



Register your
new device on
MyBosch now and
get free benefits:
[bosch-home.com/
welcome](https://bosch-home.com/welcome)

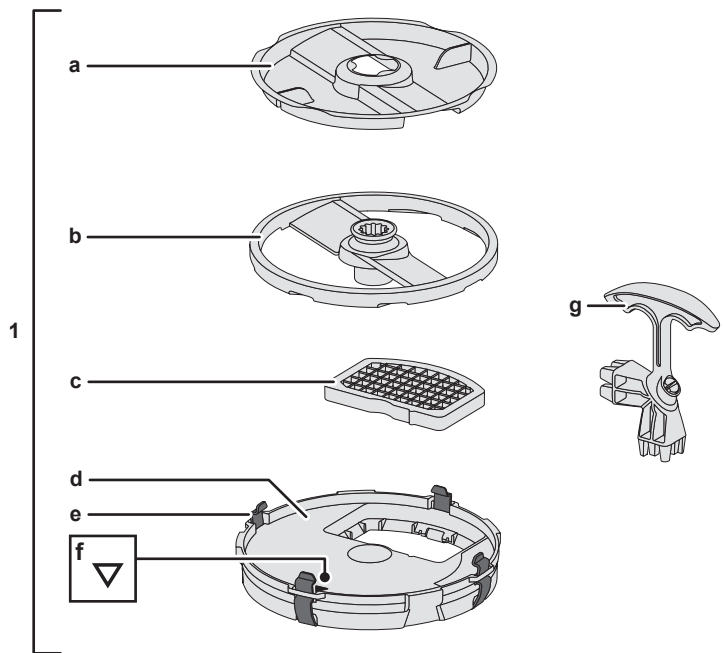


Cube cutter

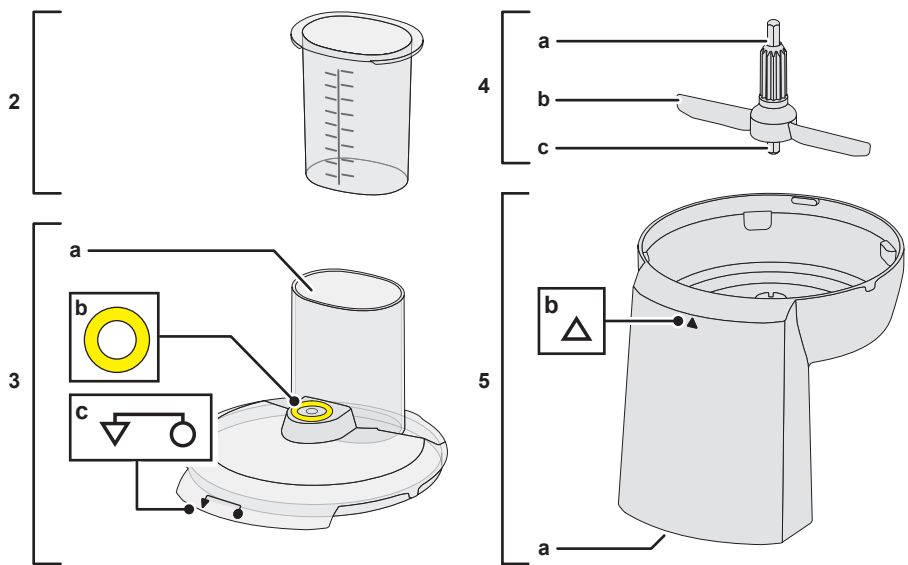
MU9CC1

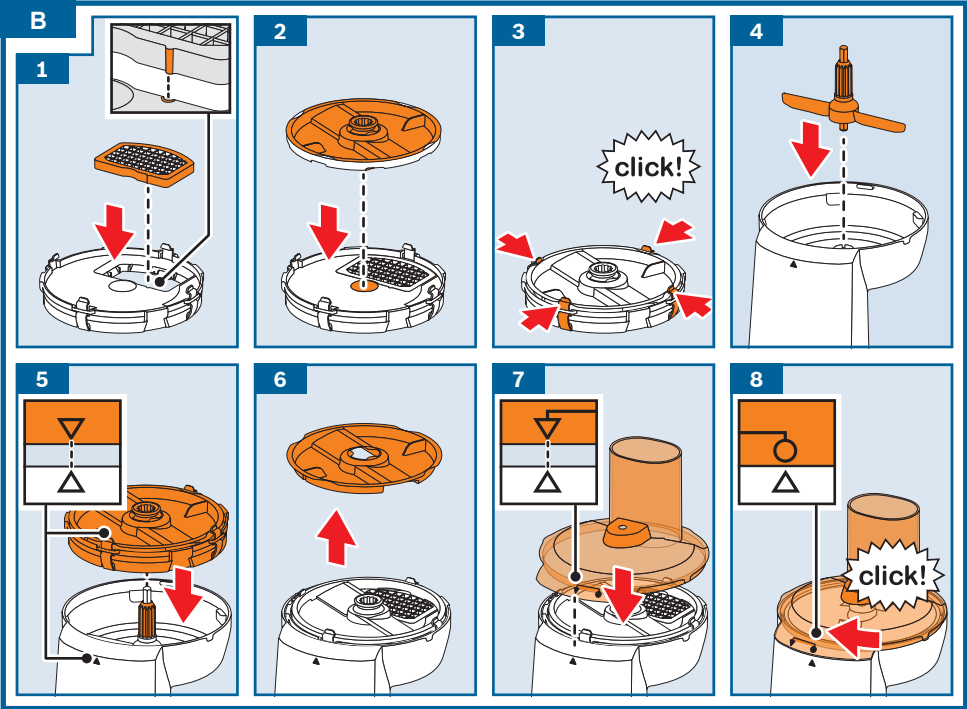
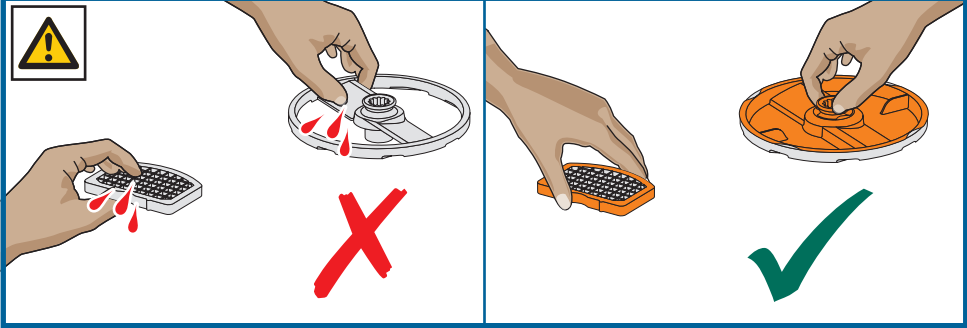
[sl]	Navodila za uporabo	Kockalnik	6
[hr]	Uputa za uporabu	Nastavak za rezanje na kockice	11
[sr]	Uputstvo za upotrebu	Nastavak za rezanje na kockice	16
[mk]	Упатство за употреба	Секач на коцки	21
[sq]	Udhëzuesi i përdorimit	Prerëse kubash	27

A

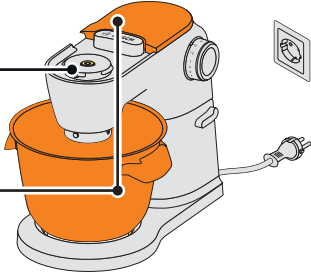


MUZ9VL1 *



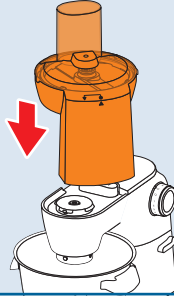


