

**BOSCH**

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



Cube cutter

MUZ5CC1**MUZ5CC2**

[en]	Instruction manual	Cube cutter	3
[pl]	Instrukcja obsługi	Przystawka do krojenia w kostkę	9
[cs]	Návod k použití	Kráječ kostek	15
[sk]	Návod na obsluhu	Kockovač zeleniny	21
[sl]	Navodila za uporabo	Kockalnik	27
[hr]	Uputa za uporabu	Nastavak za rezanje na kockice	33
[sr]	Uputstvo za upotrebu	Nastavak za rezanje na kockice	39
[sq]	Udhëzuesi i përdorimit	Prerëse kubash	45
[hu]	Használati utasítás	Kockára aprító feltét	51
[ro]	Instrucțiuni de utilizare	Accesoriu pentru tăiat cuburi	57
[bg]	Ръководство за употреба	Приставка за рязане на кубчета	63
[ar]	إرشادات الاستخدام	قاطعة مكعبات	76

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 instructions for this appliance

⚠ Risk of injury from sharp blades / rotating drive!

Never reach into the attached insert (dicer, continuous-feed shredder)! Do not reach into the feed tube. The insert (dicer, continuous-feed shredder) will not work until the lid has been screwed on. Do not remove/attach the insert until the drive has stopped. When disassembling/assembling the dicer insert, take hold of the cutter disc by the plastic stud in the centre only. Do not grip the sharp blades of the cutting grid. Take hold of cutting grid by the edge only! Do not grip the sharp blades and edges of the cutting discs on the continuous-feed shredder insert. Take hold of discs by the edge only!

⚠ Important!

Use the accessories in the indicated operating position only. The accessories must be completely assembled before use.

Overview

Please fold out the illustrated pages.

→ **Fig. A:**

- 1 Pusher insert**
- 2 Pusher**
- 3 Cover with filling shaft**
- 4 Dicer 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 Driving shaft**
- 6 Housing**

Continuous-feed shredder insert*

7 Cutting discs

- a** Slicing reversible disc – thick / thin
- b** Shredding reversible disc – coarse / fine
- c** Grating disc – medium-fine

8 Disc holder

* For some models

→ **Fig. B:**

Operating position

Important information

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

Predetermined breaking point

To prevent serious damage to your appliance if it is overloaded, the drive shaft has an insert (predetermined breaking point). When the appliance is overloaded, only the insert breaks, not the driving shaft. A spare part for the insert is included in delivery and can easily be replaced. Otherwise, it is also available from customer service (order no. 623944).

How to replace the insert

→ Fig. 9:

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

To attach the new insert:

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

Operation

Dicer insert

⚠ Caution!

Application guidelines!

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

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

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

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

Food must not be frozen.

⚠ Caution!

Application guidelines!

If these guidelines are not observed, the dicer, including the cutting grid and the rotating blade, may be damaged. If the dicer is not used as intended, is modified or is used improperly, Robert Bosch Hausgeräte GmbH cannot assume liability for any resulting damage. Also excluded is the liability for damage (e.g. blunt or deformed blades) resulting from the processing of unapproved food.

Important information:

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

Operating speed

Select operating speed according to the food to be diced.

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

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

Assembling dicer insert

→ Fig. 10:

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

Working with the dicer

→ Fig. 11:

- Press the Release button and move the swivel arm to position 2.



- Insert the bowl:
Position the bowl tilted forward, then place down and turn anti-clockwise until it locks into position.
- Press the Release button and move the swivel arm to position 1.
- Remove the protective drive lid.
- Place housing on the drive and turn all the way in a clockwise direction.
- Insert driving shaft.



Caution!

The opening in the driving shaft (**Fig. 3-7**) must not be blocked with food remnants, etc.

- Insert the dicer insert. The arrow on the dicer insert and the arrow on the housing must be in alignment!
- Attach the lid (note mark, **Fig. 3-9**) and turn all the way in a clockwise direction.
- Connect the mains plug.
- Turn rotary switch to recommended setting.
- Place the food to be diced in the feed tube. If required, apply light pressure to the pusher. If required, chop up food beforehand.

Caution!

Empty the bowl without delay:

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

Notes:

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

After using the appliance

- Set the rotary switch to 0/off.
- Pull out the mains plug.
- Rotate the lid in an anti-clockwise direction and remove.
- Take the dicer insert out of the housing.
- Take out driving shaft.

- Rotate the housing in an anti-clockwise direction and remove.
- Remove food remnants from the cutting grid using the cutting grid cleaner.

Disassembling dicer insert

→ Fig. 3:

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

For some models:

Continuous-feed shredder insert

Slicing reversible disc – thick / thin



For slicing fruit and vegetables.

Process at setting 5 (3).

Identification on the slicing reversible disc:

“1” for the thick cutting side

“3” for the thin cutting side

Caution!

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

Shredding reversible disc – coarse / fine



For shredding vegetables, fruit and cheese, except for hard cheese (e.g. Parmesan).

Processing at setting 3 (2) or 4 (3).

Indications on the shredding reversible disc:

“2” for the coarse shredding side

“4” for the fine shredding side

Caution!

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

Grating disc – medium-fine



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

Process at setting 7 (4).

Caution!

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

Working with the continuous-feed shredder insert

→ Fig. 6:

- Press the Release button and move the swivel arm to position 2.
- Insert the bowl:
Position the bowl tilted forward, then place down and turn anti-clockwise until it locks into position.
- Press the Release button and move the swivel arm to position 1.
- Remove the protective drive lid.
- Place housing on the drive and turn all the way in a clockwise direction.
- Insert driving shaft.



Caution!

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

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

Caution!

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

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

After using the appliance

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

Cleaning and servicing

⚠ Caution!

Do not use abrasive cleaning agents. Surfaces may be damaged. Do not wash dicer insert components in the dishwasher, blades will become blunt.

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

Important information

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

All other components (housing, 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 e.g. carrots, pour a little cooking oil on a cloth and rub the film off the plastic parts (not the cutting discs). Then rinse the parts.

Recipes

Salads

“Olivie” salad

(serves approx. 4)

- 4 boiled, cooled potatoes
- 2 boiled carrots
- 4 hard-boiled eggs
- 200 g cooked chicken breast
- 1-2 pickled gherkins or marinated cucumbers
- 1-2 cucumbers
- 300 g peas, fine (1 small tin)
- Salt and pepper
- 250 g mayonnaise
- Dice the boiled, but already cooled potatoes, the carrots and the eggs on setting 3 (2). Dice the cucumbers and the meat on setting 5 (3).
- Mix all diced ingredients in a salad bowl with the peas.
- Season to taste with salt and pepper.
- Mix with mayonnaise and serve.



“Vinaigrette” salad

(serves approx. 4)

- 4 boiled, cooled potatoes
- 500 g boiled beetroot
- 2 boiled carrots
- 2 pickled gherkins
- 100 g peas, fine
- ½ leek (approx. 50 g)
- Salt and pepper
- 100 ml cooking oil
- Dice the boiled, but already cooled potatoes, the carrots, the beetroot and the leek on setting 3 (2). Dice pickled gherkins on setting 5 (3).
- Mix all diced ingredients in a salad bowl with the peas.
- Season to taste with salt and pepper.
- Dress with cooking oil.



“Stolichny” salad

(serves 2)

- 150 g ham
- 3 boiled, cooled potatoes
- 2 pickled gherkins or marinated cucumbers
- 1 boiled carrot
- Peas, half a can
- Salt and pepper

Dressing:

- ¼ carton of sour cream
- ¼ jar mayonnaise
- Dice the boiled, but already cooled potatoes and the carrots on setting 3 (2). Dice the ham and the cucumbers on setting 5 (3).
- Mix all diced ingredients in a salad bowl with the peas.
- Season to taste with salt and pepper.
- Mix all ingredients. Dress with sour cream and mayonnaise.



Crab salad

(serves approx. 4)

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



Raw vegetable salad

(serves 2-4)

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

“Okroshka” soup



(serves 4-6)

- Kvass, 2 litres
- 300 g cooked sausage or chicken breast
- 3-4 boiled, cooled potatoes
- 3-4 hard-boiled eggs
- 1 bunch of radishes (8-10)
- 3 cucumbers
- ½ leek (approx. 50 g)
- Parsley and dill
- 3 tbsp. sour cream
- Mustard, sugar
- Dice the boiled, but already cooled potatoes and the eggs on setting 3 (2).
Dice the cucumbers, the radishes, the sausage or the chicken breast on setting 5 (3).
- Thoroughly mix sour cream, chopped leek and the eggs with mustard and sugar and dilute with a little kvass.
- Add the diced ingredients, chopped parsley and dill.
- Season to taste with salt and pepper.

Subject to change without notice.

Dla własnego bezpieczeństwa

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

Wskazówki bezpieczeństwa dla pracy z niniejszym urządzeniem

Niebezpieczeństwo skaleczenia ostrymi nożami / obracającym się napędem!

Nigdy nie wkładać rąk do założonej przystawki do krojenia w kostkę lub założonego rozdrabniacza! Nie wkładać palców do otworu wysypowego. Przystawka do krojenia w kostkę / rozdrabniacz pracują tylko z założoną i dokręconą pokrywą. Przystawkę/rozdrabniacz zakładać/zdejmować tylko wtedy, gdy urządzenie jest wyłączone a napęd nieruchomy. Podczas demontowania / montowania wkładu przystawki do krojenia w kostkę chwytać tarczę noża tylko za gałkę z tworzywa sztucznego, która znajduje w środku. Nie dotykać ostrych noży kratki do cięcia. Kratkę do cięcia chwytać tylko za brzeg! Nie dotykać ostrych noży i krawędzi tarcz rozdrabniających wkładu rozdrabniacza. Tarcze chwytać wyłącznie za brzeg!

Uwaga!

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

Opis urządzenia

Proszę otworzyć składane kartki z rysunkami.

→ **Rysunek A:**

- 1 Wkładka popychacza**
- 2 Popychacz**
- 3 Pokrywa z otworem wysypowym**
- 4 Wkład do krojenia w kostkę**
 - a** Tarcza z nożami
 - b** Kratka do cięcia, mała (9 mm)
 - c** Kratka do cięcia, duża (13 mm)*
 - d** Uchwyt narzędzi
 - 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 tarcia – grubo / drobno
- c** Tarcza do tarcia – średnio

8 Uchwyt tarcz

* w niektórych modelach

→ **Rysunek B:**

Pozycja robocza

Ważna wskazówka

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

Ochrona przed przeciążeniem

Wał napędowy wyposażony jest we wkład (miejsce przewidzianego przełomu) zapobiegający większemu uszkodzeniu urządzenia w przypadku jego 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 1:**

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

W celu umocowania nowego wkładu:

- Włożyć wkład tak, aby czopy pasowały w otwory (2.).
- Przekręcić wkład, aż oba noski wskoczą w wycięciach (3.), a następnie wcisnąć w obudowę.

Obsługa

Wkład do krojenia w kostkę**⚠ Uwaga!****Wskazówki dotyczące użytkowania!**

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

Nie można przetwarzać bardzo miękkiego sera (np. mozarelli, sera owczego).

W przypadku serów półtwardych (np.

Gouda) i serów twardych (np. Ementaler)

nie wolno przekraczać ilości 3 kg w jednym etapie pracy.

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

Produkty spożywcze nie mogą być zamrożone.

⚠ Uwaga!**Wskazówki dotyczące użytkowania!**

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

W przypadku użycia przystawki do krojenia w kostkę w sposób niezgodny z jej przeznaczeniem, wprowadzenia zmian lub niewłaściwej obsługi, użytkownik traci prawo do roszczeń w stosunku do firmy Robert Bosch Hausgeräte GmbH za ewentualnie spowodowane szkody. Wyklucza to również odpowiedzialność za uszkodzenia (np. stępione lub zdeformowane noże) spowodowane przetwarzaniem produktów spożywczych, które nie są dozwolone dla tego urządzenia.

Ważne wskazówki:

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

Prędkość robocza

Wybrać prędkość roboczą odpowiednio do produktów spożywczych przeznaczonych do krojenia.

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

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

Montaż wkładu do krojenia w kostkę

→ Rysunek

- Włożyć kratkę do cięcia w uchwyt narzędzi. Zwracać uwagę na wycięcia!
- Włożyć tarczę z nożami w uchwyt narzędzi.
- Przycisnąć od góry 3 klamry zamykające, aż do zatrzaśnięcia.

Praca z przystawką do krojenia w kostkę

→ Rysunek

- Nacisnąć przycisk zwalniający blokadę i odchylić ramię urządzenia do pozycji **2**.
- Wkładanie miski:

Przechylić do przodu miskę i postawić, obrócić przeciwnie do ruchu wskazówek zegara aż do zatrzaśnięcia.
- Nacisnąć przycisk zwalniający blokadę i odchylić ramię urządzenia do pozycji **1**.
- Zdjąć pokrywę osłaniającą napęd.
- Nałożyć obudowę na napęd i przekręcić aż do oporu w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
- Włożyć wał napędowy.



Uwaga!

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

- Założyć wkład do krojenia w kostkę. Strzałka na wkładzie do krojenia w kostkę musi się pokrywać ze strzałką na obudowie!
- Nałożyć pokrywę (zwrócić uwagę na oznaczenia, **rys. -9**) i przekręcić aż do oporu w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.

- Włożyć wtyczkę do gniazdka.
- Ustawić przełącznik obrotowy na zalecany zakres.
- Włożyć produkty spożywcze przeznaczone do pokrojenia do otworu wyspowego. W razie potrzeby lekko popychać popychaczem. W razie potrzeby uprzednio pokroić produkty na mniejsze kawałki.

Uwaga!

Opróżniać miskę w porę:

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

Wskazówki:

- W celu zdjęcia / opróżnienia miski nie trzeba zdejmować przystawki do krojenia w kostkę z urządzenia. Wystarczy nacisnąć przycisk zwalniający blokadę i odchylić ramię urządzenia do pozycji **2**.
- Przy przetwarzaniu różnych produktów spożywczych do tego samego przepisu nie zachodzi konieczność czyszczenia przystawki po każdym produkcie.

Po pracy

- Ustawić przełącznik obrotowy na **0/off**.
- Odłączyć wtyczkę od gniazdka.
- Przekręcić pokrywę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i zdjąć.
- Wyjąć wkład do krojenia w kostkę z obudowy.
- Wyjąć wał napędowy.
- Przekręcić obudowę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i zdjąć.
- Resztki produktów spożywczych, które pozostały na kratce tnącej, należy usunąć przyrządem do czyszczenia kratki do cięcia.

Rozkładanie wkładki przystawki do krojenia w kostkę

→ Rysunek 7:

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

W niektórych modelach:

Wkład rozdrabniacza

Dwustronna tarcza do cięcia – grubo / cienko



do cięcia owoców i warzyw.

Obrabiać na zakresie 5 (3).

Oznaczenie na dwustronnej tarczy do cięcia:

„1” dla strony do krojenia na grubo

„3” dla strony do krojenia na cienko

Uwaga!

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

Dwustronna tarcza do tarcia – grubo / drobno



do tarcia na wiórki warzyw, owoców i sera, z wyjątkiem twardego sera (np. parmezanu).

Obrabiać na zakresie 3 (2) lub 4 (3).

Oznaczenie na dwustronnej tarczy do tarcia:

„2” dla strony do tarcia na grubo

„4” dla strony do tarcia na drobno

Uwaga!

Dwustronna tarcza nie nadaje się do tarcia orzechów. Miękkie sery trzeć tylko na grubej stronie tarczy na zakresie 7 (4).

Tarcza do tarcia – średnio



do tarcia surowych ziemniaków, twardego sera (np. parmezanu), oziębionej czekolady i orzechów.

Obrabiać na zakresie 7 (4).

Uwaga!

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

Praca z wkładem rozdrabniacza

→ Rysunek 8

- Nacisnąć przycisk zwalniający blokadę i odchylić ramię urządzenia do pozycji 2.
- Wkładanie miski: Przechylić do przodu miskę i postawić, obrócić przeciwnie do ruchu wskazówek zegara aż do zatrzaśnięcia.
- Nacisnąć przycisk zwalniający blokadę i odchylić ramię urządzenia do pozycji 1.
- Zdjąć pokrywę osłaniającą napęd.
- Nałożyć obudowę na napęd i przekręcić aż do oporu w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
- Włożyć wał napędowy.



Uwaga!

Otwór w wale napędowym (rys. 6-7) nie może być zatkany resztkami potraw itp.

- Założyć tarczę rozdrabniającą na uchwyt tarcz. Odwrócić tarczę odpowiednią stroną (cięcie/tarcie) do góry. Położyć tarczę na uchwyt w taki sposób, aby zabieraki uchwytu weszły do otworów tarczy. Tarcza musi **spoczywać na bocznych czopach uchwytu tarczy**.
- Nałożyć na wał napędowy uchwyt tarczy, lekko go obracając.
- Nałożyć pokrywę (zwrócić uwagę na oznaczenia, **rys. 6-10**) i przekręcić aż do oporu w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
- Włożyć wtyczkę do gniazdka.
- Ustawić przełącznik obrotowy na zalecany zakres.
- Produkty przeznaczone do przetworzenia wkładać przez otwór wyspowy i popychać popychaczem.

Uwaga!

Zwracać uwagę na to, aby w otworze wyłotowym nie gromadziły się produkty.

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

Po pracy

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

Czyszczenie i pielęgnacja**⚠ Uwaga!**

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

- Wkład do krojenia w kostkę zdemonstrować do czyszczenia.
- Wypłukać wstępnie wszystkie części pod bieżącą wodą. Poszczególne części wyczyścić szczotką.
- Wał napędowy przetrzeć tylko wilgotną ściereczką.

Ważna wskazówka

Otwór w wale napędowym (**rys. 13-7** lub **14-7**) nie może być zatkany resztkami potraw itp. Resztki dokładnie usunąć za pomocą szczotki.

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

Nie należy ścisnąć elementów z tworzywa sztucznego w zmywarce, ponieważ mogą ulec deformacji.

