



**BOSCH**

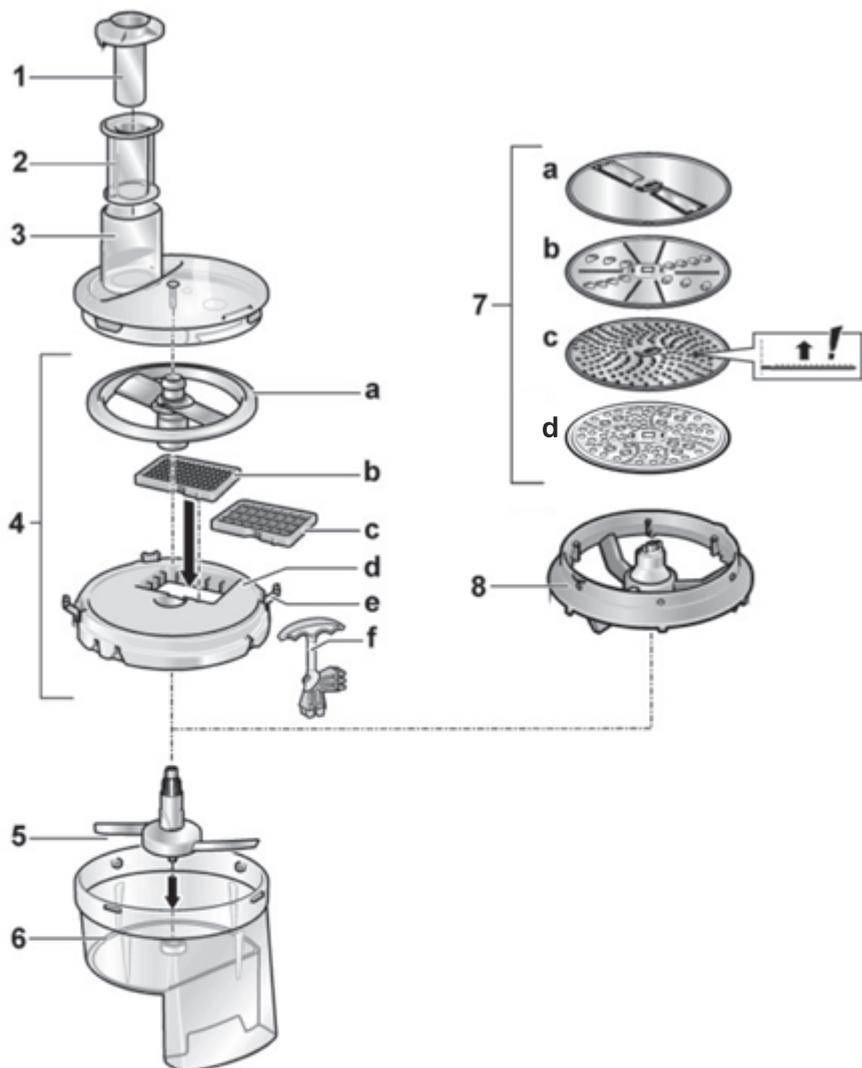
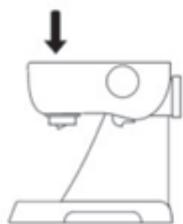
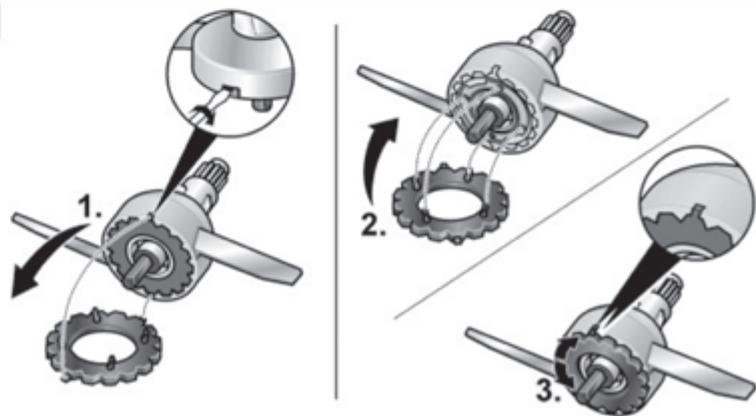
Register your  
new device on  
MyBosch now and  
get free benefits:  
[bosch-home.com/  
welcome](https://www.bosch-home.com/welcome)

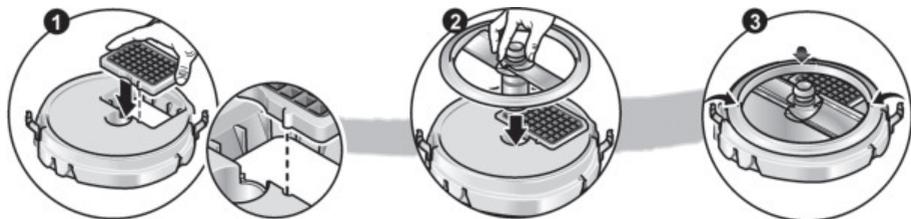
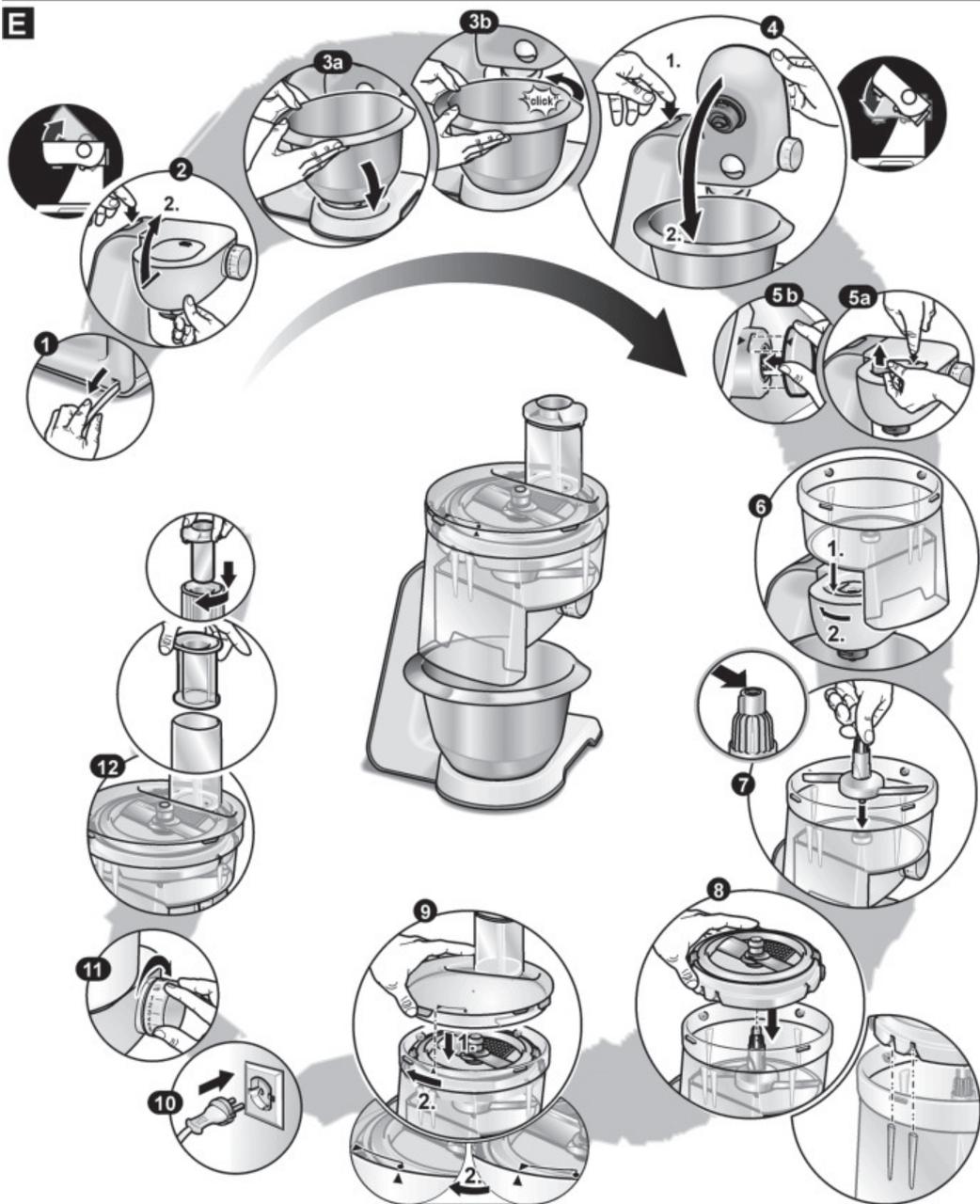


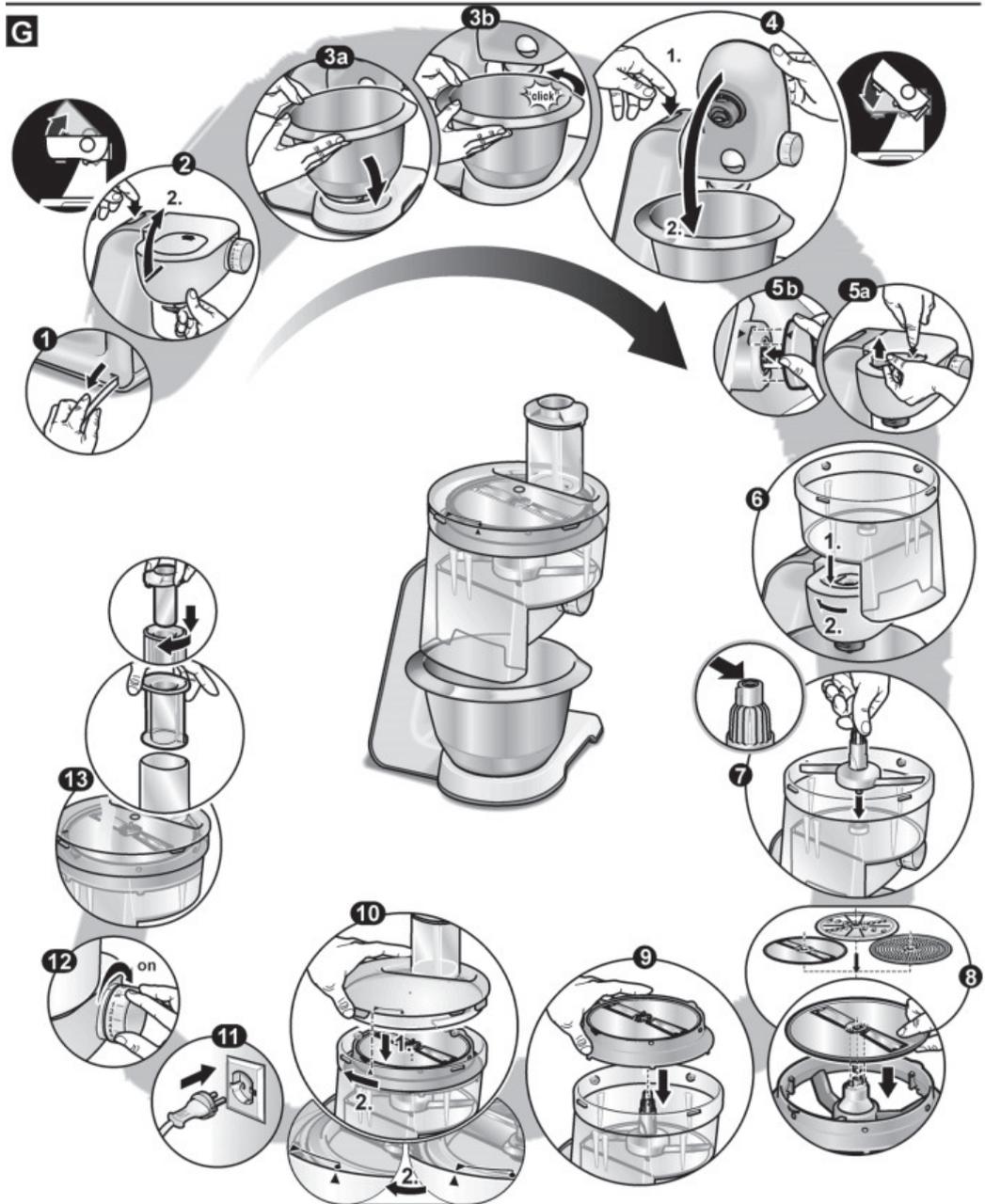
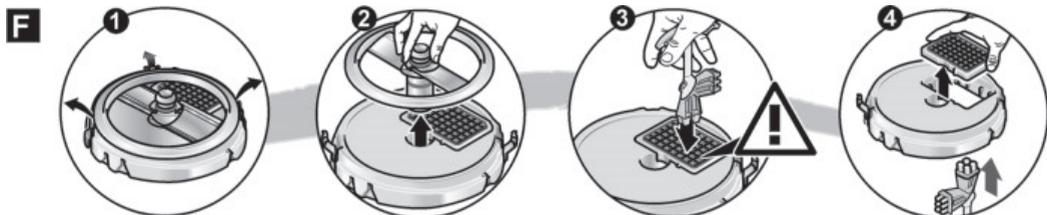
# Cube cutter

## MUZ5CC2

<b>[de]</b>	Gebrauchsanleitung	Würfelschneider	5
<b>[en]</b>	Instruction manual	Cube cutter	12
<b>[fr]</b>	Mode d'emploi	Coupe-dés	18
<b>[it]</b>	Istruzioni per l'uso	Affettatrice a cubetti	24
<b>[nl]</b>	Gebruiksaanwijzing	Blokjessnijder	30
<b>[da]</b>	Brugsanvisning	Terningesnitte	36
<b>[no]</b>	Bruksanvisning	Terningkutter	42
<b>[sv]</b>	Bruksanvisning	Tärnare	48
<b>[fi]</b>	Käyttöohje	Kuutioleikkuri	53
<b>[es]</b>	Instrucciones de uso	Picadora en dados	59
<b>[pt]</b>	Instruções de serviço	Cortador de cubos	65
<b>[el]</b>	Οδηγίες χρήσης	Εξάρτημα κοπής κύβων	71
<b>[tr]</b>	Kullanım kılavuzu	Küp doğrayıcı	77
<b>[pl]</b>	Instrukcja obsługi	Przystawka do krojenia w kostkę	83
<b>[uk]</b>	Інструкція з експлуатації	Кубикорізка	89
<b>[ru]</b>	Инструкция по эксплуатации	Насадка для нарезки кубиками	95
<b>[ar]</b>	إرشادات الاستخدام	قاطعة مكعبات	106

**A****B****C**

**D****E**



---

## 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

### **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 / Zusammenbaudes 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

→ Bild 

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

**Durchlaufschneider-Einsatz \***

- 7 Zerkleinerungsscheiben
  - a Schneid-Wendescheibe – dick / dünn
  - b Raspel-Wendescheibe – grob / fein
  - c Reibscheibe – fein
  - d Reibscheibe – grob

8 Scheibenträger

\* bei einigen Modellen

→ 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 einem 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 in Folge der Verarbeitung nicht zugelassener Lebensmittel entstehen.

**Wichtige Hinweise:**

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

**Arbeitsgeschwindigkeit**

Arbeitsgeschwindigkeit entsprechend der zu schneidenden Lebensmittel wählen.

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

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

**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 -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 -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

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

### Bei einigen Modellen:

### Durchlaufschnitzler-Einsatz

#### Schneid-Wendescheibe – dick / dünn

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

Bezeichnung auf der Schneid-Wendescheibe:

„1“ für die dicke Schneidseite  
„3“ für die dünne Schneidseite

#### Achtung!

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

### Raspel-Wendescheibe – 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 Raspel-Wendescheibe:

„2“ für die grobe Raspelseite

„4“ für die feine Raspelseite

#### Achtung!

Die Raspel-Wendescheibe ist nicht geeignet zum Raspeln von Nüssen.

Weichkäse nur mit der groben Seite auf Stufe 7 (4) raspeln.

### Reibscheibe – fein

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.

### Reibscheibe – grob

zum Reiben roher Kartoffeln z.B. für Reibekuchen oder Klöße.

Verarbeitung auf Stufe 7 (4).

### Arbeiten mit dem Durchlaufschnitzler-Einsatz

#### → 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 6-7**) 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 **aufliegen**.
- 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 6-7** oder **6-7**) darf nicht durch Speisereste o. A. verstopft sein. Reste mit einer Bürste gründlich entfernen.

Alle anderen Teile (Gehäuse, Deckel, Stopfer, Durchlaufschneider-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****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 3 (2) in Würfel schneiden.
- Alle gewürfelten Zutaten in einer Salatschüssel mit dem Amaretto vermischen.

## Suppe „Okroshka“

(für 4-6 Personen)



- Kwas, 2 Liter
- 300 g Kochwurst oder Hähnchenbrustfleisch
- 3-4 gekochte, abgekühlte Kartoffeln
- 3-4 hartgekochte Eier
- 1 Bund Radieschen (8-10 Stück)
- 3 Salatgurken
- ½ Bund Lauch (ca. 50 g)
- Petersilie und Dill
- 3 Esslöffel saure Sahne
- Senf, Zucker
- Die gekochten, aber bereits abgekühlten Kartoffeln und die Eier auf Stufe 3 (2) in Würfel schneiden. Die Gurken, die Radieschen, die Wurst bzw. das Hähnchenbrustfleisch auf Stufe 5 (3) in Würfel schneiden.
- Saure Sahne, gehackten Lauch und die Eier mit Senf und Zucker gut vermischen und mit Kwas verdünnen.
- Die gewürfelten Zutaten, gehackte Petersilie und Dill dazugeben.
- Mit Salz und Pfeffer nach Geschmack würzen.

Änderungen vorbehalten.

---

## For your safety

This accessory is designed for the MUM5... food mixer. Follow the operating instructions for the MUM5... food mixer. 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 information

### **⚠ Risk of injury from sharp blades/rotating drive!**

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

The insert (cube cutter, continuous-feed shredder) will not work unless the lid has been screwed on.

Do not remove/attach the insert until the drive has stopped. When disassembling/assembling the cube cutter insert, take hold of the cutter disc only by the plastic stud in the centre.

Do not grip the sharp blades of the cutting grid.

Take hold of the cutting grid only by the edges!

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

### **⚠ Important!**

Use the accessories only in the indicated operating position.

The accessories must be completely assembled before use.

---

## Overview

→ Fig. **1**

**1 Pusher insert**

**2 Pusher**

**3 Cover with feeding tube**

**4 Cube cutter insert**

**a** Cutter disc

**b** Cutting grid, small (9 mm)

**c** Cutting grid, large (13 mm) \*

**d** Base holder

**e** Catches

**f** Cutting grid cleaner

**5 Drive shaft**

**6 Casing**

## Continuous-feed shredder insert \*

**7 Cutting discs**

**a** Reversible slicing disc – thick/thin

**b** Reversible shredding disc – coarse/  
fine

**c** Grating disc – fine

**d** Grating disc – coarse

**8 Disc holder**

\* for some models

→ Fig. **3**

Operating position

### Important information

In this instruction manual 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). If the appliance is overloaded, only the insert will break, not the drive shaft. A spare part for the insert is included in the scope of supply and can easily be replaced. Otherwise it is also available from customer service (order no. 623944).

### How to replace the insert

#### → Fig. 6

Remove the 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 positioned in the drive shaft.

#### To attach the new insert:

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

## Operation

### Cube cutter insert

#### ⚠ Warning!

##### Guidelines for usage!

The cube cutter is only suitable for cutting potatoes (raw or boiled), carrots, cucumbers, tomatoes, peppers, onions, bananas, apples, pears, strawberries, melons, kiwi fruit, eggs, soft sausage (e.g. mortadella) and boiled or fried meat from poultry without bones.

Very soft cheese (e.g. mozzarella, sheep's cheese) cannot be processed.

With sliced cheese (e.g. Gouda) and hard cheese (e.g. Emmental), the quantity processed in a single operation must not exceed 3 kg.

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

Food must not be frozen.

#### ⚠ Warning!

##### Guidelines for usage!

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

If the cube cutter is not used as intended or is modified or used improperly, Robert Bosch Hausgeräte GmbH cannot assume liability for any damage. Also excluded is liability for damage (e.g. blunt or deformed blades) resulting from the processing of unapproved foodstuffs.

#### Important information:

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

#### Operating speed

Select the operating speed according to the food to be diced.

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

**Setting 5 (3):** raw potatoes and carrots, soft sausage (e.g. mortadella), sliced cheese, hard cheese, peppers, tomatoes, onions, apples.

### Assembling the cube cutter insert

→ Fig. D

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

### Working with the cube cutter

→ Fig. E

- Press Release button and move the swivel arm to position 2. 
- Insert bowl:
  - Tilt the bowl forwards and then set it down.
  - Turn anti-clockwise until it locks into place.
- Press Release button and move the swivel arm to position 1. 
- Remove the protective drive cover.
- Place the casing on the drive and turn clockwise as far as possible.
- Insert the drive shaft.

### Warning!

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

- Insert the cube cutter insert. The arrow on the cube cutter insert and the arrow on the casing must line up!
- Attach the lid (note the marking, Fig. E-9) and turn clockwise as far as possible.
- Insert the mains plug.
- Turn the rotary switch to the recommended setting.
- Place the food to be diced in the feeding tube. If required, press down on the pusher with light pressure. If necessary, chop food up beforehand.

### Warning!

Empty the bowl in good time:

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

### Information:

- To remove/empty the bowl, it is not necessary to remove the cube cutter from the appliance. Simply press Release button and move the swivel arm to position 2.
- While processing different foods according to a recipe, occasional cleaning of the cube cutter is not necessary.

### After using the appliance

- Set the rotary switch to 0/off.
- Pull out the mains plug.
- Rotate the lid anticlockwise and remove.
- Take the cube cutter insert out of the casing.
- Take out the drive shaft.
- Rotate the casing anticlockwise and remove.
- Remove food remnants from the cutting grid using the cutting grid cleaner.

### Disassembling the cube cutter insert

→ Fig. E

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

### With some models:

### Continuous-feed shredder insert

#### Reversible slicing disc – thick/thin



For slicing fruit and vegetables. Process on setting 5 (3).

Marking on the reversible slicing disc:  
“1” for the thick cutting side  
“3” for the thin cutting 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 hard cheese (e.g. Parmesan).

Process on setting 3 (2) or 4 (3).

Marking 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 – fine



For grating raw potatoes, hard cheese (e.g. Parmesan), chilled chocolate and nuts.

Process on setting 7 (4).

#### Warning!

The grating disc is not suitable for grating soft cheese or slices of cheese.

### Grating disc – coarse



For grating raw potatoes, e.g. for potato pancakes or dumplings.

Process on setting 7 (4).

### Working with the continuous-feed shredder insert

#### → Fig. 6

- Press Release button and move the swivel arm to position 2. 
- Insert bowl:
  - Tilt the bowl forwards and then set it down.
  - Turn anti-clockwise until it locks into place.
- Press Release button and move the swivel arm to position 1. 
- Remove the protective drive cover.
- Place the casing on the drive and turn clockwise as far as possible.
- Insert the drive shaft.

#### Warning!

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

- Place the cutting disc on the disc holder. Turn the required slicing/shredding side to face upwards. Place the disc on the disc holder so that the drive couplings on the disc holder engage with the disc openings. The disc must **rest on** the lateral lugs of the disc holder.
- Attach the disc holder to the drive shaft, rotating it slightly.
- Attach the lid (note marking, Fig. 6-10) and turn clockwise as far as possible.
- Insert the mains plug.
- Turn the rotary switch to the recommended setting.
- Put the food to be processed in the feeding tube and press down with the pusher.

#### Warning!

Prevent 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 anticlockwise and remove.
- Lift out the disc holder by the recesses. Take out the discs.
- Take out the drive shaft.
- Rotate the casing anticlockwise and remove.
- Clean parts.

## Cleaning and servicing

### ⚠ Warning!

Do not use abrasive cleaning agents. Surfaces may be damaged. Do not wash components of the cube cutter insert in the dishwasher or blades will become blunt.

- Before cleaning the cube cutter insert, disassemble it.
- Prerinse all parts under running water. Clean parts with a brush.
- Clean the drive shaft only with a damp cloth.

**Important information**

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

All other components (casing, lid, pusher, continuous-feed shredder insert) are dishwasher-safe.

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

**Tip:** To remove the red film after processing food such as 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****”Olivie” salad**

(serves approx. 4)

- 4 cool boiled potatoes
- 2 cooked carrots
- 4 hard-boiled eggs
- 200 g cooked chicken breast
- 1–2 cocktail or pickled gherkins
- 1–2 cucumbers
- 300 g peas, fine (1 small tin)
- Salt and pepper
- 250 g mayonnaise
- Dice the boiled potatoes once they have cooled down, together with the carrots and eggs on setting 3 (2). Dice the gherkins and 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**

(serves approx. 4)

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



- Dice the boiled potatoes once they have cooled down, together with the carrots, the beetroot and the leek on setting 3 (2). Dice the cocktail 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 cool boiled potatoes
- 2 cocktail or pickled gherkins
- 1 cooked carrot
- Peas, half a tin
- Salt and pepper
- Dressing:
  - ¼ carton sour cream
  - ¼ jar mayonnaise
- Dice the boiled potatoes once they have cooled down, together with the carrot on setting 3 (2). Dice the ham and the gherkins 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**

(serves approx. 4)

- 300 g cooked meat
- 300 g cool boiled potatoes
- 200 g cucumbers
- Lettuce
- 50 g crab meat
- 3 hard-boiled eggs
- 150 g mayonnaise
- Dice the boiled potatoes once they have cooled down, together with the eggs, the cucumbers and the crab meat on setting 3 (2). Dice the cooked meat on setting 5 (3).
- Chop the lettuce finely.
- Season to taste with salt and pepper.
- Dress with mayonnaise.





## Raw vegetable salad

(serves 2-4)

- 4 carrots
- 1 kohlrabi
- 1 apple
- 1 courgette
- 1 cucumber
- ¼ cauliflower
- 100 g cream cheese



## Fruit salad

- ½ pineapple
- ½ melon
- 2 bananas
- 2 peaches
- 2 kiwis
- 50 ml amaretto
- Dice the fruit on setting 3 (2).
- Mix all diced ingredients in a salad bowl together with the amaretto.



## ”Okroshka” soup

(serves 4-6)

- Kvass, 2 litres
- 300 g cooked sausage or chicken breast
- 3-4 cool boiled potatoes
- 3-4 hard-boiled eggs
- 1 bunch radishes (8–10)
- 3 cucumbers
- ½ leek (approx. 50 g)
- Parsley and dill
- 3 tbsp sour cream
- Mustard, sugar
- Dice the boiled potatoes once they have cooled down, together with the eggs on setting 3 (2). Dice the cucumbers, the radishes, the sausage or chicken breast on setting 5 (3).
- Thoroughly mix the sour cream, chopped leek and 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.



Subject to change.

---

## Pour votre sécurité

Cet accessoire est destiné au robot culinaire MUM5... Respecter la notice d'utilisation du robot ménager 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. Les produits alimentaires à traiter ne doivent pas être congelés. D'autres applications sont possible à condition d'utiliser les accessoires homologués par le fabricant.

---

## Consignes de sécurité

### **⚠ Risque de blessures dû aux lames tranchantes / à l'entraînement en rotation !**

Ne jamais introduire les doigts dans l'insert (accessoire à découper en dés, accessoire râpeur / éminceur) en place ! Ne pas introduire les doigts dans l'ouverture d'ajout.

L'insert (accessoire à découper en dés, accessoire râpeur / éminceur) ne fonctionne qu'après avoir fermé le couvercle.

Ne poser / retirer l'insert qu'après que l'entraînement s'est immobilisé.

