

Napotek: pri obdelavi npr. korenja lahko nastanejo obarvanja na plastičnih delih, ki jih lahko odstranite z nekaj kapljicami jedilnega olja.

Recepti

Sadna solata

(za 4 osebe)

- ½ ananasa
- ½ melone
- 2 banani
- 2 breskvi
- 2 kivija
- 50 ml amaretta
- Sadje olupite in vsak sadež narežite na 4 koščke. Breskvam odstranite koščice.
- Banano, melono in breskev narežite na kocke na stopnji 1.
- Ostalo sadje narežite na kocke na stopnji 3.
- Na kocke narezane sestavine stresite v skledo in jim primešajte amaretto.

Nasvet: sadna solata je odlična sladica, če ji dodate smetano in sladoled.

Solata »Olivie«

(za 4 osebe)

- 4 kuhani, ohlajeni krompirji
- 2 kuhana, ohlajena korenčka
- 4 trdo kuhana, ohlajena jajca
- 200 g prekajene šunke
- 1-2 vloženi ali marinirani kumari
- 1-2 solatni kumari
- 300 g graha, drobnega
- sol in poper
- 250 g majoneze
- Kuhani in ohlajeni krompir, korenček in kumare narežite na kocke na stopnji **1**.
- Šunko narežite na kocke na stopnji **3**.
- Na kocke narezane sestavine stresite v posodo in jim primešajte grah.
- Po okusu začinite s soljo in poprom.
- Umešajte majonezo in postrezite.

Sredozemska solata z mocarelo

(za 4 osebe)

- 2 paradižnika
- 1 rumena paprika
- 1 zelena paprika
- 1 rdeča paprika
- 1 solatna kumara
- mocarela
- olive
- sveža bazilika
- sol in poper
- balzamični kis in olivno olje
- Očistite in operite zelenjavo.
- Papriki odstranite semena.
- Paradižnik in papriko razrežite na četrtine.
- Solatno kumaro narežite na kocke na stopnji **1**.
- Papriko in paradižnik narežite na kocke na stopnji **3**.
- Mocarelo narežite na rezine ali jo razdrobite z rokami.
- Na koščke narezane sestavine stresite v skledo in primešajte olive, mocarelo in svežo baziliko.
- Dodajte balzamični kis in olivno olje.
- Po okusu začinite s soljo in poprom.

Nasvet: če solati dodate tunino iz pločevinke, dobite popolno jed za vroče poletne dni.

Zelenjavna juha

- 2 surova krompirja, srednje velika
- 2 surova korenčka
- 50 g korena zelene
- 1 steblo pora
- 1 čebula, srednje velika
- 2 bučki
- 1 rdeča paprika
- 1 l čiste zelenjavne juhe
- začimbe (sol, poper, muškadni orešček, lovorov list, majaron)
- svež peteršilj
- 2 JŽ sončničnega olja
- Očistite zelenjavo in olupite krompir.
- Čebulo narežite na kocke na stopnji **3**.
- V loncu na sončničnem olju zlatorumeno popražite narezano čebulo.
- Krompir, korenček in koren zelene narežite na kocke na stopnji **3**, stresite v lonec k čebuli in na hitro popražite.
- Dodajte čisto zelenjavno juho.
- Začinite z začimbami.
- Kuhajte 10 minut pri nizki temperaturi.
- Por, bučki in papriko narežite na kocke na stopnji **3**, stresite v juho in kuhajte še 10 minut.
- Kuhano juho ponovno začinite po okusu.
- Preden postrežete, potresite s peteršiljem.

Pridržujemo si pravico do sprememb.

Namjenska uporaba

Ovaj je pribor predviđen za kuhinjski stroj MUM9 (proizvodna serija „OptiMUM”) u kombinaciji sa sjeckalicom za hranu MUŽ9VL1. Pridržavajte se uputa za uporabu kuhinjskog stroja i sjeckalice za hranu.

Ovaj pribor nikad ne upotrebljavajte za druge uređaje.

Upotrebljavajte isključivo pripadne dijelove.

Ova oprema prikladna je za rezanje namirnica na kockice.

Namirnice koje namjeravate obrađivati moraju biti bez teških sastojaka.

Ovaj se pribor ne smije upotrebljavati za obradu drugih predmeta odnosno tvari.

Sigurnosni naputci

Opasnost od ozljede!

- Nikada ne stavljajte ruke u otvor za punjenje. Upotrebljavajte isključivo isporučeni nabijač!
- Nikada ne stavljajte prste u oštre noževе i rubove umetka rezala kockica. Disk s noževima i rešetku za rezanje primajte samo za dio od plastike. Za čišćenje upotrebljavajte četku.
- U slučaju nekorištenja umetak rezala kockica uvijek pospremite sastavljenog i s postavljenom zaštitom od noževa.
- Priborom se koristite samo kada je u potpunosti sastavljen. Pribor nikad ne stavljajte na osnovni aparat. Priborom se koristite samo u radnom položaju koji je za njega predviđen. Pribor stavljajte ili skidajte samo kada je pogon zaustavljen i nakon što se izvuče mrežni utikač.
- Umetak rezala kockica smije se upotrebljavati samo sa sjeckalicom za hranu MUŽ9VL1.

Pažnja!

Pripazite da se u otvoru za punjenje ili u kućištu ne nalaze strana tijela. Predmete (npr. nož, žlicu) ne upotrebljavajte u otvoru za punjenje ili u kućištu.

Važno!

Pribor obavezno temeljito očistite nakon svakog korištenja ili nakon duljeg nekorištenja. → »Čišćenje i održavanje« vidi stranicu 32

Na prvi pogled

Izvucite stranice za slikama.

→ **Slika A**

1 Umetak rezala kockica

- a Zaštita od noževa
- b Disk s noževima
- c Rešetka za rezanje (9 x 9 mm)
- d Osnovni nosač
- e Stezaljke za zaključavanje
- f Oznaka ▽
- g Čistač rešetki za rezanje

Za uporabu su potrebni:

Sjeckalica za hranu MUZ9VL1 *

2 Nabijač / mjerna posuda

3 Poklopac

- a Otvor za punjenje
- b Oznaka u boji (žuto)
- c Oznaka ▽ ○

4 Nosač diskova

- a Prihvat za diskove
- b Krilca
- c Pogonska osovina

5 Kućište

- a Izlazni otvor
- b Oznaka △

* Sjeckalica za hranu MUZ9VL1 može se nabaviti u trgovini ili od službe za korisnike. Ostale informacije naći ćete u poglavlju „Pribor“ u glavnim uputama vašeg kuhinjskog stroja.

Prije prvog korištenja






Prije nego se novi pribor počne upotrebljavati potrebno ga je u potpunosti raspakirati, očistiti i provjeriti.

Pažnja!

Oštećeni pribor nikada nemojte stavljati u rad!

- Izvadite sve dijelove pribora iz pakiranja i uklonite postojeći ambalažni materijal s njih.
- Provjerite jesu li svi dijelovi potpuni i da na njima nema vidljivih oštećenja. → **Slika A**
- Prije prve uporabe temeljito očistite i osušite sve dijelove. → »Čišćenje i održavanje« vidi stranicu 32

Simboli i oznake

Simbol	Značenje
	Obratite pozornost na naputke iz uputa za upotrebu.
	Opres! Rotirajući alati. Ne stavljajte ruke u otvor za punjenje.
	Postavite poklopac (▽) i pritegnite ga (○).
	Oznaka za postavljanje umetka rezala kockica.
	Oznaka za postavljanje umetka rezala kockica i poklopca.

Umetak rezala kockica

Za rezanje sljedećih namirnica na kockice: sirovog ili kuhanog povrća (npr. krumpira, mrkvi, krastavaca, rajčica, paprika, luka), voća (npr. banana, jabuka, kruški, bresaka, jagoda, lubenica, kivija), tvrdog sira, tvrdo kuhanih jaja, mekih mesnih kobasica (npr. mortadele).

Napomene:

- Umetak rezala kockica nije prikladan za rezanje jako mekog sira (npr. mozzarella, ovčjeg sira) ili narezanog sira (npr. Gouda, Edamer).
- Kod tvrdog sira (npr. Ementaler) količina koja se prerađuje u jednom radnom procesu ne smije premašiti 3 kg.
- Voće/povrće ne bi trebalo biti suviše zrelo jer onda može puštati sokove.
- Prije prerade voća s košticama (jabuke, breskve itd.) potrebno je odstraniti koštice odn. sjemenje.
- Kuhane namirnice pustite da se prije rezanja ohlade, jer na taj način postaju čvršće, tako da je rezultat rezanja bolji.
- Ne prerađujte duboko zamrznute namirnice.
- Jačim ili manje jakim pritiskom nabijača kod guranja može se dobiti različita duljina kockica.

Preporuke za brzinu

1	npr. kuhani krumpir, mrkva i jaja, krastavac, banane, jagode, lubenice
3	npr. sirovi krumpir i mrkva, meka mesna kobasica (npr. mortadela), tvrdi sir, paprika, rajčica, luk, jabuke, kivi

Pažnja!

- U slučaju nepridržavanja ovih napomena može doći do oštećenja rezala kockica i rešetke za rezanje i rotirajućeg noža.
- Ako se rezalo kockica upotrebljava nenamjenski, modificira ili se njime koristi nestručno, onda Robert Bosch Hausgeräte GmbH ne može preuzeti jamstvo za eventualno nastale štete. To isključuje i jamstvo za oštećenja (npr. tupi ili deformirani noževi), koja nastaju kao posljedica prerađivanja nedopuštenih namirnica.




Priprema**⚠ Opasnost od ozljede**

- Ne stavljajte prste u oštri disk s noževima i rešetku za rezanje. Disk s noževima i rešetku za rezanje primajte samo za rub!
- Pribor stavljajte ili skidajte samo kada je pogon zaustavljen i nakon što se izvuče mrežni utikač.
- Priborom se koristite samo kada je u potpunosti sastavljen.
- Pribor nikad ne stavljajte na osnovni aparat.
- Priborom se koristite samo u radnom položaju koji je za njega predviđen.

Pažnja!

Umetak rezala kockica smije se upotrebljavati samo sa sjeckalicom za hranu MUZ9VL1.

→ Slijed slika 

1. Stavite rešetku za rezanje, kao što je prikazano, u osnovni nosač. Pripazite na utore.
2. Disk s noževima sa zaštitom od noževa postavite na osnovni nosač.
3. 4 stezaljke za zaključavanje pritišćite prema unutra dok se ne uglave.
4. Nosač diskova stavite u kućište. Oba krilca moraju biti okrenuta prema dolje.
5. Umetak rezala kockica postavite na nosač diskova ().
6. Skinite zaštitu od noževa.
7. Postavite poklopac ().
8. Poklopac do kraja okrećite u smjeru kazaljke na satu ().

Korištenje**⚠ Opasnost od ozljede**

Nikada ne stavljajte ruke u otvor za punjenje. Za guranje upotrebljavajte isključivo isporučeni nabijač.

Pažnja!

- Izbjegavajte gomilanje rezanih namirnica na izlaznom otvoru.
- Ne pritišćite snažno nabijačem.

Važno: Osnovni aparat pripremite kao što je opisano u glavnim uputama. Sjeckalicom za hranu moguće je rukovati samo ako je posuda (bez poklopca) ispravno postavljena.

→ Slijed slika 

1. Pripremljenu sjeckalicu za hranu postavite, kao što je prikazano, na prednji, žuti pogon.
2. Zatim ga pritisnite prema dolje i okrećite u smjeru kazaljke na satu do kraja.
3. Utaknite mrežni utikač. Okretnu sklopku stavite na preporučenu brzinu.
4. Pripremljene namirnice stavite u otvor za punjenje.
5. Namirnice gurajte isključivo isporučenim nabijačem.
6. Kada priprema bude gotova ili pripremane namirnice skoro dođu do izlaznog otvora, okretnu sklopku stavite na **O**. Pričekajte dok se uređaj ne zaustavi. Iskopčajte mrežni utikač.

7. Pritisnite tipku za otključavanje i okretnu ručku sa sjeckalicom za hranu podignite do kraja.
8. Posudu okrećite u smjeru kazaljke na satu, skinite je i ispraznite.
9. Pritisnite tipku za otključavanje i pritisnite okretnu ručku prema dolje dok ne sjedne na svoje mjesto.
10. Okrenite sjeckalicu za hranu u smjeru kazaljke na satu i skinite je.
 - Sve dijelove očistite odmah nakon korištenja. → »Čišćenje i održavanje« vidi stranicu 32

Uklanjanje gomilanja ili začepljenja

- Isključite uređaj, pričekajte dok se pogoni ne zaustave i izvucite mrežni utikač.
- Skinite poklopac sjeckalice za hranu i ispraznite otvor za punjenje.
- Kako biste uklonili namirnice koje su zapele u rešetki za rezanje, skinite umetak rezala kockica i očistite ga.
→ »Čišćenje i održavanje« vidi stranicu 32

Čišćenje i održavanje

Korištene dijelove pribora potrebno je temeljito očistiti nakon svakog korištenja.


Opasnost od ozljede

Nikada ne stavljajte prste u oštre noževe i rubove umetka rezala kockica. Disk s noževima i rešetku za rezanje primajte samo za dio od plastike. Za čišćenje upotrebljavajte četku.

Paznja!

- Ne upotrebljavajte sredstva za čišćenje s alkoholom ili benzinom.
- Ne upotrebljavajte oštre, šiljaste ili metalne predmete.
- Ne upotrebljavajte krpe ili abrazivna sredstva za čišćenje.
- Dijelove od plastike nemojte priklještit u perilici posuđa jer može doći do trajnih deformacija!

→ Slijed slika

1. Okrenite poklopac sjeckalice za hranu suprotno od smjera kazaljke na satu () i skinite ga.
2. Na disk s noževima postavite zaštitu od noževa.
3. Izvadite umetak rezala kockica.
4. 4 stezaljke za zaključavanje pritisnite prema van. Izvadite disk s noževima sa zaštitom od noževa.
5. Eventualno postojeće ostatke namirnica istisnite s pomoću čistača rešetki za rezanje.
6. Rešetku za rezanje s čistačem istisnite odozdo.
 - Zaštitu od noževa, disk s noževima i rešetku za rezanje očistite lužinom za ispiranje i mekom četkom.
 - Osnovni nosač ručno očistite i stavite u perilicu posuđa.
 - Ostavite da se svi dijelovi osuše.
 - Kako biste sigurno spremili osušene pojedinačne dijelove umetka rezala kockica, ponovno ih sastavite i obavezno postavite zaštitu od noževa.
→ »Priprema« vidi stranicu 31
 - Dijelove sjeckalice za hranu očistite na način opisan u uputama za model MUZ9VL1.

Napomena: Tijekom pripreme, primjerice, mrkava može doći do promjene boje na plastičnim dijelovima, a njih je moguće odstraniti s nekoliko kapi jestivog ulja.

Recepti

Voćna salata

(za 4 osobe)

- ½ ananasa
- ½ lubenice
- 2 banane
- 2 breskve
- 2 kivija
- 50 ml Amaretta
- Oljuštite voće i narežite ga na 4 komada. Izvadite koštice iz breskvi.
- Banane, lubenice i breskve narežite na kockice na stupnju 1.

- Preostalo voće narežite na kockice na stupnju **3**.
- Sastojke u kockicama pomiješajte u zdjeli s Amarettom.