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

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

(dla ok. 4 osób)

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

**Salatka „Vinaigrette“**

(dla ok. 4 osób)

- 4 ugotowane, schłodzone ziemniaki
- 500 g ugotowanych czerwonych buraków
- 2 ugotowane marchewki
- 2 ogórki kiszzone
- 100 g groszku
- ½ pora (ok. 50 g)
- sól i pieprz
- 100 ml oleju jadalnego
- Ugotowane, ale już schłodzone ziemniaki, marchewkę, czerwone buraki i pora pokroić w kostkę na zakresie 3 (2). Kiszzone ogórki pokroić w kostkę na zakresie 5 (3).
- Wymieszać w misce groszek ze składnikami pokrojonymi w kostkę.
- Przyprawić solą i pieprzem.
- Przyprawić olejem jadalnym.



Sałatka „Stolichny“

(dla 2 osób)

- 150 g szynki
- 3 ugotowane, schłodzone ziemniaki
- 2 ogórki kiszane lub marynowane
- 1 ugotowana marchewka
- groszek, pół puszki
- sól i pieprz

Dressing:

- ¼ kubka kwaśnej śmietany
- ¼ słoika majonezu
- Ugotowane, ale już schłodzone ziemniaki i marchew pokroić w kostkę na zakresie 3 (2). Ogórki i szynkę pokroić w kostkę na zakresie 5 (3).
- Wymieszać w misce groszek ze składnikami pokrojonymi w kostkę.
- Przyprawić solą i pieprzem.
- Wymieszać składniki. Wymieszać z kwaśną śmietaną oraz majonezem.

Sałatka z krabów

(dla ok. 4 osób)

- 300 g gotowanego mięsa
- 300 g ugotowanych, schłodzonych ziemniaków
- 200 g ogórka zielonego
- sałata zielona
- 50 g mięsa z krabów
- 3 jajka ugotowane na twardo
- 150 g majonezu
- Ugotowane, ale już schłodzone ziemniaki, jajka, ogórki i mięso z krabów pokroić w kostkę na zakresie 3 (2). Gotowane mięso pokroić w kostkę na zakresie 5 (3).
- Pokroić sałatę zieloną.
- Przyprawić solą i pieprzem.
- Przyprawić majonezem.

Surówka

(dla 2-4 osób)

- 4 marchewki
- 1 kalarepa
- 1 jabłko
- 1 cukinia
- 1 ogórek
- ¼ kalafiora
- 100 g białego sera

Sałatka owocowa

- ½ ananasa
- ½ melona
- 2 banany
- 2 brzoskwinie
- 2 kiwi
- 50 ml Amaretto
- Owoce pokroić w kostkę na zakresie 5 (3).
- Wymieszać w misce pokrojone składniki dodając Amaretto.

Zupa „Okroshka“

(dla 4-6 osób)

- zakwas, 2 litry
- 300 g gotowanej kielbasy lub mięsa z piersi kurczaka
- 3-4 ugotowane, schłodzone ziemniaki
- 3-4 jajka ugotowane na twardo
- 1 pęczek rzodkiewek (8-10 sztuk)
- 3 ogórki zielone
- ½ pora (ok. 50 g)
- pietruszka zielona i koperek
- musztarda, cukier
- Ugotowane, ale już schłodzone ziemniaki i jajka pokroić w kostkę na zakresie 3 (2). Ogórki, rzodkiewki, kielbasę lub mięso z piersi kurczaka pokroić w kostkę na zakresie 5 (3).
- Kwaśną śmietaną, pokrojonego pora i jajka wymieszać dokładnie z musztardą i cukrem i rozprowadzić zakwasem.
- Dodać składniki pokrojone w kostkę, posiekaną zieloną pietruszkę i koperek.
- Przyprawić solą i pieprzem.

Zastrzega się możliwość wprowadzania zmian.

Pro Vaši bezpečnost

Toto příslušenství je určeno pro kuchyňský robot MUM5... Dodržujte návod k použití kuchyňského robota MUM5... Toto příslušenství je určeno pro krájení potravin ve formě kostek. Potraviny nesmí obsahovat žádné kosti, jádra nebo jiné pevné složky. Potraviny nesmí být ve zmrazeném stavu. Při použití dílů příslušenství schválených výrobcem jsou možné další aplikace.

Bezpečnostní pokyny pro tento spotřebič

Nebezpečí poranění ostrými noži/rotujícím pohonem!

Nikdy nesahejte do nasazené vložky (kráječ kostek, průběhový krouhač)! Nesahejte do plnicí šachty. Vložka (kráječ kostek, průběhový krouhač) pracuje pouze s pevně utaženým víkem. Vložku nasazujte/sundávejte pouze za klidového stavu pohonu. Při rozkládání / skládání vložky kráječe kostek se kotouče nože dotýkejte pouze za plastový úchyt uprostřed. Nesahejte do ostrých nožů krájecí mřížky. Krájecí mřížky se dotýkejte jen na okraji! Nesahejte na ostré nože a hrany krájecího, krouhacího a strouhacího kotouče vložky průběhového krouhače. Kotouče se dotýkejte jen na okraji!

Důležité!

Příslušenství používejte pouze v uvedené pracovní poloze.

Příslušenství používejte pouze v kompletně smontovaném stavu.

Přehled

Odklopte prosím obrázkové strany.

→ **Obr. A:**

- 1 Vložka do pěchovadla
- 2 Pěchovadlo
- 3 Víko s plnicí šachtou
- 4 Vložka kráječe kostek
 - a Kotouč nože
 - b Krájecí mřížka, malá (9 mm)
 - c Krájecí mřížka, velká (13 mm)*
 - d Základní nosič
 - e Uzavírací klipy
 - f Čistič krájecí mřížky
- 5 Hnací hřídel
- 6 Kryt

Vložka průběhového krouhače*

7 Krájecí, krouhací a strouhací kotouč

- a Oboustranný krájecí kotouč – silný / tenký
- b Oboustranný krouhací kotouč – hrubý / jemný
- c Strouhací kotouč – středně jemný

8 Nosič kotoučů

* U některých modelů

→ **Obr. B:**

Pracovní poloha

Důležité upozornění

Směrné hodnoty pracovní rychlosti uvedené v tomto návodu k použití se týkají přístrojů se 7-stupňovým otočným spínačem. Pro přístroje se 4-stupňovým otočným spínačem najdete hodnoty vždy v závorkách za nimi.

Ochrana před přetížením

Aby se při přetížení zabránilo většímu poškození Vašeho spotřebiče, je na hnacím hřídeli vložka (místo žádaného zlomu). Při přetížení se zlomí pouze tato vložka, ale ne hnací hřídel. Náhradní díl vložky je obsažen v rozsahu dodávky a lze ho snadno vyměnit. K dostání je také u zákaznického servisu (obj. č. 623944).

Upozornění k výměně vložky

→ Obr. 6:

Defektní vložku odstraňte pomocí šroubováku (1.). Před vtačením nové vložky zkontrolujte, zda se čtyři zlomené zoubky staré vložky nenachází v hnací hřídeli.

Pro upevnění nové vložky:

- Vložku nasadte tak, aby zoubky zapadly do vývrtů (2.).
- Vložku otočte tak, aby obě příložky zapadly do vybrání (3.) a vtiskněte do krytu.

Obsluha

Vložka kráječe kostek

⚠ Pozor!

Pokyny k použití!

Kráječ kostek je vhodný pouze na krájení brambor (syrových nebo vařených), mrkve, okurek, rajčat, paprik, cibule, banánů, jablek, hrušek, jahod, melounů, kiwi, vajíček, měkkého masového salámu (např. Mortadella), vařeného nebo pečeného vykostěného drůbežního masa. Nelze zpracovávat velmi měkké sýry (např. Mozzarella, ovčí sýr).

U krájených sýrů (např. Gouda) a tvrdých sýrů (např. Ementál) nesmí množství zpracované v jednom pracovním postupu překročit 3 kg.

Před zpracováním jádrového nebo peckového ovoce (jablka, broskve atd.) odstraňte jádra, příp. pecky. Před zpracováním vařeného nebo pečeného masa odstraňte kosti. Potraviny nesmí být ve zmrazeném stavu.

⚠ Pozor!

Pokyny k použití!

Nedodržení těchto pokynů může způsobit poškození kráječe kostek včetně krájecí mřížky a rotujícího nože.

Bude-li kráječ kostek použitý k jinému účelu, změněný nebo použitý nesprávně, nemůže firma Robert Bosch Hausgeräte GmbH převzít žádnou odpovědnost za případné škody. Vylučuje to také odpovědnost za škody (např. tupé nebo deformované nože), vzniklé následkem zpracování neschválených potravin.

Důležitá upozornění:

- Ovoce/zelenina by neměly být příliš zralé, protože jinak může vytékat šťáva.
- Uvařené potraviny nechejte před krájením vychladnout, protože jsou potom pevnější a tím bude výsledek krájení lepší.
- Větším nebo menším tlakem na pěchovadlo při posouvání lze ovlivnit délku kostek.

Pracovní rychlost

Zvolte pracovní rychlost podle krájených potravin.

Stupeň 5 (3): vařené brambory, mrkev a vajíčka, okurky; banány; jahody; melouny.

Stupeň 3 (2): syrové brambory a mrkev, měkké masové salámy (např. Mortadella), krájené sýry, tvrdé sýry, paprika, rajčata, cibule, jablka, kiwi.

Smontování vložky kráječe kostek

→ Obr. 7:

- Do základního nosiče vložte krájecí mřížku. Dbejte na vybrání!
- Do základního nosiče vložte kotouč nože.
- Tlačte 3 uzavírací klipy směrem nahoru, až zaskočí.

Práce s krájčem kostek

→ Obr. 8:

- Stiskněte uvolňovací tlačítko a umístěte výklopné rameno do polohy 2.
- Použití mísy: Dopředu sklopenou mísu nasadte a poté postavte, otáčejte proti směru hodinových ručiček až zaskočí.
- Stiskněte uvolňovací tlačítko a umístěte výklopné rameno do polohy 1.
- Sejměte ochranný kryt pohonu.
- Na pohon nasadte kryt a pootočte ve směru pohybu hodinových ručiček až na doraz.
- Vložte hnací hřídel.



Pozor!

Otvor v hnací hřídeli (**Obr. 8-7**) nesmí být upcán zbytky potravin a pod.

- Nasadte vložku krájče kostek. Šipka na vložce krájče kostek musí souhlasit se šipkou na krytu!
- Nasadte víko (dbejte na označení, **Obr. 8-9**) a pootočte ve směru pohybu hodinových ručiček až na doraz.
- Zapojte síťovou zástrčku.
- Nastavte otočný přepínač na požadovaný stupeň.
- Dejte krájené potraviny do plnicí šachty. V případě potřeby je posunujte lehkým tlakem na pěchovadlo. Pokud je to nutné, potraviny napřed rozkrájejte.

Pozor!

Mísu včas vyprázdněte:

- po zpracování max. 1500 g,
- dříve než kostky dosáhnou spodní hrany krájče kostek.

Upozornění:

- Při vyjmutí / vyprázdnění mísy není nutné sejmutí krájče kostek z přístroje. Pouze stiskněte uvolňovací tlačítko a umístěte výklopné rameno do polohy 2.
- Během zpracování různých potravin podle receptu není mezitím nutné čištění krájče kostek.

Po ukončení práce

- Nastavte otočný přepínač do polohy **0/off**.
- Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
- Pootočte víkem proti směru pohybu hodinových ručiček a sundejte ho.
- Vyjměte vložku krájče kostek z krytu.
- Vyjměte hnací hřídel.
- Pootočte krytem proti směru pohybu hodinových ručiček a sundejte jej.
- Pomocí čističe krájecí mřížky odstraňte zbytky potravin v krájecí mřížce.

Rozložení vložky krájče kostek

→ Obr. 9:

- Tlačte 3 uzavírací klipy směrem ven a vyjměte kotouč nože.
- Ze základního nosiče vyjměte krájecí mřížku.

U některých modelů:

Vložka průběhového krouhače

Oboustranný krájecí kotouč – silný / tenký



Na krájení ovoce a zeleniny.

Zpracování na stupni 5 (3).

Označení na oboustranném krájecím kotouči:

„1“ strana na krájení silných plátků

„3“ strana na krájení tenkých plátků

Pozor!

Oboustranný krájecí kotouč není vhodný na krájení tvrdých sýrů, chleba, housek a čokolády. Vařené brambory, varného typu A, krájejte pouze za studena.

Oboustranný krouhací kotouč – hrubý / jemný



Na krouhání zeleniny, ovoce a sýrů, kromě tvrdých sýrů (např. parmezánu).

Zpracování na stupni 3 (2) nebo 4 (3).

Označení na oboustranném krouhacím kotouči:

„2“ strana na hrubé krouhání

„4“ strana na jemné krouhání

Pozor!

Oboustranný krouhací kotouč není vhodný na strouhání ořechů. Měkký sýr krouhejte pouze na hrubé straně na stupni 7 (4).

Strouhací kotouč – středně jemný

na strouhání syrových brambor, tvrdých sýrů (např. parmezán), chlazené čokolády a ořechů.

Zpracování na stupni 7 (4).

Pozor!

Strouhací kotouč není vhodný na strouhání měkkých a krájených sýrů.

Práce s vložkou průběhového krouhače**→ Obr. 6:**

- Stiskněte uvolňovací tlačítko a umístěte výklopné rameno do polohy 2.
- Použití mísy:
Dopředu sklopenou mísu nasadíte a poté postavte, otáčejte proti směru hodinových ručiček až zaskočí.
- Stiskněte uvolňovací tlačítko a umístěte výklopné rameno do polohy 1.
- Sejměte ochranný kryt pohonu.
- Na pohon nasadíte kryt a pootočte ve směru pohybu hodinových ručiček až na doraz.
- Vložte hnací hřídel.

**Pozor!**

Otvor v hnací hřídeli (**Obr. 6-7**) nesmí být ucpán zbytky potravin a pod.

- Na nosič kotoučů položte rozmělnovací kotouč. Otočte požadovanou krájecí/ krouhací stranu směrem nahoru. Položte kotouč na nosič kotoučů tak, aby unášec na nosiči kotoučů zasahovaly do otvorů kotouče. Kotouč musí **dosedat na boční čep** nosiče kotoučů.
- S mírným pootočením nasadíte nosič kotoučů na hnací hřídel.
- Nasadíte víko (dbejte na označení, **Obr. 6-10**) a pootočte ve směru pohybu hodinových ručiček až na doraz.

- Zapojte síťovou zástrčku.
- Nastavte otočný přepínač na požadovaný stupeň.
- Dejte potraviny určené ke zpracování do plnicí šachty a zatlačujte pěchovadlem.

Pozor!

Zabraňte nahromadění nakrájených potravin ve výstupním otvoru.

Tip: K dosažení rovnoměrných výsledků nakrájení potravin zpracovávejte tenké potraviny ve svazcích.

Po ukončení práce

- Vypněte spotřebič otočným přepínačem.
- Pootočte víkem proti směru pohybu hodinových ručiček a sundejte ho.
- Uchopte nosič kotoučů za vybrání a vytáhněte. Vyjměte kotouče.
- Vyjměte hnací hřídel.
- Pootočte krytem proti směru pohybu hodinových ručiček a sundejte jej.
- Vyčistěte díly.

Čistění a ošetřování**⚠ Pozor!**

Nepoužívejte žádné drsné čisticí prostředky. Povrchové plochy se mohou poškodit. Části vložky kráječe kostek nečistěte v myčce na nádobí, dochází tak k otupení nožů.

- K čistění vložky kráječe kostek rozeberte.
- Všechny díly předopláchněte pod tekoucí vodou. Vyčistěte díly kartáčkem.
- Hnací hřídel pouze oťete vlhkým hadrem.

Důležité upozornění

Otvor v hnací hřídeli (**Obr. 6-7** nebo **6-7**) nesmí být ucpán zbytky potravin a pod. Zbytky důkladně odstraňte kartáčkem.

Všechny ostatní díly (kryt, víko, pěchovadlo, vložka průběhového krouhače) jsou vhodné pro mytí v myčce nádobí.

Umělohmotné díly nesmí být v myčce nádobí přimáčkuté, protože může dojít k jejich deformaci.

Tip: K odstranění červeného povlaku po zpracování např. mrkve, nalijte na hadřík trochu stolního oleje a plastové díly (ne rozmělnovací kotouče) hadříkem vydrhněte. Díly pak opláchněte.

Recepty

Saláty

Salát „Olivie“



(pro cca 4 osoby)

- 4 uvařené, studené brambory
- 2 uvařené mrkve
- 4 vejce vařená natvrdo
- 200 g vařeného masa z kuřecích prs
- 1-2 okurky v soli nebo naložené okurky
- 1-2 salátové okurky
- 300 g jemného hrášku (1 malá plechovka)
- Sůl a pepř
- 250 g majonézy
- Uvařené, ale již studené brambory, mrkev a vejce na stupni 3 (2) nakrájejte na kostky. Okurky a maso nakrájejte na kostky na stupni 5 (3).
- Všechny na kostky nakrájené přísady smíchejte v salátové míse s hráškem.
- Podle chuti osolte a opepřete.
- Smíchejte s majonézou a podávejte.

Salát „Vinaigrette“



(pro cca 4 osoby)

- 4 uvařené, studené brambory
- 500 g uvařené červené řepy
- 2 uvařené mrkve
- 2 okurky v soli
- 100 g jemného hrášku
- ½ svazek pórků (cca 50 g)
- Sůl a pepř
- 100 ml stolního oleje
- Uvařené, ale již studené brambory, mrkev, červenou řepu a pórek nakrájejte na stupni 3 (2) na kostky. Okurky nakrájejte na kostky na stupni 5 (3).
- Všechny na kostky nakrájené přísady smíchejte v salátové míse s hráškem.
- Podle chuti osolte a opepřete.
- Podávejte se stolním olejem.