C



👁️ → 📖 MUM9

1

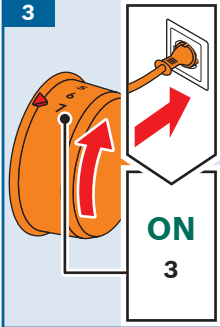


2



click!

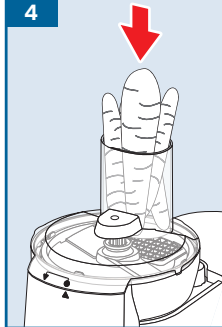
3



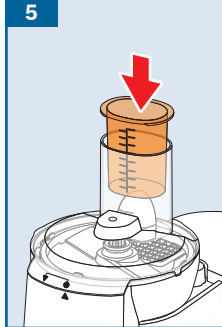
ON

3

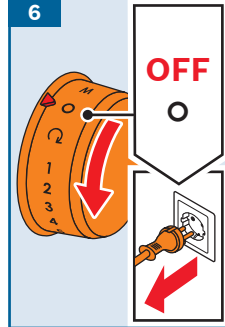
4



5



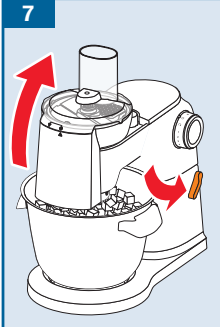
6



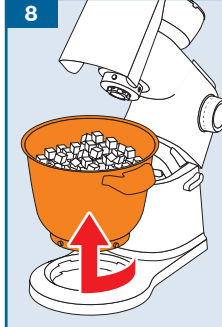
OFF

0

7



8

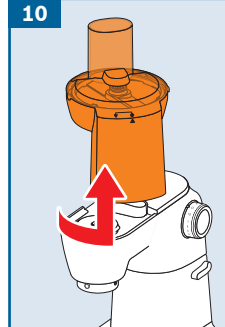


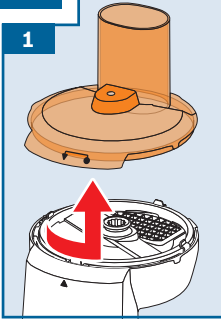
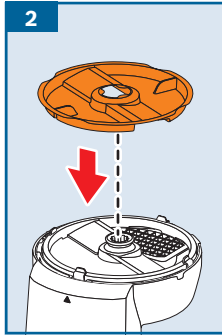
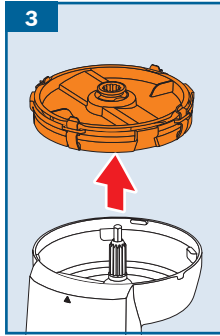
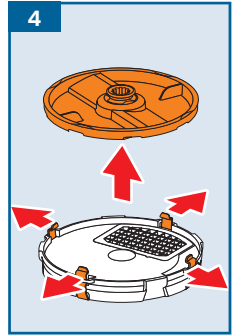
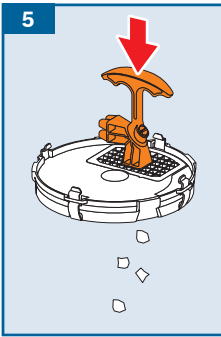
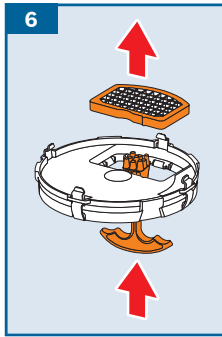
9



click!

