



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

MUZ8CC2

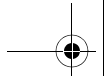


BOSCH

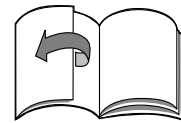
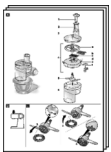
de Gebrauchsanleitung
en Operating instructions
fr Notice d'utilisation
it Istruzioni per l'uso
nl Gebruiksaanwijzing
da Brugsanvisning

no Bruksanvisning
sv Bruksanvisning
fi Käyttöohje
es Instrucciones de uso
pt Instruções de serviço
el Οδηγίες χρήσης

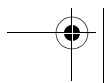
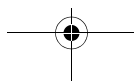
tr Kullanma talimatı
pl Instrukcja obsługi
uk Інструкція з експлуатації
ru Инструкция по эксплуатации
he הוראות שימוש
ar تعليمات الاستخدام



de	Deutsch	3
en	English	8
fr	Français	12
it	Italiano	21
nl	Nederlands	17
da	Dansk	25
no	Norsk	29
sv	Svenska	33
fi	Suomi	37
es	Español	41
pt	Português	46
el	Ελληνικά	51
tr	Türkçe	56
pl	Polski	61
uk	Українська	66
ru	Русский	71
he	עברית	79
ar	عربي	84



.....



Zu Ihrer Sicherheit

Dieses Zubehör ist für die Küchenmaschine MUMX.../MUM8... bestimmt. Gebrauchsanleitung der Küchenmaschine beachten. Dieses Zubehör ist zum Schneiden von Lebensmitteln in Würfelform geeignet. Lebensmittel dürfen keine Knochen, Kerne oder andere feste Bestandteile enthalten. Lebensmittel dürfen nicht in gefrorenem Zustand sein. Bei Verwendung der vom Hersteller zugelassenen Zubehörteile sind weitere Anwendungen möglich.

⚠ Sicherheitshinweise für dieses Gerät

Verletzungsgefahr durch scharfe Messer/rotierenden Antrieb!

Nie in den aufgesetzten Würfelschneider greifen!
Nicht in den Einfüllschacht greifen. Der Würfelschneider arbeitet nur mit festgedrehtem Deckel. Würfelschneider nur bei Stillstand des Antriebs abnehmen/aufsetzen. Beim Auseinandernehmen/Zusammenbau des Würfelschneiders die Messerscheibe nur am Kunststoffknäuf in der Mitte greifen. Nicht in die scharfen Messer des Schneidgitters greifen. Schneidgitter nur am Rand anfassen!

Wichtig!

Zubehör nur in der aufgeführten Arbeitsposition verwenden.
Zubehör nur im komplett zusammengesetztem Zustand verwenden.

Auf einen Blick

Bitte Bildseiten ausklappen.

Bild A

- 1 Stopfereinsatz
- 2 Stopfer
- 3 Deckel mit Einfüllschacht
- 4 Würfelschneider-Einsatz
 - 4a Messerscheibe
 - 4b Schneidgitter, groß (13 mm)
 - 4c Schneidgitter, klein (9 mm)
 - 4d Grundträger
 - 4e Verschlussklammern
 - 4f Schneidgitter-Reiniger (Kopf drehbar für verschiedene Schneidgitter)
- 5 Antriebswelle
- 6 Gehäuse

Bild B

Arbeitsposition

Schutz vor Überlastung

Bild C

Um bei einer Überlastung größere Schäden an Ihrem Gerät zu verhindern, verfügt die Antriebswelle über einen Einsatz (Sollbruchstelle). Bei Überlastung bricht nur der Einsatz, nicht die Antriebswelle. Ein Ersatzteil für den Einsatz ist im Lieferumfang enthalten und kann leicht ausgetauscht werden. Ansonsten ist er auch beim Kundendienst erhältlich (Best.-Nr. 623944).

Hinweis zum Austausch des Einsatzes:

Bild C

Defekten Einsatz mit Hilfe eines Schraubendrehers entfernen (1.). Vor dem Eindrücken des neuen Einsatzes kontrollieren, dass die vier abgebrochenen Zapfen des alten Einsatzes nicht mehr in der Antriebswelle stecken.

Zum Befestigen des neuen Einsatzes:

- Einsatz aufsetzen, so dass die Zapfen in die Bohrungen passen (2.).
- Einsatz drehen, bis die beiden Laschen in die Aussparungen passen (3.), und in das Gehäuse drücken.

de

Bedienen



Wichtiger Hinweis

In dieser Gebrauchsanleitung empfohlene Richtwerte für die Arbeitsgeschwindigkeit beziehen sich auf die Geräte mit 7-stufigem Drehschalter.

Für Geräte mit 4-stufigem Drehschalter können die Richtwerte der folgenden Tabelle entnommen werden:

7-stufig: 1...2...3...4...5...6...7

4-stufig: 1.....2.....3.....4



Achtung! Hinweise zur Anwendung!

Der Würfelschneider ist nur für das Schneiden von Kartoffeln (roh oder gekocht), Karotten, Gurken, Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Bananen, Äpfel, Birnen, Erdbeeren, Melonen, Kiwi, Eiern, weicher Fleischwurst (z. B. Mortadella), gekochtem oder gebratenem, knochenlosem Geflügelfleisch geeignet.

Sehr weicher Käse (z. B. Mozzarella, Schafskäse) kann nicht verarbeitet werden.

Bei Schnittkäse (z. B. Gouda) und Hartkäse (z. B. Emmentaler) darf die in einen Arbeitsgang verarbeitete Menge 3 kg nicht übersteigen.

Vor der Verarbeitung von Kern- und Steinobst (Äpfel, Pfirsiche etc.) sind die Kerne bzw. Steine zu entfernen. Vor der Verarbeitung von gekochtem oder gebratenem Fleisch sind die Knochen zu entfernen.

Lebensmittel dürfen nicht in gefrorenem Zustand sein.

Die Nichteinhaltung dieser Hinweise kann zu Beschädigungen des Würfelschneiders inklusive des Schneidgitters und des rotierenden Messers führen.

Wird der Würfelschneider zweckentfremdet, abgeändert oder unsachgemäß verwendet, kann von der Robert Bosch Hausgeräte GmbH keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen werden.



Achtung! Hinweise zur Anwendung!

Dies schließt auch die Haftung für Schäden aus (z. B. stumpfe oder deformierte Messer), die infolge der Verarbeitung nicht zugelassener Lebensmittel entstehen.

Wichtige Hinweise:

- Obst/Gemüse sollte nicht zu reif sein, da sonst der Saft austreten kann.
- Gekochte Lebensmittel vor dem Schneiden abkühlen lassen, da sie dann fester sind und damit das Schneidergebnis besser wird.
- Durch mehr oder weniger Druck auf den Stopfer beim nachschieben kann die Länge der Würfel beeinflusst werden.

Arbeitsgeschwindigkeit

Arbeitsgeschwindigkeit entsprechend der zu schneidenden Lebensmittel wählen.

Stufe 3 (2): gekochte Kartoffeln, Karotten und Eier, Gurken, Bananen, Erdbeeren, Melonen.

Stufe 5 (3): rohe Kartoffeln und Karotten, weiche Fleischwurst (z. B. Mortadella), Schnittkäse, Hartkäse, Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Äpfel, Kiwi.



Würfelschneider-Einsatz zusammenbauen


Bild D

- Schneidgitter in den Grundträger einsetzen. Aussparungen beachten!
- Messerscheibe in den Grundträger einsetzen.
- Die 3 Verschlussklammern bis zum Einrasten hochdrücken.

Arbeiten mit dem Würfelschneider


Bild E

- Entriegelungstaste drücken und Multifunktionsarm in Position 1 bringen. 
- Nicht genutzte Antriebe mit Antriebsschutzdeckeln abdecken.
- Schüssel einsetzen:
 - Nach vorne geneigte Schüssel aufsetzen und dann abstellen,
 - gegen den Uhrzeigersinn bis zum Einrasten drehen.
- Entriegelungstaste drücken und Multifunktionsarm in Position 3 bringen. 

- Antriebsschutzdeckel vom Antrieb des Durchlaufschnitzlers abnehmen (Bild -4a).
- Gehäuse auf den Antrieb setzen und gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.
- Antriebswelle einsetzen.

Achtung!

Die Öffnung in der Antriebswelle (Bild -6) darf nicht durch Speisereste o. Ä. verstopft sein.


- Würfelschneider-Einsatz einsetzen. Pfeil am Würfelschneider-Einsatz und Pfeil am Gehäuse müssen übereinstimmen!
- Deckel aufsetzen (Markierung beachten, Bild -8) und im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.
- Netzstecker einstecken.
- Drehschalter auf empfohlene Stufe stellen.
- Zu schneidende Lebensmittel in den Einfüllschacht geben. Bei Bedarf mit Stopfer bei leichtem Druck nachschieben. Falls erforderlich, Lebensmittel vorher zerkleinern.

Achtung!

Schüssel rechtzeitig entleeren:

- nach Verarbeiten von max. 1500 Gramm,
- bevor die Würfel die Unterkante des Würfelschneiders erreicht haben.

Hinweise:

- Zum Entnehmen/Entleeren der Schüssel ist es nicht notwendig, den Würfelschneider vom Gerät zu nehmen. Nur Entriegelungstaste drücken und Multifunktionsarm in Position 1 bringen. 
- Während der Verarbeitung verschiedener Lebensmittel zu einem Rezept ist es nicht notwendig, den Würfelschneider zwischendurch zu reinigen.

Nach der Arbeit

- Drehschalter auf **0/off** stellen.
- Netzstecker ziehen.
- Deckel gegen den Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.
- Würfelschneider-Einsatz aus dem Gehäuse herausnehmen.

- Antriebswelle herausnehmen.
- Gehäuse im Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.
- Lebensmittelreste im Schneidgitter mit dem Schneidgitter-Reiniger entfernen. Kopf des Reinigers auf die entsprechende Schneidgitter-Größe drehen.

Würfelschneider-Einsatz auseinanderbauen

Bild 

- Die 3 Verschlussklammern nach außen drücken und Messerscheibe abnehmen.
- Schneidgitter aus dem Grundträger herausnehmen.

Reinigen und Pflegen

Achtung!


Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden. Oberflächen können beschädigt werden.

Teile des Würfelschneider-Einsatzes nicht im Geschirrspüler reinigen, Messer werden stumpf.

- Zum Reinigen den Würfelschneider-Einsatz auseinanderbauen.
- Alle Teile unter fließendem Wasser vorspülen. Teile mit einer Bürste reinigen.
- Antriebswelle nur mit einem feuchten Tuch abwischen.



Wichtiger Hinweis

Die Öffnung in der Antriebswelle (Bild -6) darf nicht durch Speisereste o. Ä. verstopft sein. Reste mit einer Bürste gründlich entfernen.

Alle anderen Teile (Gehäuse, Deckel, Stopfer) sind spülmaschinenfest.

Kunststoffteile in der Spülmaschine nicht einklemmen, da Verformung möglich.

Tipp: Zum Entfernen von rotem Belag nach der Verarbeitung von z. B. Karotten etwas Speiseöl auf einen Lappen geben und die Kunststoffteile damit abreiben. Teile dann spülen.

de

Rezepte

Salate

Salat „Olivie“

(für ca. 4 Personen)

4 gekochte, abgekühlte Kartoffeln

2 gekochte Karotten

4 hartgekochte Eier

200 g gekochtes Hähnchenbrustfleisch

1–2 Salatgurken oder marinierte Gurken

1–2 Salatgurke

300 g Erbsen, fein (1 kleine Dose)

Salz und Pfeffer

250 g Mayonnaise

- Die gekochten, aber bereits abgekühlten Kartoffeln, die Karotten und die Eier auf Stufe **3** (2) in Würfel schneiden. Die Gurken und das Fleisch auf Stufe **5** (3) in Würfel schneiden.
- Alle gewürfelten Zutaten in einer Salatschüssel mit den Erbsen vermischen.
- Mit Salz und Pfeffer nach Geschmack würzen.
- Mit Mayonnaise vermischen und anrichten.

Salat „Vinaigrette“

(für ca. 4 Personen)

4 gekochte, abgekühlte Kartoffeln

500 g gekochte rote Beete

2 gekochte Karotten

2 Salatgurken

100 g Erbsen fein

½ Bund Lauch (ca. 50 g)

Salz und Pfeffer

100 ml Speiseöl

- Die gekochten, aber bereits abgekühlten Kartoffeln, die Karotten, die rote Beete und den Lauch auf Stufe **3** (2) in Würfel schneiden. Die Salatgurken auf Stufe **5** (3) in Würfel schneiden.
- Alle gewürfelten Zutaten in einer Salatschüssel mit den Erbsen vermischen.
- Mit Salz und Pfeffer nach Geschmack würzen.
- Mit Speiseöl anrichten.

Salat „Stolichny“

(für 2 Personen)

150 g Schinken

3 gekochte, abgekühlte Kartoffeln

2 Salatgurken oder marinierte Gurken

1 gekochte Karotte

Erbsen, eine halbe Dose

Salz und Pfeffer

Dressing:

¼ Becher saure Sahne

¼ Glas Mayonnaise

- Die gekochten, aber bereits abgekühlten Kartoffeln und die Karotte auf Stufe **3** (2) in Würfel schneiden. Den Schinken und die Gurken auf Stufe **5** (3) in Würfel schneiden.
- Alle gewürfelten Zutaten in einer Salatschüssel mit den Erbsen vermischen.
- Mit Salz und Pfeffer nach Geschmack würzen.
- Alle Zutaten vermischen. Mit saurer Sahne und Mayonnaise anrichten.

Krabbensalat

(für ca. 4 Personen)

300 g gekochtes Fleisch

300 g gekochte, abgekühlte Kartoffeln

200 g Salatgurke

Grüner Salat

50 g Krabbenfleisch

3 hartgekochte Eier

150 g Mayonnaise

- Die gekochten, aber bereits abgekühlten Kartoffeln, die Eier, die Gurken und das Krabbenfleisch auf Stufe **3** (2) in Würfel schneiden. Das gekochte Fleisch auf Stufe **5** (3) würfeln.
- Den grünen Salat kleinhacken.
- Mit Salz und Pfeffer nach Geschmack würzen.
- Mit Mayonnaise anrichten.

Obstsalat

½ Ananas

½ Melone

2 Bananen

2 Pfirsiche

2 Kiwi

50 ml Amaretto

- Das Obst auf Stufe **5** (3) in Würfel schneiden.
- Alle gewürfelten Zutaten in einer Salatschüssel mit dem Amaretto vermischen.

Suppe „Okroshka“

(für 4–6 Personen)



Kwas, 2 Liter

300 g Kochwurst oder Hähnchenbrustfleisch

3–4 gekochte, abgekühlte Kartoffeln

3–4 hartgekochte Eier

1 Bund Radieschen (8–10 Stück)

3 Salatgurken

½ Bund Lauch (ca. 50 g)

Petersilie und Dill

3 Esslöffel saure Sahne

Senf, Zucker

- Die gekochten, aber bereits abgekühlten Kartoffeln und die Eier auf Stufe **3** (2) in Würfel schneiden.
Die Gurken, die Radieschen, die Wurst bzw. das Hähnchenbrustfleisch auf Stufe **5** (3) in Würfel schneiden.
- Saure Sahne, gehackten Lauch und die Eier mit Senf und Zucker gut vermischen und mit Kwas verdünnen.
- Die gewürfelten Zutaten, gehackte Petersilie und Dill dazugeben.
- Mit Salz und Pfeffer nach Geschmack würzen.

Änderungen vorbehalten.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

7

en

For your safety

This accessory is designed for the food processor MUMX.../MUM8... . Follow the operating instructions for the food processor.

This accessory is suitable for dicing food.

Food must not contain any bones, pips or other solid constituents.

Food must not be frozen. Other applications are possible if the accessories approved by the manufacturer are used.

▲ Safety instructions for this appliance

Risk of injury from sharp blades/rotating drive!

Never place fingers in the attached dicer!

Do not reach into the feed tube.

The dicer will not operate until the lid has been screwed on tight.

Do not remove/attach the dicer until the drive is at a standstill.

When disassembling/assembling the dicer, take hold of the cutter disc by the plastic stud in the centre only.

Do not grip the sharp blades of the cutting grid. Take hold of cutting grid by the edge only!

Important!

Use the accessories in the indicated operating position only.

The accessories must be completely assembled before use.

Overview

Please fold out the illustrated pages.

Fig. 1

- 1 Pusher insert
- 2 Pusher
- 3 Cover with filling shaft
- 4 Dicer insert
 - 4a Cutter disc
 - 4b Cutting grid, large (13 mm)
 - 4b Cutting grid, small (9 mm)
 - 4d Base holder
 - 4e Catches
 - 4f Cutting grid cleaner (head can be rotated for different cutting grids)

5 Drive shaft

6 Housing

Fig. 2

Operating position

Predetermined breaking point

Fig. 3

To prevent serious damage to your appliance if it is overloaded, the drive shaft has an insert (predetermined breaking point).

When the appliance is overloaded, only the insert breaks, not the drive shaft.

A spare part for the insert is included in delivery and can easily be replaced.

Otherwise, it is also available from customer service (order no. 623944).

How to replace the insert:

Fig. 4

Remove defective insert using a screwdriver (1.). Before pressing in the new insert, check that the four broken pegs of the old insert are no longer inserted in the drive shaft.

To attach the new insert:

- Position insert so that the pegs fit into the holes (2.).
- Rotate insert until both lugs fit into the recesses (3.) and press into the housing.

Operation



Important information

In these instructions for use the recommended reference values for the operating speed refer to appliances with a 7-setting rotary switch.

For appliances with a 4-step rotary switch the guide values can be found in the following table:

7 settings: 1...2...3...4...5...6...7
4 settings: 1.....2.....3.....4



Warning! Application guidelines!

The dicer is suitable only for dicing potatoes (raw or boiled), carrots, cucumbers, tomatoes, peppers, onions, bananas, apples, pears, strawberries, melons, kiwis, eggs, soft pork sausage (e.g. Mortadella), boiled or fried boneless poultry.

Very soft cheese (e.g. Mozzarella, Feta) can not be processed.

In the case of cheese slices (e.g. Gouda) and hard cheese (e.g. Emmentaler) the quantity processed in one cycle must not exceed 3 kg.

Before processing pip and stone fruits (apples, peaches, etc.), remove the pips or stones. Before processing boiled or fried meat, remove the bones.

Food must not be frozen.

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 the processing of unapproved food.

Important information:

- Fruit/vegetables should not be too ripe, as the juice may escape.
- Leave cooked food to cool down before dicing it, as it will then be firmer and the dicing result will be better.
- The length of the cubes can be influenced by increasing or reducing the pressure on the pusher.

Operating speed

Select operating speed according to the food to be diced.

Setting 3 (2): boiled potatoes, carrots and eggs, cucumbers, bananas, strawberries, melons.

Setting 5 (3): raw potatoes and carrots, soft sausage (e.g. Mortadella), cheese slices, hard cheese, peppers, tomatoes, onions, apples, kiwifruit.

Assembling dicer insert

Fig. 10

- Insert the cutting grid into the base holder. Observe recesses!
- Insert the cutter disc into the base holder.
- Press up the 3 catches until they lock into position.

Working with the dicer

Fig. 11

- Press release button and move multi-function arm to position 1.
- Cover unused drives with drive covers.
- Insert the bowl:
 - Tilt the bowl forwards and then set it down.
 - Turn anti-clockwise until it locks into place.
- Press release button and move multi-function arm to position 3.
- Remove drive cover from the drive of the continuous-feed shredder (Fig. 13-4a).
- Place housing on the drive and turn all the way in an anti-clockwise direction.
- Insert drive shaft.

Warning!

The opening in the drive shaft (Fig. 13-6) must not be blocked with food remnants, etc.

- Insert the dicer insert. The arrow on the dicer insert and the arrow on the housing must be in alignment!
- Attach the cover (note mark, Fig. 13-8) and turn all the way in a clockwise direction.
- Insert the mains plug.
- Turn rotary switch to recommended setting.
- Place the food to be diced in the feed tube. If required, apply light pressure to the pusher. If required, chop up food beforehand.

en

Warning!

Empty the bowl without delay:

- after processing max. 1500 g,
- before the cubes have reached the lower edge of the dicer.

Note:

- To remove/empty the bowl, it is not necessary to take the dicer out of the appliance.

Press only release button and move multi-function arm to position 1.



- While processing different foods according to a recipe, the dicer must be cleaned occasionally.

After using the appliance

- Set the rotary switch to **0/off**.
- Remove mains plug.
- Rotate the lid in an anti-clockwise direction and remove.
- Take the dicer insert out of the housing.
- Take out drive shaft.
- Rotate the housing in a clockwise direction and remove.
- Remove food remnants from the cutting grid using the cutting grid cleaner. Rotate cleaner head to the corresponding cutting grid size.

Disassembling dicer insert

Fig. 6

- Press out the 3 catches and remove cutter disc.
- Take cutting grid out of the base holder.

Cleaning and servicing

Warning!

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

Do not wash dicer insert components in the dishwasher, blades will become blunt.

- Before cleaning the dicer insert, disassemble it:
- Pre-rinse all parts under running water. Clean parts with a brush.
- Clean drive shaft with a damp cloth only.



Important information

The opening in the drive shaft (Fig. 6) must not be blocked with food remnants, etc. Remove all remnants with a brush.

All other components (housing, cover, pusher) are dishwasher-proof.

Do not wedge plastic parts in the dishwasher as they could warp.

Tip: To remove the red film after processing e.g. carrots, pour a little cooking oil on a cloth and rub the film off the plastic parts.

Then rinse the parts.

Recipes

Salads

“Olivie” salad

(for approx. 4 persons)

- 4 boiled, cooled potatoes
- 2 boiled carrots
- 4 hard-boiled eggs
- 200 g cooked chicken breast
- 1–2 pickled gherkins or marinated cucumbers
- 1–2 cucumbers
- 300 g peas (1 small tin)
- Salt and pepper
- 250 g mayonnaise



- Dice the boiled, but already cooled potatoes, the carrots and the eggs on setting **3** (2). Dice the cucumbers and the meat on setting **5** (3).
- Mix all diced ingredients in a salad bowl with the peas.
- Season to taste with salt and pepper.
- Mix with mayonnaise and serve.

“Vinaigrette” salad

(for approx. 4 persons)

- 4 boiled, cooled potatoes
- 500 g boiled beetroot
- 2 boiled carrots
- 2 pickled gherkins
- 100 g peas
- ½ leek (approx. 50 g)
- Salt and pepper
- 100 ml cooking oil



- Dice the boiled, but already cooled potatoes, the carrots, the beetroot and the leek on setting **3** (2). Dice pickled gherkins on setting **5** (3).
- Mix all diced ingredients in a salad bowl with the peas.
- Season to taste with salt and pepper.
- Dress with cooking oil.

“Stolichny” salad

(serves 2)

150 g ham

3 boiled, cooled potatoes

2 pickled gherkins or marinated cucumbers

1 boiled carrot

Peas, half a can

Salt and pepper

Dressing:

¼ carton of sour cream

¼ glass mayonnaise

- Dice the boiled, but already cooled potatoes and the carrots on setting **3** (2). Dice the ham and the cucumbers on setting **5** (3).
- Mix all diced ingredients in a salad bowl with the peas.
- Season to taste with salt and pepper.
- Mix all ingredients. Dress with sour cream and mayonnaise.



“Okroshka” soup

(serves 4–6 persons)

Kvass, 2 litres

300 g cooked sausage or chicken breast

3–4 boiled, cooled potatoes

3–4 hard-boiled eggs

1 bunch of radishes (8–10)

3 cucumbers

½ leek (approx. 50 g)

Parsley and dill

3 tbsp. sour cream

mustard, sugar

- Dice the boiled, but already cooled potatoes and the eggs on setting **3** (2). Dice the cucumbers, the radishes, the sausage or the chicken breast on setting **5** (3).
- Thoroughly mix sour cream, chopped leek and the eggs with mustard and sugar and dilute with a little kvass.
- Add the diced ingredients, chopped parsley and dill.
- Season to taste with salt and pepper.



Crab salad

(for approx. 4 persons)

300 g cooked meat

300 g boiled, cooled potatoes

200 g cucumbers

Green salad

50 g crab meat

3 hard-boiled eggs

150 g mayonnaise

- Dice the boiled, but already cooled potatoes, the eggs, the cucumbers and the crab meat on setting **3** (2). Dice the cooked meat on setting **5** (3).
- Finely chop the green salad.
- Season to taste with salt and pepper.
- Dress with mayonnaise.



Fruit salad

½ pineapple

½ melon

2 bananas

2 peaches

2 kiwis

50 ml amaretto

- Dice the fruit on setting **5** (3).
- Mix all diced ingredients in a salad bowl with the amaretto.



Subject to alterations.

fr

Pour votre sécurité

Cet accessoire est destiné au robot culinaire MUMX.../MUM8... .

Respectez la notice d'utilisation du robot culinaire.

Cet accessoire convient pour découper les produits alimentaires en dés. Les produits alimentaires ne doivent contenir ni os, ni noyaux, ni d'autres constituants durs. Il faut que les produits alimentaires aient entièrement dégelé. D'autres applications sont possible à condition d'utiliser les accessoires homologués par le fabricant.

▲ Consignes de sécurité pour cet appareil

Risque de blessures avec les lames tranchantes / l'entraînement en rotation !

N'introduisez pas les doigts dans l'accessoire en place !

N'introduisez pas les doigts dans l'ouverture d'ajout.

L'accessoire à découper en dés ne fonctionne qu'après avoir fermé le couvercle. Ne retirez / posez l'accessoire à découper en dés qu'après que le moteur se soit immobilisé. Lorsque vous démontez / remontez l'accessoire à découper en dés, ne saisissez le disque à découper que par le pommeau en plastique au milieu.

Ne saisissez pas la grille de coupe par ses lames tranchantes.

Ne saisissez la grille de coupe que par le bord !

Important !

N'utilisez les accessoires que dans la position de travail indiquée.

N'utilisez les accessoires qu'après les avoir entièrement assemblés.

Vue d'ensemble

Veillez déplier les volets illustrés.

Fig. 

- 1 **Insert de pilon poussoir**
- 2 **Pilon-poussoir**
- 3 **Couvercle avec ouverture pour ajout**
- 4 **Accessoire à découper en dés**
 - 4a Disque à découper
 - 4b Grille de coupe, grande (13 mm)
 - 4c Grille de coupe, petite (9 mm)
 - 4d Support de base
 - 4e Agrafes de fermeture
 - 4f Nettoyeur de grille de coupe (tête tournante pour différentes grilles de coupe)
- 5 **Arbre d'entraînement**
- 6 **Boîtier**

Fig. 

Position de travail

Protection contre la surcharge

Fig. 

Pour empêcher que votre appareil ne s'endommage en cas de surcharge, l'arbre d'entraînement comporte un insert (zone de rupture programmée). En cas de surcharge, seul l'insert se brise, pas l'arbre d'entraînement. Un insert de rechange est livré d'origine et son remplacement est facile. Vous pouvez sinon aussi le commander auprès du service après-vente (n° de réf. 623944).

Remarque concernant le remplacement de l'insert :

Fig. 

Retirez l'insert défectueux à l'aide d'un tournevis (1.). Avant d'enfoncer le nouvel insert, contrôlez bien que les quatre ergots de l'ancien insert ne sont plus enfoncés dans l'arbre d'entraînement.

Pour fixer le nouvel insert :

- mettez l'insert en place de telle manière que les ergots rentrent dans les alésages (2.).
- Tournez l'insert jusqu'à ce que les deux pattes rentrent dans les évidements (3.), puis enfoncez-le dans le boîtier.

Utilisation



Remarque importante

Les valeurs indicatives de la vitesse de travail recommandées dans cette notice d'utilisation se réfèrent aux appareils équipés d'un sélecteur rotatif à 7 positions. Pour les appareils à sélecteur rotatif 4 gradins, consultez les valeurs indicatives figurant sur le tableau suivant :

7 gradins : 1...2...3...4...5...6...7

4 gradins : 1.....2.....3.....4



Attention ! Consignes d'utilisation

L'accessoire à découper est uniquement destiné à découper les produits suivants : pommes de terre (cruës ou cuites), carottes, concombres, tomates, poivrons, oignons, bananes, pommes, poires, fraises, melons, kiwis, œufs, les saucisses de viande molles (la mortadelle par exemple), la viande de volaille désossée cuite ou rôtie. L'appareil n'est pas utilisable avec du fromage très mou (par exemple mozzarella, fromage de brebis).

Avec le fromage en tranches (le gouda par exemple) et le fromage dur (emmental par exemple), la quantité traitée en une seule fois ne doit pas dépasser 3 kg.

Avant de traiter des fruits à pépins et noyaux (pommes, pêches, etc.), il faut enlever ces pépins et noyaux.

Avant de traiter de la viande cuite ou rôtie, il faut la désosser.

Il faut que les produits alimentaires aient entièrement dégelé.

Le non-respect de ces consignes peut endommager l'accessoire à découper en dés, y compris la grille de coupe et la lame tournante.



Attention ! Consignes d'utilisation

Si l'accessoire à découper en dés a été utilisé à d'autres fins, modifié ou utilisé de façon inexperte, la Sté Robert Bosch Hausgeräte GmbH ne pourra assumer aucune responsabilité des dommages éventuels.

Cela exclut aussi la responsabilité des dommages (par exemple lames émoussées ou déformées), engendrés par le traitement de denrées alimentaires non admises.

Consignes importantes :

- Il faudrait que les fruits / légumes ne soient pas trop mûrs sinon leur jus risque de couler.
- Avant de découper les produits alimentaires cuits avec l'accessoire, laissez les refroidir car ainsi ils seront plus fermes, et le résultat de coupe sera meilleur.
- Le fait d'appuyer plus ou moins fortement sur le pilon poussoir pour rajouter des aliments permet de d'allonger ou raccourcir les dés.

Vitesse de travail

Choisissez une vitesse adaptée aux produits alimentaires à découper.

Niveau 3 (2): pommes de terre, carottes et œufs cuits, cornichons, bananes, fraises, melons.

Niveau 5 (3): pommes de terre et carottes crues, saucisse de viande molle (mortadelle par exemple), fromage coupé en tranches, fromage dur, poivrons, tomates, oignons, pommes, kiwis.

Assembler l'accessoire à découper en dés

Fig. D


- Mettez la grille de coupe dans le support de base. Tenez compte des évidements !
- Mettez le disque de coupe dans le support de base.
- Poussez les 3 fermetures vers le haut jusqu'à ce qu'elles encrantent.

Utilisation de l'accessoire

Fig. E

- Appuyez sur la touche de déverrouillage et amenez le bras multifonctions sur la position 1.
- Recouvrez les entraînements qui ne servent pas avec des couvercles de protection.

fr

- Mise en place du bol :
 - Présentez le bol incliné vers l'avant puis posez-le.
 - Tournez en sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à l'encrancement.
- Appuyez sur la touche de déverrouillage et amenez le bras multi-fonctions sur la position 3. 
- Retirez le couvercle d'entraînement de l'accessoire râpeur/éminceur (Fig. 1-4a).
- Posez l'accessoire râpeur / éminceur sur l'entraînement puis tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.
- Mettez l'arbre d'entraînement en place.

Attention !

Il ne faut pas que l'orifice de l'arbre d'entraînement (fig. 1-6) soit obstrué par des résidus alimentaires ou assimilés.


- Mettez l'accessoire à découper en dés en place. La flèche sur l'accessoire à découper en dés et celle sur le boîtier doivent coïncider !
- Posez le couvercle (respectez le repère fig. 1-8) puis tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.
- Introduisez la fiche dans la prise de courant.
- Réglez le sélecteur rotatif sur la position recommandée.
- Par l'orifice d'ajout, introduisez les produits alimentaires à découper. Si nécessaire, faites avancer les aliments en appuyant légèrement avec le pilon-poussoir. Si nécessaire, découpez les produits alimentaires en plus petits morceaux.

Attention !

Videz le bol suffisamment tôt :

- après avoir traité environ 1500 grammes,
- avant que les dés aient atteint le bord inférieur de l'accessoire à découper en dés.

Remarque :

- Pour retirer / vider le bol, il faut détacher l'accessoire à découper en dés de l'appareil. N'appuyez que sur la touche de déverrouillage et amenez le bras multifonctions sur la position 1. 
- Si vous traitez les différents ingrédients d'une même recette, il n'est pas nécessaire de nettoyer l'accessoire entremis.