Pour démonter / remonter l'accessoire à découper en dés, ne le saisir que par le pommeau en plastique au milieu.

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

Ne saisir la grille de coupe que par le bord !

Ne jamais saisir les disques à réduire de l'accessoires râpeur / éminceur par leurs lames et arêtes tranchantes. Ne saisir les disques que par le bord !

### **⚠ Important !**

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

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

---

## Vue d'ensemble

### → Figure **A**

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

### Accessoire râpeur / éminceur\*

#### 7 **Disques à réduire**

- a Disque réversible à émincer – épais / mince
- b Disque réversible à râper – grossier / fin
- c Disque à râper – fin
- d Disque à râper – grossier

#### 8 **Porte-disque**

\*Sur certains modèles

### → Figure **B**

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 G

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

#### Pour fixer le nouvel insert :

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

## Utilisation

### Accessoire à découper en dés

#### ⚠ Attention !

##### Consignes d'utilisation !

L'accessoire à découper en dés convient uniquement pour couper les pommes de terre (cruës ou cuites), les carottes, les concombres, les tomates, les poivrons, les oignons, les bananes, les pommes, les poires, les fraises, les melons, les kiwis, les œufs, la charcuterie molle (p. ex. mortadelle) et la viande de volaille cuite et désossée. L'appareil n'est pas utilisable avec du fromage à pâte très molle (p. ex. mozzarella, fromage de brebis).

Dans le cas des fromages en tranches (p. ex. gouda) et des fromages à pâte dure (p. ex. emmental), 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 convient d'enlever ces pépins et noyaux. Avant de traiter de la viande cuite ou rôtie, il convient de la désosser.

Les produits alimentaires à traiter ne doivent pas être congelés.

#### ⚠ Attention !

##### Consignes d'utilisation !

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 non conforme, la société Robert Bosch Hausgeräte GmbH ne pourra assumer aucune responsabilité pour les dommages éventuels. Ceci exclut aussi la responsabilité pour les dommages (p. ex. lames émoussées ou déformées) engendrés par le traitement de denrées alimentaires non admises.

#### Consignes importantes :

- Les fruits et légumes ne doivent pas être trop mûrs, sinon leur jus risque de couler.
- Avant de découper les aliments cuits avec l'accessoire, les laisser refroidir, car ils seront alors plus fermes et le résultat de coupe sera meilleur.

- La pression plus ou moins forte appliquée au pilon pousoir pour rajouter des aliments permet d'allonger ou de raccourcir les dés.

### Vitesse de travail

Choisir une vitesse de travail adaptée aux produits alimentaires à découper.

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

**Vitesse 5 (3)** : pommes de terre et carottes crues, charcuterie molle (p. ex. mortadelle), fromage en tranches, fromage à pâte dure, poivrons, tomates, oignons, pommes.

### Assembler l'accessoire à découper en dés

#### → Figure D

- Mettre la grille de coupe dans le support de base. Tenir compte des évidements !
- Mettre le disque de coupe dans le support de base.
- Pousser les 3 agrafes de fermeture vers le haut jusqu'à ce qu'elles enclentent.

### Utiliser l'accessoire à découper en dés

#### → Figure E

- Appuyer sur la touche de déverrouillage et amener le bras pivotant en position 2. 
- Mettre en place le bol :
  - Présenter le bol incliné vers l'avant, puis le poser.
  - Tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à l'enclenchement.
- Appuyer sur la touche de déverrouillage et amener le bras pivotant en position 1. 
- Retirer le couvercle de protection de l'entraînement.
- Poser l'accessoire râpeur / éminceur sur l'entraînement, puis tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'en butée.
- Mettre l'arbre d'entraînement en place.

### Attention !

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

- Mettre l'accessoire à découper en dés en place. La flèche figurant sur l'accessoire à découper en dés et celle sur le boîtier doivent coïncider !
- Poser le couvercle (respecter le repère, **figure E-9**), puis tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'en butée.
- Brancher la fiche secteur.
- Régler l'interrupteur rotatif sur la position recommandée.
- Par l'orifice d'ajout, introduire les produits alimentaires à découper. Si nécessaire, faire avancer les aliments en appuyant légèrement avec le pilon pousoir. Si nécessaire, découper les produits alimentaires en plus petits morceaux.

### Attention !

Vider le bol à temps :

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

### Remarques :

- Pour retirer / vider le bol, il n'est pas nécessaire de retirer l'accessoire à découper en dés de l'appareil. Il suffit d'appuyer sur la touche de déverrouillage et d'amener le bras basculant en position 2.
- Si différents ingrédients sont traités dans le cadre d'une même recette, il n'est pas nécessaire de nettoyer l'accessoire entremis.

### Après utilisation

- Amener l'interrupteur rotatif en position **0/off**.
- Débrancher la fiche de la prise de courant.
- Tourner le couvercle en sens inverse des aiguilles d'une montre, puis le retirer.
- Sortir l'accessoire à découper en dés du boîtier.
- Retirer l'arbre d'entraînement.
- Tourner le boîtier dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, puis le retirer.
- Avec le dispositif de nettoyage, enlever les résidus alimentaires qui adhèrent sur la grille de coupe.

**Démonter l'accessoire à découper en dés****→ Figure 7**

- Pousser les 3 agrafes de fermeture vers l'extérieur et retirer le disque à découper.
- Extraire la grille de coupe du support de base.

**Sur certains modèles :****Accessoire râpeur / éminceur****Disque réversible à émincer – épais / mince**

Pour émincer les fruits et légumes.

Préparation sur la position 5 (3).

Chiffre sur le disque réversible à émincer :

« 1 » pour le côté de coupe épais

« 3 » pour le côté de coupe mince

**Attention !**

Le disque réversible à émincer ne convient pas pour couper le fromage à pâte dure, le pain, les petits pains et le chocolat. Couper les pommes de terre cuites et fermes à la cuisson une fois qu'elles ont refroidi.

**Disque réversible à râper – grossier / fin**

Pour râper des légumes, des fruits et du fromage, sauf le fromage à pâte dure (p. ex. le parmesan).

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

Chiffre sur le disque réversible à râper :

« 2 » pour le côté servant à râper grossièrement

« 4 » pour le côté servant à râper finement

**Attention !**

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

**Disque à râper – fin**

Pour râper les pommes de terre crues, le fromage à pâte dure (p. ex. le parmesan), le chocolat mis au réfrigérateur et les noix.

Préparation sur la position 7 (4).

**Attention !**

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

**Disque à râper – grossier**

Pour râper des pommes de terre crues, p. ex. pour faire des galettes ou des boulettes de pommes de terre.

Préparation sur la position 7 (4).

**Travailler avec l'accessoire râpeur / éminceur****→ Figure 8**

- Appuyer sur la touche de déverrouillage et amener le bras pivotant en position 2. 
- Mettre en place le bol :
  - Présenter le bol incliné vers l'avant, puis le poser.
  - Tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à l'encranement.
- Appuyer sur la touche de déverrouillage et amener le bras pivotant en position 1. 
- Retirer le couvercle de protection de l'entraînement.
- Poser l'accessoire râpeur / éminceur sur l'entraînement, puis tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'en butée.
- Mettre l'arbre d'entraînement en place.

**Attention !**

L'orifice de l'arbre d'entraînement (**figure 9-7**) ne doit pas être obstrué par des résidus alimentaires ou assimilés.

- Poser le disque à réduire sur le porte-disque. Tourner le côté du disque à émincer / râper voulu vers le haut. Poser le disque sur le porte-disque de sorte que les pivots d'entraînement de ce dernier s'engrènent dans les orifices du disque prévus à cet effet. Le disque doit **s'appliquer sur** le picot latéral du porte-disque.
- Poser le porte-disque sur l'arbre d'entraînement en lui imprimant une légère rotation.
- Poser le couvercle (respecter le repère, **figure 9-10**), puis tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'en butée.
- Brancher la fiche secteur.
- Régler l'interrupteur rotatif sur la position recommandée.

- Introduire les aliments à traiter dans l'orifice de remplissage et les faire avancer avec le pilon poussoir.

### Attention !

Éviter que les aliments coupés ne s'accumulent directement au niveau de l'orifice de sortie.

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

### Après utilisation

- Mettre l'appareil hors tension avec l'interrupteur rotatif.
- Tourner le couvercle en sens inverse des aiguilles d'une montre, puis le retirer.
- Soulever et retirer le porte-disque par les évidements. En retirer les disques.
- Retirer l'arbre d'entraînement.
- Tourner le boîtier dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, puis le retirer.
- Nettoyer les pièces.

## Nettoyage et entretien

### ⚠ Attention !

Ne pas utiliser de détergent abrasif. Les surfaces risquent d'être endommagées.

Ne pas laver 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, le démonter.
- Rincer d'abord toutes les pièces sous l'eau du robinet. Nettoyer les pièces avec une brosse.
- N'essuyer 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 I-7** ou **G-7**) soit obstrué par des résidus alimentaires ou assimilés. Avec une brosse, nettoyer soigneusement les résidus.

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

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

**Conseil :** pour enlever le revêtement rouge laissé par le traitement des carottes p. ex., verser un peu d'huile alimentaire sur un chiffon et frotter les pièces en plastique (pas les disques à réduire). Ensuite, rincer les pièces.

## Recettes

### Salade « Olivie »

(pour env. 4 personnes)



- 4 pommes de terre cuites refroidies
- 2 carottes cuites
- 4 œufs 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
- Prendre les pommes de terre cuites, mais déjà refroidies, les carottes et les œufs et les découper en dés à la vitesse 3 (2). Découper les cornichons et la viande en dés à la vitesse 5 (3).
- Dans un saladier, mélanger les ingrédients découpés en dés avec les petits pois.
- Saler et poivrer selon convenance.
- Incorporer la mayonnaise et dresser.

### Salade « Vinaigrette »

(pour env. 4 personnes)



- 4 pommes de terre cuites refroidies
- 500 g de betterave rouge cuite
- 2 carottes cuites
- 2 cornichons au sel
- 100 g de petits pois fins
- ½ bouquet de ciboulette (env. 50 g)
- Sel et poivre
- 100 ml d'huile
- Prendre les pommes de terre cuites, mais déjà refroidies, les carottes, la betterave rouge et la ciboulette et les découper en dés à la vitesse 3 (2). Découper les cornichons au sel en dés à la vitesse 5 (3).

- Dans un saladier, mélanger les ingrédients découpés en dés avec les petits pois.
- Saler et poivrer selon convenance.
- Assaisonner avec de l'huile.

### Salade « Stolichny »

(pour 2 personnes)

- 150 g de jambon
- 3 pommes 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 pot de crème aigre
  - ¼ pot de mayonnaise
- Prendre les pommes de terre cuites, mais déjà refroidies ainsi que la carotte et les découper en dés à la vitesse 3 (2). Découper le jambon et les cornichons en dés, à la vitesse 5 (3).
- Dans un saladier, mélanger les ingrédients découpés en dés avec les petits pois.
- Saler et poivrer selon convenance.
- Mélanger tous les ingrédients. Incorporer la crème aigre et la mayonnaise.

### Salade au crabe

(pour env. 4 personnes)

- 300 g de viande cuite
- 300 g de pomme de terre cuites refroidies
- 200 g de concombres
- Laitue
- 50 g de chair de crabe
- 3 œufs durs
- 150 g de mayonnaise
- Prendre les pommes de terre cuites, mais déjà refroidies, les œufs, les cornichons et la chair de crabe et découper en dés à la vitesse 3 (2). Découper la viande cuite en dés, à la vitesse 5 (3).
- Hacher finement la laitue.
- Saler et poivrer selon convenance.
- Incorporer 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
- Découper les fruits en dés à la vitesse 3 (2).
- Dans un saladier, incorporer 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 pommes de terre cuites refroidies
- 3-4 œufs 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 aigre
- Moutarde, sucre
- Prendre les pommes de terre cuites, mais déjà refroidies ainsi que les œufs et les découper en dés à la vitesse 3 (2). Prendre les cornichons, les radis, la saucisse et le blanc de poulet et les découper en dés à la vitesse 5 (3).
- Mélanger la crème aigre, la ciboulette hachée et les œufs avec la moutarde et le sucre, et diluer avec du kwas.
- Rajouter les ingrédients découpés en dés, le persil haché et l'aneth.
- Saler et poivrer selon convenance.



Sous réserve de modifications.

---

## Per la vostra sicurezza

Questo accessorio è previsto per il robot da cucina MUM5... Seguire le istruzioni per l'uso del robot da cucina MUM5... Questo accessorio è idoneo a tagliare alimenti a 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

### **⚠ 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 l'ingranaggio è fermo.

Nello smontare/montare l'inserto cubettatrice afferrare il disco di taglio solo al centro dal pomello di plastica.

Non toccare le lame taglienti della griglia di taglio.

Afferrare la griglia di taglio solo dal bordo!

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

### **⚠ Importante!**

Usare gli accessori solo nella posizione di lavoro mostrata.

Utilizzare gli accessori solo in stato di completo assemblaggio.

---

## Panoramica

→ **Figura A**

- 1 **Inserto pestello**
- 2 **Pestello**
- 3 **Coperchio con pozzetto di carico**
- 4 **Inserto cubettatrice**
  - a Disco di taglio
  - b Griglia di taglio, piccola (9 mm)
  - c Griglia di taglio, grande (13 mm) \*
  - d Supporto base
  - e Mollette di chiusura
  - f Pulitore per griglia di taglio
- 5 **Albero motore**
- 6 **Carcassa**

## Inserto sminuzzatore continuo \*

### 7 **Dischi sminuzzatori**

- a Disco doppia funzione taglio – spesso/sottile
- b Disco doppia funzione grattugia – grosso/fine
- c Disco grattugia – fine
- d Disco grattugia – grosso

### 8 **Portadisco**

\* in alcuni modelli

→ **Figura B**

Posizione di lavoro



### Nota 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 gravi danni all'apparecchio in caso di sovraccarico, l'albero motore è dotato di un inserto (punto di rottura prestabilita).

In caso di sovraccarico si rompe solo l'inserto, non l'albero motore. Un inserto di ricambio è già compreso nella fornitura e può essere facilmente sostituito. Altrimenti può essere acquistato anche presso il servizio assistenza clienti (codice di ord. N° 623944).

### Avviso per la sostituzione dell'inserto

#### → Figura

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

#### Per il fissaggio del nuovo inserto:

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

## Uso

### Inserto cubettatrice

#### Attenzione!

#### Avvertenze per l'impiego!

La cubettatrice è adatta solo per tagliare patate (crude o cotte), carote, cetrioli, pomodori, peperoni, cipolle, banane, mele, pere, fragole, meloni, kiwi, uova, insaccati morbidi (es. mortadella), carne di pollame senza ossa cotta o arrosto.

Non può lavorare formaggi molto morbidi (es. mozzarella, feta).

Nel caso di formaggio da taglio (es. Gouda) e di formaggio a pasta dura (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.

#### Attenzione!

#### Avvertenze per l'impiego!

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

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 (es. lame deformate o che hanno perso il filo) derivanti dalla lavorazione di alimenti non permessi.

#### Avvertenze importanti:

- Per evitare la fuoriuscita di succo, la frutta/verdura non deve essere troppo matura.
- Lasciare raffreddare gli alimenti cotti prima di tagliarli a cubetti; una maggiore consistenza migliora il risultato di taglio.
- Premendo di più o di meno sul pestello durante il taglio si può regolare la lunghezza dei cubetti.

#### Velocità di lavoro

Regolare la velocità di lavoro conformemente agli alimenti da lavorare.

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

**Velocità 5 (3):** patate e carote crude, insaccati di carne morbidi (es. mortadella); formaggio da taglio, formaggio a pasta dura; peperoni, pomodori, cipolle; mele.

### Montaggio dell'inserto cubettatrice

#### → Figura D

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

### Lavorare con la cubettatrice

#### → Figura E

- Premere il pulsante di sblocco e portare il braccio oscillante nella posizione 2. 
- Inserire la ciotola:
  - applicare la ciotola impastatrice inclinata in 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 dell'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 E-7) non deve essere ostruita da residui di cibo o simili.

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

### Attenzione!

Svuotare la ciotola per tempo:

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

### Note:

- Per rimuovere/svuotare 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 il selettore a manopola su **0/off**.
- Staccare la spina di alimentazione.
- Ruotare il coperchio in senso antiorario e rimuoverlo.
- Estrarre l'inserto 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 di taglio.

### Smontaggio dell'inserto cubettatrice

#### → Figura F

- 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:

### Inserto sminuzzatore continuo

#### Disco doppia funzione taglio – spesso/sottile

per tagliare frutta e verdura.

Lavorazione alla velocità 5 (3).

Indicazione sul disco doppia funzione taglio:

“1” per il lato di taglio spesso

“3” per il lato di taglio sottile

### Attenzione!

Nota: il disco doppia funzione taglio non è adatto per tagliare formaggio duro, pane, panini e cioccolato. Affettare solo a freddo le patate a pasta gialla bollite.

### Disco doppia funzione grattugia – grosso/fine



Per grattugiare verdura, frutta e formaggio, tranne il formaggio duro (es. parmigiano). Lavorazione alla velocità 3 (2) o 4 (3). Indicazione sul disco doppia funzione grattugia:

“2” per il lato grattugia grossa

“4” per il lato grattugia fine

#### Attenzione!

Il disco doppia funzione grattugia non è idoneo per grattugiare frutta secca. Grattugiare il formaggio tenero solo con il lato grosso alla velocità 7 (4).

### Disco grattugia – fine



Per grattugiare patate crude, formaggio duro (es. parmigiano), cioccolato raffreddato e frutta secca.

Lavorazione alla velocità 7 (4).

#### Attenzione!

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

### Disco grattugia – grosso



Per grattugiare patate crude, ad es. per frittelle di patate o canederli.

Lavorazione alla velocità 7 (4).

### Lavorare con l'inserto sminuzzatore continuo

#### → Figura 6

- Premere il pulsante di sblocco e portare il braccio oscillante nella posizione **2**. 
- Inserire la ciotola:
  - applicare la ciotola impastatrice inclinata in 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 dell'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 6-7**) non deve essere ostruita da residui di cibo o simili.

- Mettere il disco sminuzzatore sul portadisco. Ruotare verso l'alto il disco grattugia/taglio desiderato. Deposare il disco sul portadisco in modo che i trascinatori del portadisco entrino nelle aperture dei dischi. Il disco deve **poggiare sulla** sporgenza laterale del portadisco.
- Applicare il portadisco con leggera rotazione sull'albero motore.
- Applicare il coperchio (attenzione al riferimento, **figura 6-10**) e ruotarlo in senso orario fino all'arresto.
- Inserire la spina di alimentazione.
- Ruotare il selettore a manopola sulla velocità desiderata.
- Introdurre gli alimenti da lavorare nel pozzetto di carico e spingerli con il pestello.

### Attenzione!

Evitare che gli alimenti tagliati intasino l'apertura di uscita.

**Suggerimento:** per risultati di taglio uniformi tagliare i prodotti a gambo sottile riuniti in mazzetti.

### Dopo il lavoro

- Spegnerne l'apparecchio con il selettore a manopola.
- Ruotare il coperchio in senso antiorario e rimuoverlo.
- Sollevare il portadisco prendendolo dalle 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.

### Nota importante

L'apertura nell'albero motore (figura **E-7** o **G-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 incastrare le parti di plastica nella lavastoviglie.

**Suggerimento:** per la rimozione della patina rossa dopo la lavorazione, per es. di carote, bagnare un panno con un poco di olio alimentare e con esso strofinare le parti di plastica (non i dischi sminuzzatori). Lavare poi le parti.

## Ricette

### Insalata "Olivie"

(per ca. 4 persone)

- 4 patate bollite, raffreddate
- 2 carote cotte
- 4 uova sode
- 200 g carne di petto di pollo cotta
- 1-2 cetriolini o cetrioli marinati
- 1-2 cetrioli da insalata
- 300 g di piselli fini (1 barattolo piccolo)
- Sale e pepe
- 250 g di maionese
- Tagliare a cubetti le patate bollite, ma già raffreddate, le carote e le uova alla velocità 3 (2). Tagliare a cubetti i cetrioli e la carne alla velocità 5 (3).
- Mescolare in una insalatiera tutti gli ingredienti tagliati a cubetti con i piselli.
- Salare e pepare a piacere.
- Condire con la maionese e servire.

### Insalata "Vinaigrette"

(per ca. 4 persone)

- 4 patate bollite, raffreddate
- 500 g di rape rosse cotte
- 2 carote cotte
- 2 cetriolini

- 100 g di piselli fini
- ½ mazzo di porro (ca. 50 g)
- Sale e pepe
- 100 ml di olio
- Tagliare a cubetti le patate bollite, ma già raffreddate, le carote, le rape rosse ed il porro alla velocità 3 (2). Tagliare a cubetti i cetriolini alla velocità 5 (3).
- Mescolare in una insalatiera tutti gli ingredienti tagliati a cubetti con i piselli.
- Salare e pepare a piacere.
- Condire con l'olio.

### Insalata "Stolichny"

(per 2 persone)

- 150 g di prosciutto
- 3 patate bollite, raffreddate
- 2 cetriolini o cetrioli marinati
- 1 carota cotta
- Piselli, mezzo barattolo
- Sale e pepe
- Condimento:
  - ¼ di tazza di panna acida
  - ¼ di bicchiere di maionese
- Tagliare a cubetti le patate bollite, ma già raffreddate, e la carota 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.
- Salare e pepare a piacere.
- Mescolare tutti gli ingredienti. Condire con la panna acida e la maionese.

### Insalata di granchio

(per ca. 4 persone)

- 300 g di carne cotta
- 300 g di patate bollite, raffreddate
- 200 g di cetrioli da insalata
- Insalata verde
- 50 g di polpa di granchio
- 3 uova sode
- 150 g di maionese
- Tagliare a cubetti le patate bollite, ma già raffreddate, le uova, i cetrioli e la polpa di granchio alla velocità 3 (2). Tagliare a cubetti la carne cotta alla velocità 5 (3).
- Sminuzzare l'insalata verde.
- Salare e pepare a piacere.
- Condire con la maionese.

## Insalata di cavolo

### rosso

(per 2-4 persone)

- 4 carote
- 1 cavolo rapa
- 1 mela
- 1 zucchina
- 1 cetriolo
- ¼ di cavolfiore
- 100 g di formaggio fresco



## Macedonia

- ½ ananas
- ½ melone
- 2 banane
- 2 pesche
- 2 kiwi
- 50 ml di Amaretto
- Tagliare a cubetti la frutta alla velocità 3 (2).
- Mescolare in una insalatiera tutti gli ingredienti tagliati a cubetti con l'Amaretto.



## Zuppa "Okroshka"

(per 4-6 persone)

- Kwas, 2 litri
- 300 g di salsiccia cotta o carne di petto di pollo
- 3-4 patate bollite, 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
- Tagliare a cubetti le patate bollite, ma già raffreddate, e le uova alla velocità 3 (2). Tagliare a cubetti i cetrioli, i ravanelli, la salsiccia o la carne di petto di pollo alla velocità 5 (3).
- Mescolare bene la panna acida, il porro sminuzzato e le uova con la senape e lo zucchero e diluire con il Kwas.
- Aggiungere gli ingredienti tagliati a cubetti, il prezzemolo e l'aneto tritati.
- Salare e pepare a piacere.



Con riserva di modifiche.

---

## Voor uw veiligheid

Dit toebehoren is voor de keukenmachine MUM5... bedoeld. 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.

---

## Veiligheidsaanwijzingen

### **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

→ Afb. 

1 Stopperinzetstuk

2 Stopper

3 Deksel met vulschacht

4 Blokjessnijder-inzetstuk

a Messchijf

b Snijrooster, klein (9 mm)

c Snijrooster, groot (13 mm) \*

d Basishouder

e Bevestigingsklemmen

f Snijroosterreiniger

5 Aandrijfas

6 Behuizing

## Doorloopsnijder-inzetstuk \*

7 Fijnmaakschijven

a Snijschijf – dik/dun

b Raspschijf – grof/fijn

c Maalschijf – fijn

d Maalschijf – grof

8 Schijfhouder

\* bij sommige modellen

→ 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 draaischaakelaar 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!**

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

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

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

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

Levensmiddelen mogen niet bevroren zijn.

** Attentie!****Aanwijzingen voor het gebruik!**

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

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

**Belangrijke aanwijzingen:**

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

**Werksnelheid**

Een werksnelheid kiezen die past bij de te snijden levensmiddelen.

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

**Stand 5 (3):** rauwe aardappels en wortels, zachte worst (bijv. mortadella), snijdbare kaas, harde kaas, paprika, tomaten, uien, appels.

**Blokjessnijder-inzetstuk samenbouwen****→ Afb. **

- Snijrooster in de basishouder aanbrengen. Op de uitsparingen letten!
- Messchijf aanbrengen in de basishouder.

- De 3 bevestigingsklemmen omhoog drukken tot ze vastklikken.

### Werken met de blokjessnijder

→ **Afb. 8**

- Ontgrendelknop indrukken en de draaiarm op positie **2** zetten. 
- Kom aanbrengen:
  - Kom iets naar voren laten hellen en dan plaatsen,
  - vastklikken door tegen klok in te draaien.
- 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. 8-7**) mag niet verstopt zijn door etensresten o.i.d.

- Blokjessnijder-inzetstuk aanbrengen. De pijl op het blokjessnijder-inzetstuk moet tegen de pijl op de behuizing staan!
- Deksel aanbrengen (markering in acht nemen, **afb. 8-9**) en tot aan de aanslag met de klok mee draaien.
- Stekker in het stopcontact steken.
- 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 blokjessnijder hebben bereikt.

### Aanwijzingen:

- Om de kom te verwijderen of leeg te maken hoeft de blokjessnijder 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 blokjessnijder tussendoor niet gereinigd te worden.

### Na gebruik

- Draaischakelaar op **0/off** zetten.
- Stekker uit het stopcontact halen.
- Deksel tegen de klok in draaien en verwijderen.
- Blokjessnijder-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.

### Blokjessnijder-inzetstuk uit elkaar nemen

→ **Afb. 9**

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

### Bij sommige modellen:

#### Doorloopsnijder-inzetstuk

##### Snijschijf – dik/dun

voor het snijden van fruit en groente. 

Verwerking op stand 5 (3).

Aanduiding op de snijschijf:

„1” voor de dikke snijzijde

„3” voor de dunne snijzijde

##### Attentie!

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

##### Raspschijf – 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 raspschijf:

„2” voor de grove raspzijde

„4” voor de fijne raspzijde

##### Attentie!

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



**Maalschijf – fijn**

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.

**Maalschijf – grof**

Voor het raspen van rauwe aardappels, bijv. voor aardappelkoekjes of knoedels.  
Verwerking op stand 7 (4).

**Werken met het doorloopsnijder-inzetstuk****→ Afb. G**

- Ontgrendelknop indrukken en de draaiarm op positie **2** zetten. 
- Kom aanbrengen:
  - Kom iets naar voren laten hellen en dan plaatsen,
  - vastklikken door tegen klok in te draaien.
- Ontgrendelknop indrukken en de draaiarm op positie **1** zetten. 
- Aandrijvingsbeschermdeksel 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. G-7) mag niet verstopt zijn door etensresten o.i.d.

- Fijnmaakschijf op de schijfhouder leggen. Gewenste snij-/raspzijde naar boven leggen. Schijf zodanig op de schijfhouder leggen dat de meenemers van de schijfhouder in de openingen van de schijven steken. 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. G-10**) en tot aan de aanslag met de klok mee draaien.
- Stekker in het stopcontact steken.
- 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 uitlaatopening.