10



D**1****2****3****4****5****6**

Namenska uporaba

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

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

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

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

Varnostni napotki

Nevarnost poškodb!

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

Pozor!

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

Pomembno!

Pripor obvezno temeljito očistite po vsaki uporabi in če ga dalj časa niste uporabljali. ➔ *»Čiščenje in vzdrževanje« glejte stran 9*




Kratek pregled

→ Slika 

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

Potrebno za uporabo:

Pretočni sekljalnik MUZ9VL1 *

- 2 **Potisni nastavek/merilna posoda**
- 3 **Pokrov**
 - a Polnilna odprtina
 - b Barvna oznaka (rumena)
 - c Oznaka  
- 4 **Nosilec plošč**
 - a Nastavek za plošče
 - b Krilce
 - c Pogonska gred
- 5 **Ohišje**
 - a Izpustna odprtina
 - b Oznaka 


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

Pred prvo uporabo








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

Pozor!

Nikoli ne uporabljajte poškodovanega pribora!

- Vse dele pribora vzemite iz embalaže in jo odstranite.
- Vse dele pregledajte glede popolnosti in vidnih poškodb. → Slika 
- Pred prvo uporabo vse dele temeljito očistite in posušite. → »Čiščenje in vzdrževanje« glejte stran 9

Simboli in oznake

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

Vložek rezalnika kock

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

Napotki:

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

Priporočene hitrosti

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

Pozor!

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

Priprava**⚠ Nevarnost poškodb**




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

Pozor!

Vložek rezalnika kock lahko uporabljate izključno s pretočnim sekljalnikom MUZ9VL1.

→ Zaporedje slik 

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

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

Uporaba**⚠ Nevarnost poškodb**

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

Pozor!

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

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

→ Zaporedje slik 

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

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

Odpravite zastajanje ali zamašitev:

- Izklopite aparat, počakajte, da se pogon zaustavi, in izvlecite omrežni vtič.
- Snemite pokrov pretočnega sekljalnika in izpraznite polnilno odprtino.
- Živila, zataknjena v mreži za rezanje, odstranite tako, da odstranite in očistite vložek rezalnika kock. ➔ »Čiščenje in vzdrževanje« *glejte stran 9*

Čiščenje in vzdrževanje

Uporabljeni dele pribora je treba po vsaki uporabi temeljito očistiti.


Nevarnost poškodb

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

Pozor!

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

➔ **Zaporedje slik**

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

- Ščitnik rezil, kolut z rezili in mrežo za rezanje očistite z milnico in mehko krtačo.
- Osnovni nosilec očistite ročno ali v pomivalnem stroju.
- Pustite, da se vsi deli osušijo.
- Posušene dele vložka rezalnika kock varno shranite tako, da jih ponovno sestavite in obvezno namestite ščitnik rezil. ➔ »Priprava« *glejte stran 8*
- Dele pretočnega sekljalnika očistite, kot je opisano v navodilih za MUZ9VL1.

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

Recepti

Sadna solata

(za 4 osebe)

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

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

Solata »Olivie«

(za 4 osebe)

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

Sredozemska solata z mocarelo

(za 4 osebe)

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

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

Zelenjavna juha

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

Pridržujemo si pravico do sprememb.

Namjenska uporaba

Ovaj je pribor predviđen za kuhinjski stroj MUM9 (proizvodna serija „OptiMUM”) u kombinaciji sa sjeckalicom za hranu MUZ9VL1. Pridržavajte se uputa za uporabu kuhinjskog stroja i sjeckalice za hranu.

Ovaj pribor nikad ne upotrebljavajte za druge uređaje.

Upotrebljavajte isključivo pripadne dijelove.

Ova oprema prikladna je za rezanje namirnica na kockice.

Namirnice koje namjeravate obrađivati moraju biti bez teških sastojaka.

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

Sigurnosni naputci

Opasnost od ozljede!

- Nikada ne stavljajte ruke u otvor za punjenje. Upotrebljavajte isključivo isporučeni nabijač!
- Nikada ne stavljajte prste u oštre noževе i rubove umetka rezala kockica. Disk s noževima i rešetku za rezanje primajte samo za dio od plastike. Za čišćenje upotrebljavajte četku.
- U slučaju nekorištenja umetak rezala kockica uvijek pospremite sastavljenog i s postavljenom zaštitom od noževa.
- Priborom se koristite samo kada je u potpunosti sastavljen. Pribor nikad ne stavljajte na osnovni aparat. Priborom se koristite samo u radnom položaju koji je za njega predviđen. Pribor stavljajte ili skidajte samo kada je pogon zaustavljen i nakon što se izvuče mrežni utikač.
- Umetak rezala kockica smije se upotrebljavati samo sa sjeckalicom za hranu MUZ9VL1.

Pažnja!

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

Važno!