Savjet: Dodavanjem šlaga i sladoleda od voćne salate možete dobiti izvanredan desert.

Salata „Olivie“

(za 4 osobe)

- 4 kuhana, ohlađena krumpira
- 2 kuhane, ohlađene mrkve
- 4 tvrdo kuhana, ohlađena jaja
- 200 g dimljene šunke
- 1-2 kiselih krastavaca ili mariniranih krastavaca
- 1-2 krastavca za salatu
- 300 g graška, sitnog
- Sol i papar
- 250 g majoneze
- Kuhani, ali već ohlađeni krumpir, mrkve i jaja, kao i krastavce razrežite na stupnju **1** na kockice.
- Šunku razrežite na kockice na stupnju **3**.
- Sastojke u kockicama pomiješajte u zdjeli s graškom.
- Začinite solju i paprom već prema okusu.
- Pomiješajte s majonezom i dekorirajte.

Mediteranska salata s mozzarellom

(za 4 osobe)

- 2 rajčice
- 1 žuta paprika
- 1 zelena paprika
- 1 crvena paprika
- 1 krastavac za salatu
- Mozzarella
- Masline
- Svježi bosiljak
- Sol i papar
- Balsamico ocat i maslinovo ulje
- Očistite i operite povrće.
- Izvadite sjemenke iz paprike.
- Rajčice i papriku narežite na četvrtine.
- Krastavac za salatu narežite na kockice na stupnju **1**.
- Papriku i rajčice narežite na kockice na stupnju **3**.

- Mozzarellu narežite na kriške ili je ručno razdijelite.
- Sastojke u kockicama pomiješajte u zdjeli s maslinama, mozzarellom i svježim bosiljkom.
- Dodajte balsamico ocat i maslinovo ulje.
- Začinite solju i paprom već prema okusu.

Savjet: Dodavanjem tune iz limenke možete od salate napraviti savršeno jelo za vrele ljetnje dane.

Juha od povrća

- 2 sirova krumpira, srednje veličine
- 2 sirove mrkve
- 50 g korijena celera
- 1 komad poriluka
- 1 luk, srednje veličine
- 2 tikvice
- 1 crvena paprika
- 1 L povrtnog temeljca
- Začini (sol, papar, muškatni oraščić, lovorovi listovi, mažuran)
- svježi peršin
- 2 žlice ulja od suncokreta
- Oljuštite povrće, ogulite krumpir.
- Luk narežite na kockice na stupnju **3**.
- Kockice luka u loncu za kuhanje prepržite na ulju od suncokreta do zlatno-smeđe boje.
- Krumpir, mrkvu i korijen celera narežite na kockice na stupnju **3**, dodajte luku u loncu i kratko prepržite.
- U to dodajte povrtnog temeljca.
- Kušajte i začinite.
- Kuhajte 10 minuta na niskoj temperaturi.
- Poriluk, tikvicu i papriku narežite na kockice na stupnju **3**, dodajte u juhu i kuhajte još 10 minuta.
- Gotovu juhu još jednom začinite.
- Servirajte je ukrašenu peršinom.

Pridržava se pravo na izmjene.

Namensko korišćenje

Ovaj dodatni pribor je namenjen za kuhinjski uređaj MUM9 (serija „OptiMUM“) u kombinaciji sa protočnom seckalicom MUZ9VL1. Obratite pažnju na uputstva za upotrebu kuhinjskog uređaja i protočne seckalice.

Ovaj dodatni pribor nipošto nemojte upotrebljavati na drugim uređajima. Upotrebljavajte samo povezane delove.

Ovaj dodatni pribor je namenjen za rezanje namirnica na kockice. Iz namirnica koje se obrađuju moraju da budu uklonjeni čvrsti sastojci.

Ovaj dodatni pribor se ne sme upotrebljavati za obradu drugih predmeta, odnosno materija.

Napomene za bezbednost

Opasnost od povrede!

- Nipošto nemojte posezati rukom u otvor za punjenje. Upotrebljavajte isključivo isporučeni potiskivač!
- Nipošto nemojte da dodirujete oštre noževe i ivice dodatka za rezanje na kockice. Ploču sa noževima i rešetku za sečenje hvatajte samo za plastični deo. Za čišćenje koristite četku.
- U slučaju nekorišćenja dodatak za rezanje na kockice uvek sastavite i odložite sa postavljenom zaštitom za nož.
- Dodatni pribor upotrebljavajte samo u potpuno sastavljenom stanju. Dodatni pribor nipošto nemojte sastavljati na osnovnom uređaju. Dodatni pribor upotrebljavajte samo u za to predviđenom radnom položaju. Dodatni pribor sme da se postavlja odnosno skida samo kada pogon miruje i kada je mrežni utikač izvučen iz napajanja.
- Dodatak za rezanje na kockice sme da se koristi isključivo sa protočnom seckalicom MUZ9VL1.

Pažnja!

Vodite računa da se u otvoru za punjenje ili kućištu ne nalaze strana tela. Nemojte postavljati predmete (npr. nož ili kašiku) u otvor za punjenje ili kućište.

Važno!

Posle svake upotrebe ili dužeg perioda nekorišćenja obavezno temeljno očistite dodatni pribor. → „Čišćenje i održavanje“ vidi stranu 37

Pregled

Otvorite stranice sa slikama.

→ slika 



- 1 **Dodatak za rezanje na kockice**
 - a Zaštita za nož
 - b Ploča sa noževima
 - c Rešetka za sečenje (9 x 9 mm)
 - d Osnovni nosač
 - e Stezaljke za zatvaranje
 - f Oznaka ▽
 - g Čistač rešetke za sečenje

Neophodno za upotrebu:

Protočna seckalica MUZ9VL1 *

2 **Potiskivač/merna posuda**


3 **Poklopac**

- a Otvor za punjenje
- b Oznaka u boji (žuta)
- c Oznaka  

4 **Nosač ploče**

- a Prihvatni element za ploče
- b Krilca
- c Pogonska osovina

5 **Kučište**

- a Ispusni otvor
- b Oznaka 


* Protočna seckalica MUZ9VL1 može da se nabavi u trgovini ili preko korisničkog servisa. Ostale informacije naći ćete u poglavlju „Dodatni pribor“ u glavnom uputstvu vašeg kuhinjskog uređaja.

Pre prve upotrebe








Pre nego što počnete da koristite novi dodatni pribor, njega najpre morate potpuno raspakovati, očistiti i proveriti.

Pažnja!

Oštećeni dodatni pribor ni u kom slučaju nemojte puštati u rad!

- Sve delove dodatnog pribora izvadite iz ambalaže, a ambalažni materijal uklonite.
- Proverite da li su isporučeni svi delovi, kao i da li na njima ima vidljivih oštećenja. → slika 
- Pre prve upotrebe temeljno očistite sve delove i ostavite ih da se osuše. → „Čišćenje i održavanje“ vidi stranu 37

Simboli i oznake

Simbol	Značenje
	Pridržavajte se uputstava iz uputstva za upotrebu.
	Opresz! Rotirajući pribor. Nemojte posezati rukom u otvor za punjenje.
	Postavite poklopac () i pričvrstite ga ()
	Oznaka za postavljanje dodatka za rezanje na kockice.
	Oznaka za postavljanje dodatka za rezanje na kockice i poklopca.

Dodatak za rezanje na kockice

Za rezanje sledećih namirnica na kockice: sirovog ili kuvanog povrća (npr. krompira, šargarepe, krastavaca, paradajza, paprike, crnog luka), voća (npr. banana, jabuka, krušaka, breskvi, jagoda, dinja, kivija), tvrdog sira, tvrdo kuvanih jaja, meke kobasice (npr. mortadele).

Napomene:

- Dodatak za rezanje na kockice nije namenjen za rezanje jako mekog sira (npr. mocarele, ovčijeg sira) ili polutvrdog sira (npr. gauda, edamer).
- U slučaju tvrdog sira (npr. ementaler), količina koja se obrađuje u jednom radnom koraku ne sme da pređe 3 kg.
- Voće/povrće ne bi trebalo da bude previše zrelo, jer će iscuriti sok iz njega.
- Pre obrade jezgričastog i koštunjavog voća (jabuke, breskve itd.) moraju se otkloniti semenke, odnosno koštice.
- Kuvane namirnice pre rezanja ohladiti, jer su tada čvršće, pa se postiže bolji rezultat pri rezanju.
- Nemojte obrađivati zamrznute namirnice.
- Sa manje ili više pritiska na potiskivač, može se prilikom guranja uticati na dužinu kockica.

Preporuke za brzinu

1	npr. kuvani krompir, šargarepa i jaja; krastavci; banane; jagode; dinje
3	npr. sirovi krompir i šargarepa, meka kobasica (npr. mortadela), tvrdi sir, paprika, paradajz, crni luk, jabuke, kivi

Pažnja!

- Ukoliko se ne pridržavate ovih napomena, može doći do oštećenja dodatka za rezanje na kockice, uključujući i rešetku za sečenje i rotirajuće noževe.
- Ako se dodatak za rezanje na kockice ne koristi u svrhu za koju je namenjen, Robert Bosch Hausgeräte GmbH ne može preuzeti odgovornost za eventualno nastalu štetu. Ovo takođe isključuje i odgovornost za štetu (npr. tupi ili deformisani noževi), koja može nastati obradom namirnica koje nisu odobrene.




Priprema**⚠ Opasnost od povrede**

- Nemojte da dodirujete oštru ploču sa noževima i rešetku za sečenje. Ploču sa noževima i rešetku za sečenje dodirujte samo po obodu!
- Dodatni pribor sme da se postavlja odnosno skida samo kada pogon miruje i kada je mrežni utikač izvučen iz napajanja.
- Dodatni pribor upotrebljavajte samo u potpuno sastavljenom stanju.
- Dodatni pribor nipošto nemojte sastavljati na osnovnom uređaju.
- Dodatni pribor upotrebljavajte samo u za to predviđenom radnom položaju.

Pažnja!

Dodatak za rezanje na kockice sme da se koristi isključivo sa protočnom seckalicom MUZ9VL1.

→ slikovni prikaz 

1. Rešetku za sečenje postavite na osnovni nosač na način prikazan na slici. Obratite pažnju na udubljene otvore.
2. Ploču sa noževima postavite na osnovni nosač sa zaštitom za nož.
3. Sve 4 stezaljke za zatvaranje pritisnite prema unutra, dok se ne uglove.
4. Nosač ploče postavite u kućište. Oba krilca moraju da budu okrenuta nadole.
5. Dodatak za rezanje na kockice postavite na nosač ploče ().
6. Uklonite zaštitu za nož.
7. Postavite poklopac ().
8. Okrećite poklopac u smeru kretanja kazaljke na satu sve do graničnika ().

Upotreba**⚠ Opasnost od povrede**

Nipošto nemojte posezati rukom u otvor za punjenje. Za potiskivanje upotrebljavajte isključivo isporučeni potiskivač.

Pažnja!

- Nemojte dozvoliti da seckana namirnica zaostane u izlaznom otvoru.
- Nemojte previše snažno pritiskati potiskivač.

Važno: Osnovni uređaj pripremite na način opisan u glavnom uputstvu za upotrebu. Protočna seckalica sme da se pokreće samo uz pravilno postavljenu činiju (bez poklopca).

→ slikovni prikaz 

1. Pripremljenu protočnu seckalicu postavite na prednji, žuti pogon na način prikazan na slici.
2. Pritisnite ga nadole i okrećite u smeru okretanja kazaljke na satu do graničnika.
3. Utaknite mrežni utikač. Podesite obrtni prekidač na preporučenu brzinu.
4. Pripremljene namirnice sipajte u otvor za punjenje.
5. Namirnice potiskujte isključivo pomoću isporučenog potiskivača.

6. Kada se završi obrada ili kada obrađene namirnice gotovo dostignu otvor za punjenje na činiji, obrtni prekidač podesite na **O**. Sačekajte dok se pogon ne umiri. Izvucite mrežni utikač.
7. Pritisnite taster za otpuštanje, pa zakretnu ručicu zajedno sa protočnom seckalicom podignite do kraja.
8. Činiju okrenite u smeru kretanja kazaljke na satu, izvadite je i ispraznite.
9. Pritisnite taster za otpuštanje, pa zakretnu ručicu pritiskajte nadole sve do graničnika.
10. Okrenite protočnu seckalicu u smeru suprotnom od kretanja kazaljke na satu i izvadite je.
 - Očistite sve delove odmah nakon upotrebe. → „Čišćenje i održavanje“ vidi stranu 37

Otklanjanje nagomilanih namirnica ili začepljenja:

- Isključite uređaj, sačekajte dok se pogon ne umiri i izvucite mrežni utikač.
- Skinite poklopac protočne seckalice i ispraznite otvor za punjenje.
- Da biste uklonili nagomilane namirnice u rešetki za sečenje, izvadite i očistite dodatak za rezanje na kockice. → „Čišćenje i održavanje“ vidi stranu 37

Čišćenje i održavanje

Upotrebijene delove dodatnog pribora je potrebno temeljno očistiti nakon svake upotrebe.

⚠ Opasnost od povrede


Nipošto nemojte da dodirujete oštre noževe i ivice dodatka za rezanje na kockice. Ploču sa noževima i rešetku za sečenje hvatajte samo za plastični deo. Za čišćenje koristite četku.

Paznja!

- Nemojte da upotrebljavate sredstva za čišćenje koja sadrže alkohol ili špirituis.
- Nemojte da upotrebljavate oštre, šiljate ili metalne predmete.
- Nemojte da upotrebljavate abrazivne krpice ili abrazivna sredstva za čišćenje.

- Nemojte da zaglavljujete plastične delove u mašinu za pranje posuđa, jer se mogu trajno deformisati!

→ slikovni prikaz **D**

1. Okrenite poklopac protočne seckalice u smeru suprotnom od kretanja kazaljke na satu () i izvadite ga.
2. Postavite zaštitu za nož na ploču sa noževima.
3. Izvadite dodatak za rezanje na kockice.
4. Pritisnite ka spolja sve 4 stezaljke za zatvaranje. Uklonite ploču sa noževima zajedno sa zaštitom za nož.
5. Eventualno postojeće ostatke namirnica istisnite pomoću čistača rešetke za sečenje.
6. Rešetku za sečenje odozdo istisnite pomoću čistača.
 - Zaštitu za nož, ploču sa noževima i rešetku za sečenje očistite vodom sa malo sapuna i mekanom četkom.
 - Osnovni nosač ručno očistite ili ga stavite u mašinu za pranje posuđa.
 - Ostavite delove da se osuše.
 - Osušene pojedinačne delove dodatka za rezanje na kockice ponovo sastavite i obavezno postavite zaštitu za nož, da biste ih bezbedno odložili. → „Priprema“ vidi stranu 36
 - Delove protočne seckalice očistite na način opisan u uputstvu za model MUZ9VL1.

Napomena: Prilikom obrade npr. šargarepa može doći do promene boje plastičnih delova, koja se može ukloniti pomoću nekoliko kapi jestivog ulja.

Recepti

Voćna salata

(za 4 osobe)

- ½ ananasa
- ½ dinje
- 2 banane
- 2 breskve
- 2 kivija
- 50 ml amareta

- Oljuštite voće i isecite ga na 4 komada. Izvadite koštice iz bresaka.
- Banane, dinju i breske izrežite na kockice na stepenu 1.
- Ostalo voće izrežite na kockice na stepenu 3.
- U činiji izmešajte sastojke izrezane na kockice sa amaretom.