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

**Na gebruik**

- Apparaat uitschakelen met de draaischakelaar.
- 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. Onderdelen reinigen met een borstel.
- De aandrijfas schoonvegen met een vochtige doek.

**Belangrijke aanwijzing**

De opening in de aandrijfas (**afb. E-7 of G-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 slaolie 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 „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 glas 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 wortelen
- 1 koolrabi
- 1 appel
- 1 courgette
- 1 augurk
- ¼ bloemkool
- 100 g verse kaas

**Vruchtensalade**

- ½ ananas
- ½ meloen
- 2 bananen
- 2 perziken
- 2 kiwi's
- 50 ml amaretto
- De vruchten op stand 3 (2) in blokjes snijden.
- Alle in blokjes gesneden ingrediënten in een slakom doen en vermengen met de amaretto.

**Soep „Okroshka”**

(voor 4-6 personen)

- Kvas, 2 liter
- 300 g gekookte worst of kippenborst
- 3-4 gekookte, afgekoelde aardappels
- 3-4 hardgekookte eieren
- 1 bosje radijsjes (8-10 stuks)
- 3 komkommers
- ½ bosje look (ca. 50 g)
- Peterselie en dille
- 3 eetlepels zure room
- Mosterd, suiker
- De gekookte, afgekoelde aardappels en de eieren op stand 3 (2) in blokjes snijden. De komkommers, de radijsjes en de worst of het kippenvlees op stand 5 (3) in blokjes snijden.
- De zure room, de fijngehakte look en de eieren goed vermengen met mosterd en suiker en verdunnen met kvas.
- De in blokjes gesneden ingrediënten, de fijngehakte peterselie en de dille erbij doen.
- Op smaak brengen met peper en zout.



Wijzigingen voorbehouden.

---

## For din egen sikkerheds skyld

Dette tilbehør er beregnet til køkkenmaskinen MUM5... Læs og overhold brugsanvisningen til køkkenmaskinen MUM5... Dette tilbehør er egnet til at skære fødevarer i terninger. Fødevarerne må ikke indeholde ben, kerner eller andre faste bestanddele. Fødevarerne må ikke være i frossen tilstand. Bruges de af producenten tilladte tilbehørsdele, er det også muligt med andre anvendelser.

---

## Sikkerhedshenvisninger

### **⚠ Fare for at komme til skade som følge af skarpe knive/ roterende drev!**

Stik aldrig fingrene ned i den påsatte indsats (terningsnitter, hurtignitter)! Stik ikke fingrene ind i påfyldningsskakten. Indsatsen (terningsnitter, hurtignitter) 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 terningsnitterindsatsen skilles ad/samles.

Stik ikke fingrene ind i de skarpe knive på skæregitteret.

Tag kun fat i kanten på skæregitteret!

Stik ikke fingrene ind i de skarpe knive og kanter på finhakningsskiverne på hurtignitterindsatsen. 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

### → **Billede**

- 1 **Stopperindsats**
- 2 **Stopper**
- 3 **Låg med påfyldningsskakt**
- 4 **Terningsnitterindsats**
  - a Knivskive
  - b Skæregitter, lille (9 mm)
  - c Skæregitter, stor (13 mm) \*
  - d Grundholder
  - e Lukkeklemmer
  - f Skæregitterrengøringsenhed
- 5 **Drivaksel**
- 6 **Hus**

### **Hurtignitterindsats \***

#### **7 Finhakningsskiver**

- a Skærevendeskive - tyk/tynd
- b Rivevendeskive – grov/fin
- c Riveskive – fin
- d Riveskive – grov

#### **8 Skiveholder**

\* til nogle modeller

### → **Billede**

Arbejdsposition

### **Vigtig henvisning**

Vejledende værdier mht. arbejdshastighed, der er anbefalet i denne brugsanvisning, 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 er det kun indsatsen, der knækker, 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.

#### Til fastgørelse af den nye indsats:

- Sæt indsatsen på, så taperne passer i borerne (2.).
- Drej indsatsen, indtil 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 kartofler (rå eller kogte), gulerødder, agurker, tomater, paprika, løg, bananer, æbler, pærer, jordbær, meloner, kiwi, æg, blød kødpølse (f.eks. mortadella) samt kogt eller stegt fjerkrækød uden ben.

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

I forbindelse med skæreost (f.eks. gouda) og hård ost (f.eks. emmentaler) må der ikke forarbejdes mere end 3 kg i en arbejdsgang. Før forarbejdningen af kerne- og stenfrugt (æbler, ferskner osv.) skal kernerne og stenene fjernes. Før forarbejdningen af kogt eller stegt kød skal benene fjernes.

Fødevarerne må ikke være i frossen tilstand.

#### **OBS!**

##### Henvisninger vedr. brug!

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

Bruges terningsnitteren til andre formål, ændres den eller anvendes den forkert, fraskriver Robert Bosch Hausgeräte GmbH sig ansvaret for eventuelle skader. Hermed fraskrives også ansvaret for skader (f.eks. uskarpe eller deformerede knive), der opstår som følge af en forarbejdning af ikke-godkendte fødevarer.

#### Vigtige henvisninger:

- Frugt/grønt bør ikke være alt for moden, da saften ellers kan trænge ud.
- Lad kogte fødevarer køle af, før de skæres, da de så er fastere, og derved opnås der et bedre skæresultat.
- Terningernes længde kan påvirkes af, om der trykkes mere eller mindre på stopperen, når der skubbes ned.

#### Arbejdshastighed

Vælg en arbejdshastighed, som passer til de fødevarer, der skal skæres.

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

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

#### Samling af terningsnitterindsats

##### → Billede

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

#### Arbejde med terningsnitteren

##### → Billede

- Tryk på sikkerhedsknappen, og stil svingarmen i position 2. 
- Sæt skålen i:
  - Vip skålen fremad, sæt den på og herefter sæt den på plads,
  - drej den mod venstre, indtil den falder i hak.
- Tryk på sikkerhedsknappen, og stil svingarmen i position 1. 

- Tag drevbeskyttelseslågene af.
- Sæt huset på drevudtaget, og drej det til højre indtil stop.
- Sæt drivakslen i.

### OBS!

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

- Sæt terningsnitterindsatsen i. Pilen på terningsnitterindsatsen og pilen på huset skal stemme overens!
- Sæt låget på (hold øje med markeringen, **billede E-9**), og drej det til højre indtil stop.
- Sæt netstikket i.
- Stil drejekontakten på det anbefalede trin.
- Kom fødevarerne, der skal skæres, i påfyldningsskakten. Skub efter med et let tryk på stopperen efter behov. Skær forinden fødevarerne i mindre stykker, hvis det er nødvendigt.

### OBS!

Tøm skålen rettidigt:

efter forarbejdning af maks. 1500 gram,

- før terningerne har nået underkanten på terningsnitteren.

### Henvisninger:

- 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 fødevarer til en opskrift er det ikke nødvendigt at rengøre terningsnitteren ind imellem.

### Efter arbejdet

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

### Adskillelse af terningsnitterindsatsen

#### → Billede E

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

### Til nogle modeller:

### Hurtignitterindsats

#### Skærevendeskiye – tyk/tynd

Til skæring af frugt og grønt.

Forarbejdning på trin 5 (3).

Betegnelse på skærevendeskiye:

„1“ for den tykke skæreside

„3“ for den tynde skæreside

#### OBS!

Skærevendeskiye er ikke egnet til at skære hård ost, brød, rundstykker og chokolade.

Kogte fastkogende kartofler skal altid være kolde, før de skæres.



#### Rivevendeskiye – grov/fin

Til rivning af grønt, frugt og ost,

undtagen hård ost (f.eks. parmesan).

Indstilling på trin 3 (2) eller 4 (3).

Betegnelse på rivevendeskiye:

„2“ til den grove riveside

„4“ til den fine riveside

#### OBS!

Rivevendeskiye er ikke egnet til rivning af nødder. Blød ost må kun rives på den grove side trin 7 (4).

#### Riveskiye – fin

Til rivning af rå kartofler, hård ost

(f.eks. parmesan), kølet chokolade og nødder.

Forarbejdning på trin 7 (4).



#### OBS!

Riveskiye egner sig ikke til rivning af blød ost og skæreoest.

#### Riveskiye – grov

Til rivning af rå kartofler til f.eks.

søsterkage eller kartoffelboller.

Forarbejdning på trin 7 (4).



**Arbejde med hurtigtsnitterindsatsen****→ Billede **

- Tryk på sikkerhedsknappen, og stil svingarmen i position **2**. 
- Sæt skålen i:
  - Vip skålen fremad, sæt den på og herefter sæt den på plads,
  - drej den mod venstre, indtil den falder i hak.
- Tryk på sikkerhedsknappen, og stil svingarmen i position **1**. 
- Tag drevbeskyttelseslågene af.
- 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.

- Læg finhakningsskiven på skiveholderen. Vend den ønskede skære-/riveside opad. Anbring skiven på skiveholderen, så 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 -10**), og drej det til højre indtil stop.
- Sæt netstikket i.
- Stil drejekontakten på det anbefalede trin.
- Kom fødevarerne, der skal forarbejdes, i påfyldningsskakten, og skub dem ned med stopperen.

**OBS!**

Undgå ophobning af det, som skæres, i udgangsåbningen.

**Tip:** Forarbejd tynde fødevarer i bundter, det giver et mere ensartet snit.

**Efter arbejdet**

- Sluk for apparatet med drejekontakten.
- Drej låget i retning mod uret, 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!**

Brug ikke skurende rengøringsmidler. Overfladerne kan beskadiges. Dele af terningsnitterindsatsen må ikke sættes i opvaskemaskinen, knive bliver sløve.

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

**Vigtig henvisning**

Åbningen i drivakslen (**billede -7** eller **-7**) må ikke være tilstoppet med madrester el.lign. Fjern rester grundigt med en børste. Alle andre dele (hus, låg, stopper, hurtigtsnitterindsats) kan tåle opvaskemaskine. Forsøg ikke at klemme plastdele fast i opvaskemaskinen, da de kan blive deformeret.

**Tip:** For at fjerne den røde belægning efter forarbejdning af f.eks. gulerødder, kan man benytte et par dråber spiseolie, som kommer på en klud, der gnides hen over plastdelene (ikke på snitteskiverne). Skyl så delene.

**Opskrifter****Salat „Olivie“**

(til ca. 4 personer)

- 4 kogte, afkølede kartofler
- 2 kogte gulerødder
- 4 hårdkogte æg
- 200 g kogt kyllingebryst
- 1–2 syltede agurker eller marinerede agurker
- 1-2 salatagurker
- 300 g ærter, fine (1 lille dåse)
- Salt og peber
- 250 g mayonnaise
- Skær de kogte, men allerede afkølede kartofler, gulerødderne og æggene i terninger på trin 3 (2). Skær agurkerne og kødet i terninger på trin 5 (3).
- Bland alle ingredienserne, der er skåret i terninger, i en salatskål sammen med ærterne.
- Krydr med salt og peber efter smag og behag.



- Bland med mayonnaise, og servér.

### Salat „Vinaigrette“

(til ca. 4 personer)

- 4 kogte, afkølede kartofler
- 500 g kogte rødbeder
- 2 kogte gulerødder
- 2 syltede agurker
- 100 g fine ærter
- ½ bundt porre (ca. 50 g)
- Salt og peber
- 100 ml spiseolie
- Skær de kogte, men allerede afkølede kartofler, gulerødderne, rødbederne og porren i terninger på trin 3 (2). Skær de syltede agurker i terninger på trin 5 (3).
- Bland alle ingredienserne, der er skåret i terninger, i en salatskål sammen med ærterne.
- Krydr med salt og peber efter smag og behag.
- Servér med spiseolie.



### Salat „Stolichny“

(til 2 personer)

- 150 g skinke
- 3 kogte, afkølede kartofler
- 2 syltede agurker eller marinerede agurker
- 1 kogt gulerod
- Ærter, en halv dåse
- Salt og peber
- Dressing:
  - ¼ bæger syret fløde
  - ¼ glas mayonnaise
- Skær de kogte men allerede afkølede kartofler og guleroden i terninger på trin 3 (2). Skær skinken og agurkerne i terninger på trin 5 (3).
- Bland alle ingredienserne, der er skåret i terninger, i en salatskål sammen med ærterne.
- Krydr med salt og peber efter smag og behag.
- Bland alle ingredienserne. Servér med syret fløde og mayonnaise.



### Rejesalat

(til ca. 4 personer)

- 300 g kogt kød
- 300 g kogte, afkølede kartofler
- 200 g salatagurk
- Grøn salat
- 50 g rejekød
- 3 hårdkogte æg
- 150 g mayonnaise
- Skær de kogte, med allerede afkølede kartofler, æggene, agurkerne og rejekøddet i terninger på trin 3 (2). Skær det kogte kød i terninger på trin 5 (3).
- Småhak den grønne salat.
- Krydr med salt og peber efter smag og behag.
- Servér med mayonnaise.



### Råkostsalat

(til 2-4 personer)

- 4 gulerødder
- 1 kålrabi
- 1 æble
- 1 squash
- 1 agurk
- ¼ blomkål
- 100 g flødeost



### Frugtsalat

- ½ ananas
- ½ melon
- 2 bananer
- 2 ferskner
- 2 kiwier
- 50 ml amaretto
- Skær frugten i terninger på trin 3 (2).
- Bland alle ingredienserne, der er skåret i terninger, i en salatskål sammen med amarettoen.



### Suppe „Okroshka“

(til 4-6 personer)

- Kvas, 2 liter
- 300 g kogt pølse eller kyllingebryst
- 3-4 kogte, afkølede kartofler
- 3-4 hårdkogte æg
- 1 bundt radiser (8-10 stk.)
- 3 salatagurker
- ½ bundt porre (ca. 50 g)
- Persille og dild
- 3 spsk syret fløde





- Sennep, sukker
- Skær de kogte, men allerede afkølede kartofler og æggene i terninger på trin 3 (2). Skær agurkerne, radiserne, pølse hhv. kyllingebryst i terninger på trin 5 (3).
- Bland syrnet fløde, hakket porre og æggene godt sammen med sennep og sukker, og fortynd det hele med kwassen.
- Tilsæt de ingredienser, der er skåret i terninger, hakket persille og dild.
- Krydr med salt og peber efter smag og behag.

Ændringer forbeholdes.

---

## For din egen sikkerhet

Dette tilbehøret er beregnet for kjøkkenmaskinen MUM5... Følg bruksanvisningen for kjøkkenmaskinen MUM5... Dette tilbehøret er egnet for skjæring av matvarer i terninger. Matvarene må ikke inneholde knoker, kjerner eller andre faste bestanddeler. Matvarene må ikke være i frossen tilstand. Ved bruk av tilbehørsdeler som er godkjent av produsenten, er det også mulig med andre anvendelser.

---

## Sikkerhetsanvisninger

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

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

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

Innsatsen må kun tas av/settes på når drevet står stille. Ved demontering/montering av terningkutter-innsatsen må knivskiven kun holdes i plastknappen på midten.

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

Skjæregitteret må kun holdes i kanten!

Ikke grip i de skarpe knivene og kantene på kutteskivene i gjennomløpskutter-innsatsen. 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

### → Bilde

- 1 Støterinnsats
- 2 Støter
- 3 Lokk med påfyllingssjakt
- 4 Terningkutterinnsats
  - a Knivskive
  - b Skjæregitter, lite (9 mm)
  - c Skjæregitter, stort (13 mm) \*
  - d Basisbærer
  - e Låseklemmer
  - f Rens for skjæregitter
- 5 Drivaksling
- 6 Hus

### Gjennomløpskutter-innsats \*

#### 7 Kutteskiver

- a Skjære-/vendeskive – tykk/tynn
- b Raspe-/vendeskive – grov/fin
- c Riveskive – fin
- d Riveskive – grov

#### 8 Skiveholder

\* på noen modeller

### → Bilde

Arbeidsposisjon

### Viktig merknad

De veiledende verdier for arbeidshastighet som anbefales i denne bruksanvisningen, gjelder for apparater med 7-trinns dreiebryter. For apparater med 4-trinns dreiebryter finner du de aktuelle verdiene i parentes bak.

## Beskyttelse mot overbelastning

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

Ved overbelastning brytes kun innsatsen, ikke akslingen. En reservedel for innsatsen er vedlagt ved levering og kan lett skiftes ut. Ellers kan en slik også fåes hos kundeservice (best.nr. 623944).

### Merknad om utskifting av innsatsen

#### → Bilde

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

#### For festing av den nye innsatsen

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

## Betjening

### Terningkutterinnsats

#### **OBS!**

##### Merknader om bruk!

Terningkutteren er kun egnet til oppskjæring av poteter (rå eller kokte), gulrøtter, agurk, tomater, paprika, løk, bananer, epler, pærer, jordbær, meloner, kiwi, egg, myk kjøttpølse (f.eks. mortadella), kokt eller stekt, beinfritt kjøtt av fugl.

Svært myk ost (f.eks. mozzarella, fetaost) kan ikke bearbeides.

Ved ost som skjæres i skiver (f.eks. gouda) og hard ost (f.eks. emmentaler) må mengden som bearbeides i en omgang ikke overskride 3 kg.

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

Matvarene må ikke være i frossen tilstand.

#### **OBS!**

##### Merknader om bruk!

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

Dersom terningkutteren blir brukt til andre formål, blir forandret på eller brukt på en ikke sakkyndig måte, påtar Robert Bosch Hausgeräte GmbH seg ikke noe ansvar for eventuelle skader. Dette utelukker også ansvar for skader (f.eks. sløve eller deformerte kniver) som oppstår fordi det blir bearbeidet matvarer som ikke er egnet.

#### Viktige henvisninger:

- Frukt/grønnsaker bør ikke være for modne, da saften ellers kan renne ut.
- Kokte matvarer må avkjøles før de skjæres opp, de er da fastere i konsistensen, og skjæresultatet blir dermed bedre.
- Ved å trykke mer eller mindre på støteren når matvarene skyves ned, kan lengden på terningene påvirkes.

#### Arbeidshastighet

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

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

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

#### Sammensetting av terningkutterinnsatsen

##### → Bilde

- Skjæregitteret settes inn i basisbæren. Vær oppmerksom på utsparingene!
- Knivskiven settes inn i basisbæren.
- De 3 låseklemmene trykkes opp inntil de går i lås.

#### Arbeide med terningkutteren

##### → Bilde

- Trykk på utløsertasten og sett svingarmen i posisjon 2. 
- Sette inn bollen:
  - Sett på den mot forsiden skråstilte bollen og plasser den deretter,
  - drei den mot urviseren til den går i lås.
- Trykk på utløsertasten og sett svingarmen i posisjon 1. 

- Ta av beskyttelseslokket for drevet.
- Sett huset på drevet og dreii det så langt det går med urviseren.
- Sett inn drivakselen.

### OBS!

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

- Sett inn terningkutterinnsatsen. Pilen på terningkutterinnsatsen og pilen på huset må stemme overens!
- Sett på lokket (ta hensyn til merket, **bilde 9**) og dreii det så langt det går med urviseren.
- Sett i støpselet.
- Sett dreiebryteren på anbefalt trinn.
- Fyll de matvarene som skal skjæres inn i påfyllingssjakten. Etter behov skyves de ned med støteren med et lett trykk. Dersom nødvendig, må matvarene skjæres i mindre stykker på forhånd.

### OBS!

Bollen må tømmes i rett tid:

– etter at det er bearbeidet maks.

1500 gram,

- før terningene har nådd underkanten på terningkutteren.

### Merknader:

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

### Etter arbeidet

- Sett dreiebryteren på **0/off**.
- Trekk ut støpselet.
- Dreii lokket mot urviseren og ta det av.
- Ta terningkutterinnsatsen ut av huset.
- Ta ut drivakslingen.
- Dreii huset mot urviseren og ta det av.
- Fjern matrester i skjæregitteret med rensere for skjæregitter.

### Demontering av terningkutterinnsatsen

#### → Bilde 1

- Trykk de 3 låseklemmene utover og ta knivskiven av.

- Skjæregitteret tas ut av basisholderen.

### På noen modeller:

### Gjennomløpskutter-innsats

#### Skjære-/vendeskive – tykk/tynn



til skjæring av frukt og grønnsaker.

Arbeid på trinn 5 (3).

Betegnelsen på skjære-/vendeskiven:

"1" for den tykke skjæresiden

"3" for den tynne skjæresiden

#### OBS!

Skjære-/vendeskiven er ikke egnet til skjæring av hard ost, brød, rundstykker og sjokolade. Kokte, faste poteter må kun skjæres når de er kalde.

#### Raspe-/vendeskive – grov/fin



til å raspe grønnsaker, frukt og ost, bortsett fra hard ost (f.eks. parmesan).

Arbeid på trinn 3 (2) eller 4 (3).

Betegnelsen på raspe-/vendeskiven:

"2" for den grove raspesiden

"4" for den fine raspesiden

#### OBS!

Raspe-/vendeskiven er ikke egnet til å raspe nøtter. Myk ost må kun raspes med den grove siden på trinn 7 (4).

#### Riveskive – fin



til riving av rå poteter, hard ost (f.eks. parmesan), kjølt sjokolade og nøtter.

Arbeid på trinn 7 (4).

#### OBS!

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

#### Riveskive – grov



til riving av rå poteter, f.eks. for potetkaker eller kumler.

Arbeid på trinn 7 (4).

### Arbeider med gjennomløpskutter-innsatsen

#### → Bilde 6

- Trykk på utløsertasten og sett svingarmen i posisjon **2**.



- Sette inn bollen:

- Sett på den mot forsiden skråstilte bollen og plasser den deretter,
- dreii den mot urviseren til den går i lås.

- Trykk på utløsertasten og sett svingarmen i posisjon **1**. 
- Ta av beskyttelseslokket for drevet.
- Sett huset på drevet og dreii det så langt det går med urviseren.
- Sett inn drivakselen.

**OBS!**

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

- Legg kutteskiven på skiveholderen. Snu skiven så den ønskede skjære-/raspesiden vender opp. Legg skiven på skiveholderen slik at medbringeren på skiveholderen griper inn i åpningene i skivene. Skiven må **ligge på** tappene på siden av skiveholderen.
- Sett skiveholderen på drivakslingen med en lett dreining.
- Sett på lokket (ta hensyn til merket, **bilde G-10**) og dreii det så langt det går med urviseren.
- Sett i støpselet.
- Sett dreiebryteren på anbefalt trinn.
- Fyll de matvarene som skal bearbeides på påfyllingssjakten og skyv dem ned med støteren.

**OBS!**

Unngå at materialet som skal skjæres, hoper seg opp i utløpsåpningen.

**Tips:** For jevne skjæresultater bør tynt skjæregods bearbeides i bunter.

**Etter arbeidet**

- Slå av apparatet med dreiebryteren.
- Drei lokket mot urviseren og ta det av.
- Løft ut skiveholderen ved utsparingene. Ta ut skivene.
- Ta ut drivakslingen.
- Drei huset mot urviseren og ta det av.
- Rengjør delene.

---

## Rengjøring og pleie

**⚠ OBS!**

Ikke bruk skurende rengjøringsmidler.

Overflatene kan bli skadet. Delene på terningkutterinnsatsen må ikke rengjøres i oppvaskmaskin, knivene blir sløve.

- For rengjøring må terningkutterinnsatsen tas fra hverandre.

- Alle delene skylles først under rennende vann. Rengjør delene med en børste.
- Tørk bare av drivakslingen med en fuktig klut.

**Viktig merknad**

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

Alle andre deler (hus, lokk, støter, gjennomløpskutter-innsats) kan rengjøres i oppvaskmaskin.

Ikke klem plastdelene fast i oppvaskmaskinen, for da kan de deformeres.

**Tips:** Når du skal fjerne rødt belegg etter å ha arbeidet med f.eks. gulrot, kan du helle litt matolje på en klut og tørke av plastdelene (ikke kutteskivene) med dette. Skyll deretter delene.

---

## Oppskrifter

**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 salatagurker
- 300 g erter, fine (1 liten boks)
- salt og pepper
- 250 g majones
- De kokte, men allerede avkjølte potetene, gulrøttene og eggene skjæres i terninger på trinn 3 (2). Agurkene og kjøttet skjæres i terninger på trinn 5 (3).
- Alle ingrediensene som er skåret i terninger, blandes med ertene i en salatbolle.
- Krydres med salt og pepper etter smak og behag.
- Det hele blandes med majonesen og serveres.



## Salat "Vinaigrette"

(for ca. 4 personer)

- 4 kokte, avkjølte poteter
- 500 g kokte rødbeter
- 2 kokte gulrøtter
- 2 sylteagurker
- 100 g erter, fine
- 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, blandes med ertene i en salatbolle.
- Krydres med salt og pepper etter smak og behag.
- Serveres med matoljen.

## Salat "Stolichny"

(for 2 personer)

- 150 g skinke
- 3 kokte, avkjølte poteter
- 2 sylteagurker eller marinerte agurker
- 1 kokt gulrot
- erter, en halv boks
- salt og pepper
- Dressing:
  - ¼ beger rømme
  - ¼ glass majones
- De kokte, men allerede avkjølte potetene og gulroten skjæres i terninger på trinn 3 (2). Skinken og agurkene skjæres i terninger på trinn 5 (3).
- Alle ingrediensene som er skåret i terninger, blandes med ertene i en salatbolle.
- Krydres med salt og pepper etter smak og behag.
- Alle ingrediensene blandes sammen. Serveres med rømme og majones.



## Rekesalat

(for ca. 4 personer)

- 300 g kokt kjøtt
- 300 g kokte, avkjølte poteter
- 200 g salatagurker
- grønn bladsalat
- 50 g reker
- 3 hardkokte egg
- 150 g majones
- De kokte, men allerede avkjølte potetene, eggene, agurkene og rekene skjæres i terninger på trinn 3 (2). Det kokte kjøttet skjæres i terninger på trinn 5 (3).
- Den grønne bladsalaten finhakkes.
- Krydres med salt og pepper etter smak og behag.
- Serveres med majones.



## Råkostsalat

(for 2-4 personer)

- 4 gulrøtter
- 1 knutekål
- 1 eple
- 1 squash
- 1 agurk
- ¼ blomkål
- 100 g ferskost



## Fruksalat

- ½ ananas
- ½ melon
- 2 bananer
- 2 fersken
- 2 kiwi
- 50 ml Amaretto
- Frukten skjæres i terninger på trinn 3 (2).
- Alle ingrediensene som er skåret i terninger, blandes med Amaretto i en salatbolle.



## Suppe "Okroshka"

(for 4-6 personer)



- Kwas, 2 liter
- 300 g pølsekjøtt eller kyllingbryst
- 3-4 kokte, avkjølte poteter
- 3-4 hardkokte egg
- 1 bunt reddiker (8-10 stk.)
- 3 salatagurker
- ½ bunt purreløk (ca. 50 g)
- persille og dill
- 3 spiseskjeer rømme
- sennep, sukker
- De kokte, men allerede avkjølte potetene og eggene skjæres i terninger på trinn 3 (2). Agurkene, reddikene, pølsen hhv. kyllingbrystet skjæres i terninger på trinn 5 (3).
- Rømme, hakket purreløk og eggene blandes godt med sennep og sukker og fortynnes med Kwas.
- Ingrediensene som er skåret i terninger, hakket persille og dill tilsettes.
- Krydres med salt og pepper etter smak og behag.

Endringer forbeholdes.

## För din säkerhet

Tillbehöret är avsett för köksmaskinen MUM5...

Följ bruksanvisningen för köksmaskinen MUM5... Tillbehöret lämpar sig för att skära matvaror i tärningar. Matvarorna får inte innehålla ben, kärnor eller andra fasta beståndsdelar. Matvarorna får inte vara frysta. I kombination med tillbehör som tillverkaren har godkänt är fler tillämpningar möjliga.