Salát „Stolichny“



(pro 2 osoby)

- 150 g šunky
- 3 uvařené, studené brambory
- 2 okurky v soli nebo naložené okurky
- 1 uvařená mrkev
- Hrášek, polovina plechovky
- Sůl a pepř

Dresink:

- ¼ kelímku kysané smetany
- ¼ sklenice majonézy
- Uvařené, ale již studené brambory a mrkev nakrájejte na kostky na stupni 3 (2). Šunku a okurky nakrájejte na kostky na stupni 5 (3).
- Všechny na kostky nakrájené přísady smíchejte v salátové míse s hráškem.
- Podle chuti osolte a opepřete.
- Smíchejte všechny přísady. Podávejte se zakysanou smetanou a majonézou.

Krabí salát



(pro cca 4 osoby)

- 300 g uvařeného masa
- 300 g uvařených, studených brambor
- 200 g salátové okurky
- Zelený salát
- 50 g krabího masa
- 3 vejce vařená natvrdo
- 150 g majonézy
- Uvařené, ale již studené brambory, vejce, okurky a krabí maso nakrájejte na kostky na stupni 3 (2). Uvařené maso nakrájejte na stupni 5 (3).
- Nasekejte nadrobno zelený salát.
- Podle chuti osolte a opepřete.
- Podávejte s majonézou.

Salát ze syrové zeleniny



(pro 2-4 osoby)

- 4 mrkve
- 1 kedlubna
- 1 jablko
- 1 cuketa
- 1 okurka
- ¼ květáku
- 100 g čerstvého sýra

Ovocný salát



- ½ ananasu
- ½ melounu
- 2 banány
- 2 broskve
- 2 kiwi
- 50 ml amaretta
- Ovoce nakrájejte na kostky na stupni 5 (3).
- Všechny na kostky nakrájené přísady smíchejte v salátové míse s amarettem.

Polévka „Okroshka“



(pro 4-6 osob)

- Kvas, 2 litry
- 300 g klobásy na vaření nebo masa z kuřecích prs
- 3-4 uvařené, studené brambory
- 3-4 vejce vařená natvrdo
- 1 svazek ředkviček (8-10 kusů)
- 3 salátové okurky
- ½ svazek pórků (cca 50 g)
- Petržel a kopr
- 3 polévkové lžíce kysané smetany
- Hořčice, cukr
- Uvařené, ale již studené brambory a vejce nakrájejte na kostky na stupni 3 (2). Okurky, ředkvičky, klobásu resp. kuřecí maso nakrájejte na kostky na stupni 5 (3).
- Zakysanou smetanu, nasekaný pórek a vejce dobře smíchejte s hořčicí a cukrem a zředte kvasem.
- Přidejte na kostky nakrájené přísady, nasekanou petržel a kopr.
- Podle chuti osolte a opepřete.

Změny vyhrazeny.

Pre vašu bezpečnosť

Toto príslušenstvo je určené pre kuchynský robot MUM5....
 Dodržiavajte návod na obsluhu kuchynského robota MUM5....
 Toto príslušenstvo je vhodné na krájanie potravín na kocky. Potraviny nesmú obsahovať kosti, jadierka ani iné pevné časti. Potraviny nesmú byť v mrazenom stave. Pri použití dielov príslušenstva schválených výrobcom sú možné ďalšie aplikácie.

Bezpečnostné upozornenia pre tento spotrebič

Nebezpečenstvo poranenia ostrými nožmi/rotujúcim pohonom!

Nikdy nesiahajte do nasadeného nadstavca (krájač na kocky, krájač)! Nesiahajte do plniaceho hrdla. Nadstavec (krájač na kocky, krájač) pracuje iba s utiahnutým vekom. Nadstavec nasadzujte a odoberajte len vtedy, keď je pohon zastavený. Pri demontáži/montáži nadstavca krájača na kocky sa kotúča s nožmi dotýkajte iba za plastovú hlavičku v strede. Nikdy nesiahajte na ostré nože rezacej mriežky. Rezacej mriežky sa dotýkajte iba za okraj! Nikdy nesiahajte na ostré nože a hrany strúhacích kotúčov nadstavca krájača. Kotúčov sa dotýkajte iba za okraj!

Dôležité!

Príslušenstvo používajte iba v uvedenej pracovnej polohe.
 Príslušenstvo používajte iba v zloženom stave.

Prehľad komponentov

Vyklopte strany s obrázkami.

→ **Obrázok A:**

- 1 Nadstavec posúvača**
- 2 Posúvač**
- 3 Veko s plniacim hrdlom**
- 4 Nadstavec krájača na kocky**
 - a** Kotúč s nožmi
 - b** Rezacia mriežka, malá (9 mm)
 - c** Rezacia mriežka, veľká (13 mm)*
 - d** Základný držiak
 - e** Zatváracie svorky
 - f** Čistič rezacej mriežky
- 5 Hnací hriadel'**
- 6 Kryt**

Nadstavec krájača*

7 Strúhacie kotúče

- a** Obojstranný rezací kotúč – hrubý / tenký
- b** Obojstranný strúhací kotúč – hrubý / jemný
- c** Kotúč na jemné strúhanie – stredne jemný

8 Držiak kotúčov

* pri niektorých modeloch

→ **Obrázok B:**

Pracovná poloha

Dôležité upozornenie

Odporúčané hodnoty prevádzkovej rýchlosti uvedené v tomto návode na obsluhu sa vzťahujú na spotrebiče so 7-stupňovým otočným spínačom. Pre spotrebiče so 4-stupňovým otočným spínačom sú dané hodnoty zobrazené v zátvorkách.

Ochrana pred preťažením

Aby ste pri preťažení zabránili väčším škodám na spotrebiči, disponuje hnací hriadeľ nadstavcom (predurčeným zlomom). Pri preťažení sa zlomí iba nadstavec, nie hnací hriadeľ. Náhradný diel nadstavca je zahrnutý v dodávke a možno ho jednoducho vymeniť. Inak je dostupný aj v zákazníckom servise (č. obj. 623944).

Upozornenie k výmene nadstavca

→ Obrázok

Chybný nadstavec odstráňte pomocou skrutkovača (1.). Pred vložením nového nadstavca skontrolujte, že sa už štyri odlomené čapy starého nadstavca nena-chádzajú v hnacom hriadeľi.

Na upevnenie nového nadstavca:

- Nasadíte nadstavec tak, aby čapy smerovali do otvorov (2.).
- Nadstavec otáčajte, až obe spony zapadnú do zárezov (3.), a potom ho zatlačte do krytu.

Obsluha

Nadstavec krájača na kocky

Pozor!

Upozornenia k používaniu!

Krájač na kocky je vhodný iba na krájanie zemiakov (surových alebo varených), kario-tiek, uhoriek, paradajok, cibule, banánov, jablák, hrušiek, jahôd, melónov, kivi, vajec, mäkkých salám (napr. mortadella) a vareného alebo pečeného, odkosteného kuracieho mäsa.

Veľmi mäkký syr (napr. mozzarella, kozí syr) sa nedá spracovávať.

Pri plátkovom syre (napr. gouda) a tvrdom syre (napr. ementál) sa nesmie v jednom pracovnom kroku prekročiť max. množstvo spracovávaných potravín 3 kg.

Pred spracovaním jadrového a kôstkového ovocia (jablká, marhule atď.) sa najskôr musia odstrániť jadierka, resp. kôstky. Pred spracovávaním vareného alebo pečeného mäsa sa musia odstrániť kosti.

Potraviny nesmú byť v mrazenom stave.

Pozor!

Upozornenia k používaniu!

Nedodržanie týchto upozornení môže viesť k poškodeniam krájača na kocky vrátane rezacej mriežky a rotujúcich nožov.

Ak sa krájač na kocky použije v rozpore s účelom alebo neodborným spôsobom, nemôže spoločnosť Robert Bosch Hausgeräte GmbH prebrať žiadnu zodpovednosť za prípadné škody. To vylučuje aj záruku za škody (napr. tupé alebo deformované nože), ktoré vzniknú v dôsledku spracová-vania nedovolených potravín.

Dôležité upozornenia:

- Ovocie/zelenina by nemali byť príliš zrelé, inak môže vytekať šťava.
- Varené potraviny nechajte pred krájaním vychladnúť, pretože sú potom pevnejšie a výsledok krájania je vďaka tomu lepší.
- Vyvíjaním menšieho či väčšieho tlaku na posúvač pri posúvaní potravín sa dá ovplyvniť dĺžka kociek.

Pracovná rýchlosť

Pracovnú rýchlosť zvolte v závislosti od krájaných potravín.

Stupeň 5 (3): varené zemiaky, karotky a vajcia; uhorky, banány; jahody, melóny.

Stupeň 3 (2): surové zemiaky a karotky; mäkká saláma (napr. mortadella); plátkový syr, tvrdý syr, paprika, paradajky, cibuľa, jablká, kivi.

Montáž nadstavca krájača na kocky

→ Obrázok

- Rezáciu mriežku nasadíte do základného držiaka. Dávajte pozor na zárezy!
- Kotúč s nožmi nasadíte do základného držiaka.
- 3 zatváracie svorky zatlačte nahor, až kým zapadnú.

Práca s krájačom na kocky

→ Obrázok

- Stlačte tlačidlo na odblokovanie a umiestnite výklopné rameno do polohy 2.



- Vloženie misy: Nasadíte dopredu naklonenú misu a potom ju položíte, otáčajte proti smeru hodinových ručičiek, až kým nezapadne.
- Stlačte tlačidlo na odblokovanie a umiestnite výklopné rameno do polohy 1. 
- Odoberte ochranný kryt pohonu.
- Kryt nasadíte na pohon a otáčajte v smere hodinových ručičiek až nadoraz.
- Nasadíte hnací hriadeľ.

Pozor!

Otvor v hnacom hriadeľi (**obrázok E-7**) sa nesmie upchať zvyškami jedla a pod.

- Nasadíte nadstavce krájača na kocky. Šípka na nadstavci krájača na kocky a šípka na kryte musia byť vzájomne zarovnané!
- Nasadíte veko (dbajte na značku, **obrázok E-9**) a otáčajte v smere hodinových ručičiek až nadoraz.
- Zastrčte sieťovú zástrčku.
- Otočný spínač nastavte na odporúčaný stupeň.
- Potraviny na krájanie vložte do plniaceho hrdla. V prípade potreby zasuňte ľahkým tlakom na posúvač. V prípade potreby potraviny ešte pred krájaním narežte na menšie kusy.

Pozor!

Misu včas vyprázdňte:

- po spracovaní max. 1500 g,
- skôr ako kocky dosiahnu úroveň spodnej hrany krájača na kocky.

Upozornenia:

- Na vyprázdnenie/vysypanie misy nie je nutné odobrať krájač na kocky zo spotrebiča. Iba stlačte tlačidlo na odblokovanie a umiestnite výklopné rameno do polohy 2.
- Počas spracovávania rôznych potravín jedného receptu nie je nutné, aby ste krájač na kocky medzi jednotlivými krájaniami čistili.

Po práci

- Otočný spínač nastavte na **0/off**.
- Vytiahnite sieťovú zástrčku.
- Pootočte veko proti smeru hodinových ručičiek a odoberte ho.
- Z krytu vytiahnite nadstavec krájača na kocky.
- Vytiahnite hnací hriadeľ.
- Pootočte kryt proti smeru hodinových ručičiek a odoberte ho.
- Zvyšky potravín v rezacej mriežke odstráňte pomocou čističa rezacej mriežky.

Demontáž nadstavca krájača na kocky

→ Obrázok E:

- 3 zatváracie svorky vytlačte smerom von a odoberte kotúč s nožmi.
- Rezáciu mriežku vytiahnite zo základného držiaka.

Pri niektorých modeloch:

Nadstavec krájača

Obojstranný rezací kotúč – hrubý / tenký



na rezanie ovocia a zeleniny.
Spracovanie na stupni 5 (3).

Označenie na

obojsstrannom rezacom kotúči:

„1“ pre rezáciu stranu rezania nahrubo

„3“ pre rezáciu stranu rezania natenko

Pozor!

Obojstranný rezací kotúč nie je vhodný na rezanie tvrdého syra, chleba, zemiakov a čokolády. Varené voskové zemiaky krájajte iba za studena.

Obojstranný strúhací kotúč – hrubý / jemný



na strúhanie zeleniny, ovocia a syra, okrem tvrdého syra (napr. parmezán).

Spracovanie na stupni 3 (2) alebo 4 (3).

Označenie na obojsstrannom strúhacom kotúči:

„2“ pre strúhaciu stranu strúhania nahrubo

„4“ pre strúhaciu stranu strúhania natenko

Pozor!

Obojstranný strúhací kotúč nie je vhodný na strúhanie orechov. Mäkký syr možno strúhať iba pomocou strany na hrubé strúhanie na stupni 7 (4).

Kotúč na jemné strúhanie – stredne jemný



na strúhanie surových zemiakov, tvrdého syra (napr. parmezánu), vychladenej čokolády a orechov.

Spracovanie na stupni 7 (4).

Pozor!

Strúhací kotúč nie je vhodný na strúhanie mäkkého a krájaného syra.

Práca s nadstavcom krájača

→ Obrázok 6:

- Stlačte tlačidlo na odblokovanie a umiestnite výklopné rameno do polohy 2.
- Vloženie misy:
Nasadte dopredu naklonenú misu a potom ju položte, otáčajte proti smeru hodinových ručičiek, až kým nezapadne.
- Stlačte tlačidlo na odblokovanie a umiestnite výklopné rameno do polohy 1.
- Odoberte ochranný kryt pohonu.
- Kryt nasadte na pohon a otáčajte v smere hodinových ručičiek až nadoraz.
- Nasadte hnací hriadeľ.



Pozor!

Otvor v hnacom hriadeli (**obrázok 6-7**) sa nesmie upchať zvyškami jedla a pod.

- Strúhací kotúč položte na držiak kotúčov. Požadovanú rezáciu/strúhaciu stranu otočte smerom nahor. Kotúč položte na držiak kotúčov tak, že unášače na držiaku kotúčov budú siahať do otvorov kotúčov. Kotúč sa musí **nachádzať** na bočných čapoch držiaka kotúčov.
- Držiak kotúčov nasadte na hnací hriadeľ jemným otočením.
- Nasadte veko (dbajte na značku, **obrázok 6-10**) a otočte ho v smere hodinových ručičiek až nadoraz.

- Zastrčte sieťovú zástrčku.
- Otočný spínač nastavte na odporúčaný stupeň.
- Potravinu na spracovanie vložte do plniaceho hrdla a zasuňte posúvačom.

Pozor!

Zabráňte upchatiu vypúšťacieho otvoru potravinami.

Tip: Pre rovnomerné výsledky krájania postupne spracováajte natenko nakrájané potraviny.

Po práci

- Vypnite spotrebič otočným spínačom.
- Pootočte veko proti smeru hodinových ručičiek a odoberte ho.
- Držiak kotúčov vyťahnite nahor za zárezy. Vyberte kotúče.
- Vytiahnite hnací hriadeľ.
- Pootočte kryt proti smeru hodinových ručičiek a odoberte ho.
- Vyčistite diely.

Čistenie a údržba

⚠ Pozor!

Nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky. Mohlo by dôjsť k poškodeniu povrchov. Časti nadstavca krájača na kocky neumývajte v umývačke riadu, lebo sa otupia nože.

- Ak chcete nadstavec krájača na kocky vyčistiť, najprv ho demontujte.
- Všetky diely vopred opláchnite pod tečúcou vodou. Diely očistite kefkou.
- Hnací hriadeľ utrite iba vlhkou utierkou.

Dôležité upozornenie

Otvor v hnacom hriadeli (**obrázok 6-7** alebo **6-7**) sa nesmie upchať zvyškami jedla a pod. Zvyšky poriadne odstráňte kefkou.

Všetky ostatné časti (kryt, veko, posúvač, nadstavec krájača) sú vhodné na umývanie v umývačke riadu.

Plastové diely v umývačke riadu nezmievajte, pretože môže dôjsť k ich deformáciám.

Tip: Na odstránenie červeného povlaku po spracovávaní napr. karotiek dajte na handričku trochu jedlého oleja a vyšúchajte ňou plastové diely (nie však strúhacie kotúče). Potom diely opláchnite.

Recepty

Šaláty

Šalát „Olivie“

(pre cca 4 osoby)

- 4 varené vychladené zemiaky
- 2 varené karotky
- 4 vajcia natvrdo
- 200 g varených kuracích prs
- 1 až 2 nakladané alebo marinované uhorky
- 1 až 2 šalátové uhorky
- 300 g hrášku, jemný (1 malá konzerva)
- soľ a korenie
- 250 g majonézy
- Uvarené, ale už vychladnuté zemiaky, karotky a vajcia nakrájajte na kocky na stupni 3 (2). Uhorky a mäso nakrájajte na kocky na stupni 5 (3).
- Všetky na kocky nakrájané prísady zmiešajte v šalátovej mise s hráškom.
- Ochuťte soľou a korením podľa chuti.
- Zmiešajte s majonézou a podávajte.



Šalát „Vinaigrette“

(pre cca 4 osoby)

- 4 varené vychladené zemiaky
- 500 g varenej cvikly
- 2 varené karotky
- 2 nakladané uhorky
- 100 g jemného hrášku
- ½ zväzku póru (cca 50 g)
- soľ a korenie
- 100 ml jedlého oleja
- Uvarené, ale už vychladnuté zemiaky, karotky, cviklu a pór nakrájajte na kocky na stupni 3 (2). Nakladané uhorky nakrájajte na kocky na stupni 5 (3).
- Všetky na kocky nakrájané prísady zmiešajte v šalátovej mise s hráškom.
- Ochuťte soľou a korením podľa chuti.
- Podávajte s jedlým olejom.



Šalát „Stoličníj“

(pre 2 osoby)

- 150 g šunky
- 3 varené vychladené zemiaky
- 2 nakladané alebo marinované uhorky
- 1 uvarená karotka
- hrášok, polovica konzervy
- soľ a korenie

Dressing:

- ¼ téglika kyslej smotany
- ¼ pohára majonézy
- Uvarené, ale už vychladnuté zemiaky a karotku nakrájajte na kocky na stupni 3 (2). Šunku a uhorky nakrájajte na kocky na stupni 5 (3).
- Všetky na kocky nakrájané prísady zmiešajte v šalátovej mise s hráškom.
- Ochuťte soľou a korením podľa chuti.
- Zmiešajte všetky suroviny. Podávajte s kyslou smotanou a majonézou.