Après le travail

- Amenez l'interrupteur rotatif sur la position 0/off.
- Débranchez la fiche mâle de la prise de courant.
- Tournez le couvercle en sens inverse des aiguilles d'une montre puis retirez-le.
- Sortez l'accessoire à découper en dés du boîtier.
- Retirez l'arbre d'entraînement.
- Tournez le boîtier dans le sens des aiguilles d'une montre puis retirez-le.
- Avec le dispositif de nettoyage, enlevez les résidus alimentaires qui adhèrent sur la grille de coupe. Tournez la tête du dispositif nettoyeur pour l'adapter à la taille de grille correspondante.

Démontez l'accessoire à découper en dés

Fig. 1-5

- Poussez les 3 agrafes de fermeture vers l'extérieur et retirez le disque à découper.
- Extrayez la grille de coupe du support de base.

Nettoyage et entretien

Attention !

N'utilisez pas de détergent abrasif. Vous risquez d'endommager les surfaces. Ne lavez pas les pièces de l'accessoire à découper en dés au lave-vaisselle car les lames s'émousseraient.

- Pour nettoyer l'accessoire à découper en dés, démontez-le.
- Rincez d'abord toutes les pièces sous l'eau du robinet. Nettoyez les pièces avec une brosse.
- N'essuyez l'arbre d'entraînement qu'avec un essuie-tout humide.



Remarque importante

Il ne faut pas que l'orifice de l'arbre d'entraînement (fig. 1-6) soit obstrué par des résidus alimentaires ou assimilés. Avec une brosse, nettoyez soigneusement les résidus.

Toutes les autres pièces vont au lave-vaisselle (boîtier, couvercle, pilon-poussoir). Ne coinciez pas les pièces en plastique dans le lave-vaisselle car elles risquent de se déformer.

Un conseil : pour enlever le revêtement rouge laissé par le traitement des carottes par exemple, versez un peu d'huile alimentaire sur un chiffon et frottez les pièces en plastique. Ensuite, rincez les pièces.

Recettes

Salades

Salade « Olivie »

(pour env. 4 personnes)

4 pomme de terre cuites refroidies

2 carottes cuites

4 œufs cuits durs

200 g de blanc de poulet cuit

1–2 cornichons au sel ou au vinaigre

1–2 concombres

300 g de petits pois fins (1 petite boîte)

Sel et poivre

250 g de mayonnaise

- Prenez les pommes de terre cuites mais déjà refroidies, les carottes et les œufs et découpez-les en dés à la vitesse **3** (2). Prenez les cornichons et la viande et découpez-les en dés à la vitesse **5** (3).
- Dans un saladier, mélangez les ingrédients découpés en dés avec les petits pois.
- Salez et poivrez pour parfaire le goût.
- Incorporez la mayonnaise et dressez avec cette dernière.

Salade « Vinaigrette »

(pour env. 4 personnes)

4 pomme de terre cuites refroidies

500 g betterave rouge cuite

2 carottes cuites

2 cornichons au sel

100 g petits pois fins

½ bouquet de ciboulette (env. 50 g)

Sel et poivre

100 ml d'huile

- Prenez les pommes de terre cuites mais déjà refroidies, les carottes, la betterave rouge et la ciboulette et découpez-les en dés à la vitesse **3** (2). Découpez les cornichons en dés à la vitesse **5** (3).
- Dans un saladier, mélangez les ingrédients découpés en dés avec les petits pois.
- Salez et poivrez pour parfaire le goût.
- Assaisonnez avec de l'huile.

Salade « Stolichny »

(pour 2 personnes)

150 g de jambon

3 pomme de terre cuites refroidies

2 cornichons au sel ou au vinaigre

1 carotte cuite

Une demie boîte de petits pois

Sel et poivre

Sauce :

¼ de pot de crème fraîche

¼ de verre de mayonnaise

- Prenez les pommes de terre cuites mais déjà refroidies, les carottes et découpez-les en dés à la vitesse **3** (2). Découpez le jambon et les concombres en dés, à la vitesse **5** (3).
- Dans un saladier, mélangez les ingrédients découpés en dés avec les petits pois.
- Salez et poivrez pour parfaire le goût.
- Mélangez tous les ingrédients. Incorporez de la crème fraîche et de la mayonnaise.

Salade de crabes

(pour env. 4 personnes)

300 g de viande cuite

300 g pomme de terre cuites refroidies

200 g concombres

Laitue

50 g de chair de crabe

3 œufs cuits durs

150 g de mayonnaise

- Prenez les pommes de terre cuites mais déjà refroidies, les œufs, les cornichons et la chair de crabe et découpez en dés à la vitesse **3** (2). Découpez la viande cuite en dés, à la vitesse **5** (3).
- Hachez finement la salade verte.
- Salez et poivrez pour parfaire le goût.
- Incorporez de la mayonnaise.

Salade de fruits

½ ananas

½ melon

2 bananes

2 pêches

2 kiwis

50 ml d'amaretto

- Découpez les fruits en dés à la vitesse **5** (3).
- Dans un saladier, incorporez l'amaretto aux ingrédients découpés en dés.

fr

Soupe « Okroshka »

(pour 4–6 personnes)

2 litres de kwas

300 g de saucisse cuite ou de blanc de poulet

3–4 pomme de terre cuites refroidies

3–4 œufs cuits durs

1 botte de radis (8–10 radis)

3 concombres

½ bouquet de ciboulette (env. 50 g)

Persil et aneth

3 cuillères à soupe de crème fraîche

Moutarde, sucre

- Prenez les pommes de terre cuites mais déjà refroidies, les œufs et découpez-les en dés à la vitesse **3** (2).
Prenez les cornichons, les radis, la saucisse et le blanc de poulet et découpez-les en dés à la vitesse **5** (3).
- Mélangez bien la crème fraîche, la ciboulette hachée et les œufs avec la moutarde et le sucre, et diluez avec le kwas.
- Rajoutez les ingrédients découpés en dés, le persil haché et l'aneth.
- Salez et poivrez pour parfaire le goût.



Sous réserve de modifications.

Per la vostra sicurezza

Questo accessorio è previsto per la macchina da cucina MUMX.../MUM8... . Seguire le istruzioni per l'uso della macchina da cucina. Questo accessorio è idoneo a tagliare alimenti in forma di cubetti. Gli alimenti non devono contenere ossi, noccioli o altri componenti duri. Gli alimenti non devono essere congelati. Altri impieghi sono possibili se si utilizzano gli accessori autorizzati dal produttore.

⚠ Avvertenze di sicurezza per questo apparecchio

Pericolo di ferite a causa di lame taglienti/ingranaggio in rotazione!

Non introdurre mai le mani nella cubettatrice applicata!

Non introdurre le mani nel pozzetto di carico.

La cubettatrice funziona solo con il coperchio ben stretto.

Rimuovere/applicare la cubettatrice solo quando il motore è fermo.

Nello smontare/montare la cubettatrice afferrare il disco di taglio solo al centro sul pomello di plastica. Non toccare le lame taglienti della griglia di taglio. Afferrare la griglia di taglio solo sul bordo!

Importante!

Usare gli accessori solo nella posizione di lavoro mostrata.

Utilizzare gli accessori solo in stato di completo assemblaggio.

Guida rapida

Aprire le pagine con le figure.

Figura 

- 1 Insetto pestello
- 2 Pestello
- 3 Coperchio con bocca di carico
- 4 Insetto cubettatrice
 - 4a Disco di taglio
 - 4b Griglia di taglio, grande (13 mm)
 - 4c Griglia di taglio, piccola (9 mm)
 - 4d Supporto base
 - 4e Mollette di chiusura
 - 4f Pulitore per griglia di taglio (testa girevole per diverse griglie di taglio)
- 5 Albero motore
- 6 Custodia

Figura 

Posizione di lavoro

Protezione da sovraccarico

Figura 

Al fine di evitare maggiori danni all'apparecchio in caso di sovraccarico, l'asse di azionamento è dotato di un inserto (punto di rottura prestabilita). In caso di sovraccarico si rompe solo l'inserto, non l'albero motore.

Un inserto di ricambio è già compreso nella fornitura e può essere facilmente sostituito. Altrimenti può essere acquistato anche presso il servizio assistenza clienti (codice di ord. N° 623944).

Avviso per la sostituzione dell'inserto:

Figura 

Rimuovere l'inserto difettoso con un cacciavite (1.). Prima di inserire l'inserto nuovo, assicurarsi che le quattro sporgenze rotte del vecchio inserto siano state estratte dall'albero motore.

Per il fissaggio del nuovo inserto:

- Applicare l'inserto in modo che le sporgenze entrino nei fori (2.).
- Ruotare l'inserto finché le due linguette non entrano nelle loro sedi (3.) e spingerlo nella carcassa.

it

Uso



Avvertenza importante

I valori orientativi consigliati in queste istruzioni per l'uso per la velocità di lavoro si riferiscono agli apparecchi con selettore a manopola a 7 posizioni.

Per apparecchi con interruttore rotante a 4 posizioni i valori indicativi possono essere presi della tabella seguente:

a 7 posizioni: 1...2...3...4...5...6...7
a 4 posizioni: 1.....2.....3.....4



Attenzione! Avvertenze per l'impiego!

La cubettatrice è idonea solo per tagliare patate (crude o cotte), carote, cetrioli, pomodori, peperoni, cipolle, banane, mele, pere, fragole, meloni, kiwi, uova, insaccato di carne tenero (ad es. mortadella), carne di pollame cotta o arrostita, disossata.

Non può lavorare formaggio molto morbido (ad es. mozzarella, feta).

Nel caso di formaggio da taglio (ad es. Gouda) e di formaggio a pasta dura (ad es. Emmental), non superare la quantità 3 kg in un singolo ciclo di lavorazione.

Prima della lavorazione di frutta con semi o con nocciolo (mele, pesche ecc.) rimuovere i semi o i noccioli.

Disossare la carne cotta o arrostita prima di lavorarla.

Gli alimenti non devono essere congelati. L'inosservanza di queste avvertenze può causare danni alla cubettatrice, compresa la griglia di taglio e la lama rotante.

La Robert Bosch Hausgeräte GmbH declina ogni responsabilità per eventuali danni derivanti da impiego della cubettatrice per scopi diversi, da modifiche o uso improprio.

Questo esclude anche la responsabilità per danni (ad es. lame deformate o che hanno perso il filo), derivanti dalla lavorazione di alimenti non permessi.

Avvertenze importanti:

- Per evitare perdita di succo, la frutta/verdura non deve essere troppo matura.
- Lasciare raffreddare gli alimenti cotti prima di tagliarli a cubetti, poiché essi sono allora più consistenti e così il risultato di taglio è migliore.
- Premendo di più o di meno sul pestello durante il taglio si può influenzare la lunghezza dei dadi.

Velocità di lavoro

Regolare la velocità di lavoro conformemente agli alimenti da lavorare.

Grado 3 (2): patate, carote e uova cotte, cetrioli, banane, fragole, meloni.




Grado 5 (3): patate e carote crude, insaccato di carne tenero (ad es. mortadella), formaggio da taglio; formaggio a pasta dura, peperoni; pomodori; cipolle, mele, kiwi.

Montaggio dell'insero cubettatrice


- Inserire la griglia di taglio nel supporto base. Rispettare le rientranze!
- Inserire il disco di taglio nel supporto base.
- Sollevare le 3 mollette di chiusura fino all'arresto.


Lavorare con la cubettatrice

Figura 

- Premere il pulsante di sblocco e portare il gancio multifunzione nella posizione **1**. 
- Coprire gli ingranaggi non utilizzati con i coperchi di sicurezza ingranaggi.
- Applicare la ciotola:
 - sovrapporre la ciotola inclinata verso avanti e poi abbassarla,
 - ruotare in senso antiorario fino allo scatto.
- Premere il pulsante di sblocco e portare il gancio multifunzione nella posizione **3**. 
- Rimuovere il coperchio di sicurezza dall'ingranaggio dello sminuzzatore continuo (**figura -4a**).
- Applicare la carcassa sull'ingranaggio e ruotarla in senso antiorario fino all'arresto.
- Inserire l'albero motore.

Attenzione!

L'apertura nell'albero motore (figura -6) non deve essere ostruita da residui di cibo o simili.


- Applicare l'inserto cubettatrice. La freccia sull'inserto cubettatrice e la freccia sulla carcassa devono coincidere!
- Applicare il coperchio (attenzione al riferimento, figura -8) e ruotarlo in senso orario fino all'arresto.
- Inserire la spina.
- Ruotare la manopola sulla velocità desiderata.
- Introdurre gli alimenti da tagliare nel pozzetto di carico. Se necessario, aiutare spingendo leggermente con il pestello. Se necessario, l'alimento deve essere prima spezzettato.

Attenzione!

Vuotare tempestivamente la ciotola:

- dopo avere lavorato max. 1500 grammi,
- prima che i dadi raggiungano il livello del bordo inferiore della cubettatrice.

Avvertenze:

- Per rimuovere/vuotare la ciotola non è necessario rimuovere la cubettatrice dall'apparecchio.
Premere solo il pulsante di sblocco e portare il gancio multifunzione nella posizione 1. 
- Durante la lavorazione di diversi alimenti per una sola ricetta, fra un alimento e l'altro non è necessario pulire la cubettatrice.

Dopo il lavoro

- Ruotare la manopola su 0/off.
- Staccare la spina.
- Ruotare il coperchio in senso antiorario e rimuoverlo.
- Estrazione dell'inserto cubettatrice dalla carcassa.
- Estrarre l'albero motore.
- Ruotare il corpo in senso orario fino all'arresto e rimuoverlo.
- Asportare i residui di alimenti dall'interno della griglia di taglio con il pulitore per la griglia. Ruotare la testa del pulitore alla corrispondente grandezza della griglia di taglio.

Smontaggio dell'inserto cubettatrice

Figura 

- Premere verso l'esterno le 3 mollette di chiusura e rimuovere il disco di taglio.
- Estrarre la griglia di taglio dal supporto base.

Pulizia e cura

Attenzione!


Non utilizzare detergenti abrasivi. Possibili danni alle superfici.

Non lavare in lavastoviglie le parti dell'inserto cubettatrice, le lame perdono il filo.

- Per la pulizia dell'inserto cubettatrice è necessario scomporlo.
- Sciacquare preliminarmente tutte le parti sotto acqua corrente. Pulire le parti con una spazzola.
- Pulire l'albero motore solo strofinandolo con un panno umido.



Avvertenza importante

L'apertura nell'albero motore (figura -6) non deve essere ostruita da residui di cibo o simili. Rimuovere accuratamente i residui con una spazzola.

Tutte le altre parti (carcassa, coperchio, pestello) sono lavabili in lavastoviglie. Per evitare possibili deformazioni, non incastare le parti di plastica nella lavastoviglie.

Consiglio: Per la rimozione della patina rossa dopo la lavorazione, per es. di carote, umettare uno straccio con un poco di olio alimentare e con esso strofinare le parti in materiale sintetico. Lavare poi le parti.

Ricette

Insalate

Insalata «Olivie»

(per ca. 4 persone)

- 4 patate cotte, raffreddate
- 2 carote cotte
- 4 uova sode
- 200 g carne di petto di pollo cotta
- 1–2 cetriolini o cetrioli marinati
- 1–2 cetrioli per insalata
- 300 g piselli, fini (1 barattolo piccolo)
- Sale e pepe
- 250 g maionese



it

- Tagliare a cubetti le patate cotte, ma già raffreddate, le carote e le uova alla velocità **3** (2). Tagliare a cubetti i cetrioli e la carne alla velocità **5** (3).
- Mescolare in una insalatiera tutti gli ingredienti tagliati a cubetti con i piselli.
- Insaporire con sale e pepe.
- Mescolare e preparare con maionese.

Insalata «Vinaigrette»

(per ca. 4 persone)

4 patate cotte, raffreddate

500 g rape rosse cotte

2 carote cotte

2 cetriolini

100 g piselli fini

½ mazzo di porro (ca. 50 g)

Sale e pepe

100 ml olio

- Tagliare a cubetti le patate cotte, ma già raffreddate, le carote, le rape rosse ed il porro alla velocità **3** (2). Tagliare a cubetti i cetriolini alla velocità **5** (3).
- Mescolare in una insalatiera tutti gli ingredienti tagliati a cubetti con i piselli.
- Insaporire con sale e pepe.
- Preparare con olio.

Insalata «Stolichny»

(per 2 persone)

150 g prosciutto

3 patate cotte, raffreddate

2 cetriolini o cetrioli marinati

1 carota cotta

Piselli, mezzo barattolo

Sale e pepe

Condimento per insalata:

¼ bicchiere di panna acida

¼ di bicchiere di maionese

- Cubettare le patate cotte, ma già raffreddate e la carota cotta alla velocità **3** (2). Tagliare a cubetti il prosciutto ed i cetrioli alla velocità **5** (3).
- Mescolare in una insalatiera tutti gli ingredienti tagliati a cubetti con i piselli.
- Insaporire con sale e pepe.
- Mescolare tutti gli ingredienti. Preparare con panna acida e maionese.

Insalata di granchio

(per ca. 4 persone)

300 g carne cotta

300 g patate cotte, raffreddate

200 g cetriolo da insalata

Insalata verde

50 g polpa di granchio

3 uova sode

150 g maionese

- Tagliare a cubetti le patate cotte, ma già raffreddate, le uova, i cetrioli e la polpa di granchio alla velocità **3** (2). Tagliare a cubetti la carne cotta alla velocità **5** (3).
- Sminuzzare l'insalata verde.
- Insaporire con sale e pepe.
- Preparare con maionese.

Macedonia

½ ananas

½ melone

2 banane

2 pesche

2 kiwi

50 ml amaretto

- Cubettare la frutta alla velocità **5** (3).
- Mescolare in una insalatiera tutti gli ingredienti cubettati con amaretto.

Zuppa «Okroshka»

(per 4–6 persone)

Kwas, 2 litri

300 g salsiccia cotta o carne di petto di pollo

3–4 patate cotte, raffreddate

3–4 uova sode

1 mazzetto di ravanelli (8–10 pezzi)

3 cetrioli da insalata

½ mazzo di porro (ca. 50 g)

Prezzemolo e aneto

3 cucchiaini di panna acida

Senape, zucchero

- Cubettare le patate cotte, ma già raffreddate e la uova cotta alla velocità **3** (2). Tagliare a cubetti i cetrioli, i ravanelli, la salsiccia o la carne di petto di pollo alla velocità **5** (3).
- Mescolare bene la panna acida, il porro sminuzzato e le uova con senape e zucchero e diluire con kwas.
- Aggiungere gli ingredienti tagliati a cubetti, il prezzemolo e l'aneto sminuzzati.
- Insaporire con sale e pepe.

Voor uw veiligheid

Dit toebehoren is bedoeld voor de keukenmachine MUMX.../MUM8... . De gebruiksaanwijzing van de keukenmachine in acht nemen. Dit toebehoren is geschikt om levensmiddelen in blokjes te snijden. Levensmiddelen mogen geen botten, pitten of andere vaste bestanddelen bevatten. Levensmiddelen mogen niet bevroren zijn. Bij gebruik van de door de fabrikant goedgekeurd toebehoren zijn andere toepassingen mogelijk.

▲ Veiligheidsvoorschriften voor dit apparaat

Verwondingsgevaar door scherpe messen/roterende aandrijving!

Nooit in de aangebrachte blokjessnijder grijpen! Niet in de vulschacht grijpen. De blokjessnijder werkt alleen wanneer het deksel is vastgedraaid. De blokjessnijder alleen verwijderen/aanbrengen wanneer de aandrijving stilstaat. Bij het uit elkaar nemen/samenbouwen van de blokjes-snijder de messchijf alleen vastpakken aan de kunststof knop in het midden. Niet in de scherpe messen van het snijrooster grijpen. Snijrooster alleen aan de rand vastpakken!

Belangrijk!

Toebehoren alleen gebruiken in de afgebeelde werkstand. Toebehoren alleen in compleet samengebouwde toestand gebruiken.

In één oogopslag

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

Afb. 

- 1 Stopperinzetstuk
- 2 Stopper
- 3 Deksel met vulschacht
- 4 Blokjessnijder-inzetstuk
 - 4a Messchijf
 - 4b Snijrooster, groot (13 mm)
 - 4c Snijrooster, klein (9 mm)
 - 4d Basishouder
 - 4e Bevestigingsklemmen
 - 4f Snijroosterreiniger (draaibare kop voor verschillende snijroosters)
- 5 Aandrijfas
- 6 Motorhuis

Afb. 

Bedrijfspositie

Beveiliging tegen overbelasting

Afb. 

Om bij overbelasting grotere schade aan uw apparaat te voorkomen, is de aandrijfas voorzien van een inzetstuk (breekpunt). Bij overbelasting breekt alleen het inzetstuk, niet de aandrijfas.

Een vervangingsonderdeel voor het inzetstuk wordt meegeleverd en kan eenvoudig worden vervangen. Het is ook verkrijgbaar bij de klantenservice (bestelnr. 623944).

Aanwijzing voor het vervangen van het inzetstuk:

Afb. 

Defect inzetstuk verwijderen met behulp van een schroevendraaier (1.).

Vóór het indrukken van het nieuwe inzetstuk controleren of de vier afgebroken pinnen van het oude inzetstuk niet meer in de aandrijfas steken.

Bevestigen van het nieuwe inzetstuk:

- Inzetstuk zodanig aanbrengen dat de pinnen in de gaten passen (2.).
- Het inzetstuk draaien tot de twee lippen in de uitsparingen passen (3.) en dan in de behuizing drukken.

nl

Bedienen



Belangrijke aanwijzing

De aanbevolen richtwaarden voor de werksnelheid in deze handleiding hebben betrekking op de apparaten met een draaiknop met 7 standen.

De richtwaarden voor apparaten met een draaischakelaar met 4 standen vindt u in de volgende tabel:

met 7 standen: 1...2...3...4...5...6...7
met 4 standen: 1.....2.....3.....4



Attentie! Aanwijzingen voor het gebruik!

De blokjessnijder is alleen geschikt voor het snijden van aardappels (rauw of gekookt), wortels, augurken, tomaten, paprika, uien, bananen, appels, peren, aardbeien, meloenen, kiwi's, eieren, zachte vleesworst (bijv. mortadella), gekookt of gebraden gevogelte-vlees zonder botten.

Zeer zachte kaas (bijv. mozzarella, schapenkaas) kan niet worden verwerkt.

Bij snijdbare kaas (bijv. Goudse kaas) en harde kaas (bijv. Emmentaler) mag men niet meer dan 3 kg tegelijk verwerken.

Voor de verwerking van pit- en steenvruchten (appels, perziken enz.) moeten de pitten/stenen worden verwijderd.

Voor de verwerking van gekookt of gebraden vlees moeten de botten worden verwijderd.

Levensmiddelen mogen niet bevroren zijn.

Niet-nakoming van deze aanwijzingen kan leiden tot beschadiging van de blokjessnijder inclusief het snijrooster en het roterende mes.

Als er wijzigingen worden aangebracht aan de blokjessnijder, of als deze oneigenlijk of ondeskundig wordt gebruikt, is Robert Bosch Hausgeräte GmbH niet aansprakelijk voor eventuele schade.

Dit sluit aansprakelijkheid voor schade uit (bijv. stompe of vervormde messen) die ontstaat door verwerking van niet toegestane levensmiddelen.

Belangrijke aanwijzingen:

- Fruit/groente mag niet te rijp zijn, omdat er dan sap kan vrijkomen.
- Gekookte levensmiddelen voor het snijden laten afkoelen, dan zijn ze steviger en wordt het snijresultaat beter.
- Door meer of minder druk op de stopper bij het aandrukken, kan de lengte van de blokjes worden beïnvloed.

Werksnelheid

Een werksnelheid kiezen die past bij de te snijden levensmiddelen.

Stand 3 (2): gekookte aardappels, wortels en eieren, augurken, bananen, aardbeien, meloenen.

Stand 5 (3): rauwe aardappels en wortels, zachte vleesworst (bijv. mortadella), snijdbare kaas, harde kaas, paprika, tomaten, uien, appels, kiwi's.



Blokjessnijder-inzetstuk samenbouwen

Afb. D


- Snijrooster aanbrengen in de basis-houder. Op de uitsparingen letten!
- Messchijf aanbrengen in de basishouder.
- De 3 bevestigingsklemmen omhoog drukken tot ze vastklikken.


Werken met de blokjessnijder

Afb. E

- Op de ontgrendelknop drukken en de multifunctionele arm op positie 1 zetten. 
- Niet gebruikte aandrijvingen afdekken met aandrijvingsbeschermdeksels.
- Kom aanbrengen:
 - de kom schuin naar voren houden en aanbrengen,
 - tegen de klok in draaien tot hij vastklikt.
- Op de ontgrendelknop drukken en de multifunctionele arm op positie 3 zetten. 
- Aandrijvingsbeschermdoeksel verwijderen van de aandrijving van de doorloop-snijder (afb. E-4a).
- Behuizing op de aandrijving plaatsen en tegen de klok mee tot aan de aanslag draaien.
- Aandrijf-as aanbrengen.

Attentie!

De opening in de aandrijfas (afb. -6) mag niet verstopt zijn door etensresten o.i.d.


- Blokjesnijder-inzetstuk aanbrengen. De pijl op het blokjesnijder-inzetstuk moet tegen de pijl op de behuizing staan!
- Deksel aanbrengen (markering in acht nemen, afb. -8) en tot aan de aanslag met de klok mee draaien.
- Stekker in wandcontactdoos doen.
- Draaischakelaar op de aanbevolen stand zetten:
- De te snijden levensmiddelen in de vulschacht doen. Eventueel licht aandrukken met de stopper. Zo nodig de levensmiddelen vooraf kleiner maken.

Attentie!

Kom op tijd leegmaken:

- na verwerking van max. 1500 gram,
- voordat de blokjes de onderkant van de blokjesnijder bereiken.

N.B.:

- Om de kom te verwijderen of leeg te maken hoeft de blokjesnijder niet van het apparaat te worden afgenomen. Alleen op de ontgrendelknop drukken en de multifunctionele arm op positie **1** zetten. 
- Wanneer er verschillende levensmiddelen voor één recept worden verwerkt, hoeft de blokjesnijder tussendoor niet gereinigd te worden.

Na gebruik

- Draaischakelaar op **0/off** zetten.
- Stekker uit wandcontactdoos nemen.
- Deksel tegen de klok in draaien en verwijderen.
- Blokjesnijder-inzetstuk uit de behuizing nemen.
- Aandrijfas verwijderen.
- Het behuizing met de klok mee draaien en verwijderen.
- Levensmiddelresten uit het snijrooster verwijderen met behulp van de snijroosterreiniger. Kop van de reiniger op de gewenste snijroostergrootte draaien.

Blokjesnijder-inzetstuk uit elkaar nemen

Afb. 

- De 3 bevestigingsklemmen naar buiten drukken en de messchijf verwijderen.
- Snijrooster uit de basishouder nemen.

Reiniging en onderhoud

Attentie!


Geen schurende reinigingsmiddelen gebruiken. De oppervlakken kunnen beschadigd raken.

De onderdelen van het blokjesnijder-inzetstuk niet reinigen in de afwasautomaat, de messen worden bot.

- Voor het reinigen het blokjesnijder-inzetstuk uit elkaar nemen.
- Alle onderdelen voorspoelen onder stromend water. De onderdelen reinigen met een borstel.
- De aandrijfas schoonvegen met een vochtige doek.



Belangrijke aanwijzing

De opening in de aandrijfas (afb. -6) mag niet verstopt zijn door etensresten o.i.d. Resten grondig verwijderen met een borstel.

Alle andere onderdelen (behuizing, deksel, stopper) zijn geschikt voor reiniging in de afwasautomaat.

Kunststof onderdelen niet vastklemmen in de afwasautomaat, ze kunnen vervormd raken.

Tip: Om na het verwerken van bijv. wortels het rode laagje te verwijderen, kunt u een beetje slaolie op een doek doen en daarmee de doorloopsnijder schoonwrijven. Daarna de onderdelen afwassen.

Recepten

Salade's

Salade „Olivie”

(voor ca. 4 personen)

- 4 gekookte, afgekoelde aardappels
- 2 gekookte wortels
- 4 hardgekookte eieren
- 200 g gekookte kippenborst
- 1–2 zure bommen of gemarineerde augurken
- 1–2 komkommers
- 300 g erwten, fijn (1 klein blikje)
- zout en peper
- 250 g mayonaise

- De gekookte, afgekoelde aardappels, de wortels en de eieren op stand **3** (2) in blokjes snijden. De augurken/komkommers en het vlees op stand **5** (3) in blokjes snijden.



nl

- Alle in blokjes gesneden ingrediënten in een slakom doen en de erwten erdoor roeren.
- Op smaak brengen met peper en zout.
- Mayonaise erdoor roeren en serveren.

Salade „Vinaigrette”

(voor ca. 4 personen)

4 gekookte, afgekoelde aardappels

500 g gekookte rode bieten

2 gekookte wortels

2 zure bommen

100 g erwten, fijn

½ bosje look (ca. 50 g)

zout en peper

100 ml spijsolie

- De gekookte, afgekoelde aardappels, de wortels, de rode bieten en de look op stand **3** (2) in blokjes snijden. De zure bommen op stand **5** (3) in blokjes snijden.
- Alle in blokjes gesneden ingrediënten in een slakom doen en de erwten erdoor roeren.
- Op smaak brengen met peper en zout.
- Afmaken met spijsolie.

Salade „Stolichny”

(voor 2 personen)

150 g ham

3 gekookte, afgekoelde aardappels

2 zure bommen of gemarineerde augurken

1 gekookte wortel

een half blikje erwten

zout en peper

Dressing:

¼ beker zure room

¼ pot mayonaise

- De gekookte, afgekoelde aardappels en de wortel op stand **3** (2) in blokjes snijden. De ham en de zure bommen/ augurken op stand **5** (3) in blokjes snijden.
- Alle in blokjes gesneden ingrediënten in een slakom doen en de erwten erdoor roeren.
- Op smaak brengen met peper en zout.
- Alle ingrediënten door elkaar roeren. Afmaken met zure room en mayonaise.

Krabsalade

(voor ca. 4 personen)

300 g gekookt vlees

300 g gekookte, afgekoelde aardappels

200 g komkommers

Groene salade

50 g krabvlees

3 hardgekookte eieren

150 g mayonaise

- De gekookte, afgekoelde aardappels, de eieren, de komkommers en het krabvlees op stand **3** (2) in blokjes snijden. Het gekookte vlees op stand **5** (3) in blokjes snijden.
- De groene salade fijnhakken.
- Op smaak brengen met peper en zout.
- Afmaken met mayonaise.

Vruchtensalade

½ ananas

½ meloen

2 bananen

2 perziken

2 kiwi's

50 ml amaretto

- De vruchten op stand **5** (3) in blokjes snijden.
- Alle in blokjes gesneden ingrediënten in een slakom doen en vermengen met de amaretto.

Soep „Okroshka”

(voor 4–6 personen)

kvas, 2 liter

300 g gekookte worst of kippenborst

3–4 gekookte, afgekoelde aardappels

3–4 hardgekookte eieren

1 bosje radijsjes (8–10 stuks)

3 komkommers

½ bosje look (ca. 50 g)

peterselie en dille

3 eetlepels zure room

mosterd, suiker

- De gekookte, afgekoelde aardappels en de eieren op stand **3** (2) in blokjes snijden. De komkommers, de radijsjes en de worst of het kippenvlees op stand **5** (3) in blokjes snijden.
- De zure room, de fijngehakte look en de eieren goed vermengen met mosterd en suiker en verdunnen met kvas.
- De in blokjes gesneden ingrediënten, de fijngehakte peterselie en de dille erbij doen.
- Op smaak brengen met peper en zout.

Wijzigingen voorbehouden.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

For din egen sikkerheds skyld

Dette tilbehør er beregnet til køkkenmaskinen MUMX.../MUM8... .
Læs og overhold brugsvejledningen til køkkenmaskinen.
Dette tilbehør er egnet til at skære fødevarer i terninger.
Fødevarerne må ikke indeholde ben, kerner eller andre faste bestanddele. Fødevarerne må ikke være i frosset tilstand.
Bruges de af producenten tilladte tilbehørsdele, er det også mulig med andre anvendelser.

⚠ Sikkerhedshenvisninger til dette apparat

Kvæstelsesfare som følge af skarpe knive/roterende drev!

Stik aldrig fingrene ind i den påsatte terningsnitteren!
Stik ikke fingrene ind i påfyldningsskakten.
Terningsnitteren arbejder kun med fastdrejet låg.
Terningsnitteren må kun tages af/sættes på, når drevet står stille.
Tag kun fat i plastduppen midt på knivskiven, når terningsnitteren skilles ad/samles.
Stik ikke fingrene ind i de skarpe knive på skæregitteret.
Tag kun fat i kanten på skæregitteret!

Vigtigt!