## Säkerhetsföreskrifter

### **⚠ Risk för personskador på grund av vassa knivar / roterande drivning!**

Stick aldrig in fingrarna i insatsen (tärningsskärare, grönsaksskärare) när den är påsatt! Stick inte in fingrarna i påfyllningsröret.

Insatsen (tärningsskärare, grönsaksskärare) går bara att använda om locket är fast åtdraget.

Insatsen får tas av / sättas på bara när drivningen står stilla. När du tar isär och sätter ihop tärningsskärinsatsen får du bara fatta knivskivan i plastknoppen i mitten.

Rör inte de vassa knivarna i skärgallret.

Håll skärgallret enbart i kanten!

Rör inte de vassa knivarna och kanterna på grönsaksskärarinsatsens riv- och skärskivor. Håll skivorna enbart i kanten!

### **⚠ Viktigt!**

Använd tillbehöret enbart i det beskrivna arbetsläget.

Använd tillbehöret bara om det är komplett hopsatt.

## Översikt

### → Figur

- 1 Påmatarinsats
- 2 Påmatare
- 3 Lock med påfyllningsrör
- 4 Tärningsskärarinsats
  - a Knivskiva
  - b Skärgaller, litet (9 mm)
  - c Skärgaller, stort (13 mm) \*
  - d Hållare
  - e Spärrar
  - f Rensare till skärgallret
- 5 Drivaxel
- 6 Hölje

### Grönsaksskärarinsats \*

#### 7 Riv- och skärskivor

- a Vändbar skärskiva – tjock / tunn
- b Vändbar strimlingsskiva – grov / fin
- c Rivskiva – fin
- d Rivskiva – grov

#### 8 Skivhållare

\* på vissa modeller

### → Figur

Arbetsläge

#### Viktigt påpekande

De riktvärden för arbetshastigheten som rekommenderas i bruksanvisningen avser apparater som har vridreglage med 7 lägen. För apparater som har vridreglage med 4 lägen står värdena inom parentes under det första värdet.



## Överbelastningsskydd

För att förhindra allvarliga skador på apparaten vid en överbelastning har drivaxeln en insats (brottanvisning).

Vid överbelastning bryts bara insatsen av, inte drivaxeln. En reservdel till insatsen ingår i leveransen och går lätt att byta. Dessutom kan den fås från kundtjänsten (beställningsnummer 623944).

### Anvisning för byte av insatsen

#### → Figur

Ta bort den defekta insatsen med hjälp av en skruvmejsel (1.). Kontrollera innan du trycker in den nya insatsen att den gamla insatsens fyra avbrutna tappor inte sitter kvar i drivaxeln.

#### Fastsättning av den nya insatsen:

- Sätt på insatsen så att tapparna passar in i hålen (2.).
- Vrid insatsen tills de båda flikarna passar in i urtagen (3.) och tryck in den i höljet.

## Användning

### Tärningsskärarinsats

#### Obs.!

#### Anvisningar för användningen!

Tärningsskäraren lämpar sig bara för skärning av potatis (rå eller kokt), morötter, gurka, tomat, paprika, lök, bananer, äpplen, päron, jordgubbar, meloner, kiwi, ägg, mjuk köttkorv (t.ex. mortadella) och kokt eller stekt benfritt fågelkött.

Mycket mjuk ost (t.ex. mozzarella, färost) går inte att bearbeta.

För ostskivor (t.ex. Gouda) och hårdost (t.ex. Emmentaler) får den mängd som bearbetas i ett och samma arbetsmoment inte vara större än 3 kg.

Kärna ur kärn- och stenfrukter (äpplen, persikor etc.) före bearbetningen. Ta bort benen från kokt eller stekt kött före bearbetningen.

Matvarorna får inte vara frysta.

#### Obs.!

#### Anvisningar för användningen!

Om du inte följer anvisningarna kan tärningsskäraren inklusive skärgallret och den roterande kniven skadas.

Om du använder tärningsskäraren för något annat ändamål än det avsedda, ändrar den eller använder den felaktigt påtar sig Robert Bosch Hausgeräte GmbH inget ansvar för eventuella skador. Det gäller också ansvar för skador (t.ex. slöa eller deformerade knivar) som uppkommer genom bearbetning av icke godkända matvaror.

#### Viktiga påpekanden:

- Frukt / grönsaker bör inte vara alltför mogna eftersom saften då kan tränga ut.
- Låt kokta matvaror svalna före skärningen, eftersom de då blir fastare och skärresultatet blir bättre.
- Du kan påverka tärningarnas längd genom att trycka mer eller mindre hårt när du skjuter påmataren.

#### Arbets hastighet

Välj arbets hastighet med hänsyn till de matvaror som ska skäras.

**Steg 3 (2):** kokt potatis, morötter och ägg; gurka, bananer, jordgubbar, meloner.

**Steg 5 (3):** rå potatis och morötter; mjuk köttkorv (t.ex. mortadella), ostskivor, hårdost, paprika, tomat, lök, äpplen.

#### Hopsättning av tärningsskärarinsatsen

##### → Figur

- Sätt in skärgallret i motordelen. Se upp för urtagen!
- Sätt in knivskivan i hållaren.
- Tryck de 3 spärrarna uppåt tills de snäpper fast.

#### Arbete med tärningsskäraren

##### → Figur

- Tryck på frigöringsknappen och för svängarmen till läge 2. 
- Sätt in skålen:
  - Sätt på den framåtlutande skålen sätt sedan ned den,
  - Vrid moturs tills den snäpper fast.
- Tryck på frigöringsknappen och för svängarmen till läge 1. 
- Ta bort skyddslocket från drivningen.

- Sätt höljet på drivningen och vrid det medurs till stopp.
- Sätt in drivaxeln.

### Obs.!

Hålet i drivaxeln (**figur E-7**) får inte vara igensatt av matrester o.d.

- Sätt in tärningsskärarinsatsen. Pilen på tärningsskärarinsatsen och pilen på höljet måste stämma överens!
- Sätt på locket (var noga med markeringen, **figur E-9**) och vrid det medurs till stopp.
- Sätt in nätstickkontakten.
- Ställ in vridreglaget på det rekommenderade steget.
- Lägg de matvaror som ska skäras i påfyllningsröret. Tryck ned dem lätt med påmataren om det behövs. Skär vid behov först matvarorna i mindre bitar.

### Obs.!

Töm skålen i god tid.:

- efter bearbetning av högst 1500 gram,
- innan tärningarna når upp till tärningsskärarens underkant.

### Anmärkningar:

- När skålen ska tas ut / tömmas behöver inte tärningsskäraren tas bort från apparaten. Tryck bra på frigöringsknappen och för svängarmen till läge 2.
- När flera olika matvaror bearbetas till ett recept behöver inte tärningsskäraren rengöras mellan matvarorna.

### Efter arbetet

- Ställ in vridreglaget på **0/off**.
- Ta ut nätstickkontakten.
- Vrid locket moturs och ta av det.
- Ta ut tärningsskivarinsatsen ur höljet.
- Ta ut drivaxeln.
- Vrid höljet moturs och ta av det.
- Ta bort matrester i skärgallret med skärgallerrensaren.

### Isärtagning av tärningsskäraren

#### → Figur E

- Tryck de 3 spärrarna utåt och ta av knivskivan.
- Ta ut skärgallret ur motordelen.

## På vissa modeller:

### Grönsaksskärarinsats

#### Vändbar skärskiva – tjock / tunn



för skärning av frukt och grönsaker.

Bearbetning på steg 5 (3).

Märkning på den vändbara skärskivan:

"1" för den tjocka skärsidan

"3" för den tunna skärsidan

#### Obs.!

Den vändbara skärskivan är inte lämplig för skärning av hårdost, bröd, kuvertbröd och choklad. Skär inte kokt potatis med fast konsistens förrän den har svalnat.

#### Vändbar strimlingskiva – grov / fin



för strimling av grönsaker, frukt och ost utom hårdost (t.ex. parmesan).

Bearbetning på steg 3 (2) eller 4 (3).

Märkning på den vändbara strimlingskivan:

"2" för den grova strimlingsidan

"4" för den fina strimlingsidan

#### Obs.!

Den vändbara strimlingskivan är inte lämplig för rivning av nötter. Strimla mjukost bara med den grova sidan och på steg 7 (4).

#### Rivskiva – fin



för rivning av rå potatis, hårdost (t.ex. parmesan), kyld choklad och nötter.

Bearbetning på steg 7 (4).

#### Obs.!

Rivskivan är inte lämplig för rivning av mjukost och ostskivor.

#### Rivskiva – grov



för rivning av rå potatis till t.ex. raggmunkar eller kroppkakor.

Bearbetning på steg 7 (4).

### Arbete med grönsaksskärarinsatsen

#### → Figur E

- Tryck på frigöringsknappen och för svängarmen till läge 2. 
- Sätt in skålen:
  - Sätt på den framåtlutande skålen sätt sedan ned den,
  - Vrid moturs tills den snäpper fast.
- Tryck på frigöringsknappen och för svängarmen till läge 1. 

- Ta bort skyddslocket från drivningen.
- Sätt höljet på drivningen och vrid det medurs till stopp.
- Sätt in drivaxeln.

**Obs.!**

Hålet i drivaxeln (**figur 6-7**) får inte vara igensatt av matrester o.d.

- Lägg riv- och skärskivan på skivhållaren. Vänd den önskade skär- eller strimlings-sidan uppåt. Lägg skivan på skivhållaren så att medbringarna på skivhållaren passar in i hålen i skivan. Skivan måste **ligga an** mot skivhållarens sidotappar.
- Sätt skivhållaren på drivaxeln med en lätt vridning.
- Sätt på locket (observera märkningen, **figur 6-10**) och vrid det medurs till stopp.
- Sätt in nätstickkontakten.
- Ställ in vridreglaget på det rekommenderade steget.
- Lägg de matvaror som ska bearbetas i påfyllningsröret och tryck ned dem med påmataren.

**Obs.!**

Se till att skärgodset inte stockar sig i utloppsöppningen.

**Tips:** För att skärresultatet ska bli likformigt bör tunt skärgods bearbetas i buntar.

**Efter arbetet**

- Stäng av apparaten med vridreglaget.
- Vrid locket moturs och ta av det.
- Lyft skivhållaren i urtagen. Ta ut skivorna.
- Ta ut drivaxeln.
- Vrid höljet moturs och ta av det.
- Rengör delarna.

---

## Rengöring och skötsel

**⚠ Obs.!**

Använd inga repande rengöringsmedel. Du kan skada ytorna. Maskindiska inte tärnings-skärarinsatsens delar, knivarna blir slöa.

- Ta isär tärningsskärarinsatsen före rengöringen.
- Skölj först alla delar under rinnande vatten. Rengör delarna under rinnande vatten. Rengör delarna med en borste.
- Drivaxeln ska bara torkas av med en fuktig trasa.

**Viktigt påpekande**

Hålet i drivaxeln (**figur 6-7** eller **6-7**) får inte vara igensatt av matrester o.d. Borsta noggrant bort alla rester. Alla övriga delar (hölje, lock, påmatare, grön-saksskärarinsats) går att maskindiska. Kläm inte fast plastdelarna i diskmaskinen. De kan bli deformerade.

**Tips:** För att ta bort röd beläggning efter bearbetning av t.ex. morötter kan du ta litet matolja på en trasa och gnida rent plastdelarna (inte riv- och skärskivorna) med den. Skölj sedan delarna.

---

## Recept

**”Olivie”-sallad**

(till cirka 4 personer)

- 4 kokta kalla potatisar
- 2 kokta morötter
- 4 hårdkokta ägg
- 200 g kokt kycklingbröst
- 1–2 saltgurkor eller marinerade gurkor
- 1–2 salladsgurkor
- 300 g små ärter (1 liten burk)
- salt och peppar
- 250 g majonnäs
- Skär de kokta men svalnade potatisarna, morötterna och äggen i tärningar på steg 3 (2). Skär gurkorna och köttet i tärningar på steg 5 (3).
- Blanda alla tärnade ingredienser med ärtorna i en salladsskål.
- Avsmaka med salt och peppar.
- Blanda med majonnäsen och servera.

**”Vinaigrette”-sallad**

(till cirka 4 personer)

- 4 kokta kalla potatisar
- 500 g kokta rödbetor
- 2 kokta morötter
- 2 saltgurkor
- 100 g små ärter
- ½ knippe purjolök (cirka 50 g)
- salt och peppar
- 100 ml matolja
- Skär de kokta men svalnade potatisarna, morötterna, rödbetorna och purjolöken i tärningar på steg 3 (2). Skär saltgurkorna i tärningar på steg 5 (3).



- Blanda alla tärnade ingredienser med ärtorna i en salladsskål.
- Avsmaka med salt och peppar.
- Servera med matolja.

### ”Stolichny”-sallad

(till 2 personer)

- 150 g skinka
- 3 kokta kalla potatisar
- 2 saltgurkor eller marinerade gurkor
- 1 kokt morot
- En halv burk ärter
- salt och peppar
- Dressing:
  - ½ dl crème fraîche
  - ½ dl majonnäs
- Skär de kokta men svalnade potatisarna och moroten i tärningar på steg 3 (2). Skär skinkan och gurkorna i tärningar på steg 5 (3).
- Blanda alla tärnade ingredienser med ärtorna i en salladsskål.
- Avsmaka med salt och peppar.
- Blanda alla ingredienser. Servera med crème fraîche och majonnäs.



### Kräftsallad

(till cirka 4 personer)

- 300 g kokt kött
- 300 g kokta svalnade potatisar
- 200 g salladsgurka
- grönsallad
- 50 g kräftkött
- 3 hårdkokta ägg
- 150 g majonnäs
- Skär de kokta men svalnade potatisarna, äggen, gurkorna och kräftköttet i tärningar på steg 3 (2). Skär det kokta köttet i tärningar på steg 5 (3).
- Finhacka grönsalladen.
- Avsmaka med salt och peppar.
- Servera med majonnäs.



### Råkostsallad

(till 2-4 personer)

- 4 morötter
- 1 kålrabbi
- 1 äpple
- 1 zucchini
- 1 gurka
- ¼ blomkålshuvud



- 100 g färslost

### Fruktsallad

- ½ ananas
- ½ melon
- 2 bananer
- 2 persikor
- 2 kiwi
- 50 ml amaretto
- Skär frukten i tärningar på steg 3 (2).
- Blanda alla tärnade ingredienser i en salladsskål med amaretton.



### ”Okroshka”-soppa

(till 4-6 personer)

- 2 liter kvass
- 300 g kokt korv eller kycklingbröst
- 3-4 kokta kalla potatisar
- 3-4 hårdkokta ägg
- 1 knippe rädisor (8–10 st)
- 3 salladsgurkor
- ½ knippe purjolök (cirka 50 g)
- persilja och dill
- 3 matskedar crème fraîche
- senap, socker
- Skär de kokta svalnade potatisarna och äggen i tärningar på steg 3 (2). Skär gurkorna, rädisorna, korven resp kycklingbröset i tärningar på steg 5 (3).
- Blanda crème fraîche, hackad purjolök och ägg med senap och socker ordentligt och späd med kvass.
- Tillsätt de tärnade ingredienserna, den hackade persiljan och dillen.
- Avsmaka med salt och peppar.



Med förbehåll för ändringar.

## Turvallisuusasiaa

Varuste on tarkoitettu käytettäväksi yleiskoneen MUM5... kanssa. Noudata yleiskoneen MUM5... käyttöohjeita. Tämä varuste soveltuu elintarvikkeiden kuutiointiin. Elintarvikkeissa ei saa olla luita, kiviä tai muita kovia aineksia. Elintarvikkeet eivät saa olla jäisiä. Valmistajan hyväksymien lisävarusteiden kanssa voit käyttää sitä myös muihin käyttötarkoituksiin.

## Turvallisuusohjeet

### **⚠ Varo teräviä teriä / pyörivää käyttöliitintää – 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 hienonnusterien teräviin teriin tai syrjiin.

Pidä kiinni vain terän reunasta!

### **⚠ Tärkeää!**

Käytä varustetta vain ilmoitetussa käyttöasennossa.

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

## Yhdellä silmäyksellä

→ Kuva 

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

## Vihannesleikkuri \*

### 7 Hienonnusterät

- a Käännettävä viipalointiterä – paksu / ohut
- b Käännettävä raastinterä – karkea / hieno
- c Raasteterä – hieno
- d Raasteterä – karkea

### 8 Teränpidin

\* joissakin malleissa

→ Kuva 

Käyttöasento

## Tärkeä huomautus

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

---

## Ylikuormitussuoja

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

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

## Vaihto-osan vaihtamista koskeva ohje:

### → Kuva

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

### 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

#### **Huomio! Käyttöä koskevia huomautuksia!**

Kuutiroleikkuri soveltuu vain perunoiden (raakojen tai keitettyjen), porkkanoiden, kurkun, tomaatin, paprikan, sipulin, banaanin, omenan, päärynän, mansikoiden, melonin, kiivien, kananmunien, pehmeän makkaran (esim. mortadella) sekä keitetyn tai paistetun, luuttoman kananlihan leikkaamiseen.

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:n määrää kerrallaan.

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.

#### **Huomio! Käyttöä koskevia huomautuksia!**

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

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

#### **Tärkeitä huomautuksia:**

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

#### **Käyttönopeus**

Valitse käyttönopeus paloittelavien elintarvikkeiden mukaan.

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

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

#### **Kuutiroleikkurin kokoaminen**

##### → Kuva

- Kiinnitä säleikkö kannattimeen. Huomioi lovet!

- Kiinnitä teräosa kannattimeen.
- Napsauta 3 kiinnitintä kiinni.

### Kuutiroleikkurin käyttö

#### → Kuva

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

### Huomio!

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

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

### Huomio!

Tyhjennä kulho ajoissa:

- viimeistään kun olet käsitellyt 1500 g aineksia.
- ennen kuin kuutiot ulottuvat kuutiroleikkurin alareunaan asti.

### Huomautuksia:

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

### Käytön jälkeen

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

### Kuutiroleikkurin purkaminen osiin

#### → Kuva

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

### Joissakin malleissa:

### Vihannesleikkuri

#### Käännettävä viipalointiterä – paksu / ohut

Viipaloi hedelmät ja kasvikset.

Käyttöteho 5 (3).

Käännettävän viipalointiterän merkinnät:

- »1« paksuille viipaleille
- »3« ohuille viipaleille

#### Huomio!

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).

Käyttöteho 3 (2) tai 4 (3).

Käännettävän raastinterän merkinnät:

- »2« karkealle raasteelle
- »4« hienolle raasteelle

#### Huomio!

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

#### Raasteterä – hieno

Raastaa raa'at perunat ja kovan juuston (esim. parmesaanin) sekä rouhiä jähdytetyn suklaan ja pähkinät.

Käyttöteho 7 (4).

## Huomio!

Raasteterä ei sovellu pehmeän juuston tai juustoviipaleiden raastamiseen.

## Raasteterä – karkea

Raastaa raa'at perunat esim. peruna-ohukaisiin ja knöödeleihin.

Käyttöteho 7 (4).



## Vihannesleikkurin käyttö

### → Kuva

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

## Huomio!

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

- Aseta hienonnusterä paikoilleen teränpidikkeeseen. Käännä haluamasi viipalointi-/raastinpuoli ylöspäin. Aseta terä teränpitimeen niin, että teränpitimen vääntö tarttuu terässä oleviin reikiin. Terän **pitää** asettua teränpitimen sivutap-pien **päälle**.
- Aseta teränpidike käyttöakselille kevyesti kääntäen.
- Aseta kansi paikoilleen (huomioi merkintä, **kuva** 10) ja käännä myötäpäivään vasteeseen asti.
- Liitä pistoke pistorasiaan.
- Valitse suositeltu nopeus.
- Laita ainekset täyttösuppiloon ja työnnä niitä sisäänpäin syöttöpainimella.

## Huomio!

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 käyttöakseli.
- Käännä runko-osaa vastapäivään ja irrota.
- Puhdista osat.

---

## Puhdistus ja hoito

### **Huomio!**

Älä käytä hankaavia puhdistusaineita.

Laitteen pinnat voivat vaurioitua. Älä pese kuutioleikkurin osia astianpesukoneessa, terät tylsyvät.

- Pura kuutioleikkuri osiin puhdistamista varten.
- Huuho osat juoksevan veden alla. Harjaa osat puhtaaksi.
- Pyyhi käyttöakseli puhtaaksi vain kostealla pyyhkeellä.

### **Tärkeä huomautus**

Ruoantähteet tms. eivät saa tukkia käyttöakselin aukkoa (**kuva** 7 tai 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. Huuhtele sitten osat.



## Reseptit

### Salaatti »Olivie«

(noin 4 hengelle)

- 4 keitettyä, jäähtynyttä perunaa
- 2 keitettyä porkkanaa
- 4 kovaksi keitettyä munaa
- 200 g keitettyä kananrintaa
- 1–2 suolakurkkua tai marinoitua kurkkua
- 1–2 salaattikurkkua
- 300 g herneitä (1 pieni purkillinen)
- Suolaa ja pippuria
- 250 g majoneesia
- Paloittele keitetyt ja jäähtyneet perunat, porkkanat ja kananmunat nopeudella 3 (2). Paloittele kurkut ja liha nopeudella 5 (3).
- Sekoita kaikki paloitellut ainekset keskenään salaattikulhossa herneiden kanssa.
- Mausta suolalla ja pippurilla.
- Sekoita joukkoon majoneesi ja asettele tarjoiluvadille.



### Salaatti »Vinaigrette«

(noin 4 hengelle)

- 4 keitettyä, jäähtynyttä perunaa
- 500 g keitettyjä punajuuria
- 2 keitettyä porkkanaa
- 2 suolakurkkua
- 100 g pieniä herneitä
- ½ purjoo (noin 50 g)
- Suolaa ja pippuria
- 100 ml ruokaöljyä
- Paloittele keitetyt ja jäähtyneet perunat, porkkanat, punajuuret ja purjo nopeudella 3 (2). Paloittele suolakurkut nopeudella 5 (3).
- Sekoita kaikki paloitellut ainekset keskenään salaattikulhossa herneiden kanssa.
- Mausta suolalla ja pippurilla.
- Tarjoile ruokaöljyn kanssa.



### Salaatti »Stolichny«

(2 hengelle)

- 150 g kinkkua
- 3 keitettyä, jäähtynyttä perunaa
- 2 suolakurkkua tai marinoitua kurkkua
- 1 keitetty porkkana
- Herneitä, puoli purkillista
- Suolaa ja pippuria
- Salaattikastike:
  - ¼ purkkia kermaviiliä
  - ¼ purkkia majoneesia
- Paloittele keitetyt, mutta valmiiksi jäähtyneet perunat ja porkkana nopeudella 3 (2). Paloittele kinkku ja kurkut nopeudella 5 (3).
- Sekoita kaikki paloitellut ainekset keskenään salaattikulhossa herneiden kanssa.
- Mausta suolalla ja pippurilla.
- Sekoita kaikki ainekset keskenään. Tarjoile kermaviiliin ja majoneesin kera.



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



### 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 3 (2).
- 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 kananmunaa
- 1 nippu retiisejä (8–10 kpl)
- 3 salaattikurkkua
- ½ purjoa (noin 50 g)
- Persiljaa ja tilliä
- 3 rkl kermaviiliä
- Sinappia, sokeria
- Paloittele keitetyt ja 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.

Oikeudet muutoksiin pidätetään.

## Observaciones para su seguridad

El presente accesorio está destinado al robot de cocina MUM5... Tenga en cuenta las instrucciones de uso del 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.

## Indicaciones de seguridad

### **⚠ ¡Peligro de lesiones con las cuchillas cortantes o el accionamiento giratorio!**

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

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

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 por el borde!

No introducir nunca los dedos en las cuchillas y cantos afilados del cortador-rallador. ¡Sujetar los discos solo por sus bordes!

### **⚠ ¡Importante!**

Usar el accesorio solo en la posición de trabajo indicada.

Usar el accesorio solo si está completamente montado.

## Descripción del aparato

→ **Figura A**

- 1 **Accesorio interior del empujador**
- 2 **Empujador**
- 3 **Tapa con boca de llenado**
- 4 **Cortadora de dados**
  - a Cuchilla
  - b Rejilla cortadora, pequeña (9 mm)
  - c Rejilla cortadora, grande (13 mm) \*
  - d Base motriz
  - e Cierres
  - f Limpiador de la rejilla cortadora
- 5 **Eje de accionamiento**
- 6 **Carcasa**

## Cortador-rallador \*

### 7 **Discos picadores**

- a Disco reversible para cortar, grueso/ fino
- b Disco reversible para rallado grueso/ fino
- c Disco rallador, fino
- d Disco rallador, grueso

### 8 **Soporte portadiscos**

\* en algunos modelos

→ **Figura B**

Posición de trabajo

### Advertencia importante

Los valores de referencia relativos a la velocidad de trabajo que se facilitan en las presentes instrucciones de uso se refieren a aparatos con mando giratorio de siete posiciones. Para los aparatos con mando giratorio de 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 (código n.º 623944).

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

#### → Figura 6

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 uso!

La cortadora de dados solo es adecuada para cortar patatas (crudas o cocidas), zanahorias, pepinos, tomates, pimientos, cebollas, plátanos, manzanas, peras, fresas, melones, kiwis, huevos, embutidos blandos (p. ej., mortadela), carne de ave deshuesada cocida o asada.

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

En el caso de quesos en lonchas (p. ej., gouda) y curados (p. ej., emmental), la cantidad procesada en un ciclo de trabajo no deberá sobrepasar los 3 kg.

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 esta.

Los alimentos que se deseen procesar no deberán estar congelados.

#### ⚠ ¡Atención! ¡Advertencias para uso!

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 empujador se puede influir en la longitud de los dados.

### Velocidad de trabajo

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

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

**Posición 5 (3):** patatas y zanahorias crudas, embutidos blandos (p. ej., mortadela); queso en lonchas, queso curado; pimientos, tomates, cebollas; manzanas.

### Armar la cortadora de dados

#### → Figura

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

### Trabajar con la cortadora

#### → Figura

- 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 en sentido antihorario 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 en sentido horario.
- Montar el eje de accionamiento.

### ¡Atención!

Prestar atención a que la abertura del eje de accionamiento (**figura -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 (prestar atención a la marca orientativa, **figura -9**) y girarla en sentido horario hasta el tope.
- Introducir el enchufe en la toma de corriente.
- Colocar el mando giratorio en el nivel recomendado.
- Introducir los alimentos en la boca de llenado. En caso necesario, presionar los alimentos ligeramente con el empujador. En caso necesario, cortar los alimentos primero.

### ¡Atención!

Vaciar el recipiente de mezcla a tiempo:

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

### Notas:

- 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 en sentido antihorario y retirarla.
- Retirar la cortadora de dados de la carcasa.
- Retirar el eje de accionamiento.
- Girar la carcasa en sentido antihorario y retirarla.
- Retirar los restos de alimentos de la rejilla de corte con ayuda del limpiador de rejilla.

## Desarmar la cortadora de dados

### → Figura 7

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

## En algunos modelos:

## Cortador-rallador

### Disco reversible para cortar, grueso/fino



para cortar frutar y verdura.

Procesar en el nivel 5 (3).

Denominación en el disco reversible para cortar:

«1» para la cara más gruesa

«3» para la cara más fina

### ¡Atención!

El disco reversible para cortar no es adecuado para cortar queso curado, pan, panecillos ni chocolate. Cortar las patatas cocidas no harinosas solo en frío.

### Disco reversible para rallado, grueso/fino



Para rallar verdura, fruta y queso, excepto queso curado (p. ej., parmesano).

Procesar en el nivel 3 (2) o 4 (3).