Pribor obavezno temeljito očistite nakon svakog korištenja ili nakon duljeg nekorištenja. → »Čišćenje i održavanje« vidi stranicu 14

Na prvi pogled

→ Slika

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

Za uporabu su potrebni: Sjeckalica za hranu MUZ9VL1 *

- 2 **Nabijač / mjerna posuda**
- 3 **Poklopac**
 - a Otvor za punjenje
 - b Oznaka u boji (žuto)
 - c Oznaka 
- 4 **Nosač diskova**
 - a Prihvat za diskove
 - b Krilca
 - c Pogonska osovina
- 5 **Kućište**
 - a Izlazni otvor
 - b Oznaka ▲


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

Prije prvog korištenja








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

Pažnja!

Oštećeni pribor nikada nemojte stavljati u rad!

- Izvadite sve dijelove pribora iz pakiranja i uklonite postojeći ambalažni materijal s njih.
- Provjerite jesu li svi dijelovi potpuni i da na njima nema vidljivih oštećenja.
→ Slika 
- Prije prve uporabe temeljito očistite i osušite sve dijelove. → »Čišćenje i održavanje« vidi stranicu 14

Simboli i oznake

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

Umetak rezala kockica

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

Napomene:

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

Preporuke za brzinu

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

Pažnja!

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




Priprema**⚠ Opasnost od ozljede**

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

Pažnja!

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

→ Slijed slika 

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

Korištenje**⚠ Opasnost od ozljede**

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

Pažnja!

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

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

→ Slijed slika 

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

7. Pritisnite tipku za otključavanje i okretnu ručku sa sjeckalicom za hranu podignite do kraja.
8. Posudu okrećite u smjeru kazaljke na satu, skinite je i ispraznite.
9. Pritisnite tipku za otključavanje i pritisnite okretnu ručku prema dolje dok ne sjedne na svoje mjesto.
10. Okrenite sjeckalicu za hranu u smjeru kazaljke na satu i skinite je.
 - Sve dijelove očistite odmah nakon korištenja. → »Čišćenje i održavanje« vidi stranicu 14

Uklanjanje gomilanja ili začepljenja

- Isključite uređaj, pričekajte dok se pogoni ne zaustave i izvucite mrežni utikač.
- Skinite poklopac sjeckalice za hranu i ispraznite otvor za punjenje.
- Kako biste uklonili namirnice koje su zapele u rešetki za rezanje, skinite umetak rezala kockica i očistite ga.
→ »Čišćenje i održavanje« vidi stranicu 14

Čišćenje i održavanje

Korištene dijelove pribora potrebno je temeljito očistiti nakon svakog korištenja.


Opasnost od ozljede

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

Pažnja!

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

→ Slijed slika

1. Okrenite poklopac sjeckalice za hranu suprotno od smjera kazaljke na satu () i skinite ga.
2. Na disk s noževima postavite zaštitu od noževa.
3. Izvadite umetak rezala kockica.
4. 4 stezaljke za zaključavanje pritisnite prema van. Izvadite disk s noževima sa zaštitom od noževa.
5. Eventualno postojeće ostatke namirnica istisnite s pomoću čistača rešetki za rezanje.
6. Rešetku za rezanje s čistačem istisnite odozdo.
 - Zaštitu od noževa, disk s noževima i rešetku za rezanje očistite lužinom za ispiranje i mekom četkom.
 - Osnovni nosač ručno očistite i stavite u perilicu posuđa.
 - Ostavite da se svi dijelovi osuše.
 - Kako biste sigurno spremili osušene pojedinačne dijelove umetka rezala kockica, ponovno ih sastavite i obavezno postavite zaštitu od noževa.
→ »Priprema« vidi stranicu 13
 - Dijelove sjeckalice za hranu očistite na način opisan u uputama za model MUZ9VL1.

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

Recepti

Voćna salata

(za 4 osobe)

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

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

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

Salata „Olivie“

(za 4 osobe)

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

Mediteranska salata s mozzarellom

(za 4 osobe)

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

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

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

Juha od povrća

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

Pridržava se pravo na izmjene.

Namensko korišćenje

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

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

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

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

Napomene za bezbednost

Opasnost od povrede!

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

Pažnja!

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

Važno!

Posle svake upotrebe ili dužeg perioda nekorišćenja obavezno temeljno očistite dodatni pribor. → „Čišćenje i održavanje“ vidi stranu 19

Pregled

→ slika 


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

Neophodno za upotrebu:

Protočna seckalica MUZ9VL1 *

2 **Potiskivač/merna posuda**


3 **Poklopac**

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

4 **Nosač ploče**

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

5 **Kućište**

- a Ispusni otvor
- b Oznaka 


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

Pre prve upotrebe






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

Pažnja!

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

- Sve delove dodatnog pribora izvadite iz ambalaže, a ambalažni materijal uklonite.
- Proverite da li su isporučeni svi delovi, kao i da li na njima ima vidljivih oštećenja. → slika 
- Pre prve upotrebe temeljno očistite sve delove i ostavite ih da se osuše. → „Čišćenje i održavanje“ vidi stranu 19

Simboli i oznake

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

Dodatak za rezanje na kockice

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

Napomene:

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

Preporuke za brzinu

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

Pažnja!

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




Priprema**⚠ Opasnost od povrede**

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

Pažnja!

