



MUZ5CC1

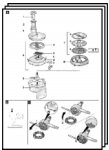


BOSCH

de Gebrauchsanleitung
en Operating instructions
fr Notice d'utilisation
it Istruzioni per l'uso
nl Gebruiksaanwijzing
da Brugsanvisning
no Bruksanvisning
sv Bruksanvisning
fi Käyttöohje

es Instrucciones de uso
pt Instruções de serviço
el Οδηγίες χρήσης
tr Kullanma talimatı
pl Instrukcja obsługi
hu Használati utasítás
uk Інструкція з експлуатації
ru Инструкция по эксплуатации
ar تعليمات الاستخدام

de	Deutsch	3
en	English	8
fr	Français	13
it	Italiano	19
nl	Nederlands	24
da	Dansk	29
no	Norsk	34
sv	Svenska	39
fi	Suomi	44
es	Español	49
pt	Português	55
el	Ελληνικά	60
tr	Türkçe	66
pl	Polski	72
hu	Magyar	77
uk	Українська	82
ru	Русский	88
ar	عربي	99



Zu Ihrer Sicherheit

Dieses Zubehör ist für die Küchenmaschine MUM5... bestimmt.
Gebrauchsanleitung der Küchenmaschine MUM5... beachten.
Dieses Zubehör ist zum Schneiden von Lebensmitteln in Würfelform geeignet. Lebensmittel dürfen keine Knochen, Kerne oder andere feste Bestandteile enthalten. Lebensmittel dürfen nicht in gefrorenem Zustand sein. Bei Verwendung der vom Hersteller zugelassenen Zubehöerteile sind weitere Anwendungen möglich.

Sicherheitshinweise für dieses Gerät

Verletzungsgefahr durch scharfe Messer/rotierenden Antrieb!

Nie in den aufgesetzten Einsatz (Würfelschneider, Durchlaufschnitzler) greifen! Nicht in den Einfüllschacht greifen.

Der Einsatz (Würfelschneider, Durchlaufschnitzler) arbeitet nur mit festgedrehtem Deckel.

Einsatz nur bei Stillstand des Antriebs abnehmen/aufsetzen.

Beim Auseinandernehmen/Zusammenbau des Würfelschneider-Einsatzes die Messerscheibe nur am Kunststoffknauf in der Mitte greifen.

Nicht in die scharfen Messer des Schneidgitters greifen.

Schneidgitter nur am Rand anfassen!

Nicht in die scharfen Messer und Kanten der Zerkleinerungsscheiben des Durchlaufschnitzler-Einsatzes greifen. Scheiben nur am Rand anfassen!

Wichtig!

Zubehör nur in der aufgeführten Arbeitsposition verwenden.

Zubehör nur im komplett zusammengesetztem Zustand verwenden.

Auf einen Blick

Bitte Bildseiten ausklappen.

Bild 

- 1 Stopfereinsatz
- 2 Stopfer
- 3 Deckel mit Einfüllschacht
- 4 Würfelschneider-Einsatz
 - 4a Messerscheibe
 - 4b Schneidgitter
 - 4c Grundträger
 - 4d Verschlussklammern
 - 4e Schneidgitter-Reiniger
- 5 Antriebswelle
- 6 Gehäuse

Bei einigen Modellen:

Durchlaufschnitzler-Einsatz

7 Zerkleinerungsscheiben

7a Wende-Schneidscheibe – dick/dünn

7b Wende-Raspelscheibe – grob/fein

7c Reibscheibe – mittelfein

8 Scheibenträger

Bild

Arbeitsposition



Wichtiger Hinweis

In dieser Gebrauchsanleitung empfohlene Richtwerte für die Arbeitsgeschwindigkeit beziehen sich auf die Geräte mit 7-stufigem Drehschalter. Für Geräte mit 4-stufigem Drehschalter finden Sie die Werte in Klammern jeweils dahinter.

Schutz vor Überlastung

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

Hinweis zum Austausch des Einsatzes:

Bild

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

Zum Befestigen des neuen Einsatzes:

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

Bedienen

Würfelschneider-Einsatz



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

Lebensmittel dürfen nicht in gefrorenem Zustand sein.



Achtung!

Hinweise zur Anwendung!

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.

Wichtige Hinweise:

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

Arbeitsgeschwindigkeit

Arbeitsgeschwindigkeit entsprechend der zu schneidenden Lebensmittel wählen.

Stufe 5 (3): gekochte Kartoffeln, Karotten und Eier; Gurken; Bananen; Erdbeeren; Melonen.

Stufe 3 (2): rohe Kartoffeln und Karotten; weiche Fleischwurst (z. B. Mortadella); Schnittkäse, Hartkäse; Paprika, Tomaten, Zwiebeln; Äpfel, Kiwi.

Würfelschneider-Einsatz

zusammenbauen

Bild 

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

Arbeiten mit dem Würfelschneider

Bild 

- Entriegelungstaste drücken und Schwenkarm in Position **2** bringen.
- Schüssel einsetzen:
 - Nach vorne geneigte Schüssel aufsetzen und dann abstellen,
 - gegen den Uhrzeigersinn bis zum Einrasten drehen.
- Entriegelungstaste drücken und Schwenkarm in Position **1** bringen.



- Antriebsschutzdeckel abnehmen.
- Gehäuse auf den Antrieb setzen und im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.
- Antriebswelle einsetzen.

Achtung!

Die Öffnung in der Antriebswelle (Bild **13-7**) darf nicht durch Speisereste o. Ä. verstopft sein.

- Würfelschneider-Einsatz einsetzen.
Pfeil am Würfelschneider-Einsatz und Pfeil am Gehäuse müssen übereinstimmen!
- Deckel aufsetzen (Markierung beachten, Bild **13-9**) und im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.
- Netzstecker einstecken.
- Drehschalter auf empfohlene Stufe stellen.
- Zu schneidende Lebensmittel in den Einfüllschacht geben. Bei Bedarf mit Stopfer bei leichtem Druck nachschieben. Falls erforderlich, Lebensmittel vorher zerkleinern.

Achtung!

Schüssel rechtzeitig entleeren:

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

Hinweise:

- Zum Entnehmen/Entleeren der Schüssel ist es nicht notwendig, den Würfelschneider vom Gerät zu nehmen.
Nur Entriegelungstaste drücken und Schwenkarm in Position **2** bringen.
- Während der Verarbeitung verschiedener Lebensmittel zu einem Rezept ist es nicht notwendig, den Würfelschneider zwischendurch zu reinigen.

Nach der Arbeit

- Drehschalter auf **0/off** stellen.
- Netzstecker ziehen.
- Deckel gegen den Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.
- Würfelschneider-Einsatz aus dem Gehäuse herausnehmen.
- Antriebswelle herausnehmen.
- Gehäuse gegen den Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.
- Lebensmittelreste im Schneidgitter mit dem Schneidgitter-Reiniger entfernen.

Würfelschneider-Einsatz

auseinanderbauen

Bild **13**

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

Bei einigen Modellen:

Durchlaufschnitzler-Einsatz

Wende-Schneidscheibe – dick/dünn



zum Schneiden von Obst und Gemüse. Verarbeitung auf Stufe 5 (3).

Bezeichnung auf der Wende-Schneidscheibe:

„1“ für die dicke Schneidseite

„3“ für die dünne Schneidseite

Achtung!

Die Wende-Schneidscheibe ist nicht geeignet zum Schneiden von Hartkäse, Brot, Brötchen und Schokolade. Gekochte, festkochende Kartoffeln nur kalt schneiden.

Wende-Raspelscheibe – grob/fein



zum Raspeln von Gemüse, Obst und Käse, außer Hartkäse (z. B. Parmesan). Verarbeitung auf Stufe 3 (2) oder 4 (3).

Bezeichnung auf der Wende-Raspelscheibe:

„2“ für die grobe Raspelseite

„4“ für die feine Raspelseite

Achtung!

Die Wende-Raspelscheibe ist nicht geeignet zum Raspeln von Nüssen. Weichkäse nur mit der groben Seite auf Stufe 7 (4) raspeln.

Reibscheibe – mittelfein



zum Reiben von rohen Kartoffeln, Hartkäse (z. B. Parmesan), gekühlter Schokolade und Nüssen. Verarbeitung auf Stufe 7 (4).

Achtung!

Die Reibscheibe ist nicht geeignet zum Reiben von Weich- und Schnittkäse.

Arbeiten mit dem Durchlaufschnitzler-Einsatz

Bild **14**

- Entriegelungstaste drücken und Schwenkarm in Position **2** bringen.
- Schüssel einsetzen:
 - Nach vorne geneigte Schüssel aufsetzen und dann abstellen,
 - gegen den Uhrzeigersinn bis zum Einrasten drehen.
- Entriegelungstaste drücken und Schwenkarm in Position **1** bringen.
- Antriebsschutzdeckel abnehmen.
- Gehäuse auf den Antrieb setzen und im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.
- Antriebswelle einsetzen.



Achtung!

Die Öffnung in der Antriebswelle (Bild **14-7**) darf nicht durch Speisereste o. Ä. verstopft sein.

- Zerkleinerungsscheibe auf Scheibenträger legen. Gewünschte Schneid-/Raspelseite nach oben wenden. Scheibe so auf den Scheibenträger legen, dass die Mitnehmer am Scheibenträger in die Öffnungen der Scheiben greifen. Scheibe muss **auf** den seitlichen Zapfen des Scheibenträgers **auffliegen**.
- Scheibenträger mit leichter Drehung auf Antriebswelle aufsetzen.
- Deckel aufsetzen (Markierung beachten, Bild **6**-10) und im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.
- Netzstecker einstecken.
- Drehschalter auf empfohlene Stufe stellen.
- Zu verarbeitende Lebensmittel in den Einfüllschacht geben und mit dem Stopfer nachschieben.

Achtung!

Einen Rückstau des Schneidgutes in der Auslassöffnung vermeiden.

Tipp: Für gleichmäßige Schneidergebnisse dünnes Schnittgut bundweise verarbeiten.

Nach der Arbeit

- Gerät am Drehschalter ausschalten.
- Deckel gegen den Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.
- Scheibenträger an den Aussparungen herausheben. Scheiben entnehmen.
- Antriebswelle herausnehmen.
- Gehäuse gegen den Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.
- Teile reinigen.

Reinigen und Pflegen



Achtung!

Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden. Oberflächen können beschädigt werden. Teile des Würfelschneider-Einsatzes nicht im Geschirrspüler reinigen, Messer werden stumpf.

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



Wichtiger Hinweis

Die Öffnung in der Antriebswelle (Bild **13**-7 oder **14**-7) darf nicht durch Speisereste o. Ä. verstopft sein. Reste mit einer Bürste gründlich entfernen.

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

Kunststoffteile in der Spülmaschine nicht einklemmen, da Verformung möglich.

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

Rezepte

Salate

Salat „Olivie“

(für ca. 4 Personen)
 4 gekochte, abgekühlte Kartoffeln
 2 gekochte Karotten
 4 hartgekochte Eier
 200 g gekochtes Hähnchenbrustfleisch
 1–2 Salzgurken oder marinierte Gurken
 1–2 Salatgurke
 300 g Erbsen, fein (1 kleine Dose)
 Salz und Pfeffer
 250 g Mayonnaise

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



Salat „Vinaigrette“

(für ca. 4 Personen)
 4 gekochte, abgekühlte Kartoffeln
 500 g gekochte rote Beete
 2 gekochte Karotten
 2 Salzgurken
 100 g Erbsen fein
 ½ Bund Lauch (ca. 50 g)
 Salz und Pfeffer
 100 ml Speiseöl



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

Salat „Stolichny“

(für 2 Personen)

150 g Schinken

3 gekochte, abgekühlte Kartoffeln

2 Salzgurken oder marinierte Gurken

1 gekochte Karotte

Erbsen, eine halbe Dose

Salz und Pfeffer

Dressing:

¼ Becher saure Sahne

¼ Glas Mayonnaise

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



Krabbensalat

(für ca. 4 Personen)

300 g gekochtes Fleisch

300 g gekochte, abgekühlte Kartoffeln

200 g Salatgurke

Grüner Salat

50 g Krabbenfleisch

3 hartgekochte Eier

150 g Mayonnaise

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



Rohkostsalat

(für 2–4 Personen)

4 Karotten

1 Kohlrabi

1 Apfel

1 Zucchini

1 Gurke

¼ Blumenkohl

100 g Frischkäse



Obstsalat

½ Ananas

½ Melone

2 Bananen

2 Pfirsiche

2 Kiwi

50 ml Amaretto

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



Suppe „Okroshka“

(für 4–6 Personen)

Kwas, 2 Liter

300 g Kochwurst oder Hähnchenbrustfleisch

3–4 gekochte, abgekühlte Kartoffeln

3–4 hartgekochte Eier

1 Bund Radieschen (8–10 Stück)

3 Salatgurken

½ Bund Lauch (ca. 50 g)

Petersilie und Dill

3 Esslöffel saure Sahne

Senf, Zucker

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



For your safety

This accessory is designed for the food processor MUM5... .

Follow the operating instructions for the food processor MUM5... .

This accessory is suitable for dicing food. Food must not contain any bones, pips or other solid constituents. Food must not be frozen.

Other applications are possible if the accessories approved by the manufacturer are used.

Safety instructions for this appliance

Risk of injury from sharp blades/rotating drive!

Never reach into the attached insert (dicer, continuous-feed shredder)!
Do not reach into the feed tube.

The insert (dicer, continuous-feed shredder) will not work until the lid has been screwed on.

Do not remove/attach the insert until the drive has stopped.

When disassembling/assembling the dicer insert, take hold of the cutter disc by the plastic stud in the centre only. Do not grip the sharp blades of the cutting grid. Take hold of cutting grid by the edge only!

Do not grip the sharp blades and edges of the cutting discs on the continuous-feed shredder insert. Take hold of discs by the edge only!

Important!

Use the accessories in the indicated operating position only.

The accessories must be completely assembled before use.

Overview

Please fold out the illustrated pages.

Fig. 

- 1 **Pusher insert**
- 2 **Pusher**
- 3 **Cover with filling shaft**
- 4 **Dicer insert**
 - 4a Cutter disc
 - 4b Cutting grid
 - 4c Base holder
 - 4d Catches
 - 4e Cutting grid cleaner
- 5 **Drive shaft**
- 6 **Casing**

For some models:

Continuous-feed shredder insert

- 7 **Cutting discs**
 - 7a Reversible slicing disc – thick/thin
 - 7b Reversible shredding disc – coarse/fine
 - 7c Grating disc – medium-fine
- 8 **Disc holder**

Fig. 

Operating position



Important information

In these instructions for use the recommended reference values for the operating speed refer to appliances with a 7-setting rotary switch. For appliances with a 4-setting rotary switch you can find the values in brackets after the values for a 7-setting rotary switch.

Predetermined breaking point

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

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

A spare part for the insert is included in delivery and can easily be replaced. Otherwise, it is also available from customer service (order no. 623944).

How to replace the insert:

Fig. 9

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

To attach the new insert:

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

Operation

Dicer insert



Warning!

Application guidelines!

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

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

In the case of cheese slices (e.g. Gouda) and hard cheese (e.g. Emmentaler) the quantity processed in one cycle must not exceed 3 kg. Before processing pip and stone fruits (apples, peaches, etc.), remove the pips or stones. Before processing boiled or fried meat, remove the bones.

Food must not be frozen.

If these guidelines are not observed, the dicer, including the cutting grid and the rotating blade, may be damaged.

If the dicer is not used as intended, is modified or is used improperly, Robert Bosch Hausgeräte GmbH cannot assume liability for any resulting damage.

Also excluded is the liability for damage (e.g. blunt or deformed blades) which result from the processing of unapproved food.

Important information:

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

Operating speed

Select operating speed according to the food to be diced.

Setting 5 (3): boiled potatoes, potatoes, carrots and eggs; cucumbers; bananas; strawberries; melons.

Setting 3 (2): Raw potatoes and carrots; soft sausage (e.g. Mortadella); cheese slices, hard cheese; peppers, tomatoes, onions; apples, kiwifruit.

Assembling dicer insert

Fig. 10

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

Working with the dicer

Fig. 11

- Press the Release button and move the swivel arm to position 2.
- Insert the bowl:
 - Tilt the bowl forwards and then set it down.
 - Turn anti-clockwise until it locks into place.
- Press the Release button and move the swivel arm to position 1.
- Remove drive cover.
- Place housing on the drive and turn all the way in a clockwise direction.
- Insert drive shaft.



Warning!

The opening in the drive shaft (Fig. 11-7) must not be blocked with food remnants, etc.

- Insert the dicer insert. The arrow on the dicer insert and the arrow on the housing must be in alignment!
- Attach the cover (note mark, Fig. 11-9) and turn all the way in a clockwise direction.
- Insert the mains plug.
- Turn rotary switch to recommended setting.
- Place the food to be diced in the feed tube. If required, apply light pressure to the pusher. If required, chop up food beforehand.

Warning!

Empty the bowl without delay:

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

Note:

- To remove/empty the bowl, it is not necessary to take the dicer out of the appliance. Press the Release button and move the swivel arm to position **2**.
- While processing different foods according to a recipe, the dicer must be cleaned occasionally.

After using the appliance

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

Disassembling dicer insert**Fig. 6**

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

For some models:

Continuous-feed shredder insert**Reversible slicing disc – thick/thin**

for slicing fruit and vegetables.

Process at setting 5 (3).

Designation on the reversible slicing disc:

“1” for the thick slicing side

“3” for the thin slicing side

Warning!

The reversible slicing disc is not suitable for slicing hard cheese, bread, rolls or chocolate. Slice boiled, waxy potatoes only when they are cold.

Reversible shredding disc – coarse/fine

for shredding vegetables, fruit and

cheese, except for hard cheese

(e.g. Parmesan). Processing at setting 3 (2)

or 4 (3).

Designation on the reversible shredding disc:

“2” for the coarse shredding side

“4” for the fine shredding side

Warning!

The reversible shredding disc is not suitable for shredding nuts. Shred soft cheese with the coarse side only at setting 7 (4).

Grating disc – medium-fine

for grating raw potatoes, hard cheese (e.g. Parmesan), cooled chocolate and nuts.

Process at setting 7 (4).

**Warning!**

The grating disc is not suitable for grating soft cheese and cheese slices.

Working with the continuous-feed shredder**Fig. 6**

- Press the Release button and move the swivel arm to position **2**.
- Insert the bowl:
 - Tilt the bowl forwards and then set it down.
 - Turn anti-clockwise until it locks into place.
- Press the Release button and move the swivel arm to position **1**.
- Remove drive cover.
- Place housing on the drive and turn all the way in a clockwise direction.
- Insert drive shaft.

**Warning!**

The opening in the drive shaft (Fig. 6-7) must not be blocked with food remnants, etc.

- Place cutting disc on disc holder. Turn required slicing/shredding side face up. Place disc onto the disc holder such that the drive couplings on the disc holder grip into the disc openings. Disc must **rest on** the lateral lug of the disc holder.
- Lightly rotating, attach disc holder to the drive shaft.
- Attach the cover (note mark, Fig. 6-10) and turn all the way in a clockwise direction.
- Insert the mains plug.
- Turn rotary switch to recommended setting.
- Put food to be processed in the feed tube and push down with the pusher.

Warning!

Prevent the cut ingredients from building up in the outlet opening.

Tip: To ensure even cutting results, process thin ingredients in bunches.

After using the appliance

- Switch off the appliance with the rotary switch.
- Rotate the lid in an anti-clockwise direction and remove.
- Lift the disc holder from the bowl. Take out discs.
- Take out drive shaft.
- Rotate the housing in an anti-clockwise direction and remove.
- Clean parts.

Cleaning and servicing



Attention!

Do not use abrasive cleaning agents.

Surfaces may be damaged.

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

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



Important information

The opening in the drive shaft (Fig. **13-7** or **14-7**) must not be blocked with food remnants, etc. Remove all remnants with a brush.

All other components (housing, cover, pusher, continuous-feed shredder insert) are dishwasher-proof.

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

Tip: To remove the red film after processing e.g. carrots, pour a little cooking oil on a cloth and rub the film off the plastic parts (not the cutting discs). Then rinse the parts.

Recipes

Salads

“Olivie” salad

(for approx. 4 persons)

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



Salt and pepper

250 g mayonnaise

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

“Vinaigrette” salad

(for approx. 4 persons)

4 boiled, cooled potatoes

500 g boiled beetroot

2 boiled carrots

2 pickled gherkins

100 g peas

½ leek (approx. 50 g)

Salt and pepper

100 ml cooking oil

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



“Stolichny” salad

(serves 2)

150 g ham

3 boiled, cooled potatoes

2 pickled gherkins or marinated cucumbers

1 boiled carrot

Peas, half a can

Salt and pepper

Dressing:

¼ carton of sour cream

¼ glass mayonnaise

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



Crab salad

(for approx. 4 persons)

300 g cooked meat

300 g boiled, cooled potatoes

200 g cucumbers

Green salad

50 g crab meat

3 hard-boiled eggs

150 g mayonnaise

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



Raw vegetable salad

(serves 2–4 persons)

4 carrots

1 kohlrabi

1 apple

1 courgette

1 cucumber

¼ cauliflower

100 g fresh cheese



Fruit salad

½ pineapple

½ melon

2 bananas

2 peaches

2 kiwis

50 ml amaretto

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



“Okroshka” soup

(serves 4–6 persons)

Kvass, 2 litres

300 g cooked sausage or chicken breast

3–4 boiled, cooled potatoes

3–4 hard-boiled eggs

1 bunch of radishes (8–10)

3 cucumbers

½ leek (approx. 50 g)

Parsley and dill

3 tbsp. sour cream

mustard, sugar

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



Pour votre sécurité

Cet accessoire est destiné au robot culinaire MUM5... .

Respectez la notice d'utilisation du robot culinaire MUM5... .

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

▲ Consignes de sécurité pour cet appareil

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

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

(Accessoire à découper en dés, accessoire râpeur / éminceur).

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

L'accessoire (celui à découper en dés, l'accessoire râpeur / éminceur) ne fonctionne qu'après avoir fermement refermé le couvercle.

Ne retirez / posez l'accessoire qu'après que le moteur se soit immobilisé.

Lorsque vous démontez / remontez l'accessoire à découper en dés, ne saisissez le disque à découper que par le pommeau en plastique au milieu. Ne saisissez pas la grille de coupe par ses lames tranchantes.

Ne saisissez la grille de coupe que par le bord !

Ne saisissez jamais les disques à réduire de l'accessoires râpeur / éminceur par leurs lames et arêtes tranchantes.

Ne saisissez les disques que par le bord !

Important !

Ne faites fonctionner l'accessoire que dans la position de travail indiquée.

N'utilisez les accessoires qu'à l'état entièrement assemblé.

Vue d'ensemble

Veuillez déplier les volets illustrés.

Figure ▲

- 1 Insert de pilon poussoir
- 2 Pilon-poussoir
- 3 Couvercle avec ouverture pour ajout
- 4 Accessoire à découper en dés
 - 4a Disque à découper
 - 4b Grille de coupe
 - 4c Support de base
 - 4d Agrafes de fermeture
 - 4e Nettoyeur de disque de coupe
- 5 Arbre d'entraînement
- 6 Boîtier

Sur certains modèles :

Accessoire râpeur / éminceur

7 Disques à réduire

7a Disque à découper réversible – épais / mince

7b Disque à râper réversible – épais / fin

7c Disque à râper – mi-fin

8 Porte-disque

Figure 1

Position de travail

**Remarque importante**

Les valeurs indicatives de la vitesse de travail recommandées dans cette notice d'utilisation se réfèrent aux appareils équipés d'un sélecteur rotatif à 7 positions. Pour les appareils équipés d'un sélecteur à 4 positions, les valeurs respectives suivent entre parenthèses.

Protection contre la surcharge

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

Remarque concernant le remplacement de l'insert :**Figure 2**

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

Pour fixer le nouvel insert :

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

Utilisation**Accessoire à découper en dés****Attention !****Consignes d'utilisation !**

L'accessoire à découper est uniquement destiné à découper les produits suivants : pommes de terre (crues ou cuites), carottes, concombres, tomates, poivrons, oignons, bananes, pommes, poires, fraises, melons, kiwis, œufs, les saucisses de viande molles (la mortadelle par exemple), la viande de volaille désossée cuite ou rôtie.

L'appareil n'est pas utilisable avec du fromage très mou (par exemple mozzarella, fromage de brebis).

**Attention !****Consignes d'utilisation !**

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.

Consignes importantes :

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

Vitesse de travail

Choisissez une vitesse adaptée aux produits alimentaires à découper.

Niveau 5 (3) : pommes de terre, carottes et œufs cuits, cornichons, bananes, fraises, melons.

Niveau 3 (2) : pommes de terre et carottes crues, saucisse de viande molle (mortadelle par exemple), fromage coupé en tranches, fromage dur, poivrons, tomates, oignons, pommes, kiwis.

Assembler l'accessoire à découper en dés

Fig. 1

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

Utilisez l'accessoire à découper en dés

Figure 2

- Appuyez sur la touche de déverrouillage et amenez le bras pivotant sur la position 2.
- Mise en place du bol :
 - Présentez le bol incliné vers l'avant puis posez-le.
 - Tournez en sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à l'enclenchement.
- Appuyez sur la touche de déverrouillage et amenez le bras pivotant sur la position 1.
- Retirez le couvercle de protection de l'entraînement.
- Posez l'accessoire râpeur / éminceur sur l'entraînement puis tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.
- Mettez l'arbre d'entraînement en place.



Attention !

Il ne faut pas que l'orifice de l'arbre d'entraînement (figure 2-7) soit obstrué par des résidus alimentaires ou assimilés.

- Mettez l'accessoire à découper en dés en place. La flèche sur l'accessoire à découper en dés et celle sur le boîtier doivent coïncider !
- Posez le couvercle (respectez le repère figure 2-9) puis tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.
- Introduire la fiche dans la prise de courant.
- Réglez le sélecteur rotatif sur la position recommandée.
- Par l'orifice d'ajout, introduisez les produits alimentaires à découper. Si nécessaire, faites avancer les aliments en appuyant légèrement avec le pilon-poussoir. Si nécessaire, découpez les produits alimentaires en plus petits morceaux.

Attention !

Videz le bol suffisamment tôt :

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

Remarque :

- Pour retirer / vider le bol, il faut détacher l'accessoire à découper en dés de l'appareil. N'appuyez que sur la touche de déverrouillage et amenez le bras basculant sur la position 2.
- Si vous traitez les différents ingrédients d'une même recette, il n'est pas nécessaire de nettoyer l'accessoire entremis.

Après le travail

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

Démonter l'accessoire à découper en dés

Fig. 3

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

Sur certains modèles :

Accessoire râpeur / éminceur

Disque à découper réversible – épais / mince



pour émincer les fruits et légumes.

Travaillez les aliments sur la position 5 (3).

Chiffre « 1 » sur le disque à découper réversible, signalant le côté de coupe épaisse « 3 » pour le côté de coupe mince.

Attention !

Le disque à réduire réversible ne convient pas pour couper le fromage dur, le pain, les petits pains et le chocolat. Ne coupez les pommes de terre cuites fermes qu'après qu'elles ont refroidi.

Disque à râper réversible – épais / fin



pour râper des fruits, des légumes et du fromage (sauf le fromage dur, le parmesan par exemple).

Travaillez sur la position 3 (2) ou 4 (3).

Chiffre « 2 » sur le disque à râper réversible, pour désigner le côté servant à râper épais « 4 » pour le côté servant à râper fin.

Attention !

Le disque à râper réversible ne convient pas pour râper les noix. Ne râpez le fromage mou qu'avec le côté épais sur la position 7 (4).

Disque à râper – mi-fin



pour râper les pommes de terre crues, le fromage dur (par exemple le parmesan), le chocolat réfrigéré et les noix. Travaillez les aliments sur la position 7 (4).

Attention !

Le disque à râper ne convient pas pour râper le fromage mou ou prédécoupé en tranches.

Travailler avec l'accessoire

râpeur / éminceur

Fig. 6

- Appuyez sur la touche de déverrouillage et amenez le bras pivotant sur la position 2.
- Mise en place du bol :
 - Présentez le bol incliné vers l'avant puis posez-le.
 - Tournez en sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à l'encranement.
- Appuyez sur la touche de déverrouillage et amenez le bras pivotant sur la position 1.
- Retirez le couvercle de protection de l'entraînement.
- Posez l'accessoire râpeur / éminceur sur l'entraînement puis tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.
- Mettez l'arbre d'entraînement en place.



Attention !

Il ne faut pas que l'orifice de l'arbre d'entraînement (Fig. 6-7) soit obstrué par des résidus alimentaires ou assimilés.

- Posez le disque à réduire sur le porte-disques. Le côté actif de la râpe est celui tourné vers le haut. Posez le disque sur le porte-disque de sorte que les taquets entraîneurs de ce dernier engrènent dans les orifices à cet effet du disque. Le disque doit **appliquer** sur les picots latéraux du porte-disque.

- Posez le porte-disques sur l'arbre d'entraînement en lui imprimant une légère rotation.
- Posez le couvercle (respectez le repère figure 6-10) puis tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.
- Introduire la fiche dans la prise de courant.
- Réglez le sélecteur rotatif sur la position recommandée.
- Versez les produits alimentaires à traiter dans l'ouverture d'ajout et faites-les avancer avec le pilon poussoir.

Attention !

Évitez que les aliments coupés ne s'accumulent directement à la sortie.

Conseil : pour que la coupe des aliments soit régulière, présentez les aliments minces en bottes.

Après le travail

- Éteignez l'appareil par l'interrupteur rotatif.
- Tournez le couvercle en sens inverse des aiguilles d'une montre puis retirez-le.
- Soulevez et extrayez le porte-disques par les évidements. Retirez-en les disques.
- Retirez l'arbre d'entraînement.
- Tournez le boîtier en sens inverse des aiguilles d'une montre puis retirez-le.
- Nettoyez les pièces.

Nettoyage et entretien

⚠ Attention !

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

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



Remarque importante

Il ne faut pas que l'orifice de l'arbre d'entraînement (figure 6-7 ou 6-7) soit obstrué par des résidus alimentaires ou assimilés. Avec une brosse, nettoyez soigneusement les résidus.

Toutes les autres pièces vont au lave-vaisselle (boîtier, couvercle, pilon poussoir, accessoire râpeur / éminceur).

Ne coincez pas les pièces en plastique dans le lave-vaisselle car elles risquent de se déformer.

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

Recettes

Salades

Salade « Olivie »

(pour env. 4 personnes)

4 pomme de terre cuites refroidies

2 carottes cuites

4 œufs cuits durs

200 g de blanc de poulet cuit

1–2 cornichons au sel ou au vinaigre

1–2 concombres

300 g de petits pois fins (1 petite boîte)

Sel et poivre

250 g de mayonnaise

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



Salade « Vinaigrette »

(pour env. 4 personnes)

4 pomme de terre cuites refroidies

500 g betterave rouge cuite

2 carottes cuites

2 cornichons au sel

100 g petits pois fins

½ bouquet de ciboulette (env. 50 g)

Sel et poivre

100 ml d'huile

- Prenez les pommes de terre cuites mais déjà refroidies, les carottes, la betterave rouge et la ciboulette et découpez-les en dés à la vitesse 3 (2). Découpez les cornichons en dés à la vitesse 5 (3).



- Dans un saladier, mélangez les ingrédients découpés en dés avec les petits pois.
- Salez et poivrez pour parfaire le goût.
- Assaisonnez avec de l'huile.

