

de

Wichtige Hinweise zur Bedienung des Würfelschneiders

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 Schneidscheibe nur am Kunststoffknäuf in der Mitte greifen.

Achtung! Hinweise zur Anwendung!

Der Würfelschneider ist nur für das Schneiden von Kartoffeln (roh oder gekocht), Karotten, Gurken, Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Bananen, Äpfeln, 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 Stein-obst (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.

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

en

Important information concerning operation of the dicer

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 slicing disc by the plastic stud in the centre only.

Warning! Application guidelines!

The dicer is suitable only for dicing pota-toes (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.

Warning! Application guidelines!

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.

fr

Consignes importantes sur l'utilisation de l'accessoire à découper en dés

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.

Attention ! Consignes d'utilisation

L'accessoire à découper est uniquement destiné à découper les produits suivants : pommes de terre (cruées ou cuites), carot-tes, 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. 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.

it

Avvertenze importanti per l'uso della cubettatrice

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.

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

La cubettatrice funziona solo con il coperchio ben stretto. Rimuovere/applicare la cubettatrice solo quando il motore è fermo.

Nello scomporre/assemblare la cubettatrice afferrare il disco di taglio solo al centro sul pomello di plastica.

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. Emmentaler), 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. Dissosare la carne cotta o arrostita prima di lavorarla.

Gli alimenti non devono essere congelati.

L'inosseranza 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 cubetta-trice 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.

nl

Belangrijke aanwijzingen voor het bedienen van de blokjesnijder

Verwondingsgevaar door scherpe messen/roterende aandrijving!

Nooit in de aangebrachte blokjesnijder grijpen! Niet in de vulschacht grijpen. De blokjesnijder werkt alleen wanneer het deksel is vastgedraaid.

De blokjesnijder alleen verwijderen/aanbrengen wanneer de aandrijving stilstaat. Bij het uit elkaar nemen/samenbouwen van de blokjesnijder de snijschijf alleen vastpakken aan de kunststof knop in het midden.

Attentie! Aanwijzingen voor het gebruik!

De blokjesnijder 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 gevogeltevlees 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 steen-vruchten (appels, perziken enz.) moeten de pitten/stenen worden verwijderd.

Voor de verwerking van gekookt of gebra-den vlees moeten de botten worden verwijderd. Levensmiddelen mogen niet bevroren zijn.

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

Attentie! Aanwijzingen voor het gebruik!

Als er wijzigingen worden aangebracht aan de blokjesnijder, 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.

da

Vigtige henvisninger til betjening af terningsnitteren

Kvæstelsesfare som følge af skarpe knive/roterende drev!

Stik aldrig hånden ned i terningsnitteren! Stik ikke fingrene ind i påfyldningsskaktten. Terningsnitteren arbejder kun med fastdrejet låg. Terningsnitteren må kun sættes på/tages af, når drevet står stille.

Tag kun fat i plastduppen midt på skære-skiven, når terningsnitteren skilles ad/samles.

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, blod 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 forarbej-des mere end 3 kg på en arbejgs-gang.

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.

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

no

Viktige veiledninger for betjening av terningkutteren

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

Grip aldri ned 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/montering av terning-kutteren må knivskiven kun holdes i plast-knappen på midten.

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.

Obs! Henvisninger for bruk!

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

Ved ost i skiver (f.eks. Gouda) og hard ost (f.eks. sveitserost) må mengden som kan bearbejdes i en arbejds-gang ikke overstige 3 kg. Før bearbejdning av kjerne- og steinfrukt (epler, fersken osv.) må kjernene hhv. steinene fjernes. Før bearbejdning av kokt eller stekt kjøtt, må knoker fjernes.

Matvarene må ikke være i frosset 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 bearbejdet matvarer som ikke er egnet.

sv

Viktigt att veta när du använder tärningsskivaren

Risk för skada pga vassa knivarna/roterande drivuttag!

Stick aldrig ner fingrarna i den påsatta tärningsskivaren! Stoppa aldrig ned handen i matarröret. Tärningsskivaren går bara att användas med locket ordentligt åtdraget. Sätta fast/lossa tärningsskivaren endast när drivuttaget står stilla.

När tärningsskivaren monteras/tas isär fatta alltid skårskivan i plastsknoppen i mitten.

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 djupfrysata. 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 bearbetas.

fi

Tärkeitä paloittelijan käyttöä koskevia ohjeita

Varo terävää terää/pyörivää käyttöäkselia – loukkaantumisvaara!