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

→ slikovni prikaz 

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

Upotreba**⚠ Opasnost od povrede**

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

Pažnja!

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

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

→ slikovni prikaz 

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

6. Kada se završi obrada ili kada obrađene namirnice gotovo dostignu otvor za punjenje na činiji, obrtni prekidač podesite na **O**. Sačekajte dok se pogon ne umiri. Izvucite mrežni utikač.
7. Pritisnite taster za otpuštanje, pa zakretnu ručicu zajedno sa protočnom seckalicom podignite do kraja.
8. Činiju okrenite u smeru kretanja kazaljke na satu, izvadite je i ispraznite.
9. Pritisnite taster za otpuštanje, pa zakretnu ručicu pritiskajte nadole sve do graničnika.
10. Okrenite protočnu seckalicu u smeru suprotnom od kretanja kazaljke na satu i izvadite je.
 - Očistite sve delove odmah nakon upotrebe. → „Čišćenje i održavanje“ vidi stranu 19

Otklanjanje nagomilanih namirnica ili začepljenja:

- Isključite uređaj, sačekajte dok se pogon ne umiri i izvucite mrežni utikač.
- Skinite poklopac protočne seckalice i ispraznite otvor za punjenje.
- Da biste uklonili nagomilane namirnice u rešetki za sečenje, izvadite i očistite dodatak za rezanje na kockice. → „Čišćenje i održavanje“ vidi stranu 19

Čišćenje i održavanje

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

⚠ Opasnost od povrede

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

Pažnja!

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

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

→ slikovni prikaz **D**

1. Okrenite poklopac protočne seckalice u smeru suprotnom od kretanja kazaljke na satu (\curvearrowright) i izvadite ga.
2. Postavite zaštitu za nož na ploču sa noževima.
3. Izvadite dodatak za rezanje na kockice.
4. Pritisnite ka spolja sve 4 stezaljke za zatvaranje. Uklonite ploču sa noževima zajedno sa zaštitom za nož.
5. Eventualno postojeće ostatke namirnica istisnite pomoću čistača rešetke za sečenje.
6. Rešetku za sečenje odozdo istisnite pomoću čistača.
 - Zaštitu za nož, ploču sa noževima i rešetku za sečenje očistite vodom sa malo sapuna i mekanom četkom.
 - Osnovni nosač ručno očistite ili ga stavite u mašinu za pranje posuđa.
 - Ostavite delove da se osuše.
 - Osušene pojedinačne delove dodatka za rezanje na kockice ponovo sastavite i obavezno postavite zaštitu za nož, da biste ih bezbedno odložili. → „Priprema“ vidi stranu 18
 - Delove protočne seckalice očistite na način opisan u uputstvu za model MUZ9VL1.

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

Recepti

Voćna salata

(za 4 osobe)

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

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

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

Salata „Olivie“

(za 4 osobe)

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

Meditersanska salata sa mocarelom

(za 4 osobe)

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

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

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

Supa od povrća

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

Prava na izmene su zadržana.

Наменско користење

Овој додаток е наменет за кујнскиот апарат MUM9 (серија „OptiMUM“) во комбинација со континуираниот секач MUZ9VL1. Придржувајте се до упатствата за користење на кујнскиот апарат и континуираниот секач.

Никогаш не користете го овој додаток за други уреди. Користете исклучително делови што се совпаѓаат.

Овој додаток е соодветен за сечење на прехранбени производи во форма на коцки. Прехранбените производи што треба да се обработат мора да бидат без тврди компоненти.

Овој додаток не смее да се користи за обработка на други предмети или супстанции.

Безбедносни напомени

Опасност од повреда!

- Никогаш не посегнувајте во отворот за полнење. Користете ја исклучително доставената затка!
- Никогаш не посегнувајте во острите сечила и рабовите на секачот во форма на коцки. Фаќајте ги дискот за сечење и решетката за сечење само на пластичниот дел. Користете четка за чистење.
- Кога не се користи, чувајте го секачот во форма на коцки секогаш склопен и со ставена заштита на сечило.
- Користете додатоци само кога са целосно склопени. Никогаш не склопувајте ги додатоците додека се на основниот уред. Користете ги додатоците само во позицијата предвидена за работа. Ставајте го или вадете го додатокот само кога погонот е во мирување и приклучокот за струја е исклучен.
- Секачот во форма на коцки смее да се користи исклучително со континуираниот секач MUZ9VL1.

Внимание!

Внимавајте во отворот за полнење или во куќиштето да нема туѓи предмети. Не ракувајте со предмети (на пр. сечило, лажица) во отворот за полнење или во куќиштето.

Важно!

Темелно исчистете го додатокот по секоја употреба или по долг период на неупотреба. → „Чистење и одржување“,
Страница 24



На еден поглед

→ Слика

- 1 **Секач во форма на коцки**
 - a Заштита за сечило
 - b Диск за сечење
 - c Решетка за сечење (9 x 9 mm)
 - d Основен носач
 - e Резиња за заклучување
 - f Ознака ▽
 - g Чистач на решетка за сечење

Неопходни за употреба:

Континуиран секач MUZ9VL1 *

- 2 **Затка / мерна чаша**
- 3 **Поклопец**
 - a Отвор за полнење
 - b Ознака во боја (жолта)
 - c Ознака 
- 4 **Носач за диск**
 - a Затегање на дискот
 - b Криво
 - c Погонска осовина
- 5 **Кукиште**
 - a Излезна порта
 - b Ознака 


* Континуираниот секач MUZ9VL1 може да се набави преку продажбата и корисничката служба. За дополнителни информации, видете го поглавјето „Додатоци“ во главното упатство од кујнскиот апарат.