Tilbehør må kun benyttes i den angivne arbejdsposition.
Tilbehør må kun benyttes, når det er helt samlet.

Overblik

Fold billedsiderne ud.

Billede

- 1 Stopperindsats
- 2 Stopper
- 3 Låg med påfyldningsskakt
- 4 Terningsnitterindsats
 - 4a Knivskive
 - 4b Skæregitter, stor (13 mm)
 - 4c Skæregitter, lille (9 mm)
 - 4d Grundmodel
 - 4e Lukkeklemmer
 - 4f Skæregitter-rængøringsenhed (hoved kan drejes til forskellige skæregitre)
- 5 Drivaksel
- 6 Hus

Billede

Arbejdsposition

Beskyttelse mod overbelastning

Billede

Drivakslen har en indsats (fast brudsted), som modvirker større skader på dit apparat, hvis apparatet overbelastes.
I tilfælde af overbelastning brækker kun indsatsen, men ikke drivakslen.
En reservedel til indsatsen følger med leveringen og kan nemt udskiftes.
Ellers kan den også købes hos kundeservice (best.nr. 623944).

Henvisning mht. udskiftning af indsatsen:

Billede

Fjern den defekte indsats vha. en skruetrækker (1.). Kontrollér, at de fire afbrækkede tapper på den gamle indsats ikke mere sidder i drivakslen, før den nye indsats trykkes ind.

Til fastgørelse af den nye indsats:

- Sæt indsatsen på, så tapperne passer i borerne (2.).
- Drej indsatsen, til de to snipper passer i udsparingerne (3.) og tryk den ind i huset.

da

Betjening



Vigtig henvisning

Vejledende værdier mht. arbejdshastighed, der er anbefalet i denne brugsvejledning, refererer til apparaterne med 7-trins drejekontakt.

Vejledende værdier for apparater med 4-trins drejekontakt fremgår af følgende tabel:

7-trinnet: 1...2...3...4...5...6...7
4-trinnet: 1.....2.....3.....4



OBS!

Henvisninger vedr. brug!

Terningsnitteren er kun egnet til skæring af kartofler (rå eller kogt), gulerødder, agurker, tomater, paprika, løg, bananer, æbler, pærer, jordbær, meloner, kiwi, æg, blød kødpølse (f.eks. Mortadella), kogt eller stegt fjerkræskød uden ben.

Meget blød ost (f.eks. Mozzarella, fåreost) kan ikke forarbejdes.

Ved skæreost (f.eks. Gouda) og hård ost (f.eks. Emmentaler) må der ikke forarbejdes mere end 3 kg på en arbejdsgang.

Før forarbejdningen af kerne- og stenfrugt (æbler, ferskner osv.), skal kernene hhv. stenene fjernes. Før forarbejdningen af kogt eller stegt kød, skal benene fjernes. Fødevarerne må ikke være i frosset tilstand.

En manglende overholdelse af disse henvisninger kan føre til beskadigelser på terningsnitteren inkl. skæregitteret og den roterende kniv.

Bruges terningsnitteren til andre formål, ændres den eller anvendes den forkert, fraskriver sig Robert Bosch Hausgeräte GmbH ansvaret for evt. skader.

Hermed fraskrives også ansvaret for skader (f.eks. uskarpe eller deformerede knive), der opstår som følge af en forarbejdning af ikke godkendte fødevarer.

Vigtige henvisninger:

- Frugt/grønt bør ikke være alt for moden, da saften ellers kan trænge ud.
- Kogte fødevarer skal være afkølet, før de skæres, da de så er fastere og derved bliver skæresultatet bedre.

- Terningernes længde varierer afhængigt af, hvor meget man trykker på stopperen.

Arbejdshastighed

Vælg en arbejdshastighed, der svarer til de fødevarer, der skal skæres.

Trin: 3 (2): kogte kartofler, gulerødder og æg, agurker, bananer, jordbær, meloner.

Trin: 5 (3): rå kartofler og gulerødder, blød kødpølse (f.eks. Mortadella), skæreost, hård ost, paprika, tomater, løg, æbler, kiwi.

Terningsnitterindsats samles Billede

- Sæt skæregitteret ind i grundmodellen. Vær opmærksom på udsparingerne!
- Sæt knivskiven ind i grundmodellen.
- Tryk de 3 lukkeklemmer op, indtil de falder i hak.

Arbejde med terningsnitteren Billede

- Tryk på sikkerhedsknappen og stil multifunktionsarmen i position **1**.
- Tildæk ikke anvendte drev med drevbeskyttelseslåg.
- Skålen isættes:
 - vip skålen fremad, sæt den på og herefter sæt den på plads,
 - drej den mod venstre, indtil den falder i hak.
- Tryk på sikkerhedsknappen og stil multifunktionsarmen i position **3**.
- Tag beskyttelseslåget til drevudtag af drevet på hurtignitteren (**billede -4a**).
- Sæt huset på drevudtaget og drej det mod venstre indtil stop.
- Sæt drivakslens i.

OBS!

*Åbningen i drivakslens (**billede -6**) må ikke være tilstoppet med madrester el.lign.*

- Sæt terningsnitterindsatsen i. Pil på terningsnitterindsats og pil på hus skal stemme overens!
- Sæt låget på (hold øje med markeringen, billede **-8**) og drej det til højre indtil stop.
- Sæt netstikket i.
- Stil drejekontakten på det anbefalte trin.
- Kom fødevarerne der skal skæres i påfyldningsskakten. Skub ned med et let tryk på stopperen efter behov. Om nødvendigt skæres fødevarerne i stykker først.

da

OBS!*Tøm skålen rettidigt:*

- efter forarbejdning af maks. 1500 gram,
- før terningerne har nået underkanten på terningsnitteren.

Bemærk:

- Det er ikke nødvendigt at tage terningsnitteren af apparatet, før skålen kan tages ud/tømmes.

Tryk kun på sikkerhedsknappen og stil multifunktionsarmen i position 1.



- Under forarbejdningen af forskellige fødevarer til en opskrift er det ikke nødvendigt at rengøre terningsnitteren ind imellem.

Efter arbejdet

- Stil drejekontakt på 0/off.
- Træk netstikket ud.
- Drej låget mod venstre og tag det af.
- Tag terningsnitterindsatsen ud af huset.
- Tag drivakslen ud.
- Drej huset til højre og tag det af.
- Fjern rester af fødevarerne i skæregitteret med skæregitter-rengøringsenheden. Drej hovedet på rengøringsenheden hen på den passende skæregitter-størrelse.

Terningsnitterindsatsen**skilles ad****Billede **

- Tryk de 3 lukkeklemmer udad og tag knivskiven af.
- Tag skæregitteret ud af grundmodellen.


Rengøring og pleje**OBS!**

Benyt ingensurende rengøringsmidler. Overfladerne kan beskadiges.

Dele af terningsnitterindsatsen må ikke sættes i opvaskemaskinen, knive bliver uskarpe.

- Skil terningsnitterindsatsen ad til rengøring.
- Forskyl alle delene under rindende vand. Rengør delene med en børste.
- Drivakslen må kun tørres af med en fugtig klud.

**Vigtig henvisning**

Åbningen i drivakslen (billede -6) må ikke være tilstoppet med madrester el.lign. Fjern rester grundigt med en børste.

Alle andre dele (hus, låg, stopper) kan tåle opvaskemaskine.

Klem ikke kunststofdele fast i opvaskemaskinen, da de kan blive deformeret.

Tip: Til at fjerne den røde belægning efter forarbejdning af f.eks. gulerødder kom en smule spiseolie på en klud og gnid med den hen over plastdelene. Skyl så delene.

Opskrifter**Salater****Salat „Olivie“**

(til ca. 4 personer)

4 kogte, afkølede kartofler

2 kogte gulerødder

4 hårdkogte æg

200 g kogt kyllingebryst

1–2 lageragurker eller marinerede agurker

1–2 salatagurker

300 g ærter, fine (1 lille dåse)

salt og peber

250 g mayonnaise

- Skær de kogte, men allerede afkølede kartofler, gulerødderne og æggene i terninger på trin 3 (2). Skær agurkerne og kødet i terninger på trin 5 (3).
- Bland alle ingredienserne, der er skåret i terninger, i en salatskål sammen med ærterne.
- Krydr med salt og peber efter smag og behag.
- Bland med mayonnaise og servér.

**Salat „Vinaigrette“**

(til ca. 4 personer)

4 kogte, afkølede kartofler

500 g kogte rødbeder

2 kogte gulerødder

2 lageragurker

100 g ærter, fine

½ bundt porre (ca. 50 g)

salt og peber

100 ml spiseolie

- Skær de kogte, men allerede afkølede kartofler, gulerødderne, rødbederne og porren i terninger på trin 3 (2). Skær lageragurkerne i terninger på trin 5 (3).
- Bland alle ingredienserne, der er skåret i terninger, i en salatskål sammen med ærterne.
- Krydr med salt og peber efter smag og behag.
- Servér med spiseolie.



da

Salat „Stolichny“

(til 2 personer)

150 g skinke

3 kogte, afkølede kartofler

2 lageragurker eller marinerede agurker

1 kogt gulerod

ærter, halve dåse

salt og peber

Dressing:

¼ bæger creme fraiche

¼ glas mayonnaise

- Skær de kogte, men allerede afkølede kartofler og guleroden i terninger på trin 3 (2). Skær skinken og agurkerne i terninger på trin 5 (3).
- Bland alle ingredienserne, der er skåret i terninger, i en salatskål sammen med ærterne.
- Krydr med salt og peber efter smag og behag.
- Bland alle ingredienserne. Servér med creme fraiche og mayonnaise.

**Frugtsalat**

½ ananas

½ melon

2 bananer

2 ferskner

2 kiwi

50 ml Amaretto

- Skær frugten i terninger på trin 5 (3).
- Bland alle ingredienserne, der er skåret i terninger, i en salatskål sammen med Amarettoen.

**Suppe „Okroshka“**

(til 4–6 personer)

Kvas, 2 liter

300 g kogt pølse eller kyllingebryst

3–4 kogte, afkølede kartofler

3–4 hårdkogte æg

1 bundt radisser (8–10 stk.)

3 salatagurker

½ bundt porre (ca. 50 g)

persille og dild

3 spsk creme fraiche

sennep, sukker

- Skær de kogte, men allerede afkølede kartofler og æggene i terninger på trin 3 (2). Skær agurkerne, radisserne, pølsen hhv. kyllingebrystet i terninger på trin 5 (2).
- Bland creme fraiche, hakket porre og æggene godt sammen med sennep og sukker og fortynd det hele med Kwassen.
- Tilsæt de ingredienser, der er skåret i terninger, hakket persille og dild.
- Krydr med salt og peber efter smag og behag.

**Rejesalat**

(til ca. 4 personer)

300 g kogt kød

300 g kogte, afkølede kartofler

200 g salatagurk

grøn salat

50 g rejekød

3 hårdkogte æg

150 g mayonnaise

- Skær de kogte, med allerede afkølede kartofler, æggene, agurkerne og rejekøddet i terninger på trin 3 (2). Skær det kogte kød i terninger på trin 5 (3).
- Småhak den grønne salat.
- Krydr med salt og peber efter smag og behag.
- Servér med mayonnaise.



Ændringer forbeholdes.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

For din egen sikkerhet

Dette tilbehøret er beregnet for kjøkkenmaskinen MUMX.../MUM8... .

Ta hensyn til bruksveiledningen for kjøkkenmaskinen.

Dette tilbehøret er egnet for skjæring av matvarer i terninger.

Matvarer må ikke inneholde knoker, kjerner eller andre faste bestanddeler. Matvarene må ikke være i frossen tilstand.

Ved bruk av tilbehørsdeler som er godkjent av produsenten, er det også mulig med andre anvendelser.

▲ Sikkerhetshenvisninger for dette apparatet

Fare for skade på grunn av skarpe kniver/roterende drev!

Det må aldri gripes inn i den påsatte terningkutteren!

Det må ikke gripes ned i påfyllingssjakten.

Terningkutteren arbeider kun når lokket er skrudd fast.

Terningkutteren må kun tas av/settes på når drevet står stille.

Ved demontering/sammensetting av terningkutteren må knivskiven kun holdes i plastknappen på midten.

Det må ikke gripes inn i de skarpe knivene på skjæregitteret.

Skjæregitteret må kun holdes i kanten!

Viktig!

Tilbehøret må kun brukes i den oppførte arbeidsposisjonen.

Tilbehøret må kun brukes i komplett sammensatt tilstand.

En oversikt

Vennligst Brett ut sidene med bilder.

Bilde A

- 1 Støterinnsats
- 2 Støter
- 3 Lokk med påfyllingssjakt
- 4 Terningkutter-innsats
 - 4a Knivskive
 - 4b Skjæregitter, stort (13 mm)
 - 4c Skjæregitter, lite (9 mm)
 - 4d Basisbærer
 - 4e Låseklemmer
 - 4f Rens for skjæregitter (hodet kan dreies for forskjellig skjæregitter)

5 Drivaksling

6 Kasse

Bilde B

Arbeidsposisjon

Beskyttelse mot overbelastning

Bilde C

For å forhindre større skader på apparatet ditt på grunn av overbelastning, er drivakslingen utstyrt med en innsats (fastlagt bruddsted). Ved overbelastning brytes kun innsatsen, ikke drivakslingen.

En reservedel for innsatsen er vedlagt ved levering og kan lett skiftes ut.

Ellers kan en slik også fåes hos kundeservice (best. nr. 623944).

Henvisning for utskifting av innsatsen:

Bilde D

Den defekte innsatsen fjernes med hjelp av en skrutrekker (1.). Før den nye innsatsen trykkes inn, må det kontrolleres at de fire avbrukne tappene på den gamle innsatsen ikke befinner seg inne i drivakslingen lenger.

For festing av den nye innsatsen:

- Innsatsen settes på, slik at tappene passer inn i boringene (2.).
- Innsatsen dreies inntil de to laskene passer inn i utsparingene (3.), og trykkes inn i kassen.

no

Betjening



Viktig henvisning

De retningsverdiene for arbeidshastigheten som er anbefalt i denne bruksveiledningen, relaterer til apparater med 7-trinns dreiebryter.

For apparater med 4-trinns dreiebryter kan retningsverdiene finnes i den følgende tabellen:

7-trinn: 1...2...3...4...5...6...7

4-trinn: 1.....2.....3.....4



Obs!

Henvisninger for bruk!

Terningkutteren er kun egnet for skjæring av poteter (rå eller kokte), gulrøtter, agurker, tomater, paprika, løk, bananer, epler, pærer, jordbær, meloner, kiwi, egg, myk pålegg (f.eks. Mortadella), kokt eller stekt kyllingkjøtt uten ben.

Meget myk ost (f.eks. Mozzarella, gjetost) kan ikke bearbeides.

Ved ost i skiver (f.eks. Gouda) og hard ost (f.eks. sveitserost) må mengden som kan bearbeides i en arbeidsgang ikke overstige 3 kg.

Før bearbeiding av kjerne- og steinfrukt (epler, fersken osv.) må kjernene hhv. steinene fjernes. Før bearbeiding av kokt eller stekt kjøtt, må knoker fjernes.

Matvarene må ikke være i frossen tilstand.

Dersom disse henvisningene ikke blir fulgt, kan det føre til skade på terningkutteren såsom på skjæregitteret og den roterende kniven.

Dersom terningkutteren blir brukt til andre formål, blir forandret på eller brukt på en ikke sakkyndig måte, kan det fra Robert Bosch Hausgeräte GmbHs side ikke overtas noen ansvar for eventuelle skader.

Dette utelukker også ansvar for skader (f.eks. sløve eller deformerte kniver) som oppstår dersom det blir bearbeidet matvarer som ikke er egnet.

Viktige henvisninger:

- Frukt/grønnsaker bør ikke være for modne, da saften ellers kan renne ut.
- Kokte matvarer må avkjøles før de skjæres opp, de er da fastere i konsistensen, og skjæresultatet blir dermed bedre.

- Ved å trykke mere eller mindre på støteren når det skyves ned, kan lengden på terningene påvirkes.

Arbeidshastighet

Det må velges en arbeidshastighet som tilsvarer de matvarene som skal skjæres.

Trinn 3 (2): kokte poteter, gulrøtter og egg, agurker, bananer, jordbær, meloner.

Trinn 5 (3): rå poteter og gulrøtter, mykt pålegg (f.eks. Mortadella), ost i skiver, hard ost, paprika, tomater, løk, epler, kiwi.

Sammensetting av terningkutter-innsatsen

Bilde

- Skjæregitteret settes inn i basisbæren. Ta hensyn til utsparingene!
- Knivskiven settes inn i basisbæren.
- De 3 låseklemmene trykkes opp inntil de smekker i.

Arbeide med terningkutteren

Bilde

- Utløsningstasten trykkes og multifunksjonsarmen settes i posisjon **1**.
- Drev som ikke blir brukt, må dekkes til med beskyttelseslokk.
- Innsetting av bollen:
 - bollen som er bøyet framover settes på og deretter plasseres,
 - dreies imot klokken retning inntil den smekker i.
- Utløsningstasten trykkes og multifunksjonsarmen settes i posisjon **3**.
- Beskyttelseslokket tas av drevet på gjennomløpskutteren (bilde -4a).
- Kassen settes oppå drevet og dreies imot klokken retning inntil anslag.
- Drivakslingen settes inn.

Obs!

Åpningen på drivakslingen (bilde -6) må ikke være tilstoppet med rester av mat e. l.

- Terningkutter-innsatsen settes inn. Pilen på terningkutter-innsatsen og pilen på kassen må stemme overens!
- Lokket settes på (ta hensyn til markeringen, bilde -8) og dreies i klokken retning til anslag.
- Støpselet stikkes inn.
- Dreiebryteren settes på anbefalt trinn.
- Matvarene som skal skjæres, fylles ned i påfyllingsjakten. Etter behov skyves de ned med støteren med et lett trykk. Dersom nødvendig, må matvarene skjæres i mindre stykker på forhånd.

Obs!

Bollen må tømmes i rett tid:

- etter at det er bearbejdet maks. 1500 gram,
- før terningene har nådd underkanten på terningkutteren.

Henvisninger:

- For uttak/tømming av bollen er det ikke nødvendig å ta terningkutteren av apparatet.

Kun utløsningstasten trykkes og multifunksjonsarmen settes i posisjon 1.



- Under bearbejding av forskjellige matvarer som skal brukes i samme oppskrift, er det ikke nødvendig å rengjøre terningkutteren mellom enkelte matvarer.

Etter arbeidet

- Dreiebryteren settes på **0/off**.
- Støpselet trekkes ut.
- Lokket dreies imot klokken retning og tas av.
- Terningkutter-innsatsen tas ut av kassen.
- Drivakslingen tas ut.
- Kassen dreies i klokken retning og tas av.
- Rester av matvarer i skjæregitteret må fjernes med renseren for skjæregitteret. Hodet på renseren dreies på den tilsvarende størrelsen på skjæregitteret.

Demontering av terningkutter-innsatsen

Bilde

- De 3 låseklemmene trykkes utover og knivskiven tas av.
- Skjæregitteret tas ut av basisbæjeren.

Rengjøring og pleie**Obs!**

Det må ikke brukes skurende rengjøringsmidler. Overflatene kan bli skadet.

Delene av terningkutter-innsatsen må ikke rengjøres i oppvaskmaskin, knivene blir sløve.

- For rengjøring må terningkutter-innsatsen tas fra hverandre.
- Alle delene skylles først under rennende vann. Delene rengjøres med en børste.
- Drivakslingen må kun tørkes av med en fuktig klut.

**Viktig henvisning**

Åpningen på drivakslingen (bilde -6) må ikke være tilstoppet med rester av mat e. l. Rester fjernes grundig med en børste.

Alle andre deler (kassen, lokk, støter) kan rengjøres i oppvaskmaskin. Kunststoffdelene må ikke klemmes fast i oppvaskmaskinen, da de kan bli deformert.

Tips: For fjerning av rødt belegg etter bearbejding av f.eks. gulrøtter, helles litt matolje på en klut og kunststoffdelene tørkes av med dette. Deretter skylles delene.

Oppskrifter**Salater****Salat "Olivie"**

(for ca. 4 personer)

- 4 kokte, avkjølte poteter
- 2 kokte gulrøtter
- 4 hardkokte egg
- 200 g kokt kyllingbryst
- 1–2 sylteagurker eller marinerte agurker
- 1–2 salat agurker
- 300 g små erter (1 liten boks)
- salt og pepper
- 250 g majones

- De kokte, men allerede avkjølte potetene, gulrøttene og eggene skjæres i terninger på trinn 3 (2). Agurkene og kjøttet skjæres i terninger på trinn 5 (3).
- Alle ingrediensene som er skåret i terninger blandes i en salatbolle med ertene.
- Krydres med salt og pepper alt etter smak.
- Det hele blandes med majonesen og serveres.

**Salat "Vinaigrette"**

(for ca. 4 personer)

- 4 kokte, avkjølte poteter
- 500 g kokte rødbeter
- 2 kokte gulrøtter
- 2 sylteagurker
- 100 g små erter
- ½ bunt purreløk (ca. 50 g)
- salt og pepper
- 100 ml matolje



no

- De kokte, men allerede avkjølte potetene, gulrøttene, rødbetene og purreløken skjæres i terninger på trinn **3** (2). Sylteagurkene skjæres i terninger på trinn **5** (3).
- Alle ingrediensene som er skåret i terninger blandes i en salatbolle med ertene.
- Krydres med salt og pepper alt etter smak.
- Serveres med matoljen.

Salat "Stolichny"

(for 2 personer)

150 g skinke

3 kokte, avkjølte poteter

2 sylteagurker eller marinerte agurker

1 kokt gulrot

erter, en halv boks

salt og pepper

Dressing:

¼ beger sur fløte

¼ glass majones

- De kokte, men allerede avkjølte potetene og gulroten skjæres i terninger på trinn **3** (2). Skinken og agurkene skjæres i terninger på trinn **5** (3).
- Alle ingrediensene som er skåret i terninger blandes i en salatbolle med ertene.
- Krydres med salt og pepper alt etter smak.
- Alle ingrediensene blandes sammen. Serveres med sur fløte og majones.

Rekesalat

(for ca. 4 personer)

300 g kokt kjøtt

300 g kokte, avkjølte poteter

200 g salat agurker

grønn bladsalat

50 g reker

3 hardkokte egg

150 g majones

- De kokte, men allerede avkjølte potetene, eggene, agurkene og rekene skjæres i terninger på trinn **3** (2). Det kokte kjøttet skjæres i terninger på trinn **5** (3).
- Den grønne bladsalaten finhakkes.
- Krydres med salt og pepper alt etter smak.
- Serveres med majones.

Fruktsalat

½ ananas

½ melon

2 bananer

2 fersken

2 kiwi

50 ml Amaretto

- Frukten skjæres i terninger på trinn **5** (3).
- Alle ingrediensene som er skåret i terninger blandes i en salatbolle med Amaretto.

Suppen "Okroshka"

(for 4–6 personer)

Kwas, 2 liter

300 g pølsekjøtt eller kyllingbryst

3–4 kokte, avkjølte poteter

3–4 hardkokte egg

1 bunt reddiker (8–10 stk.)

3 salat agurker

½ bunt purreløk (ca. 50 g)

persille og dill

3 spiseskjeer sur fløte

sennep, sukker

- De kokte, men allerede avkjølte potetene og eggene skjæres i terninger på trinn **3** (2). Agurkene, reddikene, pølsen hhv. kyllingbrystet skjæres i terninger på trinn **5** (3).
- Sur fløte, hakket purreløk og eggene blandes godt med sennep og sukker og fortynnes med Kwas.
- Ingrediensene som er skåret i terninger, hakket persille og dill tilsettes.
- Krydres med salt og pepper alt etter smak.

För din säkerhet

Detta tillbehör är avsett för användning med köksmaskinen MUMX.../MUM8... . Följ bruksanvisningen till köksmaskinen. Detta tillbehör är lämpligt för att tärna livsmedel. Livsmedlen får inte innehålla ben, kärnor eller andra fasta beståndsdelar. Livsmedlen får inte vara djupfrysta. I kombination med andra av tillverkaren tillåtna tillbehörsdelar är fler användningsområden möjliga.

▲ Säkerhetsanvisningar för denna apparat

Risk för skada pga vassa knivar/roterande drivuttag!

Stick aldrig ned fingrarna i den påsatta tärningsskivaren!

Stoppa aldrig ned handen i matarröret.

Tärningsskivaren går bara att användas med locket ordentligt ådraget.

Tärningsskivaren får endast lossas/sättas fast när drivuttaget står stilla.

När tärningsskivaren tas isär/monteras ihop, fatta knivskivan endast i plastknoppen i mitten.

Ta aldrig med fingrarna i de vassa knivarna på tärningsgallret.

Ta endast i kanten på tärningsgallret!

Viktigt!

Tillbehöret får endast användas i det anvisade arbetsläget.

Tillbehöret får endast användas när det är helt ihopmonterat.

Kort översikt

Vik ut bildsidorna.

Bild A

- 1 **Insats till påmataren**
- 2 **Påmatare**
- 3 **Lock med matarröret**
- 4 **Tärningsskivare-insats**
 - 4a Knivskiva
 - 4b Tärningsgaller, stor (13 mm)
 - 4c Tärningsgaller, liten (9 mm)
 - 4d Hållare
 - 4e Spärrar
 - 4f Rengörare till tärningsgallret (handtaget vridbart för de olika tärningsgallren)

5 Drivaxel

6 Hus

Bild B

Arbetsläge

Överbelastningsskydd

Bild C

För att förhindra större skador på din apparat är drivaxeln försedd med en speciell insats (överbelastningsskydd). Vid överbelastning bryts endast insatsen av, inte drivaxeln.

En reservdel till insatsen medföljer leveransen och den är lätt att byta.

För övrigt kan den även erhållas hos kundtjänst (best.nr. 623944).

Anvisning för att byta ut insats:

Bild C

Ta bort den trasiga insatsen med hjälp av en skruvmejsel (1.). Innan du trycker in den nya insatsen, kontrollera att de fyra avbrutna piggarna på den gamla insatsen inte sitter kvar i drivaxeln.

För att sätta fast den nya insatsen:

- Placera insatsen på så vis att piggarna passar in i räfflorna (2.).
- Vrid insatsen tills de båda laskarna passar in i urtagen (3.) och tryck in den i huset.

sv

Användning



Viktig anvisning

De rekommenderade riktvärdena för arbetshastigheten som finns i denna bruksanvisning gäller för apparater med strömvred med 7 lägen.

För apparater med strömvred med 4 lägen framgår riktvärdena av följande tabell:

7 lägen: 1...2...3...4...5...6...7

4 lägen: 1.....2.....3.....4



Var försiktig! Användningsanvisningar!

Tärningsskivaren är endast lämplig för att skära potatisar (råa eller kokta), morötter, gurkor, tomater, paprika, gul lök, bananer, äpplen, päron, jordgubbar, meloner, kiwi, ägg, mjuka köttkorvar (t.ex. Mortadella), kokt eller stekt urbenat fågelkött.

Mycket mjuk ost (t.ex. Mozzarella, fårost) kan inte bearbetas.

Skivbar ost (t.ex. Gouda) och hård ost (t.ex. Emmentaler) får inte bearbetas i större mängd än 3 kg per arbetsomgång.

Kärna ur kärn- och stenfrukter (äpplen, persikor osv) före bearbetning.

Avlägsna benen från kokt eller stekt kött före bearbetning.

Livsmedlen får inte vara djupfrysta.

Om dessa hänvisningar inte åtföljs kan det leda till att tärningsskivaren skadas inklusive tärningsgallret och den roterande kniven.

Om tärningsskivaren används till annat ändamål än avsett, ändras eller används felaktigt ansvarar inte Robert Bosch Hausgeräte GmbH för eventuella skador som uppstår.

Detta utesluter även ansvar för skador (t.ex. slöa eller deformerade knivar), som uppkommer på grund av att icke tillåtna livsmedel bearbetats.

Viktiga anvisningar:

- Fukt/grönsaker får inte vara alltför mogna eftersom saften annars kan rinna ut.
- Låt kokta livsmedel svalna före de skäras eftersom de då är fastare och därmed blir skärresultatet bättre.

- Du kan påverka längden på tärningarna genom att trycka mer eller mindre hårt på påmataren.

Arbets hastighet

Välj arbetshastighet i förhållande till det livsmedel som ska skäras.

Läge 3 (2): kokta potatisar, morötter och ägg, gurkor, bananer, jordgubbar, meloner.

Läge 5 (3): råa potatisar och morötter, mjuk köttkorv (t.ex. Mortadella), skivbar ost, hård ost, paprika, tomater, lök, äpplen, kiwi.

Montera ihop

tärningsskivare-*insatsen*

Bild

- Sätt in tärningsgallret i hållaren. Observera urtagen!
- Sätt in knivskivan i hållaren.
- Tryck uppåt de 3 spärrarna tills de snäpper fast.

Använda tärningsskivaren

Bild

- Tryck på låsknappen och vrid multifunktionsarmen till läget 1.
- Täck över drivuttag som inte används med skyddslocken.
- Sätta in blandarskålen:
 - sätt den framåtlutade blandarskålen på plats och ställ sedan ner den,
 - vrid den moturs tills den snäpper fast.
- Tryck på låsknappen och vrid multifunktionsarmen till läget 3.
- Lossa skyddslocket från drivuttaget för grönsaksskäraren (bild -4a).
- Sätt huset på drivuttaget och vrid moturs till stoppet.
- Sätt in drivaxeln.

Var försiktig!

Öppningen i drivaxeln (bild -6) får inte vara igentäppt av matrester eller dylikt.

- Sätt in tärningsskivare-*insatsen*. Pilen på tärningsskivare-*insatsen* och pilen på huset måste överensstämma!
- Sätt på locket (observera markeringen, bild -8) och vrid medurs tills det sitter fast.
- Sätt stickkontakten i vägguttaget.
- Vrid strömvredet till rekommenderat läge.
- Lägg in livsmedel som ska skäras i matarröret. Tryck vid behov lätt med påmataren. Skär vid behov livsmedel i mindre bitar först.

Var försiktig!

Töm blandarskålen i god tid:

- efter att ha bearbetat max 1500 gram,
- innan tärningarna när ända upp till tärningsskivarens nederkant.

Hänvisningar:

- Det är inte nödvändigt att ta av tärningsskivaren från apparaten när blandarskålen ska lossas/tömmas. Tryck bara på låsknappen och vrid multifunktionsarmen till läge 1.
- Även om du bearbetar olika typer av livsmedel till ett och samma recept behöver tärningsskivaren inte rengöras mellan livsmedlen.

**Efter arbetet**

- Vrid strömvredet till 0/off.
- Dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
- Vrid locket moturs och lossa det.
- Ta ut tärningsskivare-indsatsen ur huset.
- Ta ut drivaxeln.
- Vrid huset medurs och lossa det.
- Avlägsna rester av livsmedel från tärningsgallret med hjälp av rengöraren till tärningsgallret. Vrid handtaget på rengöraren till respektive storlek på tärningsgallret.

Montera isär**tärningsskivare-indsatsen**

Bild

- Tryck de 3 spärrarna utåt och lossa knivskivan.
- Ta ut tärningsgallret ur hållaren.

Rengöring och skötsel**Var försiktig!**

Använd inga repande rengöringsmedel. Apparatsens ytor kan skadas.

Rengör inte delarna till tärningsskivare-indsatsen i diskmaskin, knivarna blir slöa.

- Ta isär tärningsskivare-indsatsen när den ska rengöras.
- Skölj först alla delar under rinnande vatten. Rengör delarna med en borste.
- Drivaxeln torkas endast av med fuktig duk.

**Viktig anvisning**

Öppningen i drivaxeln (bild -6) får inte vara igentäppt av matrester eller dylikt. Resterna ska noggrant avlägsnas med en borste.

Alla övriga delar (hus, lock, påmatare) kan rengöras i diskmaskin.

Kläm inte fast plastdelarna i diskmaskinen eftersom de då kan deformeras.

Tips: För att avlägsna den röda beläggningen efter bearbetning av t.ex. morötter håll lite matolja på en trasa och gnugga plastdelarna med den. Skölj därefter detaljerna.

Recept**Sallader****Sallad "Olivie"**

(för ca 4 personer)

4 kokta, avkylda potatisar

2 kokta morötter

4 hårdkokta ägg

200 g kokt kycklingbröstkött

1–2 saltgurkor eller marinerade gurkor

1–2 salladsgurkor

300 g ärtor, små (1 liten burk)

salt och peppar

250 g majonnäs

- Skär de kokta men redan avkylda potatisarna, morötterna och äggen i tärningar i läge 3 (2). Skär gurkorna och köttet i tärningar i läge 5 (3).
- Blanda alla tärnade ingredienser med ärtorna i en salladsskål.
- Krydda med salt och peppar efter tycke och smak.
- Blanda med majonnäs och servera.