Denominación en el disco reversible para rallado:

«2» designa la cara más gruesa

«4» designa la cara más fina

### ¡Atención!

El disco reversible para rallado no es adecuado para rallar nueces. Rallar los quesos blandos sólo con la cara gruesa en el nivel 7 (4).

### Disco rallador, fino



Para rallar patatas crudas, queso curado (p. ej., parmesano), chocolate frío y nueces.

Procesar en el nivel 7 (4).

### ¡Atención!

El disco rallador no es adecuado para rallar quesos blandos y que se pueden cortar en lonchas (tipo edamer o gouda).

## Disco rallador, grueso



Para rallar patatas crudas, para preparar por ejemplo patatas ralladas a la suiza o ñoquis.

Procesar en el nivel 7 (4).

## Trabajar con el cortador-rallador

### → Figura 8

- 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 en sentido antihorario 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 en sentido horario.
- Montar el eje de accionamiento.

### ¡Atención!

Prestar atención a que la abertura del eje de accionamiento (fig. 9-7) no esté obstruida por restos de alimentos o de suciedad.

- Montar cuchilla picadora sobre soporte portacuchillas. Colocar el disco reversible para cortar/rallar con la cara que se desea utilizar hacia arriba. Colocar el disco en el portadiscos de modo que los arrastradores del mismo 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 (prestar atención a la marca orientativa, **figura 9-10**) y girarla en sentido horario hasta el tope.
- Introducir el enchufe en la toma de corriente.
- Colocar el mando giratorio en el nivel recomendado.
- Introducir los alimentos que se desean procesar en la boca de llenado y empujarlos con el empujador.

**¡Atención!**

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

**Consejo:** Para lograr un corte regular de los alimentos, cortarlos por manojos delgados.

**Tras concluir el trabajo**

- Desconectar el aparato a través del mando giratorio.
- Girar la tapa en sentido antihorario y retirarla.
- Retirar el soporte portacuchillas sujetándolo por las escotaduras. Retirar los discos.
- Retirar el eje de accionamiento.
- Girar la carcasa en sentido antihorario y retirarla.
- Limpiar las piezas.

**Cuidados y limpieza****⚠ ¡Atención!**

No emplear productos de limpieza abrasivos. Las superficies podrían dañarse.

¡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 las piezas con un cepillo.
- Limpiar el eje de accionamiento solo con un paño húmedo.

**Advertencia importante**

Prestar atención a que la abertura del eje de accionamiento (**fig. E-7** o **G-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.

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

**Recetas****Ensaladilla Olivier (o rusa)**

(para aprox. 4 personas)

- 4 patatas cocidas, frías
- 2 zanahorias cocidas
- 4 huevos duros
- 200 g 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 g 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.
- Salpimentar al gusto.
- Mezclarlos 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 g de guisantes pequeños
- ½ manojo de puerros (aprox. 50 gramos)
- Sal y pimienta
- 100 ml de aceite de cocina
- 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.
- Salpimentar al gusto.
- 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
- Aliño:
  - ¼ tarro de crema agria
  - 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 pepinillos en la posición de trabajo 5 (3).
- Poner los ingredientes cortados en dados en una ensaladera y mezclarlos con los guisantes.
- Salpimentar al gusto.
- Mezclar todos los ingredientes. Aderezar con la crema agria y la mayonesa.

## Ensalada de gambas



(para aprox. 4 personas)

- 300 gramos de carne cocida
- 300 gramos de patatas cocidas, frías
- 200 gramos de pepinos
- Lechuga
- 50 gramos de gambas peladas y cocidas
- 3 huevos duros
- 150 g 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.
- Salpimentar al gusto.
- Aderezar con mayonesa.

## Ensalada de crudités



(para 2-4 personas)

- 4 zanahorias
- 1 colinabo

- 1 manzana
- 1 calabacín
- 1 pepino
- ¼ de coliflor
- 100 g 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 3 (2).
- Poner los ingredientes cortados en dados en una ensaladera; mezclarlos con el licor.

## Sopa fría Okroshka



(para 4-6 personas)

- 2 litros de Kvas
- 300 gramos de salchicha cocida o 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 crema agria
- 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 salchicha cocida o la pechuga de pollo en dados, trabajando en la posición 5 (3).
- Mezclar bien la crema agria, el puerro picado y los huevos con la mostaza y el azúcar, y diluir con Kvas.
- Agregar los ingredientes en dados, así como el perejil picado y el eneldo.
- Salpimentar al gusto.

Nos reservamos el derecho de introducir modificaciones.



## Para sua segurança

Este acessório está preparado para o robô de cozinha MUM5....

Observar as Instruções de serviço do robô de cozinha MUM5....

Este acessório é adequado para cortar alimentos em cubos.

Os alimentos não podem conter ossos, caroços ou outros componentes duros. Os alimentos não podem estar congelados.

São possíveis outras aplicações mediante utilização dos acessórios homologados pelo fabricante.

## Indicações de segurança

### ⚠ Perigo de ferimentos devido à lâmina afiada/aos acionamentos 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 acionamento completamente imobilizado. Ao desmontar/montar o conjunto da cortadora 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

→ Fig. **A**

- 1 Adaptador do calcador
- 2 Calcador
- 3 Tampa com canal de enchimento
- 4 Conjunto da cortadora de cubos
  - a Lâmina circular
  - b Grelha de corte, pequena (9 mm)
  - c Grelha de corte, grande (13 mm) \*
  - d Suporte base
  - e Grampos de fecho
  - f Objeto de limpeza da grelha de corte
- 5 Veio de acionamento
- 6 Carcaça

## Conjunto para cortar e ralar \*

### 7 Discos de triturar

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

### 8 Suporte de discos

\* em alguns modelos

→ Fig. **B**

Posição de trabalho

### Indicação importante

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

---

## Proteção contra sobrecarga

Para evitar danos maiores no aparelho em caso de sobrecarga, o veio de acionamento 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 acionamento. 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. 6

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 acionamento.

#### 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 da cortadora de cubos

#### ⚠ Atenção!

##### Indicações sobre a utilização!

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

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

No caso de queijo fatiado (p. ex., Gouda) e 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 a 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 utilizada para outros fins, for alterada ou utilizada de forma incorreta, 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 duros e o resultado do corte é melhor.
- É possível influenciar o comprimento dos cubos, aplicando mais ou menos pressão sobre o calçador enquanto se empurram os alimentos.

**Velocidade de funcionamento**

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

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

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

**Montar o conjunto da cortadora de cubos**

→ **Fig. D**

- Inserir a grelha de corte no suporte base. Ter atenção aos 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. E**

- Premir a tecla de desbloqueamento e colocar o braço móvel na posição **2**. 
- Colocar a tigela:
  - Assentar a tigela com esta ligeiramente inclinada para a frente e depois pousá-la
  - e rodá-la 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 proteção do acionamento.
- Colocar a carcaça sobre o acionamento e rodar no sentido dos ponteiros do relógio até ao batente.
- Inserir o veio do acionamento.

**Atenção!**

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

- Inserir o conjunto da cortadora de cubos. A seta no conjunto da cortadora de cubos e a seta na carcaça têm que coincidir!
- Assentar a tampa (atenção à marcação, **fig. E-9**) e rodar no sentido dos ponteiros do relógio até prender.

- Ligar a ficha à tomada.
- Posicionar o seletor rotativo 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 de os cubos terem atingido a aresta inferior da cortadora de cubos.

**Notas:**

- Para retirar/esvaziar a tigela, não 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 seletor rotativo em **0/off**.
- Retire a ficha da tomada.
- Rodar a tampa no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e desmontá-la.
- Retirar o conjunto da cortadora de cubos da carcaça.
- Retirar o veio de acionamento.
- 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 da cortadora de cubos**

→ **Fig. E**

- 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 adequado para cortar queijo duro, pão, pãezinhos nem chocolate. Batatas cozidas ou muito cozidas só devem ser cortadas frias.

#### Disco reversível de ralar – grosso/fino



para ralar legumes, fruta e queijo, exceto queijo duro (p. ex. parmesão).

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

Designação no disco reversível de ralar:

«2» para o lado de raspar mais grosso

«4» para o lado de raspar 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 – fino

para raspar batatas cruas, queijo duro (p. ex. parmesão), chocolate frio e nozes.



Processamento na fase 7 (4).

#### Atenção!

O disco de raspar não é indicado para raspar queijo mole ou fatiado.

#### Disco de raspar – grosso

para raspar batatas cruas, para, por exemplo, bolinhos de batata ou almôndegas.



Processamento na fase 7 (4).

### Trabalhar com o conjunto para cortar e ralar

#### → Fig 6

- Premir a tecla de desbloqueamento e colocar o braço móvel na posição 2.



- Colocar a tigela:
  - Assentar a tigela com esta ligeiramente inclinada para a frente e depois pousá-la
  - e rodá-la 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 proteção do acionamento.
- Colocar a carcaça sobre o acionamento e rodar no sentido dos ponteiros do relógio até ao batente.
- Inserir o veio do acionamento.



#### Atenção!

A abertura no veio de acionamento (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 os arrastadores no suporte entrem nas aberturas dos discos. O disco deve **assentar nos** pinos laterais do suporte.
- Colocar o suporte de discos no veio de acionamento, 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 seletor rotativo 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.

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

#### Depois do trabalho

- Desligar o aparelho através do seletor rotativo.
- Rodar a tampa no 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 acionamento.
- Rodar a carcaça em sentido contrário aos ponteiros do relógio e retirá-la.
- Limpar os vários componentes.

## Limpeza e manutenção

### ⚠ Atenção!

Não utilizar produtos de limpeza abrasivos. As superfícies exteriores podem sofrer danos. Não lavar peças do conjunto da cortadora de cubos na máquina de lavar loiça. As lâminas ficam rombas.

- Desmontar o conjunto da cortadora de cubos para lavar.
- Efetuar a pré-lavagem das peças sob água corrente. Limpar as peças com uma escova.
- Limpar o veio de acionamento com um pano húmido.

### Indicação importante

A abertura no veio de acionamento (fig. **E-7** ou **G-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) são resistentes à lavagem na máquina de lavar loiça.

Não prender as peças de plástico na máquina de lavar loiça, para evitar que sofram deformações.

**Dica:** Para eliminar a camada vermelha depois da preparação de, 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 «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 a gosto.
- 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 (aprox. 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 a gosto.
- 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 ácidas
  - 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 a gosto.
- 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 de 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 a gosto.
- Servir com maionese.

### Salada de legumes crus

(para 2-4 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 quivis
- 50 ml de Amaretto
- Cortar a fruta em cubos na fase 3 (2).

- Misturar todos os ingredientes cortados em cubos com o Amaretto numa saladeira.

### Sopa «Okroshka»

(para 4-6 pessoas)

- 2 litros de Kwas (= Bebida de origem russa)
- 300 g de chouriço para cozer ou 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 (aprox. 50 g)
- Salsa e aneto
- 3 colheres de sopa de natas azedas
- Mostarda, açúcar
- Cortar aos cubos as batatas cozidas, mas já frias, e os ovos 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 a gosto.

Direitos reservados quanto a alterações.

## Για την ασφάλειά σας

Το εξάρτημα είναι κατάλληλο για την κουζινομηχανή MUM5...  
 Προσέξτε τις οδηγίες χρήσης της κουζινομηχανής MUM5... Το παρόν εξάρτημα είναι κατάλληλο για την κοπή 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 εγκεκριμένων από τον κατασκευαστή εξαρτημάτων είναι δυνατές περαιτέρω εφαρμογές.

## Υποδείξεις ασφαλείας

### ⚠ Κίνδυνος τραυματισμού από τα κοφτερά μαχαίρια/τον περιστρεφόμενο μηχανισμό κίνησης!

Μην βάζετε ποτέ τα χέρια σας στο τοποθετημένο εξάρτημα (κόφτη κύβων, πολυκόφτη συνεχούς ροής)! Μην βάζετε τα δάκτυλά σας μέσα στην υποδοχή πλήρωσης.

Το εξάρτημα (κόφτη κύβων, πολυκόφτης συνεχούς ροής) δουλεύει μόνο με καλά βιδωμένο το καπάκι.

Τοποθετείτε/αφαιρείτε το εξάρτημα μόνο με ακινητοποιημένο τον μηχανισμό κίνησης. Κατά την αποσυναρμολόγηση/συναρμολόγηση του εξαρτήματος για τον κόφτη κύβων πιάνετε τον δίσκο μαχαιριών μόνο από την πλαστική στρογγυλή λαβή στο κέντρο.

Μην πιάνετε τα κοφτερά μαχαίρια του πλέγματος κοπής.

Πιάνετε το πλέγμα κοπής μόνο στην άκρη!

Μην πιάνετε τα κοφτερά μαχαίρια και τις ακμές των δίσκων κοπής του εξαρτήματος πολυκόφτη συνεχούς ροής. 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

→ Εικ. **Α**

- 1 Εξάρτημα ώθησης
- 2 Πιεστής
- 3 Καπάκι με υποδοχή πλήρωσης
- 4 Εξάρτημα κόφτη κύβων
  - a Δίσκος μαχαιριών
  - b Πλέγμα κοπής, μικρό (9 mm)
  - c Πλέγμα κοπής, μεγάλο (13 mm) \*
  - d Βασικός φορέας
  - e Συνδετήρες κλεισίματος
  - f Καθαριστής πλέγματος κοπής

5 Κινητήριος άξονας

6 Περίβλημα

Εξάρτημα πολυκόφτη συνεχούς ροής \*

7 Δίσκοι κοπής

a Δίσκος κοπής με δύο όψεις – χοντρή/φιλή κοπή

b Δίσκος ξυσίματος δύο όψεων - χοντρό/φιλό ξύσιμο

c Δίσκος τριψίματος – φιλός

d Δίσκος τριψίματος – χοντρός

8 Φορέας δίσκου

\* σε μερικά μοντέλα

→ **Εικ. 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 εξάρτημα (σημείο ηθελημένης θραύσης).

Σε περίπτωση υπερφόρτωσης σπάει μόνο το εξάρτημα και όχι ο άξονας κίνησης. Ένα ανταλλακτικό για το εξάρτημα περιέχεται στη συσκευασία παράδοσης της συσκευής και μπορεί να αντικατασταθεί εύκολα. Διαφορετικά διατίθεται επίσης από την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών (κωδ. παραγγελίας 623944).

### Υπόδειξη για την αντικατάσταση του εξαρτήματος

→ **Εικ. C**

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

#### Για τη στερέωση του νέου εξαρτήματος:

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

## Χειρισμός

### Εξάρτημα κόφτη κύβων

#### ⚠ Προσοχή!

##### Υποδείξεις εφαρμογής!

Ο κόφτης κύβων είναι κατάλληλος μόνο για την κοπή πατατών (ωμών ή βρασμένων), καρότων, αγγουριών, ντοματών, πιπεριών, κρεμμυδιών, μπανανών, μήλων, αχλαδιών, φραουλών, πεπονιών, ακτινιδίων, αυγών, μαλακών αλλαντικών (π.χ. μορταδέλας), βρασμένου ή ψημένου κρέατος πουλερικών χωρίς κόκκαλα.

Τα πολύ μαλακά τυριά (π.χ. μοτσαρέλα, φέτα) δεν μπορούν να κοπούν.

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 κ.λπ.) 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.

#### ⚠ Προσοχή!

##### Υποδείξεις εφαρμογής!

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

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

#### Σημαντικές υποδείξεις:

- Τα φρούτα/λαχανικά δεν θα πρέπει να είναι πολύ ώριμα, γιατί διαφορετικά μπορεί να τρέχει ο χυμός τους.



- Πριν την κοπή 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 σπρώξιμο μπορεί να επηρεαστεί το μήκος των κύβων.

### Ταχύτητα εργασίας

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

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

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

### Συναρμολόγηση του εξαρτήματος κόφτη κύβων

#### → Εικ. D

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

### Εργασία με τον κυβοκόφτη

#### → Εικ. E

- Πατήστε το πλήκτρο απασφάλισης και θέστε τον στρεφόμενο βραχίονα στη θέση 2. 
- Τοποθέτηση του μπολ:
  - Περάστε το κεκλιμένο προς τα εμπρός μπολ και μετά εναποθέστε το, στρέψτε το αριστερόστροφα μέχρι να ασφαλίσει.
- Πατήστε το πλήκτρο απασφάλισης και θέστε τον στρεφόμενο βραχίονα στη θέση 1. 
- Αφαιρέστε τα καπάκια των μηχανισμών κίνησης.
- Τοποθετήστε το περίβλημα επάνω στη βάση και στρέψτε το δεξιόστροφα μέχρι 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 εξάρτημα κόφτη κύβων. Το βέλος στο εξάρτημα 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 δεξιόστροφα μέχρι το τέρμα.
- Συνδέστε το φιν στην πρίζα.
- Γυρίστε τον περιστροφικό διακόπτη στη συνιστώμενη βαθμίδα.
- Βάλτε τα τρόφιμα που πρόκειται να κοπούν στην υποδοχή πλήρωσης. Εάν χρειάζεται, σπρώξτε μέσα τα τρόφιμα, πιέζοντας μόνο ελαφρά τον πιεστή. Εάν χρειάζεται, τεμαχίστε προηγουμένως τα τρόφιμα.

### Προσοχή!

Αδειάστε έγκαιρα το μπολ:

- μετά την επεξεργασία 1.500 γραμμαρίων το πολύ,
- πριν οι κύβοι φτάσουν στην κάτω άκρη του κυβοκόφτη.

### Υποδείξεις:

- Για την αφαίρεση/το άδειασμα του μπολ δεν είναι απαραίτητο να βγάλετε τον κόφτη κύβων από τη συσκευή. Μόνο πατήστε το πλήκτρο απασφάλισης και θέστε 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

- Θέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο **0/off**.
- Τραβήξτε το φιν από την πρίζα.
- Στρέψτε το καπάκι αριστερόστροφα και αφαιρέστε το.
- Βγάλτε το εξάρτημα κόφτη κύβων από το περίβλημα.
- Αφαιρέστε τον άξονα κίνησης.
- Στρέψτε το περίβλημα αριστερόστροφα και αφαιρέστε το.
- Απομακρύνετε τα κατάλοιπα των τροφίμων στο πλέγμα κοπής με τον καθαριστήρα του πλέγματος κοπής.

## Αποσυμμετρική του εξαρτήματος κόφτη κύβων

→ **Εικ. 9**

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

## Σε μερικά μοντέλα:

### Εξάρτημα πολυκόφτη συνεχούς ροής

#### Δίσκος κοπής με δύο όψεις – χοντρή/ψιλή κοπή



για την κοπή φρούτων και λαχανικών. Επεξεργασία στη βαθμίδα 5 (3). Χαρακτηρισμός στον δίσκο κοπής δύο πλευρών:

«1» για τη χοντρή πλευρά κοπής  
«3» για τη λεπτή πλευρά κοπής

#### Προσοχή!

Ο δίσκος κοπής δύο όψεων δεν είναι κατάλληλος για την κοπή σκληρού τυριού, ψωμιού και σοκολάτας. Κόβετε τις βρασμένες πατάτες μόνον κρύες.

#### Δίσκος ξυσίματος δύο όψεων – χοντρό/ψιλό ξύσιμο



για το τρίψιμο λαχανικών, φρούτων και τυριού, εκτός από σκληρό τυρί (π.χ. παρμεζάνα). Επεξεργασία στη βαθμίδα 3 (2) ή 4 (3). Χαρακτηρισμός στο δίσκο τριψίματος δύο πλευρών:

«2» για τη χοντρή πλευρά τριψίματος  
«4» για τη λεπτή πλευρά τριψίματος

#### Προσοχή!

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

#### Δίσκος τριψίματος – ψιλός



για το τρίψιμο ωμών πατατών, σκληρού τυριού (π.χ. παρμεζάνα), κατεψυγμένης σοκολάτας και φουντουκιών ή καρυδιών.

Επεξεργασία στη βαθμίδα 7 (4).

## Προσοχή!

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

### Δίσκος τριψίματος – χοντρός



για το τρίψιμο ωμών πατάτας π.χ. για τηγανίτες ή πατατοκεφτέδες από τριμμένη πατάτα.

Επεξεργασία στη βαθμίδα 7 (4).

### Εργασία με το εξάρτημα πολυκόφτη συνεχούς ροής

→ **Εικόνα 9**

- Πατήστε το πλήκτρο απασφάλισης και θέστε τον στρεφόμενο βραχίονα στη θέση 2. 
- Τοποθέτηση του μπολ:
  - Περάστε το κεκλιμένο προς τα εμπρός μπολ και μετά εναποθέστε το,
  - στρέψτε το αριστερόστροφα μέχρι να ασφαλίσει.
- Πατήστε το πλήκτρο απασφάλισης και θέστε τον στρεφόμενο βραχίονα στη θέση 1. 
- Αφαιρέστε τα καπάκια των μηχανισμών κίνησης.
- Τοποθετήστε το περίβλημα επάνω στη βάση και στρέψτε το δεξιόστροφα μέχρι το τέρμα.
- Τοποθετήστε τον άξονα κίνησης.

## Προσοχή!

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

- Τοποθετήστε τον δίσκο τεμαχισμού στον φορέα του δίσκου. Γυρίστε την επιθυμητή πλευρά κοπής/τριψίματος προς τα επάνω. 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 πλαϊνούς πείρους του φορέα δίσκων.
- Τοποθετείτε τον φορέα δίσκων με ελαφριά στρέψη επάνω στον άξονα κίνησης.
- Τοποθετήστε από πάνω το καπάκι (προσέξτε το σημάδι, **εικόνα 9-10**) και στρέψτε το δεξιόστροφα μέχρι το τέρμα.
- Συνδέστε το φιν στην πρίζα.
- Γυρίστε τον περιστροφικό διακόπτη στη συνιστώμενη βαθμίδα.

- Βάλτε τα προς επεξεργασία τρόφιμα στην υποδοχή πλήρωσης και σπρώξτε τα με τον πιεστή.

### Προσοχή!

Αποφεύγετε τη συσσώρευση των τεμαχισμένων τροφίμων στο άνοιγμα εξόδου.

**Συμβουλή:** Για ομοιόμορφα αποτελέσματα κοπής κόβετε τα λεπτά τρόφιμα σε ματσάκια.

### Μετά την εργασία

- Απενεργοποιήστε τη συσκευή στον περιστρεφόμενο διακόπτη.
- Στρέψτε το καπάκι αριστερόστροφα και αφαιρέστε το.
- Ανασηκώστε τον φορέα δίσκων στις εγκοπές. Αφαιρέστε τον δίσκο.
- Αφαιρέστε τον άξονα κίνησης.
- Στρέψτε το περίβλημα αριστερόστροφα και αφαιρέστε το.
- Καθαρίστε τα εξαρτήματα.

## Καθαρισμός και φροντίδα

### ⚠ Προσοχή!

Μη χρησιμοποιείτε σκληρά απορρυπαντικά. Οι επιφάνειες μπορεί να υποστούν φθορές. Μην καθαρίζετε τα μέρη του εξαρτήματος κόφτη κύβων στο πλυντήριο πιάτων, γιατί τα μαχαίρια θα στομωθούν.

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

### Σημαντική υπόδειξη

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

Απομακρύνετε καλά τα κατάλοιπα με βούρτσα.

Όλα τα άλλα μέρη (περίβλημα, καπάκι, πιεστής, εξάρτημα πολυκόφτη συνεχούς ροής) πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.

Μην μαγκώνετε τα πλαστικά μέρη μέσα στο πλυντήριο πιάτων, επειδή υπάρχει κίνδυνος για παραμορφώσεις.

**Συμβουλή:** Για την απομάκρυνση του κόκκινου χρώματος μετά από την επεξεργασία π.χ. καρότων, βρέξτε με ένα πανί λίγο λάδι φαγητού και τρίψτε μ' αυτό τα πλαστικά μέρη (όχι τους δίσκους κοπής). Πλύνετε κατόπιν τα μέρη.

## Συνταγές

### Σαλάτα «Olivie»

(για 4 άτομα περίπου)

- 4 βραστές, κρύες πατάτες
- 2 βραστά καρότα
- 4 σφιχτά αβγά
- 200 γρ. βρασμένο κρέας από στήθος κοτόπουλου
- 1-2 αγγουράκια τουρσί ή μαριναρισμένα αγγουράκια
- 1-2 αγγούρια
- 300 γρ. αρακάς, ψιλός (1 μικρή κονσέρβα)
- Αλάτι και πιπέρι
- 250 γρ. μαγιονέζα
- Κόψτε τις βραστές, αλλά ήδη κρύες πατάτες, τα καρότα και τα αβγά στη βαθμίδα 3 (2) σε κύβους. Κόψτε τα αγγουράκια, το αγγούρι και το κρέας στη βαθμίδα 5 (3) σε κύβους.
- Ανακατέψτε όλα τα κομμένα υλικά σε ένα μππολ μαζί με τον αρακά.
- Καρυκεύστε με αλάτι και πιπέρι.
- Ανακατέψτε τα με μαγιονέζα και σερβίρετέ τα.



### Σαλάτα «Vinaigrette»

(για 4 άτομα περίπου)

- 4 βραστές, κρύες πατάτες
- 500 γρ. βραστά παντζάρια
- 2 βραστά καρότα
- 2 αγγουράκια τουρσί
- 100 γρ. αρακάς ψιλός
- ½ μάτσο πράσα (περ. 50 γρ.)
- Αλάτι και πιπέρι
- 100 ml λάδι
- Κόψτε τις βραστές, αλλά ήδη κρύες πατάτες, τα καρότα, τα παντζάρια και τα πράσα στη βαθμίδα 3 (2) σε κύβους. Κόψτε τα αγγουράκια στη βαθμίδα 5 (3) σε κύβους.
- Ανακατέψτε όλα τα κομμένα υλικά σε ένα μππολ μαζί με τον αρακά.



- Καρυκεύστε με αλάτι και πιπέρι.
- Ρίχνετε το λάδι και σερβίρετε.

### Σαλάτα «Stolichny»

(για 2 άτομα)

- 150 γρ. ζαμπόν
- 3 βραστές, κρύες πατάτες
- 2 αγγουράκια τουρσί ή μαριναρισμένα αγγουράκια
- 1 βραστό καρότο
- Αρακάς, μία μικρή κονσέρβα
- Αλάτι και πιπέρι
- Σάλτσα:  
¼ δοχείο ξινή κρέμα γάλακτος  
¼ ποτήρι 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.



### Γαριδοσαλάτα

(για 4 άτομα περίπου)

- 300 γρ. βραστό κρέας
- 300 γρ. βραστές, κρύες πατάτες
- 200 γρ. αγγούρι
- Πράσινη σαλάτα
- 50 γρ. γαρίδες
- 3 σφιχτά αβγά
- 150 γρ. 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

(για 2-4 άτομα)

- 4 καρότα
- 1 γουλί
- 1 μήλο



- 1 κολοκυθάκι
- 1 αγγούρι
- ¼ κουνουπίδι
- 100 γρ. ανθότυρο

### Φρουτοσαλάτα

- ½ ανανάς
- ½ πεπόνι
- 2 μπανάνες
- 2 ροδάκινα
- 2 ακτινίδια
- 50 ml αμαρέτο
- Κόψτε τα φρούτα στη βαθμίδα 3 (2) σε κύβους.
- Ανακατέψτε όλα τα κομμένα σε κύβους υλικά μέσα σε μια γαβάθα σαλάτας μαζί με το αμαρέτο.



### Σούπα «Okroshka»

(για 4-6 άτομα)

- Ρώσικο ποτό Κβας (ελαφριά μπύρα), 2 λίτρα
- 300 γρ. λουκάνικο για βράσιμο ή στήθος κοτόπουλου
- 3-4 βραστές, κρύες πατάτες
- 3-4 σφιχτά αβγά
- 1 ματσάκι ραπανάκια (8-10 τεμάχια)
- 3 αγγούρια
- ½ μάσο πράσα (περ. 50 γρ.)
- 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.