Пред првата употреба








Пред да може да се користи новиот додаток, истиот мора целосно да се отпакува, да се исчисти и да се провери.

Внимание!

Никогаш не ставајте во употреба оштетен додаток!

- Извадете ги сите делови од додатокот од пакувањето и отстранете го материјалот од пакувањето.
- Проверете ги сите делови дали се комплетни и дали имаат видливи оштетувања. → Слика 
- Пред првата употреба, исчистете ги и исушете ги сите делови темелно. → „Чистење и одржување“, Страница 24

Симболи и ознаки

Симбол	Значење
	Внимавајте на насоките во упатството за користење.
	Внимание! Ротирачки инструменти. Не посегнувајте во отворот за полнење.
	Поставете го поклопецот () и затегнете го ()
	Ознака за поставување на секачот во форма на коцки.
	Ознака за поставување на секачот во форма на коцки и на поклопецот.

Секач во форма на коцки

За сечење на следниве прехранбени производи во форма на коцки:

Суров или варен зеленчук (на пр. компири, моркови, краставици, домати, пиперки, кромид), овошје (на пр. банани, јаболки, круши, праски, јагоди, дињи, киви), кашкавал, тврдо варени јајца, мек колбас од месо (на пр. мортадела).

Напомени:

- Секачот во форма на коцки не е погоден за сечење на многу меко сирење (на пр. моцарела, овчо сирење) или полутврдо сирење (на пр. гауда, едамер).
- Кај тврдото сирење (на пр. ементалер), количината што се обработува во текот на една операција не смее да надмине 3 kg.
- Овошјето и зеленчукот не треба да се презреани, бидејќи сокот може да истече.
- Пред обработка на семкасто и коскесто овошје (јаболка, праски итн.), семките, односно коските треба да се отстранат.
- Оставете ја зготвената храна да се излади пред да ја исечете, бидејќи тогаш ќе биде поцврста и резултатот од сечењето ќе биде подобар.
- Не обработувајте смрзната храна.
- На должината на коцките може да се влијае со примена на поголем или помал притисок на затката при туркање.

Препораки за брзина

1	на пр. варени компири, моркови и јајца, краставици, банани, јагоди, дињи
3	на пр. сурови компири и моркови, мек колбас од месо (на пр. мортадела), кашкавал, пиперки, домати, кромид, јаболки, киви

Внимание!

- Непридржувањето до овие напомени може да доведе до оштетување на секачот во форма ја коцки, вклучително и решетката за сечење и ротирачкото сечило.
- Доколку секачот во форма на коцки се злоупотреби, измени или се користи неправилно, Robert Bosch Hausgeräte GmbH не може да прифати никаква одговорност за евентуалните оштетувања. Со ова се исклучува и одговорноста за штетите (на пр. тапи ли деформирани сечила) што настануваат како последица на обработката на недозволен прехранбени производи.

Подготовка

⚠ Опасност од повреда




- Не посегнувајте во остриот диск на сечилото и решетката за сечење. Фаќајте ги дискот за сечење и решетката за сечење само на работ!
- Ставајте го или вадете го додатокот само кога погонот е во мирување и приклучокот за струја е исклучен.
- Користете додатоци само кога са целосно склопени.
- Никогаш не склопувајте ги додатоките додека се на основниот уред.
- Користете ги додатоките само во позицијата предвидена за работа.

Внимание!

Секачот во форма на коцки смее да се користи исклучително со континуирираниот секач MUZ9VL1.

➔ Редослед на слики **B**

1. Поставете ја решетката за сечење во основниот носач како што е прикажано. Внимавајте на жлебовите.
2. Поставете го дискот на сечилото со заштита за сечило на основниот носач.
3. Притискајте ги 4-те резиња за заклучување навнатре додека не кликнат.

4. Вметнете го носачот за диск во куќиштето. Двете крила мора да се долу.
5. Поставете го секачот во форма на коцки на носачот за диск () .
6. Извадете за заштитата за сечило: на сечило.
7. Поставете го поклопецот () .
8. Свртете го поклопецот докрај во насока на стрелките на часовникот () .
7. Притиснете го копчето за отклучување и кренете го подвижниот крак со континуираниот секач до крај.
8. Извадете го садот во насока на стрелките на часовникот и испразнете го.
9. Притиснете ги копчето за отклучување и подвижниот крак до крај надолу.
10. Свртете го додатокот за непрекинато сечење спротивно од насоката на стрелките на часовникот и отстранете го.

- Исчистете ги сите делови директно по употребата. → „Чистење и одржување“, Страница 24

Употреба

Опасност од повреда


Никогаш не посегнувајте во отворот за полнење. За туркање користете ја исклучително доставената затка.

Внимание!


- Избегнувајте заостаток на материјалот што треба да се исече во отворот за излез.
- Не вршете голем притисок со затката.

Важно: Подгответе го основниот уред како што е опишано во главното упатство. Континуираниот секач може да работи само со правилно поставен сад (без поклопец).