**Sallad "Vinaigrette"**

(för ca 4 personer)

4 kokta, avkylda potatisar

500 g kokta rödbetor

2 kokta morötter

2 saltgurkor

100 g små ärtor

½ knippe purjolök (ca 50 g)

salt och peppar

100 ml matolja

- Skär de kokta men redan avkylda potatisarna, morötterna, rödbetorna och purjolöken i tärningar i läge 3 (2). Skär saltgurkorna i tärningar i läge 5 (3).
- Blanda alla tärnade ingredienser med ärtorna i en salladsskål.
- Krydda med salt och peppar efter tycke och smak.
- Servera med matolja.



sv

Sallad "Stolichny"

(för 2 personer)

150 g skinka

3 kokta, avkylda potatisar

2 saltgurkor eller marinerade gurkor

1 kokt morot

ärtor, en halv burk

salt och peppar

Dressing:

¼ bägare crème fraiche eller gräddfil

¼ glas majonnäs

- Skär de kokta men redan avkylda potatisarna och moroten i tärningar i läge **3** (2). Skär skinkan och gurkorna i tärningar i läge **5** (3).
- Blanda alla tärnade ingredienser med ärtorna i en salladsskål.
- Krydda med salt och peppar efter tycke och smak.
- Blanda alla ingredienser. Servera med crème fraiche eller gräddfil och majonnäs.

**Soppa "Okroshka"**

(för 4–6 personer)

Kwas, 2 liter

300 g kokt korv eller kycklingbröstkött

3–4 kokta, avkylda potatisar

3–4 hårdkokta ägg

1 knippe rädisor (8–10 st)

3 salladsgurkor

½ knippe purjolök (ca 50 g)

persilja och dill

3 matskedar crème fraiche eller gräddfil

senap, socker

- Skär de kokta men redan avkylda potatisarna och äggen i tärningar i läge **3** (2). Skär gurkorna, rädisorna, korven resp kycklingbröstköttet i tärningar i läge **5** (3).
- Blanda crème fraiche eller gräddfil, hackad purjolök och äggen med senap och socker ordentligt och tunna ut blandningen med Kwassen.
- Tillsätt de tärnade ingredienserna, hackad persilja och dill.
- Krydda med salt och peppar efter tycke och smak.

**Krabbsallad**

(för ca 4 personer)

300 g kokt kött

300 g kokta, avkylda potatisar

200 g salladsgurka

grönsallad

50 g krabbkött

3 hårdkokta ägg

150 g majonnäs

- Skär de kokta men redan avkylda potatisarna, äggen, gurkorna och krabbköttet i tärningar i läge **3** (2). Skär det kokta köttet i tärningar i läge **5** (3).
- Hacka grönsalladen i små bitar.
- Krydda med salt och peppar efter tycke och smak.
- Servera med majonnäs.

**Fruksallad**

½ ananas

½ melon

2 bananer

2 persikor

2 kiwi

50 ml Amaretto

- Skär frukten i tärningar i läge **5** (3).
- Blanda alla tärnade ingredienser i en salladsskål med Amaretto.



Rätten till ändringar förbehålles.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Turvallisuusasiaa

Varuste on tarkoitettu käytettäväksi yleiskoneen MUMX.../MUM8... kanssa. Noudata yleiskoneen käyttöohjeita!

Tämä varuste soveltuu elintarvikkeiden kuutiointiin.

Elintarvikkeissa ei saa olla luita, siemeniä tai muita kovia aineksia.

Elintarvikkeet eivät saa olla jäisiä. Valmistajan hyväksymien lisävarusteiden kanssa voit käyttää sitä myös muihin käyttötarkoituksiin.

⚠ Laitetta koskevat turvallisuusohjeet

Varo terävää terää/pyörivää käyttöakselia – loukkaantumisvaara!

Älä laita sormia paikalleen kiinnitettyyn kuutioleikkuriin!

Älä laita sormia täyttösuppiloon.

Kuutioleikkuri toimii vain, kun kansi on kierretty kiinni.

Irrota ja kiinnitä kuutioleikkuri vain, kun moottori on pysähtynyt.

Kun purat kuutioleikkurin osiin tai kokoat sen, pidä teräosasta kiinni vain sen keskellä olevasta muovikahvasta.

Älä koske säleikön teräviin teriin. Pidä kiinni vain säleikön reunasta!

Tärkeää!

Käytä varustetta vain ilmoitetussa käyttöasennossa.

Käytä varustetta vain, kun sen kaikki osat ovat paikoilleen kiinnitettyinä.

Laitteen osat

Käännä esiin kuvasivut.

Kuva 

- 1 Syöttöpainimen lisäosa
- 2 Syöttöpainin
- 3 Kansi, jossa on täyttösuppilo
- 4 Kuutioleikkuri
 - 4a Teräosa
 - 4b Säleikkö, iso (13 mm)
 - 4c Säleikkö, pieni (9 mm)
 - 4d Kannatin
 - 4e Kiinnittimet
 - 4f Säleikön puhdistin (kääntyvä pää erikokoisille säleikoille)
- 5 Käyttöakseli
- 6 Runko

Kuva 

Käyttöasento

Ylikuormitussuoja

Kuva 

Käyttöakselissa on vaihto-osa (murtumis-kohta), joka suojaa laitetta suuremmilta vahingoilta sen ylikuormittuessa.

Ylikuormituksessa murtuu vain vaihto-osa, ei käyttöakseli. Vakiovarusteena on toinen vaihto-osa, jonka voi vaihtaa helposti entisen tilalle. Sen voi hankkia myös asiakaspalvelusta (tilausnumero 623944).

Vaihto-osan vaihtamista koskeva ohje:

Kuva 

Irrota viallinen vaihto-osa ruuvitaltan avulla (1.). Ennen kuin painat uuden vaihto-osan paikalleen, tarkista että vanhan vaihto-osan kaikki neljä katkenutta tappia ovat irronneet käyttöakselista.

Uuden vaihto-osan kiinnitys:

- Aseta vaihto-osa paikalleen niin että tapit menevät reikiin (2.).
- Kierrä vaihto-osaa, kunnes kumpikin kiinnike on paikoillaan kiinnityskohdissa (3.), ja paina vaihto-osa kiinni runkoon.

fi

Käyttö



Tärkeä ohje

Käyttöohjeessa suositellut työnopeuden viitearvot koskevat koneita, joissa on 7-asentoinen valitsin.

Kun laitteessa on 4-asentoinen valitsin, voit katsoa viitearvot seuraavasta taulukosta:

7-asentoinen: 1...2...3...4...5...6...7

4-asentoinen: 1.....2.....3.....4



Huom.!

Käyttöä koskevia ohjeita!

Kuutiroleikkuri soveltuu vain perunoiden (raakojen tai keitettyjen), porkkanoiden, kurkkujen, tomaattien, paprikoiden, sipuleiden, banaanien, omenien, päärynöiden, mansikoiden, melonien, kiivien, kananmunien, pehmeän makkaran (esim. mortadella), keitetyn tai paistetun, luuttoman siipikarjan lihan paloitteluun.

Laitteella ei voi käsitellä erittäin pehmeää juustoa (esim. mozzarella, feta).

Kun juusto on puolikovaa (esim. gouda) tai kovaa (esim. emmental), varo käsittelemästä yli 3 kg määriä.

Kun hedelmissä (esim. omenat, persikat jne.) on siemeniä tai kiviä, poista ne ennen hedelmien käsittelyä.

Kun käsittelet keitettyä tai paistettua lihaa, poista lihasta luut ennen käsittelyä.

Elintarvikkeet eivät saa olla jäisiä.

Jollet noudata ohjetta, kuutiroleikkuri sekä sen säleikkö ja pyörivä terä saattavat vioittua.

Jos käytät kuutiroleikkuria väärään käyttötarkoitukseen, teet siihen muutoksia tai käytät sitä ohjeiden vastaisesti, Robert Bosch Hausgeräte GmbH ei vastaa mahdollisista vahingoista.

Vastuu on poissuljettu myös silloin, kun vahingot (esim. tylsät tai muotoaan muuttaneet terät) aiheutuvat ei sallittujen elintarvikkeiden käsittelystä.

Tärkeitä ohjeita:

- Hedelmät, marjat ja vihannekset eivät saa olla niin kypsiä, että niistä voi tulla ulos mehua.
- Anna keitettyjen elintarvikkeiden jäähtyä ennen paloittelua, koska ne ovat silloin kiinteämpiä ja lopputuloksesta tulee parempi.
- Kun lisäät aineksia laitteeseen, palojen koko vaihtelee aina sen mukaan, miten voimakkaasti painat syöttöpaininta.

Käyttönopeudet

Valitse käyttönopeus paloiteltavien elintarvikkeiden mukaan.

Nopeus 3 (2): keitetyt perunat, porkkanat ja kananmunat, kurkut, banaanit, mansikat, melonit.

Nopeus 5 (3): raa'at perunat ja porkkanat, pehmeä makkara (esim. mortadella), puolikova juusto, kova juusto, paprika, tomaatit, sipulit, omenat, kiivit

Kuutiroleikkurin kokoaminen

Kuva

- Kiinnitä säleikkö kannattimeen. Huomioi lovet!
- Kiinnitä teräosa kannattimeen.
- Napsauta 3 kiinnintä kiinni.

Kuutiroleikkurin käyttö

Kuva

- Paina avaamispainiketta ja aseta monitoimivarsi asentoon 1.
- Aseta suojakansi sen käyttöliitännän päälle, joka ei ole käytössä.
- Kiinnitä kulho:
 - Kallista kulhoa itseesi päin, aseta paikalleen ja laske alas,
 - käännä vastapäivään, kunnes kulho napsahtaa kiinni.
- Paina avaamispainiketta ja aseta monitoimivarsi asentoon 3.
- Irrota vihannesleikkurin käyttöliitännän suojakansi (kuva -4a).
- Aseta runko-osa käyttöliitännän päälle ja käännä vastapäivään vasteeseen asti.
- Kiinnitä käyttöakseli.

Huom.!

Ruoantähteet tms. eivät saa tukkia käyttöakselin aukkoa (kuva -6).

- Kiinnitä kuutiroleikkuri paikalleen. Kuutiroleikkurin nuolen ja rungon nuolen tulee olla vastatusten!
- Aseta kansi paikoilleen (huomioi merkintä, kuva -8) ja käännä myötäpäivään vasteeseen asti.


- Laita pistotulppa pistorasiaan.
- Valitse suositeltu nopeus:
- Laita paloiteltavat ainekset täyttösuppi-
loon. Työnnä tarvittaessa ainekset sisään
syöttöpaininta kevyesti painaen.
Paloittele tarvittaessa elintarvikkeet ensin
pienemmiksi.

Huom.!

Tyhjennä kulho ajoissa:

- kun on käsitelty kaikkiaan 1500 grammaa,
- ennen kuin palat ulottuvat kuutiroleikkurin
alareunaan.

Ohjeita:

- Voit irrottaa tai tyhjentää kulhon
poistamatta kuutiroleikkuria laitteesta.
Paina avaamispainiketta ja aseta
monitoimivarsi asentoon 1.
- Kun käsittelet erityyppisiä 
elintarvikkeita yhtä ruokaohjetta varten,
sinun ei tarvitse pestä välillä
kuutiroleikkuria.

Käytön jälkeen

- Aseta valitsin asentoon **0/off**.
- Irrota pistotulppa pistorasiasta.
- Irrota kansi vastapäivään kääntäen.
- Poista kuutiroleikkuri runko-osasta.
- Poista käyttöakseli.
- Käännä runko-osaa myötäpäivään
ja irrota.
- Poista säleikköön jääneet elintarvikkeet
säleikön puhdistimella.
Käännä puhdistimen pää niin, että
se vastaa säleikön kokoa.

Kuutiroleikkurin purkamisen osiin Kuva

- Vedä 3 kiinnitintä ulospäin ja poista
teräosa.
- Poista säleikkö kannattimesta.

Puhdistus

Huom.!

Älä käytä hankaavia puhdistusaineita.


Laitteen pinnat voivat vaurioitua.

*Älä pese kuutiroleikkurin osia astianpesu-
koneessa, terät tylsyvät.*

- Voit purkaa kuutiroleikkurin osiin puhdistami-
sta varten.
- Huuhdo osat juoksevan veden alla.
Harjaa osat puhtaaksi.
- Pyyhi käyttöakseli puhtaaksi vain koste-
alla pyyhkeellä.



Tärkeä ohje

Ruoantähteet tms. eivät saa tukkia käyttö-
akselin aukkoa (kuva -6).

Harjaa tähteet pois huolellisesti.

Kaikki muut osat (runko, kansi, syöttöpainin)
ovat konepesunkestäviä.

Varo, että muoviosat eivät jää puristuksiin
astianpesukoneessa, niiden muoto saattaa
muuttua pesun aikana.

Ohje: Esimerkiksi raastetuista porkkanoista
lähtee punaista väriä, jonka voit pyyhkiä pois
muoviosista pyyhkeellä ja pienellä määrällä
ruokaöljyä. Huuhtelee sitten osat.

Ruokaohjeet

Salaatit

Salaatti »Olivie«

(noin 4 hengelle)

4 keitettyä, jäähtynyttä perunaa

2 keitetty porkkana

4 kovaksi keitettyä munaa

200 g keitettyä kananrintaa

1–2 salaattikurkkua tai marinoitua kurkkua

1–2 salaattikurkkua

300 g herneitä (1 pieni purkillinen)

Suolaa ja pippuria

250 g majoneesia

- Paloittele keitetyt, mutta valmiiksi jäähtyneet perunat, porkkanat ja kananmunat nopeudella **3 (2)**. Paloittele kurkut ja liha nopeudella **5 (3)**.
- Sekoita kaikki paloitellut ainekset keskenään salaattikulhossa herneiden kanssa.
- Mausta suolalla ja pippurilla.
- Sekoita joukkoon majoneesi ja asetele tarjoiluvadille.



Salaatti »Vinaigrette«

(noin 4 hengelle)

4 keitettyä, jäähtynyttä perunaa

500 g keitettyjä punajuuria

2 keitetty porkkana

2 salaattikurkkua

100 g herneitä

½ purjoa (noin 50 g)

Suolaa ja pippuria

100 ml ruokaöljyä

- Paloittele keitetyt, mutta valmiiksi jäähtyneet perunat, porkkanat, punajuuret ja purjo nopeudella **3 (2)**. Paloittele salaattikurkut nopeudella **5 (3)**.



fi

- Sekoita kaikki paloitellut ainekset keskenään salaattikulhossa herneiden kanssa.
- Mausta suolalla ja pippurilla.
- Tarjoile ruokaöljyn kanssa.

Salaatti »Stolichny«

(2 hengelle)

150 g kinkkua

3 keitettyä, jäähtynyttä perunaa

2 suolakurkkua tai marinoitua kurkkua

1 keitetty porkkana

Herneitä, puoli purkillista

Suolaa ja pippuria

Kastike:

¼ purkkia kermaviiliä

¼ lasillista majoneesia

- Paloittele keitetyt, mutta valmiiksi jäähtyneet perunat ja porkkana nopeudella **3** (2). Paloittele kinkku ja kurkut nopeudella **5** (3).
- Sekoita kaikki paloitellut ainekset keskenään salaattikulhossa herneiden kanssa.
- Mausta suolalla ja pippurilla.
- Sekoita kaikki ainekset keskenään. Tarjoile kermaviiliin ja majoneesin kanssa.



Katkarapusalaatti

(noin 4 hengelle)

300 g keitettyä lihaa

300 g keitettyä, jäähtynyttä perunaa

200 g salaattikurkkua

Vihreää salaattia

50 g katkaravun lihaa

3 kovaksi keitettyä munaa

150 g majoneesia

- Paloittele keitetyt, mutta valmiiksi jäähtyneet perunat, kananmunat, kurkut ja katkaravun liha nopeudella **3** (2). Paloittele keitetty liha nopeudella **5** (3).
- Revi salaatin lehdet pieniksi paloiksi.
- Mausta suolalla ja pippurilla.
- Tarjoile majoneesin kanssa.



Hedelmäsalaaatti

½ ananasta

½ melonia

2 banaania

2 persikkaa

2 kiiviä

50 ml Amarettoa

- Paloittele hedelmät nopeudella **5** (3).
- Sekoita salaattikulhossa keskenään kaikki paloitellut ainekset ja Amaretto.



Keitto »Okroshka«

(4–6 hengelle)

Kvassia, 2 litraa

300 g keittomakkaraa tai kananrintaa

3–4 keitettyä, jäähtynyttä perunaa

3–4 kovaksi keitettyä munaa

1 nippu retiisejä (8–10 kpl)

3 salaattikurkkua

½ purjoa (noin 50 g)

Persiljaa ja tilliä

3 rkl kermaviiliä

Sinappia, sokeria

- Paloittele keitetyt, mutta valmiiksi jäähtyneet perunat ja kananmunat nopeudella **3** (2). Paloittele kurkut, retiisit, makkara tai kananrinta nopeudella **5** (3).
- Sekoita hyvin keskenään kermaviili, hienonnettu purjo ja kananmunat sinapin ja sokerin kanssa ja ohenna seos kvassilla.
- Lisää joukkoon paloitellut ainekset, hienonnettu persilja ja tilli.
- Mausta suolalla ja pippurilla.



Observaciones para su seguridad

El presente accesorio está destinado al robot de cocina MUMX.../ MUM8... . Ténganse presentes las instrucciones de uso del robot de cocina.

El presente accesorio es adecuado para cortar alimentos en forma de dados. Los alimentos que se deseen procesar no deberán tener huesos, corazones ni ningún otro componente sólido. Los alimentos que se deseen procesar no deberán estar congelados. En caso de emplear los accesorios específicos homologados por el fabricante, el aparato podrá usarse para otras aplicaciones adicionales.

⚠ Advertencias de seguridad para este aparato

¡Peligro de lesiones a causa de las cuchillas cortantes/el accionamiento giratorio!

¡No introducir nunca los dedos en la cortadora montada en la base motriz! No introducir las manos en la boca de llenado.

La cortadora sólo trabaja con la tapa fijamente enroscada.

Desmontar o montar la cortadora de dados en la base motriz sólo con el accionamiento parado. Al armar o desarmar la cortadora de dados, sujetar la cuchilla solo por el asidero de plástico en el centro de la misma. ¡No introducir nunca los dedos en las cuchillas de la rejilla cortadora! ¡Sujetar la rejilla cortadora solo en el borde!

¡Importante!

Usar el accesorio solo en la posición de trabajo indicada.

Usar los accesorios solo estando completamente armados.

Descripción del aparato

Despliegue, por favor, las páginas con las ilustraciones.

Fig. A

- 1 Accesorio interior del empujador
- 2 Empujador
- 3 Tapa con boca de llenado
- 4 Cortadora de dados
 - 4a Cuchilla
 - 4b Rejilla cortadora, grande (13 mm)
 - 4c Rejilla cortadora, pequeña (9 mm)
 - 4d Soporte básico
 - 4e Cierres
 - 4f Limpiador de la rejilla cortadora (cabeza giratoria para los diferentes tipos de rejilla)
- 5 Eje de accionamiento
- 6 Cuerpo del aparato

Fig. B

Posición de trabajo

Protección contra sobrecarga

Fig. C

Con objeto de proteger el aparato contra posibles daños por sobrecarga, el eje de accionamiento incorpora una pieza que sirve de punto de rotura prescrito.

En caso sobrecarga solo se rompe esta pieza y no el eje de accionamiento.

El equipo de serie del aparato incluye una pieza de repuesto para casos de rotura.

La pieza rota se puede así sustituir con facilidad por una nueva.

En caso necesario, esta pieza también se puede adquirir en el Servicio de Asistencia Técnica Oficial de la marca (código nº 623944).

es

Advertencia para sustituir la pieza que sirve de punto de rotura prescrita.

Fig. 3

Retirar la pieza rota con ayuda de un destornillador (1.). Antes de encajar la nueva pieza, cerciorarse de que las cuatro espigas rotas de la pieza defectuosa no están encajadas en el eje de accionamiento.

Para fijar la nueva pieza del punto de rotura prescrito:

- Montar la pieza de tal modo que las espigas penetren en los taladros existentes en el eje de accionamiento (2.).
- Girar la pieza hasta que las dos lengüetas penetren en las escotaduras (3.). Encajarlas en la carcasa.

Usar el aparato



Advertencia importante

Los valores de referencia respecto a la velocidad de trabajo que se facilitan en las presentes instrucciones de uso se refieren a aparatos con mando giratorio de siete posiciones.

Para los aparatos con mando giratorio de 4 posiciones, los valores orientativos se pueden tomar de la siguiente tabla:

7 escalones:	1...2...3...4...5...6...7
4 escalones:	1.....2.....3.....4



¡Atención!

Advertencias para usar la cortadora

La cortadora de dados ha sido diseñada exclusivamente para cortar patatas (crudas o cocidas), zanahorias, pepinos, pimientos, cebollas, plátanos, manzanas, peras, fresas, melones y sandías, kiwis, huevos, salchichas blandas (por ejemplo mortadela), carne de ave cocida o asada sin huesos.

Los quesos muy blandos (por ejemplo mozzarella, queso de oveja) no deberán procesarse con la cortadora de dados.

En el caso de los quesos cortables (por ejemplo gouda) y curados (por ejemplo emmental), la cantidad procesada en un ciclo de trabajo no deberá sobrepasar los 3 kgs.



¡Atención!

Advertencias para usar la cortadora

Para elaborar frutas con corazón o hueso (manzanas, melocotones) deberán eliminarse previamente los corazones o huesos de la fruta. Antes de proceder a la elaboración de carne cocida o asada, deberán retirarse los huesos de ésta.

Los alimentos que se deseen procesar no deberán estar congelados.

El incumplimiento de estas advertencias puede causar importantes daños en la cortadora de dados, incluida la rejilla cortadora y la cuchilla giratoria.

En caso de hacer un uso inadecuado o incorrecto de la cortadora de dados, o modificarla, la casa Robert Bosch Hausgeräte GmbH no incurre en responsabilidad alguna por los posibles daños que ello pudiera ocasionar.

Igualmente está excluida la responsabilidad por posibles daños (por ejemplo cuchillas romas o deformadas) en caso de usar la máquina para la elaboración de alimentos no adecuados y no autorizados.

Advertencias importantes:

- La fruta y verdura no deberá estar excesivamente madura, de lo contrario podrán producirse fugas de jugo.
- Los alimentos cocidos deberán dejarse enfriar antes de procesarlos, dado que así son más resistentes y se pueden cortar mejor.
- Empujando con más o menos fuerza con el embutidor se puede influir en la longitud de los dados.

Dos posiciones de trabajo ajustables

Seleccionar la velocidad de trabajo en función del tipo y naturaleza del alimento que se desea cortar.



Posición 3 (2): patatas y zanahorias cocidas, huevos, pepinos, plátanos, fresas, sandías, melones.

Posición de trabajo 5 (3): patatas y zanahorias crudas, salchicha blanda (mortadela), queso cortable, queso curado, pimientos, tomates, cebollas, manzanas, kiwis.

Armar la cortadora de dados

- Colocar la rejilla cortadora en el soporte básico. ¡Téngase presentes las entalladuras!
- Colocar el disco cortador en el soporte básico.
- Empujar los tres cierres hacia arriba, hasta que enclaven.

Trabajar con la cortadora

- Pulsar la tecla de desbloqueo y colocar el brazo giratorio en la posición 1. 
- Cubrir los accionamientos no utilizados con las tapas protectoras correspondientes.
- Colocar el recipiente:
 - inclinar el recipiente hacia adelante; colocarlo sobre la base motriz y asentarlo en la misma,
 - girarlo hacia la izquierda (sentido de marcha contrario al de las agujas del reloj), hasta hacerlo encajar.
- Pulsar la tecla de desbloqueo y colocar el brazo giratorio en la posición 3. 
- Retirar la tapa protectora del accionamiento del cortador-rallador (**Fig. 1-4a**).
- Montar la carcasa sobre la base motriz y girarla hacia la izquierda (sentido de marcha de las agujas del reloj), hasta el tope.
- Montar el eje de accionamiento.

¡Atención!

Prestar atención a que la abertura del eje de accionamiento (Fig. 1-6) no esté obstruida por restos de alimentos o de suciedad.

- Montar la cortadora de dados en la base motriz. ¡Las flechas en la cortadora de dados y en la carcasa tienen que coincidir!
- Montar la tapa, prestando atención a la marca orientativa. Girarla hacia la derecha (sentido de marcha de las agujas del reloj, Fig. 1-8), hasta el tope.
- Introducir el cable de conexión en la toma de corriente.
- Colocar el mando giratorio en la posición de trabajo recomendada.


- Introducir los alimentos en la boca de llenado. En caso necesario, presionar los alimentos ligeramente con el empujador. En casos necesario, cortar los alimentos primero.

¡Atención!

Vaciar el recipiente a tiempo:

- tras elaborar una cantidad máxima de 1500 gramos de ingredientes,
- antes de que los dados alcancen el borde inferior de la cortadora.

Advertencias:

- Para retirar o vaciar el recipiente de mezcla no es necesario retirar la cortadora de dados de la base motriz. Pulsar solo la tecla de desbloqueo y colocar el brazo giratorio en la posición 1. 
- Durante el procesamiento de diferentes alimentos pertenecientes a la misma receta, no hay que limpiar la cortadora tras cortar cada ingrediente de la receta.

Tras concluir el trabajo

- Colocar el mando giratorio en la posición 0/off.
- Extraer el cable de conexión de la toma de corriente.
- Girar la tapa de la jarra hacia la izquierda (sentido de marcha contrario al de las agujas de reloj); retirarla.
- Retirar la cortadora de dados de la carcasa.
- Retirar el eje de accionamiento.
- Girar la carcasa del vaso de la batidora hacia la derecha (sentido de marcha de las agujas de reloj), hasta el tope. Retirarla.
- Retirar los restos de alimentos de la rejilla de corte con ayuda del limpiador de rejilla. Girar la cabeza de limpiador hasta ajustarlo al tamaño adecuado de la rejilla cortadora.

Desarmar la cortadora de dados

- Soltar los tres cierres empujándolos hacia fuera y retirar la cuchilla.
- Retirar la rejilla cortadora de el soporte básico.

es

Cuidados y limpieza

¡Atención!

No usar agentes frotadores para su limpieza.

Las superficies pueden resultar dañadas.

¡No lavar los componentes de la cortadora de dados en el lavavajillas.

¡Las cuchillas pueden perder su afilado y embotarse!

- Desarmar la cortadora de dados para limpiarla.
- Lavar todas las piezas bajo el chorro de agua del grifo. Limpia los elementos con un cepillo.
- Limpiar el eje de accionamiento sola con un paño húmedo.



Advertencia importante

Prestar atención a que la abertura del eje de accionamiento (Fig. 6) no esté obstruida por restos de alimentos o de suciedad. Eliminar a fondo los restos de alimentos con un cepillo.

Las restantes piezas (carcasa, tapa, empujador) se pueden lavar en el lavavajillas.

Al colocar las piezas de plástico en el lavavajillas, prestar atención a no aprisionarlas, de lo contrario podrían sufrir deformaciones.

Consejo práctico: Para eliminar la capa rojiza procedente de la elaboración de, por ejemplo, zanahorias, deberá ponerse un poco de aceite comestible en un paño y frotar las piezas de plástico. Aclarar a continuación con agua.

Recetas

Ensaladas

Ensaladilla Olivier (o rusa)

(para aprox. 4 personas)

4 patatas cocidas, frías

2 zanahorias cocidas

4 huevos duros

200 gramos de pechuga de pollo cocida

1-2 pepinillos en vinagre

1-2 pepinos

300 gramos de guisantes, pequeños (una lata pequeña)

Sal y pimienta

250 gramos de mayonesa



- Cortar las patatas cocidas, frías, las zanahorias y los huevos en dados trabajando en la posición **3** (2). Cortar los pepinos y la carne en dados trabajando en la posición **5** (3).
- Poner los ingredientes cortados en dados en una ensaladera y mezclarlos con los guisantes.
- Sazonar a discreción.
- Mezclarlos a continuación con la mayonesa y aderezar.

Ensalada de vinagreta

(para aprox. 4 personas)

4 patatas cocidas, frías

500 gramos de remolacha hortelana (colorada) cocida

2 zanahorias cocidas

2 pepinillos

100 gramos de guisantes pequeños

½ manojo de puerros (aprox. 50 gramos)

Sal y pimienta

100 ml de aceite (de oliva, girasol, etc.)

- Cortar las patatas cocidas, frías, las zanahorias, la remolacha y el puerro en dados trabajando en la posición **3** (2). Cortar en dados los pepinillos trabajando en la posición **5** (3).
- Poner los ingredientes cortados en dados en una ensaladera y mezclarlos con los guisantes.
- Sazonar a discreción.
- Aderezar con aceite.

Ensalada Stolichny (o moscovita)

(para 2 personas)

150 gramos de jamón

3 patatas cocidas, frías

2 pepinillos en vinagre

1 zanahoria cocida

Media lata de guisantes

Sal y pimienta

Aderezo:

¼ tarro de nata líquida

¼ tarro de mayonesa

- Cortar en dados las patatas cocidas frías y la zanahoria en la posición de trabajo **3** (2). Cortar en dados el jamón y los pepinos en la posición de trabajo **5** (3).
- Poner los ingredientes cortados en dados en una ensaladera y mezclarlos con los guisantes.
- Sazonar a discreción.
- Mezclar todos los ingredientes. Aderezar con la nata y la mayonesa.



es

Ensalada de gambas

(para aprox. 4 personas)

300 gramos de carne cocida
 300 gramos de patatas cocidas, frías
 200 gramos de pepinillos
 1 lechuga
 50 gramos de gambas peladas y cocidas
 3 huevos duros
 150 gramos de mayonesa

- Cortar las patatas cocidas, frías, los huevos, los pepinos y las gambas en dados trabajando en la posición **3** (2). Cortar la carne cocida en dados trabajando en la posición **5** (3).
- Picar la lechuga.
- Sazonar a discreción.
- Aderezar con mayonesa.

Macedonia de frutas

½ piña
 ½ melón
 2 plátanos
 2 melocotones
 2 kiwis
 50 ml de amaretto

- Cortar la fruta en dados en la posición de trabajo **5** (3).
- Poner los ingredientes cortados en dados en una ensaladera; mezclarlos con el licor.



Ensalada Okroshka

(para 4–6 personas)

2 litros de Kvas
 300 gramos de pechuga de pollo
 3–4 patatas cocidas, frías
 3–4 huevos duros
 1 manojo de rabanitos (8–10 unidades)
 3 pepinos
 ½ manojo de puerros (aprox. 50 gramos)
 Perejil y eneldo

- 3 cucharadas soperas de nata líquida
 mostaza, azúcar
- Cortar en dados las patatas cocidas frías y la zanahoria en la posición de trabajo **3** (2). Cortar los pepinos, los rabanitos y la pechuga de pollo en dados, trabajando en la posición **5** (3).
- Mezclar bien la nata, el puerro picado y los huevos con la mostaza y el azúcar, diluir con Kvas.
- Agregar los ingredientes en dados, así como el perejil picado y el eneldo.
- Sazonar a discreción.



pt

Para sua segurança

Este acessório está preparado para o robot de cozinha MUMX.../MUM8... . Observar as Instruções de serviço do robot de cozinha. Este acessório é adequado para cortar alimentos em cubos. Os alimentos não podem conter ossos, caroços ou outros componentes rijos. Os alimentos não podem estar congelados. São possíveis outras aplicações mediante utilização do acessório homologado pelo fabricante.

▲ Indicações de segurança para este aparelho

Perigo de ferimentos devido à lâmina afiada/aos accionamentos em rotação!

Nunca tocar na cortadora de cubos já montada!

Não tocar no compartimento de enchimento.

A cortadora de cubos só funciona com a tampa bem apertada.

Desmontar/montar a cortadora de cubos com o accionamento completamente imobilizado. Ao desmontar/montar o cortador

de cubos, segurar na lâmina circular apenas pelo punho de plástico

no meio. Não tocar nas lâminas afiadas da grelha de corte.

Segurar apenas no bordo da grelha de corte!

Importante!

Utilizar os acessórios apenas na posição de trabalho apresentada.

Utilizar os acessórios apenas em estado totalmente montado.

Panorâmica do aparelho

Por favor, desdobre as páginas com as ilustrações.