Salade « Stolichny »

(pour 2 personnes)

150 g de jambon

3 pomme de terre cuites refroidies

2 cornichons au sel ou au vinaigre

1 carotte cuite

Une demie boîte de petits pois

Sel et poivre

Sauce :

¼ de pot de crème fraîche

¼ de verre de mayonnaise

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



Salade de crabes

(pour env. 4 personnes)

300 g de viande cuite

300 g pomme de terre cuites refroidies

200 g concombres

Laitue

50 g de chair de crabe

3 œufs cuits durs

150 g de mayonnaise

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



Salade de crudités

(pour 2–4 personnes)

4 carottes

1 chou-rave

1 pomme

1 courgette

1 concombre

¼ de chou-fleur

100 g de fromage frais



Salade de fruits



½ ananas

½ melon

2 bananes

2 pêches

2 kiwis

50 ml d'amaretto

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

Soupe « Okroshka »



(pour 4–6 personnes)

2 litres de kwas

300 g de saucisse cuite ou de blanc de poulet

3–4 pomme de terre cuites refroidies

3–4 œufs cuits durs

1 botte de radis (8–10 radis)

3 concombres

½ bouquet de ciboulette (env. 50 g)

Persil et aneth

3 cuillères à soupe de crème fraîche

Moutarde, sucre

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

Per la vostra sicurezza

Questo accessorio è previsto per la macchina da cucina MUM5... .
 Seguire le istruzioni per l'uso della macchina da cucina MUM5... .
 Questo accessorio è idoneo a tagliare alimenti in forma di cubetti.
 Gli alimenti non devono contenere ossi, noccioli o altri componenti duri.
 Gli alimenti non devono essere congelati. Altri impieghi sono possibili
 se si utilizzano gli accessori autorizzati dal produttore.

⚠ Avvertenze di sicurezza per questo apparecchio

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

Non introdurre mai le mani nell'inserto (cubettatrice, sminuzzatore continuo) applicato! Non introdurre le mani nel pozzetto di carico.
 L'inserto (cubettatrice, sminuzzatore continuo) funziona solo con coperchio correttamente applicato e ben stretto.

Rimuovere/applicare l'inserto solo quando il motore è fermo.

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

Non toccare le lame ed i bordi taglienti dei dischi sminuzzatori dell'inserto sminuzzatore continuo. Afferrare i dischi solo sul bordo!

Importante!

Usare gli accessori solo nella posizione di lavoro mostrata.

Usare gli accessori solo dopo se completamente montati.

Guida rapida

Aprire le pagine con le figure.

Figura **A**

- 1 Inserto pestello
- 2 Pestello
- 3 Coperchio con bocca di carico
- 4 Inserto cubettatrice
 - 4a Disco di taglio
 - 4b Griglia di taglio
 - 4c Supporto base
 - 4d Mollette di chiusura
 - 4e Pulitore per griglia di taglio
- 5 Albero motore
- 6 Custodia

In alcuni modelli:

Inserto-sminuzzatore continuo

7 Disco sminuzzatore

7a Disco doppia funzione per affettare – spesso/sottile

7b Disco doppia funzione per grattugiare – grosso/fine

7c Disco grattugia – medio-fine

8 Portadisco

Figura **B**

Posizione di lavoro



Avvertenza importante

I valori orientativi consigliati in queste istruzioni per l'uso per la velocità di lavoro si riferiscono agli apparecchi con selettore a manopola a 7 posizioni. Per gli apparecchi con selettore a manopola a 4 posizioni i rispettivi valori sono indicati dopo i primi fra parentesi.

Protezione da sovraccarico

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

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

Avviso per la sostituzione dell'inserto:

Figura 1

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

Per il fissaggio del nuovo inserto:

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

Uso

Inserto cubettatrice



Attenzione!

Avvertenze per l'impiego!

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

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

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

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

Disossare la carne cotta o arrostita prima di lavorarla.

Gli alimenti non devono essere congelati.

L'inosservanza di queste avvertenze può causare danni alla cubettatrice, compresa la griglia di taglio e la lama rotante.



Attenzione!

Avvertenze per l'impiego!

La Robert Bosch Hausgeräte GmbH declina ogni responsabilità per eventuali danni derivanti da impiego della cubettatrice per scopi diversi, da modifiche o uso improprio. Questo esclude anche la responsabilità per danni (ad es. lame deformate o che hanno perso il filo), derivanti dalla lavorazione di alimenti non permessi.

Avvertenze importanti:

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

Velocità di lavoro

Regolare la velocità di lavoro conformemente agli alimenti da lavorare.

Grado 5 (3): patate, carote e uova cotte; cetrioli; banane; fragole; meloni.

Grado 3 (2): patate e carote crude; insaccato di carne tenero (ad es. mortadella); formaggio da taglio; formaggio a pasta dura; peperoni; pomodori; cipolle; mele, kiwi.

Montaggio dell'inserto cubettatrice

Figura 1

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

Lavorare con la cubettatrice

Figura 2

- Premere il pulsante di sblocco e portare il braccio oscillante nella posizione 2.
- Applicare la ciotola impastatrice:
 - sovrapporre la ciotola impastatrice inclinata verso avanti e poi abbassarla,
 - ruotare in senso antiorario fino allo scatto.
- Premere il pulsante di sblocco e portare il braccio oscillante nella posizione 1.
- Rimuovere il coperchio di sicurezza ingranaggio.
- Applicare la carcassa sull'ingranaggio e ruotarla in senso orario fino all'arresto.
- Inserire l'albero motore.



Attenzione!

L'apertura nell'albero motore (figura **13-7**) non deve essere ostruita da residui di cibo o simili.

- Applicare l'inserito cubettatrice.
La freccia sull'inserito cubettatrice e la freccia sulla carcassa devono coincidere!
- Applicare il coperchio (attenzione al riferimento, figura **13-9**) e ruotarlo in senso orario fino all'arresto.
- Inserire la spina.
- Ruotare la manopola sulla velocità desiderata.
- Introdurre gli alimenti da tagliare nel pozzetto di carico. Se necessario, aiutare spingendo leggermente con il pestello. Se necessario, l'alimento deve essere prima spezzettato.

Attenzione!

Vuotare tempestivamente il contenitore:

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

Avvertenze:

- Per rimuovere/vuotare la ciotola non è necessario rimuovere la cubettatrice dall'apparecchio. Premere solo il pulsante di sblocco e portare il braccio oscillante nella posizione 2.
- Durante la lavorazione di diversi alimenti per una sola ricetta, fra un alimento e l'altro non è necessario pulire la cubettatrice.

Dopo il lavoro

- Ruotare la manopola su **0/off**.
- Staccare la spina.
- Ruotare il coperchio in senso antiorario e rimuoverlo.
- Estrazione dell'inserito cubettatrice dalla carcassa.
- Estrarre l'albero motore.
- Ruotare la carcassa in senso antiorario e rimuoverla.
- Asportare i residui di alimenti dall'interno della griglia di taglio con il pulitore per la griglia.

Smontaggio dell'inserito cubettatrice**Figura 13**

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

In alcuni modelli:

Inserito-sminuzzatore continuo**Disco doppia funzione per affettare – spesso/sottile**

per tagliare frutta e verdura.

Lavorazione al grado 5 (3).

Indicazione sul disco doppia funzione per affettare:

«1» per il lato di taglio spesso

«3» per il lato di taglio sottile

Attenzione!

Il disco doppia funzione per affettare non è idoneo per affettare formaggio duro, pane, panini e cioccolato. Affettare solo a freddo le patate cotte, che nella cottura si mantengono dure.

Disco doppia funzione per grattugiare – grosso/fine

per grattugiare verdura, frutta e formaggio, tranne il formaggio duro (per es. parmigiano).

Lavorazione alla velocità 3 (2) o 4 (3).

Indicazione sul disco doppia funzione per grattugiare:

«2» per il lato grattugia grossa

«4» per il lato grattugia fine

Attenzione!

Il disco doppia funzione per grattugiare non è idoneo per grattugiare noci. Grattugiare il formaggio tenero solo con il lato grosso al grado 7 (4).

Disco grattugia – medio-fine

per grattugiare patate crude,

formaggio duro (per es.

parmigiano), cioccolata raffreddata e noci.

Lavorazione al grado 7 (4).

Attenzione!

Il disco grattugia non è idoneo per grattugiare formaggio tenero e formaggio da taglio.

Lavorare con l'inserito sminuzzatore continuo**Figura 14**

- Premere il pulsante di sblocco e portare il braccio oscillante nella posizione 2.
- Applicare la ciotola impastatrice:
 - sovrapporre la ciotola impastatrice inclinata verso avanti e poi abbassarla,
 - ruotare in senso antiorario fino allo scatto.



- Premere il pulsante di sblocco e portare il braccio oscillante nella posizione 1. 
- Rimuovere il coperchio di sicurezza ingranaggio.
- Applicare la carcassa sull'ingranaggio e ruotarla in senso orario fino all'arresto.
- Inserire l'albero motore.

Attenzione!

L'apertura nell'albero motore (figura -7) non deve essere ostruita da residui di cibo o simili.

- Mettere il disco sminuzzatore sul portadisco. Ruotare verso l'alto il disco grattugia/di taglio desiderato. Deposare il disco sul portadisco in modo che i trascinatori del portadisco entrino nelle aperture dei dischi. Il disco deve **poggiare sui** perni laterali del portadisco.
- Applicare il portadisco con leggera rotazione sull'albero motore.
- Applicare il coperchio (attenzione al riferimento, figura -10) e ruotarlo in senso orario fino all'arresto.
- Inserire la spina.
- Ruotare la manopola sulla velocità desiderata.
- Introdurre gli alimenti da lavorare nel pozzetto di carico e spingerli con il pestello.

Attenzione!

Evitare un intasamento dell'alimento tagliato nell'apertura di uscita.

Consiglio: per risultati di taglio uniformi tagliare prodotti a gambo sottile riuniti in mazzetti.

Dopo il lavoro

- Spegnerne l'apparecchio con l'interruttore rotante.
- Ruotare il coperchio in senso antiorario e rimuoverlo.
- Sollevare il portadisco prendendolo sulle rientranze. Estrarre il disco.
- Estrarre l'albero motore.
- Ruotare la carcassa in senso antiorario e rimuoverla.
- Pulire le parti.

Pulizia e cura



Attenzione!

Non utilizzare detergenti abrasivi.

Possibili danni alle superfici.

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

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



Avvertenza importante

L'apertura nell'albero motore (figura -7 o -7) non deve essere ostruita da residui di cibo o simili. Rimuovere accuratamente i residui con una spazzola.

Tutte le altre parti (carcassa, coperchio, pestello, inserto sminuzzatore continuo) sono lavabili in lavastoviglie.

Per evitare possibili deformazioni, non incastare le parti di plastica nella lavastoviglie.

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

Ricette

Insalate

Insalata «Olivie»

(per ca. 4 persone)

4 patate cotte, raffreddate

2 carote cotte

4 uova sode

200 g carne di petto di pollo cotta

1–2 cetriolini o cetrioli marinati

1–2 cetrioli per insalata

300 g piselli, fini (1 barattolo piccolo)

Sale e pepe

250 g maionese

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



Insalata «Vinaigrette»

(per ca. 4 persone)

4 patate cotte, raffreddate

500 g rape rosse cotte

2 carote cotte

2 cetriolini

100 g piselli fini

½ mazzo di porro (ca. 50 g)

Sale e pepe

100 ml olio

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



- Sminuzzare l'insalata verde.
- Insaporire con sale e pepe.
- Preparare con maionese.

Insalata di cavolo rosso

(per 2–4 persone)

4 carote

1 cavolo rapa

1 mela

1 zuccina

1 cetriolo

¼ cavolfiore

100 g formaggio fresco



Macedonia

½ ananas

½ melone

2 banane

2 pesche

2 kiwi

50 ml amaretto

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



Insalata «Stolichny»

(per 2 persone)

150 g prosciutto

3 patate cotte, raffreddate

2 cetriolini o cetrioli marinati

1 carota cotta

Piselli, mezzo barattolo

Sale e pepe

Condimento per insalata:

¼ bicchiere di panna acida

¼ di bicchiere di maionese

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



Zuppa «Okroshka»

(per 4–6 persone)

Kwas, 2 litri

300 g salsiccia cotta o carne di petto di pollo

3–4 patate cotte, raffreddate

3–4 uova sode

1 mazzetto di ravanelli (8–10 pezzi)

3 cetrioli da insalata

½ mazzo di porro (ca. 50 g)

Prezzemolo e aneto

3 cucchiaini di panna acida

Senape, zucchero

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



Insalata di granchio

(per ca. 4 persone)

300 g carne cotta

300 g patate cotte, raffreddate

200 g cetriolo da insalata

Insalata verde

50 g polpa di granchio

3 uova sode

150 g maionese

- Tagliare a cubetti le patate cotte, ma già raffreddate, le uova, i cetrioli e la polpa di granchio al grado 3 (2).
Tagliare a cubetti la carne cotta al grado 5 (3).



Con riserva di modifiche.

Voor uw veiligheid

Dit toebehoren is bedoeld voor de keukenmachine MUM5... .
De gebruiksaanwijzing van de keukenmachine MUM5... in acht nemen.
Dit toebehoren is geschikt om levensmiddelen in blokjes te snijden.
Levensmiddelen mogen geen botten, pitten of andere vaste bestanddelen bevatten. Levensmiddelen mogen niet bevroren zijn.
Bij gebruik van de door de fabrikant goedgekeurd toebehoren zijn andere toepassingen mogelijk.

Veiligheidsvoorschriften voor dit apparaat

Verwondingsgevaar door scherpe messen/roterende aandrijving!

Nooit in het aangebrachte inzetstuk (blokjessnijder, doorloopsnijder) grijpen! Niet in de vulschacht grijpen.
Het inzetstuk (blokjessnijder, doorloopsnijder) werkt alleen wanneer het deksel is vastgedraaid. Het inzetstuk alleen verwijderen/aanbrengen wanneer de aandrijving stilstaat.
Bij het uit elkaar nemen/samenbouwen van het blokjessnijder-inzetstuk de messchijf alleen vastpakken aan de kunststof knop in het midden.
Niet in de scherpe messen van het snijrooster grijpen.
Snijrooster alleen aan de rand vastpakken!
Niet in de scherpe messen en randen van de fijnmaakschijven van het doorloopsnijder-inzetstuk grijpen. Schijven alleen aan de rand vastpakken!

Belangrijk!

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

In één oogopslag

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

Afb. 

- 1 Stopperinzetstuk
- 2 Stopper
- 3 Deksel met vulschacht
- 4 Blokjessnijder-inzetstuk
 - 4a Messchijf
 - 4b Snijrooster
 - 4c Basishouder
 - 4d Bevestigingsklemmen
 - 4e Snijroosterreiniger
- 5 Aandrijf-as
- 6 Motorhuis

Bij sommige modellen:

Doorloopsnijder-inzetstuk

7 Fijnmaakschijven

- 7a Snij-draaischijf – dik/dun
- 7b Rasp-draaischijf – grof/fijn
- 7c Maalschijf – middelfijn

8 Schijfhouder

Afb. 

Bedrijfspositie



Belangrijke aanwijzing

De aanbevolen richtwaarden voor de werksnelheid in deze handleiding hebben betrekking op de apparaten met een draaiknop met 7 standen. Erachter staan tussen haakjes de waarden voor apparaten met een draai-schakelaar met 4 standen.

Beveiliging tegen overbelasting

Om bij overbelasting grotere schade aan uw apparaat te voorkomen, is de aandrijfas voorzien van een inzetstuk (breekpunt). Bij overbelasting breekt alleen het inzetstuk, niet de aandrijfas. Een vervangingsonderdeel voor het inzetstuk wordt meegeleverd en kan eenvoudig worden vervangen. Het is ook verkrijgbaar bij de klantenservice (bestelnr. 623944).

Aanwijzing voor het vervangen van het inzetstuk:

Afb.

Defect inzetstuk verwijderen met behulp van een schroevendraaier (1.). Vóór het indrukken van het nieuwe inzetstuk controleren of de vier afgebroken pinnen van het oude inzetstuk niet meer in de aandrijfas steken.

Bevestigen van het nieuwe inzetstuk:

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

Bedienen

Blokjessnijder-inzetstuk



Attentie!

Aanwijzingen voor het gebruik!

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

Levensmiddelen mogen niet bevroren zijn.

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



Attentie!

Aanwijzingen voor het gebruik!

Als er wijzigingen worden aangebracht aan de blokjessnijder, of als deze oneigenlijk of ondeskundig wordt gebruikt, is Robert Bosch Hausgeräte GmbH niet aansprakelijk voor eventuele schade. Dit sluit aansprakelijkheid voor schade uit (bijv. stompe of vervormde messen) die ontstaat door verwerking van niet toegestane levensmiddelen.

Belangrijke aanwijzingen:

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

Werksnelheid

Een werksnelheid kiezen die past bij de te snijden levensmiddelen.

Stand 5 (3): gekookte aardappels, wortels en eieren, augurken, bananen, aardbeien, meloenen.

Stand 3 (2): rauwe aardappels en wortels; zachte vleesworst (bijv. mortadella); snijdbare kaas, harde kaas; paprika, tomaten, uien; appels, kiwi's.

Blokjessnijder-inzetstuk samenbouwen

Afb. 

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

Werken met de blokjessnijder

Afb. 

- Ontgrendelknop indrukken en de draaiarm op positie 2 zetten.
- Kom aanbrengen:
 - de kom schuin naar voren houden en aanbrengen,
 - tegen de klok in draaien tot hij vastklikt.
- Ontgrendelknop indrukken en de draaiarm op positie 1 zetten.
- Aandrijvingsbeschermdoek verwijderen.
- Behuizing op de aandrijving plaatsen en met de klok mee tot aan de aanslag draaien.
- Aandrijfas aanbrengen.



Attentie!

De opening in de aandrijfas (afb. **■**-7) mag niet verstopt zijn door etensresten o.i.d.

- Blokessnijder-inzetstuk aanbrengen.
De pijl op het blokessnijder-inzetstuk moet tegen de pijl op de behuizing staan!
- Deksel aanbrengen (markering in acht nemen, afb. **■**-9) en tot aan de aanslag met de klok mee draaien.
- Stekker in wandcontactdoos doen.
- Draaischakelaar op de aanbevolen stand zetten:
- De te snijden levensmiddelen in de vulschacht doen. Eventueel licht aandrukken met de stopper. Zo nodig de levensmiddelen vooraf kleiner maken.

Attentie!

Kom op tijd leegmaken:

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

N.B.:

- Om de kom te verwijderen of leeg te maken hoeft de blokessnijder niet van het apparaat te worden afgenomen.
Alleen op de ontgrendelknop drukken en de draaiarm op positie **2** zetten.
- Wanneer er verschillende levensmiddelen voor één recept worden verwerkt, hoeft de blokessnijder tussendoor niet gereinigd te worden.

Na gebruik

- Draaischakelaar op **0/off** zetten.
- Stekker uit wandcontactdoos nemen.
- Deksel tegen de klok in draaien en verwijderen.
- Blokessnijder-inzetstuk uit de behuizing nemen.
- Aandrijfas verwijderen.
- Behuizing tegen de klok in draaien en verwijderen.
- Levensmiddelresten uit het snijrooster verwijderen met behulp van de snijroosterreiniger.

Blokessnijder-inzetstuk uit elkaar nemenAfb. **■**

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

Bij sommige modellen:

Doorloopsnijder-inzetstuk**Snij-draaischijf – dik/dun**

voor het snijden van fruit en groente. Verwerking op stand 5 (3).
Aanduiding op de snij-draaischijf:
„1” voor de dikke snijzijde
„3” voor de dunne snijzijde

**Attentie!**

De snij-draaischijf is niet geschikt voor het snijden van harde kaas, brood, broodjes en chocolade. Gekookte vastkokende aardappels in koude toestand snijden.

Rasp-draaischijf – grof/fijn

voor het raspen van groente, fruit en kaas, uitgezonderd harde kaas (bijv. parmezaanse kaas).
Verwerking op stand 3 (2) of 4 (3).
Aanduiding op de rasp-draaischijf:
„2” voor de grove raspzijde
„4” voor de fijne raspzijde

**Attentie!**

De rasp-draaischijf is niet geschikt voor het raspen van noten. Zachte kaas alleen met de grove zijde raspen op stand 7 (4).

Maalschijf – middelfijn

voor het malen van rauwe aardappels, harde kaas (bijv. parmezaanse kaas), gekoelde chocolade en noten.
Verwerking op stand 7 (4).

**Attentie!**

De maalschijf is niet geschikt voor het malen van zachte kaas en snijdbare kaas.

Werken met het doorloopsnijder-inzetstukAfb. **■**

- Ontgrendelknop indrukken en de draaiarm op positie **2** zetten.
- Kom aanbrengen:
 - de kom schuin naar voren houden en aanbrengen,
 - tegen de klok in draaien tot hij vastklikt.
- Ontgrendelknop indrukken en de draaiarm op positie **1** zetten.
- Aandrijvingsbeschermdesk verwijderen.
- Behuizing op de aandrijving plaatsen en met de klok mee tot aan de aanslag draaien.
- Aandrijfas aanbrengen.



Attentie!

De opening in de aandrijfas (afb. **6-7**) mag niet verstopt zijn door etensresten o.i.d.

- Fijnmaakschijf op de schijfhouder leggen. Gewenste snij-/raspzijde naar boven keren. De schijf zodanig op de schijfhouder leggen dat de meenemers van de schijfhouder in de openingen van de schijven steken. De schijf moet **op** de pen aan de zijkant van de schijfhouder **liggen**.
- Schijfhouder met een korte draaibeweging op de aandrijfas aanbrengen.
- Deksel aanbrengen (markering in acht nemen, afb. **6-10**) en tot aan de aanslag met de klok mee draaien.
- Stekker in wandcontactdoos doen.
- Draaischakelaar op de aanbevolen stand zetten:
- De te verwerken levensmiddelen in de vulschacht doen en aandrukken met de stopper.

Attentie!

Zorgen dat het gesneden product zich niet ophoopt in de uitloop-opening.

Tip: Voor een gelijkmatig snijresultaat kunt u dun snijgoed het best gebundeld verwerken.

Na gebruik

- Apparaat uitschakelen met de draai-schakelaar.
- Deksel tegen de klok in draaien en verwijderen.
- Schijfhouder aan de uitsparingen eruit tillen. Schijf verwijderen.
- Aandrijfas verwijderen.
- Behuizing tegen de klok in draaien en verwijderen.
- Onderdelen reinigen.

Reiniging en onderhoud**Attentie!**

Geen schurende reinigingsmiddelen gebruiken. De oppervlakken kunnen beschadigd raken. De onderdelen van het blokjessnijder-inzetstuk niet reinigen in de afwasautomaat, de messen worden bot.

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

**Belangrijke aanwijzing**

De opening in de aandrijfas (afb. **6-7** of **6-7**) mag niet verstopt zijn door etensresten o.i.d. Resten grondig verwijderen met een borstel.

Alle andere onderdelen (behuizing, deksel, stopper, doorloopsnijder-inzetstuk) zijn geschikt voor reiniging in de afwasautomaat. Kunststof onderdelen niet vastklemmen in de afwasautomaat, ze kunnen vervormd raken.

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

Recepten**Salade's****Salade „Olivie”**

(voor ca. 4 personen)

4 gekookte, afgekoelde aardappels

2 gekookte wortels

4 hardgekookte eieren

200 g gekookte kippenborst

1–2 zure bommen of gemarineerde augurken

1–2 komkommers

300 g erwten, fijn (1 klein blikje)

zout en peper

250 g mayonaise

- De gekookte, afgekoelde aardappels, de wortels en de eieren op stand 3 (2) in blokjes snijden. De augurken/komkommers en het vlees op stand 5 (3) in blokjes snijden.
- Alle in blokjes gesneden ingrediënten in een slakom doen en de erwten erdoor roeren.
- Op smaak brengen met peper en zout.
- Mayonaise erdoor roeren en serveren.

**Salade „Vinaigrette”**

(voor ca. 4 personen)

4 gekookte, afgekoelde aardappels

500 g gekookte rode bieten

2 gekookte wortels

2 zure bommen

100 g erwten, fijn

½ bosje look (ca. 50 g)

zout en peper

100 ml spijsolie



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

Salade „Stolichny”

(voor 2 personen)

150 g ham

3 gekookte, afgekoelde aardappels

2 zure bommen of gemarineerde augurken

1 gekookte wortel

een half blikje erwten

zout en peper

Dressing:

¼ beker zure room

¼ pot mayonaise

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



Krabsalade

(voor ca. 4 personen)

300 g gekookt vlees

300 g gekookte, afgekoelde aardappels

200 g komkommers

Groene salade

50 g krabvlees

3 hardgekookte eieren

150 g mayonaise

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



Rauwkostsalade

(voor 2–4 personen)

4 wortels

1 koolrabi

1 appel

1 courgette

1 augurk

¼ bloemkool

100 g ongerijpte kaas



Vruchtensalade

½ ananas

½ meloen

2 bananen

2 perziken

2 kiwi's

50 ml amaretto

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



Soep „Okroshka”

(voor 4–6 personen)

kvas, 2 liter

300 g gekookte worst of kippenborst

3–4 gekookte, afgekoelde aardappels

3–4 hardgekookte eieren

1 bosje radijsjes (8–10 stuks)

3 komkommers

½ bosje look (ca. 50 g)

peterselie en dille

3 eetlepels zure room

mosterd, suiker

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



For din egen sikkerheds skyld

Dette tilbehør er beregnet til køkkenmaskinen MUM5... .

Læs og overhold brugsvejledningen til køkkenmaskinen MUM5... .

Dette tilbehør er egnet til at skære levnedsmidler i terninger.

Levnedsmidler må ikke indeholde ben, kerner eller andre faste bestanddele. Levnedsmidler må ikke være i frosset tilstand.

Bruges de af producenten tilladte tilbehørsdele, kan apparatet også bruges til andre ting.

Sikkerhedshenvisninger til dette apparat

Kvæstelsesfare som følge af skarpe knive/roterende drev!

Stik aldrig fingrene ned i den påsatte indsats (terningsnitter, hurtigsnitter)!

Stik ikke fingrene ind i påfyldningsskakt.

Indsatsen (terningsnitter, hurtigsnitter) arbejder kun med fastdrejet låg.

Indsatsen må kun tages af/sættes på, når drevet står stille.

Tag kun fat i plastduppen midt på knivskiven, når terningsnitter-indsatsen skilles ad/samles. Stik ikke fingrene ind i de skarpe knive på skæregitteret. Tag altid kun fat i kanten på skæregitteret.

Stik ikke fingrene ind i de skarpe knive og kanter på finhakningsskiverne på hurtigsnitterindsatsen. Tag altid kun fat i kanten på skiverne.

Vigtigt!

Tilbehør må kun benyttes i den angivne arbejdsposition.

Tilbehør må kun benyttes, når det er helt samlet.

Overblik

Fold billedsiderne ud.

Billede 

- 1 Stopperindsats
- 2 Stopper
- 3 Låg med påfyldningsskakt
- 4 Terningsnitterindsats
 - 4a Knivskive
 - 4b Skæregitter
 - 4c Grundmodel
 - 4d Lukkeklemmer
 - 4e Skæregitter-rengøringsenhed
- 5 Drivaksel
- 6 Hus

På nogle modeller:

Hurtigsnitterindsats

7 Finhakningsskiver

7a Vende-skæreskive – tyk/tynd

7b Vende-raspskive – grov/fin

7c Riveskive – middelfin

8 Skiveholder

Billede 

Arbejdsposition



Vigtig henvisning

Vejledende værdier mht. arbejdshastighed, der er anbefalet i denne brugsvejledning, refererer til apparaterne med 7-trins drejekontakt. Til apparater med 4-trins drejekontakt findes værdierne i parentes bagefter.

Beskyttelse mod overbelastning

Drivakslen har en indsats (fast brudsted), som modvirker større skader på dit apparat, hvis apparatet overbelastes.

I tilfælde af overbelastning brækker kun indsatsen, men ikke drivakslen. En reservedel til indsatsen følger med leveringen og kan nemt udskiftes. Ellers kan den også købes hos kundeservice (best.nr. 623944).

Henvisning mht. udskiftning af indsatsen:

Billede

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

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

Betjening

Terningsnitterindsats



OBS!

Henvisninger vedr. brug!

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

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

Ved skæreost (f.eks. Gouda) og hård ost (f.eks. Emmentaler) må der maks. forarbejdes 3 kg på en gang.

Før kerne- og stenfrugt (æbler, ferskner osv.) forarbejdes, skal kernen hhv. stenen fjernes.

Før forarbejdningen af kogt eller stegt kød, skal benene fjernes.

Levnedsmidler må ikke være i frosset tilstand.

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



OBS!

Henvisninger vedr. brug!

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

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

Vigtige henvisninger:

- Frugt/grønt bør ikke være alt for moden, da saften ellers trænger ud.
- Kogte levnedsmidler skal være afkølet, før der skæres i dem, da de så er fastere; derved bliver skæresultatet bedre.
- Terningernes længde varierer afhængigt af, hvor meget man trykker på stopperen.

Arbejdshastighed

Vælg en arbejdshastighed, der svarer til de levnedsmidler, der skal skæres i.

Trin 5 (3): kogte kartofler, gulerødder og æg, agurker; bananer; jordbær; meloner.

Trin 3 (2): rå kartofler og gulerødder; blød kødpølse (f.eks. Mortadella); skæreost, hård ost; paprika, tomater, løg; æbler, kiwi.

Terningsnitterindsats samles Billede

- Sæt skæregitteret ind i grundmodellen. Hold øje med udsparingerne!
- Sæt knivskiven ind i grundmodellen.
- Tryk de 3 lukkeklemmer op, indtil de falder i hak.

Arbejde med terningsnitteren Billede

- Tryk på sikkerhedsknappen og stil svingarmen i position 2.
- Skålen sættes på plads:
 - vip skålen fremad, sæt den på og herefter sæt den på plads,
 - drej den til venstre, indtil den falder i hak.
- Tryk på sikkerhedsknappen og stil svingarmen i position 1.
- Fjern beskyttelseslåget fra drevudtaget.
- Sæt huset på drevudtaget og drej det til højre indtil stop.
- Sæt drivakslen i.



OBS!

Åbningen i drivakslen (billede -7) må ikke være tilstoppet med madrester el.lign.

- Sæt terningsnitterindsatsen i. Pil på terningsnitterindsats og pil på hus skal stemme overens!
- Sæt låget på (hold øje med markeringen, billede -9) og drej det til højre indtil stop.
- Sæt netstikket i.
- Stil drejekontakten på det ønskede trin.
- Kom levnedsmidlerne som skal skæres i påfyldningsskakten. Skub levnedsmidlerne ned med et let tryk på stopperen efter behov. Om nødvendigt skæres levnedsmidlerne i stykker først.

OBS!

Tøm skålen rettidigt:

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

Bemærk:

- Det er ikke nødvendigt at tage terningsnitteren af apparatet, før skålen kan tages ud/tømmes. Du behøver bare at trykke på sikkerhedsknappen og stille svingarmen i position **2**.
- Under forarbejdningen af forskellige levnedsmidler til en opskrift er det ikke nødvendigt at rengøre terningsnitteren ind imellem.

Efter arbejde

- Stil drejekontakten på **0/off**.
- Træk netstikket ud.
- Drej låget mod venstre og tag det af.
- Tag terningsnitterindsatsen ud af huset.
- Tag drivakslen ud.
- Drej huset mod venstre og tag det af.
- Fjern rester af levnedsmidlerne i skæregitteret med skæregitter-rengøringsenheden.

Terningsnitterindsatsen skilles ad

Billede 

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

På nogle modeller:

Hurtignitterindsats**Vende-skæreskive – tyk/tynd**

til skæring af frugt og grønt.