→ Редослед на слики

1. Подгответе го континуираниот секач како што е прикажано на предниот, жолт погон.
2. Притиснете надолу и вртете докрај во правец на стрелките на часовникот.
3. Приклучете го струјниот приклучок. Поставете го прекинувачот на вртење на препорачаната брзина.
4. Турете ги подготвените прехранбени производи во отворот за полнење.
5. Туркајте исклучително со доставената затка.
6. Кога ќе заврши подготовката или обработените прехранбени производи во садот речиси стигнале во отворот за влез, поставете го прекинувачот на вртење на . Почекајте на целосно мирување на погонот. Исклучете го приклучокот за струја.

Отстранување заостатоци или затнување

- Исклучете го уредот, почекајте да се смири погонот и извлечете го мрежниот приклучок.
- Извадете го поклопецот на континуираниот секач и испразнете го отворот за полнење.
- За да ги отстраните заглавените прехранбени производи во решетката за сечење  извадете го и исчистете го секачето во форма на коцки. → „Чистење и одржување“, Страница 24

Чистење и одржување

Употребените додатоци мора темелно да се исчистат по секоја употреба.

Опасност од повреда



Никогаш не посегнувајте во острите сечила и рабовите на секачот во форма на коцки. Фаќајте ги дискот за сечење и решетката за сечење само на пластичниот дел. Користете четка за чистење.

Внимание!

- Не употребувајте алкохол или други алкохолни средства за чистење.
- Не користете остри или метални предмети.

- Не користете абразивни крпи или средства за чистење.
- Не заглавувајте пластични делови во машината за миење садови, бидејќи се можни трајни деформации!

→ Редослед на слики

1. Завртете го поклопецот на континуираниот секач спротивно од стрелките на часовникот () и извадете го.
2. Поставете ја заштитата за сечило на дискот на сечилото.
3. Извадете го секачот во форма на коцки.
4. Притиснете ги 4-те резиња за заклучување нанадвор. Извадете го дискот на сечилото на заштитата за сечило.
5. Остатоците од прехранбени производи што евентуално ги има истиснете ги со чистачот на решетката за чистење.
6. Истиснете ја оддолу решетката за чистење со чистачот.
 - Ичистете го заштитата за сечило, дискот на сечилото и решетката за сечење со вода за сапуница и мека четка.
 - Основниот носач ичистете го рачно или ставете го во машина за миење садови.
 - Оставете ги сите делови да се исушат.
 - За безбедно чување  повторно склопете ги исушените поединечни делови на секачот во форма на коцки и задолжително ставете ја заштитата за сечило. → „Подготовка“, Страница 23
 - Деловите од континуираниот секач ичистете ги како што е опишано во упатството MUZ9VL1.

Напомена: При обработка на, на пр. моркови, може да дојде до обојувања на пластичните делови, што може да се отстранат со неколку капки масло за готвење.

Рецепти

Овошна салата

(за 4 лица)

- ½ ананас
- ½ диња
- 2 банани
- 2 праски
- 2 киви
- 50 ml амарето
- Излупете го овошјето и насецкајте го секое на 4 парчиња. Извадете ги коските од праските.
- Исечете ги бананата, дињата и праската на ниво 1 во коцки.
- Исечете го преостанатото овошје на коцки на ниво 3.
- Состојките во исечени на коцки измешајте ги во сад со амарето.

Совет: Со додавањето шлаг и сладолед, овошната салата се претвора во одличен десерт.

Салата „Оливие“

(за 4 лица)

- 4 варени, изладени компири
- 2 варени, изладени моркови
- 4 тврдо варени, изладени јајца
- 200 g чадена шунка
- 1-2 кисели краставички или маринирани краставици
- 1-2 краставици
- 300 g грашок, ситен
- Сол и бибер
- 250 g мајонез
- Варените, но веќе изладени компири, моркови и јајца, како и краставиците, исечкајте ги на коцки со брзина 1.
- Исечете ги шунката и краставиците на коцки со брзина 3.
- Измешајте ги исечканите состојки во сад со грашокот.
- Зачинете со сол и бибер по вкус.
- Измешајте со мајонез и послужете.

Медитеранска салата со моцарела

(за 4 лица)

- 2 домати
- 1 жолта пиперка
- 1 зелена пиперка
- 1 црвена пиперка
- 1 краставица
- Моцарела
- Маслинки
- Свеж босилек
- Сол и бибер
- Оцет од босилек и маслиново масло
- Исчистете го и измијте го зеленчукот.
- Исчистете ги семките од пиперките.
- Поделете ги доматиите и пиперките на четвртини.
- Исечете ја краставицата на коцки со брзина 1.
- Исечете ги пиперките и доматиите на коцки со брзина 3.
- Исечете ја моцарелата на парчиња или поделете ја рачно.
- Измешајте ги на коцки исецканите состојки во сад со маслинки, моцарела и свеж босилек.
- Додајте оцет од босилек и маслиново масло.
- Зачинете со сол и бибер по вкус.

Совет: Со додавањето тунa од конзерва, салатата станува совршен оброк за врелите летни денови.