Fig. 1

- 1 Adaptador do calcador
- 2 Calcador
- 3 Tampa com canal de enchimento
- 4 Conjunto cortador de cubos
 - 4a Lâmina circular
 - 4b Grelha de corte, grande (13 mm)
 - 4c Grelha de corte, pequena (9 mm)
 - 4d Suporte base
 - 4e Grampos de fecho
 - 4f Objecto de limpeza da grelha de corte (cabeça rotativa para diversas grelhas de corte)
- 5 Veio de accionamento
- 6 Estrutura

Fig. 2

Posição de trabalho

Protecção contra sobrecarga

Fig. 3

Para evitar danos maiores no aparelho em caso de sobrecarga, o veio de accionamento dispõe de uma peça de encaixe (ponto teórico de ruptura). Em caso de sobrecarga, apenas se quebra a peça de encaixe, não o veio de accionamento.

Juntamente com o aparelho é fornecida uma peça de encaixe de substituição, que pode ser facilmente trocada. Caso contrário, é possível adquiri-la junto da assistência técnica (n.º de encomenda 623944).

Nota relativa à substituição da peça de encaixe:

Fig. 4

Remover a peça de encaixe danificada com o auxílio de uma chave de fendas (1.). Antes de encaixar a peça nova, confirmar que os quatro pinos quebrados da peça de encaixe antiga já não se encontram no veio de accionamento.

Para fixar a nova peça de encaixe:

- Colocar a peça de encaixe, de modo que os pinos entrem nos orifícios (2.).
- Rodar a peça de encaixe, até ambas as linguetas encaixarem nas reentrâncias (3.) e pressionar para inserir a peça na carcaça.

Utilização do aparelho



Indicação importante!

Os valores de referência para a velocidade de funcionamento recomendados nestas Instruções de serviço referem-se a aparelhos com selector de 7 fases. Para aparelhos com selector rotativo de 4 níveis, pode-se consultar os valores de referência na seguinte tabela:

Com 7 níveis: 1...2...3...4...5...6...7

Com 4 níveis: 1.....2.....3.....4



Atenção! Indicações sobre utilização!

A cortadora de cubos só é adequada para cortar batatas (cruas ou cozidas), cenouras, pepinos, tomates, pimentos, cebolas, bananas, maçãs, peras, morangos, melões, kiwis, ovos, enchidos de carne tenra (p. ex., mortadela), carne de aves cozida ou assada e sem osso.

Queijos muito moles (p. ex., Mozzarella, queijo de ovelha) não podem ser processados.

No caso de queijo fatiado (p. ex., Gouda) ou queijo duro (p. ex., Emental), não processar mais do que 3 kg de cada vez.

Antes da preparação de frutos com caroço ou pevides (maçãs, pêssegos etc.) os caroços ou as pevides têm que ser retirados.

Antes da preparação de carne cozida ou assada, os ossos têm que ser retirados.

Os alimentos não podem estar congelados. A não observância destas indicações pode provocar danos na cortadora de cubos, inclusivamente na grelha de corte e na lâmina rotativa.

Se a cortadora de cubos for afastada da sua finalidade, for alterada, ou tiver uma falsa utilização, a Robert Bosch Hausgeräte GmbH não pode assumir qualquer responsabilidade por eventuais prejuízos daí resultantes.



Atenção! Indicações sobre utilização!

Isto exclui também a responsabilidade por danos (p. ex. lâminas rombas ou deformadas), surgidos devido ao processamento de alimentos não recomendados.

Indicações importantes:

- Frutos/legumes não devem estar demasiado maduros, caso contrário o sumo pode derramar.
- Alimentos cozidos devem arrefecer antes de serem cortados, pois, assim ficam mais rijos e o resultado do corte é melhor.
- Através de maior ou menor pressão sobre o calçador, durante o empurrar dos alimentos, pode ser influenciado o comprimento dos cubos.

Velocidade de funcionamento

Seleccionar a velocidade de funcionamento em função dos alimentos a cortar.

Fase 3 (2): batatas, cenouras e ovos cozidos, pepinos, bananas, morangos, melões.

Fase 5 (3): batatas e cenouras cruas, enchidos de carne tenra (p. ex., mortadela), queijo fatiado, queijo duro, pimentos, tomates, cebolas, maçãs, quivis.



Montar o conjunto cortador de cubos

Fig. 10

- Inserir a grelha de corte no suporte base. Dar atenção os entalhes!
- Colocar a lâmina circular no suporte base.
- Pressionar para cima os 3 grampos de fecho até estes engatarem.

Trabalhar com a cortadora de cubos

Fig. 11

- Premir a tecla de desbloqueamento e colocar o braço multifunções na posição 1. 
- Cobrir accionamentos não utilizados com as respectivas tampas de protecção.
- Colocação da tigela:
 - Assentar a tigela com esta ligeiramente inclinada para a frente,
 - e depois pousá-lo e rodá-lo em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até encaixar.
- Premir a tecla de desbloqueamento e colocar o braço multifunções na posição 3. 

pt

- Retirar a tampa de protecção do accionamento do dispositivo de corte (**Fig. 13-4a**).
- Colocar a carcaça sobre o accionamento e rodar no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até ao batente.
- Inserir o veio do accionamento.

Atenção!

A abertura no veio de accionamento (**Fig. 13-6**) não pode estar obstruída, por exemplo, com restos de comida.

- Inserir o conjunto cortador de cubos. A seta no conjunto cortador de cubos e a seta na carcaça têm que coincidir.
- Assentar a tampa (atenção à marcação, **Fig. 13-8**) e rodar no sentido dos ponteiros do relógio até prender.
- Ligar a ficha à tomada.
- Posicionar o selector na fase recomendada.
- Colocar os alimentos para cortar na abertura de enchimento. Em caso de necessidade, pressionar suavemente os alimentos com o calcador. Em caso de necessidade, cortar, primeiro, os alimentos em pedaços menores.


Atenção!

Esvaziar atempadamente a tigela:

- depois de tratado o máximo de 1500 gramas,
- Antes dos cubos terem atingido a aresta inferior da cortadora de cubos.

Indicações:

- Para retirar/esvaziar a tigela, é necessário retirar a cortadora de cubos do aparelho.

Basta premir a tecla de desbloqueamento e colocar o braço multifunções na posição 1. 

- Durante a preparação de diferentes alimentos para uma receita, não é necessário limpar a cortadora de cubos várias vezes.

Depois do trabalho

- Posicionar o selector em 0/off.
- Desligar a ficha da tomada.
- Rodar a tampa em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e desmontá-la.
- Retirar o conjunto cortador de cubos da carcaça.

- Retirar o veio de accionamento.
- Retirar a carcaça, rodando-a no sentido dos ponteiros do relógio.
- Retirar os restos de alimentos depositados na grelha de corte com o objecto de limpeza próprio para esse fim. Rodar a cabeça do objecto de limpeza para o tamanho correspondente à grelha de corte.

Desmontar o conjunto cortador de cubos

Fig. 13

- Pressionar os 3 grampos de fecho para fora e retirar a lâmina circular.
- Retirar a grelha de corte do suporte base.

Limpeza e manutenção**Atenção!**

Não utilizar, por isso, produtos de limpeza abrasivos. As zonas exteriores do aparelho podem ficar danificadas.

Não lavar peças do conjunto cortador de cubos na máquina de lavar loiça.

As lâminas ficam rombas.

- Desmontar o conjunto cortador de cubos para lavar.
- Lavar as peças sob água corrente. Limpar os componentes com uma escova.
- Limpar o veio de accionamento com um pano húmido.

**Indicação importante!**

A abertura no veio de accionamento (**Fig. 13-6**) não pode estar obstruída, por exemplo, com restos de comida. Remover bem os restos com uma escova.

Todas as outras peças (carcaça, tampa, calcador) podem ir à máquina de lavar loiça. Não prender as peças de plástico na máquina de lavar loiça, para evitar que sofram deformações.

Sugestão: Para eliminar a camada vermelha depois da preparação de, p. ex., cenouras, molhar um pano com um pouco de óleo alimentar e passar com ele no dispositivo para cortar e ralar. Depois lavar as peças.

Receitas

Salada

Salada «Olivie»

- (para cerca de 4 pessoas)
- 4 batatas cozidas, arrefecidas
- 2 cenouras cozidas
- 4 ovos bem cozidos
- 200 g de peito de frango cozido
- 1–2 pepinos de conserva ou pepinos marinados
- 1–2 pepinos para salada
- 300 g de ervilhas, pequenas (1 lata pequena)
- Sal e pimenta
- 250 g de maionese
- Cortar em cubos, na fase 3 (2), as batatas, as cenouras e os ovos cozidos, depois de frios. Cortar em cubos, na fase 5 (3), os pepinos e a carne.
 - Numa saladeira, misturar todos os ingredientes já cortados em cubos com as ervilhas.
 - Temperar com sal e pimenta.
 - Misturar com maionese e servir.



Salada «Vinaigrette»

- (para cerca de 4 pessoas)
- 4 batatas cozidas, arrefecidas
- 500 g de beterrabas cozidas
- 2 cenouras cozidas
- 2 pepinos de conserva
- 100 g de ervilhas pequenas
- ½ molho de alho porro (ca. 50 g)
- Sal e pimenta
- 100 ml de óleo alimentar
- Cortar em cubos, na fase 3 (2), as batatas, as cenouras, as beterrabas cozidas, já arrefecidas, e o alho porro. Cortar em cubos, na fase 5 (3), os pepinos de conserva.
 - Numa saladeira, misturar todos os ingredientes já cortados em cubos com as ervilhas.
 - Temperar com sal e pimenta.
 - Servir com óleo alimentar.



Salada «Stolichny»

- (para 2 pessoas)
- 150 g de presunto
- 3 batatas cozidas, arrefecidas
- 2 pepinos de conserva ou pepinos marinados
- 1 cenoura cozida
- Ervilhas, meia lata
- Sal e pimenta



Tempero:

¼ de copo de natas azedas

¼ de copo de maionese

- Cortar aos cubos a cenoura e as batatas cozidas, mas já frias, na fase 3 (2). Cortar o presunto e os pepinos em cubos na fase 5 (3).
- Numa saladeira, misturar todos os ingredientes já cortados em cubos com as ervilhas.
- Temperar com sal e pimenta.
- Misturar todos os ingredientes. Servir com as natas azedas e maionese.

Salada de camarão

- (para cerca de 4 pessoas)
- 300 g de carne cozida
- 300 g batatas cozidas, arrefecidas
- 200 g de pepinos para salada
- Alface
- 50 g de miolo de camarão
- 3 ovos bem cozidos
- 150 g de maionese
- Cortar em cubos, na fase 3 (2), as batatas, os ovos, os pepinos e a polpa de camarão cozidos já arrefecidos. Cortar em cubos, na fase 5 (3), a carne cozida.
 - Cortar em pedaços pequenos as folhas de alface.
 - Temperar com sal e pimenta.
 - Servir com maionese.



Salada de fruta

- ½ ananás
- ½ melão
- 2 bananas
- 2 pêsegos
- 2 kiwis
- 50 ml de Amaretto
- Cortar a fruta em cubos na fase 5 (3).
 - Misturar todos os ingredientes cortados em cubos com o Amaretto numa saladeira.



Sopa «Okroshka»

- (para 4 a 6 pessoas)
- 2 litros de Kwas (= Bebida de origem russa)
- 300 g de chouriço para cozer ou carne de peito de frango
- 3–4 batatas cozidas, arrefecidas
- 3–4 ovos bem cozidos
- 1 molho de rabanetes (8–10 unidades)
- 3 pepinos para salada
- ½ molho de alho porro (ca. 50 g)



pt

Salsa e aneto

3 colheres de sopa de natas azedas

Mostarda, açúcar

- Cortar aos cubos a cenoura e as batatas cozidas, mas já cozidos, na fase **3** (2). Cortar em cubos na fase **5** (3) os pepinos, os rabanetes, o chouriço ou o peito de frango.
- Misturar bem as natas azedas, o alho porro picado e os ovos com mostarda e açúcar e diluir com um pouco de kwas.
- Misturar os ingredientes cortados em cubos, a salsa e aneto picados.
- Temperar com sal e pimenta.

Για την ασφάλειά σας

Το εξάρτημα είναι κατάλληλο για την κουζινομηχανή MUMX.../MUM8... . Προσέξτε τις οδηγίες χρήσης της κουζινομηχανής. Το παρόν εξάρτημα είναι κατάλληλο για το κόψιμο τροφίμων σε σχήμα κύβου. Τα τρόφιμα δεν επιτρέπεται να περιέχουν κόκαλα, κουκούτσια ή άλλα στερεά συστατικά. Τα τρόφιμα δεν επιτρέπεται να είναι κατεψυγμένα. Με τη χρήση των από τον κατασκευαστή εγκεκριμένων εξαρτημάτων είναι δυνατές περαιτέρω εφαρμογές.

⚠ Υποδείξεις ασφαλείας για την παρούσα συσκευή

Κίνδυνος τραυματισμού από το κοφτερό μαχαίρι του μίξερ/την περιστρεφόμενη κίνηση!

Μην βάζετε τα χέρια σας ποτέ στον τοποθετημένο κυβοκόφτη!

Μη βάζετε τα χέρια σας μέσα στο στόμιο πλήρωσης.

Ο κυβοκόφτης δουλεύει μόνο με καλά βιδωμένο το καπάκι.

Αφαιρείτε/Τοποθετείτε τον κυβοκόφτη μόνο με ακινητοποιημένη την κίνηση. Κατά την αποσυναρμολόγηση/συναρμολόγηση του κόφτη κύβων πιάνετε τον δίσκο μαχαιριού στην πλαστική λαβή στο κέντρο. Μην πιάνετε τα κοφτερά μαχαίρια του πλέγματος κοπής. Πιάνετε το πλέγμα κοπής μόνο στην άκρη!

Σημαντικό!

Χρησιμοποιείτε τα εξαρτήματα μόνο στην αναφερόμενη θέση εργασίας. Χρησιμοποιήστε τα εξαρτήματα μόνο σε πλήρως συναρμολογημένη κατάσταση.

Με μια ματιά

Παρακαλείσθε ν' ανοίξετε τις σελίδες με τις εικόνες.

Εικόνα A

- 1 Ένθετο πιεστή
- 2 Πιεστής
- 3 Καπάκι με χωνί πλήρωσης
- 4 Ένθετο κόφτη κύβων
 - 4a Δίσκος μαχαιριού
 - 4b Πλέγμα κοπής, μεγάλο (13 mm)
 - 4c Πλέγμα κοπής, μικρός (9 mm)
 - 4d Βασικός φορέας
 - 4e Συνδετήρας κλεισίματος
 - 4f Καθαριστής πλέγματος κοπής (στρεφόμενη κεφαλή για διάφορα πλέγματα κοπής)

5 Άξονας κίνησης

6 Περίβλημα

Εικόνα B

Θέση εργασίας

Προστασία από υπερφόρτωση

Εικόνα C

Για να εμποδιστούν σε περίπτωση υπερφόρτωσης μεγαλύτερες ζημιές στη συσκευή σας, ο άξονας κίνησης διαθέτει ένα ένθετο (σημείο ηθελημένης θραύσης). Σε υπερφόρτωση σπάζει μόνο το ένθετο και όχι ο άξονας κίνησης.

Ένα ανταλλακτικό για το ένθετο περιέχεται στη συσκευασία παράδοσης της συσκευής και μπορείτε να αντικατασταθεί εύκολα.

Διαφορετικά διατίθεται επίσης από την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών (κωδ. παραγγελίας 623944).

el

Υπόδειξη για την αντικατάσταση του ένθετου:

Εικόνα

Αφαιρέστε το χαλασμένο ένθετο με τη βοήθεια κατσαβιδιού (1.).
Προτού πιέσετε το νέο ένθετο προς τα μέσα, διασφαλίστε, ότι οι τέσσερις σπασμένοι αξονίσκοι του παλιού ένθετου δεν βρίσκονται πλέον μέσα στον άξονα κίνησης.

Για τη στερέωση του νέου ένθετου:

- Τοποθετήστε το ένθετο έτσι, ώστε οι αξονίσκοι να ταιριάζουν μέσα στα ανοίγματα (2.).
- Στρέψτε το ένθετο, μέχρι να ταιριάζουν τα δύο αφτιά μέσα στις εγκοπές (3.), και πιέστε το μέσα στο περίβλημα.

Χειρισμός



Σημαντική υπόδειξη

Οι συνιστώμενες ενδεικτικές τιμές για την ταχύτητα εργασίας στις παρούσες οδηγίες χρήσης αναφέρονται σε συσκευές με περιστροφικό διακόπτη 7 βαθμίδων.

Για συσκευές με περιστρεφόμενο διακόπτη 4 βαθμίδων μπορείτε να ανατρέξετε για τις ενδεικτικές τιμές στον επόμενο πίνακα:

7 βαθμίδων: 1...2...3...4...5...6...7

4 βαθμίδων: 1.....2.....3.....4



Προσοχή! Υποδείξεις εφαρμογής!

Ο κυβοκόφτης είναι κατάλληλος μόνο για να κόβετε πατάτες (ωμές ή βραστές), καρότα, αγγούρια, ντομάτες, πιπεριές, κρεμμύδια, μπανάνες, μήλα, αχλάδια, φράουλες, πεπόνια, ακτινίδια, αβγά, μαλακά αλλαντικά (π. χ. μορταδέλα), βραστό ή ψητό κρέας πουλερικών χωρίς κόκαλα. Πολύ μαλακό τυρί (π. χ. μοτσαρέλα, φέτα) δεν μπορεί να κοπεί.

Σε τυρί φέτες (π. χ. γκούντα) και σκληρό τυρί (π. χ. έμενταλ) η επεξεργαζόμενη ποσότητα σε μια διαδικασία δεν επιτρέπεται να υπερβαίνει τα 3 kg.



Προσοχή! Υποδείξεις εφαρμογής!

Πριν την επεξεργασία φρούτων με κουκούτσια ή πυρηνόκαρπων φρούτων (μήλα, ροδάκινα κτλ.) πρέπει να αφαιρεθούν τα κουκούτσια ή αντίστοιχα οι πυρήνες. Πριν την επεξεργασία βραστού ή ψητού κρέατος πρέπει να αφαιρεθούν τα κόκαλα.

Τα τρόφιμα δεν επιτρέπεται να είναι κατεψυγμένα.

Η μη τήρηση αυτών των υποδείξεων μπορεί να οδηγήσει σε ζημιές του κυβοκόφτη συμπεριλαμβανομένου του πλέγματος κοπής και του περιστρεφόμενου μαχαιριού.

Αν ο κυβοκόφτης χρησιμοποιηθεί για διαφορετικούς σκοπούς, τροποποιηθεί ή χρησιμοποιηθεί ανάρμοστα, τότε η Robert Bosch Hausgeräte GmbH δεν μπορεί να αναλάβει καμία ευθύνη για ενδεχόμενες ζημιές.

Αυτό αποκλείει την ευθύνη για ζημιές (π. χ. στομαωμένα ή παραμορφωμένα μαχαίρια), οι οποίες προκύπτουν ως συνέπεια της επεξεργασίας μη εγκεκριμένων τροφίμων.

Σημαντικές υποδείξεις:

- Τα φρούτα/λαχανικά δεν θα πρέπει να είναι πολύ ώριμα, γιατί διαφορετικά μπορεί να τρέχει ο χυμός τους.
- Πριν το κόψιμο αφήνετε τα βραστά τρόφιμα να κρυώσουν, επειδή τότε είναι πιο σφιχτά και έτσι είναι καλύτερο το αποτέλεσμα κοπής.
- Με περισσότερη ή λιγότερη πίεση στον πιεστή κατά το κατόπιν σπρώξιμο μπορεί να επηρεαστεί το μήκος των κύβων.

Ταχύτητα λειτουργίας

Επιλέγεται την ταχύτητα εργασίας ανάλογα με τα τρόφιμα που πρόκειται να κόψετε.

Βαθμίδα 3 (2): βραστές πατάτες, καρότα και αβγά, αγγούρια, μπανάνες, φράουλες, πεπόνια.

Βαθμίδα 5 (3): ωμές πατάτες και καρότα, μαλακά αλλαντικά (π. χ. μορταδέλα), τυρί φέτες, σκληρό τυρί, πιπεριές, ντομάτες, κρεμμύδια, μήλα, ακτινίδια.



Συναρμολόγηση του ένθετου κόφτη κύβων

Εικόνα **D**

- Τοποθετήστε το πλέγμα κοπής στον βασικό φορέα. Προσέξτε τις εγκοπές!
- Δίσκος μαχαιριού τον δίσκο κοπής στον φορέα βάση.
- Σηκώστε τους 3 συνδετήρες κλεισίματος προς τα πάνω, μέχρι να κουμπώσουν.

Εργασία με τον κυβοκόφτη

Εικόνα **E**

- Πατήστε το πλήκτρο απασφάλισης και φέρτε τον βραχίονα πολλαπλής λειτουργίας στη θέση **1**. 
- Καλύπτετε τις μη χρησιμοποιούμενες κινήσεις με καπάκια προστασίας κίνησης.
- Τοποθετήστε το μπολ:
 - τοποθετήστε το μπολ με κλίση προς τα εμπρός και κατόπιν αποθέστε το,
 - στρέψτε αντίθετα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού, μέχρι να κουμπώσει.
- Πατήστε το πλήκτρο απασφάλισης και φέρτε τον βραχίονα πολλαπλής λειτουργίας στη θέση **3**. 
- Αφαιρέστε το καπάκι προστασίας κίνησης από την κίνηση του κόφτη διαρκείας χωρίς μπολ (Εικόνα **E-4a**).
- Τοποθετήστε το μπολ επάνω στη βάση και στρέψτε το αντίθετα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού μέχρι το τέρμα.
- Τοποθετήστε τον άξονα κίνησης.

Προσοχή!

Το άνοιγμα στον άξονα κίνησης (Εικόνα **E-6**) δεν επιτρέπεται να είναι βουλωμένα από κατάλοιπα τροφίμων ή παρόμοια.

- Τοποθετήστε το ένθετο κόφτη κύβων. Το βέλος στο ένθετο κόφτη κύβων και το βέλος στο περίβλημα πρέπει να βρίσκονται σε συμφωνία!
- Τοποθετήστε από πάνω το καπάκι (προσέξτε το σημάδι, εικόνα **E-8**) και στρέψτε το στη φορά των δεικτών του ρολογιού μέχρι το τέρμα.
- Βάζετε το φινιρίσμα στην πρίζα.
- Γυρίστε τον περιστροφικό διακόπτη στη συνιστώμενη βαθμίδα.


- Βάλτε το τρόφιμα που πρόκειται να κοπούν στον χώρο πλήρωσης. Αν χρειάζεται σπρώξτε κατόπιν με τον πιεστή και ελαφριά πίεση. Αν χρειάζεται, τεμαχίστε προηγουμένως τα τρόφιμα.

Προσοχή!

Αδειάζετε έγκαιρα το μπολ:

- μετά την επεξεργασία 1500 γραμμαρίων το πολύ,
- πριν οι κύβοι φθάσουν στην κάτω άκρη του κυβοκόφτη.

Υποδείξεις:

- Για την αφαίρεση/το άδειασμα του μπολ δεν είναι απαραίτητο, να βγάλετε τον κόφτη κύβων από τη συσκευή. Πατήστε μόνο το πλήκτρο απασφάλισης και φέρτε τον πολυλειτουργικό βραχίονα στη θέση **1**. 
- Κατά την επεξεργασία διαφόρων τροφίμων για την ίδια συνταγή δεν είναι απαραίτητο να καθαρίζετε στα ενδιάμεσα τον κυβοκόφτη.

Μετά την εργασία

- Ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο **0/off**.
- Τραβάτε το φινιρίσμα από την πρίζα.
- Στρέψτε το καπάκι αντίθετα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού και το αφαιρείτε.
- Βγάλτε το ένθετο κόφτη κύβων από το περίβλημα.
- Αφαιρέστε τον άξονα κίνησης.
- Στρέψτε το περίβλημα στη φορά των δεικτών του ρολογιού και αφαιρέστε το.
- Απομακρύνετε τα κατάλοιπα των τροφίμων στο πλέγμα κοπής με τον καθαριστήρα του πλέγματος κοπής. Στρέψτε την κεφαλή του καθαριστή στο αντίστοιχο μέγεθος του πλέγματος.

Αποσυναρμολογήστε το ένθετο κόφτη κύβων

Εικόνα **E**

- Πιέστε τους 3 συνδετήρες κλεισίματος προς τα έξω και αφαιρέστε τον δίσκο μαχαιριού.
- Αφαιρέστε το πλέγμα κοπής από τον βασικό φορέα.

el

Καθαρισμός και φροντίδα

Προσοχή!


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

Μην πλένετε το ένθετο του κόφτη κύβων στο πλυντήριο πιάτων, γιατί τα μαχαίρια θα στομωθούν.

- Για τον καθαρισμό αποσυναρμολογήστε το ένθετο κόφτη κύβων.
- Ξεπλύνετε προκαταρκτικά όλα τα μέρη κάτω από τρεχούμενο νερό. Καθαρίζετε τα μέρη με βούρτσα.
- Σκουπίζετε τον άξονα κίνησης μόνο με βρεγμένο πανί.



Σημαντική υπόδειξη

Το άνοιγμα στον άξονα κίνησης (Εικόνα -6) δεν επιτρέπεται να είναι βουλωμένα από κατάλοιπα τροφίμων ή παρόμοια. Απομακρύνετε καλά τα κατάλοιπα με βούρτσα.

Όλα τα άλλα μέρη (περιβλημα, καπάκι, πιεστής) πλένονται στο πλυντήριο πιάτων. Προσέχετε να μη μαγκώσουν τα πλαστικά μέρη μέσα στο πλυντήριο πιάτων, διότι είναι δυνατόν να παραμορφωθούν.

Συμβουλή: Για την απομάκρυνση της κόκκινης χρώσης μετά την επεξεργασία π. χ. καρότων βρέξτε ένα πανί με λίγο λάδι φαγητού και τριψτε μ' αυτό τα πλαστικά μέρη. Πλύνετε κατόπιν τα μέρη.

Συνταγές

Σαλάτες

Σαλάτα "Olivie"

(για 4 άτομα περίπου)

4 βραστές, κρύες πατάτες

2 βραστά καρότα

4 σφιχτά αβγά

200 g βραστό στήθος κοτόπουλο

1-2 αγγουράκια τουρσί ή μαριναρισμένα αγγουράκια

1-2 αγγούρι

300 g αρακάς, ψιλός (1 μικρή κονσέρβα)

Αλάτι και πιπέρι

250 g μαγιονέζα



- Κόψτε τις βραστές, αλλά ήδη κρύες πατάτες, τα καρότα και τα αβγά στη βαθμίδα **3** (2) σε κύβους. Κόψτε τα αγγουράκια, το αγγούρι και το κρέας στη βαθμίδα **5** (3) σε κύβους.
- Ανακατέψτε όλα τα κομμένα υλικά σε ένα μπολ μαζί με τον αρακά.
- Καρυκεύστε με αλάτι και πιπέρι.
- Προσθέστε τη μαγιονέζα, ανακατέψτε και σερβίρετε.

Σαλάτα "Vinaigrette"

(για 4 άτομα περίπου)

4 βραστές, κρύες πατάτες

500 g βραστά παντζάρια

2 βραστά καρότα

2 αγγουράκια τουρσί

100 g αρακάς ψιλός

½ μάτσο πράσα (περ. 50 g)

Αλάτι και πιπέρι

100 ml λάδι

- Κόψτε τις βραστές, αλλά ήδη κρύες πατάτες, τα καρότα, τα παντζάρια και τα πράσα στη βαθμίδα **3** (2) σε κύβους. Κόψτε τα αγγουράκια στη βαθμίδα **5** (3) σε κύβους.
- Ανακατέψτε όλα τα κομμένα υλικά σε ένα μπολ μαζί με τον αρακά.
- Καρυκεύστε με αλάτι και πιπέρι.
- Ρίχνετε το λάδι και σερβίρετε.

Σαλάτα "Stolichny"

(2 μερίδες)

150 g ζαμπόν

3 βραστές, κρύες πατάτες

2 αγγουράκια τουρσί ή μαριναρισμένα αγγουράκια

1 βραστό καρότο

Αρακάς, μία μικρή κονσέρβα

Αλάτι και πιπέρι

Ντρέσινγκ:

¼ κουτιού ξινή κρέμα γάλακτος

¼ ποτηριού μαγιονέζα

- Κόψτε τις βρασμένες, αλλά ήδη κρύες πατάτες και το καρότο στη βαθμίδα **3** (2) σε κύβους. Κόψτε το ζαμπόν και τα αγγουρία στη βαθμίδα **5** (3) σε κύβους.
- Ανακατέψτε όλα τα κομμένα υλικά σε ένα μπολ μαζί με τον αρακά.
- Καρυκεύστε με αλάτι και πιπέρι.
- Ανακατέψτε όλα τα υλικά. Προσθέστε την ξινή κρέμα γάλακτος και τη μαγιονέζα, ανακατέψτε και σερβίρετε.



Γαριδοσαλάτα

(για 4 άτομα περίπου)

300 g βραστό κρέας
300 g βραστές, κρύες πατάτες
200 g αγγούρι
Πράσινη σαλάτα
50 g γαρίδες
3 σφιχτά αβγά
150 g μαγιονέζα

- Κόψτε τις βραστές, αλλά ήδη κρύες πατάτες, τα αβγά, τα αγγούρια και τις γαρίδες στη βαθμίδα **3 (2)** σε κύβους. Κόψτε το βραστό κρέας στη βαθμίδα **5 (3)** σε κύβους.
- Ψιλοκόψτε την πράσινη σαλάτα.
- Καρυκεύστε με αλάτι και πιπέρι.
- Προσθέστε τη μαγιονέζα, ανακατέψτε και σερβίρετε.



Φρουτοσαλάτα

½ ανανάς
½ πεπόνι
2 μπανάνες
2 ροδάκινα
2 ακτινίδια
50 ml λικέρ αμαρέτο

- Κόψτε τα φρούτα στη βαθμίδα **5 (3)** σε κύβους.
- Ανακατέψτε όλα τα κομμένα σε κύβους υλικά μέσα σε μια γαβάθα σαλάτας μαζί με το αμαρέτο.



Σούπα "Okroshka"

(4–6 μερίδες)

Ρώσικο ποτό Κβας (ελαφριά μπίρα),
2 λίτρα
300 g λουκάνικο για βράσιμο ή στήθος
κοτόπουλου
3–4 βραστές, κρύες πατάτες
3–4 σφιχτά αβγά
1 ματσάκι ραπανάκια (8–10 τεμάχια)
3 αγγούρια

- ½ μάτσο πράσα (περ. 50 g)
Μαϊντανός και άνηθος
3 κ.σ. ξινή κρέμα γάλακτος
Μουστάρδα, ζάχαρη
- Κόψτε τις βραστές, αλλά ήδη κρύες πατάτες, τα αβγά στη βαθμίδα **3 (2)** σε κύβους. Κόψτε τα αγγούρια, τα ραπανάκια, το λουκάνικο ή αντίστοιχα το στήθος κοτόπουλου στη βαθμίδα **5 (3)** σε κύβους.
- Ανακατέψτε την ξινή κρέμα γάλακτος, το ψιλοκομμένο πράσο και τα αβγά καλά με τη μουστάρδα και τη ζάχαρη και αραιώστε με το Κβας.
- Προσθέστε τα κομμένα σε κύβους υλικά, τον ψιλοκομμένο μαϊντανό και άνηθο.
- Καρυκεύστε με αλάτι και πιπέρι.



tr

EEE yönetmeliğine uygundur

Kendi güvenliğiniz için

Bu aksesuar, mutfak robotu MUMX.../MUM8... için tasarlanmıştır. Mutfak robotunun kullanma kılavuzuna dikkat ediniz.

Bu aksesuar besinleri küp şeklinde kesmek için uygundur.

Besinlerde kemik, çekirdek veya başka sert parça olmamalıdır.

Besinler dondurulmuş durumda olmamalıdır. Üretici tarafından izin verilmiş aksesuarların kullanılması halinde, başka uygulamalar da mümkündür.

▲ Bu cihaz için güvenlik bilgi ve uyarıları

Keskin bıçaklarından/dönen tahrik sisteminden (motordan) dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!

Keskinlikle cihaz üzerine takılmış küp kesicinin içine elinizi sokmayınız! Elinizi besin doldurma ağızına sokmayınız. Küp kesici sadece sıkıca çevrilip kapatılmış kapak ile çalışır. Küp kesiciyi sadece tahrik sistemi duruyorken çıkarınız/takınız. Küp kesicinin parçalarına ayrılmasında/toplanıp monte edilmesinde, bıçak diskini sadece plastik tutamağın (sapın) orta kısmından tutunuz. Kesme ızgarasının keskin bıçaklarını tutmayınız. Kesme ızgarasını sadece kenardan tutunuz!