Älä laita sormia paikalleen kiinnitettyyn kuuti-leikkuriin! Älä laita sormia täyttösuppiloon. Kuutiroleikkuri toimii vain, kun kansi on kierretty kiinni. Irrota ja kiinnitä kuutiroleikkuri vain, kun moottori on pysähtynyt.

Kun purat kuutiroleikkurin osiin tai kokoat sen, tartu paloitteluterään vain sen keskellä olevasta muovikahvasta.

Huom.! Käyttöä koskevia ohjeita!

Kuutiroleikkuri soveltuu vain perunoiden (raakojen tai keitettyjen), porkkanoiden, kurkkujen, tomaattien, paprikoiden, sipulei-den, banaani-en, omenien, päärynöiden, mansikoiden, melonien, kiivien, kananmu-nien, 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 kova (esim. emmentaler), varo käsittelemästä yli 3 kg määriä.

Kun hedelmässä (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 vääriin käyttö-tarkoituksiin, 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.

es

Advertencias importantes para el manejo de la cortadora de dados

¡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 desarmar o armar la cortadora, sujetar la cuchilla sólo por el asidero de plástico en el centro de la misma.

¡Atención! Advertencias para usar la cortadora

La cortadora de dados ha sido diseñada exclusivamente para cortar patatas (crudas o cocidas), zanahorias, pimientos, 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.

¡Atención!
Advertencias para usar la cortadora

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. 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 da 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.

pt

Indicações importantes para utilização da cortadora de cubos

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. Na desmontagem/montagem da cortadora de cubos, segurar o disco de corte somente pela parte de plástico.

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

el

Σημαντικές υποδείξεις για τον χειρισμό του κυβοκόφτη

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

Ίμην βάζετε τα χέρια σας ποτέ στον τοποθετημένο κυβοκόφτη! Μην 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 αποσυρμαρμολόγηση/συρμαρμολόγηση του κόφτη κύβων πιάνετε τον δίσκο μαχαιριού στην πλαστική λαβή στο κέντρο.

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. έμენტαλ) η επεξεργαζόμενη ποσότητα σε μια διαδικασία δεν επιτρέπεται να υπερβαίνει τα 3 kg.

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 ανόρθοστα, τότε η Robert Bosch Hausgeräte GmbH δεν μπορεί να αναλάβει καμία ευθύνη για ενδεχόμενες ζημιές. Αυτό αποκλείει την ευθύνη για ζημιές (π. χ. στομωμένα ή παραμορφωμένα μαχαίρια), οι οποίες προκύπτουν ως συνέπεια της επεξεργασίας μη εγκεκριμένων τροφίμων.

tr

Küp kesicisinin kullanımı için önemli bilgiler

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

Keskinlikle cihaz üzerine takılmış küp kesicinin içine elinizi sokmayınız! Elinizi besin doldurma ağızına sokmayınız. Küp kesicisi sadece sıkıca çevriliip kapatılmış kapak ile çalışır. Küp kesiciyi sadece tahrik sistemi duruyorken çıkarınız/takiniz. Küp kesicisinin parçalarını ayırılmasında/toplanıp monte edilmesinde, bıçak diskini sadece plastik tutamağın (sapın) orta kısmından tutunuz.

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.

Dikkat!
Kullanma bilgileri!

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 izgarasının ve döner bıçağın zarar görmesine neden olur.

Küp kesici amacına yatkırı 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).

pl

Ważne wskazówki dotyczące użytkowania przystawki do krojenia w kostkę

Niebezpieczeństwo skażenia ostrymi nożami/obracającym się napędem!

Nigdy nie wkładać rąk do założonej przystawki do krojenia w kostkę! Nie wkładać palców do otworu wysprowuje. Przystawka do krojenia w kostkę pracuje tylko z założoną i dokreconą 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 chwycić tarczę noża tylko za gałkę z tworzywa sztucznego, która znajduje w środku.

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.

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.

Uwaga!
Wskazówki dotyczące użytkowania!

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

uk

Важливі вказівки для використання насадки для нарізання кубиками

Небезпека поранення гострими ножами/обертвним приводом!

Ніколи не торкатися руками встановленої насадки для нарізання кубиками! Не встромляти рук до прийомного бункеру. 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.

Увага!
Вказівки з використання!