Διατηρούμε το δικαίωμα αλλαγών.

## Kendi güvenliğiniz için

Bu aksesuar MUM5... mutfak robotu için kullanılabilir. 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.

## Güvenlik uyarıları

### ⚠ Keskin bıçaklar / dönen tahrik (motor) nedeniyle yaralanma tehlikesi söz konusudur!

Kesinlikle cihaz üzerine takılmış ünite (küp kesici, doğrayıcı) içine elinizi sokmayınız! Elinizi besin doldurma ağızına sokmayınız.

Ünite (küp kesici, doğrayıcı) sadece sıkıca çevrilip kapatılmış kapak ile çalışır.

Üniteyi sadece tahrik sistemi duruyorken çıkarınız / takınız. Küp şeklinde kesme ünitesinin parçalarına ayrılmasında / toplanıp monte edilmesinde, bıçak diskini sadece plastik tutamağın 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

### → Resim

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

## Doğrayıcı ünitesi \*

### 7 Doğrama diskleri

- a Çevrilebilen kesme disk – kalın / ince
- b Çevrilebilen rendeleme disk – kaba / ince
- c Rendeleme disk - ince
- d Rendeleme disk - kaba

### 8 Disk mesnedi

\* bazı modellerde

### → Resim

Çalışma pozisyonu

## Önemli bilgi

Bu kullanma kılavuzunda tavsiye edilen çalışma hızı kılavuz değerleri 7 kademeli döner şaltere sahip cihazlar için geçerlidir. 4 kademeli döner şalterli cihazlar için geçerli değerler, bu değerlerin ardından parantez içinde belirtilmiştir.

## 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

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

## Kullanım

### 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), pişirilmiş veya kızartılmış kemiksiz kümes hayvanı etleri kesmek için uygundur. Çok yumuşak peynir (örn. Mozzarella, beyaz peynir) işlenemez.

Kesme peynir (örn. Gouda) ve sert peynir (örn. Emmentaler) için bir seferde veya aşamada işlenen miktar 3 kg üzerinde olmamalıdır.

Çekirdekli meyveleri (elma, şeftali vs.) işlemeden önce çekirdeklerini çıkartınız. Pişmiş veya kızartılmış etleri işlemeden önce kemiklerini ayırınız.

Besinler dondurulmuş durumda olmamalıdır.

#### Dikkat!

#### Kullanma bilgileri!

Bu bilgi ve uyarılara uyulmaması durumunda küp kesicinin, kesme ızgarasının ve döner bıçağın zarar görmesi söz konusu olabilir. Küp kesici amacı dışında kullanılırsa, yapısı değiştirilirse veya gerektiği gibi kullanılmazsa, oluşabilecek hasarlardan Robert Bosch Hausgeräte GmbH sorumlu tutulamaz. İşlenmesine izin verilmeyen besinlerin işlenmesinden dolayı oluşan hasarlar (örn. körelmiş veya deforme olmuş bıçaklar) için de herhangi bir sorumluluk kabul edilmez.

#### 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 belirleyebilirsiniz.

#### Çalışma hızı

Çalışma hızını kesilecek besine göre seçiniz.

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

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

#### Küp kesici ünitesinin toplanıp monte edilmesi

#### → Resim

- 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 8**

- Kilit açma tuşuna basınız ve çevirme kolunu **2** konumuna getiriniz. 
- Kabı yerleştirme:
  - Öne doğru eğdiğiniz kabı yerine takınız ve serbest bırakınız,
  - kilitlenceye kadar saatin çalışma yönünde çeviriniz.
- Kilit açma tuşuna basınız ve çevirme kolunu **1** konumuna getiriniz. 
- Tahrik sistemi koruyucu kapağını çıkartınız.
- Gövdeyi tahrik sisteminin üzerine takınız ve sonuna kadar saatin çalışma yönünde çeviriniz.
- Tahrik milini takınız.

**Dikkat!**

Tahrik milindeki (**Resim 8-7**) 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 8-9**) 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. Gerekirse besinleri önceden doğrayıp küçültünüz.

**Dikkat!**

Kabı zamanında boşaltınız:

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

**Bilgiler:**

- 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 geçerken küp kesiciyi temizlemek gerekli değildir.

**Çalışma sona erdikten sonra**

- Döner şalteri **0/off** konumuna ayarlayınız.
- Elektrik fişini prizden çekip çıkartınız.
- Kapağı saat dönüş yönünün tersine doğru çeviriniz ve çıkartınız.
- 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 9**

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

**Bazı modellerde:****Doğrayıcı ünitesi****Çevrilebilen kesme disk – kalın / ince**

Meyve ve sebze kesmek için kullanılır. İşleme 5 (3) kademesinde yapılmalıdır. Çevrilebilen kesme disk üzerindeki tanım: Kalın kesme tarafı için "1" İnce kesme tarafı için "3"

**Dikkat!**

Çevrilebilen kesme disk sert peynir, ekmek, sandviç ekmeği ve çikolata kesmek için uygun değildir. Pişmiş, nişastalı patatesler ancak soğuduktan sonra kesilmelidir.

### Çevrilebilen rendeleme diski – kaba / ince



Sebze, meyve ve peynir rendelemek için kullanılır, sert peynirler hariç (örn. Parmesan).

İşleme 3 (2) veya 4 (3) kademesinde yapılmalıdır.

Çevrilebilen rendeleme diski üzerindeki tanım:

Kaba rendeleme tarafı için “2”

İnce rendeleme tarafı için “4”

#### Dikkat!

Çevrilebilir rendeleme diski, fındıkları rendelemek için uygun değildir. Yumuşak peynir sadece kaba taraf ile 7 (4) kademesinde ufalanmalıdır.

### Rendeleme diski - ince



Çiğ patates, sert peynir (örn.

Parmesan), soğutulmuş çikolata ve fındık rendelemek içindir.

İşleme 7 (4) kademesinde yapılmalıdır.

#### Dikkat!

Rendeleme diski, yumuşak peynirlerin ve dilim peynirlerin rendelenmesi için uygun değildir.

### Rendeleme diski - kaba



Örn. patatesli tava keki veya gözlemesi ya da patates köftesi yapılacak çiğ patatesi rendelemek için kullanılır.

İşleme 7 (4) kademesinde yapılmalıdır.

### Doğrayıcı ünitesi ile çalışmak

#### → Resim 6

- Kilit açma tuşuna basınız ve çevirme kolunu **2** konumuna getiriniz.
- Kabı yerleştirme:
  - Öne doğru eğdiğiniz kabı yerine takınız ve serbest bırakınız,
  - kilitlenceye kadar saatin çalışma yönünde çeviriniz.
- Kilit açma tuşuna basınız ve çevirme kolunu **1** konumuna getiriniz.
- Tahrik sistemi koruyucu kapağını çıkartınız.
- 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. İsteddiğiniz kesme / rendeleme tarafını üst tarafa çeviriniz. Diski, disk tutucunun kavrama düzeni diskin ilgili deliğine girecek şekilde takınız. Disk, disk tutucunun yan uçları **üzerine oturulmalıdır**.
- 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 ağzından doldurunuz ve tıkaç ile içeri itiniz.

### Dikkat!

Kesilen besinin çıkış deliğinde yığılmasını önleyiniz.

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

### Çalışma sona erdikten sonra

- Cihazı döner şalter üzerinden kapatınız.
- Kapağı saat dönüş yönünün tersine doğru çeviriniz ve çıkartınız.
- 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.

## Temizlik ve bakım

### ⚠ Dikkat!

Aşındırıcı temizlik malzemeleri kullanmayınız. Yüzeyler zarar görebilir. Küp kesici ünitesinin parçaları bulaşık makinesinde temizlenmemelidir, aksi halde bıçaklar körelir.

- Küp kesiciyi temizlemek için, parçalarına ayırınız.



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

### Önemli bilgi

Tahrik milindeki (**Resim E-7** veya **G-7**) delik besin artıklarından vb. dolayı tıkanmış olmalıdır. Artıkları bir fırça ile iyice temizleyiniz. Tüm diğer parçalar (gövde, kapak, tıkaç, doğrayıcı ünitesi) bulaşık makinesinde yıkanabilir.

Deformasyon söz konusu olabileceği için plastik parçalar makine içinde sıkışık şekilde durmamalıdır.

**Yararlı bilgi:** Örneğin 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

### Salata “Olivie”

(yakl. 4 kişi için)

- 4 pişirilmiş, soğutulmuş patates
- 2 pişirilmiş havuç
- 4 tam pişmiş yumurta
- 200 g pişirilmiş tavuk göğsü eti
- 1-2 turşu salatalık veya salamuralı salatalık
- 1-2 salataya doğranan salatalık
- 300 g bezelye, küçük (1 küçük kutu)
- Tuz ve karabiber
- 250 g mayonez
- Pişirilmiş ve soğumuş patatesleri, havuçları ve yumurtaları 3 (2) kademesinde küp şeklinde kesiniz. Salatalıkları ve eti 5 (3) kademesinde küp şeklinde kesiniz.
- Küp şeklinde kesilmiş tüm malzemeleri, içine bezelyeleri koyduğunuz bir salata çanağına aktarıp, bezelyeler ile karıştırınız.
- Ağız tadınıza göre tuz ve karabiber ilave ediniz.
- Mayonez ile karıştırınız ve hazırlayınız.



### Salata “Vinaigrette”

(yakl. 4 kişi için)

- 4 pişirilmiş, soğutulmuş patates
- 500 g pişmiş kırmızı pancar
- 2 pişirilmiş havuç
- 2 turşu salatalık
- 100 g küçük bezelye
- ½ deste Frenk soğanı (yakl. 50 g)
- Tuz ve karabiber
- 100 ml yemeklik likit yağ
- Pişirilmiş ve soğumuş patatesleri, havuçları, kırmızı pancarı ve Frenk soğanını 3 (2) kademesinde küp şeklinde kesiniz. Turşu salatalıkları 5 (3) kademesinde küp şeklinde kesiniz.
- Küp şeklinde kesilmiş tüm malzemeleri, içine bezelyeleri koyduğunuz bir salata çanağına aktarıp, bezelyeler ile karıştırınız.
- Ağız tadınıza göre tuz ve karabiber ilave ediniz.
- Yemeklik likit yağ ile yemeğe hazırlayınız.



### Salata “Stolichny”

(2 kişilik)

- 150 g jambon
- 3 pişirilmiş, soğutulmuş patates
- 2 turşu salatalık veya salamuralı salatalık
- 1 pişirilmiş havuç
- Bezelye, yarım kutu
- Tuz ve karabiber
- Salata sosu:
  - ¼ fincan ekşi krema
  - ¼ bardak mayonez
- Pişirilmiş ve soğumuş patatesleri ve havucu 3 (2) kademesinde küp şeklinde kesiniz. Jambonu ve salatalıkları 5 (3) kademesinde küp şeklinde kesiniz.
- Küp şeklinde kesilmiş tüm malzemeleri, içine bezelyeleri koyduğunuz bir salata çanağına aktarıp, bezelyeler ile karıştırınız.
- Ağız tadınıza göre tuz ve karabiber ilave ediniz.
- Tüm malzemeleri karıştırınız. Ekşi krema ve mayonez ile karıştırıp hazırlayınız.



## Karides salatası

(yakl. 4 kişi için)

- 300 g pişirilmiş et
- 300 g pişirilmiş, soğutulmuş patates
- 200 g salataya doğranan salatalık
- Yeşil yaprak salata
- 50 g karides eti
- 3 tam pişmiş yumurta
- 150 g mayonez
- Pişirilmiş ve soğumuş patatesleri, yumurtaları, salatalıkları ve karides etini 3 (2) kademesinde küp şeklinde kesiniz. Pişmiş eti 5 (3) kademesinde küp şeklinde kesiniz.
- Yeşil yaprak salatayı küçük doğrayınız.
- Ağız tadınıza göre tuz ve karabiber ilave ediniz.
- Mayonez ile yemeğe hazırlayınız.

## Çiğ sebzeli salata

(2 - 4 kişilik)

- 4 havuç
- 1 alabaş
- 1 elma
- 1 kabak
- 1 salatalık
- ¼ karnabahar
- 100 g taze peynir

## Meyve salatası

- ½ ananas
- ½ kavun/karpuz
- 2 muz
- 2 şeftali
- 2 kivi
- 50 ml Amaretto
- Meyveleri 3 (2) kademesinde küp ekinde kesiniz.
- Küp şeklinde kesilmiş tüm malzemeleri bir salata çanağına aktarın 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 ekşi krema
- Hardal, şeker
- Pişirilmiş ve soğumuş patatesleri ve yumurtayı 3 (2) kademesinde küp şeklinde kesiniz. Salatalıkları, küçük kırmızı turpları, sucuğu ya da tavuk göğsü etini 5 (3) kademesinde küp şeklinde kesiniz.
- Kremayı, doğranmış Frenk soğanını ve yumurtaları, hardal ve şeker ile iyice karıştırınız ve Kvas ile sulandırınız.
- Küp şeklinde kesilmiş malzemeleri, doğranmış maydanozu ve dereotunu ilave ediniz.
- Ağız tadınıza göre tuz ve karabiber ilave ediniz.

Değişiklik yapma hakkı saklıdır.

## Bezpieczeństwo użytkownika

Te akcesoria są przeznaczone dla robota kuchennego MUM5... . Należy się zastosować do instrukcji obsługi robota kuchennego MUM5... . Te akcesoria są przeznaczone 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. Stosowanie akcesoriów dozwolonych przez producenta możliwe są dodatkowe zastosowania.

## Zasady bezpieczeństwa

### **⚠ Niebezpieczeństwo skaleczenia przez ostre noże i obracający się napęd!**

Nigdy nie wkładać rąk do założonej przystawki (do krojenia w kostkę lub rozdrabniacza)! Nie wkładać palców w otwór do napełniania. Przystawka (do krojenia w kostkę, rozdrabniacz) pracuje tylko z założoną i dokręconą pokrywą.

Przystawkę zakładać i zdejmować tylko, gdy urządzenie jest wyłączone, a napęd zatrzymany. Podczas demontowania i montowania przystawki do krojenia w kostkę chwytać tarczę nożową tylko za znajdującą się pośrodku gałkę z tworzywa sztucznego.

Nie dotykać ostrych noży kratki do cięcia.

Kratkę do cięcia chwytać tylko za brzeg!

Nie dotykać ostrych noży i krawędzi tarcz rozdrabniających rozdrabniacza. Tarcze chwytać wyłącznie za brzeg!

### **⚠ Ważne!**

Akcesoriów używać tylko w przedstawionej pozycji roboczej.

Używać tylko kompletnie zmontowanych akcesoriów.

## Opis urządzenia

### → Rysunek

- 1 Wkładka popychacza
- 2 Popychacz
- 3 Pokrywa z otworem do napełniania
- 4 Wkład przystawki do krojenia w kostkę
  - a Tarcza nożowa
  - b Kratka do cięcia, mała (9 mm)
  - c Kratka do cięcia, duża (13 mm) \*
  - d Uchwyt
  - e Klamry zamykające
  - f Przyrząd do czyszczenia kratki do cięcia

### 5 Wałek napędowy

### 6 Obudowa

### Wkład rozdrabniacza \*

### 7 Tarcze rozdrabniające

- a Dwustronna tarcza do cięcia – grubo / cienko
- b Dwustronna tarcza do wiórkowania – grubo / drobno
- c Tarcza do tarcia – drobno
- d Tarcza do tarcia - grubo

### 8 Uchwyt tarcz

\* w niektórych modelach

### → Rysunek

Pozycja robocza

### Ważna wskazówka

Zalecane wartości orientacyjne prędkości roboczej podane w niniejszej instrukcji obsługi odnoszą się do urządzeń z 7-stopniowym przełącznikiem obrotowym. Wartości orientacyjne dla urządzeń z 4-stopniowym przełącznikiem obrotowym są podane w nawiasach.

## Ochrona przed przeciążeniem

Wał napędowy wyposażony jest we wkład (miejsce przewidzianego przełomu) zapobiegający poważniejszemu uszkodzeniu urządzenia wskutek przeciążenia.

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

### Wskazówki dotyczące wymiany wkładu

#### → Rysunek

Usunąć uszkodzony wkład przy użyciu śrubokrętu (1.). Przed wciśnięciem nowego wkładu upewnić się, że żaden z czterech odłamanych czopów starego wkładu nie utknął w wale napędowym.

#### W celu zamocowania nowego wkładu:

- Włożyć wkład tak, aby czopy wpasowały się w otwory (2.).
- Obrócić wkład tak, by oba noski wskoczyły w wycięcia (3.), a następnie wcisnąć go w obudowę.

## Obsługa

### Wkład przystawki 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, jajek, miękkiej wędliny (np. mortadeli), gotowanego lub pieczonego mięsa drobiowego bez kości.

Bardzo miękki ser (np. mozzarella, ser owczy) nie może być przetwarzany.

Ser w plastrach (np. Gouda) i sery twarde (np. ementaler) nie wolno jednorazowo przekraczać ilości 3 kg.

Przed przetworzeniem owoców pestkowych (jabłek, brzoskwiń itp.) należy usunąć ziarenka lub pestki. Przed przetworzeniem gotowanego lub pieczonego mięsa należy usunąć wszystkie kości.

Produkty spożywcze nie mogą być zamrożone.

#### Uwaga! Wskazówki dotyczące użytkowania!

Nieprzestrzeganie tych wskazówek może doprowadzić do uszkodzenia przystawki do krojenia w kostkę wraz z kratką tnącą i obracającym się nożem.

W przypadku użycia przystawki do krojenia w kostkę w sposób niezgodny z jej przeznaczeniem, jej modyfikacji lub jej niewłaściwej obsługi użytkownik traci prawo do jakichkolwiek roszczeń odszkodowawczych wobec firmy Robert Bosch Hausgeräte GmbH. Wyklucza to również odpowiedzialność za uszkodzenia (np. stępione lub zdeformowane noże) spowodowane przetwarzaniem produktów spożywczych, których przetwarzanie w tym urządzeniu nie jest dozwolone.

#### Ważne wskazówki:

- Owoce i warzywa nie powinny być zbyt dojrzałe, ponieważ wtedy może się wydzielać sok.

- Ugotowane produkty spożywcze schłodzić przed krojeniem; będą twardsze i będą się lepiej kroić.
- Przez zwiększanie lub zmniejszanie nacisku na popychacz przy dosuwaniu produktów można wpłynąć na długość krojonych kostek.

### Prędkość robocza

Dobrać prędkość roboczą odpowiednio do produktów spożywczych przeznaczonych do krojenia.

**Poziom 3 (2):** gotowane ziemniaki, marchewka i jaja; ogórki; banany; truskawki; melony.

**Poziom 5 (3):** surowe ziemniaki i marchew; miękkie wędliny (np. mortadela), sery do krojenia na plastry, twarde sery, papryka, pomidory, cebule, jabłka.

### Montaż przystawki do krojenia w kostkę

#### → Rysunek D

- Wsunąć kratkę do cięcia w uchwyt. Zwracać uwagę na wycięcia!
- Włożyć tarczę z nożami w uchwyt narzędzi.
- Docisnąć od góry 3 klamry zamykające tak, by samoczynnie się zablokowały.

### Praca z przystawką do krojenia w kostkę

#### → Rysunek E

- Nacisnąć przycisk zwalniający blokadę i ustawić ramię urządzenia w pozycji 2. 
- Włożyć miskę:
  - założyć miską przechyloną do przodu i ustawić,
  - obracać w kierunku ruchu wskazówek zegara do momentu samoczynnego zablokowania.
- Nacisnąć przycisk zwalniający blokadę i ustawić ramię urządzenia w pozycji 1. 
- Zdjąć pokrywę osłaniającą napęd.
- Nałożyć obudowę na napęd i obrócić do oporu w kierunku ruchu wskazówek zegara.
- Włożyć wał napędowy.

### Uwaga!

Otwór w wale napędowym (rys. E-7) nie może być zatkany resztkami potraw itp.

- Założyć wkład przystawki do krojenia w kostkę. Strzałka na przystawce do krojenia w kostkę musi się pokrywać ze strzałką na obudowie!
- Nałożyć pokrywę (zwrócić uwagę na oznaczenie, rys. E-9) i obrócić do oporu w kierunku ruchu wskazówek zegara.
- Podłączyć wtyczkę do gniazda sieciowego.
- Ustawić przełącznik obrotowy na zalecany poziom.
- Włożyć produkty spożywcze przeznaczone do pokrojenia do otworu wyspowego. W razie potrzeby lekko popychać popychaczem. W razie potrzeby pokroić wcześniej produkty na mniejsze kawałki.

### Uwaga!

Opróżniać miskę jak najszybciej:

- po przetworzeniu maks. 1500 gramów produktów,

- zanim produkty pokrojone w kostkę osiągną dolnej krawędzi przystawki.

### Wskazówki:

- W celu zdjęcia lub opróżnienia miski nie jest konieczne zdejmowanie przystawki do krojenia w kostkę z urządzenia. Wystarczy nacisnąć przycisk zwalniający blokadę i odchylić ramię urządzenia w położeniu 2.
- Przy przetwarzaniu różnych produktów spożywczych dla jednego przepisu nie jest konieczne czyszczenie przystawki do krojenia w kostkę po każdym produkcie.

### Po zakończeniu pracy

- Ustawić przełącznik obrotowy na **0/off**.
- Odłączyć wtyczkę urządzenia od gniazda sieciowego.
- Obrócić pokrywę w kierunku przeciwnym do kierunku ruchu wskazówek zegara i zdjąć.
- Wyjąć przystawkę do krojenia w kostkę z obudowy.
- Wyjąć wał napędowy.
- Obrócić obudowę w kierunku przeciwnym do kierunku ruchu wskazówek zegara i zdjąć.

- Resztki produktów spożywczych, które pozostały na kratce tnącej, usunąć przyrządem do czyszczenia kratki do cięcia.

### Rozkładanie wkładki przystawki do krojenia w kostkę

#### → Rysunek

- Odciągnąć do a zewnątrz 3 klamry zamykające i zdjąć tarczę nożową.
- Wyjąć kratkę do cięcia z uchwytu narzędzi.

### W niektórych modelach:

### Wkład rozdrabniacza

#### Dwustronna tarcza do cięcia – grubo / cienko

do krojenia owoców i warzyw. Przetwarzać na poziomie 5 (3). Oznaczenie na dwustronnej tarczy do cięcia:

„1” = strona do krojenia na grubo

„3” = strona do krojenia na cienko

#### Uwaga!

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

#### Dwustronna tarcza do wiórkowania – grubo / drobno

do wiórkowania warzyw, owoców i sera z wyjątkiem twardego sera (np. parmezanu). Przetwarzać na poziomie 3 (2) lub 4 (3). Oznaczenie na dwustronnej tarczy do wiórkowania:

„2” = strona do wiórkowania na grubo

„4” = strona do wiórkowania na drobno

#### Uwaga!

Dwustronna tarcza do wiórkowania nie nadaje się do wiórkowania orzechów. Miękkie sery wiórkować tylko na grubej stronie tarczy na poziomie 7 (4).

#### Tarcza do tarcia – drobno

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

#### Uwaga!

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

#### Tarcza do tarcia - grubo

Do tarcia surowych ziemniaków, np. na placki ziemniaczane lub kluski. Przetwarzać na poziomie 7 (4).

#### Praca z wkładem rozdrabniacza

#### → Rysunek

- Nacisnąć przycisk zwalniający blokadę i ustawić ramię urządzenia w pozycji 2. 
- Włożyć miskę:
  - założyć miską przechyloną do przodu i ustawić,
  - obracać w kierunku ruchu wskazówek zegara do momentu samoczynnego zablokowania.
- Nacisnąć przycisk zwalniający blokadę i ustawić ramię urządzenia w pozycji 1. 
- Zdjąć pokrywę osłaniającą napęd.
- Nałożyć obudowę na napęd i obrócić do oporu w kierunku ruchu wskazówek zegara.
- Włożyć wał napędowy.

#### Uwaga!

Otwór w wale napędowym (rys. -7) nie może być zatkany resztkami potraw itp.

- Założyć tarczę rozdrabniającą na uchwyt tarcz. Odwrócić tarczę odpowiednią stroną, do cięcia lub do wiórkowania do góry. Założyć tarczę na uchwyt w taki sposób, aby zabieraki uchwytu weszły w otwory tarczy. Tarcza **musi być osadzona** na bocznych czopach uchwytu tarczy.
- Założyć uchwyt tarczy na wał napędowy, lekko go obracając.
- Nałożyć pokrywę (zwrócić uwagę na oznaczenia, rys. -10) i obrócić do oporu w kierunku ruchu wskazówek zegara.
- Podłączyć wtyczkę do gniazda sieciowego.
- Ustawić przełącznik obrotowy na zalecany poziom.

- Produkty przeznaczone do przetworzenia wkładać przez otwór do napełniania i popychać popychaczem.

### Uwaga!

Unikać nagromadzenia produktów w otworze wylotowym.

**Wskazówka:** cienkie produkty ciąć w wiążkach, pozwoli to uzyskać równomierny stopień rozdrobnienia.

### Po zakończeniu pracy

- Wyłączyć urządzenie przełącznikiem obrotowym.
- Obrócić pokrywę w kierunku przeciwnym do kierunku ruchu wskazówek zegara i zdjąć.
- Wyciągnąć uchwyt tarczy trzymając za węgłbienia. Zdjąć tarcze.
- Wyjąć wał napędowy.
- Obrócić obudowę w kierunku przeciwnym do kierunku ruchu wskazówek zegara i zdjąć.
- Wyczyścić części.

## Czyszczenie i pielęgnacja

### ⚠ Uwaga!

Nie stosować szorujących środków czyszczących. Możliwość uszkodzenia powierzchni. Elementów wkładu do krojenia w kostkę nie myć w zmywarce do naczyń; spowoduje to stopienienie noży.

- Przed czyszczeniem wkład przystawki do krojenia w kostkę należy zdemontować.
- Wstępnie umyć wszystkie części pod bieżącą wodą. Wyczyścić pojedyncze części szczotką.
- Wał napędowy tylko przetrzeć wilgotną ściereczką.

### Ważna wskazówka

Otwór w wale napędowym (rys. **E-7** lub **G-7**) nie może być zatłoczony resztkami potraw itp. Resztki dokładnie usunąć szczoteczka. Wszystkie pozostałe elementy (obudowę, pokrywę, popychacz, wkład rozdrabniacza) można myć w zmywarce do naczyń. Nie należy zaciskać elementów z tworzywa sztucznego w zmywarce, ponieważ mogą ulec deformacji.

**Wskazówka:** w celu usunięcia czerwonego osadu po przetworzeniu np. marchwi, przetrzeć części rozdrabniacza (z wyjątkiem tarcz rozdrabniających) ściereczką nasączoną kilkoma kroplami oleju spożywczego. Następnie umyć elementy.

## Przepisy kulinarne

### Salatka „Olivie”

(dla ok. 4 osób)

- 4 ugotowane, ostudzone ziemniaki
- 2 ugotowane marchewki
- 4 jaja ugotowane na twardo
- 200 g gotowanego fileta z piersi kurczaka
- 1-2 ogórki kiszzone lub marynowane
- 1-2 ogórki wężowe
- 300 g groszku (1 mała puszka)
- Sól i pieprz
- 250 g majonezu
- Ugotowane, ale już ostudzone ziemniaki, marchew i jaja pokroić w kostkę na poziomie 3 (2). Ogórki i mięso pokroić w kostkę na poziomie 5 (3).
- Wymieszać w misce groszek ze składnikami pokrojonymi w kostkę.
- Przyprawić solą i pieprzem.
- Wymieszać z majonezem i przyprawić.