Forarbejdning på trin 5 (3).

Betegnelse på vende-skæreskive:

„1“ for den tykke skæreside
„3“ for den tynde skæreside

**OBS!**

Vende-skæreskiven er ikke egnet til at skære hård ost, brød, rundstykker og chokolade.

Kogte kartofler skal altid være kolde, før de skæres.

Vende-raspskive – grov/fin

til rasping af grønt, frugt og ost,

undtagen hård ost (f.eks. parmesan). Forarbejdning på trin 3 (2) eller 4 (3).

Betegnelse på vende-raspskive:

„2“ for den grove raspside
„4“ for den fine raspside

**OBS!**

Vende-raspskiven er ikke egnet til rasping af nødder. Blød ost må kun raspes på den grove side på trin 7 (4).

Riveskive – middelfin

til at rive rå kartofler, hård ost (f.eks. parmesan), kølet chokolade og nødder.

Forarbejdning på trin 7 (4).

**OBS!**

Riveskiven er ikke egnet til at rive blød ost og skæreost.

Arbejde med hurtignitteren

Billede 

- Tryk på sikkerhedsknappen og stil svingarmen i position **2**.
- Skålen sættes på plads:
 - vip skålen fremad, sæt den på og herefter sæt den på plads,
 - drej den til venstre, indtil den falder i hak.
- Tryk på sikkerhedsknappen og stil svingarmen i position **1**.
- Fjern beskyttelseslåget fra drevudtaget.
- Sæt huset på drevudtaget og drej det til højre indtil stop.
- Sæt drivakslen i.



OBS!

Åbningen i drivakslen (billede **G-7**) må ikke være tilstoppet med madrester el.lign.

- Læg finhakningsskiven på skiveholderen. Vend den ønskede skære-/raspside opad. Læg skiven på skiveholderen på en sådan måde, at medbringerne på skiveholderen griber ind i åbningerne på skiverne. Skiven skal ligge **på** skiveholderens sidevendte tapper.
- Sæt skiveholderen på drivakslen med en let drejning.
- Sæt låget på (hold øje med markeringen, billede **G-10**) og drej det til højre indtil stop.
- Sæt netstikket i.
- Stil drejekontakten på det ønskede trin.
- Kom levnedsmidlerne i påfyldningsskakten og skub dem ned med stopperen.

OBS!

Undgå tilstopning i udgangsåbningen.

Tip: Snit tynde levnedsmidler i bundter, det giver et mere ensartet snit.

Efter arbejdet

- Sluk for apparatet med drejekontakt.
- Drej låget mod venstre og tag det af.
- Løft skiveholderen ud af udsparingerne. Tag skiverne ud.
- Tag drivakslen ud.
- Drej huset mod venstre og tag det af.
- Rengør delene.

Rengøring og pleje**OBS!**

Benyt ingen skurende rengøringsmidler.

Overfladerne kan beskadiges.

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

- Skil terningsnitterindsatsen ad, før den rengøres.
- Skyl alle delene under rindende vand. Rengør delene med en børste.
- Drivakslen må kun tørres af med en fugtig klud.

**Vigtig henvisning**

Åbningen i drivakslen (billede **E-7** eller **G-7**) må ikke være tilstoppet med madrester el.lign. Fjern rester grundigt med en børste.

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

Forsøg ikke at klemme plastdele fast i opvaskemaskinen, da de kan blive deformet.

Tip: Ved rivning af f.eks. gulerødder opstår der en rød belægning, som fjernes med et par dråber spiseolie, som kommes på en klud, der gnides hen over plastdelene (ikke på finhakningsskiverne). Skyl så delene.

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

(til ca. 4 personer)

4 kogte, afkølede kartofler

2 kogte gulerødder

4 hårdkogte æg

200 g kogt kyllingebryst

1–2 lageragurker eller marinerede agurker

1–2 salatagurker

300 g ærter, fine (1 lille dåse)

salt og peber

250 g mayonnaise

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

**Salat „Vinaigrette“**

(til ca. 4 personer)

4 kogte, afkølede kartofler

500 g kogte rødbeder

2 kogte gulerødder

2 lageragurker

100 g ærter, fine

½ bundt porre (ca. 50 g)

salt og peber

100 ml spiseolie

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



Salat „Stolichny“

(til 2 personer)

150 g skinke

3 kogte, afkølede kartofler

2 lageragurker eller marinerede agurker

1 kogte gulerod

ærter, halve dåse

salt og peber

Dressing:

¼ bæger creme fraiche

¼ glas mayonnaise

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



Frugtsalat

½ ananas

½ melon

2 bananer

2 ferskner

2 kiwier

50 ml Amaretto

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



Suppe „Okroshka“

(til 4–6 personer)

Kwas, 2 liter

300 g kogt pølse eller kyllingebryst

3–4 kogte, afkølede kartofler

3–4 hårdkogte æg

1 bundt radisser (8–10 stk.)

3 salatagurker

½ bundt porre (ca. 50 g)

persille og dild

3 spsk creme fraiche

sennep, sukker

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



Rejesalat

(til ca. 4 personer)

300 g kogt kød

300 g kogte, afkølede kartofler

200 g salatagurk

grøn salat

50 g rejekød

3 hårdkogte æg

150 g mayonnaise

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



Råkostsalat

(til 2–4 personer)

4 gulerødder

1 kålrabi

1 æble

1 squash

1 agurk

¼ blomkål

100 g frisk ost



For din egen sikkerhet

Dette tilbehøret er beregnet for kjøkkenmaskinen MUM5... .

Ta hensyn til bruksveiledningen for kjøkkenmaskinen MUM5... .

Dette tilbehøret er egnet for skjæring av matvarer i terninger.

Matvarer må ikke inneholde knoker, kjerner eller andre faste deler.

Matvarer må ikke være i frossen tilstand. Ved bruk av tilbehørsdeler som er godkjent av produsenten, er det også mulig med andre anvendelser.

Sikkerhetshenvisninger for dette apparatet

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

Grip aldri ned i den påsatte innsatsen (terningkutter, gjennomløpskutter)! Ikke grip ned i påfyllingssjakt.

Innsatsen (terningkutter, gjennomløpskutter) arbeider kun med påsatt lokk.

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

Ved demontering/montering av innsatsen for terningkutteren, må knivskiven kun holdes i plastknappen på midten. Ikke grip i de skarpe knivene i skjæregitteret. Skjæregitteret må kun holdes i kanten!

Ikke grip i de skarpe knivene og kantene på kuttesskivene i innsatsen for gjennomløpskutteren. Skivene må kun holdes i kanten!

Viktig!

Tilbehøret må kun brukes i den oppførte arbeidsposisjonen.

Tilbehøret må kun brukes i komplett sammensatt tilstand.

En oversikt

Vennligst brett ut sidene med bilder.

Bilde

- 1 Støterinnsats
- 2 Støter
- 3 Lokk med påfyllingssjakt
- 4 Innsats for terningkutter
 - 4a Knivskive
 - 4b Skjæregitter
 - 4c Basisbærer
 - 4d Låseklemmer
 - 4e Rens for skjæregitter
- 5 Drivaksling
- 6 Kasse

Ved noen modeller:

Innsats for gjennomløpskutter

7 Kuttesskiver

7a Vende-skjæreskive – tykk/tynn

7b Vende-raspeskive – grov/fin

7c Riveskive – middels fin

8 Skiveholder

Bilde

Arbeidsposisjon



Viktig henvisning

De retningsverdiene for arbeidshastigheten som er anbefalt i denne bruksveiledningen, relaterer til apparater med 7-trinns dreiebryter. For apparater med 4-trinns dreiebryter finner du verdiene hhv. i parentes bak.

Beskyttelse mot overbelastning

For å forhindre større skader på apparatet på grunn av overbelastning, er drivakslingen utstyrt med en innsats (fastlagt bruddsted). Ved overbelastning brytes kun innsatsen, ikke drivakslingen. En reservedel for innsatsen er vedlagt ved levering og kan lett skiftes ut. Ellers kan en slik også fås hos kundeservice (best. nr. 623944).

Henvising for utskifting av innsatsen:

Bilde 1

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

For festing av den nye innsatsen:

- Sett innsatsen på, slik at tappene passer inn i boringene (2.).
- Drei innsatsen inntil de to laskene passer inn i utsparingene (3.), og trykk den inn i kassen.

Betjening

Innsats for terningkutter



Obs!

Henvisninger for bruk!

Terningkutteren er kun egnet for skjæring av poteter (rå eller kokte), gulrøtter, agurk, tomater, paprika, løk, bananer, epler, pærer, jordbær, meloner, kiwi, egg, myk pålegg (kalverull), kokt eller stekt kyllingkjøtt uten ben. Meget myk ost (f.eks. Mozzarella, gjetost) kan ikke bearbeides.

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

Matvarene må ikke være i frossen tilstand. Dersom disse veiledningene ikke blir fulgt, kan det føre til skade på terningkutteren, på skjæregitteret og den roterende kniven.



Obs!

Henvisninger for bruk!

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 garanti for eventuelle skader som måtte oppstå av den grunn. Det utelukkes også ansvar for skader (f.eks. sløve eller deformerte knivblad) som oppstår dersom det blir bearbeidet matvarer som ikke er egnet.

Viktige henvisninger:

- Frukt/grønnsaker bør ikke være for modne, da saften da kan renne ut.
- Kokte matvarer må avkjøles før de skæres opp, de er da fastere i konsistensen, og skjæresultatet blir bedre.
- Ved å trykke mere eller mindre på støteren når du skyver ned, kan lengden på terningene forandres på.

Arbeidshastighet

Velg en arbeidshastighet som tilsvarer de matvarene som skal skjæres.

Trinn 5 (3): kokte poteter, gulrøtter og egg, agurk; bananer; jordbær; meloner.

Trinn 3 (2): rå poteter og gulrøtter; mykt pålegg (f.eks. kalverull); ost i skiver, hard ost; paprika, tomater, løk; epler, kiwi.

Sammensetting av innsatsen

for terningkutteren

Bilde D

- Sett skjæregitteret inn i basisbæreren. Ta hensyn til utsparingene!
- Sett knivskiven inn i basisbæreren.
- Trykk opp de 3 låseklemmene inntil de smekker i.

Arbeider med terningkutteren

Bilde E

- Trykk utløsningstasten og sett svingarmen i posisjon 2.
- Innsetting av bollen:
 - Sett på bollen som er bøyet framover og plasser den,
 - drei den imot klokken retning inntil den smekker i.
- Trykk utløsningstasten og sett svingarmen i posisjon 1.
- Ta av vernelokket på drevet.
- Sett kassen oppå drevet og drei den i klokken retning inntil anslaget.
- Sett inn drivakslingen.



Obs!

Åpningen på drivakslingen (bilde -7) må ikke være tilstoppet med rester av mat e. l.

- Sett inn innsatsen for terningkutteren. Pilen på innsatsen for terningkutteren og pilen på kassen må stemme overens!
- Sett på lokket (ta hensyn til markeringen, bilde -9) og dreii det i klokken retning inntil anslag.
- Stikk inn støpselet.
- Sett dreiebryteren på anbefalt trinn.
- Matvarene som skal skjæres, fylles ned i påfyllingsjakten. Om nødvendig, skyv ned med støtetten med et lett trykk. Dersom nødvendig, må matvarene skjæres i mindre stykker på forhånd.

Obs!

Bollen må tømmes i rett tid:

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

Henvi sning:

- For uttak/tømming av bollen er det ikke nødvendig å ta terningkutteren av apparatet. Trykk kun utløsningstasten og sett svingarmen i posisjon **2**.
- Under arbeidet med forskjellige typer matvarer som skal brukes i samme oppskrift, er det ikke nødvendig å rengjøre terningkutteren mellom hver omgang.

Etter arbeidet

- Sett dreiebryteren på **0/off**.
- Trekk ut støpselet.
- Dreii lokket mot klokken retning og ta det av.
- Ta innsatsen for terningkutteren ut av kassen.
- Ta ut drivakslingen.
- Dreii kassen imot klokken retning og ta den av.
- Rester av matvarer i skjæregitteret må fjernes med renseren for skjæregitteret.

Demontering av innsatsen for terningkutterenBilde  **1**

- Trykk de 3 låseklemmene utover og ta av knivskiven.
- Ta skjæregitteret ut av basisbæren.

Ved noen modeller:

Innsats for gjennomløpskutter**Vende-skjæreskive – tykk/tynn**

for skjæring av frukt og grønnsaker. Bearbeiding på trinn 5 (3).

Betegnelsen på vende-skjæreskiven:

“1” for den tykke skjæresiden
“3” for den tynne skjæresiden

**Obs!**

Vende-skjæreskiven er ikke egnet for å skjære hard ost, brød, rundstykker og sjokolade. Kokte, faste poteter må kun skjæres når de er kalde.

Vende-raspeskive – grov/fin

for rasping av grønnsaker, frukt og ost, dessuten hard ost (f.eks. Parmesan). Bearbeiding på trinn 3 (2) eller 4 (3). Betegnelsen på vende-raspeskiven:

“2” for den grove raspeskiven
“4” for den fine raspeskiven

**Obs!**

Vende-raspeskiven er ikke egnet for å raspe nøtter. Myk ost må kun raspes med den grove siden på trinn 7 (4).

Riveskive – middels fin

for riving av rå poteter, hard ost (f.eks. Parmesan), kald sjokolade og nøtter.

Bearbeiding på trinn 7 (4).

**Obs!**

Riveskiven er ikke egnet for riving av myk ost eller ost i skiver.

Arbeider med innsatsen for gjennomløpskutterenBilde  **2**

- Trykk utløsningstasten og sett svingarmen i posisjon **2**.
- Innsetting av bollen:
 - Sett på bollen som er bøyet framover og plasser den,
 - dreii den imot klokken retning inntil den smekker i.
- Trykk utløsningstasten og sett svingarmen i posisjon **1**.
- Ta av vernelokket på drevet.
- Sett kassen oppå drevet og dreii den i klokken retning inntil anslag.
- Sett inn drivakslingen.



Obs!

Åpningen på drivakslingen (bilde **G**-7) må ikke være tilstoppet med rester av mat e. l.

- Legg kutteskiven oppå skiveholderen. Snu den ønskede skjære-/raspesiden oppover. Legg skiven oppå skiveholderen slik at medbringeren på skiveholderen griper inn i åpningene på skivene. Skiven må **ligge oppå** tappene på siden av skiveholderen.
- Sett skiveholderen oppå drivakslingen med en lett dreining.
- Sett på lokket (ta hensyn til markeringen, bilde **G**-10) og dreii det i klokken retning inntil anslag.
- Stikk inn støpselet.
- Sett dreiebryteren settes på anbefalt trinn.
- Matvarene som skal bearbeides fylles ned i påfyllingssjakten og skyves ned med støteren.

Obs!

Unngå at skjæregodset hopper seg opp i utløpsåpningen.

Tips: For jevne skjæresultater må tynt skjæregods bearbeides i bunter.

Etter arbeidet

- Slå apparaten av med dreiebryteren.
- Dreii lokket mot klokken retning og ta det av.
- Løft ut skiveholderen ved utsparingene. Ta av skivene.
- Ta ut drivakslingen.
- Dreii kassen imot klokken retning og ta den av.
- Rengjør delene.

Rengjøring og pleie**⚠ Obs!**

Ikke bruk skurende rengjøringsmidler. Overflatene kan bli skadet. Delene av innsatsen for terningkutteren må ikke vaskes i oppvaskmaskin, knivene blir sløve.

- For rengjøring må innsatsen for terningkutteren tas fra hverandre.
- Skyll alle delene under rennende vann. Rengjør så delene med en børste.
- Drivakslingen må kun tørkes av med en fuktig klut.

**Viktig henvisning**

Åpningen på drivakslingen (bilde **E**-7 eller **G**-7) må ikke være tilstoppet med rester av mat e. l. Rester fjernes grundig med en børste.

Alle andre deler (kassen, lokk, støter, innsats for gjennomløpskutteren) kan vaskes i oppvaskmaskin.

Ikke klem deler av kunststoff fast i oppvaskmaskinen, da de kan bli deformert.

Tips: For fjerning av rødt belegget etter arbeid med f.eks. gulrot, helles litt matolje på en klut og plastdelene (ikke kutteskivene) tørkes av med dette. Skyll så delene.

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

(for ca. 4 personer)

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

- De kokte, men allerede avkjølte potetene, gulrøttene og eggene skjæres i terninger på trinn 3 (2). Agurkene og kjøttet skjæres i terninger på trinn 5 (3).
- Alle ingrediensene som er skåret i terninger fylles i en salatbolle og blandes med ertene.
- Smak til med salt og pepper.
- Bland med majonesen og server det hele.

Salat "Vinaigrette"

(for ca. 4 personer)

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

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



Salat "Stolichny"

(for 2 personer)

150 g skinke

3 kokte, avkjølte poteter

2 sylteagurker eller marinerte agurker

1 kokt gulrøt

en halv boks erter

salt og pepper

Dressing:

¼ beger sur fløte

¼ glass majones

- De kokte, men allerede avkjølte potetene og gulrøtten skjæres i terninger på trinn 3 (2). Skinken og agurk skjæres i terninger på trinn 5 (3).
- Alle ingrediensene som er skåret i terninger fylles i en salatbolle og blandes med ertene.
- Smak til med salt og pepper.
- Alle ingrediensene blandes sammen. Serveres med sur fløte og majones.



Rekesalat

(for ca. 4 personer)

300 g kokt kjøtt

300 g kokte, avkjølte poteter

200 g ferske agurker

grønn bladsalat

50 g reker

3 hardkokte egg

150 g majones

- De kokte, men allerede avkjølte potetene, eggene, agurken og rekene skjæres i terninger på trinn 3 (2). Det kokte kjøttet skjæres i terninger på trinn 5 (3).
- Bladsalaten finhakkes.
- Smak til med salt og pepper.
- Serveres med majones.



Råkostsalat

(for 2–4 personer)

4 gulrøtter

1 knutekål

1 eple

1 zucchini

1 agurk

¼ blomkål

100 g kesam



Fruktsalat

½ ananas

½ melon

2 bananer

2 fersken

2 kiwi

50 ml Amaretto

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



Suppen "Okroshka"

(for 4–6 personer)

Kwas, 2 liter

300 g pølsekjøtt eller kyllingbryst

3–4 kokte, avkjølte poteter

3–4 hardkokte egg

1 bunt reddiker (8–10 stykker)

3 ferske agurker

½ bunt purreløk (ca. 50 g)

persille og dill

3 spiseskjeer sur fløte

sennep, sukker

- De kokte, men allerede avkjølte potetene og eggene kuttes i terninger på trinn 3 (2). Agurkene, reddikene, pølsen hhv. kyllingbrystet kuttes i terninger på trinn 5 (3).
- Sur fløte, hakket purreløk og eggene blandes godt med sennep og sukker og fortynnes med Kwas.
- Tilsett ingrediensene som er skåret i terninger, hakket persille og dill.
- Smak til med salt og pepper.



För din säkerhet

Detta tillbehör är avsett för användning med köksmaskinen MUM5... .

Följ bruksanvisningen till köksmaskinen MUM5... .

Detta tillbehör är lämpligt för att tärna livsmedel. Livsmedlen får inte innehålla ben, kärnor eller andra hårda beståndsdelar.

Livsmedlen får inte vara djupfrysta. I kombination med andra av tillverkaren tillåtna tillbehör är fler användningsområden möjliga.

⚠ Säkerhetsanvisningar för denna apparat

Risk för skada pga vassa knivarna/roterande drivuttag!

Ta aldrig med fingrarna i den påsatta insatsen (tärningsskivare, grönsaksskärare)! Stick aldrig ned fingrarna i matarröret.

Insatsen (tärningsskivare, grönsaksskärare) går bara att användas med locket ordentligt åtdraget.

Sätta fast/lossa insatsen endast när drivuttaget står stilla.

När tärningsskivare-insatsen tas isär/monteras ihop, fatta knivskivan endast i plastknoppen i mitten. Ta aldrig med fingrarna i de vassa knivarna på tärningsgallret. Ta endast i kanten på tärningsgallret!

Ta aldrig i de vassa knivarna och skärytorna på de riv- och skärskivor som hör till grönsaksskärare-insatsen. Ta endast längst ut i kanterna på skivorna!

Viktigt!

Använd tillbehöret endast i det anvisade arbetsläget.

Använd tillbehöret endast när det är helt ihopmonterat.

Översiktsskildern

Vik ut bildsidorna.

Bild 

- 1 **Insats till påmataren**
- 2 **Påmatare**
- 3 **Lock med matarröret**
- 4 **Tärningsskivare-insats**
 - 4a Knivskiva
 - 4b Tärningsgaller
 - 4c Hållare
 - 4d Spärrar
 - 4e Rengörare till tärningsgallret
- 5 **Drivaxel**
- 6 **Hus**

På vissa modeller:

Grönsaksskärare-insats

7 Riv- och skärskivor

7a Vändbar skärskiva – tunt/tjockt

7b Vändbar riv- och strimmelskiva – grovt/fint

7c Rivskiva – medelfint

8 Skivhållare

Bild 

Arbetsläge



Viktig anvisning

De rekommenderade riktvärden för arbets-
hastigheten som finns i denna bruksanvisning
gäller för apparater med strömvred med 7
lägen. För apparater med strömvred med 4
lägen återfinns du värdena inom parentes efter
det första värdet.

Överbelastningsskydd

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

En extra insats medföljer leveransen och den är lätt att byta. För övrigt kan den även erhållas hos kunståjänst (best.nr. 623944).

Anvisning för att byta ut insats:

Bild 8

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

För att sätta fast den nya insatsen:

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

Användning

Tärningsskivare



Var försiktig!

Användningsanvisningar!

Tärningsskivaren är endast lämplig för att tärna potatis (rå eller kokt), morötter, gurka, tomat, paprika, gul lök, banan, äpple, päron, jordgubbar, melon, kiwi, ägg, mjuka köttkorvar (t.ex. Mortadella), kokt eller stekt urbenat fågelkött.

Mycket mjuk ost (t.ex. Mozarella, 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 (äpple, persika osv) före bearbetning. Avlägsna benen från kokt eller stekt kött före bearbetning.

Livsmedlen får inte vara djupfrysta.

Om ovanstående råd 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 gäller även ansvar för skador (t.ex. slöa eller deformerad kniv), som uppkommer på grund av att icke tillåtna livsmedel bearbetats.

Viktig anvisningar:

- Fukt/grönsaker får inte vara alltför mogna eftersom saften annars rinner ut.
- Låt koka livsmedel svalna före de tärnas eftersom de då är fastare och därmed tärningsresultatet blir bättre.
- Du kan påverka längden på tärningarna genom att trycka mer eller mindre hårt med påmataren.

Arbetshastighet

Ställ in arbetshastighet i förhållande till det livsmedel som ska tärnas.

Hastighet 5 (3): kokt potatis, morötter och ägg; gurka; banan; jordgubbar; melon.

Läge 3 (2): rå potatis och morötter; mjuk köttkorv (t.ex. Mortadella); skivbar ost, hård ost; paprika, tomat, lök; äpple, kiwi.

Montera ihop tärningsskivare-insatsen

Bild 9

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

Använda tärningsskivaren

Bild 10

- Tryck på låsknappen och vrid funktionsarmen till läge 2.
- Sätta in blandarskålen:
 - sätt den framåtlutade blandarskålen på plats och ställ sedan ner den,
 - vrid den moturs tills den snäpper fast.
- Tryck på låsknappen och vrid funktionsarmen till läge 1.
- Ta bort skyddslocket från drivttaget.
- Sätt huset på drivttaget och vrid medurs till stoppet.
- Sätt in drivaxeln.

Var försiktig!

Öppningen i drivaxeln (bild 10-7) får inte vara igentäppt av matrester eller dylikt.

- Sätt in tärningsskivare-insatsen. Pilen på tärningsskivare-insatsen och pilen på huset måste peka mot varandra!
- Sätt på locket (observera markeringen, bild 10-9) och vrid medurs till stoppet.
- Sätt stickkontakten i vägguttaget.
- Vrid strömvredet till rekommenderat läge.
- Lägg in livsmedel som ska tärnas i matar-röret. Tryck vid behov lätt ned med påmataren. Skär vid behov livsmedel i mindre bitar först.

Var försiktig!

Töm blandarskålen i god tid:

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

Obs:

- Det är inte nödvändigt att ta av tärningsskivaren från apparaten när blandarskålen ska lossas/tömmas. Tryck bara på låsknappen och vrid funktionsarmen till läge **2**.
- Även om du bearbetar olika typer av livsmedel till ett och samma recept behöver tärningsskivaren inte rengöras mellan livsmedlen.

Efter arbetet

- Vrid strömvredet till läge **0/off**.
- Dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
- Vrid locket moturs och lossa det.
- Ta ut tärningsskivare-nsatsen ur huset.
- Ta ut drivaxeln.
- Vrid huset moturs och lossa det.
- Avlägsna rester av livsmedel från tärningsgallret med hjälp av rengöraren till tärningsgallret.

Ta isär tärningsskivare-nsatsen Bild

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

På vissa modeller:

Grönsaksskärare-nsats**Vändbar skärskiva – tunt/tjockt**

för att skära frukt och grönsaker.

Bearbeta i läge 5 (3).

Beteckning på den vändbara skärskivan:

"1" för tjocka skivor

"3" för tunna skivor

Var försiktig!

Den vändbara skärskivan är inte lämplig för att skära hårdost, bröd, småfranska och choklad. Kokt potatis med fast konsistens skärs först när de kallnat.

Vändbar riv- och strimmelskiva – grovt/fint

för att riva och strimla grönsaker, frukt och ost utom hårdost (t.ex. parmesanost). Bearbeta i läge 3 (2) eller 4 (3).

Beteckning på den vändbara riv- och strimmelskivan:

"2" för grovrivet

"4" för finrivet

**Var försiktig!**

Den vändbara riv- och strimmelskivan är inte lämplig att riva nötter. Mjuk ost rives alltid med den grova sidan i läge 7 (4).

Rivskiva – medelfin

för att riva råa potatisar, hård ost (t.ex. parmesanost), kall choklad och nötter.

Bearbeta i läge 7 (4).

Var försiktig!

Rivskivan är inte lämplig för att riva mjuk eller skivbar ost.

Använda grönsaksskärare-nsatsen

- Tryck på låsknappen och vrid funktionsarmen till läge **2**.
- Sätta in blandarskålen:
 - sätt den framtätade blandarskålen på plats och ställ sedan ner den,
 - vrid den moturs tills den snäpper fast.
- Tryck på låsknappen och vrid funktionsarmen till läge **1**.
- Ta bort skyddslocket från drivuttaget.
- Sätt huset på drivuttaget och vrid medurs till stoppet.
- Sätt in drivaxeln.



Bild 

**Var försiktig!**

Öppningen i drivaxeln (bild -7) får inte vara igentäppt av matrester eller dylikt.

- Lägg riv-/skärskivan på skivhållaren. Vänd skivan med önskad skär-/rivsida uppåt. Lägg skivan på skivhållaren på så vis att medbringaren på skivhållaren passar in i öppningarna på respektive skivor. Skivan ska **ligga på** sidostöden i skivhållaren.
- Sätt skivhållaren på drivaxeln och vrid den en aning.
- Sätt på locket (observera markeringen, bild -10) och vrid medurs till stoppet.
- Sätt stickkontakten i vägguttaget.
- Vrid strömvredet till rekommenderat läge.
- Lägg det livsmedel som ska bearbetas i matarröret och tryck ned med påmataren.

Var försiktig!

Lägg inte för mycket skärgodset samtidigt i matarröret så att det inte blir stopp i den nedre öppningen.

Tips: För jämna skärresultat bearbeta tunt skivgodset i buntar.

Efter arbetet

- Stäng av apparaten med strömvredet.
- Vrid locket moturs och lossa det.
- Lyft skivhållaren i öppningarna. Ta bort skivor.
- Ta ut drivaxeln.
- Vrid huset moturs och lossa det.
- Rengör alla delar.

Rengöring och skötsel**Var försiktig!**

Använd inga repande rengöringsmedel. Apparats ytor kan skadas. Rengör inte delarna till tärningsskivare-insatsen i diskmaskin, knivarna blir slöa.

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

**Viktig anvisning**

Öppningen i drivaxeln (bild **13-7** eller **14-7**) får inte vara igentäppt av matrester eller dylikt. Resterna ska noggrant avlägsnas med en borste.

Alla övriga delar (hus, lock, påmatare, grönsaksskärare-insats) kan rengöras i diskmaskin. Kläm inte fast plastdelarna i diskmaskinen eftersom de då kan deformeras under diskningen.

Tips: För att ta bort röd beläggning efter bearbetning av t.ex. morötter håll några droppar matolja på en trasa och gnugga plastdelarna med den (inte riv- och skärskivorna). Skölj därefter plastdelarna.

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

(för ca. 4 personer)

4 kokta, avkylda potatisar

2 kokta morötter

4 hårdkokta ägg

200 g kokt kycklingbröstkött



1–2 saltgurkor eller marinerade gurkor

1–2 salladsgurkor

300 g ärtor, små (1 liten burk)

salt och peppar

250 g majonnäs

- Tärna de kokta men redan avkylda potatisarna, morötterna och äggen i läge 3 (2). Tärna gurkorna och köttet i läge 5 (3).
- Blanda alla tärnade ingredienser med ärtorna i en salladsskål.
- Smaka av med salt och peppar.
- Blanda med majonnäs och servera.

Sallad "Vinaigrette"

(för ca. 4 personer)

4 kokta, avkylda potatisar

500 g kokta rödbetor

2 kokta morötter

2 saltgurkor

100 g små ärtor

½ purjolök (ca. 50 g)

salt och peppar

100 ml matolja

- Tärna de kokta men redan avkylda potatisarna, morötterna, rödbetorna och purjolöken i läge 3 (2). Tärna saltgurka i läge 5 (3).
- Blanda alla tärnade ingredienser med ärtorna i en salladsskål.
- Smaka av med salt och peppar.
- Servera med matolja.

Sallad "Stolichny"

(för 2 personer)

150 g skinka

3 kokta, avkylda potatisar

2 saltgurkor eller marinerade gurkor

1 kokt morot

ärtor, en halv burk

salt och peppar

Dressing:

¼ bägare crème fraîche eller gräddfil

¼ glas majonnäs

- Tärna de kokta men redan avkylda potatisarna och moroten i läge 3 (2). Tärna skinkan och gurkorna i läge 5 (3).
- Blanda alla tärnade ingredienser med ärtorna i en salladsskål.
- Smaka av med salt och peppar.
- Blanda alla ingredienser. Servera med crème fraîche eller gräddfil och majonnäs.



Krabbsallad

(för ca. 4 personer)

300 g kokt kött

300 g kokta, avkylda potatisar

200 g salladsgurka

grönsallad

50 g krabbkött

3 hårdkokta ägg

150 g majonnäs

- Tärna de kokta men redan avkylda potatisarna, äggen, gurkorna och krabbköttet i läge 3 (2). Tärna det kokta köttet i läge 5 (3).
- Hacka grönsalladen i små bitar.
- Smaka av med salt och peppar.
- Servera med majonnäs.



Soppan "Okroshka"

(för 4–6 personer)

Kwas, 2 liter

300 g kokt korv eller kycklingbröstkött

3–4 kokta, avkylda potatisar

3–4 hårdkokta ägg

1 knippe rädisor (8–10 st)

3 salladsgurkor

½ purjolök (ca. 50 g)

persilja och dill

3 matskedar crème fraiche eller gräddfil

senap, socker

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



Råkostsallad

(för 2–4 personer)

4 morötter

1 kålrabbi

1 äpple

1 zucchini

1 gurka

¼ blomkålshuvud

100 g färskost



Fruktsallad

½ ananas

½ melon

2 bananer

2 persikor

2 kiwi

50 ml Amaretto

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



Turvallisuusasiaa

Varuste on tarkoitettu käytettäväksi yleiskoneen MUM5... kanssa.