Savet: Dodavanjem šlaga i sladoleda od voćne salate možete da napravite odličan dezert.

Salata „Olivie“

(za 4 osobe)

- 4 kuvana, ohlađena krompira
- 2 kuvane, ohlađene šargarepe
- 4 tvrdo kuvana jaja
- 200 g dimljene šunke
- 1-2 kisela ili marinirana krastavčića
- 1-2 krastavca
- 300 g graška, sitnog
- So i biber
- 250 g majoneza
- Kuvani, ali već ohlađeni krompir, šargarepu i jaja, kao i krastavce izrežite na kockice na stepenu 1.
- Šunku izrežite na kockice na stepenu 3.
- U činiji izmešajte sve sastojke koji su izrezani na kockice sa graškom.
- Dodajte so i biber po ukusu.
- Pomešajte sa majonezom i servirajte.

Meditersanska salata sa mocarelom

(za 4 osobe)

- 2 paradajza
- 1 žuta paprika
- 1 zelena paprika
- 1 crvena paprika
- 1 krstavac
- Mocarela
- Masline
- Sveži bosiljak
- So i biber
- Balzamiko sirće i maslinovo ulje
- Očistite i operite povrće.
- Iz paprike odstranite semenke.
- Papriku i paradajz presecite na četiri dela.

- Krstavac izrežite na kockice na stepenu 1.
- Papriku i paradajz izrežite na kockice na stepenu 3.
- Mocarelu isecite na kriške ili je ručno razmrvite.
- Sastojke izrezane na kockice izmešajte u činiji sa maslinama, mocarelom i svežim bosiljkom.
- Dodajte balzamiko sirće i maslinovo ulje.
- Dodajte so i biber po ukusu.

Savet: Dodavanjem tunjevine iz konzerve od salate možete da napravite savršeno jelo za vrele letnje dane.

Supa od povrća

- 2 sirova krompira, srednje veličine
- 2 sirove šargarepe
- 50 g korena celera
- 1 struk praziluka
- 1 crni luk, srednje veličine
- 2 tikvica
- 1 crvena paprika
- 1 L temeljca od povrća
- Začini (so, biber, muskatni oraščić, lovorovi listovi, majoran)
- Sveži peršun
- 2 supene kašike suncokretovog ulja
- Očistite povrće, ogulite krompir.
- Crni luk izrežite na kockice na stepenu 3.
- Kockice crnog luka propržite na suncokretovom ulju u loncu za kuvanje.
- Krompire, šargarepu i koren celera izrežite na kockice na stepenu 3, pomešajte sa crnim lukom u loncu za kuvanje i kratko propržite.
- Zatim u to dodajte temeljac od povrća.
- Po želji začinite začinima.
- 10 minuta kuvajte na niskoj temperaturi.
- Praziluk, tikvice i papriku izrežite na kockice na stepenu 3, dodajte u supu i nastavite da kuvate još 10 minuta.
- Gotovu supu još jednom začinite.
- Servirajte ukrašeno peršunom.

Prava na izmene su zadržana.

Përdorimi sipas rregullave

Ky aksesori është projektuar për robotin e kuzhinës MUM9 (seria „OptiMUM“) në kombinim me grimcuesin me ushqim të vazhdueshëm MUZ9VL1. Ndiqni udhëzimet e përdorimit të robotit të kuzhinës dhe të grimcuesit me ushqim të vazhdueshëm.

Mos e përdorni asnjëherë këtë aksesori për pajisje të tjera. Përdorni vetëm pjesë që përkojnë me njëra-tjetrën.

Ky aksesori përdoret për prerjen në kube të ushqimeve. Ushqimet që janë për përpunim nuk duhet të përmbajnë pjesë të forta.

Ky aksesori nuk duhet të përdoret për përpunimin e substancave apo artikujve të tjerë.

Udhëzime sigurie

Rrezik lëndimi!

- Mos e prekni asnjëherë hinkën. Përdorni vetëm cilindrin e përfshirë në paketë!
- Mos e kapni asnjëherë nga thika dhe buzët e mprehta shtesën e prerësit në kube. Kapeni diskun prerës dhe rretjen prerëse vetëm te pjesa plastike. Për pastrim, përdorni një furçë.
- Nëse nuk e përdorni, gjithmonë vendoseni në ruajtje shtesën e prerësit në kube të montuar plotësisht dhe me mbrojtësin e thikave të vendosur.
- Përdoreni aksesoren vetëm të montuar plotësisht. Kurrë mos e montoni aksesoren mbi pajisjen bazë. Përdoreni aksesoren vetëm në pozicionin e punës për të cilin është projektuar. Vendoseni ose hiqeni aksesoren vetëm kur mekanizmi rrotullues është plotësisht i ndaluar dhe pasi keni hequr spinën nga priza.
- Shtesa e prerësit në kube lejohet të përdoret vetëm me grimcuesin me ushqim të vazhdueshëm MUZ9VL1.

Kujdes!

Kini kujdes që, gjatë vendosjes, të mos ketë trupa të huaj në hinkë ose në kuti. Mos fusni objekte (p.sh. thikën, lugën) brenda në hinkë ose kuti.

E rëndësishme!

Pastrojeni aksesoren mirë pas çdo përdorimi ose pasi ka kaluar një kohë e gjatë pa e përdorur. → „Pastrimi dhe mirëmbajtja“ shih faqen 42

Një vështrim i shpejtë



Ju lutemi hapni faqet e figurës.

→ Figura

- 1 **Shtesa e prerësit në kube**
 - a Mbrojtësi i thikave
 - b Disku i prerës
 - c Rrjeta prerëse (9 x 9 mm)
 - d Mbjtësi bazë
 - e Kllapat e mbylljes
 - f Shenja ▽
 - g Pastrues për rrjetën prerëse

Të nevojshme për përdorimin:

Grimcuesi me ushqim të vazhdueshëm MUZ9VL1 *

- 2 **Cilindri/Ena matëse**
- 3 **Kapaku**
 - a Hinka
 - b Shënjimi me ngjyra (e verdhë)
 - c Shenja 
- 4 **Mbjtësi i disqeve**
 - a Elementi mbajtës i disqeve
 - b Krahët
 - c Boshti i motorit
- 5 **Trupi**
 - a Vrima e nxjerrjes jashtë
 - b Shenja 


* Grimcuesi me ushqim të vazhdueshëm MUZ9VL1 mund të blihet në dyqan dhe të shërbimi për klientin. Informacione të tjera gjeni në kapitullin „Aksesorët“ në udhëzuesin kryesor të robotit të kuzhinës.

Përpara përdorimit të parë








Para se aksesorit të përdoret, ai duhet të nxirret plotësisht nga ambalazhi, të pastrohet dhe të provohet.

Kujdes!

Kurrë mos përdorni një aksesor të dëmtuar!

- Nxirrni nga ambalazhi të gjitha pjesët e aksesorëve dhe largoni materialin e ambalazhimit.
- Kontrolloni që të gjitha pjesët të jenë të plota dhe të mos kenë dëmtime të dukshme. → **Figura **
- Para përdorimit të parë, pastroni mirë dhe thajini të gjitha pjesët. → „Pastrimi dhe mirëmbajtja“ shih faqen 42

Simbolet dhe shënjimi

Simboli	Kuptimi
	Ndiqni këshillat në udhëzuesin e përdorimit.
	Kujdes! Vegël rrotulluese. Mos e prekni asnjëherë hinkën.
	Vendosni kapakun () dhe rrotullojeni derisa të shtrëngohet ()
	Shënimi për vendosjen e shtesës së prerësit në kube.
	Shënimi për vendosjen e shtesës së prerësit në kube dhe kapakut.

Shtesa e prerësit në kube

Për prerjen në kube të ushqimeve të mëposhtme:

Perime të papërpunuara ose të ziera (p.sh. patate, karota, tranguj, domate, specia, qepë), fruta (p.sh. banane, mollë, dardha, pjeshkë, luleshtrydhe, pjepër, kivi), djathë i fortë, vezë të ziera fort, sallam i butë (p.sh. mortadela).

Udhëzime:

- Shtesa e prerësit në kube nuk është e përshtatshme për prerjen e djathrave shumë të butë (p.sh. Mozzarella, djathë dele) ose të djathrave që priten në feta (p.sh. Gouda, Edamer).
- Në rastin e djathit të fortë (p.sh. Emmentaler) nuk lejohet që gjatë një procesi pune sasia e përpunuar të jetë mbi 3 kg.
- Frutat / perimet nuk duhet të jenë tepër të pjekura, sepse nga to mund të rrjedhë lëngu.
- Para përpunimit të frutave me bërthamë (mollë, pjeshkë etj.) duhen hequr bërthamat.
- Para prerjes, rekomandohet që ushqimet e ziera të ftohen, pasi në këtë mënyrë janë më të ngurta dhe kështu arrihet rezultat më i mirë prerjeje.
- Mos përpunoni ushqime të ngrira.
- Në varësi të presionit që ushtrohet gjatë ngjeshjes së cilindrit, gjatësia e kubeve mund të jetë më e madhe ose më e vogël.

Shpejtësi të rekomanduara

1	p.sh. patate, karota dhe vezë të ziera; tranguj; banane; luleshtrydhe; pjepër
3	p.sh. patate dhe karota të paziera, sallam i butë (p.sh. mortadela), djathë i fortë, specia, domate, qepë, mollë, kivi

Kujdes!

- Mosrespektimi i këtyre udhëzimeve mund të çojë në dëmtimin e prerësit në kube, përfshirë rrjetën prerëse dhe thikat rrotulluese.
- Nëse prerësi në kube përdoret për një qëllim të ndryshëm, ndryshohet ose përdoret në mënyrën e gabuar, kompania Robert Bosch Hausgeräte GmbH nuk mban përgjegjësi për dëmet që mund të shkaktohen. Kjo përfshin edhe përgjegjësitë për dëme (p.sh. nga thikat e pamprehura ose të shformuara), të cilat shkaktohen si rezultat i përpunimit të ushqimeve të palejuara.

Parapërgatitja

⚠ Rrezik lëndimi

- Mos e kapni asnjëherë diskun prerës të mprehtë dhe rrjetën prerëse. Kapeni diskun prerës dhe rrjetën prerëse vetëm në anë!
- Vendoseni ose hiqeni aksesorin vetëm kur mekanizmi rrotullues është plotësisht i ndaluar dhe pasi keni hequr spinën nga priza.
- Përdoreni aksesorin vetëm të montuar plotësisht.
- Kurrë mos e montoni aksesorin mbi pajisjen bazë.
- Përdoreni aksesorin vetëm në pozicionin e punës për të cilin është projektuar.

Kujdes!

Shtesa e prerësit në kube lejohet të përdoret vetëm me grimcuesin me ushqim të vazhdueshëm MUZ9VL1.

→ Vazhdim i figurave B

1. Vendosni rrjetën prerëse në mbajtësin bazë, siç tregohet në figurë. Kujdes hapësirat bosh.
2. Vendosni diskun prerës me mbrojtësin e thikave mbi mbajtësin bazë.
3. Shtypni nga brenda 4 kllapat e mbylljes deri sa të bllokohen.
4. Vendoseni mbajtësi e disqeve në kuti. Të dyja fletat duhet qëndrojnë poshtë.

5. Vendosni shtesën e prerësit në kube mbi mbajtësin e disqeve (,).
6. Hiqeni mbrojtësin e thikave.
7. Vendosni kapakun (☒).
8. Rrotullojeni kapakun në drejtim orar derisa të bëjë „klik“. (☉).

Përdorimi

⚠ Rrezik lëndimi

Mos e prekni asnjëherë hinkën. Për shtypje të ushqimit, përdorni vetëm cilindrin e përfshirë në paketë.

Kujdes!

- Shmangni bllokimin me copëza të prera të vrimës së nxjerrjes jashtë.
- Mos ushtroni tepër presion nëpërmjet cilindrit ngjeshës.

Me rëndësi: Montojeni njësinë bazë siç pëshkruhet në udhëzuesin kryesor. Grimcuesi me ushqim të vazhdueshëm mund të përdoret vetëm nëse ena është e vendosur saktë (pa kapak).

➔ Vazhdim i figurave ☑

1. Përgatitni paraprakisht grimcuesin me ushqim të vazhdueshëm dhe vendoseni mbi ingranazhin e verdhë të përparmë, siç tregohet në figurë.
2. Më pas, ngjisheni poshtë dhe rrotullojeni në drejtim orar derisa të bëjë „klik“.
3. Fusni spinën në prizë. Vendosni çelësin rrotullues në shpejtësinë e rekomanduar.
4. Fusni në hinkë ushqimin e parapërgatitur.
5. Për shtypje të ushqimit, përdorni vetëm cilindrin e përfshirë në paketë.
6. Pasi të keni përfunduar përpunimin, ose nëse ushqimet për përpunim kanë arritur deri në vrimën e nxjerrjes jashtë, vendoseni çelësin rrotullues në ○. Prisni derisa elementi tejçues të ndalojë. Hiqni pajisjen nga priza.

7. Shtypni butonin e zhblokkimit dhe ngrijeni boshtin rrotullues, me diskun me ushqim të vazhdueshëm, derisa të kërcasë.
8. Rrotullojeni enën në drejtim orar, hiqeni dhe boshatiseni.
9. Shtypni butonin e zhblokkimit dhe shtyjeni poshtë boshtin rrotullues derisa të mbërthet mirë.
10. Rrotullojeni grimcuesin me ushqim të vazhdueshëm në drejtim kundërorar dhe hiqeni.
 - Pas përdorimit, pastroni mirë të gjitha pjesët. ➔ „Pastrimi dhe mirëmbajtja“ shih faqen 42

Eliminimi i mbetjeve ose bllokimit:

- Fikni pajisjen, prisni derisa të ndalojë elementi tejçues dhe hiqni spinën.
- Hiqni kapakun e grimcuesit me ushqim të vazhdueshëm dhe boshatisni hinkën.
- Për të larguar nga rrjeta prerëse ushqimet që ngjiten, hiqni dhe pastroni shtesën e prerësit në kube. ➔ „Pastrimi dhe mirëmbajtja“ shih faqen 42

Pastrimi dhe mirëmbajtja

Veqlat e përdorura duhet të pastrohen mirë pas çdo përdorimi.

⚠ Rrezik lëndimi

Mos e kapni asnjëherë nga thika dhe buzët e mprehta shtesën e prerësit në kube. Kapeni diskun prerës dhe rrjetën prerëse vetëm të pjesa plastike. Për pastrim, përdorni një furçë.

Kujdes!

- Mos përdorni alkohol apo solucione larëse me përmbajtje alkoholi.
- Mos përdorni maje të mprehta ose objekte metalike.
- Mos përdorni lecka ose solucion larës gërryes.
- Mos i vendosni pjesët plastike në enëlarëse sipër njëra-tjetrës, pasi gjatë procesit të larjes mund të mbeten pjesë pa u larë!