### Salatka „Vinaigrette”

(dla ok. 4 osób)

- 4 ugotowane, ostudzone ziemniaki
- 500 g ugotowanych czerwonych buraków
- 2 ugotowane marchewki
- 2 ogórki kiszzone
- 100 g groszku drobnego
- ½ pora (ok. 50 g)
- Sól i pieprz
- 100 ml oleju jadalnego
- Ugotowane, ale już ostudzone ziemniaki, marchewkę, czerwone buraki i pora pokroić w kostkę na poziomie 3 (2). Ogórki kiszzone pokroić w kostkę na poziomie 5 (3).
- Wymieszać w misce groszek ze składnikami pokrojonymi w kostkę.



- Przyprawić solą i pieprzem.
- Przyprawić olejem jadalnym.

### Sałatka „Stolicznaja”

(dla 2 osób)

- 150 g szynki
- 3 ugotowane, ostudzone ziemniaki
- 2 ogórki kiszzone lub marynowane
- 1 ugotowana marchewka
- Groszek, pół puszki
- Sól i pieprz
- Sos:
  - ¼ kubka kwaśnej śmietany
  - ¼ słoik majonezu
- Ugotowane, ale już ostudzone ziemniaki i marchew pokroić w kostkę na poziomie 3 (2). Ogórki i szynkę pokroić w kostkę na poziomie 5 (3).
- Wymieszać w misce groszek ze składnikami pokrojonymi w kostkę.
- Przyprawić solą i pieprzem.
- Wymieszać wszystkie składniki. Wymieszać z kwaśną śmietaną oraz majonezem.



### Sałatka z krabów

(dla ok. 4 osób)

- 300 g gotowanego mięsa
- 300 g ugotowanych, ostudzonych ziemniaków
- 200 g ogórka wężowego
- Sałata zielona
- 50 g mięsa z krabów
- 3 jaja ugotowane na twardo
- 150 g majonezu
- Ugotowane, ale już ostudzone ziemniaki, jaja, ogórki i mięso z krabów pokroić w kostkę na poziomie 3 (2). Gotowane mięso pokroić w kostkę na poziomie 5 (3).
- Posiekać zieloną sałatę.
- Przyprawić solą i pieprzem.
- Udekorować majonezem.



### Surówka

(dla 2-4 osób)

- 4 marchewki
- 1 kalarepa
- 1 jabłko
- 1 cukinia
- 1 ogórek



- ¼ kalafiora
- 100 g białego sera

### Sałatka owocowa

- ½ ananasa
- ½ melona
- 2 banany
- 2 brzoskwinie
- 2 kiwi
- 50 ml Amaretto
- Owoce pokroić w kostkę na poziomie 3 (2).
- Wymieszać w misce wszystkie pokrojone w kostkę składniki, dodając Amaretto.



### Zupa „Okroszka”

(dla 4-6 osób)

- Kwas chlebowy, 2 litry
- 300 g gotowanej kiełbasy lub mięsa z piersi kurczaka
- 3-4 ugotowane, schłodzone ziemniaki
- 3-4 jaja ugotowane na twardo
- 1 pęczek rzodkiewek (8-10 sztuk)
- 3 ogórki wężowe
- ½ pora (ok. 50 g)
- Pietruszka zielona i koperek
- 3 łyżki kwaśnej śmietany
- Musztarda, cukier
- Ugotowane, ale już ostudzone ziemniaki i jaja pokroić w kostkę na poziomie 3 (2). Ogórki, rzodkiewki, kiełbasę lub mięso z piersi kurczaka pokroić w kostkę na poziomie 5 (3).
- Kwaśną śmietaną, pokrojony por i jaja wymieszać dokładnie z musztardą i cukrem i rozcieńczyć kwasem chlebowym.
- Dodać składniki pokrojone w kostkę, posiekaną zieloną pietruszkę i koperek.
- Przyprawić solą i pieprzem.



Możliwość wprowadzania zmian zastrzeżona.



## Для вашої безпеки

Це приладдя призначене для кухонного комбайна MUM5.... Дотримуйтеся інструкції з експлуатації кухонного комбайну MUM5.... Це приладдя призначене, щоб нарізати продукти кубиками. З продуктів мають бути видалені кістки, насіння чи будь-які інші тверді частки. Продукти не мають бути в замороженому стані. У поєднанні з рекомендованим приладдям можливі також інші способи застосування.

## Правила техніки безпеки

### **⚠ Небезпека поранення гострими ножами / приводом, що обертається!**

Заборонено торкатися встановленої вставки (кубикорізки, наскрізної шатківниці)! Не просовуйте пальців у завантажувальну горловину.

Вставка (кубикорізка, наскрізна шатківниця) працює тільки із закрученою кришкою.

Вставку можна знімати/встановлювати, тільки коли привод нерухомий. Розбираючи/збираючи кубикорізку, дисковий ніж можна брати тільки за пластмасову ручку посередині.

Не просовуйте пальців між гострими ножами різальної решітки. Беріть різальну решітку лише за край!

Не торкайтеся гострих ножів і країв дисків наскрізної шатківниці. Беріть диски лише за край!

### **⚠ Важливо!**

Приладдя можна використовувати тільки у вказаному робочому положенні. Приладдя можна використовувати тільки в повністю зібраному стані.

## Стислий огляд

### → Малюнок **A**

- 1 Вставка до штовхача
- 2 Штовхач
- 3 Кришка з завантажувальною горловиною
- 4 Вставка-кубикорізка
  - a Дисковий ніж
  - b Різальна решітка, малі отвори (9 мм)
  - c Різальна решітка, великі отвори (13 мм)\*
  - d Основа
  - e Затискачі
  - f Очищувач різальної решітки

### 5 Приводний вал

### 6 Корпус

### Наскрізна шатківниця\*

### 7 Подрібноувальні диски

- a Двобічний диск для нарізання товстими/тонкими скибками
- b Двобічний диск-тертка для грубого/дрібного натирання
- c Диск-тертка — дрібне натирання
- d Диск-тертка — грубе натирання

### 8 Дискотримач

\* залежно від моделі

### → Малюнок **B**

Робоче положення

### Важлива вказівка

Рекомендовані в цій інструкції з експлуатації орієнтовні значення робочої швидкості стосуються приладів із 7-ступінчастим поворотним перемикачем. Значення для приладів із 4-ступінчастим поворотним перемикачем наведені поряд у дужках.

---

## Захист від перевантаження

Щоб запобігти значним пошкодженням приладу в разі перевантаження, приводний вал має вставку (місце заданого злому).

У разі перевантаження ламається тільки вставка, а приводний вал залишається цілим. Запасна деталь для заміни міститься в комплекті, і її можна легко встановити замість пошкодженої. Запасну деталь можна також придбати в сервісній службі (номер для замовлення: 623944).

### Вказівка щодо заміни вставки

#### → Малюнок

Вийміть пошкоджену вставку за допомогою викрутки (1.). Перш ніж установлювати нову вставку, перевірте, чи не залишилися в приводному валу чотири відламані штифти старої вставки.

#### Закріплення нової вставки:

- Установіть вставку так, щоб штифти ввійшли до отворів (2.).
- Поверніть вставку так, щоб обидва язички ввійшли до виїмок (3.), а потім втисніть її до корпусу.

---

## Експлуатація

### Вставка-кубикорізка

#### Увага!

#### Вказівки із застосування!

Кубикорізка підходить тільки для нарізання картоплі (сирої або вареної), моркви, огірків, помідорів, перцю, цибулі, бананів, яблука, груш, полуниць, динь, ківі, яєць, м'яких ковбас (як-от мортадела), вареного або смаженого м'яса птиці без кісток.

Дуже м'які сири (як-от моцарела або бринза) обробляти не можна.

Якщо йдеться про скибковий сир (наприклад, гауда) і твердий сир (наприклад, емментальський), за один цикл можна обробляти не більше 3 кг.

Перед обробкою насінневих і кісточкових плодів (яблук, персиків тощо) насіння й кісточку слід виняти. Перед обробкою вареного чи смаженого м'яса слід виняти кістки.

Продукти не мають бути в замороженому стані.

#### Увага!

#### Вказівки із застосування!

Недотримання цих вказівок може призвести до пошкоджень кубикорізки, зокрема різальної решітки й обертового ножа.

У разі використання кубикорізки не за призначенням, у зміненому стані або неналежним чином компанія Robert Bosch Hausgeräte GmbH не несе жодної відповідальності за можливі пошкодження. Це виключає також відповідальність за пошкодження (наприклад, затуплення або деформування ножів), які виникають у результаті переробки непридатних для цього продуктів.

#### Важливі вказівки:

- Фрукти/овочі не мають бути переспілими, інакше з них може витікати сік.
- Перш ніж різати варені продукти, охолодіть їх; тоді вони стануть тугіші й різатимуться краще.
- Довжина кубиків залежить від сили натискання на продукти штовхачем.

#### Робоча швидкість

Робочу швидкість слід вибирати залежно від продуктів, що нарізаються.

**Швидкість 3 (2):** варена картопля, морква і яйця; огірки; банани; суниці; дині.

**Швидкість 5 (3):** сира картопля й морква; м'яка варена ковбаса (як-от мортадела); скибковий сир, твердий сир; солодкий перець, помідори, цибуля; яблука.

## Складання кубикорізки

### → Малюнок 8

- Вставте різальну решітку в основу. Зверніть увагу на виймки!
- Вставте дисковий ніж в основу.
- Зафіксуйте три затискачі, піднявши їх угору.

## Робота з кубикорізкою

### → Малюнок 9

- Натисніть кнопку розблокування і перемістіть відкидний кронштейн у положення 2. 
- Установіть чашу:
  - нахиліть чашу вперед і поставте її на місце,
  - поверніть проти годинникової стрілки до фіксації.
- Натисніть кнопку розблокування і перемістіть відкидний кронштейн у положення 1. 
- Зніміть захисну кришку з привода.
- Поставте корпус на привод і поверніть за годинниковою стрілкою до упору.
- Вставте приводний вал.

### Увага!

Отвір у приводному валу (малюнок 9-7) має бути вільний від залишків продуктів тощо.

- Вставте кубикорізку. Стрілки на кубикорізці й корпусі мають збігтися!
- Установіть кришку (зверніть увагу на позначку, **малюнок 9-9**) і поверніть за годинниковою стрілкою до упору.
- Вставте штепсельну вилку в розетку.
- Поверніть перемикач у рекомендоване положення.
- Завантажуйте продукти для нарізання в завантажувальну горловину. У разі потреби підштовхуйте продукти, злегка натискаючи на штовхач. За необхідності спочатку поріжте продукти меншими шматками.

### Увага!

- Своєчасно спорожнюйте чашу:
  - після обробки максимум 1500 г,
  - перш ніж кубики досягнуть нижнього краю кубикорізки.

## Вказівки

- Щоб зняти/спорожнити чашу, кубикорізку знімати з приладу не потрібно. Треба лише натиснути кнопку розблокування і повернути відкидний кронштейн у положення 2.
- Кубикорізку не потрібно мити між обробкою різних інгредієнтів тієї самої страви.

## Після роботи

- Поверніть перемикач у положення **0/ off**.
- Вийміть штепсельну вилку з розетки.
- Поверніть кришку проти годинникової стрілки і зніміть її.
- Вийміть кубикорізку з корпусу.
- Вийміть приводний вал.
- Поверніть корпус проти годинникової стрілки і зніміть його.
- Приберіть з різальної решітки залишки продуктів за допомогою очищувача.

## Розбирання кубикорізки

### → Малюнок 10

- Відтисніть три затискачі ззовні і зніміть дисковий ніж.
- Вийміть різальну решітку з основи.

## Для деяких моделей:

### Наскрізна шатківниця

#### Двобічний диск для нарізання товстими/тонкими скибками



Для нарізання фруктів і овочів.

Обробка на швидкості 5 (3).

Позначки на двобічному різальному диску:

«1» — бік для нарізання товстими скибками;

«3» — бік для нарізання тонкими скибками.

### Увага!

Двобічним різальним диском не можна нарізати твердий сир, хлібобулочні вироби й шоколад. Тверду варену картоплю ріжте лише холодною.

#### Двобічний диск-тертка для грубого/дрібного натирання



Для шаткування (натирання) овочів, фруктів і сиру, окрім твердого (наприклад, пармезану).

Обробка на швидкості 3 (2) або 4 (3).

Позначки на двобічному диску-тертці:  
«2» — грубе натирання;  
«4» — дрібне натирання.

### Увага!

На двобічному диску-тертці не можна натирати горіхи. М'який сир можна натирати лише боком для грубого натирання на швидкості 7 (4).

### Диск-тертка — дрібне натирання



Для натирання сирової картоплі, твердого сиру (наприклад, пармезану), охолодженого шоколаду й горіхів. Обробка на швидкості 7 (4).

### Увага!

Диском-терткою не можна натирати м'який і скибковий сир.

### Диск-тертка — грубе натирання



Щоб натирати сиру картоплю, наприклад, на деруни чи галушки. Обробка на швидкості 7 (4).

### Робота з наскрізною шатківницею

#### → Малюнок 6

- Натисніть кнопку розблокування і перемістіть відкидний кронштейн у положення 2. 
- Установіть чашу:
  - нахиліть чашу вперед і поставте її на місце,
  - поверніть проти годинникової стрілки до фіксації.
- Натисніть кнопку розблокування і перемістіть відкидний кронштейн у положення 1. 
- Зніміть захисну кришку з привода.
- Поставте корпус на привод і поверніть за годинниковою стрілкою до упору.
- Вставте приводний вал.

### Увага!

Отвір у приводному валу (малюнок 6-7) має бути вільний від залишків продуктів тощо.

- Покладіть подрібнювальний диск на дискотримач. Поверніть диск потрібним боком догори. Установлюйте диск на дискотримач так, щоб захоплювачі на тримачі зайшли в отвори диска. Диск має прилягати до бічних штифтів тримача.

- Злегка повернувши дискотримач, надіньте його на приводний вал.
- Установіть кришку (зверніть увагу на позначку, малюнок 6-10) і поверніть за годинниковою стрілкою до упору.
- Вставте штепсельну вилку в розетку.
- Поверніть перемикач у рекомендоване положення.
- Завантажуйте продукти в завантажувальну горловину, підштовхуючи їх штовхачем.

### Увага!

Не допускайте накопичення нарізаних продуктів у випускному отворі.

**Порада:** для рівномірного нарізання тонкі продукти слід складати в стоси.

### Після роботи

- Вимкніть прилад поворотним перемикачем.
- Поверніть кришку проти годинникової стрілки і зніміть її.
- Вийміть дискотримач, узявшись за виїмки. Вийміть диски.
- Вийміть приводний вал.
- Поверніть корпус проти годинникової стрілки і зніміть його.
- Очистьте деталі.

---

## Чищення і догляд

### ⚠ Увага!

Не застосовуйте абразивні засоби для чищення. Можливе пошкодження поверхонь. Не мийте деталі кубикорізки в посудомийній машині, інакше ножі затупляться.

- Щоб почистити кубикорізку, її потрібно розібрати.
- Ополосніть усі деталі під проточною водою. Почистьте деталі щіткою.
- Приводний вал можна лише протирати вологою ганчіркою.

### Важлива вказівка

Отвір у приводному валу (малюнок 6-7 або 6-7) має бути вільний від залишків продуктів тощо. Ретельно приберіть залишки за допомогою щітки.

Усі інші деталі (корпус, кришку, штовхач, наскрізну шатківницю) можна мити в посудомийній машині.

Не затискайте пластмасові деталі в посудомийній машині, оскільки вони можуть деформуватися.

**Порада:** щоб позбутися червоного нальоту після обробки, наприклад, моркви, капніть на ганчірку трохи олії і протріть нею пластмасові деталі (за винятком подрібнювальних дисків). Після цього ополосніть деталі.

## Рецепти

### Салат «Олів'є»

(приблизно 4 порції)

- 4 охолоджені варені картоплини
- 2 варені морквини
- 4 круті яйця
- 200 г вареного курячого філе
- 1—2 солоні або мариновані огірки
- 1—2 свіжі огірки
- 300 г дрібного горошку (1 баночка)
- сіль і перець
- 250 г майонезу
- Охолоджені варені картоплю, моркву і яйця нарізати кубиками на швидкості 3 (2). Огірки і м'ясо нарізати кубиками на швидкості 5 (3).
- Усі інгредієнти, нарізані кубиками, перемішати в салатниці з горошком.
- Додати солі й перецю на смак.
- Заправити майонезом, перемішати і подати на стіл.

### Салат «Вінегрет»

(приблизно 4 порції)

- 4 охолоджені варені картоплини
- 500 г вареного буряка
- 2 варені морквини
- 2 солоні огірки
- 100 г дрібного горошку
- ½ пучка цибулі-порей (прибл. 50 г)
- сіль і перець
- 100 мл олії
- Охолоджені варені картоплю, моркву й буряк, а також цибулю нарізати кубиками на швидкості 3 (2). Солоні огірки нарізати кубиками на швидкості 5 (3).

- Усі інгредієнти, нарізані кубиками, перемішати в салатниці з горошком.
- Додати солі й перецю на смак.
- Заправити олією.

### Салат «Столичний»

(2 порції)

- 150 г шинки
- 3 охолоджені варені картоплини
- 2 солоні або мариновані огірки
- 1 варена морквина
- горошок, пів банки
- сіль і перець
- Заправка:
  - ¼ склянки сметани
  - ¼ склянки майонезу
- Охолоджені варені картоплю й моркву нарізати кубиками на швидкості 3 (2). Шинку й огірки нарізати кубиками на швидкості 5 (3).
- Усі інгредієнти, нарізані кубиками, перемішати в салатниці з горошком.
- Додати солі й перецю на смак.
- Перемішати все. Заправити сметаною і майонезом.

### Крабовий салат

(приблизно 4 порції)

- 300 г вареного м'яса
- 300 г охолодженої вареної картоплі
- 200 г свіжих огірків
- зелений салат
- 50 г крабового м'яса
- 3 круті яйця
- 150 г майонезу
- Охолоджену варену картоплю, яйця, огірки і м'ясо крабів нарізати кубиками на швидкості 3 (2). Варене м'ясо нарізати кубиками на швидкості 5 (3).
- Дрібно нарізати листя салату.
- Додати солі й перецю на смак.
- Заправити майонезом.

## Салат із сирих овочів і фруктів



(2—4 порції)

- 4 морквини
- 1 кольрабі
- 1 яблуко
- 1 кабачок
- 1 огірок
- ¼ цвітної капусти
- 100 г свіжого сиру

## Фруктовий салат



- ½ ананаса
- ½ дині
- 2 банани
- 2 персики
- 2 ківі
- 50 мл амарето
- Нарізати фрукти кубиками на швидкості 3 (2).
- Змішати в салатниці всі нарізані інгредієнти з амарето.

## Окрошка



(4—6 порцій)

- квас, 2 л
- 300 г вареної ковбаси або курячого філе
- 3—4 охолоджені варені картоплини
- 3—4 круті яйця
- 1 пучок редиски (8—10 шт.)
- 3 свіжі огірки
- ½ пучка цибулі-порею (прибл. 50 г)
- петрушка й кріп
- 3 столові ложки сметани
- гірчиця, цукор
- Охолоджені варені картоплю і яйця нарізати кубиками на швидкості 3 (2). Огірки, редиску, ковбасу чи куряче філе нарізати кубиками на швидкості 5 (3).
- Ретельно перемішати сметану, нарізану цибулю і яйця з гірчицею та цукром і залити квасом.
- Додати інгредієнти, нарізані кубиками, а також посічені петрушку й кріп.
- Додати солі й перцю на смак.

Виробник залишає за собою право на внесення змін.

## 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 производителем принадлежностей возможны другие варианты применения.

## Указания по технике безопасности

### **⚠ Опасность травмирования острыми ножами / вращающимся приводом!**

Категорически запрещено просовывать пальцы в установленную вставку (кубикорезку, универсальную резку)! Запрещено просовывать пальцы в загрузочный ствол.

Вставка (кубикорезка, универсальная резка) работает только при закрученной крышке.

Вставку можно снимать/устанавливать только после остановки привода. Во время разборки/сборки кубикорезки диск-нож можно брать только за пластмассовую ручку посередине.

Запрещено просовывать пальцы в острые ножи режущей решетки. Режущую решетку можно брать только за края!

Запрещено касаться острых ножей и кромок дисков-измельчителей универсальной резки. Диски можно брать только за края!

### **⚠ Важно!**

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

## Комплектный обзор

### → Рисунок А

- 1 Вставка в толкатель
- 2 Толкатель
- 3 Крышка с загрузочным стволом
- 4 Вставка-кубикорезка
  - a Диск-нож
  - b Режущая решетка, мелкая (9 мм)
  - c Режущая решетка, крупная (13 мм)\*
  - d Основа
  - e Зажимы
  - f Приспособление для чистки режущей решетки
- 5 Приводной вал
- 6 Корпус

### Универсальная резка-вставка\*

#### 7 Диски-измельчители

- a Двусторонний диск-резка — толстые/тонкие ломтики
- b Двусторонний диск-шинковка — крупная/мелкая
- c Диск-терка — мелкая
- d Диск-терка — крупная

#### 8 Держатель дисков

\* в некоторых моделях

### → Рисунок В

Рабочее положение

### Важное указание

Рекомендованные в данной инструкции по эксплуатации установки рабочей скорости указаны для приборов с 7-ступенчатым поворотным выключателем. Установки для приборов с 4-ступенчатым поворотным выключателем приводятся рядом в скобках.

---

## Защита от перегрузки

Чтобы предотвратить значительные повреждения прибора в случае 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

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

Для закрепления новой вставки:

- Установите вставку так, чтобы штифты помещались в отверстиях (2.).
- Поверните вставку так, чтобы обе соединительные накладки поместились в выемках (3.), а затем вдавите ее в корпус.

---

## Эксплуатация

### Вставка-кубикорезка

#### Внимание!

##### Указания по использованию!

Кубикорезка предназначена только для нарезки картофеля (сырого или вареного), моркови, огурцов, помидоров, паприки, лука, бананов, яблок, груш, клубники, дынь, киви, яиц, мягкой вареной колбасы (например, мортаделлы), вареного или жареного мяса птицы без костей.

Очень мягкий сыр (например, моцарелла, овечий сыр) для переработки не пригоден. Количество перерабатываемого нарезного сыра (например, гауды) и твердого сыра (например, эмментальского) не должно превышать 3 кг за один рабочий цикл.

Перед переработкой семечковых и косточковых плодов (яблок, персиков и т. п.) необходимо удалить семечки или косточки. Перед переработкой вареного или жареного мяса его необходимо отделить от костей.

Продукты не должны быть в замороженном виде.

#### Внимание!

##### Указания по использованию!

Несоблюдение этих указаний может привести к повреждению кубикорезки, включая режущую решетку и вращающийся нож.

Если кубикорезка 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 (например, 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 нужно охладить перед нарезкой, так как они после этого станут тверже и будут лучше нарезаться.
- Нажимая на толкатель сильнее или слабее, можно регулировать длину кубиков.

#### Рабочая скорость

Рабочую скорость следует выбирать в зависимости от нарезаемых продуктов.

**Скорость 3 (2):** вареные картофель, морковь и яйца; огурцы; бананы; клубника; дыни.



**Скорость 5 (3):** сырой картофель и морковь; мягкая вареная колбаса (например, мортаделла); нарезной сыр, твердый сыр; сладкий перец, помидоры, лук; яблоки.

**Сборка вставки-кубикорезки**

→ **Рисунок 8**

- Вставьте режущую решетку в основание. Обращайте внимание на выемки!
- Вставьте диск-нож в основу.
- Переведите три зажима в верхнее положение до фиксации.

**Работа с кубикорезкой**

→ **Рисунок 9**

- Нажмите на кнопку разблокировки и переведите поворотный кронштейн в положение 2. 
- Установка смесительной чаши:
  - наклоните чашу вперед и установите на место,
  - поверните против часовой стрелки до фиксации.
- Нажмите на кнопку разблокировки и переведите поворотный кронштейн в положение 1. 
- Снимите защитную крышку привода.
- Установите корпус на привод и поверните по часовой стрелке до упора.
- Вставьте приводной вал.

**Внимание!**

Отверстие в приводном валу (рисунок 8-7) не должно быть засорено остатками пищи и т. п.

- Вставьте кубикорезку. Стрелка на кубикорезке должна быть совмещена со стрелкой на корпусе!
- Установите крышку (обратите внимание на маркировку, рисунок 9-9) и поверните по часовой стрелке до упора.
- Вставьте штепсельную вилку в розетку.
- Установите поворотный переключатель на рекомендуемую скорость.
- Положите предназначенные для нарезки продукты в загрузочный ствол. При необходимости слегка подталкивайте толкателем. Если нужно, предварительно измельчите продукты.

**Внимание!**

Смесительную чашу следует своевременно опорожнять:

- после переработки макс. 1500 г продуктов,
- прежде чем нарезанные кубики достигнут нижнего края кубикорезки.

**Указания:**

- Для снятия/опустошения смесительной чаши кубикорезку снимать с прибора не требуется. Нужно лишь нажать на кнопку разблокировки и перевести поворотный кронштейн в положение 2.
- Во время переработки разных продуктов по одному рецепту нет необходимости чистить кубикорезку после каждого продукта.

**По окончании работы**

- Переведите поворотный переключатель в положение «0/off».
- Выньте вилку из розетки.
- Поверните крышку против часовой стрелки и снимите ее.
- Извлеките кубикорезку из корпуса.
- Извлеките приводной вал.
- Поверните корпус против часовой стрелки и снимите его.
- С помощью приспособления для чистки режущей решетки удалите из режущей решетки остатки продуктов.

**Разборка вставки-кубикорезки**

→ **Рисунок 10**

- Откните три зажима наружу и снимите диск-нож.
- Извлеките режущую решетку из основания.

**В некоторых моделях:**

**Универсальная резка-вставка**

**Двусторонний диск-резка — толстые/тонкие ломтики** 

для нарезания овощей и фруктов. Переработка на скорости 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 нерассыпчатый картофель можно нарезать на ломтики только после охлаждения.

### Двусторонний диск-шинковка — крупная/мелкая



для шинковки овощей, фруктов и сыра любых сортов, кроме твердого (например, пармезана).

Переработка на скорости 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 измельчения орехов. Мягкий сыр можно шинковать только на стороне для крупной шинковки на скорости 7 (4).

### Диск-терка — мелкая



для натирания сырого картофеля, твердого сыра (например, пармезана), охлажденного шоколада и орехов.

Переработка на скорости 7 (4).

### Внимание!

Диск-терка не предназначен для протирания мягкого и нарезного сыра.

### Диск-терка — крупная



для протирания сырого картофеля, например, для драников или клецкок.

Переработка на скорости 7 (4).

### Работа с универсальной резкой-вставкой

#### → Рисунок 6

- Нажмите на кнопку разблокировки и переведите поворотный кронштейн в положение 2. 
- Установка смесительной чаши:
  - наклоните чашу вперед и установите на место,
  - поверните против часовой стрелки до фиксации.
- Нажмите на кнопку разблокировки и переведите поворотный кронштейн в положение 1. 
- Снимите защитную крышку привода.

- Установите корпус на привод и поверните по часовой стрелке до упора.
- Вставьте приводной вал.

### Внимание!

Отверстие в приводном валу (рисунок 7) не должно быть засорено остатками пищи и т. п.