Noudata yleiskoneen MUM5... käyttöohjeita.

Tämä varuste soveltuu elintarvikkeiden kuutiointiin. Elintarvikkeissa ei saa olla luita, siemeniä tai muita kovia aineksia. Elintarvikkeet eivät saa olla jäisiä. Valmistajan hyväksymien lisävarusteiden kanssa voit käyttää sitä myös muihin käyttötarkoituksiin.

Laitetta koskevat turvallisuusohjeet

Varo terävää terää/pyörivää käyttöakselia – loukkaantumisvaara!

Älä laita sormia paikalleen kiinnitettyyn varusteeseen (kuutioleikkuri, vihannesleikkuri)! Älä laita sormia täyttösuppiloon. Varuste (kuutioleikkuri, vihannesleikkuri) toimii vain, kun kansi on kierretty kiinni.

Irrota ja kiinnitä varuste vain, kun moottori on pysähtynyt.

Kun purat kuutioleikkurin osiin tai kokoat sen, pidä teräosasta kiinni vain sen keskellä olevasta muovikahvasta. Älä koske säleikön teräviin teriin.

Pidä kiinni vain säleikön reunasta!

Älä koske vihannesleikkurin teräviin teriin tai syriin. Pidä kiinni vain terän reunasta!

Tärkeää!

Käytä varustetta vain ilmoitetussa käyttöasennossa.

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

Laitteen osat

Käännä esiin kuvasivut

Kuva 

- 1 Syöttöpainimen lisäosa
- 2 Syöttöpainin
- 3 Kansi, jossa on täyttösuppilo
- 4 Kuutioleikkuri
 - 4a Teräosa
 - 4b Säleikkö
 - 4c Kannatin
 - 4d Kiinnittimet
 - 4e Säleikön puhdistin
- 5 Käyttöakseli
- 6 Runko

Vain joissakin malleissa:

Vihannesleikkuri

7 Hienonnusterät

7a Käännettävä viipalointiterä – paksu/
ohut

7b Käännettävä raastinterä – karkea/hieno

7c Raasteterä – keskihieno

8 Teränpidike

Kuva 

Käyttöasento



Tärkeä ohje

Käyttöohjeessa suositellut työnopeuden viitearvot koskevat koneita, joissa on 7-asentoinen valitsin. Jos koneessa on 4-asentoinen valitsin, vastaavat tiedot on annettu suluissa.

Ylikuormitussuoja

Käyttöakselissa on vaihto-osa (murtumis-kohta), joka suojaaa laitetta suuremmilta vahingoilta sen ylikuormittuessa. Ylikuormituksessa murtuu vain vaihto-osa, ei käyttöakseli. Vakiovarusteena on toinen vaihto-osa, jonka voi vaihtaa helposti entisen tilalle. Sen voi hankkia myös asiakaspalvelusta (tilausnumero 623944).

Vaihto-osan vaihtamista koskeva ohje:

Kuva 9

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

Uuden vaihto-osan kiinnitys:

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

Käyttö

Kuutiroleikkuri



Huom.! **Käyttöä koskevia ohjeita!**

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

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

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

Kun hedelmissä (esim. omenat, persikat jne.) on siemeniä tai kiviä, poista ne ennen hedelmien käsittelyä. Kun käsittelet keitettyä tai paistettua lihaa, poista lihasta luut ennen käsittelyä.

Elintarvikkeet eivät saa olla jäisiä.

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

Jos käytät kuutiroleikkuria väärrään käyttö-tarkoitukseen, teet siihen muutoksia tai käytät sitä ohjeiden vastaisesti, Robert Bosch Hausgeräte GmbH ei vastaa mahdollisista vahingoista. Vastuu on poissuljettu myös silloin, kun vahingot (esim. tylsät tai muotoaan muuttaneet terät) aiheutuvat ei sallittujen elintarvikkeiden käsittelystä.

Tärkeitä ohjeita:

- Hedelmät, marjat ja vihannekset eivät saa olla niin kypsiä, että niistä voi tulla ulos mehua.

- Anna keitettyjen elintarvikkeiden jäähtyä ennen paloittelua, koska ne ovat silloin kiinteämpinä ja lopputuloksesta tulee parempi.
- Kun lisää aineksia laitteeseen, palojen koko vaihtelee aina sen mukaan, miten voimakkaasti painat syöttöpaininta.

Käyttönopeudet

Valitse käyttönopeus paloittelavien elintarvikkeiden mukaan.

Nopeus 5 (3): keitetyt perunat, porkkanat ja kananmunat, kurkut; banaanit; mansikat; melonit.

Nopeus 3 (2): raa'at perunat ja porkkanat; pehmeä makkara (esim. mortadella); puolikova juusto; kova juusto; paprika; tomaatit; sipulit; omenat, kiivit

Kuutiroleikkurin kokoaminen

Kuva 10

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

Kuutiroleikkurin käyttö

Kuva 11

- Paina avaamispainiketta ja käännä varsi asentoon 2.
- Kiinnitä kulho:
 - Kallista kulhoa itseesi päin, aseta paikalleen ja laske alas,
 - käännä vastapäivään, kunnes kulho napsahtaa kiinni.
- Paina avaamispainiketta ja käännä varsi asentoon 1.
- Irrota käyttöliitännän suojakansi.
- Aseta runko-osa käyttöliitännän päälle ja käännä myötäpäivään vasteeseen asti.
- Kiinnitä käyttöäkseli.



Huom.!

Ruoantähteet tms. eivät saa tukkia käyttöäkselin aukkoa (kuva 11-7).

- Kiinnitä kuutiroleikkuri paikalleen. Kuutiroleikkurin nuolen ja rungon nuolen tulee olla vastatusten!
- Aseta kansi paikoilleen (huomioi merkintä, kuva 11-9) ja käännä myötäpäivään vasteeseen asti.
- Laita pistotulppa pistorasiaan.
- Valitse suositeltu nopeus:
- Laita paloittelavat ainekset täyttösoppiin. Työnnä tarvittaessa ainekset sisään syöttöpaininta kevyesti painaen.
- Paloittale tarvittaessa elintarvikkeet ensin pienemmiksi.

Huom.!

Tyhjennä kulho ajoissa:

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

Oheja:

- Voit irrottaa tai tyhjentää kulhon poistamatta kuutioleikkuria laitteesta. Paina avaamispainiketta ja aseta varsi asentoon **2**.
- Kun käsittelet erityyppisiä elintarvikkeita yhtä ruokaohjetta varten, sinun ei tarvitse pestä välillä kuutioleikkuria.

Käytön jälkeen

- Aseta valitsin asentoon **0/off**.
- Irrota pistotulppa pistorasiasta.
- Irrota kansi vastapäivään kääntäen.
- Poista kuutioleikkuri runko-osasta.
- Poista käyttöakseli.
- Käännä runko-osaa vastapäivään ja irrota.
- Poista säleikköön jääneet elintarvikkeet säleikön puhdistimella.

Kuutioleikkurin purkamisen osiin Kuva 1

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

Vain joissakin malleissa:

Vihannesleikkuri**Käännettävä viipalointiterä – paksu/ohut**

viipaloi hedelmät ja kasvikset.

Käyttönopeus 5 (3).

Käännettävän viipalointiterän merkinnät:

»1« paksuille viipaleille

»3« ohuille viipaleille

Huom.!

Käännettävä viipalointiterä ei sovellu kovan juuston, leivän, sämpylöiden tai suklaan viipalointiin. Viipaloi keitetyt perunat vain kylminä.

Käännettävä raastinterä – karkea/hieno

raastaa vihannekset, hedelmät ja juuston, paitsi kovan juuston (esim. parmesaani). Käyttönopeus 3 (2) tai 4 (3).

Käännettävän raastinterän merkinnät:

»2« karkealle raasteelle

»4« hienolle raasteelle

**Huom.!**

Käännettävä raastinterä ei sovellu pähkinöiden rouhimiseen. Raasta pehmeää juustoa vain terän karkealla puolella nopeudella 7 (4).

Raasteterä – keskihieno

raastaa raa'at perunat ja kovan juuston (esim. parmesanin) sekä rouhii jäädytetyn suklaan ja pähkinät. Käyttönopeus 7 (4).

**Huom.!**

Raasteterä ei sovellu pehmeän juuston tai juustoviipaleiden raastamiseen.

Vihannesleikkurin käyttö

Kuva 2

- Paina avaamispainiketta ja käännä varsi asentoon **2**.
- Kiinnitä kulho:
 - Kallista kulhoa itseesi päin, aseta paikalleen ja laske alas,
 - käännä vastapäivään, kunnes kulho napsahtaa kiinni.
- Paina avaamispainiketta ja käännä varsi asentoon **1**.
- Irrota käyttöliitännän suojakansi.
- Aseta runko-osa käyttöliitännän päälle ja käännä myötäpäivään vasteeseen asti.
- Kiinnitä käyttöakseli.

**Huom.!**

Ruoantähteet tms. eivät saa tukkia käyttöakselin aukkoa (kuva 3-7).

- Aseta hienonnusterä paikoilleen teränpidikkeeseen. haluamasi viipalointi-/raastinpuoli ylöspäin. Aseta terä teränpitimeen niin, että teränpitiimen vääntiö tarttuu terässä oleviin reikiin. Terän pitää asettua teränpitiimen sivutappien **päälle**.
- Aseta teränpidike käyttöakselille kevyesti kääntäen.
- Aseta kansi paikoilleen (huomioi merkintä, kuva 10) ja käännä myötäpäivään vasteeseen asti.
- Laita pistotulppa pistorasiaan.
- Valitse suositeltu nopeus:
- Laita ainekset täyttösuppiloon ja työnnä sisäänpäin syöttöpainimella.

Huom.!

Varo, että hienonnettavat ainekset eivät kasaannu poistoaukkoon.

Vinkki: Kun hienonnettavat ainekset ovat ohuita, käsittele ne nipuittain, niin saat tasaisemman lopputuloksen.

Käytön jälkeen

- Pysäytä kone valitsimesta.
- Irrota kansi vastapäivään kääntäen.
- Nosta teränpidike pois paikoiltaan. Irrota terät.
- Poista käyttöäkseli.
- Käännä runko-osaa vastapäivään ja irrota.
- Puhdista osat.

Puhdistus



Huom.!

Älä käytä hankaavia puhdistusaineita.

Laitteen pinnat voivat vaurioitua.

Älä pese kuutioleikkurin osia astianpesukoneessa, terät tylsyvät.

- Voit purkaa kuutioleikkurin osiin puhdistamista varten.
- Huuhdo osat juoksevan veden alla. Harjaa osat puhtaaksi.
- Pyyhi käyttöäkseli puhtaaksi vain kostealla pyyhkeellä.



Tärkeä ohje

Ruoantähteet trms. eivät saa tukkia käyttö-
akselin aukkoa (kuva **E-7** tai **G-7**).
Harjaa tähteet pois huolellisesti.

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

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

Vinkki: Esimerkiksi raastetuista porkkanoista lähtee punaista väriä, jonka voit pyyhkiä pois muoviosista (ei hienonnusteristä) pyyhkeellä ja pienellä määrällä ruokaöljyä. Huuhtelee sitten osat.

Ruokaohjeet

Salaatit

Salaatti »Olivie«

(noin 4 hengelle)

4 keitettyä, jäähtynyttä perunaa

2 keitettyä porkkanaa

4 kovaksi keitettyä munaa

200 g keitettyä kananrintaa

1–2 salaattikurkkua tai marinoitua kurkkua

1–2 salaattikurkkua

300 g herneitä (1 pieni purkillinen)

Suolaa ja pippuria

250 g majoneesia



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

Salaatti »Vinaigrette«

(noin 4 hengelle)

4 keitettyä, jäähtynyttä perunaa

500 g keitettyä punajuuria

2 keitettyä porkkanaa

2 salaattikurkkua

100 g herneitä

½ purjoa (noin 50 g)

Suolaa ja pippuria

100 ml ruokaöljyä

- Paloittele keitetyt, mutta valmiiksi jäähtyneet perunat, porkkanat, punajuuret ja purjo nopeudella 3 (2).
- Paloittele salaattikurkut nopeudella 5 (3).
- Sekoita kaikki paloittelut ainekset keskenään salaattikulhossa herneiden kanssa.
- Mausta suolalla ja pippurilla.
- Tarjoile ruokaöljyn kanssa.



Salaatti »Stolichny«

(2 hengelle)

150 g kinkkua

3 keitettyä, jäähtynyttä perunaa

2 salaattikurkkua tai marinoitua kurkkua

1 keitetty porkkana

Herneitä, puoli purkillista

Suolaa ja pippuria

Kastike:

¼ purkkia kermaviiliä

¼ lasillista majoneesia

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



Katkarapusalaatti

(noin 4 hengelle)

300 g keitettyä lihaa

300 g keitettyä, jäähtynyttä perunaa

200 g salaattikurkkua

Vihreää salaattia

50 g katkaravun lihaa

3 kovaksi keitettyä munaa

150 g majoneesia

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



Raakasalaatti

(2–4 hengelle)

4 porkkanaa

1 kyssäkaali

1 omena

1 kesäkurpitsa

1 kurkku

¼ kukkakaalia

100 g tuorejuustoa



Hedelmäsalaatti

½ ananasta

½ melonia

2 banaania

2 persikkaa

2 kiiviä

50 ml Amarettoa

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



Keitto »Okroshka«

(4–6 hengelle)

Kvassia, 2 litraa

300 g keittomakkaraa tai kananrintaa

3–4 keitettyä, jäähtynyttä perunaa

3–4 kovaksi keitettyä munaa

1 nippu retiisejä (8–10 kpl)

3 salaattikurkkua

½ purjoa (noin 50 g)

Persiljaa ja tilliä

3 rkl kermaviiliä

Sinappia, sokeria

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



Observaciones para su seguridad

El presente accesorio está destinado al robot de cocina MUM5... .
Ténganse presentes las instrucciones de uso de la unidad básica (robot de cocina) MUM5... .

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

⚠ Advertencias de seguridad para este aparato

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

¡No introducir nunca las manos en un accesorio (cortadora de dados, cortador-rallador de vegetales) estando montado éste en la unidad motriz! No introducir las manos en la boca de llenado.

El accesorio (cortadora de dados, cortador-rallador de vegetales) solo funciona estando debidamente enroscada la tapa.

Retirar/montar el accesorio solo con el accionamiento parado.

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

No introducir nunca los dedos en las cuchillas picadoras del cortador-rallador. ¡Sujetar las cuchillas solo en sus bordes!

¡Importante!

Usar el accesorio solo en la posición de trabajo indicada.

Usar los accesorios solo estando completamente armados.

Descripción del aparato

Despliegue, por favor, las páginas con las ilustraciones.

Fig. 

- 1 **Accesorio interior del empujador**
- 2 **Empujador**
- 3 **Tapa con boca de llenado**
- 4 **Cortadora de dados**
 - 4a Cuchilla
 - 4b Rejilla cortadora
 - 4c Base motriz
 - 4d Cierres
 - 4e Limpiador de la rejilla de corte
- 5 **Eje de accionamiento**
- 6 **Cuerpo del aparato**

En algunos modelos:

Cortador-rallador

7 Cuchillas picadoras

7a Cuchilla reversible para cortar – gruesa/fina

7b Cuchilla reversible para rallado – grueso/fino

7c Disco rallador – semifino

8 Soporte portadiscos

Fig. B

Posición de trabajo

**Advertencia importante**

Los valores de referencia respecto a la velocidad de trabajo que facilitan en las presentes instrucciones de uso se refieren a aparatos con mando giratorio de siete posiciones. Para los aparatos con mando giratorio de cuatro posiciones, los valores están indicados entre paréntesis.

Protección contra sobrecarga

Con objeto de proteger el aparato contra posibles daños por sobrecarga, el eje de accionamiento incorpora una pieza que sirve de punto de rotura prescrito. En caso de sobrecarga solo se rompe esta pieza y no el eje de accionamiento. El equipo de serie del aparato incluye una pieza de repuesto para casos de rotura. La pieza rota se puede así sustituir con facilidad por una nueva. En caso necesario, esta pieza también se puede adquirir en el Servicio de Asistencia Técnica Oficial de la marca (código n° 623944).

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

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

Para fijar la nueva pieza del punto de rotura prescrito:

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

Usar el aparato**Cortadora de dados****¡Atención!****Advertencias para usar la cortadora!**

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

**¡Atención!****Advertencias para usar la cortadora!**

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

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

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

Los alimentos que se deseen procesar no deberán estar congelados,

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

En caso de hacer un uso inadecuado o incorrecto de la cortadora de dados, o modificarla, la casa Robert Bosch Hausgeräte GmbH no incurre en responsabilidad alguna por los posibles daños que ello pudiera ocasionar. Igualmente está excluida la responsabilidad por posibles daños (por ejemplo cuchillas romas o deformadas) en caso de usar la máquina para la elaboración de alimentos no adecuados y no autorizados.

Advertencias importantes:

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

Dos posiciones de trabajo ajustables

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

Posición 5 (3): patatas y zanahorias cocidas, huevos, pepinos, plátanos, fresas, sandías y melones.

Posición 3 (2): Patatas y zanahorias crudas, salchicha blanda (mortadela), queso cortable, queso curado, pimientos, tomates, cebollas, manzanas, kiwis.

Abrir la cortadora de dados Fig. 10

- Colocar la rejilla cortadora en la unidad motriz. ¡Téngase presentes las entalladuras!
- Colocar el disco cortador en la unidad motriz.
- Empujar los 3 cierres hacia arriba, hasta que enclaven.

Trabajar con la cortadora Fig. 11

- Pulsar la tecla de desbloqueo y colocar el brazo giratorio en la posición 2.
- Colocar el recipiente:
 - inclinar el recipiente hacia adelante; colocarlo sobre la base motriz y asentarlo en la misma,
 - girarlo hacia la izquierda (sentido de marcha contrario al de las agujas del reloj), hasta hacerlo encajar.
- Pulsar la tecla de desbloqueo y colocar el brazo giratorio en la posición 1.
- Retirar la tapa protectora del accionamiento.
- Montar la carcasa sobre la base motriz y girarla hacia la derecha (sentido de marcha de las agujas del reloj), hasta el tope.
- Montar el eje de accionamiento.



¡Atención!

Prestar atención a que la abertura del eje de accionamiento (Fig. 11-7) no esté obstruida por restos de alimentos o de suciedad.

- Montar la cortadora de dados en la base motriz. ¡Las flechas en la cortadora de dados y en la carcasa tienen que coincidir!
- Montar la tapa, prestando atención a la marca orientativa. Girarla hacia la derecha (sentido de marcha de las agujas del reloj, Fig. 11-9), hasta el tope.
- Introducir el cable de conexión en la toma de corriente.
- Colocar el mando giratorio en la posición de trabajo recomendada.
- Introducir los alimentos en la boca de llenado. En caso necesario, presionar los alimentos ligeramente con el empujador. En casos necesario, cortar los alimentos primero.

¡Atención!

Vaciar la jarra a tiempo:

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

Advertencias:

- Para retirar o vaciar el recipiente de mezcla no es necesario retirar la cortadora de dados de la base motriz. Pulsar solo la tecla de desbloqueo y colocar el brazo giratorio en la posición 2.
- Durante el procesamiento de diferentes alimentos pertenecientes a la misma receta, no hay que limpiar la cortadora tras cortar cada ingrediente de la receta.

Tras concluir el trabajo

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

Desarmar la cortadora de dados Fig. 12

- Soltar los 3 cierres empujándolos hacia fuera y retirar la cuchilla.
- Retirar la rejilla cortadora de la base motriz.

En algunos modelos:

Cortador-rallador

Cuchilla reversible para cortar – gruesa/fina



para cortar frutal y verdura.

Procesar en el escalón «5» (3).

Denominación en la cuchilla reversible para picar y cortar:

«1» designa la cara más gruesa
«3» para la cara más delgada.

¡Atención!

La cuchilla reversible para cortar no es adecuada para cortar queso curado, pan, panecillos y chocolate. Cortar las patatas cocidas no harinosas sólo estando frías.

Cuchilla reversible para rallado – grueso/fino



para rallar verdura, fruta y queso, excepto queso duro curado (tipo parmesano). Procesar en el escalón 3 (2) ó 4 (3).

Denominación en la cuchilla reversible para rallado:

«2» designa la cara más gruesa
«4» para la cara más fina.

¡Atención!

La cuchilla reversible para rallado no es adecuada para rallar nueces. Rallar los quesos blandos sólo con la cara gruesa en el escalón «7» (4).

Disco rallador – semifino

para rallar patatas crudas, queso duro (tipo parmesano), chocolate frío y nueces.

Procesar en el escalón «7» (4).

¡Atención!

El disco rallador no es adecuado para rallar quesos blandos y cortables tipo edamer o gouda.

**Trabajar con el cortador-rallador** Fig. 6

- Pulsar la tecla de desbloqueo y colocar el brazo giratorio en la posición **2**.
- Colocar el recipiente:
 - inclinar el recipiente hacia adelante; colocarlo sobre en la base motriz y asentarlo en la misma,
 - girarlo hacia la izquierda (sentido de marcha contrario al de las agujas del reloj), hasta hacerlo encajar.
- Pulsar la tecla de desbloqueo y colocar el brazo giratorio en la posición **1**.
- Retirar la tapa protectora del accionamiento.
- Montar la carcasa sobre la base motriz y girarla hacia la derecha (sentido de marcha de las agujas del reloj), hasta el tope.
- Montar el eje de accionamiento.

**¡Atención!**

Prestar atención a que la abertura del eje de accionamiento (Fig. 6-7) no esté obstruida por restos de alimentos o de suciedad,

- Montar cuchilla picadora sobre soporte portacuchillas. Colocar el disco reversible para cortar y rallar con la cara que se desea utilizar hacia arriba. Colocar el disco sobre el portadiscos de modo que los arrastradores de éste penetren en las aberturas del disco. El disco **deberá descansar sobre** la espiga lateral del portadiscos.
- Montar el soporte portacuchillas con un ligero giro sobre el eje de accionamiento.
- Montar la tapa, prestando atención a la marca orientativa. Girarla hacia la derecha (sentido de marcha de las agujas del reloj, Fig. 6-10), hasta el tope.

- Introducir el cable de conexión en la toma de corriente.
- Colocar el mando giratorio en la posición de trabajo recomendada.
- Introducir los alimentos que se desean procesar en la boca de carga y empujarlos con el empujador.

¡Atención!

Prestar atención a que no se produzcan retenciones u obstrucciones de alimentos en la abertura de descarga.

Consejo práctico: Para lograr un corte regular de los alimentos, cortar éstos por manojos delgados.

Tras concluir el trabajo

- Desconectar el aparato a través del mando giratorio.
- Girar la tapa de la jarra hacia la izquierda (sentido de marcha contrario al de las agujas de reloj); retirarla.
- Retirar el soporte portacuchillas sujetándolo por las escotaduras. Retirar los discos.
- Retirar el eje de accionamiento.
- Girar la carcasa hacia la izquierda (sentido de marcha contrario al de las agujas del reloj); retirarla.
- Limpiar las piezas.

Cuidados y limpieza**¡Atención!**

No emplear agentes agresivos o abrasivos. Las superficies pueden resultar dañadas.

¡No lavar los componentes de la cortadora de dados en el lavavajillas. ¡Las cuchillas pueden perder su afilado y embotarse!

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

**Advertencia importante**

Prestar atención a que la abertura del eje de accionamiento (Fig. 6-7 ó 6-7) no esté obstruida por restos de alimentos o de suciedad. Eliminar a fondo los restos de alimentos con un cepillo.

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

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

Consejo práctico: Para eliminar la capa rojiza procedente de la elaboración de, por ejemplo, zanahorias, deberá ponerse un poco de aceite comestible en un paño y frotar las piezas de plástico (¡no las cuchillas picadoras!). Aclarar a continuación con agua.

Recetas

Ensaladas

Ensaladilla Olivier (o rusa)

(para aprox. 4 personas)

4 patatas cocidas, frías

2 zanahorias cocidas

4 huevos duros

200 gramos de pechuga de pollo cocida

1–2 pepinillos en vinagre

1–2 pepinos

300 gramos de guisantes, pequeños
(una lata pequeña)

Sal y pimienta

250 gramos de mayonesa

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



Ensalada de vinagreta

(para aprox. 4 personas)

4 patatas cocidas, frías

500 gramos de remolacha hortelana
(colorada) cocida

2 zanahorias cocidas

2 pepinillos

100 gramos de guisantes pequeños

½ manojo de puerros (aprox. 50 gramos)

Sal y pimienta

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



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

Ensalada Stolichny (o moscovita)

(para 2 personas)

150 gramos de jamón

3 patatas cocidas, frías

2 pepinillos en vinagre

1 zanahoria cocida

Media lata de guisantes

Sal y pimienta

Aderezo:

¼ tarro de nata líquida

¼ tarro de mayonesa

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



Ensalada de gambas

(para aprox. 4 personas)

300 gramos de carne cocida

300 gramos de patatas cocidas, frías

200 gramos de pepinillos

1 lechuga

50 gramos de gambas peladas y cocidas

3 huevos duros

150 gramos de mayonesa

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



Ensalada vegetal

(para 2–4 personas)

4 zanahorias

1 colinabo

1 manzana

1 calabacín

1 pepino

¼ de coliflor

100 gramos de queso fresco



Macedonia de frutas

½ piña

½ melón

2 plátanos

2 melocotones

2 kiwis

50 ml de amaretto

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



Ensalada Okroshka

(para 4–6 personas)

2 litros de Kvas

300 gramos de pechuga de pollo

3–4 patatas cocidas, frías

3–4 huevos duros

1 manojo de rabanitos (8–10 unidades)

3 pepinos

½ manojo de puerros (aprox. 50 gramos)

Perejil y eneldo

3 cucharadas soperas de nata líquida

mostaza, azúcar

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



Para sua segurança

Este acessório está preparado para o robot de cozinha MUM5... .
 Observar as Instruções de serviço do robot de cozinha MUM5... .
 Este acessório é adequado para cortar alimentos em cubos.
 Os alimentos não podem conter ossos, caroços ou outros componentes rijos. Os alimentos não podem estar congelados.
 São possíveis outras aplicações mediante utilização do acessório homologado pelo fabricante.

⚠ Indicações de segurança para este aparelho

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

Nunca tocar no conjunto montado (cortadora de cubos, dispositivo rotativo de corte)! Não tocar no compartimento de enchimento.
 O conjunto (cortadora de cubos, dispositivo rotativo de corte) só funciona com a tampa bem apertada.
 Só desmontar/montar o conjunto com o accionamento completamente imobilizado.

Ao desmontar/montar o conjunto cortador de cubos, segurar na lâmina circular apenas pelo punho de plástico no meio. Não tocar nas lâminas afiadas da grelha de corte. Segurar apenas no bordo da grelha de corte!
 Não tocar nas lâminas e arestas afiadas dos discos de triturar do conjunto para cortar e ralar. Segurar apenas pelo bordo!

Importante!

Utilizar os acessórios apenas na posição de trabalho apresentada.
 Utilizar os acessórios apenas em estado totalmente montado.

Panorâmica do aparelho

Por favor, desdobre as páginas com as ilustrações.

Fig. 

- 1 Adaptador do calcador
- 2 Calcador
- 3 Tampa com canal de enchimento
- 4 Conjunto cortador de cubos
 - 4a Lâmina circular
 - 4b Grelha de corte
 - 4c Suporte base
 - 4d Grampos de fecho
 - 4e Objecto de limpeza da grelha de corte
- 5 Veio de accionamento
- 6 Estrutura

Em alguns modelos:

Conjunto para cortar e ralar

7 Discos de triturar

- 7a Disco reversível de corte – grosso/fino
- 7b Disco reversível de ralar – grosso/fino
- 7c Disco de raspar – médio/fino

8 Suporte de discos

Fig. 

Posição de trabalho



Indicação importante!

Os valores de referência para a velocidade de funcionamento recomendados nestas Instruções de serviço referem-se a aparelhos com selector de 7 fases. Para aparelhos com selector de 4 fases, os respectivos valores encontram-se entre parêntesis.

Protecção contra sobrecarga

Para evitar danos maiores no aparelho em caso de sobrecarga, o veio de accionamento dispõe de uma peça de encaixe (ponto teórico de ruptura). Em caso de sobrecarga, apenas se quebra a peça de encaixe, não o veio de accionamento. Juntamente com o aparelho é fornecida uma peça de encaixe de substituição, que pode ser facilmente trocada. Caso contrário, é possível adquiri-la junto da assistência técnica (n.º de encomenda 623944).

Nota relativa à substituição da peça de encaixe:

Fig. 1

Remover a peça de encaixe danificada com o auxílio de uma chave de fendas (1.).

Antes de encaixar a peça nova, confirmar que os quatro pinos quebrados da peça de encaixe antiga já não se encontram no veio de accionamento.

Para fixar a nova peça de encaixe:

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

Utilização do aparelho

Conjunto cortador de cubos



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.



Atenção!

Indicações sobre utilização!

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.

Indicações importantes:

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

Velocidade de funcionamento

Selecção da velocidade de funcionamento em função dos alimentos a cortar.

Fase 5 (3): batatas, cenouras e ovos cozidos, pepinos, bananas, morangos, melões.

Fase 3 (2): batatas e cenouras cruas; enchidos de carne tenra (p. ex., mortadela), queijo fatiado, queijo duro, pimentos, tomates, cebolas, maçãs, quivis.

Montar o conjunto cortador de cubos

Fig. 1

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

Trabalhar com a cortadora de cubos Fig. 2

- Premir a tecla de desbloqueamento e colocar o braço móvel na posição 2.
- Colocação da tigela:
 - Assentar a tigela com esta ligeiramente inclinada para a frente,
 - e depois pousá-lo e rodá-lo em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até encaixar.
- Premir a tecla de desbloqueamento e ocluir o braço móvel na posição 1.



- Retirar a tampa de protecção do accionamento.
- Colocar a carcaça sobre o accionamento e rodar no sentido dos ponteiros do relógio até ao batente.
- Inserir o veio do accionamento.

Atenção!

A abertura no veio de accionamento (fig. 13-7) não pode estar obstruída, por exemplo, com restos de comida.

- Inserir o conjunto cortador de cubos. A seta no conjunto cortador de cubos e a seta na carcaça têm que coincidir.
- Assentar a tampa (atenção à marcação, Fig. 13-9) e rodar no sentido dos ponteiros do relógio até prender.
- Ligar a ficha à tomada.
- Posicionar o selector na fase recomendada.
- Colocar os alimentos para cortar na abertura de enchimento. Em caso de necessidade, pressionar suavemente os alimentos com o calcador. Em caso de necessidade, cortar, primeiro, os alimentos em pedaços menores.

Atenção!

Esvaziar atempadamente a tigela:

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

Indicações:

- Para retirar/esvaziar a tigela, é necessário retirar a cortadora de cubos do aparelho. Basta premir a tecla de desbloqueamento e colocar o braço móvel na posição 2.
- Durante a preparação de diferentes alimentos para uma receita, não é necessário limpar a cortadora de cubos várias vezes.

Depois do trabalho

- Posicionar o selector em 0/off.
- Desligar a ficha da tomada.
- Rodar a tampa em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e desmontá-la.
- Retirar o conjunto cortador de cubos da carcaça.
- Retirar o veio de accionamento.
- Rodar a carcaça em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e retirá-la.
- Retirar os restos de alimentos depositados na grelha de corte com o objecto de limpeza próprio para esse fim.