→ Vazhdim i figurave D

1. Rrotullojeni kapakun e grimcuesit me ushqim të vazhdueshëm në drejtim kundërorar (↔) dhe hiqeni.
2. Vendosni mbrojtësin e thikave në diskun prerës.
3. Nxirrni jashtë shtesën e prerësit në kube.
4. Shtypni nga jashtë 4 kllapat e mbylljes. Nxirrni diskun prerës me mbrojtësin e thikave.
5. Shtyni jashtë mbetjet e mundshme ekzistuese të ushqimit, me ndihmën epastruesit të rjetës prerëse.
6. Nxirrni jashtë rjetën prerëse duke e shtyrë nga poshtë me pastruesin e saj.
 - Pastroni mbrojtësin e thikave, diskun prerës dhe rjetën prerëse me solucion pastrimi dhe me një furçë të butë.
 - Pastroni me dorë mbajtësin bazë ose futeni në një enëlarëse.
 - Thajini të gjitha pjesët.
 - Për një ruajtje të sigurt të shtesës së prerësit në kube montoni bashkë të gjitha pjesët e veçanta të thata dhe vendosni patjetër mbrojtësin e thikave.

→ „Parapërgatitja“ shih faqen 41
 - Pastroni pjesët e grimcuesit me ushqim të vazhdueshëm MUZ9VL1 siç përshkruhet në manualin e tij.

Udhëzim: Gjatë përpunimit të ushqimeve të tilla si p.sh. karotat, mund të ndodhë ngjyrosja e pjesëve plastike, të cilat mund të hiqen duke hedhur disa pika vaj gatimi.

Receta**Sallatë frutash**

(për 4 persona)

- ½ ananas
- ½ pjepër
- 2 banane
- 2 pjeshka
- 2 kivi
- 50 ml Amaretto
- Qëroni frutin dhe priteni në 4 copa. Hiqni bërthamën e pjeshkës.
- Bananen, pjepirin dhe pjeshkën priteni në kube në nivelin 1.
- Frutat e mbetura priteni në kube në nivelin 3.
- Përbërësit e prerë në kube përziejini në një enë bashkë me Amaretto.

Këshillë: Nëse shtoni krem dhe akullore, nga sallata me fruta do të krijohet një ëmbëlsirë e shkëlqyer.

Sallatë „Olivie“

(për 4 persona)

- 4 patate të ziera dhe të ftohta
- 2 karota të ziera, të ftohta
- 4 vezë shumë të ziera, të ftohta
- 200 g proshutë e tymosur
- 1-2 kastravecë të kripur ose të marinuar
- 1-2 kastravecë sallate
- 300 g bizele, kokërrvogël
- Kripë dhe piper
- 250 g majonezë
- Pritni në kube në nivelin 1 patatet, karotat dhe vezët e ziera që më parë dhe të ftohura, si dhe trangujt.
- Prisni në kube proshutën në nivelin 3.
- Përzieni në një enë përbërësit e prerë në kube bashkë me bizelet.
- Hidhni kripë dhe piper sipas shijes.
- Përziejini me majonezë dhe shërbejeni.

Sallatë mesdhetare me

Mozzarella

(për 4 persona)

- 2 domate
- 1 spec i verdhë
- 1 spec jeshil
- 1 spec i kuq
- 1 kastravec sallate
- Mozzarella
- Ullinj
- Borzilok i freskët
- Kripë dhe piper
- Uthull balsamike dhe vaj ulliri
- Pastroni dhe lani perimet.
- Hiqni farat e specave.
- Ndani në katër copë domatet dhe specat.
- Prisni në kube kastravecin e sallatës në nivelin 1.
- Prisni në kube specat dhe domatet në nivelin 3.
- Pritni në feta djathin Mozzarella dhe shkërmoqeni me dorë.
- Përzieni në një enë përbërësit e prerë në kube bashkë me vajin e ullirit, djathin Mozzarella dhe borzilokun e freskët.
- Shtoni aty uthull balsamike dhe vaj ulliri.
- Hidhni kripë dhe piper sipas shijes.

Këshillë: Nëse shtoni peshk ton nga kanaçet, nga sallata do të krijohet një ushqim perfekt për ditët e nxehta të verës.

Supë me perime

- 2 patate të paziera, me madhësi mesatare
- 2 karota të paziera
- 50 g selino
- 1 pras
- 1 qepë, me madhësi mesatare
- 2 kungulleshka
- 1 spec i kuq
- 1 l lëng perimesh
- Erëza (kripë, piper, arrë muskati, gjethe dafine, manzuranë)
- Majdanoz i freskët
- 2 lugë gjelle vaj luledielli
- Pastroni perimet dhe qëroni patatet.
- Prisni në kube qepën në nivelin 3.
- Skuqni me vaj luledielli në një tenxhere qepën e ndarë në kube, derisa të marrë ngjyrë kafe të artë.
- Pritni në kube patatet, karotat dhe selinon në nivelin 3, hidhni në tenxheren ku ndodhen qepët dhe skuqini për pak kohë.
- Shtoni aty lëngun e perimeve.
- Hidhni erëza sipas dëshirës.
- Lëreni të ziejë për 10 minuta në temperaturë të ulët.
- Pritni në kube prasin, kungulleshkat dhe specat në nivelin 3, hidhni në supë dhe lëreni supën të ziejë edhe për 10 minuta të tjera.
- Hidhni sërish erëza sipas dëshirës në supën e përfunduar.
- Servireni duke e zbukuar me gjethe majdanozi.

Rezervohet e drejta e ndryshimeve.

Rendeltetésszerű használat

Ez a tartozék a MUM9 konyhai robotgép („OptiMUM” sorozat) kiegészítője, melyet a MUZ9VL1 szeletelővel lehet használni. Vegye figyelembe a konyhai robotgép és a szeletelő használati utasítását.

Soha ne használja más készülékekhez ezt a tartozékot. Kizárólag egymáshoz tartozó alkatrészeket használjon.

Ez a tartozék élelmiszerek kockára vágására alkalmas. A feldolgozandó ételmyszer ne tartalmazzon kemény részeket.

Ezt a tartozékot nem szabad más tárgyak vagy anyagok feldolgozására használni.

Biztonsági információk

Sérülésveszély!

- Soha ne nyúljon a töltőnyílásba. Kizárólag a vele szállított tömőszkőzt használja!
- Soha ne nyúljon az aprítóbetét éles késeibe, ne érjen hozzá a széleihez. A késtárcsát és a vágórácsot csak a műanyag résznél fogja meg. A tisztításhoz használjon kefét.
- Ha nem használja az aprítóbetétet, mindig összeszerelve, felhelyezett késvédővel tárolja.
- A tartozékot csak teljesen összeszerelt állapotban használja. A tartozékot soha ne az alapgépen szerelje össze. A tartozékot csak az arra szánt munkahelyzetben használja. A tartozékot csak leállított hajtómű és kihúzott hálózati csatlakozódugó mellett tegye fel vagy vegye le.
- Az aprítóbetétet kizárólag a MUZ9VL1 szeletelővel szabad használni.

Figyelem!

Ügyeljen rá, hogy ne legyen idegen tárgy a töltőnyílásban vagy a házban. Ne nyúljon semmilyen tárggyal (pl. késsel, kanállal) a töltőnyílásba vagy a házba.

Fontos!

A tartozékot minden használat után, vagy ha hosszabb ideig nem használta, feltétlenül alaposan tisztítsa meg. → „Ápolás és tisztítás” lásd: 48. oldal

A készülék részei

Kérjük, hajtsa ki a képes oldalakat.

→  **ábra**

1 Aprítóbetét

- a Késvédő
- b Késtárcsa
- c Vágórács (9 x 9 mm)
- d Alapgép
- e Zárókapcsok
- f ▽ jelölés
- g Vágórácstisztító

A használathoz szükséges:

MUZ9VL1 * szeletelő

2 Tömőeszköz/mérőpohár

3 Fedél

- a Töltőnyílás
- b Színjelölés (sárga)
- c K jelölés

4 Tárcsatartó

- a Tárcsabefogó
- b Szárny
- c Hajtótengely

5 Ház

- a Kifolyónyílás
- b △ jelölés


* A MUZ9VL1 szeletelő szaküzletben vagy az ügyfélszolgálatnál szerezhető be. További információkat a konyhai robotgép útmutatójának „Tartozékok” c. fejezetében talál.

Az első használat előtt








Az új tartozékot használata előtt teljesen ki kell csomagolni, meg kell tisztítani, és ellenőrizni kell.

Figyelem!

Soha ne helyezzen üzembe megsérült tartozékot!

- Vegye ki az összes tartozékrészt a csomagolásból, és távolítsa el a csomagolóanyagot.
- Az összes alkatrészt ellenőrizze, megvan-e minden, valamint látható sérülésekre nézve. →  **ábra**
- Az első használat előtt az összes alkatrészt alaposan tisztítsa és szárítsa meg. → „Ápolás és tisztítás” lásd: 48. oldal

Szimbólumok és jelölések

Szimbólum	Jelentés
	Tartsa be a használati utasításban foglaltakat.
	Vigyázat! Forgó szerszámok. Ne nyúljon a töltőnyílásba.
	A fedelet helyezze fel (), és ütközésig csavarja rá ().
	Jelölés az aprítóbetét felhelyezéséhez.
	Jelölés az aprítóbetét és a fedél felhelyezéséhez.

Aprítóbetét

A következő élelmiszerek kockára vágására alkalmas:

Nyers vagy főtt zöldség (pl. burgonya, sárgarépa, uborka, paradicsom, paprika, hagyma), gyümölcs (pl. banán, alma, körte, őszibarack, eper, dinnye, kivi), kemény sajt, keménytojás, puha felvágott (pl. mortadella).

Megjegyzések:

- Az aprítóbetét nem alkalmas nagyon lágy sajt (pl. mozzarella, juhsajt) és szeletelhető sajt (pl. gouda, edami) vágására.
- Kemény sajt esetében (pl. ementáli) az egy munkafolyamat során feldogozott mennyiség nem lehet több, mint 3 kg.
- A gyümölcs/zöldség ne legyen túl érett, mert a levük kicsordulhat.
- Az almatermésűek és csonthéjas gyümölcs (alma, őszibarack stb.) feldolgozása előtt el kell távolítani a magokat.
- A főtt élelmiszert vágás előtt hagyja kihűlni, mert akkor keményebbek és jobban vághatók.
- Ne dolgozzon fel fagyasztott élelmiszert.
- A kockák hosszát befolyásolhatja, ha erősebben vagy gyengébben nyomja a tömőeszközt utántoláskor.

Ajánlott sebességek

1	pl. főtt burgonya, sárgarépa és tojás, uborka, banán, eper, dinnye
3	pl. nyers burgonya és sárgarépa, puha felvágott (pl. mortadella), kemény sajt, paprika, paradicsom, hagyma, alma, kivi

Figyelem!

- Ha nem tartja be ezt az útmutatást, az az aprító, s vele együtt a vágórács és a forgó kés károsodását okozhatja.
- Ha az aprítót nem a célnak megfelelően, másra vagy szakszerűtlenül használja, a Robert Bosch Hausgeräte GmbH nem vállal felelősséget az esetleges károkért. Ez kizárja a nem megengedett élelmiszerek feldolgozásából fakadó károkra (pl. tompa vagy deformálódott kések) vonatkozó szavatosságot is.

Előkészítés**⚠ Sérülésveszély**




- Ne nyúljon az éles késtárcsába és a vágórácsba. A késtárcsát és a vágórácsot csak a szélén fogja meg!
- A tartozékot csak leállított hajtómű és kihúzott hálózati csatlakozódugó mellett tegye fel vagy vegye le.
- A tartozékot csak teljesen összeszerelt állapotban használja.
- A tartozékot soha ne az alapgépen szerelje össze.
- A tartozékot csak az arra szánt munkahelyzetben használja.

Figyelem!

Az aprítóbetépet kizárólag a MUZ9VL1 szeletelővel szabad használni.

→  képsorozat

1. Tegye a vágórácsot az ábrák szerint az alapgépre. Ügyeljen a nyílásokra.
2. A késtárcsát a késvédővel helyezze az alapgépre.
3. A 4 zárókapcsot nyomja bekattanásig befelé.
4. Helyezze be a tárcsatartót a házba. A két szárnynak alul kell lennie.

5. Az aprítóbetépet helyezze a tárcsatartóra ()
6. Vegye le a késvédőt.
7. Helyezze fel a fedelet ()
8. A fedelet az óramutató járásával megegyező irányban forgassa el ütközésig ()

Használat**⚠ Sérülésveszély**

Soha ne nyúljon a töltőnyílásba.


Az utántöltéshez kizárólag a vele szállított tömőeszközt használja.

Figyelem!

- Kerülje el a szeletelt élelmiszerek feltorlódását a kiömlőnyílásnál.
- A tömőeszközzel ne fejtessen ki nagy nyomást.

Fontos: Az alapkészüléket annak útmutatója szerint készítse elő. A szeletelő csak akkor használható, ha a tál (fedél nélkül) jól van behelyezve.

→  képsorozat

1. Az előkészített szeletelőt az ábrák szerint helyezze az elülső, sárga hajtóműre.
2. Nyomja lefelé és az óramutató járásával megegyező irányban ütközésig forgassa el.
3. Dugja be a hálózati csatlakozódugót. A forgókapcsolót állítsa az ajánlott sebességre.
4. Az előkészített élelmiszert tegye a töltőnyílásba.
5. Az utántöltést kizárólag a vele szállított tömőeszközzel végezze.
6. Ha a feldolgozás befejeződött, vagy a feldolgozott élelmiszerek a tálban majdnem a kiömlőnyílásig érnek, állítsa a forgókapcsolót a  állásba. Várja meg, míg a hajtómű megáll. Húzza ki a hálózati csatlakozódugót.
7. A kioldógombot nyomja le, és a lengőkart a szeletelővel ütközésig emelje fel.
8. Fordítsa a tálát az óramutató járásával megegyező irányba, vegye le, és ürítse ki.

9. A kioldógombot nyomja le, és a lengőkart ütközésig nyomja lefelé.
10. Forgassa a szeletelőt az óramutató járásával ellentétes irányba, és vegye le.
 - Közvetlenül a használat után tisztítsa meg az összes alkatrészt. → „Ápolás és tisztítás” lásd: 48. oldal

Feltorlódás vagy eltömődés megszűntetése:

- Kapcsolja ki a készüléket, várja meg, míg a hajtómű megáll, és húzza ki a hálózati csatlakozódugót.
- Vegye le a szeletelő fedelét, és ürítse ki a töltőnyílást.
- A vágórácsba ragadt élelmiszer eltávolításához vegye ki, és tisztítsa meg az aprítóbetétet. → „Ápolás és tisztítás” lásd: 48. oldal

Ápolás és tisztítás

A használt tartozékrészeket minden használat után alaposan meg kell tisztítani.


Sérülésveszély

Soha ne nyúljon az aprítóbetét éles kései-be, ne érjen hozzá a széleihez. A késtárcsát és a vágórácsot csak a műanyag résznél fogja meg. A tisztításhoz használjon kefé-t.

Figyelem!

- Ne használjon alkoholt vagy denaturált szeszt tartalmazó tisztítószert.
- Ne használjon éles, hegyes vagy fémből készült tárgyat.
- Ne használjon dörzsölő kendőt vagy súrolószert.
- A műanyag tartozékokat a mosogatógépben ne szorítsa be, mert ezeknél maradandó alakváltozás is lehetséges!