Krabí šalát

(pre cca 4 osoby)

- 300 g vareného mäsa
- 300 g varených vychladených zemiakov
- 200 g šalátových uhoriek
- zelený šalát
- 50 g krabieho mäsa
- 3 vajcia natvrdo
- 150 g majonézy
- Uvarené, ale už vychladnuté zemiaky, vajcia, uhorky a krabie mäso nakrájajte na kocky na stupni 3 (2). Uvarené mäso nakrájajte na kocky na stupni 5 (3).
- Zelený šalát nasekajte nadrobno.
- Ochuťte soľou a korením podľa chuti.
- Podávajte s majonézou.



Šalát zo surovej zeleniny

(pre 2 až 4 osoby)

- 4 karotky
- 1 kaleráb
- 1 jablko
- 1 cuketa
- 1 uhorka
- ¼ karfiolu
- 100 g čerstvého syra



Ovocný šalát

- ½ ananásu
- ½ melóna
- 2 banány
- 2 broskyne
- 2 kivi
- 50 ml amaretta
- Ovocie nakrájajte na kocky na stupni 5 (3).
- Všetky prísady nasekané na kocky zmiešajte v šalátovej mise s amarettom.



- Kyslú smotanu, nasekaný pór a vajcia s horčicou a cukrom dobre zmiešajte a zriedte kvasom.
- Pridajte prísady nakrájané na kocky, nasekanú petržlenovú vňať a kôpor.
- Ochuťte soľou a korením podľa chuti.

Zmeny vyhradené.

Polievka „Okroška“

(pre 4 až 6 osôb)

- kvas, 2 litre
- 300 g klobásy na varenie alebo kuracích pŕs
- 3 až 4 varené vychladené zemiaky
- 3 až 4 vajcia natvrdo
- 1 zväzok reďkoviek (8 až 10 ks)
- 3 šalátové uhorky
- ½ zväzku póru (cca 50 g)
- petržlenová vňať a kôpor
- 3 polievkové lyžice kyslej smotany
- horčica, cukor
- Uvarené, ale už vychladnuté zemiaky a vajcia nakrájajte na kocky na stupni 3 (2). Uhorky, reďkovky, klobásu, resp. kuracie prsia nakrájajte na kocky na stupni 5 (3).



Za vašo varnost

Ta pribor je namenjen kuhinjskemu aparatu MUM5.... Upoštevajte Navodilo za uporabo kuhinjskega aparata MUM5.... Ta pribor je primeren za rezanje živil na kocke. Živila ne smejo vsebovati kosti, koščic ali drugih trdih delcev. Živila ne smejo biti zamrznjena. S priborom, ki ga dovoljuje proizvajalec, so možni dodatni načini uporabe.

Varnostni napotki za ta aparat

Nevarnost poškodb zaradi ostrih rezil / vrtečega pogona!

Nikoli ne segajte v nameščen vložek (rezalnik kock, pretočni sekljalnik)! Ne posegajte v polnilno odprtino. Vložek (rezalnik kock, pretočni sekljalnik) dela le pri čvrsto privitem pokrovu. Vložek odstranite / namestite le, ko pogon miruje. Pri razstavljanju / sestavljanju vložka rezalnika kock kolut z rezili prijemajte le za nastavek iz umetne mase v sredini. Nikoli ne posegajte med ostra rezila mreže za rezanje. Mrežo za rezanje prijemajte le ob robu! Nikoli ne posegajte med ostra rezila in robove plošč za sekljanje vložka pretočnega sekljalnika. Plošče prijemajte le ob robu!

Pomembno!

Pribor uporabljajte le v navedenem delovnem položaju. Uporabljajte le v celoti sestavljen pribor.

Kratek pregled

Prosimo, razgrnite strani s slikami.

→ Slika

- 1 Vložek tlačilnika
- 2 Tlačilnik
- 3 Pokrov s polnilno odprtino
- 4 Vložek rezalnika kock
 - a Kolut z rezili
 - b mreža za rezanje, drobne kocke (9 mm)
 - c mreža za rezanje, velike kocke (13 mm)*
 - d osnovni nosilec
 - e aretirne sponke
 - f čistilnik mreže za rezanje
- 5 Pogonska gred
- 6 Ohišje

Vložek pretočnega sekljalnika*

7 Plošče za sekljanje

- a Dvostranska plošča za rezanje – debelo / tanko
- b Dvostranska plošča za strganje – grobo / fino
- c Plošča za ribanje – srednje fino

8 Nosilec plošč

* pri nekaterih modelih

→ Slika

Delovni položaj

Pomembna napotek

V tem Navodilu za uporabo priporočene orientacijske vrednosti za delovno hitrost se nanašajo na aparate s 7-stopenjskim vrtljivim stikalom. V oklepajih navedene vrednosti veljajo za aparate s 4-stopenjskim vrtljivim stikalom.

Zaščita pred preobremenitvijo

Da se v primeru preobremenitve prepreči nastanek večje škode na aparatu, je pogonska gred opremljena s posebnim vložkom (predvideno mesto zloma). V primeru preobremenitve se tako prelomi le vložek, ne pa pogonska gred. Nado-mestni del za vložek je del dobavnega obsega in se z lahkoto zamenja. Sicer pa ga lahko naročite tudi pri servisni službi (naroč. št. 623944).

Napotek za zamenjavo vložka

→ Slika

Okvarjen vložek odstranite s pomočjo izvijača (1.). Preden vstavite nov vložek, se prepričajte, da štirje odlomljeni zatiči starega vložka niso več zataknjeni v pogonski gredi.

Za pritrditev novega vložka:

- Vložek vstavite tako, da zatiči naležejo v izvrtine (2.).
- Vložek obračajte, da jezički zaskočijo v izreze (3.), ter ga pritisnite v ohišje.

Rokovanje

Vložek rezalnika kock

Pozor!

Napotki za uporabo!

Rezalnik kock je primeren le za rezanje krompirja (surovega ali kuhanega), korenja, kumar, paradižnika, paprike, čebule, banan, jabolka, hrušk, jagod, melon, kivija, jajc, mehke mesne klobase (npr. mortadele), kuhane ali pečene perutnine brez kosti. Mehkega sira (npr. mozzarelle, ovčjega sira) z njim ni možno razrezati. Pri poltrdih (npr. gouda) in trdih siri (npr. emmentalec) obdelana količina v enem delovnem postopku ne sme presegati 3 kg. Pred obdelavo koščicatega ali pečkastega sadja (jabolka, breskve itd.) morate odstraniti koščice oz. pečke. Pred obdelavo kuhanega ali pečenega mesa morate odstraniti kosti. Živila ne smejo biti zamrznjena.

Pozor!

Napotki za uporabo!

Neupoštevanje teh napotkov lahko privede do poškodovanja rezalnika kock vključno z mrežo za rezanje in vrtljivimi rezili.

Če rezalnik kock uporabljate nenamensko, ga predelate ali nestrokovno uporabljate, podjetje Robert Bosch Hausgeräte GmbH ne more prevzeti odgovornosti za morebiti nastalo škodo. Izključena je tudi odgovornost za škodo (npr. topa ali deformirana rezila), ki nastane zaradi obdelave nedovoljenih živil.

Pomembni napotki:

- sadje / zelenjava ne smeta biti prezrela, ker se lahko sicer izceja sok.
- pustite, da se kuhana živila pred obdelavo ohladijo, saj so tako čvrstješa in se lepše razrežejo.
- z večjim ali manjšim pritiskom na tlačilnik pri potiskanju lahko vplivate na dolžino kock.

Delovna hitrost

Delovno hitrost izberite v skladu z živili, ki jih želite razrezati.

Stopnja 5 (3): kuhan krompir, korenje in jajca; kumare; banane; jagode; melone.

Stopnja 3 (2): surov krompir in korenje; mehka mesna klobasa (npr. mortadela); poltrdi in trdi sir; paprika, paradižnik, čebula; jabolka, kivi.

Sestavljanje vstavka rezalnika kock

→ Slika

- Mrežo za rezanje vstavite v osnovni nosilec. Bodite pozorni na izreze!
- Kolut z rezili vstavite v osnovni nosilec.
- 3 aretirne sponke pritisnite navzgor, da zaskočijo.

Delo s sekljalnikom kock

→ Slika

- Pritisnite tipko za sprostitvev in zasušno ročico postavite v pozicijo 2.



- Vstavite posodo: posodo vstavite tako, da je nagnjena naprej, nato pa jo namestite in zasukajte v nasprotni smeri urnega kazalca, da zaskoči.
- Pritisnite tipko za sprostitvev in zasučno ročico postavite v pozicijo 1.
- Snemite zaščitni pokrov pogona.
- Ohišje namestite na pogon in ga zasukajte v smeri urnega kazalca do konca.
- Vstavite pogonsko gred.



Pozor!

Odprtina v pogonski gredi (**slika [3-7]**) ne sme biti zamašena z ostanki hrane ali podobnim.

- Namestite vložek rezalnika kock. Puščica na vložku rezalnika kock se mora ujemati s puščico na ohišju!
- Namestite pokrov (upoštevajte oznako, **slika [3-9]**) in ga v smeri urnega kazalca zasukajte do konca.
- Priključite omrežni vtič.
- Vrtljivo stikalo postavite na priporočeno stopnjo.
- Živila, ki jih želite razrezati, vložite v polnilno odprtino. Po potrebi jih narahlo potiskajte s tlačilnikom. Če je potrebno, živila pred tem narežite na manjše kose.

Pozor!

Pravočasno izpraznite posodo:

- po obdelavi maks. 1500 g,
- preden kocke dosežejo spodnji rob rezalnika kock.

Napotki:

- Za odstranitev / praznjenje posode rezalnika kock ni treba vzeti z aparata. Pritisnite le tipko za sprostitvev in zasučno ročico postavite v pozicijo 2.
- Pri sekljanju različnih živil za isti recept vam rezalnika kock vmes ni treba očistiti.

Po končanem delu

- Vrtljivo stikalo obrnite na **0/off**.
- Omrežni vtič izvlecite iz vtičnice.
- Pokrov zasukajte v nasprotni smeri urnega kazalca in ga snemite.
- Vložek rezalnika kock vzemite iz ohišja.

- Izvlecite pogonsko gred.
- Ohišje zasukajte v nasprotni smeri urnega kazalca in ga snemite.
- S čistilnikom mreže za rezanje odstranite ostanke živil iz mreže.

Razstavljanje vložka rezalnika kock

→ Slika [4]:

- 3 aretirne sponke pritisnite navzven in snemite kolut z rezili.
- Mrežo za rezanje odstranite iz osnovnega nosilca.

Pri nekaterih modelih:

Vložek pretočnega sekljalnika

Dvostranska plošča za rezanje – debelo / tanko



za rezanje sadja in zelenjave.

Obdelava na stopnji 5 (3).

Oznaka na dvostranski plošči za rezanje:

„1“ za debelo rezanje

„3“ za tanko rezanje

Pozor!

Dvostranska plošča za rezanje ni primerna za rezanje trdega sira, kruha, žemelj in čokolade. Kuhan krompir, ki pri kuhanju ostane čvrst, režite le, ko je ohlajen.

Dvostranska plošča za strganje – grobo / fino



za strganje zelenjave, sadja in sira, razen trdega sira (npr. parmezan).

Obdelava na stopnji 3 (2) ali 4 (3).

Oznaka na dvostranski plošči za strganje:

„2“ za grobo strganje

„4“ za fino strganje

Pozor!

Dvostranska plošča za strganje ni primerna za strganje orehov. Mehki sir strgajte samo z grobo stranjo na stopnji 7 (4).

Plošča za ribanje – srednje fino



za ribanje surovega krompirja, trdega sira (npr. parmezana), hladne čokolade in orehov.

Obdelava na stopnji 7 (4).

Pozor!

Plošča za ribanje ni primerna za ribanje mehkega in poltrdega sira.

Delo z vložkom pretočnega sekljalnika

→ Slika G:

- Pritisnite tipko za sprostitvev in zasučno ročico postavite v pozicijo 2.
- Vstavite posodo: posodo vstavite tako, da je nagnjena naprej, nato pa jo namestite in zasukajte v nasprotni smeri urnega kazalca, da zaskoči.
- Pritisnite tipko za sprostitvev in zasučno ročico postavite v pozicijo 1.
- Snemite zaščitni pokrov pogona.
- Ohišje namestite na pogon in ga zasukajte v smeri urnega kazalca do konca.
- Vstavite pogonsko gred.



Pozor!

Odprtina v pogonski gredi (**slika G-7**) ne sme biti zamašena z ostanki hrane ali podobnim.

- Ploščo za sekljanje položite na nosilec. Želeno stran za rezanje / strganje obrnite navzgor. Ploščo položite na nosilec tako, da sojemalniki na nosilcu plošče zagrabiyo v odprtine plošč. Plošča mora **nalegati na** stranske zatiče nosilca plošče.
- nosilec plošče namestite na pogonsko gred z rahlim zasukom.
- Namestite pokrov (upoštevajte oznako, **slika G-10**) in ga v smeri urnega kazalca zasukajte do konca.
- Priključite omrežni vtič.
- Vrtljivo stikalo postavite na priporočeno stopnjo.
- Živila, ki jih želite razrezati, vložite v polnilno odprtino in jih potiskajte s tlačilnikom.

Pozor!

Preprečite nabiranje razrezanih živil v izpustni odprtini.

Nasvet: za enakomeren izid rezanja tanka živila obdelujte v snopih.

Po končanem delu

- Aparat izklopite z vrtljivim stikalom.
- Pokrov zasukajte v nasprotni smeri urnega kazalca in ga snemite.
- Nosilec plošče privzdignite na izrezih. Odstranite plošče.
- Izvlecite pogonsko gred.
- Ohišje zasukajte v nasprotni smeri urnega kazalca in ga snemite.
- Očistite dele.

Čiščenje in nega

⚠ Pozor!

Ne uporabljajte abrazivnih čistilnih sredstev. Slednja lahko poškodujejo površine. Delov vložka rezalnika kock ne perite v pomivalnem stroju, ker rezila sicer postanejo topa.

- Za čiščenje morate vložek rezalnika kock razstaviti.
- Vse dele najprej splaknite pod tekočo vodo. Nato jih očistite s krtačo.
- Pogonsko gred obrišite le z vlažno krpo.

Pomembna napotek

Odprtina v pogonski gredi (**slika E-7 ali G-7**) ne sme biti zamašena z ostanki hrane ali podobnim. Ostanke živil skrbno odstranite s krtačo.

Vsi ostali deli (ohišje, pokrov, tlačilnik, vložek pretočnega sekljalnika) so primerni za strojno pomivanje.

Delov iz umetne mase ne smete zagostiti v pomivalnem stroju, ker lahko pride do deformacij.

Nasvet: za odstranitev rdečega obarvanja po obdelavi npr. korenja na krpo kapnite nekaj kapljic jedilnega olja in s tem podrgnite dele iz umetne mase (ne plošče za sekljanje). Nato te dele pomijte.

Recepti

Solate

Solata »Olivie«

(pribl. za 4 osebe)

- 4 kuhani, ohlajeni krompirji
- 2 kuhana korenčka
- 4 trdo kuhana jajca
- 200 g kuhanih piščančjih prsi
- 1–2 vloženi ali marinirani kumari
- 1–2 solatni kumari
- 300 g graha, drobnega (1 majhna pločevinka)
- sol in poper
- 250 g majoneze
- Skuhan, ohlajen krompir, korenje in jajca narežite na kocke na stopnji 3 (2). Kumare in meso narežite na kocke na stopnji 5 (3).
- Vse razrezane sestavine stresite v posodo za solato in primešajte grah.
- Po okusu začinite s soljo in poprom.
- Umešajte majonezo in postrezite.



Solata »Vinaigrette«

(pribl. za 4 osebe)

- 4 kuhani, ohlajeni krompirji
- 500 g kuhane rdeče pese
- 2 kuhana korenčka
- 2 vloženi kumari
- 100 g graha, drobnega
- ½ šopka pora (pribl. 50 g)
- sol in poper
- 100 ml jedilnega olja
- Skuhan, ohlajen krompir, korenje, rdečo peso in por narežite na kocke na stopnji 3 (2). Kumare narežite na kocke na stopnji 5 (3).
- Vse razrezane sestavine stresite v posodo za solato in primešajte grah.
- Po okusu začinite s soljo in poprom.
- Pokapajte z jedilnim oljem.



Solata »Stolichny«

(pribl. za 2 osebi)

- 150 g šunke
- 3 kuhani, ohlajeni krompirji
- 2 vloženi ali marinirani kumari
- 1 kuhan korenček
- pol pločevinke graha
- sol in poper

Preliv:

- ¼ lončka kisle smetane
- ¼ kozarca majoneze
- Skuhan, ohlajen krompir in korenje narežite na kocke na stopnji 3 (2). Šunko in kumare narežite na kocke na stopnji 5 (3).
- Vse razrezane sestavine stresite v posodo za solato in primešajte grah.
- Po okusu začinite s soljo in poprom.
- Vse dobro premešajte. Postrezite s kislno smetano in majonezo.



Solata z rakci

(pribl. za 4 osebe)

- 300 g kuhanega mesa
- 300 g kuhanega, ohlajenega krompirja
- 200 g solatnih kumar
- zelena solata
- 50 g mesa rakovic
- 3 trdo kuhana jajca
- 150 g majoneze
- Skuhan, ohlajen krompir, jajca, kumare in meso rakovic narežite na kocke na stopnji 3 (2). Kuhano meso narežite na kocke na stopnji 5 (3).
- Zeleno solato na drobno sesekljajte.
- Po okusu začinite s soljo in poprom.
- Postrezite z majonezo.