Önemli!

Aksesuarları sadece bildirilmiş olan çalışma konumunda kullanınız. Aksesuarları sadece komple monte edilmiş şekilde kullanınız.

Genel bakış

Lütfen resimli sayfaları açınız.

Resim A

- 1 Tıkaç parçası
- 2 Tıkaç
- 3 Doldurma ağızlı kapak
- 4 Küp kesici ünitesi
 - 4a Bıçak disk
 - 4b Kesme ızgarası, büyük (13 mm)
 - 4c Kesme ızgarası, küçük (9 mm)
 - 4d Ana mesnet
 - 4e Kilitleme mandalları
 - 4f Kesme ızgarası temizleyicisi (farklı kesme ızgaraları için çevrilebilir kafa)
- 5 Tahrik mili
- 6 Gövde

Resim B

Çalışma pozisyonu

Aşırı yüklenmeye karşı koruma

Resim C

Aşırı bir yüklenme durumunda cihazınızın fazla zarar görmesini önlemek için, tahrik milinde ilgili bir ünite (zaruri kırılma yeri) öngörülmüştür. Bir aşırı yüklenme durumunda tahrik mili değil, sadece bu ünite kırılır. Bu ünite için bir yedek parça teslimat kapsamında mevcuttur ve kolayca değiştirilebilir. Bu ünite aksi halde yetkili servis üzerinden de alınabilir (Sipariş no. 623944).

Ünitenin değiştirilmesi için bilgi:

Resim D

Bozuk üniteyi bir tornavida yardımı ile söküp çıkarınız (1.). Yeni üniteyi bastırıp takmadan önce, eski ünitenin kırılmış olan dört ucunun artık tahrik milinin içinde olmadığını kontrol ediniz.

Yeni üniteyi sabitlemek için:

- Üniteyi, ilgili uçlar deliklere uyacak eklede takınız (2.).
- Üniteyi, her iki parça ilgili boşluklara uyuncaya kadar çeviriniz (3.) ve ardından gövdenin içine bastırınız.

Cihazın kullanılması



Önemli not

Bu kullanma kılavuzunda tavsiye edilen çalışma hızı kılavuz değerleri, 7 kademeli döner şaltere sahip cihazlar için geçerlidir. 4 kademeli döner şalterli cihazlar için geçerli kılavuz değerler için müteakip tabloya bakınız:

7 kademeli: 1...2...3...4...5...6...7

4 kademeli: 1.....2.....3.....4



Dikkat!

Kullanma bilgileri!

Küp kesici sadece patates (çiğ veya pişmiş), havuç, salatalık, domates, biber, soğan, muz, elma, armut, çilek, kavun-karpuz, kivi, yumurta, yumuşak sucuk-salam (örn. Mortadella), pişmiş veya kızartılmış ve kemiksiz kanatlı kümes hayvanı eti için kullanılmaya elverişlidir.

Çok yumuşak peynir (örn. Mozzarella, beyaz peynir) işlenemez.

Kesme peynirde (örn. Gouda) ve sert peynirde (örn. Emmentaler), bir seferde veya aşamada işlenen miktar 3 kg'ı geçmemelidir.

Çekirdekli meyveler (elma, şeftali vs.) işlenmeden önce, çekirdekler çıkarılmalıdır. Pişmiş veya kızartılmış et işlenmeden önce, kemikler çıkarılmalıdır. Besinler dondurulmuş durumda olmamalıdır.

Bu bilgi ve uyarılara uyulmaması, küp kesicinin, kesme ızgarasının ve dönen bıçağın zarar görmesine neden olur.

Küp kesici amacına aykırı kullanılırsa, yapısı değiştirilirse veya gerektiği gibi kullanılmazsa, muhtemel hasarlardan Robert Bosch Hausgeräte GmbH firması sorumlu tutulamaz.

İşlenmesine izin verilmeyen besinlerin işlenmesinden dolayı oluşan hasarlar için de herhangi bir sorumluluk kabul edilmez (örn. körelmiş veya deforme olmuş bıçaklar).

Önemli bilgiler:

- Meyve/Sebze çok fazla olgunlaşmış olmamalıdır, aksi halde suyu akabilir.
- Pişirilmiş besinleri kesmeden önce, soğumasını bekleyiniz, böylelikle meyveler daha sert olur ve kesme sonucu daha iyi olur.
- Cihazın içine besin iterken, tıkaçta daha fazla veya daha az basınç uygulanarak, küplerin uzunluğunu etkileyebilirsiniz.

Çalışma hızı

Çalışma hızı, kesilecek besine göre seçilmelidir.

Kademe 3 (2): Pişmiş patates, havuç ve yumurta, salatalık, muz, çilek, kavun-karpuz.

Kademe 5 (3): Çiğ patates ve havuç, yumuşak sucuk-salam (örn. Mortadella), dilim peynir, sert peynir, biber, domates, soğan, elma, kivi.



Küp kesici ünitesinin toplanıp monte edilmesi

Resim 1

- Kesme ızgarasını ana mesnede yerleştiriniz. Deliklere dikkat ediniz!
- Bıçak diskini ana mesnede yerleştiriniz.
- 3 kilitleme mandalını, yerine oturuncaya kadar yukarı bastırınız.

Küp kesici ile çalışılması

Resim 2

- Kilit çözme tuşuna basınız ve çok fonksiyonlu kolu **1** konumuna alınız. 
- Kullanılmayan tahrikleri tahrik koruyucu kapakları ile kapatınız.
- Kabın takılması:
 - Öne doğru eğdiğiniz kabı yerine takınız ve serbest bırakınız,
 - kilitleme mandalına kadar saatin çalışma yönünde çeviriniz.
- Kilit çözme tuşuna basınız ve çok fonksiyonlu kolu **3** konumuna alınız. 
- Doğrayıcının tahriğinden tahrik koruyucu kapağını çıkarınız (**Resim 1-4a**).
- Gövdeyi tahrik sisteminin üzerine takınız ve sonuna kadar saatin çalışma yönünün tersine çeviriniz.
- Tahrik milini takınız.

Dikkat!

Tahrik milindeki (Resim 1-6) delik besin artıklarından vb. dolayı tıkanmış olmamalıdır.

tr

- Küp kesici ünitesini yerleştiriniz. Küp kesici ünitesindeki ok ve gövdedeki ok birbirine denk gelmelidir!
- Kapağı takınız (işarete dikkat ediniz, Resim 1-8) ve sonuna kadar saatin çalışma yönünde çeviriniz.
- Elektrik fişini prize takınız.
- Döner şalteri tavsiye edilen kademeye ayarlayınız.
- Kesilecek besinleri doldurma ağzından doldurunuz. İhtiyaca göre, tıkaç ile hafif bastırarak içeri itiniz. Eğer gerekirse, besinleri önce doğrayıp küçültünüz.

Dikkat!*Kabı zamanında boşaltınız:*

- Azm. 1500 g malzeme işledikten sonra, küpler küp kesicinin alt kenarına ulaşmadan önce.

Bilgi ve uyarılar:

- Kapların çıkarılması/boşaltılması için küp kesicinin cihazdan çıkarılmasına gerek yoktur.

Sadece kilit çözme tuşuna basınız ve çok fonksiyonlu kolu 1 konumuna alınız.



- Farklı besinleri bir tarif dahilinde işleme esnasında, bir besinden diğer besine geçerken veya arada bir küp kesiciyi temizlemek gerekli değildir.

İşiniz sona erdikten sonra

- Döner şalteri **0/off** konumuna ayarlayınız.
- Elektrik fişini çekip çıkarınız.
- Kapağı saatin çalışma yönünün tersine doğru çeviriniz ve çıkarınız.
- Küp kesici ünitesini gövdeden dışarı çıkarınız.
- Tahrik milini dışarı çıkarınız.
- Gövde sonuna kadar saatin çalışma istikametinde çeviriniz ve yerinden çıkarınız.
- Kesme ızgarasındaki besin artıklarını, kesme ızgarası temizleyicisi ile gideriniz. Temizleyicinin kafasını ilgili kesme ızgarası büyüklüğüne çeviriniz.

Küp kesici ünitesinin parçalarına ayrılması**Resim 1-8**

- 3 kilitleme mandalını dışa doğru bastırınız ve bıçak diskini çıkarınız.
- Kesme ızgarasını ana mesnetten dışarı çıkarınız.

Cihazın temizlenmesi ve bakımı**Dikkat!**

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

Küp kesici ünitesinin parçaları bulaşık makinesinde temizlenmemelidir, aksi halde bıçaklar körelir.

- Küp kesiciyi temizlemek için, parçalarına ayırınız.
- Tüm parçaları musluktan akan su altına tutarak, kısa bir ön yıkamaya tabi tutunuz. Parçaları bir fırça ile temizleyiniz.
- Tahrik milini sadece nemli bir bez ile silerek temizleyiniz.

**Önemli not**

Tahrik milindeki (Resim 1-6) delik besin artıklarından vb. dolayı tıkanmış olmamalıdır. Artıkları bir fırça ile iyice temizleyiniz.

Tüm diğer parçalar (gövde, kapak, tıkaç) bulaşık makinesinde yıkanabilir.

Plastik parçaları bulaşık makinesine yerleştirirken, sıkıştırılmamasına dikkat ediniz, aksi halde yıkama işlemi esnasında kalıcı deformasyonlar söz konusu olabilir!

Yararlı bilgi: Örn. havuç işlendikten sonra cihazda oluşan kırmızı lekeleri temizlemek için, biraz likit yemek yağını bir beze dökünüz ve bu bez ile plastik parçaları siliniz. Ardından parçaları yıkayıp durulayınız.

Tarifler

Salatalar

Salata "Olivie"

(yakl. 4 kişi için)

4 pişirilmiş, soğutulmuş patates
2 pişirilmiş havuç
4 tam pişmiş yumurta
200 g pişirilmiş tavuk göğsü eti
1–2 turşu salatalık veya salamuralı salatalık
1–2 salataya doğranan salatalık
300 g bezelye, küçük (1 küçük kutu)
Tuz ve karabiber
250 g mayonez



- Pişirilmiş ve soğumuş patatesleri, havuçları ve yumurtaları **3** (2) kademesinde küp şeklinde kesiniz. Salatalıkları ve eti **5** (3) kademesinde küp şeklinde kesiniz.
- Küp şeklinde kesilmiş tüm malzemeleri, içine bezelyeleri koyduğunuz bir salata çanağına aktarıp, bezelyeler ile karıştırınız.
- Ağız tadınıza göre tuz ve karabiber ilave ediniz.
- Mayonez ile karıştırınız ve hazırlayınız.

Salata "Vinaigrette"

(yakl. 4 kişi için)

4 pişirilmiş, soğutulmuş patates
500 g pişmiş kırmızı pancar
2 pişirilmiş havuç
2 turşu salatalık
100 g küçük bezelye
½ deste Frenk soğanı (yakl. 50 g)
Tuz ve karabiber
100 ml yemeklik likit yağ



- Pişirilmiş ve soğumuş patatesleri, havuçları, kırmızı pancarı ve Frenk soğanını **3** (2) kademesinde küp şeklinde kesiniz. Turşu salatalıkları **5** (3) kademesinde küp şeklinde kesiniz.
- Küp şeklinde kesilmiş tüm malzemeleri, içine bezelyeleri koyduğunuz bir salata çanağına aktarıp, bezelyeler ile karıştırınız.
- Ağız tadınıza göre tuz ve karabiber ilave ediniz.
- Yemeklik likit yağ ile yemeğe hazırlayınız.

Salata "Stolichny"

(2 kişilik)

150 g jambon
3 pişirilmiş, soğutulmuş patates
2 turşu salatalık veya salamuralı salatalık
1 pişirilmiş havuç
Bezelye, yarım kutu
Tuz ve karabiber
Sos:



- ¼ kutu krema
- ¼ kavanoz mayonez
- Pişirilmiş ve soğumuş patatesleri ve havucu **3** (2) kademesinde küp şeklinde kesiniz. Jambonu ve salatalıkları **5** kademesinde (3) küp şeklinde kesiniz.
- Küp şeklinde kesilmiş tüm malzemeleri, içine bezelyeleri koyduğunuz bir salata çanağına aktarıp, bezelyeler ile karıştırınız.
- Ağız tadınıza göre tuz ve karabiber ilave ediniz.
- Tüm malzemeleri karıştırınız. Krema ve mayonez ile karıştırıp hazırlayınız.

Karides salatası

(yakl. 4 kişi için)

300 g pişirilmiş et
300 g pişirilmiş, soğutulmuş patates
200 g salataya doğranan salatalık
Yeşil yaprak salatı
50 g karides eti
3 tam pişmiş yumurta
150 g mayonez



- Pişirilmiş ve soğumuş patatesleri, yumurtaları, salatalıkları ve karides etini **3** (2) kademesinde küp şeklinde kesiniz. Pişmiş eti **5** (3) kademesinde küp şeklinde kesiniz.
- Yeşil yaprak salatayı küçük doğrayınız.
- Ağız tadınıza göre tuz ve karabiber ilave ediniz.
- Mayonez ile yemeğe hazırlayınız.

Meyve salatası

½ Ananas
1/2 kavun/karpuz
2 muz
2 şeftali
2 kivi
50 ml Amaretto



- Meyveleri **5** kademesinde (3) küp ekinde kesiniz
- Küp şeklinde kesilmiş tüm malzemeleri bir salata çanağına aktarıp Amaretto ile karıştırınız.

tr

Çorba "Okroshka"

(4–6 kişilik)

Kvas, 2 litre

300 g pişirilmiş sucuk/sosis veya tavuk göğsü eti

3–4 pişirilmiş, soğutulmuş patates

3–4 tam pişmiş yumurta

1 demet küçük kırmızı turp (8–10 adet)

3 salataya doğranan salatalık

½ deste Frenk soğanı (yakl. 50 g)

Maydanoz ve dereotu

3 çorba kaşığı krema

Hardal, şeker

- Pişirilmiş ve soğumuş patatesleri ve yumurtaları **3** (2) kademesinde küp şeklinde kesiniz. Salatalıkları, küçük kırmızı turpları, sucuğu ya da tavuk göğsü etini **5** (3) kademesinde küp şeklinde kesiniz.
- Kremayı, doğranmış Frenk soğanını ve yumurtaları, hardal ve şeker ile iyice karıştırınız ve Kvas ile sulandırınız.
- Küp şeklinde kesilmiş malzemeleri, doğranmış maydanozu ve dereotunu ilave ediniz.
- Ağız tadınıza göre tuz ve karabiber ilave ediniz.



Değişiklikler olabilir.

Dla własnego bezpieczeństwa

Niniejsze wyposażenie przeznaczone jest dla robota kuchennego MUMX.../MUM8... . Proszę przestrzegać instrukcji obsługi robota kuchennego.

Niniejsze wyposażenie nadaje się do krojenia produktów spożywczych w kostkę. Produkty spożywcze nie mogą zawierać żadnych kości, pestek lub innych twardych części/składników.

Produkty spożywcze nie mogą być zamrożone. Przy zastosowaniu wyposażenia dozwolonego przez producenta możliwe są dalsze zastosowania.

▲ Wskazówki bezpieczeństwa dla pracy z niniejszym urządzeniem

Niebezpieczeństwo skaleczenia ostrymi nożami/obracającym się napędem!

Nigdy nie wkładać rąk do założonej przystawki do krojenia w kostkę!

Nie wkładać palców do otworu wysypowego. Przystawka do krojenia w kostkę pracuje tylko z założoną i dokręconą pokrywą.

Przystawkę do krojenia w kostkę zakładać/zdejmować tylko wtedy, gdy urządzenie jest wyłączone a napęd nieruchomy.

Podczas demontowania / montowania przystawki do krojenia w kostkę chwytać tarczę noża tylko za gałkę z tworzywa sztucznego, która znajduje w środku. Nie dotykać ostrych noży i krawędzi kratki do cięcia.

Kratkę do cięcia chwytać tylko za brzeg!

Ważne!

Wyposażenie używać tylko w przedstawionej pozycji roboczej.

Wyposażenie można używać tylko wtedy gdy jest kompletnie zmontowane.

Opis urządzenia

Proszę otworzyć składane kartki z rysunkami.


Rysunek 

- 1 **Wkładka popychacza**
- 2 **Popychacz**
- 3 **Pokrywa z otworem wysypowym**
- 4 **Wkład do krojenia w kostkę**
 - 4a Tarcza z nożami
 - 4b Kratka do cięcia, duża (13 mm)
 - 4c Kratka do cięcia, mała (9 mm)
 - 4d Uchwyt narzędzi
 - 4e Klamry zamykające
 - 4f Przyrząd do czyszczenia kratki do cięcia (gałka obrotowa do różnych krątek do cięcia)
- 5 **Wał napędowy**
- 6 **Obudowa**

Rysunek

Pozycja robocza

Ochrona przed przeciążeniem

Rysunek 

Wał napędowy wyposażony jest w nacięcie (miejsce przewidzianego przełomu) zapobiegające większemu uszkodzeniu urządzenia w przypadku przeciążenia urządzenia. W razie przeciążenia łamie się tylko wkład, a nie wał napędowy. Część zamienna należy do zakresu dostawy i można ją łatwo wymienić. W przeciwnym przypadku część tę można nabyć również za pośrednictwem serwisu (nr katalogowy 623944).

pl

Wskazówki dotyczące wymiany wkładu:**Rysunek 2**

Usunąć wadliwy wkład za pomocą śrubokrętu (1.). Przed włożeniem nowego wkładu upewnić się, czy żaden z czterech odłamanych czopów wadliwego wkładu nie utknął w wale napędowym.

W celu umocowania nowego wkładu:

- Nałożyć wkład tak, aby czopy pasowały w otwory (2.).
- Przekrócić wkład, aż obydwa noski zaskoczą w wycięciach (3.) a następnie wcisnąć w obudowę.

Obsługa**Ważna wskazówka**

Zalecane wartości orientacyjne dla prędkości roboczej zawarte w niniejszej instrukcji obsługi odnoszą się do urządzeń z siedmiostopniowym przełącznikiem obrotowym.

Dla urządzeń z 4-stopniowym przełącznikiem obrotowym podano wartości orientacyjne w poniższej tabeli:

7-stopniowy: 1...2...3...4...5...6...7

4-stopniowy: 1.....2.....3.....4

**Uwaga!****Wskazówki dotyczące użytkowania!**

Przystawka do krojenia w kostkę przeznaczona jest tylko do krojenia ziemniaków (surowych lub gotowanych), marchwi, ogórków, pomidorów, papryki, cebuli, bananów, jabłek, gruszek, truskawek, melonów, kiwi, jajek, miękkiej wędliny (np. mortadela), gotowanego lub pieczonego mięsa drobiowego bez kości.

Nie można przetwarzać bardzo miękkiego sera (np. mozzarella, ser owczy).

W przypadku serów holenderskich (np. Gouda) i serów twardych (np. Emmentaler) nie wolno przekraczać ilości 3 kg w jednym etapie pracy.

Przed przetwarzaniem owoców pestkowych (jabłka, brzoskwinie itd.) należy usunąć ziarnka lub pestki. Przed przetwarzaniem gotowanego lub pieczonego mięsa należy usunąć wszystkie kości.

Produkty spożywcze nie mogą być zamrożone.

**Uwaga!****Wskazówki dotyczące użytkowania!**

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 równocześnie odpowiedzialność za uszkodzenia (np. tępe lub zdeformowane noże) spowodowane przetwarzaniem produktów spożywczych, które nie są dozwolone dla tego urządzenia.

Ważne wskazówki:

- Owoce/warzywa nie powinny być zbyt dojrzałe, ponieważ wtedy może się wydzielać sok.
- Ugotowane produkty spożywcze schłodzić przed krojeniem; wtedy będą twardsze i lepiej się kroją.
- Poprzez zwiększenie lub zmniejszenie nacisku na popychacz przy popychaniu produktów można wpłynąć na długość krojonych kostek.

Prędkość robocza:

Wybrać prędkość roboczą odpowiednio do produktów spożywczych przeznaczonych do krojenia.

Zakres 3 (2): gotowane ziemniaki, marchewka i jajka, ogórki, banany, truskawki, melony.


Zakres 5 (3): surowe ziemniaki i marchew, miękkie wędliny (np. mortadela), żółty ser (holenderski), twarde ser, papryka; pomidory, cebula, jabłka, kiwi.

Montaż wkładu do krojenia**w kostkę****Rysunek 2**

- Włożyć kratkę do cięcia w uchwyt narzędzi. Zwracać uwagę na wycięcia!
- Nałożyć tarczę z nożem na uchwyt narzędzi.
- Przycisnąć w górę 3 klamry zamykające (aż do zatrasku).


Zastosowanie przystawki do krojenia w kostkę

Rysunek

- Nacisnąć przycisk odblokowania i ustawić ramię wielofunkcyjne w pozycji **1**.
- Osłonić nie używane napędy pokrywami ochronnymi.
- Nałożyć miskę:
 - nałożyć miskę nachyloną do przodu a następnie równo postawić,
 - przekręcić aż do zatrasku w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
- Nacisnąć przycisk odblokowania i ustawić ramię wielofunkcyjne w pozycji **3**.
- Zdjąć z napędu rozdrabniacza pokrywę osłaniającą (**rysunek -4a**).
- Nałożyć obudowę na napęd i przekręcić aż do oporu w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
- Włożyć wał napędowy.

Uwaga!

Zdjąć z napędu rozdrabniacza pokrywę osłaniającą (rysunek -6).

- Założyć wkład do krojenia w kostkę. Strzałka na wkładzie do krojenia w kostkę musi się pokrywać ze strzałką na obudowie!
- Nałożyć pokrywę (zwrócić uwagę na oznaczenia, rysunek -8) i przekręcić aż do oporu w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
- Włożyć wtyczkę do gniazdka.
- Nastawić przełącznik obrotowy na zalecany zakres.
- Włożyć produkty spożywcze przeznaczone do pokrojenia do otworu wysypowego. W razie potrzeby lekko popychać popychaczem. W razie potrzeby uprzednio pokroić produkty na mniejsze kawałki.

Uwaga!

Opróżniać miskę w porę:

- *po przetworzeniu maks. 1500 gramów produktów,*
- *zanim produkty pokrojone w kostkę osiągną dolnej krawędzi przystawki.*

Wskazówki:

- W celu zdjęcia/opróźnienia miski nie trzeba zdejmować przystawki do krojenia w kostkę z urządzenia. Nacisnąć tylko przycisk odblokowania i ustawić ramię wielofunkcyjne w pozycji **1**.
- Przy przetwarzaniu różnych produktów spożywczych do tego samego przepisu nie zachodzi konieczność czyszczenia przystawki po każdym produkcie.

Po pracy

- Nastawić przełącznik obrotowy na **0/off**.
- Wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- Przekręcić pokrywę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i zdjąć.
- Wyjąć wkład do krojenia w kostkę z obudowy.
- Wyjąć wał napędowy.
- Przekręcić obudowa w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara aż do oporu i zdjąć.
- Resztki produktów spożywczych, które pozostały na kratce tnącej, należy usunąć specjalnym przyrządem przeznaczonym do tego celu. Głowicę przyrządu do czyszczenia obrócić na odpowiednią wielkość kratki do cięcia.

Demontaż wkładu do krojenia w kostkę

Rysunek

- Przycisnąć na zewnątrz 3 klamry zamykające i zdjąć tarczę z nożami.
- Wyjąć kratkę do cięcia z uchwytu narzędzi.

Czyszczenie i pielęgnacja

Uwaga!


Nie stosować żadnych szorujących środków czyszczących. Powierzchnie mogą ulec uszkodzeniu.

Elementów wkładu do krojenia w kostkę nie myć w zmywarce do naczyń; tępią się noże.

- Wkład do krojenia w kostkę zdemontować do czyszczenia.
- Wypłukać wszystkie części pod bieżącą wodą. Poszczególne części wyczyścić szczotką.
- Wał napędowy czyścić tylko wilgotną ściereką.

pl

**Ważna wskazówka**

Zdjąć z napędu rozdrabniacza pokrywę osłaniającą (rysunek -6).

Resztki potraw dokładnie usunąć za pomocą szczotki.

Wszystkie pozostałe elementy (obudowę, pokrywę, popychacz) można myć w zmywarce do naczyń.

Zwracać uwagę na to, aby elementy z tworzywa sztucznego nie zostały zablokowane w zmywarce, ponieważ mogą ulec deformacji.

Wskazówka: Czerwony nalot, który pozostaje np. po tarciu marchewki, można usunąć przecierając elementy z tworzywa sztucznego ścierką nasączoną kilkoma kroplami oleju jadalnego. Następnie umyć elementy.

Przepisy kulinarne**Salatki****Salatka „Olivie“**

(dla ok. 4 osób)

4 ugotowanych, schłodzonych ziemniaków

2 ugotowane marchewki

4 jajka ugotowane na twardo

200 g gotowanego fileta z piersi kurczaka

1–2 ogórki kiszzone lub marynowane

1–2 ogórki zielone

300 g groszku (1 mała puszka)

sól i pieprz

250 g majonezu

- Ugotowane, ale już schłodzone ziemniaki, marchew i jajka pokroić w kostkę na zakresie **3** (2). Ogórki i mięso pokroić w kostkę na zakresie **5** (3).
- Wymieszać w misce groszek ze składnikami pokrojonymi w kostkę.
- Przyprawić solą i pieprzem.
- Wymieszać z majonezem.

Salatka „Vinaigrette“

(dla ok. 4 osób)

4 ugotowanych, schłodzonych ziemniaków

500 g ugotowanych czerwonych buraków

2 ugotowane marchewki

2 ogórki kiszzone

100 g groszku

½ pora (ok. 50 g)

sól i pieprz

100 ml oleju jadalnego

- Ugotowane, ale już schłodzone ziemniaki, marchewkę, czerwone buraki i pora pokroić w kostkę na zakresie **3** (2). Kiszzone ogórki pokroić w kostkę na zakresie **5** (3).
- Wymieszać w misce groszek ze składnikami pokrojonymi w kostkę.
- Przyprawić solą i pieprzem.
- Przyprawić olejem jadalnym.

Salatka „Stolichny“

(dla 2 osób)

150 g szynki

3 ugotowane, schłodzone ziemniaki

2 ogórki kiszzone lub marynowane

1 ugotowana marchewka

groszek (pół puszki)

sól i pieprz

Dressing:

¼ kubka kwaśnej śmietany

¼ słoika majonezu

- Ugotowane, ale już schłodzone ziemniaki i marchew pokroić w kostkę na zakresie **3** (2). Ogórki i szynkę pokroić w kostkę na zakresie **5** (3).
- Wymieszać w misce groszek ze składnikami pokrojonymi w kostkę.
- Przyprawić solą i pieprzem.
- Wymieszać składniki. Wymieszać z kwaśną śmietaną oraz majonezem.

Salatka z krabów

(dla ok. 4 osób)

300 g gotowanego mięsa

300 g ugotowanych, schłodzonych ziemniaków

200 g ogórka zielonego

sałata zielona

50 g mięsa z krabów

3 jajka ugotowane na twardo

150 g majonezu

- Ugotowane, ale już schłodzone ziemniaki, jajka, ogórki i mięso z krabów pokroić w kostkę na zakresie **3** (2). Gotowane mięso pokroić w kostkę na zakresie **5** (3).
- Pokroić sałatę zieloną.
- Przyprawić solą i pieprzem.
- Przyprawić majonezem.

Salatka owocowa

½ ananasa

½ melona

2 banany

2 brzoskwinie

2 kiwi

50 ml Amaretto

- Owoce pokroić w kostkę na zakresie **5 (3)**.
- Wymieszać w misce pokrojone składniki dodając Amaretto.

Zupa „Okroshka“

(dla 4–6 osób)

Kwas, 2 litry

300 g gotowanej kiełbasy lub mięsa z piersi kurczaka

3–4 ugotowane, schłodzone ziemniaki

3–4 jajka ugotowane na twardo

1 pęczek rzodkiewek (8–10 sztuk)

3 ogórki zielone

½ pora (ok. 50 g)

pietruska zielona i koperek

3 łyżki kwaśnej śmietany

musztarda, cukier

- Ugotowane, ale już schłodzone ziemniaki i jajek pokroić w kostkę na zakresie **3 (2)**. Ogórki, rzodkiewki, kiełbasę lub mięso z piersi kurczaka pokroić w kostkę na zakresie **5 (3)**.
- Kwaśną śmietanę, pokrojonego pora i jajka wymieszać dokładnie z musztardą i cukrem, i rozprowadzić kwasem.
- Dodać składniki pokrojone w kostkę, posiekaną zieloną pietruszkę i koperek.
- Przyprawić solą i pieprzem.

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

65

uk

Для Вашої безпеки

Це приладдя призначене для кухонного комбайну MUMX.../MUM8... . Дотримуватися вказівок інструкції з використання кухонного комбайну. Це приладдя призначене для нарізання продуктів кубиками. Продукти не повинні містити кісток, насіння або інших твердих компонентів. Продукти не мають бути в замороженому стані. За умови використання дозволеного виробником приладдя можливі також інші види застосування.

▲ Вказівки з техніки безпеки для цього приладу

Небезпека поранення гострими ножами/обертотвим приводом!

Ніколи не торкатися руками встановленої насадки для нарізання кубиками! Не встромляти рук до прийомного бункера. Насадка для нарізання кубиками працює тільки з міцно закрученою кришкою. Насадку для нарізання кубиками можна знімати/встановлювати тільки після зупинки приводу. Під час розбирання/збирання насадки для нарізання кубиками диск-ніж можна брати тільки за пластмасову ручку посередині. Не торкатися гострих ножів ріжучої решітки. Ріжучу решітку брати тільки за краї!

Важливо!

Приладдя можна використовувати тільки у вказаному робочому положенні.

Приладдя можна використовувати тільки в повністю зібраному стані.

Короткий огляд

Будь ласка, розгорніть сторінки з малюнками.

Малюнок 1

- 1 Вставка до штовхача
- 2 Штовхач
- 3 Кришка з прийомним бункером
- 4 Вставка для нарізання кубиками
 - 4a Диск-ніж
 - 4b Ріжуча решітка, крупна (13 мм)
 - 4c Ріжуча решітка, дрібна (9 мм)
 - 4d Основа
 - 4e Затискувачі
 - 4f Пристосування для очищення ріжучої решітки (голівка повертається для різних ріжучих решіток)
- 5 Привідний вал
- 6 Корпус

Малюнок 2

Робоче положення

Захист від перевантаження

Малюнок 3

З метою уникнення значних пошкоджень Вашого приладу в разі перевантаження привідний вал устаткований вставкою (місце заданого злому). У разі перевантаження ламається тільки вставка, а не привідний вал. Запасна деталь для заміни вставки входить в комплект поставки і її можна легко замінити. Запасну деталь можна придбати також в службі сервісу (номер для замовлення: 623944).

Вказівка для заміни вставки:

Малюнок 4

Несправну вставку вийняти за допомогою викрутки (1.). Перед тим, як втискувати нову вставку слід перевірити, чи не залишилися чотири відламані штифти старої вставки в приводному валу.

Для кріплення нової вставки:

- Встановити вставку так, щоб штифти підходили до отворів (2.).

- Повернути вставку так, щоб обидва язички підходили до виїмок (3.), і потім втисніть її до корпусу.

Управління



Важлива вказівка

Рекомендовані в цій інструкції з використання орієнтовні значення робочої швидкості зазначені для приладів з 7-ступінчастим поворотним перемикачем.

Для приладів з 4-ступінчастим поворотним перемикачем орієнтовні значення наведені у наступній таблиці:

7-ступінчастий: 1...2...3...4...5...6...7

4-ступінчастий: 1.....2.....3.....4



Увага! Вказівки з використання!

Насадка для нарізання кубиками придатна тільки для нарізання картоплі (сирої чи вареної), моркви, огірків, помідорів, солодкого перцю, цибулі, бананів, яблука, груш, суниць, динь, ківі, яєць, м'якої вареної ковбаси (напр., «Мортаделли»), вареного або смаженого м'яса птиці без кісток.

Дуже м'який сир (напр.: «Моцарелла», бринза) переробляти не можна.

Кількість нарізного сиру (напр., «Гауда») та твердого сиру (напр., «Ементальський») не повина перевищувати під час одного робочого процесу 3 кг.

Перед переробкою насіннєвих і кісточкових плодів (яблука, персики тощо) кісточку чи насіння слід видалити. Перед переробкою вареного чи смаженого м'яса слід видалити кістки.