→ képsorozat

1. Forgassa a szeletelő fedelét az óramutató járásával ellentétes irányba () , és vegye le.
2. A késvédőt tegye rá a késtárcsára.
3. Vegye ki az aprítóbetétet.
4. A 4 zárókapcsot nyomja kifelé. A késtárcsát a késvédővel vegye ki.

5. Az esetleg beragadt élelmiszer-maradványokat a vágórács tisztítóval nyomja ki.
6. A vágórácsot a tisztítóval alulról nyomja ki.
 - A késvédőt, a késtárcsát és a vágórácsot mosogatószeres vízben puha kefével tisztítsa meg.
 - Az alapgépet kézzel tisztítsa meg vagy mosogatógépben mosogassa el.
 - Minden alkatrészt szárítson meg.
 - Az aprítógép megszáradt alkatrészeit a biztonságos tároláshoz rakja ismét össze, és feltétlenül helyezze fel a késvédőt. → „Előkészítés” lásd: 47. oldal
 - A szeletelő részei a MUZ9VL1 útmutatóban leírtak szerint tisztítsa meg.

Megjegyzés: Ha pl. sárgarépat dolgoz fel, a műanyag alkatrészekeken elszíneződések jöhetnek létre, amelyek néhány csepp étolajjal eltávolíthatók.

Receptek

Gyümölcssaláta

(4 személyre)

- ½ ananász
- ½ dinnye
- 2 banán
- 2 őszibarack
- 2 kivi
- 50 ml amaretto
- A gyümölcsöt meghámozzuk, és mindegyiket 4 darabra vágjuk. Az őszibarack magját kiszedjük.
- A banánt, a dinnyét és az őszibarackot az **1-es** fokozaton kockára vágjuk.
- A többi gyümölcsöt a **3-as** fokozaton kockára vágjuk.
- A kockára vágott hozzávalókat egy tálban összekeverjük az amarettóval.

Tipp: Tejszín és jégkrém hozzáadásával a gyümölcssalátából remek desszertet varázsolhat.

„Olivie” saláta

(4 személyre)

- 4 főtt, kihűlt burgonya
- 2 főtt, kihűlt sárgarépa
- 4 kihűlt keménytojás
- 200 g füstölt sonka
- 1-2 kovászos vagy marinírozott uborka
- 1-2 kígyóuborka
- 300 g borsó, finom
- só és bors
- 250 g majonéz
- A főtt, de már kihűlt burgonyát, a sárgarépát és a tojásokat, valamint az uborkát **1-es** fokozaton kockára vágjuk.
- A sonkát **3-as** fokozaton kockára vágjuk.
- A kockára vágott hozzávalókat egy tálban összekeverjük a borsóval.
- Ízlés szerint sózzuk, borsozzuk.
- Majonézzel összekeverve tálaljuk.

Mediterrán saláta mozzarellával

(4 személyre)

- 2 paradicsom
- 1 sárga paprika
- 1 zöld paprika
- 1 piros paprika
- 1 kígyóuborka
- mozzarella
- olajbogyó
- friss bazsalikom
- só és bors
- balzsamecet és olívaolaj
- A zöldséget megtisztítjuk, megmossuk.
- A paprikát kimagozzuk.
- A paradicsomot és a paprikát negyedeljük.
- A kígyóuborkát az **1-es** fokozaton kockára vágjuk.
- A paprikát és a paradicsomot a **3-as** fokozaton kockára vágjuk.
- A mozzarellát felszeleteljük vagy kézzel kisebb darabokra tépkedjük.
- A kockára vágott hozzávalókat egy tálban összekeverjük az olajbogyókkal, a mozzarellával és a friss bazsalikkal.
- Balzsamecetet és olívaolajat öntünk rá.
- Ízlés szerint sózzuk, borsozzuk.

Tipp: Konzerv tonhal hozzáadásával a salátából forró nyári napokra való tökéletes ételt készíthet.

Zöldségleves

- 2 nyers burgonya, közepes nagyságú
- 2 nyers sárgarépa
- 50 g zeller gumó
- 1 szál póréhagyma
- 1 hagyma, közepes nagyságú
- 2 cukkini
- 1 piros paprika
- 1 l zöldség alaplé
- fűszerek (só, bors, szerecsendió, babérlevél, majoránna)
- friss petrezselyem
- 2 ek napraforgóolaj
- A zöldséget megtisztítjuk, a burgonyát meghámozzuk.
- A hagymát a **3-as** fokozaton kockára vágjuk.
- A felkockázott hagymát napraforgóolajon egy fazékban aranybarnára pirítjuk.
- A burgonyát, a sárgarépát és a zeller gumót a **3-as** fokozaton kockára vágjuk, a fazékba tesszük a hagymához, és rövid ideig pirítjuk.
- Felöntjük a zöldség alaplével.
- A fűszerekkel ízesítjük.
- 10 percig alacsony hőmérsékleten főzzük.
- A póréhagymát, a cukkinit és a paprikát a **3-as** fokozaton kockára vágjuk, a levesbe tesszük, és további 10 percig főzzük.
- A kész levest még egyszer utánízesítjük.
- Petrezselyemmel díszítve tálaljuk.

A változtatások jogát fenntartjuk.

Utilizarea conform destinației

Acest accesoriu este adecvat pentru robotul de bucătărie MUM9 (seria „OptiMUM”) la utilizarea împreună cu tăietorul continuu MUZ9VL1. Respectați instrucțiunile de utilizare a robotului de bucătărie și tăietorului continuu.

Să nu utilizați niciodată aceste accesorii pentru alte aparate. Utilizați exclusiv piesele aferente aparatului.

Acest accesoriu este adecvat pentru tăierea alimentelor în formă de cuburi. Alimentele care urmează să fie prelucrate nu trebuie să aibă componente tari.

Aceste accesorii nu trebuie utilizate la amestecarea altor materii sau substanțe.

Instrucțiuni de siguranță

Pericol de rănire!

- Să nu introduceți niciodată mâinile în canalul de alimentare. Utilizați exclusiv apăsătorul furnizat împreună cu aparatul!
- Să nu atingeți niciodată lamele și marginile tăioase ale accesoriului tăietor în cuburi. Prindeți grila de tăiere și discul-lamă numai de partea din plastic. Pentru curățare folosiți o perie.
- Dacă nu utilizați produsul, depozitați întotdeauna accesoriul tăietor în cuburi în stare asamblată și cu protecția cușitului aplicată.
- Utilizați accesoriiile numai în stare complet asamblată. Nu asamblați niciodată accesoriiile pe aparatul de bază. Utilizați accesoriiile numai în poziția de lucru prevăzută pentru acestea. Montați sau demontați accesoriiile numai când sistemul de acționare este oprit și ștecherul de rețea este scos din priză.
- Accesoriul tăietor în cuburi trebuie utilizat exclusiv cu tăietorul continuu MUZ9VL1.

Atenție!

Atenție, să nu se găsească obiecte străine în canalul de alimentare sau în carcasă. Nu introduceți obiecte (de exemplu, cuțite, linguri) în canalul de alimentare sau în carcasă.

Important!

Curățați obligatoriu accesoriiile temeinic, după fiecare utilizare sau după o perioadă mai îndelungată de neutilizare. → „Curățarea și întreținerea” vezi pagina 53

Dintr-o privire

Vă rugăm să depliați la paginile cu imagini.

→ **Figura A**

1 Accesoriu tăietor în cuburi

- a Protecția cuțitului
- b Disc-lamă
- c Grilă de tăiere (9 x 9 mm)
- d Suport de bază
- e Clame de închidere
- f Marcaj ▽
- g Curățător grilă de tăiere

Necesare pentru utilizare:

Tăietor continuu MUZ9VL1 *

2 Apăsător / pahar gradat

3 Capac

- a Canal de alimentare
- b Marcajele colorate (galben)
- c Marcaj ▽ ○

4 Suportul pentru discuri

- a Suport disc
- b Aripă
- c Ax de acționare

5 Carcasă

- a Deschizătură de evacuare
- b Marcaj △

* Un tăietor continuu MUZ9VL1 se poate achiziționa din magazinele de specialitate sau de la unitatea de service abilitată. Mai multe informații se găsesc în capitolul „Accesorii” din instrucțiunile de utilizare principale ale robotului dvs. de bucătărie.

Înainte de prima utilizare

Înainte de a putea utiliza noile accesorii, acestea trebuie dezambalate complet, curățate și verificate.

Atenție!






Nu utilizați niciodată un accesoriu deteriorat!

- Luați toate accesoriile din ambalaj și îndepărtați materialul de ambalare rămas.
- Verificați toate piesele cu privire la integritate și eventuale defecte vizibile.

→ **figura A**

- Înainte de prima utilizare curățați și uscați temeinic toate piesele.
→ „Curățarea și întreținerea” vezi pagina 53

Simboluri și marcaje

Simbol	Semnificație
	Respectați indicațiile din instrucțiunile de utilizare.
	Atenție! Ustensile rotative. Să nu introduceți mâinile în canalul de alimentare.
	Aplicați capacul (▽) și rotiți-l până se fixează (○).
	Marcarea și aplicarea accesoriului tăietor în cuburi.
	Marcarea și aplicarea accesoriului tăietor în cuburi și a capacului.

Accesoriu tăietor în cuburi

Pentru tăierea în cuburi a alimentelor menționate în cele ce urmează.

Legume crude sau fierte (de exemplu, Cartofi, morcovi, castraveți, roșii, ardei grași, ceapă), fructe (de exemplu, banane, mere, pere, piersici, căpșuni, pepeni, kiwi), brânzeturi de consistență tare, ouă fierte tari, mezeluri moi (de exemplu, Mortadella).

Observații:

- Accesoriu tăietor în cuburi nu este adecvat pentru tăierea brânzeturilor foarte moi (de exemplu, Mozzarella, brânză de oaie) sau a brânzeturilor feliabile (de exemplu, Gouda, Edamer).
- În cazul brânzeturilor cu consistență tare (de exemplu, Emmentaler), cantitatea procesată odată nu trebuie să depășească 3 kg.
- Fructele/legumele nu trebuie să fie prea coapte deoarece în caz contrar poate ieși suc.
- Înainte de prelucrarea fructelor cu sâmburi și semințe (mere, piersici, etc) trebuie scoși sâmburii, respectiv semințele.
- Alimentele fierte se lasă să se răcească înainte de tăiere deoarece atunci sunt mai tari și rezultatul tăierii va fi mai bun.
- Nu procesați alimente congelate.
- Lungimea cuburilor poate fi influențată prin aplicarea unei presiuni mai mici sau mai mari pe apăsător.

Recomandări pentru viteză

1	de exemplu, cartofi fierți, morcovi și ouă, castraveți, banane, căpșuni, pepeni
3	de exemplu, cartofi și morcovi cruzi, mezeluri moi (de exemplu, Mortadella), brânzeturii cu consistență tare, ardei grași, roșii, ceapă, mere, kiwi

Atenție!

- Nerespectarea acestor observații poate duce la deteriorarea tăietorului în cuburi, inclusiv a grilei de tăiere și a cuțitului rotativ.
- Dacă tăietorul de cuburi se utilizează în alte scopuri decât cele prevăzute, se modifică sau se utilizează necorespunzător, atunci firma Robert Bosch Hausgeräte GmbH nu-și poate asuma răspunderea pentru eventuale defecțiuni. Aceasta exclude și răspunderea pentru pagube (de exemplu, cuțite tocite și deformate), care apar ca urmare a procesării unor alimente neadmise.




Pregătirea**⚠ Pericol de rănire**

- Nu introduceți mâinile la discul-lamă ascuțit și grila de tăiere. Prindeți grila de tăiere și discul-lamă numai de margine!
- Montați sau demontați accesoriile numai când sistemul de acționare este oprit și ștecherul de rețea este scos din priză.
- Utilizați accesoriile numai în stare complet asamblată.
- Nu asamblați niciodată accesoriile pe aparatul de bază.
- Utilizați accesoriile numai în poziția de lucru prevăzută pentru acestea.

Atenție!

Accesoriiul tăietor în cuburi trebuie utilizat exclusiv cu tăietorul continuu MUZ9VL1.

→ Succesiune de figuri 

1. Introduceți grila de tăiere în suportul de bază așa cum este indicat. Atenție la decupașe.
2. Aplicați discul-lamă cu protecția cuțitului pe suportul de bază.
3. Se împing cele 4 clame de închidere în interior până se fixează.
4. Introduceți suportul pentru discuri în carcasă. Ambele aripi trebuie să fie în jos.
5. Aplicați accesoriul tăietor în cuburi pe suportul pentru discuri ().
6. Scoateți protecția cuțitului.
7. Așezați capacul ().
8. Rotiți capacul în sensul acelor de ceasornic până la limită ().

Utilizare**⚠ Pericol de rănire**

Să nu introduceți niciodată mâinile în canalul de alimentare. Pentru împingere să utilizați exclusiv apăsătorul furnizat împreună cu aparatul.

Atenție!

- Evitați aglomerarea materialului în deschizătura de evacuare.
- Să nu exercitați o presiune mare cu apăsătorul.

Important: Pregătiți aparatul de bază așa cum este descris în instrucțiunile de utilizare principale. Tăietorul continuu poate fi utilizat numai cu castronul montat corect (fără capac).

→ Succesiunea de figuri 

1. Aplicați tăietorul continuu pregătit pe sistemul de acționare galben din față așa cum este indicat.
2. Apăsăți-l în jos și rotiți-l în sensul acelor de ceasornic până la limită.
3. Conectați ștecherul de rețea. Reglați comutatorul rotativ pe viteza recomandată.
4. Introduceți alimentele procesate, în canalul de alimentare.
5. Pentru împingere utilizați exclusiv apăsătorul furnizat împreună cu aparatul.

6. Dacă s-a încheiat prelucrarea sau dacă alimentele prelucrate din castron ajung aproape de deschizătura de evacuare, aduceți comutatorul rotativ în poziția **O**. Așteptați oprirea sistemului de acționare. Scoateți ștecherul de rețea din priză.
7. Apăsăți tasta de deblocare și ridicați brațul rotativ cu tăietorul continuu până la limită.
8. Rotiți castronul în sens contrar acelor de ceasornic, scoateți-l și goliți-l.
9. Apăsăți tasta de deblocare și apăsați brațul rotativ în jos până la limită.
10. Rotiți tăietorul continuu în sensul invers acelor de ceasornic și scoateți-l.
 - Curățați toate piesele imediat după utilizare. → „Curățarea și întreținerea” vezi pagina 53

Remedierea aglomerărilor sau infundărilor:

- Opriți aparatul, așteptați să se oprească sistemul de acționare și scoateți ștecherul de rețea din priză.
- Scoateți capacul tăietorului continuu și goliți canalul de alimentare.
- Pentru a îndepărta alimentele prinse în grila de tăiere, scoateți accesoriul tăietor în cuburi și curățați-l.

Curățarea și întreținerea

Accesoriile utilizate trebuie curățate temeinic după fiecare utilizare.


⚠ Pericol de rănire

Să nu atingeți niciodată lamele și marginile tăioase ale accesoriului tăietor în cuburi. Prindeți grila de tăiere și discul-lamă numai de partea din plastic. Pentru curățare folosiți o perie.

Atenție!