Solata iz presne zelenjave

(za 2–4 osebe)

- 4 korenčki
- 1 koleraba
- 1 jabolko
- 1 bučka
- 1 kumara
- ¼ cvetače
- 100 g svežega sira



Sadna solata



- ½ ananasa
- ½ melone
- 2 banani
- 2 breskvi
- 2 kivija
- 50 ml amaretta
- Sadje narežite na kocke na stopnji 5 (3).
- Vse razrezane sestavine stresite v posodo za solato in jih premešajte z amarettom.

Juha »Okroshka«



(za 4–6 oseb)

- Kvas (pijača), 2 litra
- 300 g obarjene mesne klobase ali piščančjih prsi
- 3–4 kuhani, ohlajeni krompirji
- 3–4 trdo kuhana jajca
- 1 šopek redkvic (8–10 kosov)
- 3 solatne kumare
- ½ šopka pora (pribl. 50 g)
- peteršilj in koper
- 3 jedilne žlice kisle smetane
- gorčica, sladkor
- Skuhan, ohlajen krompir in jajca narežite na kocke na stopnji 3 (2). Kumare, redkvice, klobaso oz. meso narežite na kocke na stopnji 5 (3).
- Kislo smetano, sesekljan por in jajca dobro premešajte z gorčico in sladkorjem in razredčite s kvasom (pijačo).
- Dodajte na kocke narezane sestavine, sesekljan peteršilj in koper.
- Po okusu začinite s soljo in poprom.

Pridržujemo si pravico do sprememb.

Za vašu sigurnost

Ova je oprema predviđena za kuhinjski stroj MUM5... .

Obratite pažnju na upute za uporabu kuhinjskog stroja MUM5.....

Ova oprema je podesna za rezanje namirnica na kockice.

Namirnice ne smiju sadržavati kosti, koštice ili druge čvrste sastojke. Namirnice ne smiju biti u zamrznutom stanju. Kod korištenja opreme, odobrene od strane proizvođača, moguće su druge primjene.

Sigurnosne napomene za ovaj uređaj

Opasnost od ozljede od oštrog noža/rotacijskog pogona!

Nikada ne stavljajte prste u umetak (rezalo kockica, sjeckalica za hranu)! Ne ulazite prstima u otvor za punjenje. Umetak (rezalo kockica, sjeckalica za hranu) radi samo s čvrsto zategnutim poklopcem. Umetak skidajte/stavljajte samo dok pogon ne radi. Kod rastavljanja / sastavljanja umetka rezala kockice primajte disk s noževima samo za plastičnu dršku u sredini. Ne stavljajte ruku u oštre noževe rešetke za rezanje. Rešetku za rezanje primajte samo za rub! Ne ulazite prstima u oštre noževe i rubove diskova za usitnjavanje umetka sjeckalice za hranu. Diskove primajte samo na rubu!

Važno!

Dodatnu opremu koristite samo u navedenom radnom položaju.

Dodatnu opremu koristite samo kada je kompletno montirana.

Na jedan pogled

Molimo izvucite stranice za slikama.

→ Slika

- 1 **Korištenje nabijača**
- 2 **Nabijač**
- 3 **Poklopac s otvorom za punjenje**
- 4 **Umetak rezala kockica**
 - a Disk s noževima
 - b Rešetka za rezanje, mala (9 mm)
 - c Rešetka za rezanje, velika (13 mm)*
 - d Osnovni nosač
 - e Stezaljke za zaključavanje
 - f Čistač rešetki za rezanje
- 5 **Pogonska osovina**
- 6 **Kućište**

Sjeckalica za hranu- umetak*

7 Diskovi za usitnjavanje

- a Okretni disk za rezanje – debelo / tanko
- b Okretni disk za ribanje – grubo / sitno
- c Disk za ribanje – srednje sitno

8 Nosač diskova

* kod nekih modela:

→ Slika

Radni položaj

Važna napomena

U ovoj uputi za uporabu preporučene orijentacijske vrijednosti za radnu brzinu odnose se na uređaje sa 7-stepenom okretnom sklopkom. Za uređaje sa 4-stepenom okretnom sklopkom vrijednosti se nalazi odmah iza u zagradama.

Zaštita od preopterećenja

Da bi se kod preopterećenja Vašeg uređaja izbjegle veće štete, pogonska osovina raspolaže jednim umetkom (mjesto predviđeno za lom).

Kod preopterećenja se lomi samo umetak, a ne pogonska osovina. Rezervni dio za umetak je uključen u obimu isporuke i može se lako zamijeniti. Inače se može dobiti i kod servisa za kupce (br. artikla 623944).

Napomena za zamjenu umetka

→ Slika

Neispravan umetak odstranite pomoću izvijača (1.). Prije nego što utisnete novi umetak provjerite da se četiri otrgnuta izdanka starog umetka više ne nalaze u pogonskoj osovini.

Za učvrstiti novi umetak:

- Stavite umetak tako da izdanci pašu u rupe (2.).
- Okrenite umetak tako da obje spojke pašu u utore (3.), i utisnite u kućište.

Posluživanje

Umetak rezala kockica

Pozor!

Napomene za uporabu!

Rezalo kockica podesno je samo za rezanje krumpira (sirovog i kuhanog), mrkve, krastavca, rajčica, paprike, luka, banana, jabuka, krušaka, jagoda, lubenica, kivija, jaja, mekane mesne kobasice (npr. mortadela), kuhanog ili pečenog mesa od peradi bez kostiju.

Vrlo mekani sir (npr. mocarela, ovčji sir) ne može se prerađivati.

Kod sira za rezanje (npr. Gouda) i tvrdog sira (npr. Ementaler) količina koja se preradi u jednom danu ne smije premašiti 3 kg.

Prije prerade voća s košticama (jabuke, breskve itd.) potrebno je odstraniti koštice odn. sjemenje. Prije prerade kuhanog ili pečenog mesa potrebno je odstraniti kosti. Namirnice ne smiju biti u zamrznutom stanju.

Pozor!

Napomene za uporabu!

U slučaju nepridržavanja ovih napomena može doći do oštećenja rezala kockica kao i rešetke za rezanje i rotirajućeg noža.

Ako se rezalo kockica koristi nenamjenski, modificira ili koristi nestručno, onda Robert Bosch Hausgeräte GmbH ne može preuzeti jamstvo za eventualno nastale štete. To isključuje i jamstvo za oštećenja (npr. tupi ili deformirani noževi), koja nastaju kao posljedica prerađivanja ne dopuštenih namirnica.

Važne napomene:

- Voće / povrće ne bi trebalo biti suviše zrelo pošto onda može puštati sokove.
- Kuhane namirnice pustite da se prije rezanja ohlade, pošto time budu čvršće tako da je rezultat rezanja bolji.
- Jačim ili manje jakim pritiskom nabijača kod guranja može se dobiti različita duljina kockica.

Radna brzina

Odaberite radnu brzinu odgovarajuće namirnici koju treba rezati.

Stupanj 5 (3): kuhani krumpir, mrkva i jaja, krastavac, banane, jagode, lubenice.

Stupanj 3 (2): sirovi krumpira i mrkve, mekana mesna kobasica (npr. mortadela); rezani sir, tvrdi sir, paprika, rajčice, luk, jabuke, kivi.

Umetak rezala kockica

- sastavljanje

→ Slika

- Stavite rešetku za rezanje u osnovni nosač. Pripazite na utore!
- Stavite disk s noževima u osnovni nosač.
- 3 stezaljke za zaključavanje pritisnite prema gore tako da se zaglave.

Rad s rezalom kockica

→ Slika :

- Pritisnite tipku za otključavanje i dovedite okretnu ručku u položaj **2**. 
- Stavljanje zdjele:
Nastavite prema naprijed nagnutu zdjelu i onda ostavite, okrenite suprotno kazaljke na satu dok se ne zaglavi.
- Pritisnite tipku za otključavanje i dovedite okretnu ručku u položaj **1**. 
- Skinite poklopac za zaštitu pogona.
- Stavite kućište na pogon i do kraja zakrenite u smjeru kazaljke na satu.
- Stavite pogonsku osovinu.

Pozor!

Otvor u pogonskoj osovini (**slika -7**) ne smije biti začepljen ostacima hrane ili sličnim.

- Stavite umetak rezala kockica. Strelica na umetku rezala kockica mora se poklapati sa strelicom na kućištu!
- Stavite poklopac (pripazite na oznaku, **slika -9**) i okrećite do kraja u smjeru kazaljke na satu.
- Utaknite mrežni utikač.
- Okretnu sklopku stavite na preporučeni stupanj.
- Namirnice za rezanje stavite u otvor za punjenje. Po potrebi gurajte nabijačem uz lagano pritiskanje. Po potrebni namirnice prethodno usitnite.

Pozor!

Praznite zdjelu na vrijeme:

- nakon prerade od maks. 1500 g,
- prije nego kockice dođu do donjeg ruba rezala kockica.

Napomene:

- Za uzimanje / pražnjenje zdjele nije potrebno skidati rezlo kockica sa uređaja. Pritisnite samo tipku za otključavanje i dovedite okretnu ručku u položaj **2**.

- Tijekom prerade različitih namirnica koje spadaju u jedan recept nije potrebno rezalo kockica čistiti između namirnica.

Nakon rada

- Stavite okretnu sklopku na **0/off**.
- Izvucite mrežni utikač.
- Okrenite poklopac suprotno smjera kazaljke na satu i skinite.
- Izvadite umetak rezala kockica iz kućišta.
- Izvadite pogonsku osovinu.
- Okrenite poklopac suprotno smjera kazaljke na satu i skinite.
- Odstranite pomoću sredstva za čišćenje ostatke namirnica iz rešetke za rezanje.

Rastavljanje umetka rezala kockica

→ Slika :

- 3 stezaljke za zaključavanje pritisnite na van i izvadite disk s noževima.
- Izvadite rešetku za rezanje iz osnovnog nosača.

Kod nekih modela:

Umetak sjeckalice za hranu

Okretni disk za rezanje – debelo / tanko

za rezanje voća i povrća.

Prerada na stupnju 5 (3).

Oznaka na okretnom

disku za rezanje:

„1“ za debelu stranu za rezanje

„3“ za tanku stranu za rezanje

Pozor!

Okretni disk za rezanje nije podesan za rezanje tvrdog sira, kruha, peciva i čokolade. Kuhane, čvrsto kuhajuće krumpire režite samo hladne.

Okretni disk za ribanje – grubo / sitno

za ribanje povrća, voća i sira, osim tvrdog sira (npr. parmezana).

Prerada na stupnju 3 (2) ili 4 (3).

Oznaka na okretnom disku za ribanje:

„2“ za grubu stranu za ribanje

„4“ za finu stranu za ribanje

Pozor!

Okretni disk za ribanje nije podesan za ribanje oraha. Meki sir ribajte samo na gruboj strani na stupnju 7 (4) .

Disk za ribanje – srednje sitno

za ribanje sirovog krumpira, tvrdog sira (npr. parmezana), ohlađene čokolade i oraha.



Prerada na stupnju 7 (4).

Pozor!

Disk za ribanje nije podesan za ribanje mekog ili narezanog sira.

Rad sa umetkom sjeckalice za hranu

→ Slika G:

- Pritisnite tipku za otključavanje i dovedite okretnu ručku u položaj 2.
- Stavljanje zdjele:
Nastavite prema naprijed nagnutu zdjelu i onda ostavite, okrenite suprotno kazaljki na satu dok se ne zaglavi.
- Pritisnite tipku za otključavanje i dovedite okretnu ručku u položaj 1.
- Skinite poklopac za zaštitu pogona.
- Stavite kućište na pogon i do kraja zakrenite u smjeru kazaljke na satu.
- Stavite pogonsku osovinu.



Pozor!

Otvor u pogonskoj osovini (**slika G-7**) ne smije biti začepljen ostacima hrane ili sličnim.

- Stavite disk za usitnjavanje na nosač diskova. Željenu stranu za rezanje / ribanje okrenite prema gore. Stavite disk tako na nosač diska da kvačice na nosaču diska ulaze u otvore diskova. Disk mora ležati na bočnom izdanku nosača diska.
- Nosač diska stavite s laganim okretanjem na pogonsku osovinu.
- Stavite poklopac (pripazite na oznaku, **slika G-10**) i okrećite do kraja u smjeru kazaljke na satu.

- Utaknite mrežni utikač.
- Okretnu sklopku stavite na preporučeni stupanj.
- Namirnice za preradu stavite u otvor za punjenje i pritisnite nabijačem.

Pozor!

Izbjegavajte gomilanje rezanih namirnica na izlaznom otvoru.

Savjet: Za ravnomjerne rezultate rezanje tanke namirnice prerađujte u snopovima.

Nakon rada

- Uređaj isključite na okretnoj sklopki.
- Okrenite poklopac suprotno smjera kazaljke na satu i skinite.
- Nosač diska podignite iz utora. Skinite diskove.
- Izvadite pogonsku osovinu.
- Okrenite poklopac suprotno smjera kazaljke na satu i skinite.
- Očistite dijelove.

Čišćenje i njega

⚠ Pozor!

Ne koristite nagrizajuća sredstva za čišćenje. Površine se mogu oštetiti. Dijelove umetka rezala kockica nemojte čistiti u perilice za posuđe, jer noževi postanu tupi.

- Za čišćenje rastavite umetak rezala kockica.
- Sve dijelove prvo isperite pod tekućom vodom. Očistite dijelove pomoću četke.
- Pogonsku osovinu obrišite vlažnom krpom.

Važna napomena

Otvor u pogonskoj osovini (**slika G-7 ili G-7**) ne smije biti začepljen ostacima hrane ili sličnim. Ostatke temeljito očistite četkom.

Svi ostali dijelovi (kućište, poklopac, nabijač, umetak sjeckalice za hranu) otporni su na perilicu posuđa.

Plastične dijelove ne uglavljujte u perilicu za posuđe, moguća je deformacija istih.

Savjet: Za uklanjanje crvene naslage nakon prerade npr. mrkve stavite malo jestivog ulja na krpu i time oribajte plastične dijelove (ali ne diskove za usitnjavanje). Potom operite dijelove.

Recepti

Salate

Salata „Olivie“



(za oko 4 osobe)

- 4 kuhana, ohlađena krumpira
- 2 kuhane mrkve
- 4 tvrdo kuhana jaja
- 200 g kuhanih pilećih prsa
- 1-2 kiselih krastavaca ili mariniranih krastavaca
- 1-2 krastavca za salatu
- 300 g graška, sitnog (1 mala limenka)
- Sol i papar
- 250 g majoneze
- Kuhani, ali već ohlađeni krumpir, mrkve i jaja razrežite na stupnju 3 (2) na kockice. Krastavce i meso razrežite na stupnju 5 (3) na kockice.
- Sve sastojke u kockicama pomiješajte u zdjeli s graškom.
- Začinite solju i paprom već prema okusu.
- Pomiješajte s majonezom i dekorirajte.

Salata „Vinaigrette“



(za oko 4 osobe)

- 4 kuhana, ohlađena krumpira
- 500 g kuhane cikle
- 2 kuhane mrkve
- 2 kisela krastavca
- 100 g sitnog graška
- ½ snopa poriluka (oko 50 g)
- Sol i papar
- 100 ml jestivog ulja
- Kuhani, ali već ohlađeni krumpir, mrkve, ciklu i poriluk razrežite na stupnju 3 (2) na kockice. Kisele krastavce narežite na stupnju 5 (3) na kockice.
- Sve sastojke u kockicama pomiješajte u zdjeli s graškom.

- Začinite solju i paprom već prema okusu.
- Začinite jestivim uljem.

Salata „Stolichny“



(za 2 osobe)

- 150 g šunkar
- 3 kuhana, ohlađena krumpira
- 2 kisela krastavca ili marinirana krastavca
- 1 kuhana mrkva
- Grašak, pola limenke
- Sol i papar

Dressing:

- ¼ šalice kiselog vrhnja
- ¼ staklenke majoneze
- Kuhani, ali već ohlađeni krumpir i mrkvu razrežite na stupnju 3 (2) na kockice. Šunku i krastavce razrežite na kockice na stupnju 5 (3).
- Sve sastojke u kockicama pomiješajte u zdjeli s graškom.
- Začinite solju i paprom već prema okusu.
- Pomiješajte sve sastojke. Dekorirajte s kiselim vrhnjem i majonezom.

Salata od račića



(za oko 4 osobe)

- 300 g kuhanog mesa
- 300 g kuhanih, ohlađenih krumpira
- 200 g krastavca za salatu
- Zelena salata
- 50 g mesa od račića
- 3 tvrdo kuhana jaja
- 150 g majoneze
- Kuhani, ali već ohlađeni krumpir, jaja, krastavce i meso od račića razrežite na stupnju 3 (2) na kockice. Kuhano meso razrežite na stupnju 5 (3) na kockice.
- Nasjeckajte na sitno zelenu salatu.
- Začinite solju i paprom već prema okusu.
- Začinite solju i paprom već prema ukusu.

Sirova salata

(za 2-4 osobe)

- 4 mrkve
- 1 koraba
- 1 jabuka
- 1 cukini
- 1 krastavac
- ¼ cvjetače
- 100 g svježeg sira



Voćna salata

- ½ ananasa
- ½ lubenica
- 2 banane
- 2 breskve
- 2 kivija
- 50 ml Amaretto-a
- Voće narežite na stupnju 5 (3) na kockice.
- Kockice dodataka pomiješajte u zdjeli za salatu s Amarettom.



Juha „Okroshka“

(za 4-6 osoba)

- Kvas-pivo 2 litre
- 300 g kuhane kobasice ili pileća prsa
- 3-4 kuhanih, ohlađenih krumpira
- 3-4 tvrdo kuhana jaja
- 1 snop rotkvica (8-10 komada)
- 3 krastavca za salatu
- ½ snopa poriluka (oko 50 g)
- Peršin i kopar
- 3 žlice kiselog vrhnja
- Senf, šećer
- Kuhani, ali već ohlađeni krumpir i jaja razrežite na stupnju 3 (2) na kockice. Krastavac, rotkvice, kobasicu odn. pileća prsa razrežite na stupnju 5 (3) na kockice.
- Kiselo vrhnje, sjeckani poriluk i jaja dobro promiješajte sa senfom i šećerom i razrijedite s kvas-pivom.
- Dodajte dodatke u kockicama, kosani peršin i kopar.
- Začinite solju i paprom već prema okusu.