- Положите диск-измельчитель на держатель для дисков. Поверните диск нужной стороной вверх. Положите диск на держатель дисков таким образом, чтобы захваты держателя дисков зашли в отверстия диска. Диск должен **прилегать** к боковым выступам держателя дисков.
- Насадите держатель для дисков, слегка повернув его, на приводной вал.
- Установите крышку (обратите внимание на маркировку, рисунок 10) и поверните по часовой стрелке до упора.
- Вставьте штепсельную вилку в розетку.
- Установите поворотный переключатель на рекомендуемую скорость.
- Загрузите продукты для переработки в загрузочный ствол и подталкивайте толкателем.

### Внимание!

Не допускайте скопления нарезанных продуктов в выпускном отверстии.

**Совет:** для получения равномерных результатов тонкие продукты следует нарезать стопками.

### По окончании работы

- Выключите прибор с помощью поворотного переключателя.
- Поверните крышку против часовой стрелки и снимите ее.
- Извлеките держатель для дисков, взяв его за выемки. Извлеките диски.
- Извлеките приводной вал.
- Поверните корпус против часовой стрелки и снимите его.
- Почистите детали.

## Чистка и уход

### ⚠ Внимание!

Не используйте абразивные чистящие средства. Это может привести к повреждению поверхностей. Детали кубикорезки нельзя мыть в посудомоечной машине, иначе затупятся ножи.

- Для чистки кубикорезку нужно разобрать.
- Ополосните все детали проточной водой. Очистите детали щеткой.
- Приводной вал можно только протирать влажной тряпкой.

### Важное указание

Отверстие в приводном валу (рисунок **Б-7** или **Г-7**) не должно быть засорено остатками пищи и т. п. Тщательно удалите остатки щеткой.

Все другие детали (корпус, крышку, толкатель, универсальную резку-вставку) можно мыть в посудомоечной машине.

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

**Совет:** для удаления красного налета после переработки, например, моркови, следует налить немного растительного масла на ткань и протереть ею пластмассовые части (за исключением дисков-измельчителей). После этого ополоснуть детали.

## Рецепты

### Салат «Оливье»

(прибл. на 4 человека)

- 4 вареные, охлажденные картофелины
- 2 вареные моркови
- 4 сваренных вкрутую яйца
- 200 г вареного куриного филе
- 1—2 соленых или маринованных огурца
- 1—2 свежих огурца
- 300 г горошка, мелкого (1 баночка)
- соль и перец
- 250 г майонеза



- Сваренные, но уже охлажденные картофель, морковь и яйца нарезать кубиками на скорости 3 (2). Огурцы и мясо нарезать кубиками на скорости 5 (3).
- Все нарезанные кубиками ингредиенты сложить в салатницу и смешать с горошком.
- Посолить и поперчить по вкусу.
- Смешать с майонезом и подать на стол.

### Салат «Винегрет»

(прибл. на 4 человека)

- 4 вареные, охлажденные картофелины
- 500 г вареной свеклы
- 2 вареные моркови
- 2 соленых огурца
- 100 г мелкого горошка
- ½ пучка лука-порея (ок. 50 г)
- соль и перец
- 100 мл растительного масла
- Сваренные, но уже охлажденные картофель, морковь, свеклу и лук нарезать кубиками на скорости 3 (2). Соленые огурцы нарезать кубиками на скорости 5 (3).
- Все нарезанные кубиками ингредиенты сложить в салатницу 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, полбанки
- соль и перец
- Салатная заправка:
  - ¼ стопки сметаны
  - ¼ стакана майонеза
- Сваренные, но уже охлажденные картофель и морковь нарезать кубиками на скорости 3 (2). Ветчину и огурцы нарезать кубиками на скорости 5 (3).



- Все нарезанные кубиками ингредиенты сложить в салатницу и смешать с горошком.
- Посолить и поперчить по вкусу.
- Перемешать все ингредиенты. Заправить сметаной и майонезом.

### Салат из крабов

(прибл. на 4 человека)

- 300 г вареного мяса
- 300 г вареного, охлажденного картофеля
- 200 г салатных огурцов
- зеленый салат
- 50 г мяса крабов
- 3 сваренных вкрутую яйца
- 150 г майонеза
- Сваренный, но уже охлажденный картофель, яйца, огурцы и мясо крабов нарезать кубиками на скорости 3 (2). Вареное мясо нарезать кубиками на скорости 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 кабачок
- 1 огурец
- ¼ цветной капусты
- 100 г творожного сыра

### Салат из фруктов

- ½ ананаса
- ½ дыни
- 2 банана
- 2 персика
- 2 киви
- 50 мл амаретто
- Фрукты нарезать кубиками на скорости 3 (2).
- Все нарезанные кубиками ингредиенты сложить в салатницу и смешать с амаретто.

### Суп «Окрошка»

(на 4—6 человек)

- Квас, 2 литра
- 300 г вареной колбасы или куриного филе
- 3—4 вареные, охлажденные картофелины
- 3—4 яйца вкрутую
- 1 пучок редиса (8—10 штук)
- 3 салатных огурца
- ½ пучка лука-порей (ок. 50 г)
- петрушка и укроп
- 3 столовых ложки сметаны
- горчица, сахар
- Сваренные, но уже охлажденные картофель и яйца нарезать кубиками на скорости 3 (2). Огурцы, редис, колбасу или куриное филе нарезать кубиками на скорости 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.

Оставляем за собой право на внесение изменений.



### سلطة الفواكه

- 1/2 ثمرة أناناس
- 1/2 ثمرة شمام
- 2 ثمرة موز
- 2 ثمرة دراق "خوخ"
- 2 ثمرة كيوي
- 50 مليلتر أمارتو
- يتم تقطيع الفواكه إلى مكعبات على الدرجة 3 (2).
- يتم وضع المكونات المقطعة إلى مكعبات في وعاء سلطة ويتم خلطها جيدا مع الأمارتو.



### حساء «Okroshka»

(كمية لـ 4 إلى 6 أشخاص)

- 2 لتر، بيرة Kwass
- 300 جرام نقانق مطبوخة أو لحم صدر دجاجة
- 3-4 حبات بطاطس مسلوقة وباردة
- 3-4 بيضات مسلوقة
- 1 حزمة فجل أحمر (من 8 إلى 10 قطع)
- 3 حبات خيار سلطة
- 1/2 حزمة كراث (حوالي 50 جرام)
- بقونس وشبت
- 3 ملاعق قشدة رابثة
- مسطردة وسكر
- البطاطس المسلوقة التي كان قد تم تركها حتى أصبحت باردة، والبيض يتم تقطيعهم إلى مكعبات باستخدام الدرجة 3 (2). يقطع الخيار والفجل الأحمر والنقانق أو لحم صدور الدجاج على درجة 5 (3) إلى مكعبات.
- تخلط القشدة الرابثة والكراث المفروم والبيض مع المسطردة والسكر خلطا جيدا ثم يضاف إليهم مشروب Kwass.
- وبعد ذلك تضاف المكعبات التي تم تقطيعها والبقونس والشبت المفروم.
- يُضاف الملح والفلفل حسب الرغبة.

نحتفظ بحقنا في إجراء أية تعديلات.

- بسلة، نصف علبة محفوظة
- ملح وفلفل
- الصلصة:
- 1/4 علبة قشدة رابثة
- 1/4 كوب مايونيز
- البطاطس المسلوقة التي كان قد تم تركها حتى أصبحت باردة، والجزر يتم تقطيعهم إلى مكعبات باستخدام الدرجة 3 (2). ثم يقطع اللحم والخيار إلى مكعبات باستخدام الدرجة 5 (3).
- ضع جميع المكعبات التي تم تقطيعها بوعاء ثم أضف إليها البسلة.
- يُضاف الملح والفلفل حسب الرغبة.
- اخلط جميع المكونات. ثم أضف إليها القشدة الرابثة والمايونيز وقم بتقديمها.



### سلطة الجمبري

(كمية لـ 4 أشخاص تقريباً)

- 300 جرام لحم مطبوخ
- 300 جرام بطاطس مسلوقة وباردة
- 200 جرام خيار سلطة
- سلطة خضراء
- 50 جرام لحم جمبري
- 3 بيضات مسلوقة
- 150 جرام مايونيز
- البطاطس المسلوقة التي كان قد تم تركها حتى أصبحت باردة، والبيض والخيار ولحم الجمبري يتم تقطيعهم إلى مكعبات باستخدام الدرجة 3 (2). يتم تقطيع اللحم المطبوخ على درجة 5 (3).
- يتم تقطيع السلطة الخضراء إلى قطع صغيرة.
- يُضاف الملح والفلفل حسب الرغبة.
- ثم أضف إليها المايونيز وقم بتقديمها.



### سلطة الخضار

(كمية لـ 2 إلى 4 أشخاص)

- 4 جزرات
- 1 كرنب ساقى
- 1 ثمرة تفاح
- 1 كوسة
- 1 خيار
- 1/4 قرنبيط
- 100 جرام جبن طازج

- 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

### ⚠ تنبيه!

- لا تستخدم أي مواد تنظيف حاكة أو خشنة. الأسطح الخارجية تكون معرضة للتلف. أجزاء تجهيزة تقطيع المكعبات يجب عدم تنظيفها في غسالة الأواني، وذلك نظرا لأن هذا يؤدي إلى أن تفقد السكاكين حداثتها.
- لتنظيف تجهيزة تقطيع المكعبات يتم تفكيكها إلى أجزائها الفردية.
- يتم تنظيف جميع الأجزاء بصورة مبدئية من خلال شطفها تحت ماء جارٍ. يتم تنظيف الأجزاء بفرشاة.

- يجب عدم تنظيف عمود الدوران إلا من خلال مسحه بقطعة قماش مرطبة بقليل من الماء.

### ملحوظة مهمة

- يجب التأكد من أن الفتحة الموجودة في عمود الدوران (الصورة 7-E أو 7-G) ليس بها انسداد من خلال بقايا طعام أو ما شابه ذلك. يتم إزالة البقايا جيدا باستخدام فرشاة.

- كافة الأجزاء الأخرى (جسم الاحتواء، الغطاء، الكباس، تجهيزة الخراطة التمريرية الفورية) يمكن تنظيفها في غسالة الأواني.

- تجنب حشر الأجزاء المصنعة من البلاستيك في غسالة الأطباق، إذ يمكن أن يتشوه شكلها.

- **تلميح:** لإزالة الطبقة الحمراء التي تظهر بعد معالجة بعض الأطعمة مثل الجزر، يتم وضع القليل من زيت الطعام على قطعة قماش ويتم مسح الأجزاء البلاستيكية (وليس أقراص التقطيع) بها جيدا. ثم تُشطف الأجزاء.

## الوصفات

### سلطة «Olivie»

(كمية لـ 4 أشخاص تقريبا)

- 4 حبات بطاطس مسلوقة وباردة
- 2 جزرة مسلوقة

### سلطة «Vinaigrette»

(كمية لـ 4 أشخاص تقريبا)

- 4 حبات بطاطس مسلوقة وباردة
- 500 جرام بنجر أحمر مسلق
- 2 جزرة مسلوقة
- 2 حبة خيار ملح
- 100 جرام بسله، صغيرة الحجم
- ½ حزمة كراث (حوالي 50 جرام)
- ملح وفلفل

- 100 ملي زيت طعام
- البطاطس المسلوقة التي كان قد تم تركها حتى أصبحت باردة، والجزر، والبنجر الأحمر والكراث يتم تقطيعهم إلى مكعبات باستخدام الدرجة 3 (2). يتم تقطيع الخيار المملح إلى مكعبات على الدرجة 5 (3).
- ضع جميع المكعبات التي تم تقطيعها بوعاء ثم أضف إليها البسله.
- يُضاف الملح والفلفل حسب الرغبة.
- ثم أضف إليها قليلا من زيت الطعام وقم بتقديمها.

### سلطة «Stolichny»

(كمية لـ 2 شخص)

- 150 جرام لحم
- 3 حبات بطاطس مسلوقة وباردة
- 2 حبة خيار ملح أو مخلل
- 1 حبة جزر مسلق



- يتم ضغط زر التحرير ويتم تحريك الذراع المتراوحة إلى الوضع 1.
- يتم خلع الغطاء الواقي لوحدة الإدارة.
- يتم وضع جسم احتواء التجهيزة على وحدة الإدارة ويتم لفه في اتجاه عقارب الساعة حتى يكون قد استقر في موضعه النهائي بثبات.
- يتم تركيب عمود الدوران.

### تنبيه!

يجب التأكد من أن الفتحة الموجودة في عمود الدوران (الصورة G-7) ليس بها انسداد من خلال بقايا طعام أو ما شابه ذلك.

- يتم وضع قرص التقطيع على حامل الأقراص. قم بتوجيه جانب التقطيع/البشر المرغوب للأعلى.
- يتم وضع القرص على حامل الأقراص بحيث تكون السحابات الموجودة في حامل الأقراص داخلة في الفتحات الموجودة في الأقراص.
- القرص يلزم أن يكون موضوعاً على الخابورين الجانبيين الموجودين في حامل الأقراص.
- يتم بحركة دورانية خفيفة وضع حامل الأقراص على عمود الدوران.

- يتم تركيب الغطاء (يجب مراعاة العلامة،

الصورة G-10) ويتم إدارته في اتجاه عقارب الساعة حتى يكون قد استقر في موضعه النهائي بثبات.

- وصل القابس الكهربائي بالمقبس.
- يتم ضبط المفتاح الدوار على الدرجة الموصى بها.
- ضع المواد الغذائية المطلوب إعدادها في أنبوب التعبئة ثم ادفعها بحذر إلى الداخل باستخدام الكباس.

### تنبيه!

يجب مراعاة تجنب حدوث تكديس ارتدادي للمادة الغذائية الجاري إعدادها في فتحة الإخراج.

**تلميح مفيد:** لتحقيق نتائج تقطيع منتظمة يتم إدخال المواد الغذائية الرفيعة المطلوب إعدادها على هيئة حزم.

### بعد العمل

- يتم إيقاف تشغيل الجهاز بواسطة المفتاح الدوار.
- أدر الغطاء في الاتجاه المعاكس لدوران عقارب الساعة ثم افصله عن الجهاز.

"1" لوجه التقطيع السميك  
"3" لوجه التقطيع الرفيع

### تنبيه!

قرص التقطيع ذو الوجهين الوظيفيين غير صالح لتقطيع الجبن الجاف والخبز وأرغفة الخبز الصغيرة والشيكولاتة. البطاطا (البطاطس) المسلوقة والتي تبقى صلبة نسبياً بعد سلقها يجب عدم تقطيعها إلا عندما تكون باردة.



**قرص بشر بوجهين وظيفيين - خشن/ناعم**  
لبشر الخضروات والفواكه والجبن باستثناء أنواع الجبن الصلبة (مثل جبن بارميزان).  
الإعداد يتم على الدرجة 3 (2) أو 4 (3).

يجب مراعاة رمز التمييز الموجود على قرص البشر ذي الوجهين الوظيفيين:  
"2" لوجه البشر الخشن  
"4" لوجه البشر الناعم

### تنبيه!

قرص البشر ذو الوجهين الوظيفيين غير صالح لبشر المكسرات. أنواع الجبن اللينة يجب عدم بشرها إلا بالوجه الخشن على الدرجة 7 (4).



**قرص بشر - ناعم**  
لبشر البطاطس النيئة، الجبن الصلب (مثل جبن البارميزان)، شيكولاتة مبردة ومكسرات.  
الإعداد يتم على الدرجة 7 (4).

### تنبيه!

قرص البشر غير صالح لبشر أنواع الجبن اللينة وأنواع الجبن الشرائح.



**قرص بشر - خشن**  
لبشر البطاطس النيئة، مثلاً لإعداد أقراص البطاطس المقلية أو الكبيبة.  
الإعداد يتم على الدرجة 7 (4).

العمل بتجهيزة الخراطة التمريرية الفورية

### ← الصورة G



- يتم ضغط زر التحرير ويتم تحريك الذراع المتراوحة إلى الوضع 2.
- يتم تركيب الوعاء:  
- يتم إمالة الوعاء إلى الأمام ويتم تركيبه وتثبيتته،  
- يتم لف الوعاء في عكس اتجاه عقارب الساعة إلى أن يثبت.

## تركيب أجزاء تجهيزة تقطيع المكعبات

### ← الصورة D

- يتم تركيب شبكة التقطيع في الحامل الأساسي.
- انتبه إلى المواضع المفردة!
- يتم تركيب قرص السكين في الحامل الأساسي.
- يتم ضغط مشابك الإغلاق الثلاثة إلى أعلى حتى تكون قد استقرت بأحكام.

## العمل بوحدة تقطيع المكعبات

### ← الصورة E

- يتم ضغط زر التحرير ويتم تحريك الذراع المتراوحة إلى الوضع 2.
- يتم تركيب الوعاء:
- يتم إمالة الوعاء إلى الأمام ويتم تركيبه وتثبيتته،
- يتم لف الوعاء في عكس اتجاه عقارب الساعة إلى أن يثبت.
- يتم ضغط زر التحرير ويتم تحريك الذراع المتراوحة إلى الوضع 1.
- يتم خلع الغطاء الوافي لوحدة الإدارة.
- يتم وضع جسم احتواء التجهيزة على وحدة الإدارة ويتم لفة في اتجاه عقارب الساعة حتى يكون قد استقر في موضعه النهائي بثبات.
- يتم تركيب عمود الدوران.

### تنبيه!

يجب التأكد من أن الفتحة الموجودة في عمود الدوران (الصورة 7-E) ليس بها انسداد من خلال بقايا طعام أو ما شابه ذلك.

- يتم تركيب تجهيزة تقطيع المكعبات. السهم الموجود على تجهيزة تقطيع المكعبات والسهم الموجود على جسم احتواء التجهيزة يلزم أن يكونا متطابقين!

- يتم تركيب الغطاء (يجب مراعاة العلامة، الصورة 9-E) ويتم لفة في اتجاه عقارب الساعة حتى يكون قد استقر في موضعه النهائي بثبات.
- وصّل القابس الكهربائي بالمقبس.
- يتم ضبط المفتاح الدوار على الدرجة الموصى بها.

- أضف المواد الغذائية المراد تقطيعها من خلال أنبوب التعبئة. يمكنك الضغط عليها ضغطاً خفيفاً باستخدام الكباس عند الحاجة. يمكنك تقطيع المواد الغذائية إلى قطع صغيرة قبل الشروع في إعدادها إذا لزم الأمر.

### تنبيه!

يتم إفراغ الوعاء في الوقت المناسب:

- بعد المعالجة بحد أقصى لكمية 1500 جرام،
- قبل أن تصل المكعبات إلى الحافة السفلية من تجهيزة تقطيع المكعبات.

### إرشادات:

- لإخراج/إفراغ الوعاء ليس من اللازم إخراج وحدة تقطيع المكعبات من الجهاز. يتم فقط ضغط زر التحرير 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 فيما بين معالجة المواد الغذائية الفردية.

### بعد العمل

- يتم ضبط المفتاح الدوار على الوضع 0/off.
- انزع القابس الكهربائي.
- أدر الغطاء في الاتجاه المعاكس لدوران عقارب الساعة ثم افصله عن الجهاز.
- يتم إخراج تجهيزة تقطيع المكعبات من جسم احتواء التجهيزة.
- يتم إخراج عمود الدوران.
- يتم إدارة جسم احتواء التجهيزة في عكس اتجاه دوران عقرب الساعة ويتم إخراجها.
- باستخدام منظف شبكة التقطيع يتم إزالة بقايا الأطعمة من شبكة التقطيع.

## تفكيك أجزاء تجهيزة تقطيع المكعبات

### ← الصورة F

- يتم ضغط مشابك الإغلاق الثلاثة إلى الخارج ويتم إخراج قرص السكين.
- أخرج شبكة التقطيع من الحامل الأساسي.

## في بعض الطرز:

## تجهيزة الخراطة التمريرية الفورية

### قرص التقطيع ذو الوجهين الوظيفيين -



### سميك/ارفع

- لتقطيع الفواكه والخضروات.
- الإعداد يتم على الدرجة 5 (3).
- يجب مراعاة رمز التمييز الموجود على قرص التقطيع ذي الوجهين الوظيفيين:



**ملحوظة مهمة**

الجبن الطري جدًا (مثل الموتزاريلا والفيتا) لا يمكن معالجته.

في حالة الجبن الشرائح (مثل جوده) والجبن الجامد (مثل إيمنتال) لا يُسمح بأن تزيد الكمية التي يتم معالجتها في العملية الواحدة عن 3 كجم.

يجب عند إعداد الفواكه ذات البذور والنوى (مثل التفاح أو الخوخ) إزالة البذور أو النوى قبل الشروع في معالجتها. يجب عند إعداد اللحم المسلوق أو المحمر إزالة العظام قبل الشروع في معالجته. يجب ألا تكون المواد الغذائية في حالة مجمدة.



**تنبيه!**

**ملحوظات للاستخدام!**

قد يؤدي عدم اتباع هذه التعليمات إلى حدوث

أضرار بوحدة تقطيع المكعبات وشبكة

التقطيع والسكاكين الدوارة. لا تتحمل شركة

أي Robert Bosch Hausgeräte GmbH

ضمانات للأضرار التي قد تحدث، عند استخدام

أقراص تقطيع المكعبات لأغراض غير المحددة

لاستخدامها أو إجراء تعديلات عليها أو إساءة

استخدامها. كما أن الشركة لا تقدم أي ضمانات

للأضرار التي تقع نتيجة لمعالجة مواد غذائية غير

المحددة بتعليمات الاستخدام (مثلًا عند حدوث انحناء

بالسكين أو إذا أصبح غير حاد).

**تنبيهات هامة:**

— يجب مراعاة ألا تكون الخضروات 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 الكباس عند دفع المواد

الغذائية بالجهاز.

**سرعة العمل**

اختر سرعة العمل وفقًا للطعام المراد تقطيعه.

**المستوى 3 (2):** بطاطس مسلوقة، جزر، بيض،

خيار، موز، فراولة، شمام.

**المستوى 5 (3):** بطاطس نيئة، جزر، نفاقق لحم

طرية (مثل مورتاديليا)، جبن شرائح، جبن جامد،

فلفل، طماطم، بصل، تفاح.

القيم التوجيهية الخاصة بسرعة العمل الموصى بها في تعليمات الاستخدام هذه تكون خاصة بالأجهزة المزودة بمفتاح دوار ذي 7 درجات. فيما يتعلق بالأجهزة المزودة بمفتاح دوار ذي 4 درجات فإنكم تجدون القيم بين قوسين بعد كل من القيم الأخرى.

**التأمين ضد التحميل الزائد**

للحول دون ترتب تلف أو ضرر جسيم بالجهاز الخاص بكم عند حدوث تحميل زائد على الجهاز فإن عمود الدوران مزود بتجهيزة (موضع انكسار محدد مسبقًا). عند حدوث تحميل زائد فإن التجهيزة هي وحدها التي تنكسر وليس عمود الدوران. ضمن محتويات التوريد توجد قطعة غيار للتجهيزة، وقطعة الغيار هذه يمكن تركيبها بسهولة. فيما عدا ذلك فإن التجهيزة يمكن أيضا الحصول عليها لدى مركز خدمة العملاء (رقم طلب المنتج 623944).

**إرشادات بشأن استبدال التجهيزة****← الصورة C**

يتم خلع التجهيزة المكسورة باستخدام مفك براغي

(1). قبل تركيب التجهيزة الجديدة عن طريق

ضغطها في عمود الدوران فإنه يجب التأكد من أن

الخوابير الأربعة المنكسرة الخاصة بالتجهيزة القديمة

لم تعد موجودة في داخل عمود الدوران.

لتثبيت التجهيزة الجديدة:

■ يتم تركيب التجهيزة بحيث تكون الخوابير قد

دخلت على الوجه الصحيح في الثقوب (2).

■ يتم إدارة التجهيزة إلى أن يكون اللسانان قد

أصبحا مستقرين في المواضع المفرغة (3)، ثم

يتم ضغطها في الجسم الخارجي.

**الاستخدام****تجهيزة تقطيع المكعبات**

**تنبيه!**

**ملحوظات للاستخدام!**

وحدة تقطيع المكعبات مناسبة فقط لتقطيع البطاطس

(نيئة أو مسلوقة) والجزر والخيار والطماطم والفلفل

والبصل والموز والتفاح والكمثرى والفراولة

والشمام والكيوي والبيض ونفاقق اللحم الطرية (مثل

المرتديلا) ولحم الدجاج الخالي من العظم المطهو أو

المحمر.

## من أجل أمانكم وسلامتكم

هذا الملحق خاص بماكينة المطبخ...MUM5. يجب مراعاة تعليمات الاستخدام الخاصة بماكينة المطبخ...MUM5. هذا الملحق صالح لتقطيع المواد الغذائية إلى شكل مكعبات. يجب ألا تحتوي الأطعمة على عظام أو بذور أو مكونات صلبة أخرى. يجب ألا تكون المواد الغذائية في حالة مجمدة. عند استخدام أجزاء الملحقات التكميلية المعتمدة من قبل منتج الجهاز يكون من الممكن استخدام الجهاز في تطبيقات أخرى.

## إرشادات الأمان

### ⚠️ خطر الإصابة بجروح بفعل السكاكين الحادة/المحرك الدائر!

إياك أن تدخل يدك في التجهيزة المركبة (وحدة تقطيع المكعبات، تجهيزة الخراطة التمريرية الفورية)! يجب عدم إدخال اليد في أنبوب التعبئة.

لا تعمل التجهيزة (وحدة تقطيع المكعبات، تجهيزة الخراطة التمريرية الفورية) إلا بعد إحكام غلق الغطاء.

يجب عدم تركيب أو فك التجهيزة إلا عندما يكون المحرك متوقفاً تماماً عن العمل. يجب عدم إمساك أقراص التقطيع إلا عن طريق المقبض البلاستيكي في المنتصف عند القيام بتركيب تجهيزة تقطيع المكعبات أو فكها من الجهاز.

يجب عدم وضع اليد على السكاكين الحادة الخاصة بشبكة التقطيع.

يجب عدم الإمساك بشبكة التقطيع إلا من الحافة!

لا تضع يدك على السكاكين والحواف الحادة لأقراص التقطيع الخاصة بتجهيزة الخراطة التمريرية الفورية. لا تمسك الأقراص إلا من الحافة!

### ⚠️ هام!

يجب عدم استخدام الملحق الإضافي إلا في وضع التشغيل المنصوص عليه. يجب عدم استخدام الملحق الإضافي إلا عندما يكون في وضع كامل التركيب.

## نظرة عامة

### ← الصورة A

1 تجهيزة الكباس

2 الكباس

3 غطاء بأنبوب تعبئة

4 تجهيزة تقطيع المكعبات

a قرص سكين

b شبكة تقطيع، صغير (9 ملليمتر)

c شبكة تقطيع، كبير (13 ملليمتر) \*

d حامل أساسي

e مشابك إغلاق

f منظف شبكة التقطيع

5 محور الدفع

### 6 جسم الاحتواء

تجهيزة الخراطة التمريرية الفورية \*

### 7 أقراص التقطيع

a قرص التقطيع ذو الوجهين الوظيفيين -

سميك/رفيع

b قرص بشر بوجهين وظيفيين - خشن/ناعم

c قرص بشر - ناعم

d قرص بشر - خشن

### 8 حامل الأقراص

\* في بعض الطرازات

### ← الصورة B

وضع التشغيل





## Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:

**[www.bosch-home.com/welcome](http://www.bosch-home.com/welcome)**

**BOSCH**  
HOME APPLIANCES  
**SERVICE**

## Looking for help? You 'll find it here.

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

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

**[www.bosch-home.com/service](http://www.bosch-home.com/service)**

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

### **Robert Bosch Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

GERMANY

**[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)**



**8001192600**

(000512)