- Nu utilizați agenți de curățare cu conținut de alcool sau alcool etilic.
- Nu utilizați obiecte tăioase, ascuțite sau metalice.
- Nu utilizați lavete abrazive sau detergenți caustici.
- Nu forțați piesele din material plastic în mașina de spălat vase deoarece este posibilă deformarea lor remanentă!

→ Succesiunea de figuri **D**

1. Rotiți capacul în sens contrar acelor de ceasornic () și scoateți-l.
2. Aplicați protecția cuțitului pe discul-lamă.
3. Extrageți accesoriul tăietor în cuburi.
4. Se împing cele 4 clame de închidere spre exterior. Extrageți discul-lamă cu protecția cuțitului.
5. Împingeți spre exterior resturile de alimente eventual existente, cu curățătorul grilei de tăiere.
6. Împingeți spre exterior grila de tăiere cu curățătorul, de jos.
 - Curățați protecția cuțitului, discul-lamă și grila de tăiere cu soluție de apă cu detergent și cu o perie moale.
 - Curățați suportul de bază manual sau introduceți-l în mașina de spălat vase.
 - Lăsați toate piesele să se usuce.
 - Reasamblați piesele individuale uscate ale accesoriului tăietor în cuburi pentru depozitarea în siguranță și aplicați obligatoriu protecția cuțitului. → „Pregătirea” vezi pagina 52
 - Curățați piesele tocătorului continuu așa cum este descris în instrucțiunile MUZ9VL1.

Observație: De exemplu, atunci când procesați morcovi, apar colorări ale pieselor din material plastic, care pot fi îndepărtate cu câteva picături de untdelemn.

Rețete

Salată de fructe

(pentru 4 persoane)

- ½ ananas
- ½ pepene
- 2 banane
- 2 piersici
- 2 kiwi
- 50 ml Amaretto
- Curățați fructele și tăiați-le în 4 bucăți. Îndepărtați sâmburii piersicilor.
- Tăiați banana, pepenele și piersica în cuburi la treapta 1.
- Tăiați restul fructelor în cuburi la treapta 3.
- Amestecați ingredientele tăiate în cuburi cu Amaretto într-un castron.

Sugestie: Dacă adăugați frișcă și înghețată veți transforma salata de fructe într-un desert excelent.

Salată „Olivie”

(pentru 4 persoane)

- 4 cartofi fierți, răciți
- 2 morcovi fierți, răciți
- 4 ouă fierte tari, răcite
- 200 g șuncă afumată
- 1-2 castraveți murați în saramură sau oțet
- 1-2 castraveți de salată
- 300 g mazăre fină
- sare și piper
- 250 g maioneză
- Tăiați cartofii, morcovii și ouăle fierte, dar deja răcite la fel ca în cazul castraveților, în cuburi, la treapta 1.
- Tăiați șunca în cuburi la treapta 3.
- Amestecați ingredientele tăiate în cuburi cu mazărea într-un castron.
- Condimentați cu sare și piper după gust.
- Anestecați cu maioneza și aranjați.

Salată meridională cu Mozzarella

(pentru 4 persoane)

- 2 roșii
- 1 ardei gras galben
- 1 ardei gras verde
- 1 ardei gras roșu
- 1 castravete de salată
- Mozzarella
- măslina
- busuioc proaspăt
- sare și piper
- oțet balsamic și ulei de măsline
- Spălați și curățați legumele.
- Scoateți semințele și miezul ardeilor grași.
- Tăiați roșiile și ardeii grași în sferturi.
- Tăiați castravetele de salată în cuburi la treapta 1.
- Tăiați ardeii grași și roșiile în cuburi la treapta 3.
- Tăiați Mozzarella în felii sau rupeți-o în bucăți cu mâna.
- Amestecați ingredientele tăiate în cuburi cu măslina, Mozzarella și busuiocul proaspăt într-un castron.

- Adăugați oțet balsamic și ulei de măslina.
- Condimentați cu sare și piper după gust.

Sugestie: Dacă adăugați ton din conservă, veți transforma salata într-un preparat perfect pentru zilele toride de vară.

Supă de legume

- 2 cartofi cruzi medii
- 2 morcovi cruzi medii
- 50 g rădăcină de țelină
- 1 tijă de praz
- 1 ceapă medie
- 2 dovlecei Zucchini
- 1 ardei gras roșu
- 1 l de supă limpede de legume
- condimente (sare, piper, nucșoară, foi de dafin, maghiran)
- pătrunjel proaspăt
- 2 linguri de ulei de floarea soarelui
- Curățați legumele și cartofii.
- Tăiați ceapa în cuburi la treapta 3.
- Rumeniți cuburile de ceapă cu ulei de floarea soarelui într-o oală.
- Tăiați cartofii, morcovii și rădăcina de țelină în cuburi la treapta 3, adăugați-i la ceapă în oală și rumeniți-i puțin.
- Adăugați supă limpede de legume.
- Potrivii gustul cu condimentele.
- Preparați 10 minute pe ochi la temperatură mică.
- Tăiați prazul, dovleceii Zucchini și ardeii gras în cuburi la treapta 3, adăugați-i în supă și preparați pe ochi alte 10 minute.
- Potrivii gustul supei preparate încă o dată.
- Serviți ganisit cu pătrunjel.

Sub rezerva modificărilor.

Употреба по предназначение

Тази принадлежност е предназначена за кухненски робот MUM9 (серия „OptiMUM“) в комбинация с приставката за рязане MUZ9VL1. Вземете под внимание ръководствата за употреба на кухненския робот и приставката за рязане.

Никога не използвайте тази принадлежност за други уреди. Използвайте единствено взаимосвързани части.

Тази принадлежност е подходяща за рязане на кубчета на хранителни продукти. Обработваните хранителни продукти не трябва да съдържат твърди компоненти.

Тази принадлежност не трябва да се използва за обработка на други субстанции респ. предмети.

Указания за безопасност

Опасност от нараняване!

- Никога не посягайте в улея за пълнене. Използвайте единствено включения в окомплектовката на доставката избутвач!
- Никога не посягайте към острите ножове и ръбове на комплекта приставки за рязане на кубчета. Хващайте диска с нож и режещата решетка само за пластмасовата част. За почистване използвайте четка.
- При неизползване на комплекта приставки за рязане на кубчета винаги го съхранявайте в сглобено състояние и с поставен протектор на ножа.
- Използвайте принадлежността само в напълно сглобено състояние. Никога не монтирайте принадлежността на основния уред. Използвайте принадлежността единствено в предвиденото за целта работно положение. Поставете/ Сваляйте принадлежността само при пълен покой на задвижването и изключен от контакта щепсел.
- Комплектът приставки за рязане на кубчета трябва да се използва единствено с приставка за рязане MUZ9VL1.

Внимание!

Уверете се, че в улея за пълнене или в корпуса не се намират чужди тела. Не поставяйте предмети (напр. ножове, лъжици) в улея за пълнене или в корпуса.

Важно!

Задължително почиствайте щателно принадлежността след всяка употреба или след по-продължителен период на неупотреба. → „Почистване и поддръжка“ вижте страница 58

Общ преглед

Моля отгърнете страниците с фигурите.

→ **Фигура A**

1 Комплект приставки за рязане на кубчета

- a Протектор на ножа
- b Диск с нож
- c Режеща решетка (9 x 9 mm)
- d Основа
- e Фиксиращи скоби
- f Маркировка ▽
- g Почистващо приспособление за режещата решетка

Необходими за употребата:

Приставка за рязане MUZ9VL1 *

2 Избутвач/Мензура

3 Капак

- a Улей за пълнене
- b Цветово обозначение (жълто)
- c Маркировка K

4 Дискодържач

- a Фиксатор на диска
- b Лопатка
- c Задвижващ вал

5 Корпус

- a Изходен отвор
- b Маркировка Δ

* Приставка за рязане MUZ9VL1 може да се закупи чрез търговската мрежа и службата за обслужване на клиенти. Допълнителна информация ще намерите в глава „Принадлежности“ в основното ръководство на Вашия кухненски робот.

Преди първата употреба

Преди да използвате новата принадлежност, я разопаковайте изцяло, почистете я и я проверете.

Внимание!

Никога не пускайте в експлоатация повредена принадлежност!

- Извадете всички части на принадлежността от опаковката и отстранете наличния опаковъчен материал.
- Проверете всички части за комплектност и видими повреди.
→ **Фигура A**
- Преди първата употреба почистете и подсушете щателно всички части.
→ „Почистване и поддръжка“ вижте страница 58

Символи и маркировки

Символ	Значение
	Спазвайте указанията в ръководството за употреба.
	Повишено внимание! Въртящи се приставки. Не посягайте в улей за пълнене.
	Поставете капака (▽) и го затегнете (⊙).
	Маркировка за поставяне на комплекта приставки за рязане на кубчета.
	Маркировка за поставяне на комплекта приставки за рязане на кубчета и капака.

Комплект приставки за рязане на кубчета

За рязане на кубчета на следните хранителни продукти:

Сурови или сварени зеленчуци (напр. картофи, моркови, краставици, домати, пиперки, лук), плодове (напр. банани, ябълки, круши, праскови, ягоди, пъпеш, киви), твърдо сирене, твърдо сварени яйца, меки колбаси (напр. мортадела).

Указания:

- Комплектът приставки за рязане на кубчета не е подходящ за рязане на много меки сирена (напр. моцарела, овче сирене) или нарязани сирена (напр. Gouda, Edam).
- При твърдо сирене (напр. Emmental) обработваното в една работна стъпка количество не трябва да превишава 3 kg.
- Плодовете/Зеленчуците не трябва да са твърде узрели, тъй като в противен случай сокът може да изтече.
- Преди обработка на семкови и костилкови плодове (ябълки, праскови и т.н.) семките респ. костилките трябва да се отстранят.
- Оставете обработените термично хранителни продукти да се охладят преди нарязване – тогава те са по-твърди и резултатът от рязането е по-добър.
- Не обработвайте замразени хранителни продукти.
- Дължината на кубчетата може да се регулира чрез увеличаване или намаляване на натиска върху избутовача при притискането.

Препоръчителни скорости

1	напр. сварени картофи, моркови и яйца, краставици, банани, ягоди, пъпеш
3	напр. сурови картофи и моркови, меки колбаси (напр. мортадела), твърдо сирене, пиперки, домати, лук, ябълки, киви

Внимание!

- Неспазване на тези указания може да доведе до повреди на приставката за рязане на кубчета, включително режещата решетка и въртящия се нож.
- Robert Bosch Hausgeräte GmbH не поема отговорност за евентулни щети в резултат на употреба не по предназначение, изменения или неправилно използване на приставката за рязане на кубчета. Изключена е също отговорност за щети (напр. изтъпени или деформирани ножове) вследствие на обработка на неразрешени хранителни продукти.

Подготовка

⚠ Опасност от нараняване




- Не посягайте към острия диск с нож и режещата решетка. Хващайте диска с нож и режещата решетка само за ръба!
- Поставете/Сваляйте принадлежността само при пълен покой на задвижването и изключен от контакта щепсел.
- Използвайте принадлежността само в напълно сглобено състояние.
- Никога не монтирайте принадлежността на основния уред.
- Използвайте принадлежността единствено в предвиденото за целта работно положение.

Внимание!

Комплектът приставки за рязане на кубчета трябва да се използва единствено с приставка за рязане MUZ9VL1.

→ Последователност от фигури **В**

1. Поставете режещата решетка в основата съгласно фигурата. Вземете под внимание прорезите.
2. Поставете върху основата диска с нож с протектора на ножа.
3. Притиснете навътре 4-те фиксиращи скоби, докато те фиксират.

4. Поставете дискодържача в корпуса. Двете лопатки трябва да са отдолу.
5. Поставете комплекта приставки за рязане на кубчета върху дискодържача ().
6. Свалете протектора на ножа.
7. Поставете капака ().
8. Завъртете капака в посока на часовниковата стрелка до упор ().
6. Когато завършите обработката или обработените хранителни продукти в купата почти достигат изходния отвор, поставете въртящия се превключвател на **O**. Изчакайте пълното спиране на задвижването. Извадете щепсела от контакта.
7. Натиснете деблокиращия бутон и повдигнете подвижното рамо с приставката за рязане до упор.
8. Завъртете купата в посока на часовниковата стрелка, свалете я и я почистете.
9. Натиснете деблокиращия бутон и натиснете надолу подвижното рамо до упор.
10. Завъртете приставката за рязане обратно на часовниковата стрелка и я свалете.

Употреба

Опасност от нараняване

Никога не посягайте в улея за пълнене. За избутване използвайте единствено включения в окомплектовката на доставката избутвач.

Внимание!

- Избягвайте натрупване на нарязани продукти в изходния отвор.
- Не упражнявайте голям натиск с избутвача.

Важно: Подгответе основния уред съгласно описанието в главното ръководство. Приставката за рязане може да се използва само с правилно поставена купа (без капак).

→ **Последователност от фигури**

1. Поставете подготвената приставка за рязане на предното жълто задвижване съгласно фигурата.
2. Натиснете го надолу и го завъртете в посока на часовниковата стрелка до упор.
3. Включете щепсела в контакта. Поставете въртящия се превключвател на препоръчаната скорост.
4. Сипете подготвените хранителни продукти в улея за пълнене.
5. За избутване използвайте единствено включения в окомплектовката на доставката избутвач.

- Почистете всички части непосредствено след употреба.
→ „Почистване и поддръжка“ вижте страница 58

Отстраняване на натрупване или запушване:

- Изключете уреда, изчакайте пълното спиране на задвижването и извадете щепсела от контакта.
- Свалете капака на приставката за рязане и изпразнете улея за пълнене.
- За отстраняване на захванати хранителни продукти в режещата решетка извадете комплекта приставки за рязане на кубчета и го почистете. → „Почистване и поддръжка“ вижте страница 58

Почистване и поддръжка

Използваните части на принадлежността трябва да се почистват щателно след всяка употреба.

Опасност от нараняване

Никога не посягайте към остриите ножове и ръбове на комплекта приставки за рязане на кубчета. Хващайте диска с нож и режещата решетка само за пластмасовата част. За почистване използвайте четка.

Внимание!

- Не използвайте съдържащи алкохол почистващи средства.
- Не използвайте остри, режещи или метални предмети.
- Не използвайте абразивни кърпи или почистващи средства.
- Не притискайте пластмасовите части при поставянето в съдомиялната машина, защото са възможни трайни деформации!

→ Последователност от фигури D

1. Завъртете капака на приставката за рязане в обратна на часовниковата стрелка посока ($\frac{\pi}{2}$) и го свалете.
2. Поставете протектора на ножа върху диска с нож.
3. Свалете комплекта приставки за рязане на кубчета.
4. Притиснете навън 4-те фиксиращи скоби. Извадете диска с нож с протектора на ножа.
5. Отстранете чрез притискане евентуално налични остатъци от хранителни продукти с почистващото приспособление за режещата решетка.
6. Извадете чрез притискане отдолу режещата решетка с почистващото приспособление.
 - Почистете протектора на ножа, диска с нож и режещата решетка с миеш разтвор и мека четка.
 - Почистете ръчно основата или я поставете в съдомиялната машина.
 - Оставете всички части да изсъхнат.
 - За безопасно съхранение сглобете отново подсушените части на комплекта приставки за рязане на кубчета и задължително поставете протектора на ножа. ➔ „Подготовка“ *вижте страница 57*
 - Почистете частите на приставката за рязане съгласно описанието в ръководството MUZ9VL1.