Desmontar o conjunto cortador de cubos

Fig. 13

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

Em alguns modelos:

Conjunto para cortar e ralar

Disco reversível de corte – grosso/fino



Para cortar frutos e legumes.

Processamento na fase 5 (3).

Designação no disco reversível de corte:

«1» para o lado de corte mais grosso

«3» para o lado de corte mais fino

Atenção!

O disco reversível de corte não é indicado para cortar queijo rijo, pão, pãezinhos e chocolate. Batatas cozidas ou muito cozidas só devem ser cortadas frias.

Disco reversível de ralar – grosso/fino



Para ralar legumes, fruta e queijo, excepto queijo rijo (p. ex. Parmesão).

Processamento na fase 3 (2) ou 4 (3).

Designação no disco reversível para ralar:

«2» para o lado de raspar mais grosso

«4» para o lado de ralar mais fino

Atenção!

O disco reversível de ralar não é indicado para ralar nozes. Queijo mole só deve ser ralado com o lado grosso na fase 7 (4).

Disco de raspar – médio/fino



Para ralar batatas cruas, queijo rijo (p. ex. Parmesão), chocolate refrigerado e nozes. Processamento na fase 7 (4).

Atenção!

O disco para ralar não é indicado para ralar queijo mole e em fatias.

Trabalhar com o conjunto para cortar e ralar

Fig. 14

- Premir a tecla de desbloqueamento e colocar o braço móvel na posição 2.
- Colocação da tigela:
 - Assentar a tigela com esta ligeiramente inclinada para a frente,
 - e depois pousá-lo e rodá-lo em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até encaixar.
- Premir a tecla de desbloqueamento e colocar o braço móvel na posição 1.
- Retirar a tampa de protecção do accionamento.



- Colocar a carcaça sobre o accionamento e rodar no sentido dos ponteiros do relógio até ao batente.
- Inserir o veio de accionamento.

Atenção!

A abertura no veio de accionamento (fig. 6-7) não pode estar obstruída, por exemplo, com restos de comida.

- Colocar o disco de triturar sobre o suporte de discos. Virar para cima a face de corte/ ralar pretendida. Colocar o disco no suporte, de maneira que o arrastador no suporte entrem nas aberturas do disco. O disco tem que **assentar sobre os** pinos laterais do suporte.
- Colocar o suporte de discos no veio de accionamento, rodando ligeiramente.
- Assentar a tampa (atenção à marcação, Fig. 6-10) e rodar no sentido dos ponteiros do relógio até prender.
- Ligar a ficha à tomada.
- Posicionar o selector na fase recomendada.
- Adicionar os alimentos para preparar através do compartimento de enchimento e empurrar com o calcador.

Atenção!

Evitar a acumulação de alimentos cortados na saída.

Sugestão: Para obter cortes uniformes, preparar o produto para cortar em molhos de pequeno volume.

Depois do trabalho

- Desligar o aparelho através do selector.
- Rodar a tampa em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e desmontá-la.
- Retirar o suporte de discos, levantando-o nas reentrâncias. Retirar o disco.
- Retirar o veio de accionamento.
- Rodar a carcaça em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e retirá-la.
- Limpar os vários componentes.

Limpeza e manutenção



Atenção!

Não utilizar, por isso, produtos de limpeza abrasivos. As zonas exteriores do aparelho podem ficar danificadas. Não lavar peças do conjunto cortador de cubos na máquina de lavar loiça. As lâminas ficam rombas.

- Desmontar o conjunto cortador de cubos para lavar.

- Lavar as peças sob água corrente. Limpar os componentes com uma escova.
- Limpar o veio de accionamento com um pano húmido.



Indicação importante!

A abertura no veio de accionamento (fig. 6-7 ou 6-7) não pode estar obstruída, por exemplo, com restos de comida. Remover bem os restos com uma escova.

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

Sugestão: Para remover marcas avermelhadas após a preparação, p. ex., de cenouras, deite um pouco de óleo de cozinha num pano e use-o para esfregar as peças de plástico (não os discos de triturar). Depois lavar as peças.

Receitas

Salada

Salada «Olivie»

(para cerca de 4 pessoas)

4 batatas cozidas, arrefecidas

2 cenouras cozidas

4 ovos bem cozidos

200 g de peito de frango cozido

1–2 pepinos de conserva ou pepinos marinados

1–2 pepinos para salada

300 g de ervilhas, pequenas (1 lata pequena)

Sal e pimenta

250 g de maionese

- Cortar em cubos, na fase 3 (2), as batatas, as cenouras e os ovos cozidos, depois de frios. Cortar em cubos, na fase 5 (3), os pepinos e a carne.
- Numa saladeira, misturar todos os ingredientes já cortados em cubos com as ervilhas.
- Temperar com sal e pimenta.
- Misturar com maionese e servir.

Salada «Vinaigrette»

(para cerca de 4 pessoas)

4 batatas cozidas, arrefecidas

500 g de beterrabas cozidas

2 cenouras cozidas

2 pepinos de conserva



100 g de ervilhas pequenas

½ molho de alho porro (ca. 50 g)

Sal e pimenta

100 ml de óleo alimentar

- Cortar em cubos, na fase 3 (2), as batatas, as cenouras, as beterrabas cozidas, já arrefecidas, e o alho porro. Cortar em cubos, na fase 5 (3), os pepinos de conserva.
- Numa saladeira, misturar todos os ingredientes já cortados em cubos com as ervilhas.
- Temperar com sal e pimenta.
- Servir com óleo alimentar.

Salada «Stolichny»

(para 2 pessoas)

150 g de presunto

3 batatas cozidas, arrefecidas

2 pepinos de conserva ou pepinos marinados

1 cenoura cozida

Ervilhas, meia lata

Sal e pimenta

Tempero:

¼ de copo de natas azedas

¼ de copo de maionese

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

Salada de camarão

(para cerca de 4 pessoas)

300 g de carne cozida

300 g batatas cozidas, arrefecidas

200 g de pepinos para salada

Alface

50 g de miolo de camarão

3 ovos bem cozidos

150 g de maionese

- Cortar em cubos, na fase 3 (2), as batatas, os ovos, os pepinos e a polpa de camarão cozidos já arrefecidos. Cortar em cubos, na fase 5 (3), a carne cozida.
- Cortar em pedaços pequenos as folhas de alface.
- Temperar com sal e pimenta.
- Servir com maionese.

Salada de legumes crus

(para 2 a 4 pessoas)

4 cenouras

1 couve-rábano

1 maçã

1 curgete

1 pepino

¼ de couve-flor

100 g de queijo fresco



Salada de fruta

½ ananás

½ melão

2 bananas

2 pêssegos

2 kiwis

50 ml de Amaretto

- Cortar a fruta em cubos na fase 5 (3).
- Misturar todos os ingredientes cortados em cubos com o Amaretto numa saladeira.



Sopa «Okroshka»

(para 4 a 6 pessoas)

2 litros de Kwas

(= Bebida de origem russa)

300 g de chouriço para cozer ou carne de peito de frango

3–4 batatas cozidas, arrefecidas

3–4 ovos bem cozidos

1 molho de rabanetes (8–10 unidades)

3 pepinos para salada

½ molho de alho porro (ca. 50 g)

Salsa e aneto

3 colheres de sopa de natas azedas

Mostarda, açúcar

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



Για την ασφάλειά σας

Το εξάρτημα είναι κατάλληλο για την κουζίνομηχανή MUM5... .
 Προσέξτε τις οδηγίες χρήσης της κουζίνομηχανής MUM5... .
 Το παρόν εξάρτημα είναι κατάλληλο για το κόψιμο τροφίμων σε σχήμα κύβου. Τα τρόφιμα δεν επιτρέπεται να περιέχουν κόκαλα, κουκούτσια ή άλλα στερεά συστατικά. Τα τρόφιμα δεν επιτρέπεται να είναι κατεψυγμένα. Με τη χρήση των από τον κατασκευαστή εγκεκριμένων εξαρτημάτων είναι δυνατές περαιτέρω εφαρμογές.

Υποδείξεις ασφαλείας για την παρούσα συσκευή

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

Μη βάζετε τα χέρια σας ποτέ μέσα στο τοποθετημένο ένθετο (κόφτη κύβων, κόφτη χωρίς μπολ)! Μη βάζετε τα χέρια σας μέσα στο στόμιο πλήρωσης.

Το ένθετο (κόφτης κύβων, κόφτης χωρίς μπολ) δουλεύει μόνο με βιδωμένο το καπάκι.

Αφαιρείτε/τοποθετείτε το ένθετο μόνο με ακινητοποιημένη την κίνηση.

Κατά την αποσυναρμολόγηση/συναρμολόγηση του ένθετου κόφτη κύβων πιάνετε τον δίσκο μαχαιριού μόνο στην πλαστική λαβή στο κέντρο. Μην πιάνετε τα κοφτερά μαχαίρια του πλέγματος κοπής.

Πιάνετε το πλέγμα κοπής μόνο στην άκρη!

Μην πιάνετε στα κοφτερά μαχαίρια και στις άκρες των δίσκων κοπής του ένθετου κόφτη χωρίς μπολ. Πιάνετε τους δίσκους μόνο στην άκρη!

Σημαντικό!

Χρησιμοποιείτε τα εξαρτήματα μόνο στην αναφερόμενη θέση εργασίας.

Χρησιμοποιήστε τα εξαρτήματα μόνο σε πλήρως συναρμολογημένη κατάσταση.

Με μια ματιά

Παρακαλείσθε ν' ανοίξετε τις σελίδες με τις εικόνες.

Εικόνα 

1 Ένθετο πιεστή

2 Πιεστής

3 Καπάκι με χωνί πλήρωσης

4 Ένθετο κόφτη κύβων

4a Δίσκος μαχαιριού

4b Πλέγμα κοπής

4c Βασικός φορέας

4d Συνδετήρες κλεισίματος

4e Καθαριστής πλέγματος κοπής

5 Άξονας κίνησης

6 Περίβλημα

Σε μερικά μοντέλα:

Ένθετο κόφτη χωρίς μπολ

7 Δίσκοι κοπής

7a Δίσκος κοπής δύο πλευρών – χοντρό/ψιλό κόψιμο

7b Δίσκος τριψίματος δύο πλευρών – χοντρό/ψιλό τρίψιμο

7c Δίσκος τριψίματος – μέτριο τρίψιμο

8 Φορέας δίσκου

Εικόνα B

Θέση εργασίας



Σημαντική υπόδειξη

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

Για συσκευές με περιστροφικό διακόπτη 4 βαθμίδων θα βρείτε τις τιμές κάθε φορά σε παρενθέσεις μετά από αυτές.

Προστασία από υπερφόρτωση

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

Ένα ανταλλακτικό για το ένθετο περιέχεται στη συσκευασία παράδοσης της συσκευής και μπορείτε να αντικατασταθεί εύκολα. Διαφορετικά διατίθεται επίσης από την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών (κωδ. παραγγελίας 623944).

Υπόδειξη για την αντικατάσταση του ένθετου:

Εικόνα B

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

Για τη στερέωση του νέου ένθετου:

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

Χειρισμός

Ένθετο κόφτη κύβων



Προσοχή!

Υποδείξεις εφαρμογής!

Ο κόφτης κύβων είναι κατάλληλος μόνο για το κόψιμο πατατών (ωμών ή βρασμένων), καρότων, αγγουριών, ντοματών, πιπεριών, κρεμμυδιών, μπανανών, μήλων, αχλαδιών, φραουλών, πεπονιών, ακτινιδίων, αβγών, μαλακών αλλαντικών (π. χ. μορταδέλα), βραστού ή ψητού κρέατος πουλερικών χωρίς κόκκαλα.

Πολύ μαλακό τυρί (π. χ. μοτσαρέλα, φέτα) δεν μπορεί να κοπεί.

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

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 κόκκαλα.

Τα τρόφιμα δεν επιτρέπεται να είναι κατεψυγμένα.

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

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

Σημαντικές υποδείξεις:

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

Ταχύτητα λειτουργίας

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

Βαθμίδα 5 (3): βραστές πατάτες, καρότα και αβγά, αγγούρια, μπανάνες, φράουλες, πεπόνια.

Βαθμίδα 3 (2): ωμές πατάτες και καρότα, μαλακά αλλαντικά (π. χ. μορταδέλα), τυρί φέτες, σκληρό τυρί, πιπεριές, ντομάτες, κρεμμύδια, μήλα, ακτινίδια.

Συναρμολόγηση του ένθετου κόφτη κύβων

Εικόνα D

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

Εργασία με τον κυβοκόφτη

Εικόνα E

- Πατήστε το πλήκτρο απασφάλισης και φέρτε τον στρεφόμενο βραχίονα στη θέση 2.
- Τοποθετήστε το μπολ:
 - τοποθετήστε το μπολ με κλίση προς τα εμπρός και κατόπιν αποθεύστε το,
 - στρέψτε αντίθετα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού, μέχρι να κουμπώσει.
- Πατήστε το πλήκτρο απασφάλισης και φέρτε τον στρεφόμενο βραχίονα στη θέση 1.
- Αφαιρέστε το καπάκι προστασίας κίνησης.
- Τοποθετήστε το περίβλημα επάνω στην κίνηση και στρέψτε το στη φορά των δεικτών του ρολογιού ως το τέρμα.
- Τοποθετήστε τον άξονα κίνησης.



Προσοχή!

Το άνοιγμα στον άξονα κίνησης (Εικόνα E-7) δεν επιτρέπεται να είναι βουλωμένα από κατάλοιπα τροφίμων ή παρόμοια.

- Τοποθετήστε το ένθετο κόφτη κύβων. Το βέλος στο ένθετο κόφτη κύβων και το βέλος στο περίβλημα πρέπει να βρίσκονται σε συμφωνία!
- Τοποθετήστε από πάνω το καπάκι (προσέξτε το σημάδι, Εικόνα E-9) και στρέψτε το στη φορά των δεικτών του ρολογιού μέχρι το τέρμα.
- Βάζετε το φιν στην πρίζα.
- Γυρίστε τον περιστροφικό διακόπτη στη συνιστώμενη βαθμίδα.
- Βάλτε το τρόφιμα που πρόκειται να κοπούν στον χώρο πλήρωσης. Αν χρειάζεται σπρώξτε κατόπιν με τον πιεστή και ελαφριά πίεση. Αν χρειάζεται, τεμαχίστε προηγουμένως τα τρόφιμα.

Προσοχή!

Αδειάζετε έγκαιρα το μπολ:

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

Υποδείξεις:

- Για την αφαίρεση/το άδειασμα του μπολ δεν είναι απαραίτητο, να βγάλετε τον κόφτη κύβων από τη συσκευή. Πιέστε μόνο το πλήκτρο απασφάλισης και φέρτε τον στρεφόμενο βραχίονα στη θέση 2.
- Κατά την επεξεργασία διαφόρων τροφίμων για την ίδια συνταγή δεν είναι απαραίτητο να καθαρίζετε στα ενδιάμεσα τον κυβοκόφτη.

Μετά την εργασία

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

Αποσυναρμολογήστε το ένθετο κόφτη κύβων

Εικόνα I

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

Σε μερικά μοντέλα:

Ένθετο κόφτη χωρίς μπολ

Δίσκος κοπής δύο πλευρών – χοντρό/ψιλό κόψιμο



για το κόψιμο φρούτων και λαχανικών. Επεξεργασία στη βαθμίδα 5 (3). Ονομασία στον δίσκο κοπής διπλής όψης: "1" για τη μεριά για χοντρό κόψιμο "3" για τη μεριά για ψιλό κόψιμο

Προσοχή!

Ο δίσκος κοπής δύο πλευρών δεν είναι κατάλληλος για το κόψιμο σκληρού τυριού, ψωμιού και σοκολάτας. Κόβετε τις βρασμένες πατάτες μόνον κρύες.

Δίσκος τριψίματος δύο πλευρών – χοντρό/ψιλό τρίψιμο



για το τρίψιμο λαχανικών, φρούτων και τυριού, εκτός από σκληρό τυρί (π. χ. παρμεζάνα). Επεξεργασία στη βαθμίδα 3 (2) ή 4 (3).

Ονομασία στον δίσκο τριψίματος διπλής όψης: "2" για τη μεριά για χοντρό τρίψιμο "4" για τη μεριά για ψιλό τρίψιμο

Προσοχή!

Ο δίσκος τριψίματος δύο πλευρών δεν είναι κατάλληλος για το τρίψιμο φουντουκιών ή καρυδιών. Τρίβετε το μαλακό τυρί μόνο με τη μεριά για χοντρό τρίψιμο στη βαθμίδα 7 (4).

Δίσκος τριψίματος – μέτριο τρίψιμο



για το τρίψιμο ωμής πατάτας, σκληρού τυριού (π. χ. παρμεζάνα), κρύας σοκολάτας και φουντουκιών ή καρυδιών. Επεξεργασία στη βαθμίδα 7 (4).

Προσοχή!

Ο δίσκος τριψίματος δεν είναι κατάλληλος για το τρίψιμο μαλακού τυριού.

Εργασία με το ένθετο κόφτη χωρίς μπολ

Εικόνα II

- Πατήστε το πλήκτρο απασφάλισης και φέρτε τον στρεφόμενο βραχίονα στη θέση 2.
- Τοποθετήστε το μπολ:
 - τοποθετήστε το μπολ με κλίση προς τα εμπρός και κατόπιν αποθέστε το,
 - στρέψτε αντίθετα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού, μέχρι να κουμπώσει.
- Πατήστε το πλήκτρο απασφάλισης και φέρτε τον στρεφόμενο βραχίονα στη θέση 1.
- Αφαιρέστε το καπάκι προστασίας κίνησης.
- Τοποθετήστε το περίβλημα επάνω στην κίνηση και στρέψτε το στη φορά των δεικτών του ρολογιού ως το τέρμα.
- Τοποθετήστε τον άξονα κίνησης.



Προσοχή!

Το άνοιγμα στον άξονα κίνησης (Εικόνα II-7) δεν επιτρέπεται να είναι βουλωμένα από κατάλοιπα τροφίμων ή παρόμοια.

- Βάλτε τον δίσκο κοπής επάνω στον φορέα δίσκου. Γυρίστε την επιθυμητή πλευρά κοπής/τριψίματος προς τα πάνω. Βάλτε τον δίσκο επάνω στον φορέα δίσκου έτσι, ώστε τα κόμπλερ στον φορέα δίσκου να πιάνουν στα ανοίγματα των δίσκων. Ο δίσκος πρέπει να **βρίσκεται επάνω** στους πλαινούς πύρους του φορέα δίσκων.
- Τοποθετήστε τον φορέα δίσκου με ελαφριά στρέψη στον άξονα κίνησης.
- Τοποθετήστε από πάνω το καπάκι (προσέξτε το σημάδι, Εικόνα II-10) και στρέψτε το στη φορά των δεικτών του ρολογιού μέχρι το τέρμα.
- Βάζετε το φιν στην πρίζα.
- Γυρίστε τον περιστροφικό διακόπτη στη συνιστώμενη βαθμίδα.
- Βάλτε τα προς επεξεργασία τρόφιμα στον χώρο πλήρωσης και σπρώξτε τα με τον πιεστή.

Προσοχή!

Αποφεύγετε τη συσσώρευση των αγαθών κοπής στο άνοιγμα εξόδου.

Συμβουλή: Για ομοιόμορφα αποτελέσματα κοπής δουλεύετε τα λεπτά αγαθά για κόψιμο σε ματσάκια.

Μετά την εργασία

- Θέτετε τη συσκευή με τον περιστρεφόμενο διακόπτη εκτός λειτουργίας.
- Στρέφετε το καπάκι αντίθετα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού και το αφαιρείτε.
- Ανασηκώστε τον φορέα δίσκου έξω από τις εγκοπές. Αφαιρείτε τον δίσκο.
- Αφαιρέστε τον άξονα κίνησης.
- Στρέψτε το περίβλημα αντίθετα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού και αφαιρέστε το.
- Καθαρίστε τα μέρη.

Καθαρισμός και φροντίδα

Προσοχή!

Μη χρησιμοποιείτε μέσα καθαρισμού που χαράζουν. Οι επιφάνειες μπορούν να υποστούν φθορές. Μην πλένετε το ένθετο του κόφτη κύβων στο πλυντήριο πιάτων, γιατί τα μαχαίρια θα στομωθούν.

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

i

Σημαντική υπόδειξη

Το άνοιγμα στον άξονα κίνησης (Εικόνα **I-7** ή **II-7**) δεν επιτρέπεται να είναι βουλωμένο από κατάλοιπα τροφίμων ή παρόμοια. Απομακρύνετε καλά τα κατάλοιπα με βούρτσα.

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

Συμβουλή: Για την απομάκρυνση της κόκκινης χρώσης μετά την επεξεργασία π. χ. καρότων βρέξτε ένα πανί με λίγο λάδι φαγητού και τρίψτε μ' αυτό τα πλαστικά μέρη (όχι τους δίσκους κοπής). Πλύνετε κατόπιν τα μέρη.

Συνταγές

Σαλάτες

Σαλάτα "Olivie"

(για 4 άτομα περίπου)
4 βραστές, κρούες πατάτες
2 βραστά καρότα
4 σφιχτά αβγά
200 g βραστό στήθος κοτόπουλο
1–2 αγγουράκια τουρσί ή μαριναρισμένα αγγουράκια
1–2 αγγούρι
300 g αρακάς, ψιλός (1 μικρή κονσέρβα)
Αλάτι και πιπέρι
250 g μαγιονέζα

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

Σαλάτα "Vinaigrette"

(για 4 άτομα περίπου)
4 βραστές, κρούες πατάτες
500 g βραστά παντζάρια
2 βραστά καρότα
2 αγγουράκια τουρσί
100 g αρακάς ψιλός
½ μάτσο πράσα (περ. 50 g)
Αλάτι και πιπέρι
100 ml λάδι

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

Σαλάτα "Stolichny"

(2 μερίδες)
150 g ζαμπόν
3 βραστές, κρούες πατάτες
2 αγγουράκια τουρσί ή μαριναρισμένα αγγουράκια
1 βραστό καρότο



Αρακάς, μία μικρή κονσέρβα

Αλάτι και πιπέρι

Ντρέιסיγκ:

¼ κουτιού ξινή κρέμα γάλακτος

¼ ποτηριού μαγιονέζα

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

Γαρίδοσαλάτα

(για 4 άτομα περίπου)

300 g βραστό κρέας

300 g βραστές, κρύες πατάτες

200 g αγγούρι

Πράσινη σαλάτα

50 g γαρίδες

3 σφιχτά αβγά

150 g μαγιονέζα

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

Σαλάτα από ωμά λαχανικά

(2–4 μερίδες)

4 καρότα

1 γουλί

1 μήλο

1 κολοκύθι

1 αγγούρι

¼ κουνουπίδι

100 g ανθότυρο

Φρουτοσαλάτα

½ ανανάς

½ πεπόνι

2 μπανάνες

2 ροδάκια

2 ακτινίδια

50 ml λικέρ αμαρέτο

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

Σούπα "Okroshka"

(4–6 μερίδες)

Ρώσικο ποτό Κβας

(ελαφριά μπύρα), 2 λίτρα

300 g λουκάνικο για βράσιμο ή στήθος κοτόπουλου

3–4 βραστές, κρύες πατάτες

3–4 σφιχτά αβγά

1 ματσάκι ραπανάκια (8–10 κομμάτια)

3 αγγούρια

½ μάτσο πράσα (περ. 50 g)

Μαϊντανός και άνηθος

3 κ.σ. ξινή κρέμα γάλακτος

Μουστάρδα, ζάχαρη

- Κόψτε τις βρασμένες, αλλά ήδη κρύες πατάτες και τα αβγά στη βαθμίδα 3 (2) σε κύβους. Κόψτε τα αγγούρια, τα ραπανάκια, το λουκάνικο ή αντίστοιχα το στήθος κοτόπουλου στη βαθμίδα 5 (3) σε κύβους.
- Ανακατέψτε την ξινή κρέμα γάλακτος, το ψιλοκομμένο πράσο και τα αβγά καλά με τη μουστάρδα και τη ζάχαρη και αραιώστε με το Κβας.
- Προσθέστε τα κομμένα σε κύβους υλικά, τον ψιλοκομμένο μαϊντανό και άνηθο.
- Καρυκεύστε με αλάτι και πιπέρι.



Kendi güvenliğiniz için

Bu aksesuar, mutfak robotu MUM5... için tasarlanmıştır. MUM5... mutfak robotunun kullanma kılavuzuna dikkat ediniz. Bu aksesuar besinleri küp şeklinde kesmek için uygundur. Besinlerde kemik, çekirdek veya başka sert parça olmamalıdır. Besinler dondurulmuş durumda olmamalıdır. Üretici tarafından izin verilmiş aksesuarların kullanılması halinde, başka uygulamalar da mümkündür.

Bu cihaz için güvenlik bilgi ve uyarıları

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

Keskinlikle cihaz üzerine takılmış ünite (küp kesici, doğrayıcı) içine elinizi sokmayınız! Elinizi besin doldurma ağzına sokmayınız. Ünite (küp kesici, doğrayıcı) sadece sıkıca çevrilip kapatılmış kapak ile çalışır.

Üniteyi sadece tahrik sistemi duruyorken çıkarınız/takınız. Küp kesici ünitesinin parçalarına ayrılmasında/toplanıp monte edilmesinde, bıçak diskini sadece plastik tutamağın (sapın) orta kısmından tutunuz. Kesme ızgarasının keskin bıçaklarını tutmayınız. Kesme ızgarasını sadece kenardan tutunuz! Elinizle doğrayıcı ünitesinin keskin bıçaklarına ve doğrama diskinin kenarlarına dokunmayınız ve tutmayınız. Diskleri sadece kenardan tutunuz!

Önemli!

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

Genel bakış

Lütfen resimli sayfaları açınız.

Resim

- 1 Tıkaç parçası
- 2 Tıkaç
- 3 Doldurma ağızlı kapak
- 4 Küp kesici ünitesi
 - 4a Bıçak disk
 - 4b Kesme ızgarası
 - 4c Ana mesnet
 - 4d Kilitleme mandalları
 - 4e Kesme ızgarası temizleyici
- 5 Tahrik mili
- 6 Gövde

Bazı modellerde:

Doğrayıcı ünitesi

7 Doğrama diskleri

7a Çevrilebilen kesme disk – kalın/ince

7b Çevrilebilen raspalama disk – kaba/ince

7c Rendeleme disk – orta incelikte

8 Disk mesnedi

Resim

Çalışma pozisyonu



Önemli not

Bu kullanma kılavuzunda tavsiye edilen çalışma hızı kılavuz değerleri, 7 kademeli döner şaltere sahip cihazlar için geçerlidir. 4 kademeli döner şalterli cihazlar için geçerli değerleri, parantez içinde diğer değerlerin pişinde göreceksiniz.

Aşırı yüklenmeye karşı koruma

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

Ünitenin değiştirilmesi için bilgi:

Resim 1

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

Yeni üniteyi sabitlemek için:

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

Kullanılması

Küp kesici ünitesi



Dikkat!

Kullanma bilgileri!

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

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

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

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

Besinler dondurulmuş durumda olmamalıdır.



Dikkat!

Kullanma bilgileri!

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

Küp kesici amacına aykırı kullanılırsa, yapısı değiştirilirse veya gerektiği gibi kullanılmazsa, muhtemel hasarlardan Robert Bosch Hausgeräte GmbH firması sorumlu tutulamaz. İşlenmesine izin verilmeyen besinlerin işlenmesinden dolayı oluşan hasarlar için de herhangi bir sorumluluk kabul edilmez (örn. körelmiş veya deforme olmuş bıçaklar).

Önemli bilgiler:

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

Çalışma hızı

Çalışma hızı, kesilecek besine göre seçilmelidir.

Kademe 5 (3): Pişmiş patates, havuç ve yumurta; salatalık; muz; çilek; kavun-karpuz.

Kademe 3 (2): Çiğ patates ve havuç; yumuşak sucuk-salam (örn. Mortadella); dilim peynir, sert peynir; biber; domates, soğan; elma, kivi.

Küp kesici ünitesinin toplanıp monte edilmesi

Resim 1

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

Küp kesici ile çalışılması

Resim 2

- Kilit sistemini açma tuşuna basınız ve çevirme kolunu 2 pozisyonuna alınız.



- Kabin takılması:

- Öne doğru eğdiğiniz kabı yerine takınız ve serbest bırakınız,
- yerine oturuncaya kadar, saatın çalışma yönünün tersine doğru çeviriniz.

- Kilit sistemini açma tuşuna basınız ve çevirme kolunu **1** pozisyonuna alınız. 
- Tahrik koruma kapağını çıkarınız.
- Gövdeyi tahrik sisteminin üzerine takınız ve sonuna kadar saatin çalışma yönünde çeviriniz.
- Tahrik milini takınız.

Dikkat!

Tahrik milindeki (Resim 13-7) delik besin artıklarından vb. dolayı tıkanmış olmamalıdır.

- Küp kesici ünitesini yerleştiriniz. Küp kesici ünitesindeki ok ve gövdedeki ok birbirine denk gelmelidir!
- Kapağı takınız (işarete dikkat ediniz, Resim 13-9) ve sonuna kadar saatin çalışma yönünde çeviriniz.
- Elektrik fişini prize takınız.
- Döner şalteri tavsiye edilen kademeye ayarlayınız.
- Kesilecek besinleri doldurma ağzından doldurunuz. İhtiyaca göre, tıkaç ile hafif bastırarak içeri itiniz. Eğer gerekirse, besinleri önce doğrayıp küçültünüz.

Dikkat!

Kabı zamanında boşaltınız:

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

Bilgi:

- Kapların çıkarılması/boşaltılması için küp kesicinin cihazdan çıkarılmasına gerek yoktur. Sadece kilit çözme tuşuna basınız ve çevirme kolunu **2** konumuna alınız.
- Farklı besinleri bir tarif dahilinde işleme esnasında, bir besinden diğer besine geçenken veya arada bir küp kesiciyi temizlemek gerekli değildir.

İşiniz sona erdikten sonra

- Döner şalteri **0/off** konumuna ayarlayınız.
- Elektrik fişini çekip çıkarınız.
- Kapağı saatin çalışma yönünün tersine doğru çeviriniz ve çıkarınız.
- Küp kesici ünitesini gövdeden dışarı çıkarınız.
- Tahrik milini dışarı çıkarınız.
- Gövdeyi saatin çalışma yönünün tersine doğru çeviriniz ve cihazdan çıkarınız.

- Kesme ızgarasındaki besin artıklarını, kesme ızgarası temizleyicisi ile gideriniz.

Küp kesici ünitesinin parçalarına ayrılması,

Resim 14

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

Bazı modellerde:

Doğrayıcı ünitesi

Çevrilebilen kesme diski – kalın/ince



Meyve ve sebze kesmek için kullanılır. İşleme 5 (3) kademede yapılmalıdır.

Çevrilebilen kesme diski üzerindeki tanım:

Kalın kesme tarafı için "1"

İnce kesme tarafı için "3"

Dikkat!

Çevrilebilen kesme diski, sert peynir, ekmek, sandviç ekmeği ve çikolata işlemek için uygun değildir.

Pişirilmiş, dağılmadan pişen türden patatesleri sadece soğukken kesiniz.

Çevrilebilen raspalama diski – kaba/ince



Sert peynir (örn. parman), soğutulmuş çikolata ve fındık türleri rendelemek için kullanılır. İşleme, 3 (2) veya 4 (3) kademesinde yapılmalıdır.