Pridržava se pravo na izmjene.

Za vašu bezbednost

Ova dodatna oprema je namenjena za kuhinjski uređaj MUM5.... Obratite pažnju na uputstvo za upotrebu kuhinjskog uređaja MUM5.... Ovaj dodatni pribor je namenjen za rezanje namirnica na kockice. Namirnice ne smeju da sadrže kosti, jezgra ili druge čvrste sastojke. Namirnice ne smeju biti u zamrznutom stanju. Upotrebom dodatnog pribora koji je odobrio proizvođač, mogući su i drugi načini korišćenja.

Bezbednosne napomene za ovaj uređaj

Opasnost od povrede oštrim noževima / rotirajućim pogonom!

Nikada ne stavljajte ruke u postavljene dodatke (rezač na kockice, protočna seckalica)! Ne stavljajte ruke u otvor za punjenje. Dodatak (rezač na kockice, protočna seckalica) radi samo sa čvrsto zavrnutim poklopcem. Dodatak sme da se postavlja/vadi samo kada pogon uređaja miruje. Kod rastavljanja / sastavljanja dodatka za rezanje na kockice, ploču sa noževima hvatati samo za plastično dugme u sredini. Ne dodirujte oštre noževe rešetke za sečenje. Ploče dodirujte samo po obodu! Ne dodirujte oštre noževe i ivice ploča za seckanje dodatka za protočnu seckalicu. Ploče dodirujte samo po obodu!

Važno!

Pribor koristite samo u navedenom radnom položaju. Dodatni pribor koristite samo u potpuno sastavljenom stanju.

Pregled

Otvorite stranice sa slikama.

→ Slika :

- 1 Umetak potiskivača
- 2 Potiskivač
- 3 Poklopac sa otvorom za punjenje
- 4 Dodatak za rezanje na kockice
 - a Ploča sa noževima
 - b Rešetka za sečenje, mala (9 mm)
 - c Rešetka za sečenje, velika (13 mm)*
 - d Osnovni nosač
 - e Stezaljke za zatvaranje
 - f Čistač rešetke za sečenje
- 5 Pogonska osovina
- 6 Kućište

Protočna seckalica - dodatak*

7 Ploče za seckanje

- a Ploča za rezanje i okretanje – debela / tanka
- b Ploča za rendanje i okretanje – krupna / sitna
- c Ploča za rendanje – srednje sitna

8 Nosač ploče

* Kod pojedinih modela

→ Slika :

Radni položaj

Važna napomena

U ovom uputstvu za upotrebu, preporučene referentne vrednosti za brzinu rada odnose se na uređaje sa 7-stepenim obrtnim prekidačem. Za uređaje sa 4-stepenim obrtnim prekidačem odgovarajuće vrednosti se nalaze odmah iza, u zgradama.

Zaštita od preopterećenja

Da bi se izbegla oštećenja na vašem uređaju, koja mogu nastati usled preopterećenja, na pogonskoj osovini se nalazi umetak (prethodno određena tačka lomljenja). Kod preopterećenja se lomi se samo umetak, ali ne i pogonska osovina. Rezezervni deo za umetak je sadržan u obimu isporuke i može lako da se zameni. Dostupan je preko korisničkog servisa (br. za naručivanje 623944).

Napomena za zamenu umetka

→ Slika

Uklonite defektni umetak pomoću odvijača (1.). Pre nego što utisnete novi umetak, uverite se da se neki od polomljena četiri klina starog umetka ne nalazi u pogonskoj osovini.

Za pričvršćivanje novog umetka:

- Postavite umetak tako da se klinovi uklapaju u otvore (2.).
- Okrenite umetak tako se oba jezička ukllope u odgovarajuće izreze (3.), a zatim ga pritisnite u kućište.

Rukovanje

Dodatak za rezanje na kockice

Pažnja!

Napomene za upotrebu!

Dodatak za rezanje na kockice namenjen je samo za rezanje krompira (sirovog ili kuvanog), šargarepe, krastavca, paradajza, paprike, crnog luka, banana, jabuka, krušaka, jagoda, dinja, kivija, jaja, mekih kobasica (npr. mortadele), kuvanog ili pečenog živinskog mesa, bez kostiju. Veoma meki sir (npr. mocarela, feta) se ne može obrađivati.

U slučaju polutvrdog sira (npr. gauda) i tvrdog sira (npr. ementaler), količina koja se obrađuje u jednom radnom koraku ne sme da pređe 3 kg.

Pre obrade jezgričastog i koštunjavog voća (jabuke, breskve itd.) moraju se otkloniti semenke, odnosno koštice. Pre obrade kuvanog ili pečenog mesa, moraju se ukloniti kosti. Namirnice ne smeju biti u zamrznutom stanju.

Pažnja!

Napomene za upotrebu!

Ukoliko se ne pridržavate ovih napomena, može doći do oštećenja dodatka za rezanje na kockice, uključujući i rešetku za sečenje i rotirajuće noževe.

Ako se dodatak za rezanje na kockice ne koristi u svrhu za koju je namenjen, Robert Bosch Hausgeräte GmbH ne može preuzeti odgovornost za eventualno nastalu štetu.

Ovo takođe isključuje i odgovornost za štetu (npr. tupi ili deformisani noževi), koja može nastati obradom namirnica koje nisu odobrene.

Važne napomene:

- Voće / povrće ne bi trebalo da bude previše zrelo, jer će iscuriti sok iz njega.
- Kuvane namirnice pre rezanja ohladiti, jer su tada čvršće, pa se postiže bolji rezultat pri rezanju.
- Sa manje ili više pritiska na potiskivač, može se prilikom guranja uticati na dužinu kockica.

Brzina rada

Brzina rada se bira prema vrsti namirnica koje se režu.

Stepen 5 (3): kuvani krompir, šargarepa i jaja; krastavci; banane; jagode; dinje.

Stepen 3 (2): sirovi krompir i šargarepa; meka kobasica (npr. mortadela); polutvrđi sir, tvrdi sir, paprika, paradajz, crni luk, jabuke, kivi.

Dodatak za rezanje na kockice - sastavljanje

→ Slika

- Postaviti rešetku za sečenje na osnovni nosač. Obratiti pažnju na izreze!
- Postaviti ploču sa noževima na osnovni nosač.
- Pritisnite sve 3 stezaljke za zatvaranje na gore, dok se ne uglove.

Rad sa dodatkom za rezanje na kockice

→ Slika :

- Pritisnite taster za otpuštanje i dovedite zakretnu ručicu u položaj **2**. 
- Postavljanje posude:
Postavite posudu nagnutu prema napred, a zatim je spustite i okrenite u smeru suprotnom od kazaljke na satu, dok se ne uglati.
- Pritisnite taster za otpuštanje i dovedite zakretnu ručicu u položaj **1**. 
- Uklonite zaštitni poklopac pogona.
- Postavite kućište na pogon i okrenite ga do kraja u smeru kazaljke na satu.
- Postavite pogonsku osovinu.

Pažnja!

Otvor na pogonskoj osovini (**slika -7**) ne sme biti začepljen ostacima hrane ili sl.

- Postavite dodatak za rezanje na kockice. Strelica na dodatku za rezanje na kockice i strelica na kućištu moraju da se poklapaju!
- Postavite poklopac (obratite pažnju na oznaku, **slika -9**) i okrenite ga do kraja u smeru kazaljke na satu.
- Utaknite mrežni utikač.
- Podesite obrtni prekidač na preporučeni stepen.
- Namirnice za rezanje ubacite u otvor za punjenje. Prema potrebi, pogurajte laganim pritiskom pomoću potiskivača. Ako je neophodno, namirnice prethodno usitnite.

Pažnja!

Blagovremeno pražnjenje posude:

- posle obrade od maks. 1500 g,
- pre nego što kockice dosegnu donju ivicu rezača.

Napomene:

- Prilikom uklanjanja / pražnjenja posude, dodatak za rezanje na kockice nije neophodno skidati sa uređaja. Samo pritisnite taster za otpuštanje i dovedite zakretnu ručicu u položaj **2**.
- Za vreme obrade namirnica iz istog recepta nije neophodno međučišćenje rezača na kockice.

Nakon rada

- Podesite obrtni prekidač na stepen **0/off**.
- Izvucite mrežni utikač.
- Okrenite poklopac u smeru suprotnom od kazaljke na satu i izvadite ga.
- Izvadite dodatak za rezanje na kockice iz kućišta.
- Izvadite pogonsku osovinu.
- Okrenite kućište u smeru suprotnom od kazaljke na satu i izvadite ga.
- Uklonite pomoću čistača rešetke za sečenje ostatke namirnica sa rešetke za sečenje.

Rastavljanje dodatka za rezanje na kockice

→ Slika :

- Pritisnite ka spolja sve 3 stezaljke za zatvaranje i izvadite ploču sa noževima.
- Izvadite rešetku za sečenje iz osnovnog nosača.

Kod nekih modela:

Protočna seckalica - dodatak

Ploča za rezanje i okretanje – debela / tanka

za rezanje voća i povrća.

Obrada na stepenu 5 (3).

Oznaka na ploči za rezanje i okretanje:

„1“ za stranu za deblje rezanje

„3“ za stranu za tanje rezanje

Pažnja!

Ploča za rezanje i okretanje nije namenjena za rezanje tvrdog sira, hleba, lepinja i čokolade. Kuvane, nebrašnaste krompire, seći samo kada su ohlađeni.

Ploča za rendanje i okretanje – krupna / sitna



Za rendanje povrća, voća i sira, osim tvrdog sira (npr. parmezan).

Obrada na stepenu 3 (2) ili 4 (3).

Oznaka na ploči za rendanje i okretanje:

„2“ za stranu za krupno rendanje

„4“ za stranu za sitno rendanje

Pažnja!

Ploča za rendanje i okretanje nije pogodna za rendanje orašastog voća. Meki sir rendati samo stranom za krupno rendanje na stepenu 7 (4).

Ploča za rendanje – srednje sitna



za rendanje sirovog krompira, tvrdog sira (npr. parmezan), ohlađene čokolade i orašastog voća.

Obrada na stepenu 7 (4).

Pažnja!

Ploča za rendanje nije namenjena za rendanje mekog i polutvrdog sira.

Rad sa dodatkom za protočnu seckalicu

→ Slika G:

- Pritisnite taster za otpuštanje i dovedite zakretnu ručicu u položaj 2.
- Postavljanje posude:
Postavite posudu nagnutu prema napred, a zatim je spustite i okrenite u smeru suprotnom od kazaljke na satu, dok se ne uglati.
- Pritisnite taster za otpuštanje i dovedite zakretnu ručicu u položaj 1.
- Uklonite zaštitni poklopac pogona.
- Postavite kućište na pogon i okrenite ga do kraja u smeru kazaljke na satu.
- Postavite pogonsku osovinu.



Pažnja!

Otvor na pogonskoj osovini (slika G-7) ne sme biti začepljen ostacima hrane ili sl.

- Položite ploču za seckanje na nosač ploče. Željenu stranu za rezanje / rendanje okrenite na gore. Ploču tako postaviti na nosač ploče, da zahvatači na nosaču ploče zahvataju otvore na ploči. Ploča mora da **naleže** na bočne klinove nosača ploče.
- Laganim okretanjem postavite nosač ploče na pogonsku osovinu.
- Postavite poklopac (obratite pažnju na oznaku, **slika G-10**) i okrenite ga do kraja u smeru kazaljke na satu.
- Utaknite mrežni utikač.
- Podesite obrtni prekidač na preporučeni stepen.
- Potrebne namirnice sipajte u otvor za punjenje i pomerite ih potiskivačem.

Pažnja!

Nemojte dozvoliti da seckana namirnica zaostane u izlaznom otvoru.

Savet: Za ravnomerne rezultate seckanja, tanke namirnice za seckanje obrađujte u snopovima.

Nakon rada

- Isključite uređaj pomoću obrtnog prekidača.
- Okrenite poklopac u smeru suprotnom od kazaljke na satu i izvadite ga.
- Podignite nosač ploče iz izreza. Izvadite ploče.
- Izvadite pogonsku osovinu.
- Okrenite kućište u smeru suprotnom od kazaljke na satu i izvadite ga.
- Očistite delove.

Čišćenje i nega

⚠ Pažnja!

Nemojte da upotrebljavate abrazivna sredstva za čišćenje. Površine se mogu oštetiti. Nemojte prati delove dodatka za rezanje na kockice, jer će noževi postati tupi.

- Za čišćenje, rastavite dodatak za rezanje na kockice.
- Najpre izvršiti pretpiranje svih delova pod mlazom tekuće vode. Očistiti delove četkom.
- Pogonsku osovinu samo obrišite vlažnom krpom.

Važna napomena

Otvor na pogonskoj osovini (**slika 6-7** ili **6-7**) ne sme biti začepljen ostacima hrane ili sl. Ostatke temeljno uklonite četkom.

Svi ostali delovi (kućište, poklopac, potiskivač, dodatak za protočnu seckalicu) su otporni na pranje u mašini za pranje sudova.

Ne zaglavljujte plastične delove u mašinu za pranje sudova, jer mogu da se deformišu.

Savet: Za uklanjanje crvenog taloga nakon obrade, npr. šargarepe, nanosite malo jestivog ulja na krpu i time obrišite plastične delove (ali ne i ploče za seckanje). Posle toga isperite delove.

Recepti**Salate****Salata „Olivie“**

(za oko 4 osobe)

- 4 kuvana, ohlađena krompira
- 2 kuvane šargarepe
- 4 tvrdo kuvana jaja
- 200 g kuvanog pilećeg belog mesa
- 1-2 kisela ili marinirana krastavčića
- 1-2 krastavca
- 300 g sitnog graška (1 mala konzerva)
- So i biber
- 250 g majoneza
- Stepenom 3 (2) izrežite na kockice kuvani, ali već ohlađeni krompir, šargarepu i jaja. Izrežite na kockice krastavce i meso na stepenu 5 (3).
- U posudi za salatu pomešajte sa graškom sve sastojke koji su izrezani na kockice.
- Dodajte so i biber po ukusu.
- Pomešajte sa majonezom i servirajte.

**Salata „Vinaigrette“**

(za oko 4 osobe)

- 4 kuvana, ohlađena krompira
- 500 g kuvane cvekle
- 2 kuvane šargarepe
- 2 kisela krastavčića
- 100 g sitnog graška
- ½ veze praziluka (oko 50 g)
- So i biber
- 100 ml jestivog ulja
- Stepenom 3 (2) izrežite na kockice kuvani, ali već ohlađeni krompir, cveklu i praziluk. Izrežite na kockice kisele krastavčiće na stepenu 5 (3).
- U posudi za salatu pomešajte sa graškom sve sastojke koji su izrezani na kockice.
- Dodajte so i biber po ukusu.
- Servirati sa jestivim uljem.

**Salata „Stolichny“**

(za 2 osobe)

- 150 g šunke
- 3 kuvana, ohlađena krompira
- 2 kisela ili marinirana krastavčića
- 1 kuvana šargarepa
- grašak, pola konzerve
- So i biber
- Preliv:
 - ¼ čače kisele pavlake
 - ¼ teglice majoneza
- Kuvani, ali već ohlađeni krompir izrežite na kockice na stepenu 3 (2). Šunku i krastavce izrežite na kockice na stepenu 5 (3).
- U posudi za salatu pomešajte sa graškom sve sastojke koji su izrezani na kockice.
- Dodajte so i biber po ukusu.
- Izmešajte sve sastojke. Servirajte sa majonezom i kiselom pavlakom.



Salata od škampa

(za oko 4 osobe)

- 300 g kuvanog mesa
- 300 g kuvanog, ohlađenog krompira
- 200 g krastavca
- Zelena salata
- 50 g škampa
- 3 tvrdo kuvana jaja
- 150 g majoneza
- Kuvani, ali već ohlađeni krompir, jaja, krastavce i škampe izrežite na kockice na stepenu 3 (2). Kuvano meso izrežite na kockice na stepenu 5 (3).
- Isecite sitno zelenu salatu.
- Dodajte so i biber po ukusu.
- Servirajte sa majonezom.



Salata od sirovog povrća

(za 2-4 osobe)

- 4 šargarepe
- 1 keleraba
- 1 jabuka
- 1 tikvica
- 1 krastavac
- ¼ karfiola
- 100 g svežeg sira



Voćna salata

- ½ ananasa
- ½ dinje
- 2 banane
- 2 breskve
- 2 kivija
- 50 ml amareta
- Izrežite voće na kockice na stepenu 5 (3).
- U posudi za salatu pomešajte sa amaretom sve sastojke koji su izrezani na kockice.



Supa „Okroshka“

(za 4-6 osoba)

- Kvas, 2 litra
- 300 g kuvane kobasice ili pilećeg belog mesa
- 3-4 kuvana, ohlađena krompira
- 3-4 tvrdo kuvana jaja
- 1 veza rotkvica (8-10 komada)
- 3 krastavca
- ½ veze praziluka (oko 50 g)
- Peršun i mirođija
- 3 supene kašike kisele pavlake
- Senf, šećer
- Kuvani, ali već ohlađeni krompir i jaja izrežite na kockice na stepenu 3 (2). Izrežite na kockice krastavce, rotkvice, kobasicu, odnosno pileće belo meso na stepenu 5 (3).
- Kiselu pavlaku, iseckani praziluk i jaja dobro izmešajte sa šećerom i senfom i razredite sa kvasom.
- Dodajte u to sastojke izrezane na kockice, peršun i mirođiju.
- Dodajte so i biber po ukusu.



Prava na izmene su zadržana.

Për sigurinë tuaj

Ky aksesori është synuar për makinerinë e përpunimit MUM5... . Ndiqni udhëzuesin e përdorimit të përpunuesit të ushqimit MUM5... . Ky aksesori përdoret për prerjen në kube të ushqimeve. Ushqimet nuk duhet të përmbajnë kocka, bërthama ose pjesë të tjera të forta. Ushqimet nuk duhet të jenë të ngrira. Në rast se përdoren aksesore të tjerë të lejueshëm nga prodhuesi, janë të mundshme përdorime të tjera.