Указание: При обработка напр. на моркови е възможно оцветяване на пластмасовите части, което може да се отстрани с няколко капки олио.

Рецепти**Плодова салата**

(за 4 порции)

- ½ ананас
- ½ пъпеш
- 2 банана
- 2 праскови
- 2 кивита
- 50 ml амарето
- Обелете плодовете и ги нарежете съответно на 4 парчета. Отстранете костилките на прасковите.
- Нарежете на кубчета бананите, пъпеша и прасковите на степен 1.
- Нарежете на кубчета останалите плодове на степен 3.
- Смесете с амарето нарязаните на кубчета съставки в купа.

Съвет: Добавяйки сметана и сладолед, можете да превърнете плодовата салата във великолепен десерт.

Салата „Оливие“

(за 4 порции)

- 4 сварени, охладени картофа
- 2 сварени, охладени моркова
- 4 твърдо сварени, охладени яйца
- 200 g пушена шунка
- 1-2 кисели или мариновани краставички
- 1-2 салатни краставици
- 300 g грах, фин
- сол и черен пипер
- 250 g майонеза
- Нарежете на кубчета сварените, но вече охладени картофи, моркови и яйца, както и краставиците, на степен 1.
- Нарежете на кубчета шунката на степен 3.
- Смесете в купа нарязаните на кубчета съставки с граха.
- Подправете със сол и пипер на вкус.
- Смесете с майонезата и овкусете.

Средиземноморска салата с моцарела

(за 4 порции)

- 2 домата
- 1 жълта пиперка
- 1 зелена пиперка
- 1 червена пиперка
- 1 салатна краставица
- моцарела
- маслини
- пресен босилек
- сол и черен пипер
- оцет балсамико и зехтин
- Почистете и измийте зеленчуците.
- Почистете пиперките от семето.
- Нарезете на четвъртини домати и пиперките.
- Нарезете на кубчета салатната краставица на степен 1.
- Нарезете на кубчета пиперките и домати на степен 3.
- Нарезете моцарелата на шайби или я накъсайте ръчно.
- Смесете в купа нарязаните на кубчета съставки с маслините, моцарелата и пресния босилек.
- Добавете оцет балсамико и зехтин.
- Подправете със сол и пипер на вкус.

Съвет: Добавяйки риба тон от консерва, можете да превърнете салатата в перфектното ястие за горещи летни дни.

Супа от зеленчуци

- 2 сурови картофа, средно големи
- 2 сурови моркова
- 50 g корен от целина
- 1 стрък праз
- 1 глава лук, средно голяма
- 2 тиквички
- 1 червена пиперка
- 1 l зеленчуков бульон
- подправки (сол, пипер, индийско орехче, дафинови листа, майоран)
- пресен магданоз
- 2 с.л. слънчогледово олио
- Почистете зеленчуците, обелете картофите.
- Нарезете на кубчета лука на степен 3.
- Запържете в тенджера до златистокафяво кубчетата лук със слънчогледовото олио.
- Нарезете на кубчета картофите, морковите и корена от целина на степен 3, добавете ги към лука в тенджерата и запържете за кратко.
- Добавете зеленчуковия бульон.
- Овкуsete с подправките.
- Гответе в продължение на 10 минути на ниска температура.
- Нарезете на кубчета прера, тиквичките и пиперката на степен 3, сипете в супата и гответе още 10 минути.
- Овкуsete отново готовата супа.
- Сервирайте гарнирано с магданоз.

Запазваме си правото на промени.

- تُنظف الخضروات وتُقشر البطاطس.
- يتم تقطيع البصل إلى مكعبات على درجة التشغيل 3.
- تُحمّر مكعبات البصل في قدر باستخدام زيت عباد الشمس حتى يصبح لونها ذهبي.
- تُقطع البطاطس والجزر وحزمة الكرفس إلى مكعبات على درجة التشغيل 3، وتُضاف إلى البصل في القدر، وتُحمّر قليلاً.
- تُضاف مرقّة خضروات.
- تُضاف التوابل لإضفاء النكهة.
- توضع على النار على درجة حرارة منخفضة لمدة 10 دقائق.
- يُقطع الكراث والكوسة والفلفل إلى مكعبات على درجة التشغيل 3، ويُضافوا إلى الحساء، ويُتركوا على النار لمدة 10 دقائق أخرى.
- يتم تذوق الحساء المجهّز مرة أخرى.
- يُزيّن بالبقدون ويُقدم.

نحتفظ بحقنا في إجراء أية تعديلات.

وصفات

سلطة الفواكه

(مقدار لـ 4 شخص)

- 1/2 ثمرة أناناس
- 1/2 ثمرة شمام
- 2 ثمرة موز
- 2 ثمرة دراق «خوخ»
- 2 ثمرة كيوي
- 50 مليلتر أمارتو
- يتم تقشير الفواكه وتقطيعها إلى 4 قطع. تتم إزالة البذر من الخوخ.
- يتم تقطيع الموز والشمام والخبوخ إلى مكعبات على درجة التشغيل 1.
- يتم تقطيع الفواكه الأخرى إلى مكعبات على درجة التشغيل 3.
- توضع المكونات التي تم تقطيعها في وعاء وتمزج مع أمارتو.
- نصيحة: بإضافة الكريمة والأيس كريم إلى سلطة الفواكه تصبح حلوى شهية جداً.

سلطة «Olivie»

(مقدار لـ 4 شخص)

- 4 حبات بطاطس مسلوقة وباردة
- 2 جزر تان مطبوختان ومبردتان
- 4 بيضات مسلوقة ومبردة
- 200 جم شرائح لحم مدخنة
- 1-2 حبة خيار ملح أو مخلل
- 1-2 حبة خيار سلطة
- 300 جم بسلة، صغيرة الحجم
- ملح وقلقل
- 250 جم مايونيز
- البطاطس المسلوقة التي كان قد تم تركها حتى أصبحت باردة، والجزر والبيض وكذلك الخيار يتم تقطيعها إلى مكعبات باستخدام درجة التشغيل 1.
- ثم يقطع اللحم إلى قطع صغيرة باستخدام درجة التشغيل 3.
- توضع جميع المكونات التي تم تقطيعها بوعاء ثم تمزج مع البسلة.
- يُضاف الملح والقلقل حسب الرغبة.
- ثم يُضاف إليها المايونيز ويتم تقديمها.

سلطة خضراء مع الموزاريللا

(مقدار لـ 4 شخص)

- 2 قطعان طماطم
- 1 فلفلة صفراء
- 1 فلفلة خضراء
- 1 فلفلة حمراء
- 1 حبة خيار سلطة
- موزاريللا
- زيتون
- ريحان طازج
- ملح وقلقل
- خلٍ بلسميك وزيت زيتون
- تنظف الخضروات وتغسل.
- تتم إزالة البذر من الفلفل
- تُقطع ثمار الطماطم والفلفل إلى أربع قطع.
- يتم تقطيع الخيار إلى مكعبات على درجة التشغيل 1.
- يتم تقطيع الفلفل والطماطم إلى مكعبات على درجة التشغيل 3.
- تُقطع الموزاريللا إلى حلقات وأو تُترك باليد.
- توضع جميع المكونات التي تم تقطيعها بوعاء ثم تمزج مع الزيتون والموزاريللا والريحان الطازج.
- يُضاف خل بلسميك وزيت زيتون.
- يُضاف الملح والفلفل حسب الرغبة.
- نصيحة: مع إضافة تونة من العلب الجاهزة تصبح السلطة صنفاً مثاليًا لأيام الصيف الحارة.
- حساء الخضروات
- 2 ثمرة بطاطس نيئة متوسطة الحجم
- 2 من الجزر النيئ
- 50 جم كرفس
- 1 نيئة كراث
- 1 بصلة، متوسطة الحجم
- 2 كورستان
- 1 فلفلة حمراء
- 1 لتر مرقة خضروات
- توابل (ملح، فلفل أسود، جوزة الطيب، أوراق الغار، بردقوش)
- بقودونس طازجة
- 2 ملعقة كبيرة زيت عباد الشمس

– يجب مراعاة عدم انحشار الأجزاء المصنعة من البلاستيك داخل ماكينة غسل الأواني، حيث إنه قد يطرأ من جراء ذلك تغييرت مستديمة على هيئتها!

في الصورة [B] تجدون نظرة عامة توضح لكم كيفية تنظيف الأجزاء الفردية.

← متوالية الصور [D]

1. أدر غطاء الخراطة التمريرية في عكس اتجاه عقارب الساعة (↺) ثم انزعه.
2. ركب واقي السكين على قرص السكين.
3. انزع تجهيزة تقطيع المكعبات.
4. اضغط مشابك الإغلاق البالغ عددها 4 إلى الخارج. انزع قرص السكين مع واقي السكين.
5. اضغط على بقايا الطعام المتبقية باستخدام أداة تنظيف شبكة التقطيع من أجل إخراجها.
6. اضغط على شبكة التقطيع باستخدام أداة التنظيف من الأسفل من أجل إخراجها.
7. نظف واقي السكين وقرص السكين وشبكة التقطيع باستخدام محلول صابوني وفرشاة ناعمة.
8. نظف الحامل الأساسي بيدك أو في ماكينة غسل الأواني.
- وقم بتجفيف جميع الأجزاء.
- أعد تجميع الأجزاء المفردة المجففة لتجهيزة تقطيع المكعبات من أجل حفظها بأمان، وركب واقي السكين. ← «التحضير» انظر صفحة ar-3

■ نظف أجزاء الخراطة التمريرية كما هو موصوف في الدليل MUZ9VL1.

ملحوظة: مثلاً عند التعامل مع الجزر يحدث تغيرات في لون الأجزاء البلاستيكية، هذه التغيرات يمكن إزالتها باستخدام بعض قطرات زيت الطعام.

6. عند انتهاء عملية المعالجة أو عندما تكاد تصل المواد الغذائية المعالجة في الوعاء إلى فوهة الإخراج، انقل مفتاح الدوران إلى الوضع O. انتظر إلى أن يتوقف المحرك. انزع القابس الكهربائي.

7. استمر في الضغط على زر تحرير القفل وارفع الذراع المتراوح مع الخراطة التمريرية الفورية حتى النهاية.
8. أدر الوعاء في اتجاه عقارب الساعة ثم افصله عن الجهاز وقم بتفريغه.
9. استمر في الضغط على زر تحرير القفل والذراع المتراوح إلى أسفل حتى النهاية.
10. أدر الخراطة التمريرية الفورية في الاتجاه المعاكس لدوران عقارب الساعة ثم افصلها عن الجهاز.
- نظف كل الأجزاء بعد الاستخدام مباشرة.

← «التنظيف والعناية» انظر صفحة ar-4

تغلب على مواضع الترسبات أو الانسداد:

- أوقف تشغيل الجهاز وانتظر إلى أن تتوقف وحدة الإدارة تمامًا واسحب القابس الكهربائي.
- قم بخلع غطاء الخراطة التمريرية الفورية وقم بتفريغ فوهة الملء.
- لإزالة الطعام العالق في شبكة التقطيع، انزع تجهيزة تقطيع المكعبات ونظفها. ← «التنظيف والعناية» انظر صفحة ar-4

التنظيف والعناية

يجب تنظيف جميع الأدوات والملحقات المستخدمة بعد كل استخدام جيداً.

⚠ خطر حدوث إصابات

لا تدخل يدك أبداً في السكاكين والحواف الحادة التابعة لتجهيزة تقطيع المكعبات. يجب عدم الإمساك بقرص السكين وشبكة التقطيع إلا من المقبض البلاستيكي. يجب استخدام فرشاة لإجراء التنظيف.

تنبيه!

- لا تستخدم المنظفات التي تحتوي على الكحول في تنظيف الماكينة.
- لا تستخدم أي أغراض معدنية حادة أو مدببة في التنظيف.
- لا تستخدم أي قماش جليخ أو منظفات سفرة.

تنبيه!

لا يُسمح باستخدام تجهيزة تقطيع المعكبات إلا مع الخراطة التمريرية MUZ9VL1.

← متوالية الصور B

1. يتم تركيب شبكة التقطيع في الحامل الأساسي كما هو موضح. يجب مراعاة المواضع المفرغة.
2. يتم تركيب قرص السكين مع واقي السكين على الحامل الأساسي.
3. يتم ضغط مشابك الإغلاق البالغ عددها 4 إلى الداخل حتى تستقر.
4. ركب حامل الأقراص في العلبة. يجب أن يكون الجناحان موجهين إلى أسفل.
5. ركب تجهيزة تقطيع المعكبات على حامل الأقراص (⚡).
6. أخرج واقي السكين.
7. ركب الغطاء (⚡).
8. قم بإدارة الغطاء في اتجاه عقارب الساعة حتى النهاية (⚡).

الاستخدام

⚠ خطر حدوث إصابات

لا تدخل يدك مطلقاً في فوهة الملء. لإدخال مكونات لاحقاً يجب عدم استخدام أي شيء سوى الكباس المورد.

تنبيه!

- يجب مراعاة تجنب حدوث تكس ارتدادي للمادة الغذائية الجاري إعدادها في فتحة الإخراج.
 - لا تضغط بقوة كبيرة على الكباس.
- هام:** قم بإعداد الجهاز الأساسي بالشكل الموضح في الدليل الأساسي. لا يمكن أن يتم تشغيل الخراطة التمريرية الفورية إلا مع تركيب الوعاء بشكل صحيح (بدون غطاء).

← متوالية الصور D

1. ركب الخراطة التمريرية التي تم تجهيزها مسبقاً على المحرك الأمامي الأصفر كما هو موضح.
2. اضغط نحو الأسفل وقم باللف في اتجاه عقارب الساعة حتى النهاية.
3. أدخل قابس الجهاز في المقبس. يتم ضبط المفتاح الدوار على السرعة الموصى بها.
4. ضع الطعام المجهز في فتحة الملء.
5. لا تستخدم سوى الكباس المورد.

توصيات السرعة

1	مثل بطاطس مطبوخة، جزر، بيض، خيار، موز، فراولة، شمام
3	مثل بطاطس نيئة، جزر، تفاح لحم طرية (مثل مورتاديل)، جين جامد، فلفل، طماطم، بصل، تفاح، كيوي

تنبيه!

- قد يؤدي عدم اتباع هذه التعليمات إلى حدوث أضرار بفعل تجهيزة تقطيع المعكبات وشبكة التقطيع والسكاكين الدوارة.
- لا تتحمل شركة Robert Bosch Hausgeräte GmbH أي ضمانات للأعطال والأضرار التي قد تحدث بأقراص تقطيع المعكبات نتيجة لسوء استخدام الجهاز لأغراض غير المحددة لاستخدامه أو سوء الاستخدام. كما أن الشركة لا تقدم أي ضمانات للأضرار التي تقع نتيجة لتقطيع مواد غذائية غير المحددة بتعليمات الاستخدام (مثلاً عند حدوث انحناء بالسكين أو أصبح غير حاد).