Çevrilebilen raspalama diski üzerindeki tanım:

Kaba raspalama tarafı için "2"

İnce raspalama tarafı için "4"

Dikkat!

Çevrilebilen raspalama diski, fındık türlerini rasplamak için uygun değildir.

Yumuşak peyniri sadece kaba taraf ile 7 (4) kademede rasplayınız.

Rendeleme diski – orta incelikte



Çiğ patates, sert peynir (örn. parman), soğutulmuş çikolata ve fındık türleri rendelemek için kullanılır. İşleme 7 (4) kademede yapılmalıdır.

Dikkat!

Rendeleme diski, yumuşak peynir ve dilim dilim kesilebilen peynir için uygun değildir.

Doğrayıcı ünitesi ile çalışmak Resim 6

- Kilit sistemini açma tuşuna basınız ve çevirme kolunu **2** pozisyonuna alınız. 
- Kabin takılması:
 - Öne doğru eğdiğiniz kabi yerine takınız ve serbest bırakınız,
 - yerine oturuncaya kadar, saatin çalışma yönünün tersine doğru çeviriniz.
- Kilit sistemini açma tuşuna basınız ve çevirme kolunu **1** pozisyonuna alınız. 
- Tahrik koruma kapağını çıkarınız.
- Gövdeyi tahrik sisteminin üzerine takınız ve sonuna kadar saatin çalışma yönünde çeviriniz.
- Tahrik milini takınız.

Dikkat!

Tahrik milindeki (Resim 6-7) delik besin artıklarından vb. dolayı tıkanmış olmamalıdır.

- Doğrama diskini disk mesnedi üzerine yerleştiriniz. İstedığınız kesme/raspalama tarafını üst tarafa çeviriniz. Diski, disk tutucunun kavrama düzeni diskin ilgili deliğine girecek şekilde takınız. Disk, disk tutucunun yan uçları **üzerine oturmalıdır**.
- Disk mesnedini hafif çevirerek tahrik mili üzerine oturtunuz.
- Kapağı takınız (işarete dikkat ediniz, Resim 6-10) ve sonuna kadar saatin çalışma yönünde çeviriniz.
- Elektrik fişini prize takınız.
- Döner şalteri tavsiye edilen kademeye ayarlayınız.
- İşlenecek besinleri doldurma ağzına doldurunuz ve tıkaç ile içeri iteleyiniz.

Dikkat!

Kesilen besinin çıkış deliğinde yığılmasını önleyiniz.

Yararlı bilgi: Muntazam kesme sonuçları elde etmek için, kesilecek besinler ince olduğunda bir demet oluşturarak kesiniz.

İşiniz sona erdikten sonra

- Cihazı döner şalter üzerinden kapatınız.
- Kapağı saatin çalışma yönünün tersine doğru çeviriniz ve çıkarınız.
- Disk mesnedini öngörölmüş boşluklar üzerinden kaldırıp çıkarınız. Diskleri çıkarınız.
- Tahrik milini dışarı çıkarınız.
- Gövdeyi saatin çalışma yönünün tersine doğru çeviriniz ve cihazdan çıkarınız.
- Parçaları temizleyiniz.

Cihazın temizlenmesi ve bakımı

⚠ Dikkat!

Ovalama gerektiren deterjan veya temizlik malzemesi kullanmayınız.

Cihazın yüzeyi zarar görebilir.

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

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



Önemli not

Tahrik milindeki (Resim 6-7 veya 6-7) delik besin artıklarından vb. dolayı tıkanmış olmamalıdır. Artıkları bir fırça ile iyice temizleyiniz.

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

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

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

Tarifler

Salatalar

Salata "Olivie"

(yakl. 4 kişi için)

4 pişirilmiş, soğutulmuş patates

2 pişirilmiş havuç

4 tam pişmiş yumurta

200 g pişirilmiş tavuk göğsü eti

1–2 turşu salatalık veya salamuralı salatalık

1–2 salataya doğranan salatalık

300 g bezelye, küçük (1 küçük kutu)

Tuz ve karabiber

250 g mayonez

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



Salata "Vinaigrette"

(yakl. 4 kişi için)

4 pişirilmiş, soğutulmuş patates

500 g pişmiş kırmızı pancar

2 pişirilmiş havuç

2 turşu salatalık

100 g küçük bezelye

½ deste Frenk soğanı (yakl. 50 g)

Tuz ve karabiber

100 ml yemeklik likit yağ

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



Salata "Stolichny"

(2 kişilik)

150 g jambon

3 pişirilmiş, soğutulmuş patates

2 turşu salatalık veya salamuralı salatalık

1 pişirilmiş havuç

Bezelye, yarım kutu

Tuz ve karabiber

Sos:

¼ kutu krema

¼ kavanoz mayonez

- Pişirilmiş ve soğumuş patatesleri ve havucu 3 kademesinde (2) küp şeklinde kesin. Jambonu ve salatalıkları 5 kademesinde (3) küp şeklinde kesin.
- Küp şeklinde kesilmiş tüm malzemeleri, içine bezelyeleri koyduğunuz bir salata çanağına aktarın, bezelyeler ile karıştırın.
- Ağız tadınıza göre tuz ve karabiber ilave ediniz.
- Tüm malzemeleri karıştırın. Krema ve mayonez ile karıştırıp hazırlayın.



Karides salatası

(yakl. 4 kişi için)

300 g pişirilmiş et

300 g pişirilmiş, soğutulmuş patates

200 g salataya doğranan salatalık

Yeşil yaprak salat

50 g karides eti

3 tam pişmiş yumurta

150 g mayonez

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



Çiğ sebzeli salata

(2–4 kişilik)

4 havuç

1 alabaş

1 elma

1 kabak

1 salatalık

karnabahar

100 g sürme peynir



Meyve salatası

½ Ananas

½ kavun/karpuz

2 muz

2 şeftali

2 kivi

50 ml Amaretto

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



Çorba "Okroshka"

(4–6 kişilik)

Kvas, 2 litre

300 g pişirilmiş sucuk/sosis veya tavuk göğsü eti

3–4 pişirilmiş, soğutulmuş patates

3–4 tam pişmiş yumurta

1 demet küçük kırmızı turp (8–10 adet)

3 salataya doğranan salatalık

½ deste Frenk soğanı (yakl. 50 g)

Maydanoz ve dereotu

3 çorba kaşığı krema

Hardal, şeker

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



Dla własnego bezpieczeństwa

Niniejsze wyposażenie przeznaczone jest dla robota kuchennego MUM5... .
 Proszę przestrzegać instrukcji obsługi robota kuchennego MUM5... .
 Niniejsze wyposażenie nadaje się do krojenia produktów spożywczych w kostkę. Produkty spożywcze nie mogą zawierać żadnych kości, pestek lub innych twardych części/składników. Produkty spożywcze nie mogą być zamrożone. Przy zastosowaniu wyposażenia dozwolonego przez producenta możliwe są dalsze zastosowania.

Wskazówki bezpieczeństwa dla pracy z niniejszym urządzeniem

Niebezpieczeństwo skaleczenia ostrymi nożami/obracającym się napędem!

Nigdy nie wkładać rąk do założonej przystawki do krojenia w kostkę lub założonego rozdrabniacza! Nie wkładać palców do otworu wyspowego. Przystawka do krojenia w kostkę/rozdrabniacz pracuje tylko z założoną i dokręconą pokrywą. Przystawkę/rozdrabniacz zakładać/zdejmować tylko wtedy, gdy urządzenie jest wyłączone a napęd nieruchomy. Przy demontażu/montażu wkładu do krojenia w kostkę chwytać tarczę tnącą tylko za gałkę z tworzywa sztucznego w środku tarczy. Nie dotykać ostrych noży i krawędzi kratki do cięcia. Kratkę do cięcia chwytać tylko za brzeg! Nie dotykać ostrych noży i krawędzi tarcz rozdrabniających wkładu rozdrabniacza. Tarcze chwytać tylko za brzeg!

Ważne!

Wyposażenie używać tylko w przedstawionej pozycji roboczej.
 Wyposażenie można używać tylko wtedy gdy jest kompletnie zmontowane.

Opis urządzenia

Proszę otworzyć składane kartki z rysunkami.

Rysunek

- 1 Wkładka popychacza
- 2 Popychacz
- 3 Pokrywa z otworem wyspowym
- 4 Wkład do krojenia w kostkę
 - 4a Tarcza z nożami
 - 4b Kratka do cięcia
 - 4c Uchwyt narzędzi
 - 4d Klamry zamykające
 - 4e Przyrząd do czyszczenia kratki do cięcia
- 5 Wał napędowy
- 6 Obudowa

Dla niektórych modeli:

Wkład rozdrabniacza

7 Tarcze rozdrabniające

- 7a Dwustronna tarcza do krojenia na plasterki – grubo/cienko
- 7b Dwustronna tarcza do tarcia na wiórki – grubo/drobno
- 7c Tarcza do tarcia – średnio

8 Uchwyt tarcz

Rysunek

Pozycja robocza



Ważna wskazówka

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

Ochrona przed przeciążeniem

Wał napędowy wyposażony jest w nacięcie (miejsce przewidzianego przełomu) zapobiegające większemu uszkodzeniu urządzenia w przypadku przeciążenia urządzenia.

W razie przeciążenia łamie się tylko wkład, a nie wał napędowy. Część zamienna należy do zakresu dostawy i można ją łatwo wymienić. W przeciwnym przypadku część tę można nabyć również za pośrednictwem serwisu (nr katalogowy 623944).

Wskazówki dotyczące wymiany wkładu:

Rysunek 1

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

W celu umocowania nowego wkładu:

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

Obsługa

Wkład do krojenia w kostkę



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, jablek, 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 obracającą się nożem.



Uwaga!

Wskazówki dotyczące użytkowania!

W przypadku użycia przystawki do krojenia w kostkę w sposób niezgodny z jej przeznaczeniem, wprowadzenia zmian, lub niewłaściwej obsługi, użytkownik traci prawo do roszczeń w stosunku do firmy Robert Bosch Hausgeräte GmbH za ewentualnie spowodowane szkody.

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

Ważne wskazówki:

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

Prędkość robocza:

Wybrać prędkość roboczą odpowiednio do produktów spożywczych przeznaczonych do krojenia.

Zakres 5 (3): gotowane ziemniaki, marchewka i jajka; ogórki; banany; truskawki; melony.

Zakres 3 (2): surowe ziemniaki i marchew, miękkie wędliny (np. mortadela), ser żółty (holenderski), ser twardy, papryka; pomidory; cebula; jabłka, kiwi.

Montaż wkładu do krojenia w kostkę

Rysunek 1

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

Zastosowanie przystawki

do krojenia w kostkę

Rysunek 2

- Nacisnąć przycisk zwalniający blokadę i odchylić ramię urządzenia do pozycji 2.
- Nałożyć miskę:
 - nałożyć miskę nachyloną do przodu a następnie równo postawić,
 - przekręcić aż do zatrasku w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
- Nacisnąć przycisk zwalniający blokadę i odchylić ramię urządzenia do pozycji 1.



- Zdjąć pokrywę osłaniającą napęd.
- Nałożyć obudowę na napęd i przekręcić aż do oporu w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
- Włożyć wał napędowy.

Uwaga!

Otwór wału napędowego (rysunek 13-7) nie może być zatłakany resztkami potraw lub tp.

- Założyć wkład do krojenia w kostkę. Strzałka na wkładzie do krojenia w kostkę musi się pokrywać ze strzałką na obudowie!
- Nałożyć pokrywę (zwrócić uwagę na oznaczenia, rysunek 13-9) i przekręcić aż do oporu w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
- Włożyć wtyczkę do gniazdka.
- Nastawić przełącznik obrotowy na zalecany zakres.
- Włożyć produkty spożywcze przeznaczone do pokrojenia do otworu wyspowego. W razie potrzeby lekko popychać popychaczem. W razie potrzeby uprzednio pokroić produkty na mniejsze kawałki.

Uwaga!

Opróżniać miskę w porę:

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

Wskazówki:

- W celu zdjecia/oprózniczenia miski nie trzeba zdejmować przystawki do krojenia w kostkę z urządzenia. Nacisnąć wyłącznie przycisk zwalniający blokadę i odchylić ramię urządzenia do pozycji 2.
- Przy przetwarzaniu różnych produktów spożywczych do tego samego przepisu nie ma konieczności czyszczenia przystawki po każdym produkcie.

Po pracy

- Nastawić przełącznik obrotowy na 0/off.
- Wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- Przekręcić pokrywę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i zdjąć.
- Wyjąć wkład do krojenia w kostkę z obudowy.
- Wyjąć wał napędowy.
- Przekręcić obudowę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i zdjąć.

- Resztki produktów spożywczych, które pozostały na kratce tnącej, należy usunąć specjalnym przyrządem przeznaczonym do tego celu.

Demontaż wkładu do krojenia w kostkę

Rysunek 13

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

Dla niektórych modeli:

Wkład rozdrabniacza

Dwustronna tarcza do krojenia na plasterki – grubo/cienko



do cięcia owoców i warzyw. Przetwarzać na zakresie 5 (3).

Oznaczenie na dwustronnej tarczy do krojenia na plasterki:

„1” dla grubej strony krojenia

„3” dla cienkiej strony krojenia

Uwaga!

Dwustronna tarcza do krojenia nie nadaje się do krojenia twardego sera, chleba, butek ani czekolady. Ugotowane ziemniaki twardego gatunku kroić tylko na zimno.

Dwustronna tarcza do tarcia na wiórki – grubo/drobno



do tarcia na wiórki warzyw, owoców i sera z wyjątkiem twardego sera (np. parmezanu). Przetwarzać na zakresie 3 (2) lub 4 (3).

Oznaczenie na dwustronnej tarczy do tarcia na wiórki:

„2” dla grubej strony tarcia

„4” dla drobnej strony tarcia

Uwaga!

Dwustronna tarcza do tarcia na wiórki nie nadaje się do tarcia orzechów.

Miękkie sery trzeć tylko na grubej stronie tarczy na zakresie 7 (4).

Tarcza do tarcia – średnio



do tarcia surowych ziemniaków, twardego sera (np. parmezan), schłodzonej czekolady i orzechów. Przetwarzać na zakresie 7 (4).

Uwaga!

Tarcza do tarcia nie nadaje się do tarcia miękkiego i żółtego sera.

Praca z wkładem rozdrabniacza

Rysunek G



- Nacisnąć przycisk zwalniający blokadę i odchylić ramię urządzenia do pozycji 2.
- Nałożyć miskę:
 - nałożyć miskę nachyloną do przodu a następnie równo postawić,
 - przekręcić aż do zatrasku w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
- Nacisnąć przycisk zwalniający blokadę i odchylić ramię urządzenia do pozycji 1.
- Zdjąć pokrywę osłaniającą napęd.
- Nałożyć obudowę na napęd i przekręcić aż do oporu w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
- Włożyć wał napędowy.



Uwaga!

Otwór wału napędowego (rysunek G-7) nie może być zatkany resztkami potraw lub tp.

- Założyć tarczę rozdrabniającą na uchwyt tarcz. Odwrócić tarczę odpowiednią stroną (cięcie/tarcie) do góry. Położyć tarczę na uchwyt w taki sposób, aby zabieraki uchwytu weszły do otworów tarczy. Tarcza musi **przylegać do** bocznych czopów uchwytu tarczy.
- Nałożyć na wał napędowy uchwyt tarczy lekko go przekręcając.
- Nałożyć pokrywę (zwrócić uwagę na oznaczenia, rysunek G-10) i przekręcić aż do oporu w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
- Włożyć wtyczkę do gniazdka.
- Nastawić przełącznik obrotowy na zalecany zakres.
- Produkty przeznaczone do przetworzenia wkładać przez otwór wyspowy i popychać popychaczem.

Uwaga!

Zwracać uwagę na to, aby w otworze wylotowym nie nagromadziły się produkty.

Wskazówka: Cienkie produkty ciąć w wiążkach, wtedy otrzymamy równomierne rozdrobnienie.

Po pracy

- Wyłączyć urządzenie przełącznikiem obrotowym.
- Przekręcić pokrywę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i zdjąć.
- Wyciągnąć uchwyt tarczy chwytając za wgłębienia. Zdjąć tarczę.
- Wyjąć wał napędowy.

- Przekręcić obudowę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i zdjąć.
- Umyć poszczególne części.

Czyszczenie i pielęgnacja

! Uwaga!

Nie stosować żadnych szorujących środków czyszczących. Powierzchnie mogą ulec uszkodzeniu. Elementów wkładu do krojenia w kostkę nie myć w zmywarce do naczyń; tępią się noże.

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



Ważna wskazówka

Otwór wału napędowego (rysunek G-7 lub rysunek G-7) nie może być zatkany resztkami potraw lub tp. Resztki potraw dokładnie usunąć za pomocą szczotki.

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

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

Wskazówka: Czerwony nalot, który pozostaje np. po tarcii marchewki, można usunąć przecierając elementy z tworzywa sztucznego (z wyjątkiem tarcz rozdrabniających) ścierką nasączoną kilkoma kroplami oleju jadalnego. Następnie umyć elementy.

Przepisy kulinarne

Salatki

Salatka „Olivie“

(dla ok. 4 osób)

4 ugotowane, schłodzone ziemniaki

2 ugotowane marchewki

4 jajka ugotowane na twardo

200 g gotowanego fileta z piersi kurczaka

1–2 ogórki kiszzone lub marynowane

1–2 ogórki zielone

300 g groszku (1 mała puszka)

sól i pieprz

250 g majonezu

- Ugotowane, ale już schłodzone ziemniaki, marchew i jajka pokroić w kostkę na zakresie 3 (2). Ogórki i mięso pokroić w kostkę na zakresie 5 (3).



- Wymieszać w misce groszek ze składnikami pokrojonymi w kostkę.
- Przyprawić solą i pieprzem.
- Wymieszać z majonezem.

Salatka „Vinaigrette“

(dla ok. 4 osób)



4 ugotowane, schłodzone ziemniaki
500 g ugotowanych czerwonych buraków
2 ugotowane marchewki
2 ogórki kiszone
100 g groszku
½ pora (ok. 50 g)

sól i pieprz

100 ml oleju jadalnego

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

Salatka „Stolichny“

(dla 2 osób)



150 g szynki

3 ugotowane, schłodzone ziemniaki

2 ogórki kiszone lub marynowane

1 ugotowana marchewka

groszek (pół puszki)

sól i pieprz

Dressing:

¼ kubka kwaśnej śmietany

¼ stołka majonezu

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

Salatka z krabów

(dla ok. 4 osób)



300 g gotowanego mięsa

300 g ugotowanych, schłodzonych ziemniaków

200 g ogórka zielonego

sałata zielona

50 g mięsa z krabów

3 jajka ugotowane na twardo

150 g majonezu

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

Surówka

(dla 2–4 osób)



4 marchewki

1 kalarepa

1 jabłko

1 cukinia

1 ogórek

¼ kalafiora

100 g białego sera

Salatka owocowa



½ ananasa

½ melona

2 banany

2 brzoskwinie

2 kiwi

50 ml Amaretto

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

Zupa „Okroshka“

(dla 4–6 osób)



Kwas, 2 litry

300 g gotowanej kiełbasy lub mięsa z piersi kurczaka

3–4 ugotowane, schłodzone ziemniaki

3–4 jajka ugotowane na twardo

1 pęczek rzodkiewek (8–10 sztuk)

3 ogórki zielone

½ pora (ok. 50 g)

pietruska zielona i koperek

3 łyżki kwaśnej śmietany

musztarda, cukier

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

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian.

Az Ön biztonsága érdekében

A tartozék a MUM5... konyhai gép kiegészítője. Tartsa be a MUM5... konyhai gép használati útmutatójában leírtakat.

Ez a tartozék élelmiszerek kockára vágására alkalmas.

Az élelmiszerben ne legyen csont, mag vagy más kemény anyag.

Az élelmiszer ne legyen fagyasztott állapotban. A gyártó által engedélyezett tartozékok használatával további alkalmazások lehetségesek.

Biztonsági előírások a készülékhez

Sérülésveszély az éles kés/forgó hajtómű miatt!

Soha ne nyúljon a felhelyezett betétbe (apritóba, szeletelőbe)!

Ne nyúljon a betöltőnyílásba.

A betét (apritó, szeletelő) csak rácsavart fedéllel üzemel.

A betétet csak a hajtómű álló helyzetében vegye le/tegye fel.

Az aprítóbetét szétszedésekor/összerakásakor a késtárcsát a műanyag fogantyú közepén fogja meg. Ne nyúljon a vágórács éles késeihez.

A vágórácsot csak a szélén fogja meg.

Ne nyúljon az éles késekbe és a szeletelőbetét aprítótárcsáinak éleihez.

A tárcsákat csak a széleken fogja meg.

Fontos!

A betétet csak a bemutatott munkapozícióban használja.

A tartozékokat csak teljesen összeszerelt állapotban használja.

A készülék részei

Kérjük, hogy hajtsa ki a képes oldalt.

ábra

- 1 Tömőeszköz-betét
- 2 Tömőeszköz
- 3 Fedél betöltőnyílással
- 4 Aprítóbetét
 - 4a Késtárcsa
 - 4b Vágórács
 - 4c Alapgép
 - 4d Zárókapcsok
 - 4e Vágórács tisztító
- 5 Meghajtótengely
- 6 Burkolat

Néhány modellnél:

Szeletelőbetét

7 Aprítótárcsák

7a Forgó-vágótárcsa – vastag/vékony

7b Forgó-öröltárcsa – durva/finom

7c Örlőtárcsa – közepes finomságú

8 Tárcsatartó

ábra

Munkapozíció



Fontos tudnivaló

A jelen használati utasításban a munkasebességhez ajánlott irányértékek 7-fokozatú forgókapcsolóval rendelkező készülékekre vonatkoznak.

A 4-fokozatú forgókapcsolóval rendelkező készülékekhez az értékek mindig zárójelben szerepelnek.

Túlterhelés elleni védelem

A készülék túlterhelése esetén a nagyobb károk elkerülése érdekében a meghajtótengelynek van egy betétje (lehetséges törési hely).

Túlterhelés esetén csak ez a betét törik el, a meghajtótengely nem.

A betéthez egy alkatrész alaptartozék és könnyen kicserélhető. Ha több alkatrészre van szüksége, az az ügyfélszolgálaton beszerezhető (Rendelési szám 623944).

Útmutatás a betét cseréjéhez:

☐ ábra

A hibás betétet csavarhúzóval távolítsa el (1.). Az új betét behelyezése előtt ellenőrizze, hogy a régi betét négy eltört csapja már ne legyen benne a meghajtótengelyben.

Az új betét rögzítése:

- A betétet úgy helyezze fel, hogy a csapok illeszkedjenek a furatokba (2.).
- A betétet addig forgassa, amíg mindkét heveder illeszkedik a nyílásokba (3.), majd nyomja a készülékházba.

A készülék kezelése

Aprítóbetét



Figyelem!

Útmutatás a használatához!

Az aprító csak burgonya (nyers vagy főtt), sárgarépa, uborka, paradicsom, paprika, hagyma, banán, alma, körte, eper, dinnye, kivi, tojás, puha felvágott (pl. mortadella), főtt vagy sült, csont nélküli szárnyashús aprítására alkalmas.

Nagyon puha sajtok feldolgozására (pl. mozzarella, juhsajt) nem használható.

Szeletelhető (pl. gouda) és kemény sajtok (pl. ementáli) esetében az egy munkafolyamat során feldolgozott mennyiség nem lehet több, mint 3 kg.

A magos és csontthéjas gyümölcs (alma, őszibarack stb.) feldolgozása előtt el kell távolítani a magokat. Főtt vagy sült hús feldolgozása előtt csontozza ki a húst.

Az élelmiszer ne legyen fagyaszott állapotban.

Ha nem tartja be ezt az útmutatást, az az aprító, a vágórács és a forgó kés károsodását okozhatja.



Figyelem!

Útmutatás a használatához!

Ha az aprítót nem a célnak megfelelően, másra vagy szakszerűtlenül használja, a Robert Bosch Hausgeräte GmbH nem vállal felelősséget az esetleges károkért.

Ez kizárja a nem megengedett élelmiszerek feldolgozásából fakadó károkra (pl. tompa vagy deformálódott kések) vonatkozó szavatosságot is.

Fontos tudnivalók:

- A gyümölcs/zöldség ne legyen túl érett, mert a levük kicsordulhat.
- A főtt élelmiszert vágás előtt hagyjuk kihűlni, mert akkor keményebbek és jobban vághatók.
- Ha erősen vagy gyengébben nyomja a tömőeszközt utántolásakor, a kockák hossza változhat.

Munkasebesség

A munkasebességet a vágandó élelmiszernek megfelelően válassza meg.

5. (3) fokozat: főtt burgonya, sárgarépa és tojás; uborka; banán; eper; dinnye.

3. fokozat (2): nyers burgonya és sárgarépa, puha felvágott (pl. mortadella); szeletelhető sajt, kemény sajt; paprika, paradicsom, hagyma; alma, kivi.

Aprítóbetét összeszerelése



- Tegye a vágórácsot az alapgépre. Ügyeljen a nyílásokra!
- Tegye a késtárcsát az alapgépre.
- Mind a 3 zárókapcsot nyomja felfelé, amíg bekattannak.

Munkavégzés az aprítóval



- Nyomja meg a nyitó-nyomógombot, és a lengőkart hozza a 2-es pozícióba.
- Helyezze be a tálat:
 - az előredöntött tálat helyezze fel, majd állítsa le,
 - fordítsa ütközésig az óramutató járásával ellentétes irányban.
- Nyomja meg a nyitó-nyomógombot, és a lengőkart hozza az 1-es pozícióba.
- Vegye le a meghajtómű védőfedelét.
- Tegye a készülékházat a hajtóműre, és az óramutató járásával megegyező irányban fordítsa el ütközésig.
- Tegye fel a meghajtótengelyt.



Figyelem!

A meghajtótengelyben lévő nyílás (13-7 ábra) nem lehet ételmaradékokkal vagy hasonlóval eltömődve.

- Helyezze be az aprítóbetétet. Az aprítóbetétben és a készülékházban lévő nyílknak egybe kell esnie!
- Tegye fel a fedelet (ügyeljen a jelölésre 13-9 ábra) és az óramutató járásával ellentétes irányban forgassa el ütközésig.
- Dugja be a hálózati csatlakozódugót.
- A forgókapcsolót állítsa az ajánlott fokozatra.
- A felaprítandó élelmiszert tegye a betöltő-nyílásba. Szükség esetén a tömőeszközzel enyhén nyomkodja beljebb. Szükség esetén előtte aprítsa össze az élelmiszert.

Figyelem!

A tálat időben ürítse ki:

- max. 1500 gramm feldolgozása után,
- mielőtt a kockára vágott élelmiszer elérné az aprító alsó szélét.

Megjegyzés:

- A tál levételéhez/ürítéséhez nem szükséges levenni az aprítót a készülékről. Csak nyomja meg a nyitó nyomógombot, és a lengőkart állítsa a 2-es pozícióba.
- A receptben szereplő különböző élelmiszerek feldolgozása közben nem szükséges az aprítót tisztítani.

A munka befejezése után

- A forgókapcsolót állítsa **0/off** állásba.
- Húzza ki a hálózati csatlakozódugót.
- A fedelet forgassa az óramutató járásával ellentétes irányba és vegye le.
- Az aprítóbetétet vegye ki a készülékházból.
- Vegye ki a meghajtótengelyt.
- Forgassa a készülékházat az óramutató járásával ellentétes irányba és vegye le.
- A vágórácsban maradt élelmiszert távolítsa el a vágórács-tisztítóval.

Az aprítóbetét szétszedése 13-8 ábra

- Mind a 3 zárókapcsot nyomja kifelé, majd vegye le a késtárcsát.
- A vágórácsot vegye le az alapgépről.

Néhány modellnél:

Szeletelőbetét

Forgó-vágótárcsa – vastag/vékony



gyümölcs és zöldség szeleteléséhez. Feldolgozás az 5-ös (3-ös) fokozaton.

Jelölés a forgó-vágótárcsán:

„1” vastag vágási oldalhoz

„3” vékony vágási oldalhoz

Figyelem!

A forgó-vágótárcsa nem alkalmas kemény sajt, kenyér, zsemle és csokoládé szeletelésére.

Főtt, nem szétfővő fajtájú burgonyát csak hidegen szeleteljen.

Forgó-örlőtárcsa – durva/finom



gyümölcs, zöldség és sajt, kivéve kemény sajt (pl. parmezán) reszeléséhez. Feldolgozás 3-as (2) vagy 4-es (3) fokozaton.

Jelölés a forgó-örlőtárcsán:

„2” durva örlési oldalhoz

„4” finom örlési oldalhoz

Figyelem!

A forgó-örlőtárcsa nem alkalmas dió, mogyoróforgács készítésére.

Puha sajtot csak a durva oldalával 7-es (4-es) fokozaton reszeljen.

Örlőtárcsa – közepes finomságú



nyers burgonya, kemény sajt (pl. parmezán), hűtött csokoládé és dió reszeléséhez, illetve darálásához. Feldolgozás a 7-es (4-es) fokozaton.

Figyelem!

A reszelőkorong nem alkalmas puha és szeletelhető sajt reszeléséhez.

Munka a szeletelővel

13-9 ábra

- Nyomja meg a nyitó-nyomógombot, és a lengőkart hozza a 2-es pozícióba.
- Helyezze be a tálat:
 - az előredöntött tálat helyezze fel, majd állítsa le,
 - fordítsa ütközésig az óramutató járásával ellentétes irányban.
- Nyomja meg a nyitó-nyomógombot, és a lengőkart hozza az 1-es pozícióba.
- Vegye le a meghajtómű védőfedelét.
- Tegye a készülékházat a hajtóműre, és az óramutató járásával megegyező irányban fordítsa el ütközésig.
- Tegye fel a meghajtótengelyt.



Figyelem!

A meghajtótengelyben lévő nyílás (G-7 ábra) nem lehet ételmaradékokkal vagy hasonlóval eltömődve.

- Tegye az aprítótárcsát a tárcsatartóra. A kívánt vágó-/örlési oldalt fordítsa felfelé. A tárcsát úgy tegye a tárcsatartóra, hogy a tárcsatartón lévő menesztő a tárcsák nyílásaiba érjen. A tárcsának a tárcsatartó oldalsó csapjain kell lennie.
- A tárcsatartót enyhé elforgatással tegye a meghajtótengelyre.
- Tegye fel a fedelet (ügyeljen a jelölésre G-10 ábra) és az óramutató járásával ellentétes irányban forgassa el ütközésig.
- Dugja be a hálózati csatlakozódugót.
- A forgókapcsolót állítsa az ajánlott fokozatra.
- Adagolja a feldolgozandó élelmiszert a betöltőnyílásba és a tömőeszközzel tolja be.

Figyelem!

Kerülje el a szeletelni kívánt élelmiszerek feltorlódását a kiömlőnyílásnál.

Tipp: Egyenletes vágáshoz a vékony vágnyalót kötegenként dolgozza fel.

A munka befejezése után

- A készüléket kapcsolja ki a forgókapcsolóval.
- A fedelet forgassa az óramutató járásával ellentétes irányba és vegye le.
- A tárcsatartót a nyílásoknál emelje ki. Vegye ki a tárcsákat.
- Vegye ki a meghajtótengelyt.
- Forgassa a készülékházat az óramutató járásával ellentétes irányba és vegye le.
- Tisztítsa meg az alkatrészeket.

Tisztítás és ápolás**⚠ Figyelem!**

Ne használjon súrolószert a készülék tisztításához. A készülék felülete megsérülhet. Az aprítóbetét részeit ne mosogatógépben tisztítsa, a kések élettelené válnak.