Продукти не мають бути в замороженому стані.

Недотримання цих вказівок може привести до пошкоджень насадки для нарізання кубиками, вкл. ріжучу решітку і обертювий ніж.



Увага! Вказівки з використання!

В разі використання насадки для нарізання кубиками не за призначенням, в зміненому стані або неналежним чином, компанія «Robert Bosch Hausgeräte GmbH» не несе ніякої відповідальності за можливі пошкодження.

Це виключає також відповідальність за пошкодження (напр., тупі або деформовані ножі), які виникають в результаті переробки непризначених для цього продуктів.

Важливі вказівки:

- Фрукти/овочі не повинні бути переспілими, інакше з них може витекти сік.
- Варені продукти слід перед нарізанням охолодити, тоді вони стануть тугшими, що забезпечить кращі результати при нарізанні.
- Довжина кубиків залежить від сили натискання на штовхач під час підштовхування продуктів.

Робоча швидкість

Робочу швидкість слід вибирати в залежності від продуктів для нарізання.


Ступінь «3» («2»): варена картопля, морква та яйця, огірки, банани, суниця, дині.

Ступінь «5» («3»): сира картопля та морква, м'яка варена ковбаса (напр., «Мортаделла»), нарізний сир, твердий сир, солодкий перець, помідори, цибуля, яблука, ківі.

Складання вставки для нарізання кубиками Малюнок

- Вставити ріжучу решітку в основу. Звернути увагу на виїмки!
- Диск-ніж вставити в основу.
- Натиснути доверху 3 затискувачі до фіксації.

Робота з насадкою для нарізання кубиками Малюнок

- Натиснути на кнопку розблокування і перевести multifunctionальний кронштейн у положення 1. 
- Невживані приводи закрити захисними кришками.

uk

- Установка чаші:
 - встановити чашу нахилоною вперед та поставити рівно,
 - повернути проти годинникової стрілки до фіксації.
- Натиснути на кнопку розблокування і перевести multifunkціональний кронштейн у положення 3.
- Зняти захисну кришку з приводу багатофункціональної нарізки (малюнок 3-4a).
- Встановити корпус на привід і повернути проти годинникової стрілки до упору.
- Вставити привідний вал.

**Увага!**

Отвір в приводному валу (малюнок 3-6) не повинен бути засмічений залишками їжі і т.п.

- Вставити вставку для нарізання кубиками. Стрілка на вставці для нарізання кубиками і стрілка на корпусі повинні співпадати одна з одною!
- Встановити кришку (звернути увагу на позначку, малюнок 3-8) і повернути за годинниковою стрілкою до упору.
- Вставити штепсельну вилку в розетку.
- Встановити поворотний перемикач на рекомендований ступінь.
- Завантажити продукти для нарізання в прийомний бункер. За потреби підштовхувати штовхачем з легким натиском. За необхідності спочатку подрібнити продукти.

Увага!

Спустошувати чашу своєчасно:

- після переробки макс. 1500 грам,
- перш ніж кубики досягнуть нижнього краю насадки для нарізання кубиками.

Вказівки:

- Для знімання/випорожнення чаші насадку для нарізання кубиками знімати з приладу непотрібно. Слід лише натиснути на кнопку розблокування і перевести multifunkціональний кронштейн у положення 1.
- Насадку для нарізання кубиками непотрібно чистити між нарізанням різних продуктів для приготування однієї страви.

**Після роботи**

- Встановити поворотний перемикач на «0/off».
- Вийняти штепсельну вилку з розетки.
- Повернути кришку проти годинникової стрілки та зняти.
- Вийняти вставку для нарізання кубиками з корпусу.
- Вийняти привідний вал.
- Повернути корпус за годинниковою стрілкою та зняти.
- Залишки продуктів видалити з ріжучої решітки за допомогою пристосування для очищення ріжучої решітки. Голівку пристосування для очищення повернути на відповідний розмір ріжучої решітки.

Розбирання вставки для нарізання кубиками

Малюнок 3

- Відхилити назовні 3 затискувачі і зняти диск-ніж.
- Вийняти ріжучу решітку з основи.

Очищення і догляд**Увага!**

Не застосовувати ніяких абразивних засобів для чищення. На поверхнях можуть виникнути пошкодження.

Не мити деталі вставки для нарізання кубиками в посудомийній машині, інакше ножі затупляться.

- Для очищення розібрати вставку для нарізання кубиками.
- Всі деталі заздалегідь промити під проточною водою. Деталі почистити щіткою.
- Привідний вал слід тільки протирати вологою ганчіркою.

**Важлива вказівка**

Отвір в приводному валу (малюнок 3-6) не повинен бути засмічений залишками їжі і т.п. Ретельно видалити залишки за допомогою щітки.

Усі інші деталі (корпус, кришку, штовхач) можна мити в посудомийній машині. Не затискати пластмасові деталі в посудомийній машині, так як вони можуть деформуватися.

Порада: Для усунення червоного нальоту після переробки, напр., моркви, налити трохи столової олії на тканину і протерти нею пластмасові деталі. Після цього промити деталі.

Рецепти

Салати

Салат «Олів'є»

(прибл. 4 порції)

4 варених, охолоджених картоплі

2 варених моркви

4 круто відварених яйця

200 г вареної курячої грудки

1–2 солоних або маринованих огірка

1–2 салатних огірка

300 г молодого зеленого горошку
(1 невелика консервна банка)

сіль і перець

250 г майонезу

- Варену але вже охолоджену картоплю, моркву та яйця нарізати кубиками на ступені «3» («2»). Огірки та м'ясо нарізати кубиками на ступені «5» («3»).
- Всі інгредієнти, порізані кубиками, перемішати в салатній мисці з зеленим горошком.
- Приправити сіллю і перцем за смаком.
- Змішати з майонезом та подавати на стіл.



Салат «Вінігрет»

(прибл. 4 порції)

4 варених, охолоджених картоплі

500 г вареного червоного буряка

2 варених моркви

2 солоних огірка

100 г молодого зеленого горошку

½ пучка цибулі-порей (прибл. 50 г)

сіль і перець

100 мл столової олії

- Варену але вже охолоджену картоплю, моркву, червоний буряк та цибулю-порей нарізати кубиками на ступені «3» («2»). Солоні огірки нарізати кубиками на ступені «5» («3»).
- Всі інгредієнти, порізані кубиками, перемішати в салатній мисці з зеленим горошком.
- Приправити сіллю і перцем за смаком.
- Заправити столовою олією.



Салат «Столичний»

(2 порції)

150 г шинки

3 варених, охолоджених картоплі

2 солоних або маринованих огірка

1 варена морква

зелений горошек, половина консервної банки

сіль і перець

Салатна заправка:

¼ банки сметани

¼ банки майонезу

- Варену але вже охолоджену картоплю та моркву нарізати кубиками на ступені «3» («2»). Шинку і огірки нарізати кубиками на ступені «5» («3»).
- Всі інгредієнти, порізані кубиками, перемішати в салатній мисці із зеленим горошком.
- Приправити сіллю і перцем за смаком.
- Всі інгредієнти перемішати. Заправити сметаною та майонезом.



Салат з крабів

(прибл. 4 порції)

300 г вареного м'яса

300 г вареної, охолодженої картоплі

200 г салатного огірка

зелений салат

50 г крабового м'яса

3 круто відварених яйця

150 г майонезу

- Варену але вже охолоджену картоплю, яйця, огірки та крабове м'ясо нарізати кубиками на ступені «3» («2»). Варене м'ясо нарізати кубиками на ступені «5» («3»).
- Дрібно посікти зелений салат.
- Приправити сіллю і перцем за смаком.
- Заправити майонезом.



Салат з фруктів

½ ананаса

½ дині

2 банана

2 персика

2 ківі

50 мл «Амаретто»

- Фрукти нарізати кубиками на ступені «5» («3»).
- Всі інгредієнти, порізані кубиками, перемішати в салатній мисці з «Амаретто».



uk

Суп «Окрошка»

(4–6 порції)

квас, 2 літра

300 г вареної ковбаси або курячої грудки

3–4 варених, охолоджених картоплі

3–4 круто відварених яйця

1 пучок редиски (8–10 штук)

3 салатних огірка

½ пучка цибулі-порейо (прибл. 50 г)

зелень петрушки і кропу

3 столові ложки сметани

гірчиця, цукор

- Варену але вже охолоджену картоплю та яйця нарізати кубиками на ступені «3» («2»). Огірки, редиску, ковбасу чи курячу грудку нарізати кубиками на ступені «5» («3»).
- Ретельно перемішати сметану, посічену цибулю-порей та яйця з гірчицею та цукром та розбавити квасом.
- Додати інгредієнти, порізані кубиками, а також посічену зелень петрушки і кропу.
- Приправити сіллю і перцем за смаком.



Ми залишаємо за собою
право на внесення змін.

Для Вашей безопасности

Данная принадлежность предназначена для кухонного комбайна MUMX.../MUM8... . Соблюдать инструкцию по использованию кухонного комбайна.

Данная принадлежность пригодна для нарезки продуктов кубиками. Продукты не должны содержать костей, семян или других твердых компонентов. Продукты не должны быть в замороженном виде. При использовании разрешенных производителем принадлежностей возможны другие варианты применения.

⚠ Указания по технике безопасности для данного прибора

Опасность травмирования об острые ножи/вращающийся привод!

Никогда не вставлять пальцы в установленную насадку для нарезки кубиками! Не опускать руки в загрузочный ствол. Насадка для нарезки кубиками работает только с плотно закрученной крышкой. Насадку для нарезки кубиками можно снимать/устанавливать только после остановки привода. При разборке/сборке насадки для нарезки кубиками диск-нож можно брать только за пластмассовую ручку посередине. Не трогать острые ножи режущей решетки. Режущую решетку брать только за края!

Важно!

Принадлежность можно использовать только в указанном рабочем положении. Принадлежность можно использовать только в полностью собранном виде.

Комплектный обзор

Пожалуйста, откройте страницы с рисунками.

Рисунок 1

- 1 Вставка в толкатель
- 2 Толкатель
- 3 Крышка с загрузочным стволом
- 4 Вставка для нарезки кубиками
 - 4a Диск-нож
 - 4b Режущая решетка, крупная (13 мм)
 - 4c Режущая решетка, мелкая (9 мм)
 - 4d Основание
 - 4e Зажимы
 - 4f Приспособление для чистки режущей решетки (головка поворачивается для различных режущих решеток)
- 5 Приводной вал
- 6 Корпус

Рисунок 10

Рабочее положение

Защита от перегрузки

Рисунок 11

Чтобы предотвратить значительные повреждения Вашего прибора в случае перегрузки, приводной вал снабжен вставкой (заданное место слома). В случае перегрузки ломается только вставка, а не приводной вал. Запасная деталь для замены вставки входит в комплект поставки и ее можно легко заменить. Также ее можно приобрести в сервисной службе (номер для заказа: 623944).

ru

Указание для замены вставки:**Рисунок 9**

Неисправную вставку извлечь с помощью отвертки (1.). Перед тем, как вдавить новую вставку, необходимо проверить, не остались ли четыре отломленных штифта старой вставки в приводном валу.

Для крепления новой вставки:

- Установить вставку так, чтобы штифты поместились в отверстиях (2.).
- Повернуть вставку так, чтобы обе накладки поместились в выемках (3.), и вдавить ее в корпус.

Эксплуатация**Важное примечание**

Рекомендованные в данной инструкции по эксплуатации ориентировочные значения рабочей скорости указаны для приборов с 7-ступенчатым поворотным переключателем.

Для приборов с 4-ступенчатым поворотным переключателем ориентировочные значения приведены в следующей таблице:

7-ступенчатый: 1...2...3...4...5...6...7

4-ступенчатый: 1.....2.....3.....4

**Внимание!
Указания по использованию!**

Вставка для нарезки кубиками пригодна только для нарезки картофеля (сырого или вареного), моркови, огурцов, помидоров, паприки, лука, бананов, яблок, груш, клубники, дынь, киви, яиц, мягкой вареной колбасы (напр., «Мортаделла»), вареного или жареного мяса птицы без костей.

Очень мягкий сыр (напр.: «Моцарелла», овечий сыр) не может быть переработан.

Количество перерабатываемого нарезного сыра (напр., «Гауда») и твердого сыра (напр., «Эмментальский») не должно превышать 3 кг за один рабочий процесс.

**Внимание!
Указания по использованию!**

Перед переработкой семечковых и косточковых плодов (яблок, персиков и пр.) необходимо удалить семечки или косточки. Перед переработкой вареного или жареного мяса необходимо удалить кости.

Продукты не должны быть в замороженном виде.

Несоблюдение этих указаний может привести к повреждению насадки для нарезки кубиками, включая режущую решетку и вращающийся нож.

Если насадка для нарезки кубиками используется не по назначению, в измененном виде или ненадлежащим образом, то фирма Robert Bosch Hausgeräte GmbH не несет ответственности за возможные повреждения.

Это исключает также ответственность за повреждения (напр., затупившиеся или деформированные ножи), которые возникают в результате переработки недопустимых продуктов.

Важные примечания:

- Фрукты/овощи не должны быть слишком спелыми, иначе из них может вытечь сок.
- Вареные продукты охладить перед нарезкой, так как они после этого станут тверже и будут лучше нарезаться.
- Нажимая на толкатель сильнее или слабее при подталкивании, можно регулировать длину кубиков.

Рабочая скорость

Рабочую скорость выбирать в зависимости от нарезаемых продуктов.

Степень «3» («2»): вареный картофель, морковь и яйца, огурцы, бананы, клубника, дыни.

Степень «5» («3»): сырой картофель и морковь, мягкая вареная колбаса (напр., «Мортаделла»), нарезной сыр, твердый сыр, паприка, помидоры, лук, яблоки, киви.




Сборка вставки для нарезки кубиками

Рисунок 


- Вставить режущую решетку в основание. Обратить внимание на выемки!
- Вставить диск-нож в основание.
- Перевести 3 зажима в верхнее положение до фиксации.


Работа с насадкой для нарезки кубиками

Рисунок 

- Нажать на кнопку разблокировки и перевести multifunctional кронштейн в положение 1. 
- Неиспользуемые приводы закрыть защитными крышками.
- Установка смесительной чаши:
 - наклоненную вперед смесительную чашу установить и затем опустить,
 - повернуть против часовой стрелки до фиксации.
- Нажать на кнопку разблокировки и перевести multifunctional кронштейн в положение 3. 
- Снять защитную крышку с привода универсальной резки (рисунок -4a).
- Установить корпус на привод и повернуть против часовой стрелки до упора.
- Вставить приводной вал.

Внимание!

Отверстие в приводном вале (рисунок -6) не должно быть засорено остатками пищи и т.п.


- Вставить вставку для нарезки кубиками. Стрелка на вставке для нарезки кубиками должна совпадать со стрелкой на корпусе!
- Установить крышку (обратить внимание на маркировку, рисунок -8) и повернуть по часовой стрелке до упора.
- Вставить штепсельную вилку в розетку.
- Установить поворотный переключатель на рекомендуемую ступень.
- Загрузить предназначенные для нарезки продукты в загрузочный ствол. При необходимости легко подталкивать толкателем. В случае необходимости предварительно измельчить продукты.

Внимание!

Смесительную чашу следует своевременно опустошать:

- после переработки макс. 1500 граммов продуктов,
- прежде чем нарезанные кубики достигнут нижнего края насадки для нарезки кубиками.

Указания:

- Для снятия/опустошения смесительной чаши насадку для нарезки кубиками снимать с прибора не требуется. Необходимо лишь нажать на кнопку разблокировки и перевести multifunctional кронштейн в положение 1. 
- Во время переработки различных продуктов по одному рецепту, нет необходимости чистить насадку для нарезки кубиками после каждого продукта.

После работы

- Установить поворотный переключатель на «0/off».
- Извлечь штепсельную вилку из розетки.
- Повернуть крышку против часовой стрелки и снять.
- Извлечь вставку для нарезки кубиками из корпуса.
- Извлечь приводной вал.
- Повернуть корпус по часовой стрелке и снять.
- С помощью приспособления для чистки режущей решетки удалить из режущей решетки остатки продуктов. Головку приспособления для чистки повернуть на соответствующий размер режущей решетки.

Разборка вставки для нарезки кубиками

Рисунок 

- Откинуть 3 зажима наружу и снять диск-нож.
- Извлечь режущую решетку из основания.

ru

Чистка и уход

Внимание!

Не использовать абразивные чистящие средства. Поверхности прибора могут быть повреждены.

Детали вставки для нарезки кубиками нельзя мыть в посудомоечной машине, иначе ножи затупятся.

- Для чистки вставку для нарезки кубиками разобрать.
- Все детали предварительно промыть под проточной водой. Почистить детали щеткой.
- Приводной вал следует только протирать влажной тканью.



Важное примечание

Отверстие на приводном валу (рисунок 6) не должно быть засорено остатками пищи и т.п. Остатки пищи тщательно удалить щеткой.

Все другие детали (корпус, крышку, толкатель) можно мыть в посудомоечной машине.

Пластмассовые детали не зажимать в посудомоечной машине между посудой, так как возможна их деформация.

Рекомендация: Для удаления красного налета после переработки, напр., моркови, налить немного растительного масла на тряпку и протереть ею пластмассовые детали. После этого промыть детали водой.

Рецепты

Салаты

Салат «Оливье»

(прибл. на 4 человека)

- 4 вареные, охлажденные картофелины
- 2 вареные моркови
- 4 сваренных вкрутую яйца
- 200 г вареного филе куриной грудки
- 1–2 соленых или маринованных огурца
- 1–2 салатных огурца
- 300 г горошка, мелкого (1 маленькая консервная банка)
- соль и перец
- 250 г майонеза



- Вареный, но уже охлажденный картофель, морковь и яйца нарезать кубиками на ступени «3» («2»). Огурцы и мясо нарезать кубиками на ступени «5» («3»).
- Все нарезанные кубиками ингредиенты смешать с горошком в миске для салата.
- Приправить солью и перцем по вкусу.
- Перемешать с майонезом и подавать на стол.

Салат «Винегрет»

(прибл. на 4 человека)

- 4 вареные, охлажденные картофелины
- 500 г вареной красной свеклы
- 2 вареные моркови
- 2 соленых огурца
- 100 г горошка, мелкого
- ½ пучка лука-порея (ок. 50 г)
- соль и перец
- 100 мл растительного масла



- Вареный, но уже охлажденный картофель, морковь, красную свеклу и зеленый лук нарезать кубиками на ступени «3» («2»). Соленые огурцы нарезать кубиками на ступени «5» («3»).
- Все нарезанные кубиками ингредиенты смешать с горошком в миске для салата.
- Приправить солью и перцем по вкусу.
- Заправить растительным маслом.

Салат «Столичный»

(на 2 человека)

- 150 г ветчины
- 3 вареные, охлажденные картофелины
- 2 соленых или маринованных огурца
- 1 вареная морковь
- горошек, половина консервной банки
- соль и перец
- Салатная заправка:
 - ¼ стаканчика сметаны
 - ¼ банки майонеза



- Вареный, но уже охлажденный картофель и морковь нарезать кубиками на ступени «3» («2»). Ветчину и огурцы нарезать кубиками на ступени «5» («3»).
- Все нарезанные кубиками ингредиенты смешать с горошком в миске для салата.
- Приправить солью и перцем по вкусу.

- Перемешать все ингредиенты.
Заправить сметаной и майонезом.

Салат из крабов

(прибл. на 4 человека)

300 г вареного мяса
300 г вареного, охлажденного картофеля
200 г салатных огурцов
зеленый салат
50 г мяса крабов
3 сваренных вкрутую яйца
150 г майонеза

- Вареный, но уже охлажденный картофель, яйца, огурцы и мясо крабов нарезать кубиками на ступени «3» («2»). Вареное мясо нарезать кубиками на ступени «5» («3»).
- Мелко нарубить зеленый салат.
- Приправить солью и перцем по вкусу.
- Заправить майонезом.

Салат из фруктов

½ ананаса
½ дыни
2 банана
2 персика
2 киви
50 мл «Амаретто»

- Фрукты нарезать кубиками на ступени «5» («3»).
- Все нарезанные кубиками ингредиенты сложить в миску для салата и смешать с «Амаретто».

Суп «Окрошка»

(на 4–6 человека)

квас, 2 литра
300 г вареной колбасы или филе куриной грудки
3–4 вареные, охлажденные картофелины
3–4 сваренных вкрутую яйца
1 пучок редиса (8–10 штук)
3 салатных огурца
½ пучка лука-порей (ок. 50 г)
петрушка и укроп
3 столовых ложки сметаны
горчица, сахар

- Вареный, но уже охлажденный картофель и яйца нарезать кубиками на ступени «3» («2»). Огурцы, редис, колбасу или филе куриной грудки нарезать кубиками на ступени «5» («3»).
- Хорошо перемешать сметану, нарубленный лук-порей и яйца с горчицей и сахаром и разбавить квасом.
- Добавить нарезанные кубиками ингредиенты, нарубленную петрушку и укроп.
- Приправить солью и перцем по вкусу.

he-4

- חיתכו לקוביות בדרגת עבודה 3 (2) את תפוחי האדמה המבושלים והמקוררים, את הביצים, את המלפפונים ואת נתחי בשר הפרגית. חיתכו לקוביות בדרגת עבודה 5 (3) את בשר חזה העוף המבושל.
- קצצו את עלי החסה לחתיכות קטנות.
- תבלו את התערובת עם מלח ופלפל לפי הטעם.
- הוסיפו את המיונית, ערבבו היטב והגישו.



סלט פירות

- ½ אננס
- ½ מלון
- 2 בננות
- 2 אפרסקים
- 2 קיווי
- 50 מיליליטר אמארטו (ליקר שקדים)
- חיתכו את הפירות לקוביות בדרגת עבודה 5 (3).
- ערבבו היטב בקערת סלטים את כל קוביות הפירות יחד עם ליקר השקדים.



מרק «אוקרושקה»

- (לארבעה עד שישה סועדים)
- 2 ליטר משקה תמד (קוואס)
- 300 גרם נקניק מבושל או בשר חזה-עוף
- 3-4 תפוחי-אדמה מבושלים ומקוררים
- 3-4 ביצים קשות
- צרור צנוניות (10-8 יחידות)
- 3 מלפפונים טריים
- ½ צרור כרישה (50 גרם בערך)
- פטרוזיליה ושמיר
- 3 כפות שמנת צמחית
- חרדל, סוכר

- חיתכו לקוביות בדרגת עבודה 3 (2) את תפוחי האדמה המבושלים והמקוררים ואת הביצים. חיתכו לקוביות בדרגת עבודה 5 (3) את המלפפונים, הצנוניות, וכן הנקניק או בשר חזה-העוף.
- ערבבו היטב את השמנת הצמחית, הכרישה הקצוצה והביצים עם החרדל והסוכר ודללו במשקה התמד.
- הוסיפו לתערובת את המרכיבים שנקצצו לקוביות, את הפטרוזיליה הקצוצה ואת השמיר.
- הוסיפו מלח ופלפל לפי הטעם.



סלט «וינגרט»

- (לארבעה סועדים בערך)
- 4 תפוחי אדמה מבושלים ומקוררים
- 500 גרם סלק אדום מבושל
- 2 גזרים מבושלים
- 2 מלפפונים מלוחים או חמוצים
- 100 גרם גרגרי אפונה
- ½ צרור כרישה (כ-50 גרם בערך)
- מלח ופלפל
- 100 מיליליטר שמן סלטים

- חיתכו לקוביות בדרגת עבודה 3 (2) את תפוחי האדמה המבושלים והמקוררים, את הגזרים, את הסלק האדום ואת הכרישה. חיתכו לקוביות בדרגת עבודה 5 (3) את המלפפונים המלוחים.
- ערבבו בתוך קערת סלט את כל המרכיבים שנחתכו לקוביות יחד עם גרגרי האפונה.
- תבלו את התערובת עם מלח ופלפל לפי הטעם.
- הוסיפו את שמן הסלטים וערבבו היטב.



סלט «סטוילציני»

- (לשני סועדים)
- 150 גרם פסטומה חתוכה לפרוסות דקות
- 3 תפוחי אדמה מבושלים ומקוררים
- 2 מלפפונים מלוחים או מלפפונים חמוצים שהושרו במרינדה
- 1 גזר מבושל
- ½ קופסת גרגרי אפונה
- מלח ופלפל
- למיטבל:
- ¼ גביע שמנת צמחית
- ¼ כוס מיונית

- חיתכו לקוביות בדרגת עבודה 3 (2) את תפוחי האדמה המבושלים והמקוררים ואת הגזר. חיתכו לקוביות בדרגת עבודה 5 (3) את הפסטומה יחד עם המלפפונים המלוחים.
- ערבבו בתוך קערת סלט את כל המרכיבים שנחתכו לקוביות יחד עם גרגרי האפונה.
- תבלו את התערובת עם מלח ופלפל לפי הטעם.
- הוסיפו את השמנת הצמחית ואת המיונית, ערבבו היטב והגישו.



סלט חזה-עוף ונתחי פרגית

- (לארבעה סועדים בערך)
- 300 גרם בשר חזה עוף מבושל
- 300 גרם תפוחי אדמה מבושלים ומקוררים
- 200 גרם מלפפונים טריים
- ראש חסה
- 50 גרם נתחי פרגית דקים
- 3 ביצים קשות
- 150 גרם מיונית

הזכות לשינויים שמורה.

he-3

- שיטפו את כל חלקי ההתקן תחת מים זורמים. נקו אותם בעזרת מברשת ניקוי מתאימה.
- את מוט ההינע יש לנקות אך ורק בעזרת מטלית לכה.

i
הערה חשובה

יש לוודא שהפתח במוט ההינע (איור 6-6) אינו סתום כתוצאה משאריות מזון שהתייבשו בו. שאריות מזון יש להרחיק באופן יסודי בעזרת מברשת ניקוי מתאימה.

את כל החלקים האחרים (חלל המילוי, המכסה, מוט הדחיסה) ניתן לנקות גם במדיה-כלים.
כדי למנוע מחלקי פלסטיק להתעוות ולאבד את צורתם המקורית יש להימנע מלדחוף אותם בכוח אל בין כלים אחרים בתוך המדיח.

המלצה: בעבודה עם פירות וירקות משירי צבע, כגון גזר, סלק או כרוב אדום, עלולים להיווצר על גבי החלקים הפלסטיים של המכשיר כתמים בהירים. בעזרת שפשוף האיזור במטלית רכה שהוספגה במעט שמן סלטים ניתן לסלק את הכתמים. לסיים יש לשטוף היטב.

מתכונים

סלטים



- **סלט «אוליביה»**
(לארבעה סועדים בערך)
- 4 תפוחי אדמה מבושלים ומקוררים
- 2 גזרים מבושלים
- 4 ביצים קשות
- 200 גרם בשר חזה עוף מבושל
- 1 מלפפון מלוח גדול או שני מלפפונים בינוניים שהושרו במרינדה
- 2-4 מלפפונים טריים
- 300 גרם גרגרי אפונה (תכולת קופסת שימורים קטנה) מלח ופלפל
- 250 גרם מיונית
- חיתכו לקוביות בדרגת עבודה 3 (2) את תפוחי האדמה המבושלים והמקוררים, את הגזרים ואת הביצים. חיתכו לקוביות בדרגת עבודה 5 (3) את המלפפונים והבשר.
- ערבבו בתוך קערת סלט את כל המרכיבים שנחתכו לקוביות יחד עם גרגרי האפונה.
- תבלו את התערובת עם מלח ופלפל לפי הטעם.
- ערבבו היטב את המיונית עם התערובת והגישו.

- הניחו את המכסה (שימו לב לסימון המתואר באיור 8-8) וסובבו אותו בכיוון מחוגי השעון עד להישמע נקישת הנעילה.
- הכניסו את תקע המכשיר לשקע החשמל.
- סובבו את המתג הסיבובי עד למצב דרגת העבודה המומלצת.
- הכניסו אל חלל המילוי את המזון שברצונכם לקצוץ. היעזרו במוט הדחיסה כדי לדחוף בעזרתו קלות את המזון פנימה. במקרה הצורך חיתכו קודם לכן את המרכיבים הנדחסים לחלקים קטנים יותר.

שימו לב!

- רוקנו את הקערה מפעם לפעם כנדרש:
 - לאחר עיבוד מזון במשקל 1500 גרם לכל היותר,
 - לפני שהקוביות הקצוצות כבר נוגעות בדופן התחתונה של קוצץ הקוביות.
- הערה:**
- אין צורך להסיר מהמכשיר את קוצץ הקוביות בכל פעם שברצונכם להוציא או לרוקן את הקערה. ליחצו רק על לחצן שחרור הנעילה והביאו את הזרוע המתניידת למצב 1.
 - אין צורך לנקות את קוצץ הקוביות בכל פעם מחדש כאשר מעבדים בו מרכיבים שונים בזה אחר זה עבור אותו מתכון.

עם סיום העבודה

- העבירו את המתג הסיבובי למצב **off/0**.
- הוציאו את התקע מהשקע.
- סובבו את המכסה כנגד כיוון השעון והסירו אותו.
- הוציאו את התקן קוצץ הקוביות ממקומו בחלל המילוי.
- הוציאו את מוט ההינע.
- סובבו את כיסוי חלל המילוי בכיוון מחוגי השעון והסירו אותו.
- הרחיקו מרשת הסכינים שאריות מזון בעזרת הכלי הייעודי לניקוי רשתות סכינים. סובבו את חלקו העליון של התקן הניקוי כך שיתאים לגודל רשת החיתוך הרצויה.

פירוק והפרדת החלקים בהתקן קוצץ הקוביות איור 8

- דיחפו בלחיצה כלפי חוץ את שלושת מהדקי הסגירה והוציאו את דיסקית החיתוך ממקומה.
- הוציאו את התקן הסכינים ממנשא הבסיס.

ניקוי ותחזוקה

⚠ שימו לב!

- אין לקרצף את משטחי המכשיר בעזרת חומרי ניקוי חריפים או כימיקלים רעילים העלולים להזיק להם. אין להכניס את התקן קוצץ הקוביות למדיה-כלים כדי לא לגרום ללחצי החיתוך לאבד את חדותם.
- כדי לנקות את קוצץ הקוביות יש להפריד קודם לכן את חלקיו זה מזה.

he-2

הנחיות חשובות:

- כדי להימנע מנזילות מיצים רצוי לא להשתמש בפירות וברקות בשלים ורכים מדי.
- יש להניח למצרכי מזון מבושלים או אפויים להתקרר מעט לפני החיתוך כדי שיהיו מוצקים יותר. מרכיבים מוצקים מבטיחים תוצאות חיתוך טובות יותר.
- באמצעות וויסות הלחץ המופעל על מוט הדחיסה בזמן הוספת המרכיב ניתן להשפיע על אורך הקוביות הנחתכות.

מהירות העבודה

- בחרו במהירות העבודה הרצויה בהתאם למצרך המזון שאותו ברצונכם לעבד.
- דרגת עבודה 2 (3):** תפוחי-אדמה אפויים או מבושלים, גזר, ביצים, מלפפונים, בננות, תותים או מלון.
- דרגת עבודה 5 (3):** גזר ותפוחי-אדמה טריים, נקניקים ונקניקים רכים (כגון מורטאדלה), גבינות צהובות רכות או קשות, לפלפלת מתוק, עגבניות, בצל, תפוחים או קיווי.

אזור D הרכבת קוצץ הקוביות

- הניחו את רשת הסכינים בתוך מנשא הבסיס. שימו לב למיקומי החריצים!
- הרכיבו את דיסקית החיתוך על מנשא הבסיס.
- לחצו כלפי מעלה את שלושת המדקי הסגירה עד להישמע נקישת הנעילה.

אזור F עבודה עם קוצץ הקוביות

- ליחצו על לחצן שחרור הנעילה והביאו את הזרוע המתניידת למצב 1.
- מקורות הינע שאינם בשימוש יש לכסות בעזרת מכסי ההגנה המתאימים.
- הכניסו את הקערה למקומה: הטו מעט קדימה את הקערה, הניחו אותה כהלכה במקומה על גבי תושבת המכשיר וסובבו אותה כנגד מחוגי השעון עד להישמע נקישת הנעילה.
- ליחצו על לחצן שחרור הנעילה והביאו את הזרוע המתניידת למצב 3.
- הסירו את כיסוי ההגנה של יחידת הינע מנקודת הינע של התקן הפריסה הרציף (ראו אזור 4a-F).
- הניחו את כיסוי חלל המילוי על גבי יחידת הינע וסובבו אותו כנגד כיוון מחוגי השעון עד להישמע נקישת הנעילה.
- חברו את מוט ההינע.

שימו לב!