التحضير

⚠ خطر حدوث إصابات

- لا تدخل يدك في قرص السكين الحاد وشبكة التقطيع. يجب عدم الإمساك بقرص السكين وشبكة التقطيع إلا من الحافة.
- يجب عدم تركيب أو إخراج الملحق الإضافي إلا عندما تكون وحدة الإدارة في وضع السكون التام ويكون قابس الجهاز قد تم إخرجه من مقبس التغذية بالكهرباء.
- يجب عدم استخدام الملحق الإضافي إلا عندما تكون كافة أجزائه مركبة مع بعضها على الوجه الصحيح.
- لا تركيب الملحق أبداً على الجهاز الرئيسي.
- لا تستخدم الملحق إلا في وضع الشغل المخصص له.

نظرة عامة

رجاء فرد الصفحة المحتوية على الصور.

← الصورة A

1 تجهيز تقطيع المكعبات

a وافي السكنين

b قرص سكنين

c شبكة تقطيع (9 × 9 ملم)

d حامل أساسي

e مشابك إغلاق

f العلامة ▽

g منظم شبكة التقطيع

ضروري للاستخدام:

خراطة تمريرية فورية MUZ9VL1 *

2 كياس / كوب قياس

3 غطاء

a أنبوب الملء

b العلامات والرموز الملونة (أصفر)

c العلامة ▽

4 حامل الأقراص

a مأخذ الأقراص

b أجنحة

c محور الدفع

5 جسم الاحتواء

a فتحة إخراج

b العلامة Δ

* يمكن شراء الخراطة التمريرية MUZ9VL1 لدى محلات التجزئة أو خدمة العملاء. تجدون المزيد من المعلومات في فصل «الملحقات» في الدليل الرئيسي لماكينه المطبخ الخاصة بكم.

قبل الاستخدام لأول مرة

قبل استخدام الملحق التكميلي الجديد، يجب إخراج محتوياته بالكامل وتنظيفها ثم فحصها.

تشبيه!

إياك أن تشغل ملحقا تكميليا متضررا!

■ أخرج كل الكامليات من العبوة وتخلص من مواد التغليف الموجودة.

■ تأكد من اكتمال جميع الأجزاء ومن عدم وجود






أضرار ملحوظة. ← الصورة A

■ نظف جميع الأجزاء ثم جففها جيدا قبل الاستخدام

أول مرة. ← «التنظيف والعناية» انظر

صفحة ar-4

الرموز والعلامات

الرمز	المدلول
	احرص على مراعاة تعليمات دليل الاستعمال.
	احترس! أدوات عمل تعمل بحركة دورانية! لا تدخل يدك في فوهة الملء.
	ركب الغطاء (▽) وأحكم ربطه (●).
	علامة لتركيب تجهيز تقطيع المكعبات.
	علامة لتركيب تجهيز تقطيع المكعبات والغطاء.

تجهيز تقطيع المكعبات

مناسبة لتقطيع المواد الغذائية التالية إلى مكعبات:

الخضروات النيئة أو المسلوقة (مثل البطاطس

والجزر والخيار والطماطم والفلفل والبصل) والفاكهة

(مثل الموز والتفاح والكمثرى والخوخ والفاولة

والشمام والكيوي) والحجن الصلب والبيض المسلوقة

ونقانق اللحم الطرية (مثل المورتيلا).

إرشادات:

- تجهيز تقطيع المكعبات غير مناسبة لتقطيع الجبن الطري (مثل الموزاريلا وجبن الماعز) أو الجبن الشرائح (مثل جودة وإيدامر).
- الجبن الصلب (مثل إيمنتال) لا يُسمح بأن تزيد الكمية التي يتم معالجتها في العملية الواحدة عن 3 كجم.

- يجب مراعاة أن تكون الخضروات والفاكهة على قدر كبير من النضج حتى لا تفقد عصيرها.

- يجب عند إعداد الفواكه ذات البذور والنوى (مثل التفاح أو الخوخ) استبعاد البذور أو النوى قبل الشروع في تقطيعها.

- يجب ترك المواد الغذائية بعد طهيها حتى تبرد قبل الشروع في تقطيعها لتصبح بذلك على قدر من الصلابة مما يمكن من تقطيعها بطريقة أفضل.

- لا تُعد أي أغذية مجمدة.

- يمكنك التحكم في طول المكعبات من خلال زيادة أو تقليل الضغط على أداة الكبس عند دفع المواد الغذائية بالجهاز.

الاستعمال المطابق للتعليمات

هذا الملحق خاص بماكينة المطبخ MUM9 (فئة «OptiMUM») بالارتباط بالخراطة التمريرية MUZ9VL1. احرص على مراعاة دليل الاستخدام لماكينة المطبخ والخراطة التمريرية.

لا تستخدم هذا الملحق مطلقاً لأجهزة أخرى. لا تستخدم إلا الأجزاء ذات الصلة. هذا الملحق صالح لتقطيع المواد الغذائية إلى قطع صغيرة. المواد الغذائية التي يتم معالجتها يلزم أن تكون خالية من الأجزاء والمكونات الصلبة. لا يسمح باستخدام هذا الملحق في معالجة أي أشياء أو أجسام أو عناصر أخرى.

إرشادات الأمان

⚠ انتبه إلى خطر الإصابة!

- لا تدخل يدك مطلقاً في فوهة الملاء. فلا تستخدم سوى الكباس المرفق!
- لا تدخل يدك أبداً في السكاكين والحواف الحادة التابعة لتجهيزة تقطيع المكعبات. يجب عدم الإمساك بقرص السكين وشبكة التقطيع إلا من المقبض البلاستيكي. يجب استخدام فرشاة لإجراء التنظيف.
- في حالة عدم الاستخدام احتفظ دائماً بتجهيزة تقطيع المكعبات في حالة مجمعة مع تركيب وافي السكين.
- يجب عدم استخدام الملحق الإضافي إلا عندما تكون كافة أجزائه مركبة مع بعضها على الوجه الصحيح. لا تركيب الملحق أبداً على الجهاز الرئيسي. لا تستخدم الملحق إلا في وضع الشغل المخصص له. يجب عدم تركيب أو إخراج الملحق الإضافي إلا عندما تكون وحدة الإدارة في وضع السكون التام ويكون قاييس الجهاز قد تم إخراجها من مقبس التغذية بالكهرباء.
- لا يُسمح باستخدام تجهيزة تقطيع المكعبات إلا مع الخراطة التمريرية MUZ9VL1.

⚠ تنبيه!

احرص على ألا يوجد جسم غريب في أنبوب الملاء أو في العلبة. لا تستخدم أشياء (مثلاً السكين والملعقة) في فوهة التعبئة أو في العلبة.

⚠ هام!

يجب تنظيف الملحق الإضافي جيداً بعد كل استخدام له أو بعد طول فترة عدم الاستخدام. ← «التنظيف والعناية» انظر صفحة ar-4

 Beratung und Reparaturauftrag bei Störungen

DE 0911 70 440 040

AT 0810 550 511

CH 0848 840 040

Die Kontaktdaten aller Länder finden Sie im beiliegenden Kundendienst-Verzeichnis.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

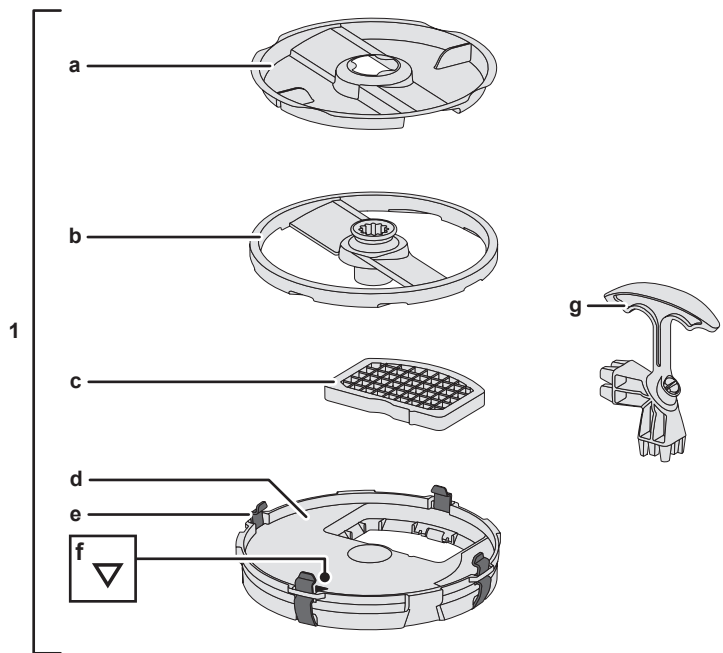
www.bosch-home.com



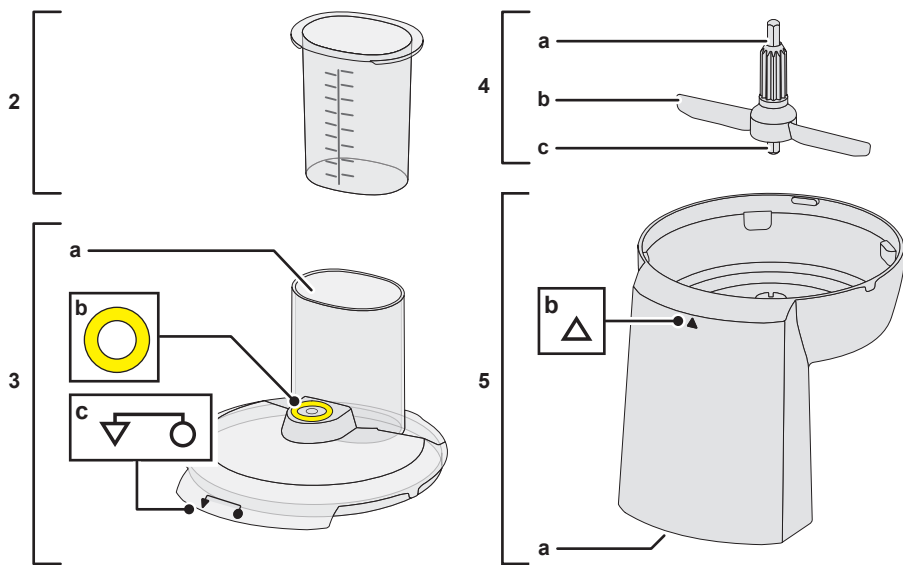
8001065555

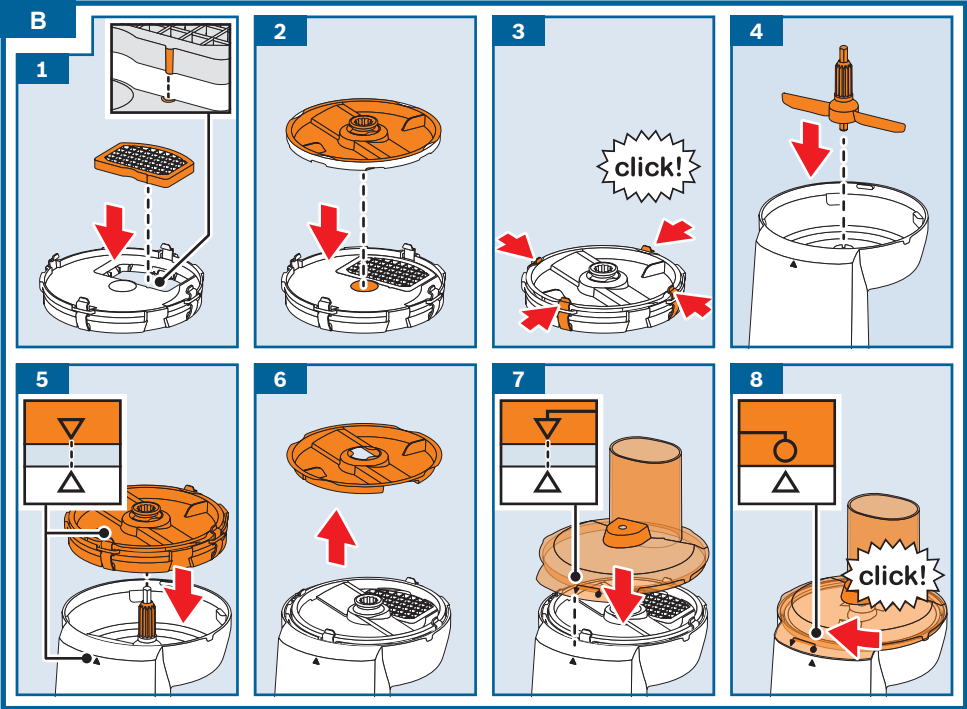
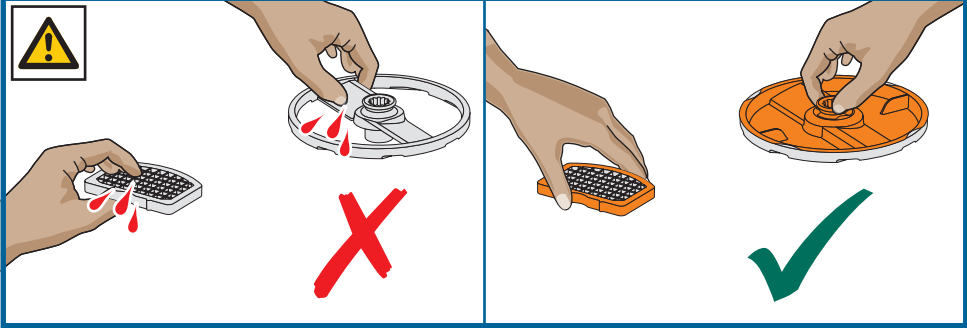
970421

A

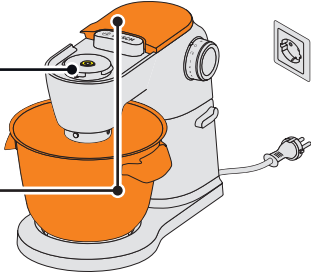


MUZ9VL1 *



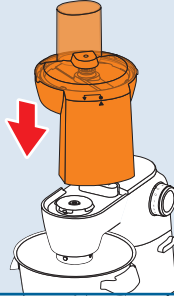


C



👁️ → 📖 MUM9

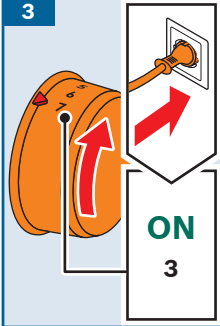
1



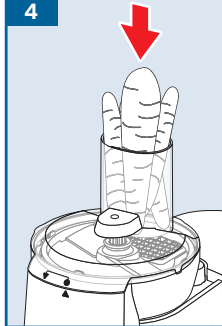
2



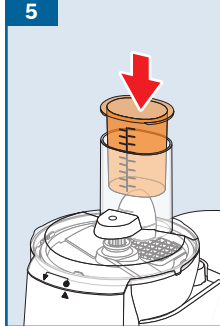
3



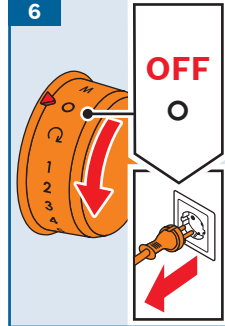
4



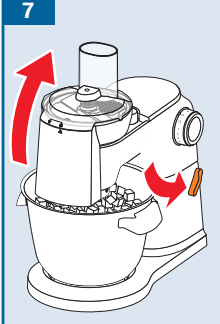
5



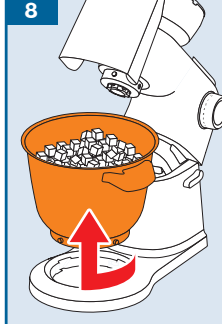
6



7



8



9



10