- A tisztításhoz szedje szét az aprítóbetétet.
- Az alkatrészeket folyóvíz alatt mossa le. Az alkatrészeket kefével tisztítsa meg.
- A meghajtótengelyt törölje le egy ruhával.

**Fontos tudnivaló**

A meghajtótengelyben lévő nyílás (G-7 vagy G-7 ábra) nem lehet ételmaradékokkal vagy hasonlóval eltömődve. A maradékokat gondosan távolítsa el egy kefével.

Az összes többi rész (készülékház, fedél, tömőeszköz, szeletelőbetét) mosogatógépben tisztítható.

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

Hasznos tanács: A pl. sárgarépa feldolgozása után visszamaradó pirosas elszíneződés eltávolításához öntsön egy kis étolajat egy törlőruhára, és azzal dörzsölje át a műanyag részeket (az aprítótárcsát ne). Ezután mosogassa el.

Receptek**Saláták****„Olivie” saláta**

(kb. 4 személyre)

4 főtt, lehűtött burgonya

2 főtt sárgarépa

4 kemény tojás

200 g főtt csirkemell

1–2 kovászos vagy marinírozott uborka

1–2 kgyőuborka

300 g borsó, finom (1 kis doboz)

só és bors

250 g majonéz

- A főtt, de már lehűlt burgonyát, a sárgarépát és a tojásokat 3-as (2-es) fokozaton vágjuk kockára. Az uborkákat és a húst 5-ös (3-as) fokozaton vágjuk kockára.
- Az összes kockára vágott hozzávalót keverjük össze a borsóval egy salátástálban.
- Sóval, borssal ízesítjük.
- Majonézzal összekeverve tálaljuk.

„Vinaigrette” saláta

(kb. 4 személyre)

4 főtt, lehűtött burgonya

500 g főtt cékla

2 főtt sárgarépa

2 kovászos uborka

100 g borsó finom

½ csokor hagyma (kb. 50 g)

só és bors

100 ml étolaj

- A főtt, de már lehűlt burgonyát, a sárgarépát, a céklát és a hagymát 3-as (2-es) fokozaton vágjuk kockára. A kovászos uborkát 5-ös (3-as) fokozaton vágjuk kockára.
- Az összes kockára vágott hozzávalót keverjük össze a borsóval egy salátástálban.
- Sóval, borssal ízesítjük.
- Étolajjal tálaljuk.



„Stolichny” saláta

(2 személyre)

150 g sonka

3 főtt, lehűtött burgonya

2 kovászos vagy marinírozott uborka

1 főtt sárgarépa

borsó, fél doboz

só és bors

Öntet:

¼ pohár tejföl

¼ üveg majonéz

- A főtt, de már kihűlt burgonyát és a sárgarépát 3-as (2-es) fokozaton vágja kockára. A sonkát és az uborkát 5-ös (3-as) fokozaton vágja kockára.
- Az összes kockára vágott hozzávalót keverjük össze a borsóval egy salátástálban.
- Sóval, borssal ízesítjük.
- Keverjük össze a hozzávalókat. Tejföllel és majonézzel tálaljuk.



Ráksaláta

(kb. 4 személyre)

300 g főtt hús

300 g főtt, lehűlt burgonya

200 g kígyóuborka

fejes saláta

50 g rákhús

3 kemény tojás

150 g majonéz

- A főtt, de már lehűlt burgonyát, a tojást, az uborkát és a rákhúst 3-as (2-es) fokozaton vágjuk kockára. A főtt húst 5-ös (3-as) fokozaton vágjuk kockára.
- A fejes salátát vágjuk apróra.
- Sóval, borssal ízesítjük.
- Majonézzel tálaljuk.



Nyerssaláta

(2–4 személyre)

4 sárgarépa

1 karalábé

1 alma

1 cukkini

1 uborka

¼ karfiol

100 g tehéntúró



Gyümölcssaláta

½ ananász

½ dinnye

2 banán

2 őszibarack

2 kivi

50 ml amaretto

- A gyümölcsöt az 5-ös (3-as) fokozaton vágja kockára
- Az összes kockára vágott hozzávalót keverje össze az amarettóval egy salátástálban.



„Okroshka” leves

(4–6 személyre)

kvász, 2 liter

300 g főzőkolbász vagy csirkemell

3–4 főtt, lehűtött burgonya

3–4 kemény tojás

1 csokor hónapos retek (8–10 darab)

3 kígyóuborka

½ csokor hagyma (kb. 50 g)

petrezselyem és kapor

3 evőkanál tejföl

mustár, cukor

- A főtt, de már kihűlt burgonyát és a tojást a 3-as (2-es) fokozaton vágja kockára. Az uborkát, retket, kolbászt ill. csirkemellet 5-ös (3-as) fokozaton vágjuk kockára.
- A tejfölt, apróra vágott hagymát és a tojást keverjük jól össze a mustárral és a cukorral, majd kvásszal öntsük fel.
- Adjuk hozzá a kockára vágott hozzávalókat, az apróra vágott petrezselymet és a kaprot.
- Sóval, borssal ízesítjük.



Для Вашої безпеки

Це приладдя призначене для кухонного комбайну MUM5... .
Зверніть увагу на інструкцію з використання кухонного комбайну MUM5... .

Це приладдя призначене для нарізання продуктів кубиками. Продукти звільнити від кісток, насіння чи будь-яких інших твердих часток. Продукти не мають бути в замороженому стані. За умови використання дозволеного виробником приладдя можливі також інші види застосування.

Вказівки з техніки безпеки для цього приладу

Небезпека поранення гострими ножами/обертотвим приводом!

Ніколи не торкатися встановленої вставки (вставка для нарізання кубиками, багатофункціональна нарізка)!

Не встромляти рук до прийомного бункеру.

Вставка (вставка для нарізання кубиками, багатофункціональна нарізка) працює тільки із закрученою кришкою. Вставку можна знімати/встановлювати тільки після зупинки приводу.

Під час розбирання/збирання вставки для нарізання кубиками диск-ніж можна брати тільки за пластмасову ручку посередині.

Не торкатися гострих ножів ріжучої решітки. Ріжучу решітку брати тільки за краї!

Не торкатися гострих ножів і країв дисків багатофункціональної нарізки-вставки. Диски брати тільки за краї!

Важливо!

Приладдя використовувати тільки у вказаному робочому положенні.

Приладдя використовувати тільки в повністю зібраному стані.

Короткий огляд

Будь ласка, розгорніть сторінки з малюнками.

Малюнок

- 1 Вставка до штовхача
- 2 Штовхач
- 3 Кришка з прийомним бункером
- 4 Вставка для нарізання кубиками
 - 4a Диск-ніж
 - 4b Ріжуча решітка
 - 4c Основа
 - 4d Затискувачі
 - 4e Пристосування для очищення ріжучої решітки
- 5 Привідний вал
- 6 Корпус

В деяких моделях:

Багатофункціональна нарізка-вставка

7 Диски для подрібнення

7a Двосторонній диск для різання – на товсті/тонкі скибки

7b Двостороння шатківниця – крупно/дрібно

7c Диск-тертка – середньо

8 Тримач дисків

Малюнок 3

Робоче положення



Важлива вказівка

Рекомендовані в цій інструкції з експлуатації орієнтовні значення робочої швидкості зазначені для приладів з 7-ступінчастим поворотним перемикачем. Значення для приладів з 4-ступінчастим поворотним перемикачем наведені поряд в дужках.

Захист від перевантаження

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

Вказівка для заміни вставки:

Малюнок 3

Пошкоджену вставку вийміть за допомогою викрутки (1.). Перед тим, як втискувати нову вставку, перевірте, чи не залишилися чотири відламані штифти старої вставки в приводному валу.

Для кріплення нової вставки:

- Встановіть вставку так, щоб штифти підходили до отворів (2.).
- Поверніть вставку так, щоб обидва язички поміщалися у виймках (3.), і потім втисніть її до корпусу.

Використання

Вставка для нарізання кубиками



Увага!

Вказівки з використання!

Вставка 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., «Мортаделла»), вареного або смаженого м'яса птиці без кісток.



Увага!

Вказівки з використання!

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) кісточку й насіння слід вийняти.

Перед переробкою вареного чи смаженого м'яса вийняти кістки.

Продукти не мають бути в замороженому стані.

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

В разі використання вставки для нарізання кубиками не за призначенням, в зміненому стані або неналежним чином, компанія «Robert Bosch Hausgeräte GmbH» не несе ніякої відповідальності за можливі пошкодження. Це виключає також відповідальність за пошкодження (напр., тупі або деформовані ножі), які виникають в результаті переробки непризначених для цього продуктів.

Важливі вказівки:

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

Робоча швидкість

Робочу швидкість слід вибирати в залежності від продуктів для нарізання.

Ступінь 5 (3): варена картопля, морква та яйця, огірки, банани, суниці, дині.

Ступінь 3 (2): сира картопля та морква; м'яка варена ковбаса (напр., «Мортаделла»), нарізний сир, твердий сир; солодкий перець, помидори, цибуля, яблука, ківі.

Складання вставки для нарізання кубиками

- Ріжучу решітку вставте в основу. Зверніть увагу на виїмки!
- Диск-ніж вставте в основу.
- Натисніть доверху 3 затискачі до фіксації.

Робота зі вставкою для нарізання кубиками

- Натисніть кнопку розблокування та переведіть поворотний важіль в положення 2. 
- Установка чаши:
 - встановіть чашу нахиленою вперед та поставте рівно,
 - поверніть проти годинникової стрілки до фіксації.
- Натисніть кнопку розблокування та переведіть поворотний важіль в положення 1. 
- Зніміть захисну кришку з приводу.
- Встановіть корпус на привід і поверніть за годинниковою стрілкою до упору.
- Вставте привідний вал.

Увага!

Отвір в приводному валу (малюнок -7) не повинен бути засмічений залишками їжі і т.п.

- Вставте вставку для нарізання кубиками. Стрілка на вставці для нарізання кубиками і стрілка на корпусі повинні співпадати одна із одною!
- Встановіть кришку (зверніть увагу на позначку, малюнок -9) і поверніть за годинниковою стрілкою до упору.
- Ввімкніть вилку до розетки.
- Установіть поворотний перемикач на рекомендований ступінь.
- Завантажте продукти для нарізання в прийомний бункер. Підштовхуйте злегка штовхачем, якщо потрібно. За необхідності спочатку поріжте продукти меншими шматками.

Увага!

Спустошуйте чашу своєчасно:

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

Вказівки:

- Для знімання/випорожнення чаші вставку для нарізання кубиками знімати з приладу не потрібно. Натисніть лише на кнопку розблокування та переведіть поворотний важіль в положення 2.
- Вставку для нарізання кубиками потрібно мити між нарізанням різних продуктів для приготування однієї страви.

Після роботи

- Установіть поворотний перемикач на «0/off».
- Вийміть вилку з розетки.
- Поверніть кришку проти годинникової стрілки та зніміть.
- Вийміть вставку для нарізання кубиками із корпусу.
- Вийміть привідний вал.
- Поверніть корпус проти годинникової стрілки і зніміть.
- Залишки продуктів видаліть з ріжучої решітки за допомогою пристосування для очищення ріжучої решітки.

Розбирання вставки для нарізання кубиками

- Відхиліть назовні 3 затискувачі і зніміть диск-ніж.
- Вийміть ріжучу решітку із основи.

В деяких моделях:

Багатофункціональна нарізка-вставка

Двосторонній диск для різання – на товсті/тонкі скибки



для нарізання фруктів та овочів. Переробка на ступіні «5» («3»). Позначення на двосторонньому диску для різання: «1» – сторона для нарізання товстими скибками «3» – сторона для нарізання тонкими скибками

Увага!

Двосторонній диск для різання не придатний для різання твердого сиру, хліба, булочок і шоколаду. Варену, тверду картоплю різати лише холодною.

Двостороння шатківниця – крупно/дрібно



для шаткування овочів, фруктів і сиру, крім твердого сиру (напр., «Пармезану»). Переробка на ступіні «3» («2») або «4» («3»).

Позначення на двосторонній шатківниці:
«2» – сторона для крупного шаткування
«4» – сторона для дрібного шаткування

Увага!

Двостороння шатківниця не придатна для шаткування горіхів. М'який сир шаткувати лише на стороні для крупного шаткування на ступені «7» («4»).

Диск-тертка – середньо



для натірання сирої картоплі, твердого сиру (напр., «Пармезану»), охолодженого шоколаду та горіхів.

Переробка на ступені «7» («4»).

Увага!

Диск-тертка не придатний для натірання м'якого і нарізного сиру.

Робота з багатофункціональною нарізкою-вставкою Малюнок 6

- Натисніть кнопку розблокування та переведіть поворотний важіль в положення 2.
- Установка чаши:
 - встановіть чашу нахиленою вперед та поставте рівно,
 - поверніть проти годинникової стрілки до фіксації.
- Натисніть кнопку розблокування та переведіть поворотний важіль в положення 1.
- Зніміть захисну кришку з приводу.
- Встановіть корпус на привід і поверніть за годинниковою стрілкою до упору.
- Вставте привідний вал.



Увага!

Отвір в приводному валу (малюнок 6-7) не повинен бути засмічений залишками їжі і т.п.

- Покладіть диск для подрібнення на тримач дисків. Поверніть бажаною стороною для нарізання/шаткування доверху. Покладіть диск на тримач дисків так, щоб зачіпні штифти тримача дисків зайшли в отвори дисків. Диск повинен лежати на бокових шипах тримача дисків.

- Надіньте тримач дисків з легким повертанням на привідний вал.
- Встановіть кришку (зверніть увагу на позначку, малюнок 6-10) і поверніть за годинниковою стрілкою до упору.
- Ввімкніть вилку до розетки.
- Установіть поворотний перемикач на рекомендований ступінь.
- Завантажте продукти для переробки в прийомний бункер та підштовхуйте їх штовхачем.

Увага!

Уникати накопичування нарізаних продуктів перед випускним отвором.

Порада: Для рівномірних результатів тонкі продукти нарізайте, складаючи пучками.

Після роботи

- Вимкніть прилад за допомогою поворотного перемикача.
- Поверніть кришку проти годинникової стрілки та зніміть.
- Вийміть тримач дисків, тримаючи за виймки. Витягніть диски.
- Вийміть привідний вал.
- Поверніть корпус проти годинникової стрілки і зніміть.
- Почистіть деталі.

Очищення і догляд

⚠ Увага!

Не застосовуйте ніяких абразивних засобів для чищення. На поверхнях можуть виникнути пошкодження. Не мийте деталі вставки для нарізання кубиками в посудомийній машині, інакше ножі затупляться.

- Для очищення розберіть вставку для нарізання кубиками.
- Промийте всі деталі під проточною водою. Почистіть деталі щіткою.
- Привідний вал протріть лише вологою тканиною.



Важлива вказівка

Отвір в приводному валу (малюнок 6-7 або 6-7) не повинен бути засмічений залишками їжі і т.п. Ретельно вичістіть залишки за допомогою щітки.

Усі інші деталі (корпус, кришку, штовхач, багатофункціональну нарізку-вставку) можна мити в посудомийній машині.

Деталі з пластмаси в посудомийній машині не затискати, так як вони можуть деформуватися.

Порада: Для усунення червоного нальоту після переробки, напр., моркви, налейте трохи столової олії на тканину і протріть нею пластмасові деталі (за винятком дисків для подрібнення). Після цього промийте деталі.

Рецепти

Салати

Салат «Олів'є»

(прибл. 4 порції)

4 варені, охолоджені картоплі

2 варені моркви

4 круто відварених яйця

200 г вареної курячої грудки

1–2 солоних або маринованих огірка

1–2 салатних огірка

300 г молодого зеленого горошку
(1 невелика консервна банка)

сіль і перець

250 г майонезу

- Варену але вже охолоджену картоплю, моркву та яйця наріжте кубиками на ступені «3» («2»). Огірки та м'ясо наріжте кубиками на ступені «5» («3»).
- Всі інгредієнти, нарізані кубиками, перемішайте в салатній мисці з зеленим горошком.
- Додайте солі та перець за смаком.
- Заправте майонезом та подавайте на стіл.

Салат «Вінігрет»

(прибл. 4 порції)

4 варені, охолоджені картоплі

500 г відвареного червоного буряка

2 відварені моркви

2 солоних огірка

100 г молодого зеленого горошку

½ пучка цибулі-порею (прибл. 50 г)

сіль і перець

100 мл столової олії

- Варену але вже охолоджену картоплю, моркву, червоний буряк та зелену цибулю наріжте кубиками на ступені «3» («2»). Солоні огірки наріжте кубиками на ступені «5» («3»).
- Всі інгредієнти, нарізані кубиками, перемішайте в салатній мисці з зеленим горошком.
- Додайте солі та перець за смаком.
- Заправте олією.

Салат «Столичний»

(2 порції)

150 г шинки

3 варені, охолоджені картоплі

2 солоних або маринованих огірка

1 відварена морква

зеленого горошку, половина консервної банки

сіль і перець

Салатна заправка:

¼ банки сметани

¼ банки майонезу

- Варену але вже охолоджену картоплю та моркву наріжте кубиками на ступені «3» («2»). Шинку і огірки наріжте кубиками на ступені «5» («3»).
- Всі інгредієнти, нарізані кубиками, перемішайте в салатній мисці з зеленим горошком.
- Додайте солі та перець за смаком.
- Все перемішайте. Заправте сметаною та майонезом.

Салат із крабів

(прибл. 4 порції)

300 г вареного м'яса

300 г вареної, охолоджені картоплі

200 г салатного огірка

зелений салат

50 г крабового м'яса

3 круто відварених яйця

150 г майонезу

- Варену але вже охолоджену картоплю, яйця, огірки та крабове м'ясо наріжте кубиками на ступені «3» («2»). Варене м'ясо наріжте кубиками на ступені «5» («3»).
- Дрібно посічіть зелений салат.
- Додайте солі та перець за смаком.
- Заправте майонезом.



Салат із сирих овочів

(2–4 порції)

4 моркви

1 кольрабі

1 яблуко

1 цукіні

1 огірок

¼ цвітної капусти

100 г свіжого сиру



Салат з фруктів

½ ананаса

½ дині

2 банана

2 персика

2 ківі

50 мл «Амаретто»

- Фрукти наріжте кубиками на ступені «5» («3»).
- Всі інгредієнти, нарізані кубиками, перемішайте в салатній мисці з «Амаретто».



Суп-окрошка

(4–6 порції)

Квас, 2 літра

300 г вареної ковбаси або курячої грудки

3–4 варені, охолоджені картоплі

3–4 круто відварених яйця

1 пучок редиски (8–10 штук)

3 салатних огірка

½ пучка цибулі-порей (прибл. 50 г)

зелень петрушки і кропу

3 ст. л. сметани

гірчиця, цукор

- Варену але вже охолоджену картоплю та яйця наріжте кубиками на ступені «3» («2»). Огірки, редиску, ковбасу чи курячу грудку наріжте кубиками на ступені «5» («3»).
- Ретельно перемішайте сметану, посічену цибулю-порей та яйця з гірчицею та цукром та залийте квасом.
- Додайте інгредієнти, нарізані кубиками, а також посічену зелень петрушки і кропу.
- Додайте солі та перцю за смаком.



Для Вашей безопасности

Данная принадлежность предназначена для кухонного комбайна MUM5... . Выполняйте указания, приведенные в инструкции по эксплуатации кухонного комбайна MUM5... .

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

Указания по технике безопасности для данного прибора

Опасность травмирования об острые ножи/вращающийся привод!

Никогда не опускать руки в установленную вставку (вставка для нарезки кубиками, универсальная резка-вставка)! Не опускать руки в загрузочный ствол.

Вставка (вставка для нарезки кубиками, универсальная резка-вставка) работает только с закрученной крышкой.

Вставку можно снимать/устанавливать только после остановки привода.

Во время разборки/сборки вставки для нарезки кубиками диск-нож можно брать только за пластмассовую ручку посередине.

Не трогать острые ножи режущей решетки. Режущую решетку брать только за края!

Не касайтесь острых ножи и кромки дисков-измельчителей универсальной резки-вставки. Диски брать только за края!

Важно!

Принадлежности использовать только в указанном рабочем положении.

Принадлежности использовать только в полностью собранном виде.

Комплектный обзор

Пожалуйста, откройте страницы с рисунками.

Рисунок 

- 1 Вставка в толкатель
- 2 Толкатель
- 3 Крышка с загрузочным стволом
- 4 Вставка для нарезки кубиками

- 4a Диск-нож
- 4b Режущая решетка
- 4c Основа
- 4d Зажимы
- 4e Приспособление для чистки режущей решетки
- 5 Приводной вал
- 6 Корпус

В некоторых моделях:

Универсальная резка-вставка

7 Диски-измельчители

- 7а Двусторонний диск-резка – толстые/тонкие ломтики
- 7б Двусторонний диск-шинковка – крупная/мелкая
- 7с Диск-терка – с отверстиями средней величины

8 Держатель для дисков

Рисунок B

Рабочее положение



Важное указание

Рекомендованные в данной инструкции по эксплуатации ориентировочные значения рабочей скорости указаны для приборов с 7-ступенчатым поворотным переключателем. Значения для приборов с 4-ступенчатым поворотным переключателем приведены за ними в скобках.

Защита от перегрузки

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

Указание для замены вставки:

Рисунок B

Поврежденную вставку извлечь с помощью отвертки (1.). Перед тем, как вставить новую вставку, необходимо проверить, не остались ли четыре отломленные штифта старой насадки в приводном валу.

Для закрепления новой вставки:

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

Эксплуатация

Вставка для нарезки кубиками



Внимание!

Указания по использованию!

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

Очень мягкий сыр (напр., «Моцарелла», брынза) для переработки не пригоден.

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

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

Продукты не должны быть в замороженном виде.

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

Если вставка для нарезки кубиками используется не по назначению, в измененном виде или ненадлежащим образом, то фирма Robert Bosch Hausgeräte GmbH не несет ответственности за возможные повреждения. Это исключает также ответственность за повреждения (напр., затупившиеся или деформированные ножи), которые возникают в результате переработки недопустимых продуктов.

Важные указания:

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

Рабочая скорость

Рабочую скорость выбирать в зависимости от нарезаемых продуктов.

Ступень 5 (3): вареные картофель, морковь и яйца; огурцы, бананы, клубника, дыни.

Ступень 3 (2): сырые картофель и морковь; мягкая вареная колбаса (напр., «Мортаделла»); нарезной сыр, твердый сыр; сладкий перец, помидоры, лук; яблоки, киви.

Сборка вставки для нарезки кубиками

Рисунок D

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

Работа со вставкой для нарезки кубиками

Рисунок E

- Нажать на кнопку разблокировки и перевести поворотный кронштейн в положение 2.
- Установка смесительной чаши:
 - наклонить смесительную чашу вперед и затем установить ее,
 - повернуть ее против часовой стрелки до фиксации.
- Нажать на кнопку разблокировки и перевести поворотный кронштейн в положение 1.
- Снять защитную крышку привода.
- Установить корпус на привод и повернуть по часовой стрелке до упора.
- Вставить приводной вал.



Внимание!

Отверстие в приводном вале (рисунок E-7) не должно быть засорено остатками пищи и т.п.

- Вставить вставку для нарезки кубиками. Стрелка на вставке для нарезки кубиками должна совпадать со стрелкой на корпусе!

- Установить крышку (обратить внимание на маркировку, рисунок E-9) и повернуть по часовой стрелке до упора.
- Вставить вилку в розетку.
- Установить поворотный переключатель на рекомендуемую ступень.
- Положить предназначенные для нарезки продукты в загрузочный ствол. При необходимости легко подталкивать толкателем. Если требуется, предварительно измельчить продукты.

Внимание!

Смесительную чашу следует своевременно опустошать:

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

Указания:

- Для снятия/опустошения смесительной чаши вставку для нарезки кубиками снимать с прибора не требуется. Необходимо лишь нажать на кнопку разблокировки и перевести поворотный кронштейн в положение 2.
- Во время переработки различных продуктов по одному рецепту, нет необходимости чистить вставку для нарезки кубиками после каждого продукта.

После работы

- Перевести поворотный переключатель в положение «0/off».
- Извлечь вилку из розетки.
- Повернуть крышку против часовой стрелки и снять ее.
- Извлечь вставку для нарезки кубиками из корпуса.
- Извлечь приводной вал.
- Повернуть корпус против часовой стрелки и снять.
- С помощью приспособления для чистки режущей решетки удалить из режущей решетки остатки продуктов.

Разборка вставки для нарезки кубиками

Рисунок 14

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

В некоторых моделях:

Универсальная резка-вставка

Двусторонний диск-резка – толстые/тонкие ломтики



для нарезки фруктов и овощей. Переработка на ступени 5 (3). Обозначения на двустороннем диске-резке:

«1» – сторона для нарезки на толстые ломтики

«3» – сторона для нарезки на тонкие ломтики

Внимание!

Двусторонний диск-резка не предназначен для нарезки твердого сыра, хлеба, булочек и шоколада.

Вареный, неразваривающийся картофель нарезать только после охлаждения.

Двусторонний диск-шинковка – крупная/мелкая



для шинковки овощей, фруктов и сыра любых сортов, кроме твердого (напр., «Пармезана»). Переработка на ступени 3 (2) или 4 (3).

Обозначения на двустороннем диске-шинковке:

«2» – сторона для крупной шинковки

«4» – сторона для мелкой шинковки

Внимание!

Двусторонний диск-шинковка не предназначен для шинковки орехов. Мягкий сыр можно шинковать только на стороне для крупной шинковки на ступени 7 (4).

Диск-терка – с отверстиями средней величины



для натирания сырого картофеля, твердого сыра (напр., «Пармезана»), охлажденного шоколада и орехов. Переработка на ступени 7 (4).

Внимание!

Диск-терка не предназначен для натирания мягкого и нарезного сыра.

Работа с универсальной резкой-вставкой

Рисунок 15

- Нажать на кнопку разблокировки и перевести поворотный кронштейн в положение 2.
- Установка смесительной чаши:
 - наклонить смесительную чашу вперед и затем установить ее,
 - повернуть ее против часовой стрелки до фиксации.
- Нажать на кнопку разблокировки и перевести поворотный кронштейн в положение 1.
- Снять защитную крышку привода.
- Установить корпус на привод и повернуть по часовой стрелке до упора.
- Вставить приводной вал.



Внимание!

Отверстие в приводном вале (рисунок 16-7) не должно быть засорено остатками пищи и т.п.

- Положить диск-измельчитель на держатель для дисков. Повернуть диск необходимой стороной (резка/шинковка) вверх. Положить диск на держатель для дисков таким образом, чтобы захваты держателя для дисков заходили в отверстия дисков. Диск должен **лежать** на боковых выступах держателя для дисков.
- Насадить держатель для дисков на приводной вал с легким поворотом.
- Установить крышку (обратить внимание на маркировку, рисунок 16-10) и повернуть по часовой стрелке до упора.
- Вставить вилку в розетку.
- Установить поворотный переключатель на рекомендуемую ступень.
- Загрузить продукты для переработки в загрузочный ствол и подталкивать толкателем.

Внимание!

Избегать скопления нарезанных продуктов в выходном отверстии.

Рекомендация: Для получения равномерных результатов тонкие продукты для нарезки перерабатывать пучками.

После работы

- Выключить прибор с помощью поворотного переключателя.
- Повернуть крышку против часовой стрелки и снять ее.
- Поднять держатель для дисков, удерживая за выемки. Извлечь диски.
- Извлечь приводной вал.
- Повернуть корпус против часовой стрелки и снимать.
- Провести чистку деталей.

Чистка и уход

Внимание!

Не использовать абразивные чистящие средства. Поверхности прибора могут быть повреждены. Части насадки для нарезания кубиками нельзя мыть в посудомоечной машине, иначе затупятся ножи.

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



Важное указание

Отверстие в приводном вале (рисунок **II-7** или **III-7**) не должно быть засорено остатками пищи и т.п. Остатки пищи тщательно удалить щеткой.

Все другие детали (корпус, крышку, толкатель, универсальную резку-вставку) можно мыть в посудомоечной машине.

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

Рекомендация: Для удаления красного налета после переработки, напр., моркови, налить немного растительного масла на ткань и протереть ею пластмассовые части (за исключением дисков-измельчителей).

После этого вымыть детали водой.

Рецепты

Салаты

Салат «Оливье»

(примерно на 4 человека)

4 вареные, охлажденные картофелины

2 вареные моркови

4 сваренных вкрутую яйца

200 г вареного филе куриной грудки

1–2 соленых или маринованных огурца

1–2 салатных огурца

300 г горошка, мелкого (1 маленькая консервная банка)

соль и перец

250 г майонеза

- Вареный, но уже охлажденный картофель, морковь и яйца нарезать кубиками на ступени «3» («2»).
- Огурцы и мясо нарезать кубиками на ступени «5» («3»).
- Все нарезанные кубиками ингредиенты сложить в миску для салата и смешать с горошком.
- Посолить и поперчить по вкусу.
- Смешать с майонезом и подать на стол.



Салат «Винегрет»

(примерно на 4 человека)

4 вареные, охлажденные

картофелины

500 г вареной красной свеклы

2 вареные моркови

2 соленых огурца

100 г горошка, мелкого

½ пучка лука-порея (ок. 50 г)

соль и перец

100 мл растительного масла

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



Салат «Столичный»

(на 2 человека)

150 г ветчины

3 вареные, охлажденные картофелины

2 соленых или маринованных огурца

1 вареная морковь

горошек, половина консервной банки

соль и перец

Салатная заправка:

¼ стаканчика сметаны

¼ банки майонеза

- Вареный, но уже охлажденный картофель и морковь нарезать кубиками на ступени «3» («2»). Ветчину и огурцы нарезать кубиками на ступени «5» («3»).
- Все нарезанные кубиками ингредиенты сложить в миску для салата и смешать с горошком.
- Посолить и поперчить по вкусу.
- Перемешать все ингредиенты. Заправить сметаной и майонезом.



Салат из фруктов

½ ананаса

½ дыни

2 банана

2 персика

2 киви

50 мл «Амаретто»

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



Суп «Окрошка»

(на 4–6 человека)

Квас, 2 литра

300 г вареной колбасы или филе куриной грудки

3–4 вареные, охлажденные картофелины

3–4 сваренных вкрутую яйца

1 пучок редиса (8–10 штук)

3 салатных огурца

½ пучка лука-порея (ок. 50 г)

петрушка и укроп

3 ст. л. сметаны

горчица, сахар

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



Салат из крабов

(примерно на 4 человека)

300 г вареного мяса

300 г вареного, охлажденного картофеля

200 г салатных огурцов

зеленый салат

50 г мяса крабов

3 сваренных вкрутую яйца

150 г майонеза

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



Салат из сырых овощей и фруктов

(на 2–4 человека)

4 моркови

1 кольраби

1 яблоко

1 цуккини

1 огурец

¼ кочана цветной капусты

100 г творожного сыра



Право на внесение изменений оставляем за собой.



حساء «Okroshka»

(كمية ل 4 إلى 6 أشخاص)

2 لتر Kwas

300 غرام سجق أو لحم صدر دجاج

من 3 إلى 4 حبات بطاطا مسلوقة وباردة

من 3 إلى 4 بيضات مسلوقة

حزمة فجل رومي (من 8 إلى 10 قطع)

½ حزمة كرات بشوشة (حوالي 50 غرام)

بقدونس و شبت

3 ملاعق قشدة رائبة

مسطردة وسكر

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



سلطة الجمبري

(مقدار لحوالي 4 أشخاص)

300 غرام لحم مسلوق

300 غرام بطاطا مسلوقة وباردة

200 غرام خيار

سلطة خضراء

50 غرام جمبري مقشر

3 بيضات مسلوقة

150 غرام مايونيز

- تترك البطاطا المسلوقة حتى تبرد ثم تقطع مع البيض والخيار و الجمبري المقشر إلى مكعبات على درجة التشغيل 1.