Udhëzime sigurie për këtë pajisje

Rrezik dëmtimi nga thikat e mprehta / helika rrotulluese!

Mos e prekni kurrë direkt pajisjen e hapur (prerësin në kube, grimcuesin me ushqim të vazhdueshëm)! Mos i fusni duart në enën e mbushjes. Pajisja (prerësi në kube, grimcuesi me ushqim të vazhdueshëm) punon vetëm me kapak të mbyllur. Vendosni / hiqni pajisjen vetëm kur të ketë ndaluar plotësisht motori. Gjatë çmontimit/montimit të prerësit në kube, diskun prerës kapeni vetëm në pjesën plastike. Mos i futni duart në thikat e mprehta të rrjetës prerëse. Kapeni rrjetën prerëse vetëm në cep! Mos i futni duart në thikat dhe pjesët e mprehta të diskut të copëtimit të grimcuesit me ushqim të vazhdueshëm. Kapini disqet vetëm në cep!

E rëndësishme!

Përdoreni aksesoren vetëm në pozicionin e specifikuar të punës. Aksesori duhet montuar plotësisht para se të përdoret.

Një vështrim i shpejtë

Ju lutemi hapni faqet e figurës.

→ Figura :

- 1 Përdorimi i pajisjes së mbushjes
- 2 Cilindri i ngjeshjes
- 3 Kapaku me tubin e mbushjes
- 4 Përdorimi i pajisjes së prerësit në kube
 - a Disku i prerës
 - b Rjetë prerëse, e vogël (9 mm)
 - c Rrjetë prerëse, e madhe (13 mm)*
 - d Mbajtësi bazë
 - e Kllapat e mbylljes
 - f Pastrues për rrjetën prerëse
- 5 Boshti i motorit
- 6 Kutitë

Përdorimi i grimcuesit me ushqim të vazhdueshëm*

7 Disqet e copëtimit

- a Disk prerës i kthyeshëm – i trashë / i hollë
- b Disk copëtimi – i trashë / i hollë
- c Disk rende – mesatar

8 Mbajtësi i disqeve

* për disa modele

→ Figura :

Pozicioni i punës

Udhëzim i rëndësishëm

Vlerat referencë të këshilluara në këtë udhëzues përdorimi janë për pajisje me çelës rrotullues me 7 nivele. Për pajisjet me çelës rrotullues me 4 nivele, vlerat referencë jepen në kllapa.

Ruajtja ndaj mbingarkesës

Për të parandaluar dëmtime të mëdha të pajisjes suaj në rastet kur ka mbingarkesë, boshti i motorit ka një pikë thyerjeje.

Në rast mbingarkese, thyhet vetëm pjesa dhe jo i gjithë boshti i motorit. Pjesa e ndërrimit përfshihet në paketën e produktit dhe mund të ndërrohet lehtësisht.

Përndryshe, ai mund të gjendet lehtësisht në pikën e shërbimit të klientit (nr. 623944).

Udhëzim për ndërrimin e pjesës

→ Figura 1:

Çmontojeni pjesën që ka defekt, duke përdorur një kaçavidë (1.). Para se të montoni pjesën e re, kontrolloni që në boshtin e motorit të mos kenë mbetur katër këmbëzat e thyera të pjesës së vjetër.

Shtrëngimi i pjesës së re:

- Vendoseni pjesën e re në mënyrë që këmbëzat të futen mirë në vrima (2.).
- Rrotullojeni pjesën derisa të dyja kllapat të puthiten në hapësirat e lira (3.), pastaj shtypjeni brenda kutive.

Përdorimi

Përdorimi i pajisjes së prerësit në kube

⚠ Kujdes!

Udhëzime për përdorimin!

Prerësi në kube mund të përdoret vetëm për prerjen e patateve (të ziera ose të paziera), karotave, kastravecëve, domateve, specave, qepëve, bananeve, mollëve, dardhave, luleshtrydheve, pjeprit, kivit, vezëve, sallameve të buta (p.sh. mortadelës), mishit pa kocka të shpendëve (të zier ose të skuqur).

Djathi shumë i butë (p.sh. mocarella, djathi i deles) nuk mund të përpunohet.

Për djathin gjysmë të fortë (p.sh. „Gouda“) dhe djathin e fortë (p.sh. „Emmentaler“), sasia e përpunimit gjatë një faze nuk duhet të kalojë 3 kg. Para përpunimit të frutave me bërthamë (mollë, pjeshkë etj.) duhen hequr bërthamat. Para përpunimit të mishit të zier ose të skuqur duhet të hiqen kockat. Ushqimet nuk duhet të jenë të ngjira.

⚠ Kujdes!

Udhëzime për përdorimin!

Mosrespektimi i këtyre udhëzimeve mund të çojë në dëmtimin e prerësit në kube, përfshirë rrjetën prerëse dhe thikat rrotulluese.

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

Udhëzime të rëndësishme:

- Frutat / perimet nuk duhet të jenë tepër të pjekura, sepse nga to mund të rrjedhë lëngu.
- Para prerjes, rekomandohet që ushqimet e ziera të ftohen, pasi në këtë mënyrë janë më të ngurta dhe kështu arrihet rezultat më i mirë prerjeje.
- Në varësi të presionit që ushtrohet gjatë ngjeshjes, gjatësia e kubeve mund të jetë më e madhe ose më e vogël.

Shpejtësia e punës

Zgjidhni shpejtësinë e punës së pajisjes në përputhje me ushqimin që pritet.

Niveli 5 (3): patate, karota dhe vezë të ziera; tranguj; banane; luleshtrydhe; pjepra.

Niveli 3 (2): patate dhe karota të paziera; sallame të buta (p.sh. mortadela); djathë gjysmë i butë, djathë i fortë; specat, domate, qepë, mollë, kivi.

Montimi i prerësit në kube

→ Figura 1:

- Vendosni rrjetën prerëse në mbajtësin bazë. Kujdes hapësirat bosh!
- Vendosni diskun prerës në mbajtësin bazë.
- Shtypni 3 kllapat mbyllëse derisa të puthiten.

Puna me prerësin në kube

→ Figura 8:

- Shtypni butonin e takimit dhe silleni rotorin në pozicionin 2.
- Vendosni enën:
Anojeni enën me drejtimin para dhe vendoseni,
dhe më pas rrotullojeni në drejtim kundërorar derisa të bllokohet.
- Shtypni butonin e takimit dhe silleni rotorin në pozicionin 1.
- Hiqni kapakun mbrojtës.
- Vendosni kutitë mbi mekanizëm dhe rrotullojeni në drejtim orar derisa të bllokohet.
- Vendosni boshtin e motorit.



Kujdes!

Pjesa e hapur e boshtit të motorit (Figura 8-7) nuk duhet të bllokohet nga mbetje të ushqimit ose gjëra të tjera.

- Vendosni prerësin në kube. Shigjeta në prerësin në kube dhe shigjeta në kapak duhet të përputhen!
- Vendosni kapakun (kini parasysh shënimin, Figura 8-9) dhe rrotullojeni në drejtim orar derisa të bllokohet.
- Fusni spinën në prizë.
- Vendosni çelësin rrotullues në nivelin e këshilluar.
- Futni ushqimet që do të përpunohen në tubin e mbushjes. Nëse është e nevojshme, shtypeni lehtë me cilindrin përkatës. Nëse kërkohet, pritini ushqimet përpara se të përpunohen.

Kujdes!

Boshatiseni enën në kohën e duhur:

- pas përpunimit të maksimumi 1500 g,
- para se kubet të kenë arritur në cepin e poshtëm të prerësit në kube.

Udhëzime:

- Para se të hiqet/boshatiset ena, është e nevojshme që prerësi në kube të çmontohet nga pajisja. Shtypni vetëm butonin e takimit dhe silleni rotorin në pozicionin 2.
- Gjatë përpunimit të ushqimeve të ndryshme sipas recetës, nuk është e nevojshme që prerësi në kube të pastrohet pas çdo ushqimi.

Pas punës

- Vendosni çelësin rrotullues në pozicionin **0/off**.
- Hiqni spinën nga priza.
- Rrotullojeni kapakun në drejtim kundërorar dhe hiqeni.
- Hiqeni prerësin në kube nga kutia.
- Hiqni boshtin e motorit.
- Rrotullojeni kutitë në drejtim kundërorar dhe hiqini.
- Pastroni mbetjet ushqimore nga rrjeta prerëse duke përdorur detergjentin përkatës.

Çmontojeni pajisjen e prerësit në kube

→ Figura 9:

- Shtypni nga jashtë 3 kllapat e mbylljes dhe hiqni diskun prerës.
- Hiqni rrjetën prerëse nga mbajtësi bazë.

Për disa modele:

Grimcuesi me ushqim të vazhdueshëm

Disk prerës i kthyeshëm – i trashë / i hollë



për prerjen e frutave dhe perimeve. Përpunimi në nivelin 5 (3).

Përshkrimi në

diskun prerës të kthyeshëm:

"1" për anën e trashë të prerjes

"3" për anën e hollë të prerjes

Kujdes!

Disku prerës i kthyeshëm nuk është i përshtatshëm për prerjen e djathit të fortë, bukës, bukëzave dhe çokolletës. Pritni patatet e ziera të forta vetëm kur janë të ftohta.

Disk copëtimi – i trashë / i hollë



për prerjen e perimeve, frutave dhe djathit, përveç djathit të fortë (p.sh. parmixhano). Përpunimi në nivelin 3 (2) ose 4 (3). Përkshkrimi në diskun copëtues të kthyeshëm:

"2" për anën e trashë

"4" për anën e imët

Kujdes!

Disku i kthyeshëm i copëtimit nuk është i përshtatshëm për copëtimin e arrave/lajthive. Përdorni vetëm anën e trashë të copëtimit në nivelin 7 (4) për copëtimin e djathit të butë.

Disk rende – mesatar



për prerjen me rende të patateve të paziera, djathit të fortë (p.sh. parmixhano), çokollatave të nxjerra nga frigoriferi dhe arrave/lajthive.

Përpunimi në nivelin 7 (4).

Kujdes!

Disku rende nuk është i përshtatshëm për grirjen me rende të djathit të butë dhe djathit gjysmë të fortë.

Puna me grimcuesin me ushqim të vazhdueshëm

→ Figura 6:

- Shtypni butonin e takimit dhe silleni rotorin në pozicionin 2.
- Vendosni enën: anojeni enën në drejtim para dhe vendoseni, dhe më pas rrotullojeni në drejtim kundërorar derisa të bllokohet.
- Shtypni butonin e takimit dhe silleni rotorin në pozicionin 1.
- Hiqni kapakun mbrojtës.
- Vendosni kutitë mbi mekanizëm dhe rrotullojeni në drejtim orar derisa të bllokohet.
- Vendosni boshtin e motorit.



Kujdes!

Pjesa e hapur e boshtit të motorit (Figura 6-7) nuk duhet të bllokohet nga mbetje ushqimi ose gjëra të tjera.

- Vendosni diskun e grimcimit në mbajtësin e disqeve. Vendosni në drejtimin lart anën e dëshiruar të prerjes / copëtimit. Vendosni diskun në mbajtësin e disqeve në mënyrë të tillë që personat e tjerë të mund ta kapin në vrimën e diskut. Disku duhet të **mbështetet mbi** këmbëzat anësore të mbajtësit të disqeve.
- Vendosni mbajtësin e disqeve, duke e rrotulluar lehtë, mbi boshtin e motorit.
- Vendosni kapakun (kini parasys shënimin, **Figura 9-10**) dhe rrotullojeni në drejtim orar derisa të bllokohet.
- Fusni spinën në prizë.
- Vendosni çelësin rrotullues në nivelin e rekomanduar.
- Futni ushqimet që do të përpunohen në tubin e mbushjes dhe shtypni me cilindrin përkatës.

Kujdes!

Shmangni bllokimin e tubit dalës me copëza të prera.

Këshillë: për të pasur rezultate të njëjta në prerje, përpunojini përbërësit e hollë në grupe.

Pas punës

- Fikni pajisjen nëpërmjet çelësit me rrotullim.
- Rrotullojeni kapakun në drejtim kundërorar dhe hiqeni.
- Hiqni mbajtësin e disqeve duke e kapur nga hapësirat e lira. Nxirri disqet.
- Hiqni boshtin e motorit.
- Rrotullojini kutitë në drejtim kundërorar dhe hiqini.
- Pastroni pjesët.

Pastrimi dhe kujdesi

⚠ Kujdes!

Mos përdorni asnjë solucion larës gërryes. Sipërfaqet mund të dëmtohen. Mos i lani në enëlarëse pjesët e prerësit në kube, sepse thikat mund të humbasin mprehtësinë.

- Çmontoni pajisjen e prerësit në kube përpara pastrimit.
- Shpëlajini të gjitha pjesët me ujë të rrjedhshëm. Pastroni pjesët me furçë.
- Boshtin e motorit pastrojeni vetëm me leckë të njomë.

Udhëzim i rëndësishëm

Pjesa e hapur e boshtit të motorit (Figura **3-7** ose **4-7**) nuk duhet të bllokohet nga mbetje ushqimi ose gjëra të tjera. Largoni mbetjet mirë duke përdorur furçën.

Të gjitha pjesët e tjera (kutitë, kapakët, cilindri shtytës, pajisja e grimcuesit me ushqim të vazhdueshëm) mund të lahen në enëlarëse.

Mos i vendosni pjesët plastike në pjatlarëse sipër njëra-tjetrës, pasi mund të shformohen.

Këshillë: Për të hequr ngjyrën e kuqe që mbetet pas përdorimit të perimeve të tilla si karota, hidhni pak vaj gatimi në një peshqir dhe fërkoni me të pjesët plastike (jo disqet prerëse). Pas kësaj, bëni shpëlarjen.

Receta

Sallata

Sallatë „Olivie“

(për afërsisht 4 persona)

- 4 patate të ziera, të ftohta
- 2 karota të ziera
- 4 vezë shumë të ziera
- 200 g gjoks pule të zier
- 1-2 kastravecë të kripur ose të marinuar
- 1-2 kastravecë sallate
- 300 g bizele, kokërrvogël (1 kuti e vogël)
- Kripë dhe piper
- 250 g majonezë
- Prisni në kube, në nivelin 3 (2), patatet, karotat dhe vezët e ziera por të ftohta. Prisni në kube, në nivelin 5 (3), kastravecët dhe mishin.
- Në një enë sallate, përzieni të gjithë përbërësit bashkë me bizelet.
- Hidhni kripë dhe piper sipas shijes.
- Përzieni me majonezë dhe shërbejeni.



Sallatë „Vinaigrette“

(për afërsisht 4 persona)

- 4 patate të ziera, të ftohta
- 500 g panxhar i kuq i zier
- 2 karota të ziera
- 2 kastravecë të kripur
- 100 g bizele kokërrvogël
- ½ presh (rreth 50 g)
- Kripë dhe piper
- 100 ml vaj gatimi
- Prisni në kube, në nivelin 3 (2), patatet e ziera por të ftohta, karotat, panxharin e kuq dhe preshin. Prisni në kube, në nivelin 5 (3), kastravecët e kripur.
- Në një enë sallate, përzieni të gjithë përbërësit bashkë me bizelet.
- Hidhni kripë dhe piper sipas shijes.
- Sallata shërbehet me vaj gatimi.



Sallatë „Stolichny“

(për 2 persona)

- 150 g proshutë
- 3 patate të ziera dhe të ftohta
- 2 kastravecë të kripur ose të regjur
- 1 karotë të zier
- Bizele, gjysëm kutie
- Kripë dhe piper

Salca:

- ¼ kuti me ajkë qumështi të thartë
- ¼ kavanoz majonezë
- Prisni në kube, në nivelin 3 (2), patatet dhe karotat e ziera, por tashmë të ftohta. Prisni proshutën dhe kastravecët në kube në nivelin 5 (3).
- Në një enë sallate, përzieni të gjithë përbërësit bashkë me bizelet.
- Hidhni kripë dhe piper sipas shijes.
- Përzieni të gjithë përbërësit. Shërbehet me ajkë të thartë dhe majonezë.



Sallatë me gaforre

(për afërsisht 4 persona)

- 300 g mish të zier
- 300 g patate të ziera dhe të ftohta
- 200 g kastravec sallate
- Sallatë jeshile
- 50 g mish gaforre
- 3 vezë të ziera fort
- 150 g majonezë
- Prisni në kube, në nivelin 3 (2), patatet e ziera dhe të ftohta, vezët, kastravecët dhe mishin e gaforres. Prisni në kube mishin e zier në nivelin 5 (3).
- Prisni hollë sallatën jeshile.
- Hidhni kripë dhe piper sipas shijes.
- Shtoni majonezë dhe shërbejeni.



Sallatë me perime

(për 2-4 persona)

- 4 karota
- 1 rrepkë
- 1 mollë
- 1 kungulleshkë
- 1 kastravec
- ¼ lulëlakër
- 100 g djathë i freskët



Sallatë frutash

- ½ ananas
- ½ pjepër
- 2 banane
- 2 pjeshka
- 2 kivi
- 50 ml Amaretto
- Prisni frutat në kube në nivelin 5 (3).
- Shtoni të gjithë përbërësit në një enë për sallatë dhe përziejini me Amaretto.



Supë „Okroshka“

(për 4-6 persona)

- 2 litra Kwas
- 300 g sallam ose gjoks pule
- 3-4 patate të ziera dhe të ftohta
- 3-4 vezë të ziera fort
- 1 tufë radikio (8-10 copë)
- 3 kastravecë sallate
- ½ presh (rreth 50 g)
- majdanoz dhe kopër
- 3 lugë gjelle ajkë qumështi të thartë
- mustardë, sheqer
- Prisni në kube, në nivelin 3 (2), patatet e ziera dhe të ftohta dhe vezët. Prisni në kube kastravecët, radikion, sallamin apo mishin e pulës në nivelin 5 (3).
- Përzieni ajkën, preshin dhe vezët me mustardë dhe sheqer dhe hollojeni me Kwas.
- Përbërësve shtojini majdanoz dhe kopër të prerë hollë.
- Hidhni kripë dhe piper sipas shijes.