Насадка для нарізання кубиками придатна тільки для нарізання картоплі (сирої чи вареної), моркви, огірків, помідорів, солодкого перцю, цибулі, бананів, яблук, 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 насінневих і кісточкових плодів (яблука, персики тощо) кісточки 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 обертовий ніж.

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.

ru

Важные примечания по использованию приспособления нарезания продуктов кубиками

Опасность травмирования об острые ножи/вращающийся привод!

Никогда не вставляя 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.

Опасность травмирования об острые ножи/вращающийся привод!

При разборке/сборке насадки для нарезки кубиками диск-нож можно брать только за пластмассовую ручку посередине.

Внимание!
Указания по использованию!

Вставка для нарезки кубиками пригодна только для нарезки картофеля (сырого или вареного), моркови, огурцов, помидоров, паприки, лука, бананов, яблук, 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., «Эментальский») не должно превышать 3 кг за один рабочий процесс.

Перед переработкой семечковых и косточковых плодов (яблоко, персики 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.

he

הנחיות חשובות לשימוש בקוצץ הקוביות

זיהרות! סכנת פציעה כתוצאה מלהבי סכינים חדים ומנוטות היע סיבוביות!

לעולם אין לגעת בקוצץ הקוביות בעודו מורכב על יחידת הבסיס! לעולם אין לאחוז בפתח המיועד להנסת החומרים.

קוצץ הקוביות עובד כהלכה רק כאשר המכסה סגור היטב. את קוצץ הקוביות יש להרכיב או לפרק רק במצב עשירה מוחלט של התקן הנוגע.

בזמן פירוק או הרכבת קוצץ הקוביות יש לאחוז את דיסקית הסכינים אך ורק בבליטה הפלסטית שבמרכז.

שימו לב!
הנחיות שימוש חשובות!

קוצץ הקוביות נועד אך ורק לחיתוך תפוח-אדמה (טריים או מבושלים), גזר, מלפפונים, עגבניות, לפל מלוק, 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 עזים) 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.

שימו לב!
הנחיות שימוש חשובות!

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

אין להשתמש במצרכי מזון קפואים.

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

שימוש לא נאות בקוצץ הקוביות או עשית שינויים במבנה המקורי של ההתקן יגרום להסתת אחריות של חברת רוברט בוש בע"מ מהמכשיר ולביטול כל זכות טענות נזק כתוצאה מהשימוש בו.

הסרת האחריות תקפה גם ביחס לנזקים העלולים להגרם כתוצאה מעיבוד מצרכי מזון שלא נועדו לעיבוד באמצעות המכשיר (כגון סכינים קהים או מעוותים).

ar

تعليمات هامة لاستخدام جَهيزَة قِطاعة المكعبات

خطر الإصابة بجروح من خلال السكاكين الحادة/وحدة الإدارة الدائرية!

يجب عدم إدخال اليد مطلقاً في جَهيزَة تقطيع المكعبات عندما تكون مركبة على الجهاز!

يجب عدم إدخال اليد في فتحة إضافة المكونات! جَهيزَة تقطيع المكعبات لا تعمل إلا عندما يكون الغطاء مربوطاً بإحكام.

يجب عدم تركيب/إخراج جَهيزَة تقطيع المكعبات إلا عندما تكون وحدة الإدارة موجودة في وضع السكون التام. عند تفكيك/جميع أجزاء جَهيزَة تقطيع المكعبات يجب عدم الإمساك بقصر السكين إلا من منتصف المقبض الكروي البلاستيكي.

تنبيه!

جَهيزَة 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 الرتدلا) سواء كانت مسلوقة أو محمرة. وكذلك لتقطيع حوم الطيور الخالية من العظام.

لا يمكن معالجة أنواع الجبن اللينة جداً (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 إيمينتال) فإن الكمية التي يتم معالجتها في عملية تشغيل واحدة يجب ألا تتجاوز 3 كيلوغرام.

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 المحمرة قبل الشروع في تقطيعها إن عدم الالتزام بتنفيذ هذه التعليمات سوف يؤدي إلى وقوع أضرار بتجهيزَة تقطيع المكعبات بما فيه شبكة التقطيع والسكين الدائري.

شركة «Robert Bosch Hausgeräte GmbH» لا تتحمل أية ضمانات للأعطال والأضرار التي قد تحدث 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 (مثلاً عند حدوث انحناء بالسكين أو أصبح غير حاد).



8001003691 (9408)
de, en, fr, it, nl, da, no, sv, fi, es, pt, el, tr, pl, uk, ru, he, ar