- יש לוודא שהפתח במוט ההינע (אזור 6-F) אינו סתום כתוצאה משאריות מזון שהתייבשו בו.
- התקינו את קוצץ הקוביות. וודאו שהחץ המסומן על גבי קוצץ הקוביות חופף בהתאמה את החץ המופיע על גבי כיסוי חלל המילוי!

- הרכיבו את ההתקן החדש בהתאם לסדר הפעולות הבא:
- דיחפו את ההתקן החדש אל פנים גלגל המוט באופן שבו נכנסים הזיזים אל תוך החורים הקבועים בגלגל (2).
- סובבו את ההתקן עד למצב שבו שתי הלשוניות נכנסות אל החריצים שבדופן כיסוי חלל המילוי (3). וליחצו אותו היטב פנימה.

הפעלה



שימו לב! הנחיות שימוש חשובות!

קוצץ הקוביות נועד אך ורק לחיתוך תפוחי-אדמה (טריים או מבושלים), גזר, מלפפונים, עגבניות, לפלפלת מתוק, בצל, בננות, תפוחים, אגסים, תותים, מלון, קיווי, ביצים, נקניקים רכים (כגון מורטאדלה) או נקניקיות שטוגנו או בושלו בהרתחה, וכן בשר עוף נטול עצמות.

גבינות גושות לבנות רכות במיוחד (כגון גבינת מוצארלה או גבינת עיזים) אינן מתאימות לעיבוד באמצעות קוצץ הקוביות.

גבינות צהובות לפריסה (כגון גבינת גאודה) או גבינות צהובות קשות (כגון גבינת אמנטאל) ניתנות לעיבוד כל עוד הכמות בכל מהלך עבודה אינה עולה על 3 ק"ג.

פירות המכילים גלענים או חרצנים (כגון תפוחים או אפרסקים) ניתנים לעיבוד רק לאחר שהורחקו מהם הגלענים או החרצנים. בשר מבושל, אפוי או מטוגן ניתן לעיבוד רק לאחר שהורחקו ממנו העצמות.

אין להשתמש במצרכי מזון קפואים.

התעלמות מהנחיות שימוש אלה עלולה לגרום לנזקים בסכיני החיתוך של קוצץ הקוביות, לרבות ברשת הסכינים הריבועיים ובסכינים המסתובבים.

שימוש לא נאות בקוצץ הקוביות או עשיית שינויים במבנה המקורי של ההתקן יגרום לסרת אחרייתה של חברת רוברט בוש בע"מ מהמכשיר ולביטול כל זכות לטענת נזק כתוצאה מהשימוש בו. הסרת האחריית תקפה גם ביחס לנזקים העלולים להיגרם כתוצאה מעיבוד מצרכי מזון שלא נועדו לעיבוד באמצעות המכשיר (כגון סכינים קהים או מעוותים).



הערה חשובה

הערכים והנתונים המופיעים בחוברת הוראות זו לעניין מהירות הסיבובים המומלצת מתייחסים למכשירים המצוידים במתג סיבובי של 7 דרגות עבודה. בטבלה הבאה מופיעים תיאומי הערכים למכשירים המצוידים במתג סיבובי של 4 דרגות:
 מתג של 7 דרגות: 1...2...3...4...5...6...7
 מתג של 4 דרגות: 1.....2.....3.....4

he-1

למען בטיחותכם

אביזר זה נועד לשימוש במעבד המזון MUM8/...MUMX...
 אגא הקפידו היטב על הנחיות השימוש הנוגעות למעבד המזון MUM8/...MUMX...
 אביזר זה נועד לחיתוך מוצרי מזון ופריטי מאכל בצורת קוביות. מצרכי המזון לעיבוד צריכים להיות נקיים מעצמות, גלעינים, חרצנים, וכל מרכיב קשה אחר. אין לעבד במכשיר מצרכי מזון במצב קפוא. בעזרת חלקים נוספים ואביזרים נלווים אחרים שאושרו לצורך זה על-ידי יצרן המכשיר ניתן להרחיב את מגוון אפשרויות השימוש במעבד המזון.

⚠ הנחיות בטיחות למכשיר זה

זהירות! סכנת פציעה כתוצאה מלהבי סכינים חדים ומתנועות הינע סיבוביות!
 לעולם אין לגעת בקוצץ הקוביות בעודו מורכב על יחידת הבסיס!
 לעולם אין לאחוז בפתח המיועד להכנסת החומרים.
 קוצץ הקוביות עובד כהלכה רק כאשר המכסה סגור היטב.
 את קוצץ הקוביות יש להרכיב או לפרק רק במצב עצירה מוחלטת של התקן ההנעה.
 בזמן פירוק או הרכבת קוצץ הקוביות יש לאחוז את דיסקית הסכינים אך ורק בבליטה הפלסטית שבמרכז.
 אין לגעת בחודי הלהבים של רשת סכיני החיתוך. את רשת סכיני החיתוך יש לאחוז אך ורק בקצוות!
חשוב!

השתמשו באביזרים אך ורק כשהם מותקנים במצב העבודה הנכון.
 השתמשו באביזרים רק במצב שבו כל החלקים מורכבים יחד בצורה מושלמת.

סקירה מהירה

אגא פיתחו את עמודי האירורים המקופלים.

ⓘ איר

- 1 מוט הדחיסה
- 2 תושבת מוט הדחיסה
- 3 המכסה עם פתח הוספת החומרים
- 4 התקן קוצץ הקוביות
 - 4a דיסקית סכינים
 - 4b רשת חיתוך גדול (13 מ"מ)
 - 4c רשת חיתוך קטן (9 מ"מ)
 - 4d מנשא הבסיס
 - 4e מהדקי הנעילה
 - 4f המברשת לניקוי רשת החיתוך

(את החלק העליון ניתן לסובב כך שיתאים לרשתות חיתוך שונות)

- 5 יחידת ההנעה
- 6 כיסוי חלל המילוי

ⓘ איר

מצב עבודה

הגנת עומס יתר

כדי למנוע נזקים כבדים למכשיר כתוצאה מהפעלת עומס יתר מצוייד מוט ההינע של מעבד המזון בהתקן נקודת שבירה. במקרה של עומס יתר ינזק רק ההתקן עצמו ולא מוט ההינע כולו. בתכולת המארז של המכשיר כלול גם התקן חלופי הניתן להרכבה בקלות במקום זה שניזוק.
 בנוסף לכך ניתן לרכוש את החלק גם באחת מתחנות שירות הלקוחות (מספר הפריט: 623944).

מדריך להחלפת התקן פגום בחדש:

ⓘ איר

הסירו את ההתקן הפגום בעזרת מברג (1). לפני הכנסת ההתקן החדש למקומו וודאו שכל ארבעת הזיזים השבורים של ההתקן הישן הורחקו אף הם ולא נשארו תקועים בחורי הגלגל הפנימי של מוט ההינע.

ar-5

- تترك البطاطا المسلوقة حتى تبرد ثم تقطع مع البيض إلى مكعبات على درجة التشغيل 3 (2). ثم يقطع الخيار والفجل الرومي والسجق أو لحم صدر الدجاج إلى مكعبات على درجة التشغيل 5 (3).
- تخلط القشدة الرائبة بكرات بشوشة بعد فرمه مع البيض والمسطرده والسكر خلطا جيدا ثم يضاف لهم منثروب Kwas وبعد ذلك أضف المكعبات التي تم تقطيعها والبقدونس والشبت المفروم.
- أضف الملح والفلفل حسب الرغبة.



سلطة الفواكه

- ½ ثمرة أناناس
- ½ ثمرة شمام
- 2 ثمرة موز
- 2 ثمرة دراق (خوخ)
- 2 ثمرة كيوي
- 50 مليلتر أمارتو
- يتم تقطيع الفواكه إلى مكعبات على درجة التشغيل 5 (3).
- يتم وضع المكونات المقطعة إلى مكعبات في وعاء سلطة ويتم خلطها جيدا مع الأمارتو.

حساء «Okroshka»

(كمية ل 4 إلى 6 أشخاص)
Kwas لتر 2

- 300 غرام سجق أو لحم صدر دجاج
- من 3 إلى 4 حبات بطاطا مسلوقة وباردة
- من 3 إلى 4 بيضات مسلوقة
- حزمة فجل رومي (من 8 إلى 10 قطع)
- ½ حزمة كرات بشوشة (حوالي 50 غرام)
- بقدونس و شبت
- 3 ملاعق قشدة رائبة
- مسطرده و سكر

نحتفظ بحق إدخال التعديلات.

- ضع كافة المكعبات التي تم تقطيعها بوعاء ثم أضف إليها البسلة.
- أضف الملح والفلفل حسب الرغبة.
- ثم أضف إليها قليل من زيت الطعام وقم بتقديمها.



سلطة «Stolichny»

(مقدار لحوالي شخصين)

150 غرام لحم ملح

3 حبات بطاطا مسلوقة وباردة

حبتان خيار ملح أو مخلل

حبة جزر مسلوقة

بسلة، نصف علبة محفوظة

ملح وفلفل

الصلصة:

¼ نصف علبة قشدة رائبة

¼ كوب مايونيز

- تترك البطاطا المسلوقة حتى تبرد ثم تقطع مع الجزر إلى مكعبات على درجة التشغيل 3 (2). ثم يقطع اللحم المملح والخيار على درجة التشغيل 5 (3).
- ضع كافة المكعبات التي تم تقطيعها بوعاء ثم أضف إليها البسلة.
- أضف الملح والفلفل حسب الرغبة.
- ثم أضف إليها القشدة الرائبة والمايونيز وقم بتقديمها.



سلطة الجمبري

(مقدار لحوالي 4 أشخاص)

300 غرام لحم مسلوقة

300 غرام بطاطا مسلوقة وباردة

200 غرام خيار

سلطة خضراء

50 غرام جمبري مقشر

3 بيضات مسلوقة

150 غرام مايونيز

- تترك البطاطا المسلوقة حتى تبرد ثم تقطع مع البيض والخيار و الجمبري المقشر إلى مكعبات على درجة التشغيل 3 (2).
- ثم يقطع اللحم المسلوقة على درجة التشغيل 5 (3).
- قم بتقطيع السلطة الخضراء إلى قطع صغيرة.
- أضف الملح والفلفل حسب الرغبة.
- ثم أضف إليها المايونيز وقم بتقديمها.

يجب مراعاة عدم انحشار أو انزناق الأجزاء البلاستيكية في غسالة الأواني، وذلك نظرا لأنه يمكن حدوث تغير في الشكل.

تلميح مفيد: لإزالة الخلفات الحمراء اللون التي قد تتخلف بعد إعداد بعض المواد الغذائية، على سبيل المثال الجزر، يتم وضع القليل من زيت الطعام على قطعة قماش ويتم مسح الخراطة التمريرية الفورية (وليس أقراص التقطيع) جيدا. بعد ذلك يتم شطف الخراطة التمريرية الفورية بالماء.

الوصفات

السلطات

سلطة «Olivie»

(مقدار لحوالي 4 أشخاص)

4 حبات بطاطا مسلوقة وباردة

حبتان جزر

4 بيضات مسلوقة

200 غرام لحم صدر دجاجة مسلوقة

من 1 إلى 2 حبة خيار ملح أو مخلل

من 1 إلى 2 حبة خيار

300 غرام بسلة، صغيرة الحجم (1 علبة محفوظة)

ملح وفلفل

250 غرام مايونيز

- تترك البطاطا المسلوقة حتى تبرد ثم تقطع مع الجزر والبيض إلى مكعبات على درجة التشغيل 3 (2).
- ثم يقطع الخيار واللحم على درجة التشغيل 5 (3).
- ضع كافة المكعبات التي تم تقطيعها بوعاء ثم أضف إليها البسلة.
- أضف الملح والفلفل حسب الرغبة.
- ثم أضف إليها المايونيز وقم بتقديمها.



سلطة «Vinaigrette»

(مقدار لحوالي 4 أشخاص)

4 حبات بطاطا مسلوقة وباردة

500 غرام بنجر أحمر مسلوقة

حبتان خيار ملح

2 حبة خيار ملح أو مخلل

100 غرام بسلة، صغيرة الحجم

½ حزمة كرات بشوشة (حوالي 50 غرام)

ملح وفلفل

100 ملي زيت


- تترك البطاطا المسلوقة حتى تبرد ثم تقطع مع الجزر والبنجر الأحمر و كرات بشوشة إلى مكعبات على درجة التشغيل 3 (2).
- ثم يقطع الخيار على درجة التشغيل 5 (3).

ar-3

– أثناء معالجة مواد غذائية مختلفة كمكونات وصفة واحدة فإنه لا يكون من الضروري أن يتم تنظيف وحدة تقطيع المكعبات بعد معالجة المواد الغذائية الفردية.

بعد الانتهاء من العمل

- يتم ضبط المفتاح الدوّار على الوضع «Off/0».
- انزع قاس الجهاز من المقبس.
- تتم إدارة الغطاء في عكس اتجاه دوران عقارب الساعة ونزعه من مكانه.
- يتم إخراج جّهيزة تقطيع المكعبات من جسم احتواء التجهيز.
- يتم إخراج عمود الدوران.
- يتم إدارة جسم احتواء التجهيز في اتجاه دوران عقارب الساعة ويتم إخراجها.
- يتم تنظيف شبكة التقطيع من المواد الغذائية العالقة بها باستخدام قطعة التنظيف المخصصة لها.
- رأس المنظف يتم إدارته وضبطه على مقاس شبكة التقطيع المناسب.

تفكيك أجزاء جّهيزة تقطيع المكعبات 

- يتم ضغط مشابك الإغلاق 3 إلى الخارج ويتم إخراج قرص السكين.
- يتم إخراج شبكة التقطيع من الحامل الأساسي.

التنظيف والعناية بالجهاز**⚠ انتبه!**

- يجب عدم استخدام أية مواد تنظيف حاكة أو خشنة.
- استخدام مثل هذه المواد يمكن أن يؤدي إلى إلحاق ضرر بالأسطح الخارجية.
- أجزاء جّهيزة تقطيع المكعبات يجب عدم تنظيفها في غسالة الأواني، وذلك نظراً لأن هذا يؤدي إلى أن تصبح السكاكين تلمة (تفقد حداثتها).
- لتنظيف جّهيزة تقطيع المكعبات يتم تفكيكها إلى أجزائها الفردية.
- يتم تنظيف الأجزاء بصورة مبدئية من خلال شطفها تحت ماء جاري. يتم تنظيف الأجزاء بفرشاة.
- يجب عدم تنظيف عمود الدوران إلا من خلال مسحه بقطعة قماش مرطبة بقليل من الماء.

**تنبيه هام**

يجب التأكد من أن الفتحة الموجودة في عمود الدوران (الصورة 6-1) ليس بها انسداد من خلال بقايا طعام أو ما شابه ذلك. يتم إزالة البقايا جيداً باستخدام فرشاة.

كافة الأجزاء الأخرى (جسم الاحتواء، الغطاء، اسطوانة الدفع) يمكن تنظيفها في غسالة الأواني.

الصورة**العمل بوحدة تقطيع المكعبات**

- يتم ضغط زر فك جّهيزة إحكام الإغلاق ويتم ضبط الذراع المتراوحة على الوضع 1.
- يتم تركيب الأغشية الواقية لوحدة الإدارة على وحدات الإدارة الغير مستخدمة حالياً.
- يتم تركيب الوعاء:
- يتم إمالة الوعاء إلى الأمام ويتم إدخاله ثم يتم إرساله في الوضع الصحيح.
- يتم إدارة الوعاء في عكس اتجاه دوران عقرب الساعة ومواصلة ذلك حتى يكون قد استقر في موضعه النهائي بثبات.
- يتم ضغط زر فك جّهيزة إحكام الإغلاق ويتم ضبط الذراع المتراوحة على الوضع 3.
- يتم استبعاد الغطاء الوافي لوحدة الإدارة الخاصة بالخراطة التمريرية الفورية. (الصورة 4a-1).
- يتم وضع جسم احتواء التجهيز على وحدة الإدارة ويتم إدارته في عكس اتجاه دوران عقرب الساعة حتى تصل إلى مصد الإيقاف.
- يتم تركيب عمود الدوران.

**انتبه!**

يجب التأكد من أن الفتحة الموجودة في عمود الدوران (الصورة 6-1) ليس بها انسداد من خلال بقايا طعام أو ما شابه ذلك.

- يتم تركيب جّهيزة تقطيع المكعبات.
- السهم الموجود على جّهيزة تقطيع المكعبات والسهم الموجود على جسم احتواء التجهيز يلزم أن يكونا متطابقين!
- يتم تركيب الغطاء (يجب مراعاة العلامة، الصورة 8-1) ويتم إدارته في اتجاه دوران عقرب الساعة مع الاستمرار في ذلك حتى يكون قد استقر في موضعه النهائي بثبات.
- يتم إدخال قابس الجهاز في مقبس تغذية بالكهرباء.
- يتم ضبط المفتاح الدوار على الدرجة المطلوبة.
- أضف المواد الغذائية المراد تقطيعها من خلال فتحة الإدخال. يمكنك الضغط عليها باستخدام أداة الكيس عند الحاجة. يمكنك تقطيع المواد الغذائية إلى قطع صغيرة قبل الشروع في إعدادها إذا لزم الأمر.

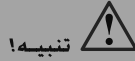
تحذير!

يجب الانتباه لتفريغ الإناء في الوقت المناسب.

- أي بعد تقطيع حوالي 1500 غرام كحد أقصى.
- وقبل أن تصل المكعبات بالإناء إلى حافة جّهيزة تقطيع المكعبات.

إرشادات:

- لإخراج/إفراغ الوعاء يكون من اللازم أن يتم إخراج وحدة تقطيع المكعبات من الجهاز.
- يتم فقط ضغط زر فك جّهيزة إحكام الإغلاق ويتم ضبط الذراع المتراوحة على الوضع 1.



تنبيه!

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

لا يجب إعداد المواد الغذائية وهي مجمدة. كما يجب نزع العظام من اللحوم المطبوخة أو الحمرة قبل الشروع في تقطيعها إن عدم الالتزام بتنفيذ هذه التعليمات سوف يؤدي إلى وقوع أضرار بتجهيز تقطيع المكعبات بما فيه شبكة التقطيع والسكين الدائري. شركة «Robert Bosch Hausgeräte GmbH» لا تتحمل أية ضمانات للأعطال والأضرار التي قد حدثت بأقراص تقطيع المكعبات نتيجة لسوء استخدام الجهاز لأغراض غير المحددة لاستخدامه أو سوء الاستخدام. كما أن الشركة لا تقدم أية ضمانات للأضرار التي تقع نتيجة لتقطيع مواد غذائية غير المحددة بتعليمات الاستخدام (مثلًا عند حدوث انحناء بالسكين أو أصبح غير حاد).

تنبيه هام:


- يجب الانتباه أو تكون الخضار والفواكه على قدر كبير من النضوج حتى لا تفقد عصيرها.
- يجب ترك المواد الغذائية بعد طهيها حتى تبرد قير الشروع في تقطيعها لتصبح بذلك على قدر من الصلابة ما يمكن من تقطيعها بطريقة أفضل.
- يمكنك التحكم في طول المكعبات من خلال زيادة أو تقليل الضغط على أداة الكبس عند دفع المواد الغذائية بالجهاز.

سرعة العمل

يمكن تحديد سرعة عمل الجهاز طبقاً للمواد الغذائية المراد تقطيعها.

الدرجة 3 (2): البطاطا المسلوقة، الجزر، البيض، الخيار، الموز، الفراولة، البطيخ والشمام.

الدرجة 5 (3): البطاطا النيئة والجزر، حوم السجق الرخو (مثل المرتدلا); أنواع الجبن القابلة للتقطيع لشرائح، أنواع الجبن الصلبة; الفلفل، الطماطم، البصل; التفاح، الكيفي.

تركيب أجزاء تجهيز تقطيع المكعبات  الصورة

- يتم تركيب شبكة التقطيع في الحامل الأساسي. يجب مراعاة المواضع المفرغة!
- يتم تركيب قرص السكين في الحامل الأساسي.
- يتم ضغط مشابك الإغلاق 3 إلى أعلى مع الاستمرار في ذلك حتى تكون قد استقرت بأحكام.

إرشادات بشأن استبدال قطعة التأمين التركيبية:
الصورة 

يتم استبعاد قطعة التأمين التركيبية المكسورة باستخدام مفك براغي (1). قبل تركيب قطعة التأمين التركيبية الجديدة عن طريق ضغطها في عمود الدوران فإنه يجب التأكد من أن الخوابير الأربعة المنكسرة الخاصة بقطعة التأمين التركيبية القديمة لم تعد موجودة في داخل عمود الدوران.

لتثبيت قطعة التأمين التركيبية الجديدة:

- يتم تركيب قطعة التأمين التركيبية على العمود بحيث تكون الخوابير قد دخلت على الوجه الصحيح في الثقوب (2).
- يتم إدارة قطعة التأمين التركيبية مع الاستمرار في ذلك إلى أن يكون اللسانان قد أصبحا مستقرين في المواضع المفرغة (3)، ويكونا قد أصبحا ضاغطين على الجسم الخارجي.

التشغيل



تنبيه هام

القيم التوجيهية الخاصة بسرعة العمل الموصى بها في تعليمات الاستخدام هذه تكون خاصة بالأجهزة المزودة بمفتاح دوار ذو 7 درجات.

القيم التوجيهية الخاصة بسرعة العمل للأجهزة المزودة بمفتاح دوار ذو 4 درجات يمكن الاطلاع عليها في الجدول التالي:

ذو 7 درجات: 1.....2.....3.....4.....5.....6.....7
ذو 4 درجات: 1.....2.....3.....4



تنبيه!

تجهيز تقطيع المكعبات مخصصة فقط لتقطيع البطاطا (البطاطس) (سواء نيئة أو مسلوقة) الجزر، الخيار، الطماطم، الفلفل، البصل، الموز، التفاح، الكمثرى، الفراولة، البطيخ والشمام، الكيفي، البيض، حوم السجق الرغوة (مثل المرتدلا) سواء كانت مسلوقة أو محمرة وكذلك لتقطيع حوم الطيور الخالية من العظام. لا يمكن معالجة أنواع الجبن اللينة جدا (على سبيل المثال جبن الموزيلا والجبن الأبيض).

فيما يتعلق بأنواع الجبن القابلة للتقطيع لشرائح (على سبيل المثال جبن جودا) وأنواع الجبن الصلبة (على سبيل المثال جبن إيمنتال) فإن الكمية التي يتم معالجتها في عملية تشغيل واحدة يجب ألا تتجاوز 3 كيلوغرام.

ar-1

من أجل سلامتكم

يمكن استخدام الملحقات مع ماكينة المطبخ طراز.../MUMX.../MUM8...
رجاء الرجوع إلى دليل استخدام ماكينة المطبخ طراز.
هذا الملحق التكميلي صالح ومناسب لتقطيع مواد غذائية على شكل مكعبات.
المواد الغذائية التي يتم معالجتها يلزم أن تكون خالية من العظام، النوى أو أية أجزاء ومكونات صلبة
أخرى. لا يسمح بأن تكون المواد الغذائية في حالة تجميد.
عند استخدام أجزاء الملحقات التكميلية المعتمدة من قبل منتج الجهاز يكون من الممكن استخدام
الجهاز في تطبيقات أخرى.

⚠ تنبيهات سلامة خاصة بهذا الجهاز

خطر الإصابة بجروح من خلال السكاكين الحادة/وحدة الإدارة الدائرة!

يجب عدم إدخال اليد مطلقاً في تجهيز تقطيع المكعبات عندما تكون مركبة على الجهاز!
يجب عدم إدخال اليد في فتحة إضافة المكونات!
تجهيز تقطيع المكعبات لا تعمل إلا عندما يكون الغطاء مربوطاً بإحكام.
يجب عدم تركيب/إخراج تجهيز تقطيع المكعبات إلا عندما تكون وحدة الإدارة موجودة في وضع
السكون التام. عند تفكيك/تجميع أجزاء تجهيز تقطيع المكعبات يجب عدم الإمساك بقرص
السكين إلا من منتصف المقبض الكروي البلاستيكي.
يجب عدم لمس سكاكين الخلاط بالأيدي المجردة. يجب عدم وضع اليد على أو الإمساك بالسكاكين
الحادة الخاصة بشبكة التقطيع.
تنبيه هام!
يجب عدم استخدام الملحق الإضافي إلا في وضع التشغيل المنصوص عليه في تعليمات الاستخدام.
يجب عدم استخدام الملحق الإضافي إلا عندما يكون في وضع كامل التركيب.

نظرة عامة

برجاء فتح صفحات الرسوم الإيضاحية

5 عمود دوران

6 جسم احتواء التجهيز

الصورة B

وضع التشغيل

التأمين ضد التحميل الزائد

للحلول دون ترتب تلف أو ضرر جسيم بالجهاز الخاص بكم
عند حدوث تحميل زائد على الجهاز فإن عمود الدوران مجهز
بقطعة تأمين تركيبية (موضع انكسار محدد مسبقاً).
عند حدوث تحميل زائد فإن قطعة التأمين التركيبية هي
وحدها فقط هي التي تنكسر وليس عمود الدوران. ضمن
متضمنات التوريد توجد قطعة غيار لقطعة التأمين
التركيبية، وقطعة الغيار هذه يمكن تركيبها بسهولة.
فيما عدا ذلك فإن القطعة التأمين التركيبية يمكن
أيضاً الحصول عليها لدى مركز خدمة العملاء
(رقم طلب المنتج 623944).

الصورة A

1 وحدة اسطوانة دفع

2 غطاء بمنفذ تعبئة

3 اسطوانة دفع

4 تجهيز تقطيع مكعبات

4a قرص سكين

4b شبكة تقطيع، كبير (13 ملليمتر)

4c شبكة تقطيع، صغير (9 ملليمتر)

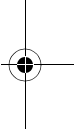
4d حامل أساسي

4e مشابك إغلاق

4f منظف شبكة التقطيع

(الرأس قابلة للإدارة لتناسب مع شبكات

تقطيع مختلفة)



☎ Beratung und Reparaturauftrag bei Störungen

D 0911 / 70 440 040

A 0810 / 550 511

CH 0848 840 040

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



Bosch Home Appliance Group

P.O. Box 83 01 01

D-81701 Munich



Germany

www.bosch-home.com

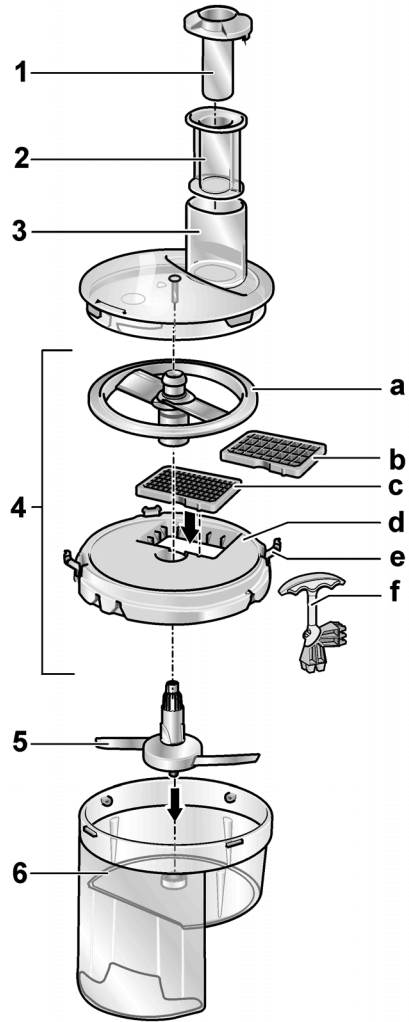
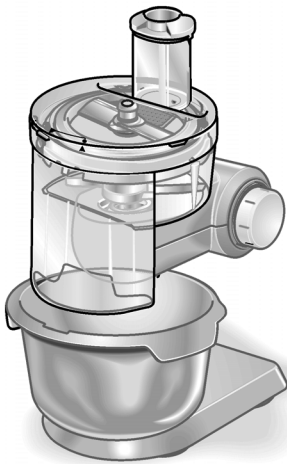


8001003690 (9408)

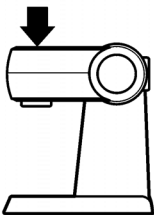
de, en, fr, it, nl, da, no, sv, fi,
es, pt, el, tr, pl, uk, ru, he, ar



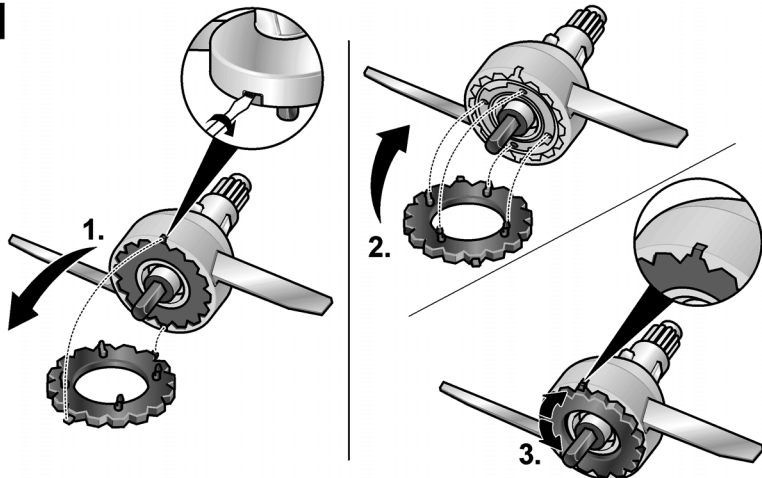
A



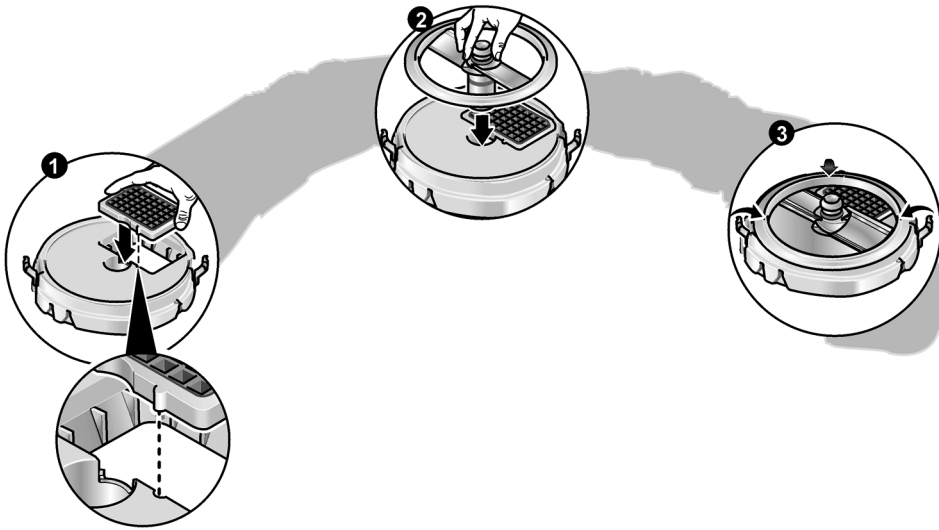
B



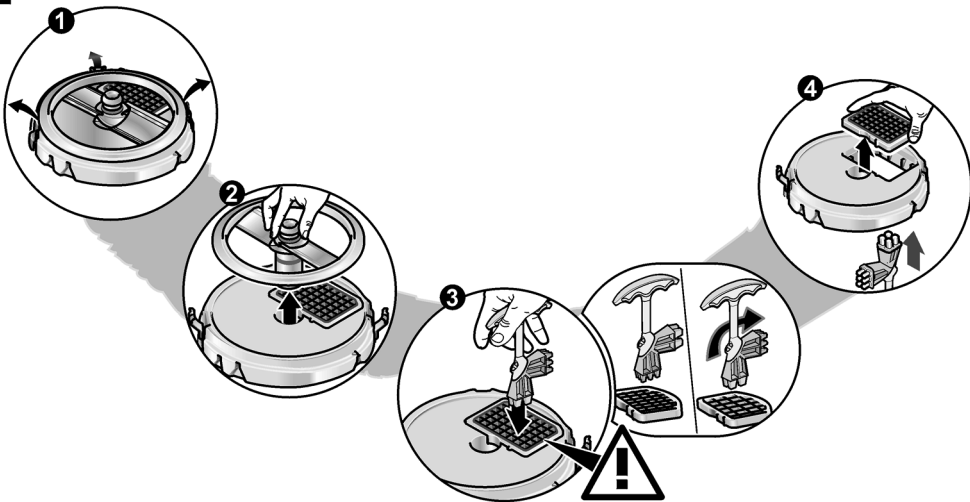
C



D



E



F