Супа од зеленчук

- 2 сурови компири, со средна големина
- 2 сурови моркови
- 50 g корен од целер
- 1 страк праз
- 1 кромид, со средна големина
- 2 тиквички
- 1 црвена пиперка
- 1 L бујон од зеленчук
- Зачини (сол, бибер, морско оревче, лаворови лисја, мајоран)
- свеж магдонос
- 2 супени лажици сончогледово масло
- Исчистете го зеленчукот, излупете ги компирите.
- Исечете го кромидот на коцки со брзина 3.
- Во тенџере испржете ги коцкичките од кромид со сончогледово масло во златножолта боја.
- Исечете ги на коцки компирите, морковите и коренот од целер со брзина 3, додајте ги во тенџерето со кромид и кратко пропржете.
- Додајте го бујонот од зеленчук.
- Зачинете по вкус со зачините.
- Варете 10 минути на ниска температура.
- Исечете ги на коцки празот, тиквичките и пиперката со брзина 3, додајте ги во супата и варете уште 10 минути.
- Уште еднаш пробајте ја и по потреба зачинете ја готовата супа.
- Сервирајте ја гарнирана со магдонос.

Предмет на измени без претходно известување.

Përdorimi sipas rregullave

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

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

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

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

Udhëzime sigurie

Rrezik lëndimi!

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

Kujdes!

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

E rëndësishme!

Pastrojeni aksesori mirë pas çdo përdorimi ose pasi ka kaluar një kohë e gjatë pa e përdorur. → „Pastrimi dhe mirëmbajtja“ shih faqen 30

Një vështrim i shpejtë

→ Figura

1 Shtesa e prerësit në kube

- a Mbrojtësi i thikave
- b Disku i prerës
- c Rrjeta prerëse (9 x 9 mm)
- d Mbajtësi bazë
- e Kllapat e mbylljes
- f Shenja ▽
- g Pastrues për rrjetën prerëse


Të nevojshme për përdorimin:

Grimcuesi me ushqim të vazhdueshëm

MUZ9VL1 *

2 Cilindri/Ena matëse


3 Kapaku

- a Hinka
- b Shënjimi me ngjyra (e verdhë)
- c Shenja 

4 Mbajtësi i disqeve

- a Elementi mbajtës i disqeve
- b Krahët
- c Boshti i motorit

5 Trupi

- a Vrima e nxjerrjes jashtë
- b Shenja 


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

Përpara përdorimit të parë








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

Kujdes!

Kurrë mos përdorni një aksesor të dëmtuar!

- Nxirrni nga ambalazhi të gjitha pjesët e aksesorëve dhe largoni materialin e ambalazhimit.
- Kontrolloni që të gjitha pjesët të jenë të plota dhe të mos kenë dëmtime të dukshme. → Figura 
- Para përdorimit të parë, pastroni mirë dhe thajini të gjitha pjesët. → „Pastrimi dhe mirëmbajtja“ shih faqen 30

Simbolet dhe shënjimi

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

Shtesa e prerësit në kube

Për prerjen në kube të ushqimeve të mëposhtme:

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

Udhëzime:

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

Shpejtësi të rekomanduara

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

Kujdes!

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

Parapërgatitja

⚠ Rrezik lëndimi

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

Kujdes!

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

→ Vazhdim i figurave B

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

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

Përdorimi

⚠ Rrezik lëndimi

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

Kujdes!

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

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

➔ Vazhdim i figurave ☑

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

7. Shtypni butonin e zhblokkimit dhe ngrijeni boshtin rrotullues, me diskun me ushqim të vazhdueshëm, derisa të kërcasë.
8. Rrotullojeni enën në drejtim orar, hiqeni dhe boshatiseni.
9. Shtypni butonin e zhblokkimit dhe shtyjeni poshtë boshtin rrotullues derisa të mbërthet mirë.
10. Rrotullojeni grimcuesin me ushqim të vazhdueshëm në drejtim kundërorar dhe hiqeni.
 - Pas përdorimit, pastroni mirë të gjitha pjesët. ➔ „Pastrimi dhe mirëmbajtja“ shih faqen 30

Eliminimi i mbetjeve ose bllokimit:

- Fikni pajisjen, prisni derisa të ndalojë elementi tejçues dhe hiqni spinën.
- Hiqni kapakun e grimcuesit me ushqim të vazhdueshëm dhe boshatisni hinkën.
- Për të larguar nga rrjeta prerëse ushqimet që ngjiten, hiqni dhe pastroni shtesën e prerësit në kube. ➔ „Pastrimi dhe mirëmbajtja“ shih faqen 30

Pastrimi dhe mirëmbajtja

Veglat e përdorura duhet të pastrohen mirë pas çdo përdorimi.

⚠ Rrezik lëndimi

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

Kujdes!

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

→ Vazhdim i figurave D

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

→ „Parapërgatitja“ shih faqen 29
 - Pastroni pjesët e grimcuesit me ushqim të vazhdueshëm MUZ9VL1 siç përshkruhet në manualin e tij.

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

Receta**Sallatë frutash**

(për 4 persona)

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

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

Sallatë „Olivie“

(për 4 persona)

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

Sallatë mesdhetare me

Mozzarella

(për 4 persona)

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

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

Supë me perime

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

Rezervohet e drejta e ndryshimeve.





A series of 20 horizontal lines for writing, starting from the top line below the pencil icon and extending to the bottom of the page.



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome

BOSCH
HOME APPLIANCES
SERVICE

Looking for help? You 'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, need help with problems or a repair from Bosch experts.

Find out everything about the many ways Bosch can support you:

www.bosch-home.com/service

Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
www.bosch-home.com

A Bosch Company



8001282643

(030216)