ثم يقطع اللحم المسلوق على درجة التشغيل 2.

- قم بتقطيع السلطة الخضراء إلى قطع صغيرة.

- أضف الملح والفلفل حسب الرغبة.

- ثم أضف إليها المايونيز وقم بتقديمها.



السلطة الطازجة

(كمية ل 2 إلى 4 أشخاص)

4 جزرات

ثمرة لفت (كولرابي)

تفاحة

ثمرة كوسة

خيارة

¼ ثمرة قرنبيط

100 غرام جبن جديد



سلطة الفواكه

½ ثمرة أناناس

½ ثمرة شمام

2 ثمرة موز

2 ثمرة دراق (خوخ)

2 ثمرة كيوي

50 مليلتر أمارتو

- يتم تقطيع الفواكه إلى مكعبات على درجة التشغيل 5 (3).

- يتم وضع المكونات المقطعة إلى مكعبات في وعاء سلطة ويتم خلطها جيدا مع الأمارتو.

نحتفظ بحق إدخال التعديلات.

- أضف الملح والفلفل حسب الرغبة.
- ثم أضف إليها المايونيز وقم بتقديمها.



سلطة «Vinaigrette»

(مقدار لحوالي 4 أشخاص)

4 حبات بطاطا مسلوقة وباردة

500 غرام بنجر أحمر مسلوق

حبتان خيار ملح

2 حبة خيار ملح أو مخلل

100 غرام بسلة، صغيرة الحجم

½ حزمة كرات بنشوشة (حوالي 50 غرام)

ملح وفلفل

100 ملي زيت

- تترك البطاطا المسلوقة حتى تبرد ثم تقطع مع الجزر والبنجر الأحمر وكرات بنشوشة إلى مكعبات على درجة التشغيل 1.
- ثم يقطع الخيار على درجة التشغيل 2.
- ضع كافة المكعبات التي تم تقطيعها بوعاء ثم أضف إليها البسلة.
- أضف الملح والفلفل حسب الرغبة.
- ثم أضف إليها قليل من زيت الطعامة وقم بتقديمها.



سلطة «Stolichny»

(مقدار لحوالي شخصين)

150 غرام لحم ملح

3 حبات بطاطا مسلوقة وباردة

حبتان خيار ملح أو مخلل

حبة جزر مسلوق

بسلة، نصف علبة محفوظة

ملح وفلفل

الصلصة:

¼ نصف علبة قشدة رائبة

¼ كوب مايونيز

- تترك البطاطا المسلوقة حتى تبرد ثم تقطع مع الجزر إلى مكعبات على درجة التشغيل 1.
- ثم يقطع اللحم والملح والخيار على درجة التشغيل 2.
- ضع كافة المكعبات التي تم تقطيعها بوعاء ثم أضف إليها البسلة.
- أضف الملح والفلفل حسب الرغبة .
- ثم أضف إليها القشدة الرائبة والمايونيز وقم بتقديمها.

- لتنظيف أجهزة تقطيع المكعبات يتم تفكيكها إلى أجزائها الفردية.
- يتم تنظيف الأجزاء بصورة ميدئية من خلال شطفها تحت ماء جاري يتم تنظيف الأجزاء بفرشاة.
- يجب عدم تنظيف عمود الدوران إلا من خلال مسحه بقطعة قماش مرطبة بقليل من الماء.



تنبيه هام

يجب التأكد من أن الفتحة الموجودة في عمود الدوران (الصورة 7- أو 7-6) ليس بها انسداد من خلال بقايا طعام أو ما شابه ذلك. يتم إزالة البقايا جيدا باستخدام فرشاة.

كافة الأجزاء الأخرى (جسم الاحتواء، الغطاء، اسطوانة الدفع، تجهيزة الخراطة التمريرية الفورية) يمكن تنظيفها في غسالة الأواني.

يجب مراعاة عدم انحشار أو انزلاق الأجزاء البلاستيكية في غسالة الأواني، وذلك نظرا لأنه يمكن حدوث تغير في الشكل.

تلميح مفيد: لإزالة الخلفات الحمراء اللون التي قد تتخلف بعد إعداد بعض المواد الغذائية، على سبيل المثال الجزر، يتم وضع القليل من زيت الطعامة على قطعة قماش ويتم مسح الخراطة التمريرية الفورية (وليس أقراص التقطيع) جيدا. بعد ذلك يتم شطف الخراطة التمريرية الفورية بالماء.

الوصفات

السلطات

سلطة «Olivie»

(مقدار لحوالي 4 أشخاص)

4 حبات بطاطا مسلوقة وباردة

حبتان جزر

4 بيضات مسلوقة

200 غرام لحم صدر دجاجة مسلوقة

من 1 إلى 2 حبة خيار ملح أو مخلل

من 1 إلى 2 حبة خيار

300 غرام بسلة، صغيرة الحجم (1 علبة محفوظة)

ملح وفلفل

250 غرام مايونيز

- تترك البطاطا المسلوقة حتى تبرد ثم تقطع مع الجزر والبيض إلى مكعبات على درجة التشغيل 1.
- ثم يقطع الخيار واللحم على درجة التشغيل 2.
- ضع كافة المكعبات التي تم تقطيعها بوعاء ثم أضف إليها البسلة.

انتبه!

يجب التأكد من أن الفتحة الموجودة في عمود الدوران (الصورة 7-1) ليس بها انسداد من خلال بقايا طعام أو ما شابه ذلك.

- يتم وضع قرص التقطيع على حامل الأقراص. يتم قلب وجه التقطيع/وجه البشر المرغوب فيه بحيث يصبح مشبهاً لأعلى. يتم وضع القرص على حامل الأقراص بحيث تكون السحابات الموجودة في حامل الأقراص داخلية في الفتحات الموجودة في الأقراص. القرص يلزم أن يكون موضوعاً على الحابور الجانبي الموجود في بحامل الأقراص.
- يتم بحركة دورانية خفيفة وضع حامل الأقراص على عمود الدوران.
- يتم تركيب الغطاء (يجب مراعاة العلامة، الصورة 10-1) ويتم إدارته في اتجاه دوران عقرب الساعة مع الاستمرار في ذلك حتى يكون قد استقر في موضعه النهائي بثبات.
- يتم إدخال قاييس الجهاز في مقبس تغذية بالكهرباء.
- يتم ضبط المفتاح الدوار على الدرج الموصى بها.
- يتم وضع المواد الغذائية المطلوب إعدادها في منفذ التعبئة ويتم دفعها باستخدام اسطوانة الدفع.

انتبه!

يجب مراعاة تجنب حدوث تكسد ارتدادي للمادة الغذائية الجاري إعدادها في فتحة الإخراج.

تلميح مفيد: للحصول على مواد غذائية مقطعة بصورة منتظمة يتم إدخال المواد الغذائية الرفيعة المطلوب إعدادها على هيئة حزم.

بعد الانتهاء من العمل

- يتم إيقاف تشغيل الجهاز بواسطة المفتاح الدوار.
- يتم إدارة الغطاء في عكس اتجاه دوران عقرب الساعة ويتم إخراجها.
- يتم الإمساك بحامل الأقراص من المواضع المفرغة ويتم إخراجها. يتم إخراج الأقراص.
- يتم إخراج عمود الدوران.
- يتم إدارة جسم احتواء التجهيزة في عكس اتجاه دوران عقرب الساعة ويتم إخراجها.
- يتم تنظيف الأجزاء.

التنظيف والعناية بالجهاز**⚠ انتبه!**

يجب عدم استخدام أية مواد تنظيف حادة أو خشنة. استخدام مثل هذه المواد يمكن أن يؤدي إلى إلحاق ضرر بالأسطح الخارجية.

أجزاء تجهيزة تقطيع المكعبات يجب عدم تنظيفها في غسالة الاواني، وذلك نظراً لأن هذا يؤدي إلى أن تصبح السكاكين ثلثة (تفقد حداثتها).

قرص التقطيع ذو الوجهين الوظيفيين غير صالح لتقطيع الجبن الجاف والخبز وأرغفة الخبز الصغيرة والشيكولاتة. البطاطا (البطاطس) المسلوقة والبطاطا (البطاطس) التي تبقى صلبة نسبياً بعد سلقها يجب عدم تقطيعها إلا عندما تكون باردة.

قرص البشر ذو الوجهين الوظيفيين - خشن/ناعم

لبشر الخضروات والفواكه والجبن باستثناء أنواع الجبن الصلبة (على سبيل المثال جبن البارميزان). الإعداد يتم إجرائه على الدرجة (2) أو (3). يجب مراعاة رمز التمييز الموجود على قرص البشر ذو الوجهين الوظيفيين: «2» لوجه البشر الخشن «4» لوجه البشر الناعم

انتبه!

قرص البشر ذو الوجهين الوظيفيين غير صالح لبشر المكسرات (البندق، اللوز الخ) أنواع الجبن اللينة يجب عدم بشرها إلا بالوجه الخشن على الدرجة 7 (4).

قرص البشر - متوسط النعومة

لبشر البطاطا (البطاطس) النيئة، أنواع الجبن الصلبة (على سبيل المثال جبن البارميزان)، الشيكولاتة المبردة والمكسرات (البندق، اللوز الخ). الإعداد يتم إجرائه على الدرجة 7 (4).

انتبه!

قرص البشر غير صالح لبشر أنواع الجبن اللينة وأنواع الجبن القابلة للتقطيع لشرائح.

العمل بتجهيزة الخراطة التمريرية الفورية (الصورة 9)

- يتم ضغط زر فك تجهيزة إحكام الإغلاق ويتم ضبط الذراع المتراوح على الوضع 2.
- يتم تركيب الوعاء:
 - يتم إمالة الوعاء إلى الأمام ويتم إدخاله ثم يتم إرساله في الوضع الصحيح،
 - يتم إدارة الوعاء في عكس اتجاه دوران عقرب الساعة ومواصلة ذلك حتى يكون قد استقر في موضعه النهائي بثبات.
- يتم ضغط زر فك تجهيزة إحكام الإغلاق ويتم ضبط الذراع المتراوح على الوضع 1.
- يتم استبعاد الغطاء الواقى لوحدة الإدارة.
- يتم وضع جسم احتواء التجهيزة على وحدة الإدارة ويتم إدارته في اتجاه دوران عقرب الساعة مع الاستمرار في ذلك حتى يكون قد استقر في موضعه النهائي بثبات.
- يتم تركيب عمود الدوران.

سرعة العمل

يمكن تحديد سرعة عمل الجهاز طبقا للمواد الغذائية المراد تقطيعها.

الدرجة 5 (3): البطاطا المسلوقة، الجزر، البيض، الخيار، الموز، الفراولة، البطيخ والشمام.

الدرجة 3 (2): البطاطا النيئة والجزر، حوم السجق الرخو (مثل المرتدلا)، أنواع الجبن القابلة للتقطيع لشرائح، أنواع الجبن الصلبة؛ الفلفل، الطماطم، البصل؛ التفاح، الكيفي.

تركيب أجزاء تجهيز تقطيع المكعبات

- يتم تركيب شبكة التقطيع في الحامل الأساسي.
- يجب مراعاة المواضع المرفعة!
- يتم تركيب قرص السكين في الحامل الأساسي.
- يتم ضغط مشابك الإغلاق 3 إلى أعلى مع الاستمرار في ذلك حتى تكون قد استقرت بأحكام.

العمل بوحدة تقطيع المكعبات

- يتم ضغط زر فك تجهيز إحكام الإغلاق ويتم ضبط الذراع المتراوح على الوضع 2.
- يتم تركيب الوعاء:
- يتم إمالة الوعاء إلى الأمام ويتم إدخاله ثم يتم إرسائه في الوضع الصحيح.
- يتم إدارة الوعاء في عكس اتجاه دوران عقرب الساعة ومواصلة ذلك حتى يكون قد استقر في موضعه النهائي بثبات.
- يتم ضغط زر فك تجهيز إحكام الإغلاق ويتم ضبط الذراع المتراوح على الوضع 1.
- يتم استبعاد الغطاء الواقى لوحدة الإدارة.
- يتم وضع جسم احتواء التجهيز على وحدة الإدارة ويتم إدارته في اتجاه دوران عقرب الساعة مع الاستمرار في ذلك حتى يكون قد استقر في موضعه النهائي بثبات.
- يتم تركيب عمود الدوران.



انتبه!

يجب التأكد من أن الفتحة الموجودة في عمود الدوران (الصورة 7-3) ليس بها انسداد من خلال بقايا طعام أو ما شابه ذلك.

• يتم تركيب تجهيز تقطيع المكعبات.

السهم الموجود على تجهيز تقطيع المكعبات والسهم الموجود على جسم احتواء التجهيز يلزم أن يكونا متطابقين!

- يتم تركيب الغطاء (يجب مراعاة العلامة، الصورة 9-3) ويتم إدارته في اتجاه دوران عقرب الساعة مع الاستمرار في ذلك حتى يكون قد استقر في موضعه النهائي بثبات.
- يتم إدخال قابس الجهاز في مقبس تغذية بالكهرباء.

- يتم ضبط المفتاح الدوار على الدرجة المطلوبة.
- أضف المواد الغذائية المراد تقطيعها من خلال فتحة الإدخال. يمكنك الضغط عليها باستخدام أداة الكبس عند الحاجة. يمكنك تقطيع المواد الغذائية إلى قطع صغيرة قبل الشروع في إعدادها إذا لزم الأمر.

تحذير!

يجب الانتباه لتفريغ الإناء في الوقت المناسب.

- أي بعد تقطيع حوالي 1500 غرام كحد أقصى.
- وقبل أن تصل المكعبات بالإناء إلى حافة تجهيز تقطيع المكعبات.

إرشادات:

- لإخراج/إفراغ الوعاء يكون من اللازم أن يتم إخراج وحدة تقطيع المكعبات من الجهاز.
- يتم فقط ضغط زر فك تجهيز إحكام الإغلاق ويتم ضبط الذراع المتراوح على الوضع 2.
- أثناء معالجة مواد غذائية مختلفة كمكونات وصفة واحدة فإنه لا يكون من الضروري أن يتم تنظيف وحدة تقطيع المكعبات بعد معالجة المواد الغذائية الفردية.

بعد الانتهاء من العمل

- يتم ضبط المفتاح الدوار على الوضع «Off/0».
- انزع قاس الجهاز من المقبس.
- تتم إدارة الغطاء في عكس اتجاه دوران عقارب الساعة ونزعه من مكانه.
- يتم إخراج تجهيز تقطيع المكعبات من جسم احتواء التجهيز.
- يتم إخراج عمود الدوران.
- يتم إدارة جسم احتواء التجهيز في عكس اتجاه دوران عقرب الساعة ويتم إخراجها.
- يتم تنظيف شبكة التقطيع من المواد الغذائية العالقة بها باستخدام قطعة التنظيف المخصصة لها.

تفكيك أجزاء تجهيز تقطيع المكعبات

- يتم ضغط مشابك الإغلاق 3 إلى الخارج ويتم إخراج قرص السكين.
- يتم إخراج شبكة التقطيع من الحامل الأساسي.

توجد في بعض الطرازات:

جهاز الخراطة التمريرية الفورية

قرص التقطيع ذو الوجهين الوظيفيين -



سميك/رفيع

لتقطيع الفواكه والخضروات. الإعداد يتم إجرائه على الدرجة 5 (3).

يجب مراعاة رمز التمييز الموجود على قرص تقطيع ذو الوجهين الوظيفيين: «1» لوجه التقطيع السميك «3» لوجه التقطيع الرفيع

التشغيل

تجهيز تقطيع المكعبات



تنبيه!

تجهيز تقطيع المكعبات مخصصة فقط لتقطيع البطاطا (البطاطس) (سواء نيئة أو مسلوقة) الجزر، الخيار، الطماطم، الفلفل، البصل، الموز، التفاح، الكمثرى، الفراولة، البطيخ والشمام، الكيبي، البيض، لحوم السجق الرغوة (مثل المرتدلا) سواء كانت مسلوقة أو محمرة وكذلك لتقطيع لحوم الطيور الخالية من العظام. لا يمكن معالجة أنواع الجبن اللينة جدا (على سبيل المثال جبن الموزيلا والجبن الأبيض). فيما يتعلق بأنواع الجبن القابلة للتقطيع لشرائح (على سبيل المثال جبن جودا) وأنواع الجبن الصلبة (على سبيل المثال جبن 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 بتجهيز 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 (مثلا عند حدوث انحناء بالسكين أو أصبع غير حاد).

تنبيه هام:

- يجب الانتباه أو تكون الخضر والفواكه على قدر كبير من النضوج حتى لا تفقد عصيرها.
- يجب ترك المواد الغذائية بعد طهيها حتى تبرد قبل الشروع في تقطيعها لتصبح بذلك على قدر من الصلابة مما يمكن من تقطيعها بطريقة أفضل.
- يمكنك التحكم في طول المكعبات من خلال زيادة أو تقليل الضغط على أداة الكبس عند دفع المواد الغذائية بالجهاز.



تنبيه هام

القيم التوجيهية الخاصة بسرعة العمل الموصى بها في تعليمات الاستخدام هذه تكون خاصة بالأجهزة المزودة بمفتاح دوار ذو 7 درجات. فيما يتعلق بالأجهزة المزودة بمفتاح دوار ذو 4 درجات فأنتكم جدون القيم بين قوسين بعد كل من القيم الأخرى.

التأمين ضد التحميل الزائد

للحلول دون ترتب تلف أو ضرر جسيم بالجهاز الخاص بكم عند حدوث تحميل زائد على الجهاز فإن عمود الدوران مجهز بقطعة تأمين تركيبية (موضع انكسار محدد مسبقا). عند حدوث تحميل زائد فإن قطعة التأمين التركيبية هي وحدها فقط هي التي تنكسر وليس عمود الدوران. ضمن متضمنات التوريد توجد قطعة غيار لقطعة التأمين التركيبية، وقطعة الغيار هذه يمكن تركيبها بسهولة. فيما عدا ذلك فإن القطعة التأمين التركيبية يمكن أيضا الحصول عليها لدى مركز خدمة العملاء (رقم طلب المنتج 623944).

إرشادات بشأن استبدال قطعة التأمين التركيبية:

الصورة ٢

يتم استبعاد قطعة التأمين التركيبية المكسورة باستخدام مفك براغي (1). قبل تركيب قطعة التأمين التركيبية الجديدة عن طريق ضغطها في عمود الدوران فإنه يجب التأكد من أن الخوابر الأربعة المنكسرة الخاصة بقطعة التأمين التركيبية القديمة لم تعد موجودة في داخل عمود الدوران.

لتثبيت قطعة التأمين التركيبية الجديدة:

- يتم تركيب قطعة التأمين التركيبية على العمود بحيث تكون الخوابر قد دخلت على الوجه الصحيح في الثقوب (2).
- يتم إدارة قطعة التأمين التركيبية مع الاستمرار في ذلك إلى أن يكون اللسانان قد أصبحا مستقرين في المواضع الفرغة (3)، ويكون قد أصبحا ضاغطين على الجسم الخارجي.

من أجل سلامتكم

يمكن استخدام الملحقات مع ماكينة المطبخ طراز... MUM 5. جاء الرجوع إلى دليل استخدام ماكينة المطبخ طراز... MUM 5. هذا الملحق التكميلي صالح ومناسب لتقطيع مواد غذائية على شكل مكعبات. المواد الغذائية التي يتم معالجتها يلزم أن تكون خالية من العظام، النوى أو أية أجزاء ومكونات صلبة أخرى. لا يسمح بأن تكون المواد الغذائية في حالة تجميد. عند استخدام أجزاء الملحقات التكميلية المعتمدة من قبل منتج الجهاز يكون من الممكن استخدام الجهاز في تطبيقات أخرى.

⚠ تنبيهات سلامة خاصة بهذا الجهاز

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

يجب عدم إدخال اليد مطلقاً في التجهيزة الإضافية (تجهيزة تقطيع المكعبات، تجهيزة الخراطة التمريرية الفورية) عندما تكون مركبة على الجهاز!

يجب عدم إدخال اليد في فتحة إضافة المكونات!

التجهيزة الإضافية (تجهيزة تقطيع المكعبات، تجهيزة الخراطة التمريرية الفورية) لا تعمل إلا عندما يكون الغطاء مربوطاً بإحكام.

يجب عدم تركيب/إخراج التجهيزة الإضافية إلا عندما تكون وحدة الإدارة موجودة في وضع السكون التام.

لا يجب إمساك أقراص التقطيع إلا عن طريق المقبض البلاستيكي عند القيام بتركيبه أو فكه من الجهاز. يجب عدم لمس سكاكين الخلاط بالأيدي المجردة. يجب عدم وضع اليد على أو الإمساك بالسكاكين الحادة الخاصة بشبكة التقطيع.

يجب عدم الإمساك بشبكة التقطيع إلا من الإطار فقط! يجب عدم وضع اليد على أو الإمساك بسكاكين وحواف أقراص التقطيع. يجب عدم الإمساك بأقراص التقطيع إلا من الإطار فقط!

تنبيه هام!

يجب عدم استخدام الملحق الإضافي إلا في وضع التشغيل المنصوص عليه في تعليمات الاستخدام. يجب عدم استخدام الملحق الإضافي إلا عندما يكون في وضع كامل التركيب.

نظرة عامة

برجاء فتح صفحات الرسوم الإيضاحية

الصورة A

1 وحدة اسطوانة دفع

2 غطاء بمنفذ تعبئة

3 اسطوانة دفع

4 تجهيزة تقطيع مكعبات

4a قرص سكين

4b شبكة تقطيع

4c حامل أساسي

4d مشابك إغلاق

4e منظم شبكة التقطيع

5 عمود دوران

6 جسم احتواء التجهيزة

توجد في بعض الطرازات:

تجهيزة الخراطة التمريرية الفورية

7 أقراص تقطيع

7a قرص تقطيع بوجهين وظيفيين - سميك/رفيع

7b قرص بشري بوجهين وظيفيين - خشن/ناعم

7c قرص بشري - متوسط النعومة

8 حامل الأقراص

الصورة B

وضع التشغيل

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Str. 34

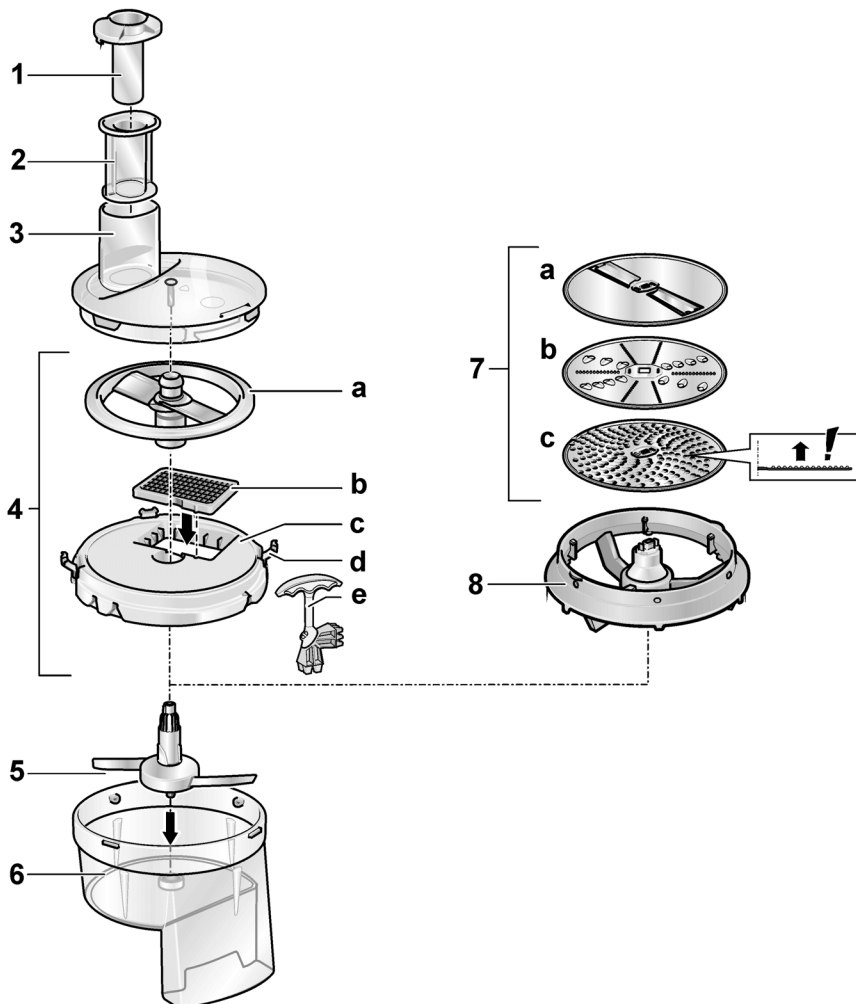
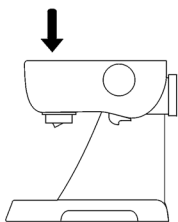
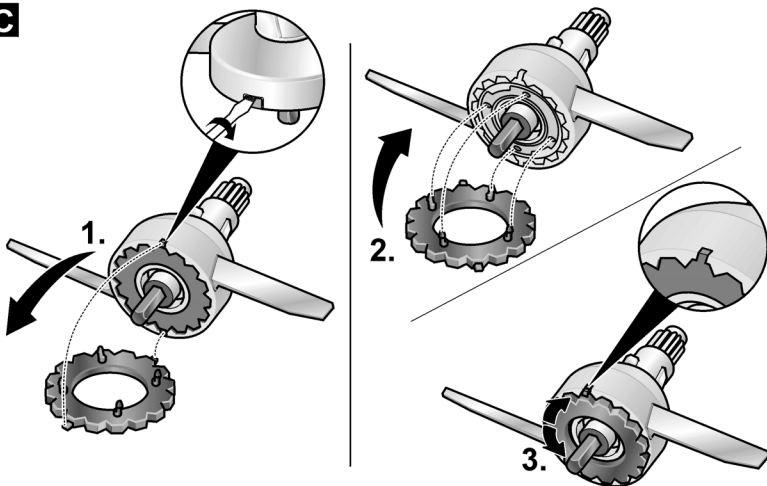
81739 München

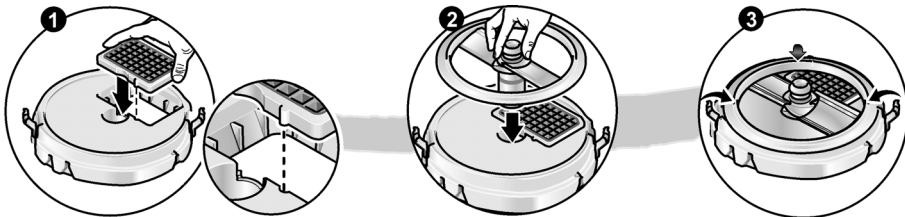
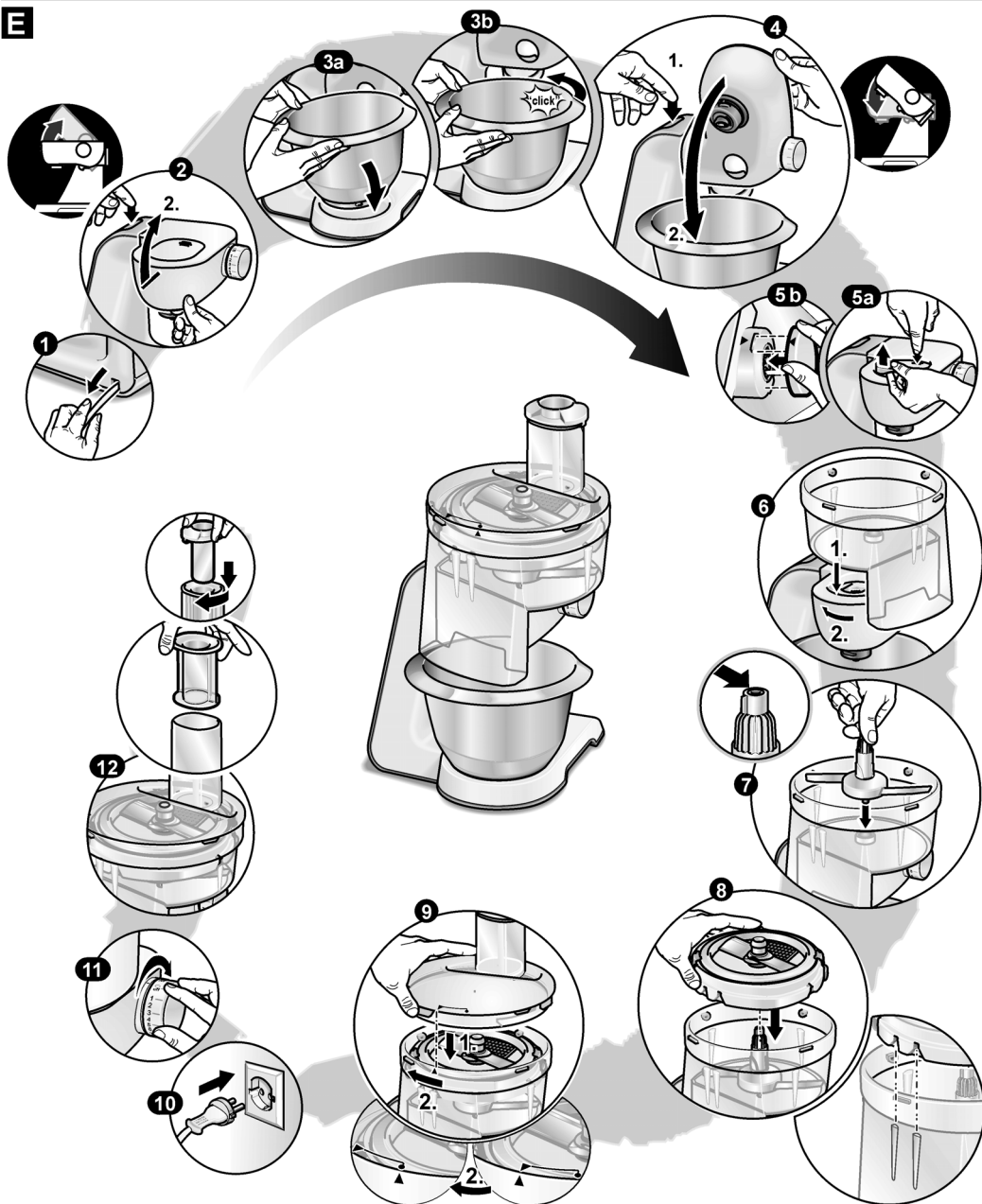
Germany

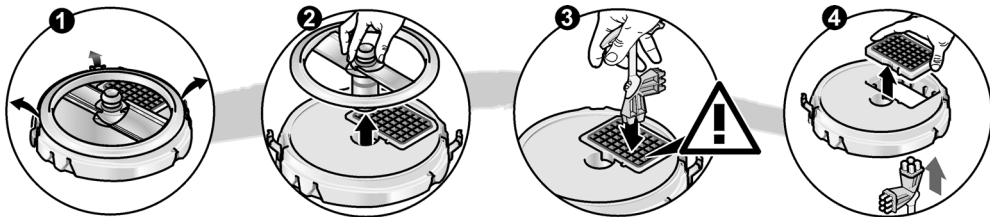
www.bosch-home.com

8001000623/01.2014

de, en, fr, it, nl, da, no, sv, fi,
es, pt, el, tr, pl, hu, uk, ru, ar

A**B****C**

D**E**

F**G**