Rezervohet e drejta e ndryshimeve.

Az Ön biztonsága érdekében

Ez a tartozék a MUM5... konyhai robotgép kiegészítője. Vegye figyelembe a MUM5... konyhai robotgép használati utasítását. Ez a tartozék élelmiszerek kockára vágására alkalmas. Az élelmiszerben nem lehet csont, mag vagy más kemény anyag. Az élelmiszer ne legyen fagyasztott állapotban. A gyártó által engedélyezett tartozékok használatával további alkalmazások lehetségesek.

Biztonsági információk a készülékhez

Sérülésveszély az éles kések/a forgó hajtómű miatt!

Soha ne nyúljon a felhelyezett betétbe (aprítóba, szeletelőbe)! Ne nyúljon a betöltőnyílásba. A betét (aprító, szeletelő) csak rácsavart fedéllel üzemel. A betétet csak a hajtómű álló helyzetében vegye le/tegye fel. A kockára aprító betét szétszedésekor/összerakásakor a késtárcsát csak a műanyag gombnál középen fogja meg. Ne nyúljon a vágórács éles késeihez. A vágórácsot csak a szélén fogja meg! Ne nyúljon a szeletelőbetét aprítótárcsáinak éles késeihez és éleihez. A tárcsákat csak a peremüknél fogja meg!

Fontos!

A tartozékokat csak a bemutatott munkapozícióban használja.
A tartozékokat csak teljesen összeszerelt állapotban használja.

A készülék részei

Kérjük, hajtja ki a képes oldalakat.

→ **ábra:**

- 1 **Tömőeszköz-betét**
- 2 **Tömőeszköz**
- 3 **Fedél betöltőnyílással**
- 4 **Aprítóbetét**
 - a Késtárcsa
 - b Vágórács, kicsi (9 mm)
 - c Vágórács, nagy (13 mm)*
 - d Alapgép
 - e Zárókapcsok
 - f Vágórács tisztító
- 5 **Hajtótengely**
- 6 **Ház**

Szeletelőbetét

- 7 **Aprítótárcsák**
 - a Vágó forgótárcsa – vastag / vékony
 - b Őrlő forgótárcsa – durva / finom
 - c Őrlőtárcsa – közepes finomságú
- 8 **Tárcsatartó**

* néhány modellnél

→ **ábra:**

Munkapozíció

Fontos tudnivaló

A jelen használati utasításban a munkasebességhez ajánlott irányértékek 7-fokozatú forgókapcsolóval rendelkező készülékekre vonatkoznak. A 4-fokozatú forgókapcsolóval rendelkező készülékekhez az értékek mindig zárójelben szerepelnek.

Túlterhelés elleni védelem

A készülék túlterheléséből fakadó nagyobb károk elkerülése érdekében a hajtótengelyen van egy betét (tervezett törési hely). Túlterhelés esetén csak a betét törik el, nem a hajtótengely. A betéthez egy pótalkatrész alaptartozék és könnyen kicserélhető. Egyébként a vevőszolgálatnál is kapható (rendelési szám: 623944).

Útmutatás a betét cseréjéhez

→ ábra:

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

Az új betét rögzítése:

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

A készülék kezelése

Aprítóbetét

Figyelem!

Útmutatás a használatához!

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

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

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

Az almatermésűek és csonthéjas gyümölcsök (alma, őszibarack stb.) feldolgozása előtt el kell távolítani a magokat. Főtt vagy sült hús feldolgozása előtt csontozza ki a húst. Az élelmiszer ne legyen fagyasztott állapotban.

Figyelem!

Útmutatás a használatához!

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

Ha az aprítót nem a célnak megfelelően, másra vagy szakszerűtlenül használja, a Robert Bosch Hausgeräte GmbH nem vállal felelősséget az esetleges károkért. Ez kizárja a nem megengedett élelmiszerek feldolgozásából fakadó károkra (pl. tompa vagy deformálódott kések) vonatkozó szavatosságot is.

Fontos tudnivalók:

- A gyümölcs/zöldség ne legyen túl érett, mert a levük kicsordulhat.
- A főtt élelmiszert vágás előtt hagyja kihűlni, mert akkor keményebbek és jobban vághatók.
- A kockák hosszát befolyásolhatja, ha erősebben vagy gyengébben nyomja a tömőeszközt utántoláskor.

Munkasebesség

A munkasebességet a vágandó élelmiszernek megfelelően válassza meg.

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

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

Az aprítóbetét összeszerelése

→ ábra:

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

Munkavégzés az aprítóval

→ ábra:

- Nyomja meg a kioldógombot, és a lengőkart hozza a **2-es** pozícióba. 
- A tál behelyezése:
Helyezze fel az előredöntött tálat, majd tegye le, és forgassa el bekattanásig az óramutató járásával ellentétes irányban.
- Nyomja meg a kioldógombot, és a lengőkart hozza az **1-es** pozícióba. 
- Vegye le a hajtómű védőfedelét.
- Tegye a készülékházat a hajtóműre, és az óramutató járásával megegyező irányban fordítsa el ütközésig.
- Tegye be a hajtótengelyt.

Figyelem!

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

- Helyezze be az aprítóbetétet. Az aprítóbetéten és a készülékházon lévő nyílnak egybe kell esnie!
- Tegye fel a fedelet (ügyeljen a jelölésre, **9-9 ábra**), és az óramutató járásával megegyező irányban forgassa el ütközésig.
- Dugja be a hálózati csatlakozódugót.
- A forgókapcsolót állítsa az ajánlott fokozatra.
- A felaprítandó élelmiszert tegye a betöltőnyílásba. Szükség esetén a tömőszékkal enyhén nyomkodja beljebb. Amennyiben szükséges, előtte aprítsa össze az élelmiszert.

Figyelem!

A tálat időben ürítse ki:

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

Megjegyzések:

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

A munka befejezése után

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

Az aprítóbetét szétszedése

→ **9-9 ábra:**

- A 3 zárókapcsot nyomja kifelé, majd vegye le a késtárcsát.
- A vágórácsot vegye ki az alapgépből.

Egyes modelleknél:

Szeletelőbetét

Vágó forgótárcsa – vastag / vékony



gyümölcs és zöldség szeleteléséhez. Feldolgozás az 5-ös (3-as) fokozaton. Jelölés a vágó forgótárcsán: „1” a vastag vágási oldalhoz „3” a vékony vágási oldalhoz

Figyelem!

A vágó forgótárcsa nem alkalmas kemény sajtok, kenyér, zsemle és csokoládé szeletelésére. Főtt, nem szétfővő fajtájú burgonyát csak hidegen szeleteljen.

Örlő forgótárcsa – durva / finom



gyümölcs, zöldség és sajt, kivéve kemény sajt (pl. parmezán) reszeléséhez. Feldolgozás 3-as (2-es) vagy 4-es (3-as) fokozaton.

Jelölés az örlő forgótárcsán:

„2” a durva őrlési oldalhoz „4” a finom őrlési oldalhoz

Figyelem!

Az örlő forgótárcsa nem alkalmas dió őrléséhez. Puha sajtot csak a durva oldalával 7-es (4-es) fokozaton reszeljen.

Örlőtárcsa – közepes finomságú



nyers burgonya, kemény sajt (pl. parmezán), hűtött csokoládé és dió reszeléséhez, illetve darálásához. Feldolgozás a 7-es (4-es) fokozaton.

Figyelem!

Az örlőtárcsa nem alkalmas puha és szeletelhető sajt reszeléséhez.

Munkavégzés a szeletelőbetéttel

→ **9-9 ábra:**

- Nyomja meg a kioldógombot, és a lengőkart hozza a **2-es** pozícióba.



- A tál behelyezése:

Helyezze fel az előredöntött tálat, majd tegye le, és forgassa el bekattanásig az óramutató járásával ellentétes irányban.

- Nyomja meg a kioldógombot, és a lengőkart hozza az 1-es pozícióba.
- Vegye le a hajtómű védőfedelét.
- Tegye a készülékházat a hajtóműre, és az óramutató járásával megegyező irányban fordítsa el ütközésig.
- Tegye be a hajtótengelyt.



Figyelem!

A hajtótengelyben lévő nyílás **(G-7 ábra)** nem lehet ételmaradékokkal vagy hasonlóval eltömődve.

- Tegye az aprítótárcsát a tárcsatartóra. A kívánt vágó/örlő oldalt fordítsa felfelé. A tárcsát úgy tegye a tárcsatartóra, hogy a tárcsatartón lévő menesztők a tárcsák nyílásaiba érjenek. A tárcsának a tárcsatartó oldalsó **csapjain** kell **felfeküdnie**.
- A tárcsatartót enyhe elforgatással tegye a hajtótengelyre.
- Tegye fel a fedelet (ügyeljen a jelölésre, **G-10 ábra**), és az óramutató járásával megegyező irányban forgassa el ütközésig.
- Dugja be a hálózati csatlakozódugót.
- A forgókapcsolót állítsa az ajánlott fokozatra.
- Adagolja a feldolgozandó élelmiszert a betöltőnyílásba és a tömőeszközzel tolja be.

Figyelem!

Kerülje el a szeletelt élelmiszerek feltorlódását a kiömlőnyílásnál.

Tipp: Egyenletes vágáshoz a vékony vágni-valót kötegenként dolgozza fel.

A munka befejezése után

- A készüléket kapcsolja ki a forgókapcsolóval.
- Forgassa a fedelet az óramutató járásával ellentétes irányba, és vegye le.
- A tárcsatartót a nyílásoknál emelje ki. Vegye ki a tárcsákat.
- Vegye ki a hajtótengelyt.
- Forgassa a készülékházat az óramutató járásával ellentétes irányba, és vegye le.
- Tisztítsa meg az alkatrészeket.

Tisztítás és ápolás

⚠ Figyelem!

Ne használjon súrolószert a készülék tisztításához. A készülék felülete megsérülhet. Az aprítóbetét részeit ne mosogatógépben tisztítsa, a kések életlenné válnak.

- A tisztításhoz szedje szét az aprítóbetétet.
- Az alkatrészeket először folyó víz alatt mossa le. Az alkatrészeket kefével tisztítsa meg.
- A hajtótengelyt csak nedves törölkendővel törölje le.

Fontos tudnivaló

A hajtótengelyben lévő nyílás **(G-7 vagy G-7 ábra)** nem lehet ételmaradékokkal vagy hasonlóval eltömődve. A maradékokat kefével gondosan távolítsa el.

Az összes többi alkatrész (készülékház, fedél, tömőeszköz, szeletelőbetét) mosogatógépben tisztítható.

A műanyag alkatrészeket a mosogatógépben ne szorítsa be, mert deformálódhatnak.

Tipp: A például sárgarépa feldolgozása után visszamaradó pirosas elszíneződés eltávolításához öntsön egy kis étolajat egy törölrühára, és azzal dörzsölje át a műanyag részeket (az aprítótárcsákat ne). Ezután mosogassa el.

Receptek

Saláták

„Olivie” saláta

(kb. 4 személyre)

- 4 főtt, kihűlt burgonya
- 2 főtt sárgarépa
- 4 keménytojás
- 200 g főtt csirkemell
- 1-2 kovászos vagy marinírozott uborka
- 1-2 kígyóuborka
- 300 g borsó, finom (1 kis doboz)
- só és bors
- 250 g majonéz



- A főtt, de már kihűlt burgonyát, a sárgarépat és a tojásokat 3-as (2-es) fokozaton kockára vágjuk. Az uborkákat és a húst 5-ös (3-as) fokozaton kockára vágjuk.
- Az összes kockára vágott hozzávalót egy salátástálban összekeverjük a borsóval.
- Ízlés szerint sózzuk, borsozzuk.
- Majonézzel összekeverve tálaljuk.

„Vinaigrette” saláta

(kb. 4 személyre)

- 4 főtt, kihűlt burgonya
- 500 g főtt cékla
- 2 főtt sárgarépa
- 2 kovászos uborka
- 100 g borsó, finom
- ½ csokor hagyma (kb. 50 g)
- só és bors
- 100 ml étolaj
- A főtt, de már kihűlt burgonyát, a sárgarépat, a céklát és a hagymát 3-as (2-es) fokozaton kockára vágjuk. A kovászos uborkát 5-ös (3-as) fokozaton kockára vágjuk.
- Az összes kockára vágott hozzávalót egy salátástálban összekeverjük a borsóval.
- Ízlés szerint sózzuk, borsozzuk.
- Étolajjal tálaljuk.

„Stolichny” saláta

(2 személyre)

- 150 g sonka
 - 3 főtt, kihűlt burgonya
 - 2 kovászos vagy marinírozott uborka
 - 1 főtt sárgarépa
 - borsó, fél doboz
 - só és bors
- Öntet:
- ¼ pohár tejföl
 - ¼ üveg majonéz
 - A főtt, de már kihűlt burgonyát és a sárgarépat 3-as (2-es) fokozaton kockára vágjuk. A sonkát és az uborkát 5-ös (3-as) fokozaton kockára vágjuk.
 - Az összes kockára vágott hozzávalót egy salátástálban összekeverjük a borsóval.

- Ízlés szerint sózzuk, borsozzuk.
- Az összes hozzávalót összekeverjük. Tejföllel és majonézzel tálaljuk.

Ráksaláta

(kb. 4 személyre)

- 300 g főtt hús
- 300 g főtt, kihűlt burgonya
- 200 g kígyóuborka
- fejes saláta
- 50 g rákhús
- 3 keménytojás
- 150 g majonéz
- A főtt, de már kihűlt burgonyát, a tojást, az uborkát és a rákhúst 3-as (2-es) fokozaton kockára vágjuk. A főtt húst 5-ös (3-as) fokozaton kockára vágjuk.
- A fejes salátát apróra vágjuk.
- Ízlés szerint sózzuk, borsozzuk.
- Majonézzel tálaljuk.

Nyers saláta

(2-4 személyre)

- 4 sárgarépa
- 1 karalábé
- 1 alma
- 1 cukkini
- 1 uborka
- ¼ karfiol
- 100 g tehéntúró

Gyümölcssaláta

- ½ ananász
- ½ dinnye
- 2 banán
- 2 őszibarack
- 2 kivi
- 50 ml amaretto
- A gyümölcsöt az 5-ös (3-as) fokozaton kockára vágjuk.
- Az összes kockára vágott hozzávalót salátástálban összekeverjük az amarettóval.

„Okroshka” leves



(4-6 személyre)

- kvász, 2 liter
- 300 g főzőkolbász vagy csirkemell
- 3-4 főtt, kihűlt burgonya
- 3-4 keménytojás
- 1 csokor hónapos retek (8-10 darab)
- 3 kígyóuborka
- ½ csokor hagyma (kb. 50 g)
- petrezselyem és kapor
- 3 evőkanál tejföl
- mustár, cukor
- A főtt, de már kihűlt burgonyát és a tojást 3-as (2-es) fokozaton kockára vágjuk. Az uborkát, retket, kolbászt, ill. csirkemellet 5-ös (3-as) fokozaton kockára vágjuk.
- A tejfölt, az apróra vágott hagymát és a tojást jól összekeverjük a mustárral és a cukorral, majd felöntjük kvásszal.
- Hozzáadjuk a kockára vágott hozzávalókat, az apróra vágott petrezselymet és kapot.
- Ízlés szerint sózzuk, borsozzuk.

A változtatások jogát fenntartjuk.

Pentru siguranța dumneavoastră

Aceste accesorii sunt adecvate pentru robotul de bucătărie MUM5... Respectați instrucțiunile de utilizare pentru robotul de bucătărie MUM5.... Acest accesoriu este adecvat pentru tăierea alimentelor în formă de cuburi. Alimentele nu trebuie să conțină oase, sâmburi sau alte părți componente tari. Alimentele nu trebuie să fie în stare congelată. În cazul utilizării accesoriilor admise de producător sunt posibile și alte aplicații.

Indicații de siguranță pentru acest aparat

Pericol de rănire din cauza cuțitelor ascuțite / sistemului de acționare rotativ!

Nu introduceți niciodată mâinile în accesoriile montate (tăietorul de cuburi, tăietorul continuu)! Nu introduceți mâinile în canalul de alimentare. Accesoriile (tăietorul de cuburi, tăietorul continuu) funcționează numai cu capacul bine înșurubat. Aplicați / scoateți accesoriile numai atunci când sistemul de acționare este oprit. La demontarea / asamblarea accesoriilor tăietorului de cuburi, prindeți discul lamă numai de mânerul de plastic din mijloc. Nu introduceți mâinile în lamele grilei tăietoare. Prindeți grila tăietoare numai de margine! Nu introduceți mâinile în lamele și muchiile ascuțite ale discurilor de mărunțire ale accesoriilor tăietorului continuu. Prindeți discurile numai de margine!

Important!

Utilizați accesoriile numai în poziția de lucru indicată.
Utilizați accesoriile numai în stare complet asamblată.

Dintr-o privire

Vă rugăm să depliați la paginile cu imagini.

→ **Figura** :

- 1 Suport apăsător**
- 2 Apăsător**
- 3 Capac cu canal de alimentare**
- 4 Accesorii tăietor de cuburi**
 - a** Disc-lamă
 - b** Grilă de tăiere, mică (9 mm)
 - c** Grilă de tăiere, mare (13 mm)*
 - d** Suport de bază
 - e** Clame de închidere
 - f** Curățător grile de tăiere
- 5 Ax de acționare**
- 6 Carcasă**

Accesorii tăietor continuu*

7 Discuri de mărunțire

- a** Disc de tăiat – gros/subțire
- b** Disc răzuitor bilateral – grosier / fin
- c** Disc de răzuire – finețe medie

8 Suportul pentru discuri

* la unele modele

→ **Figura** :

Poziția de lucru

Observație importantă

Valorile orientative recomandate pentru viteza de lucru în aceste instrucțiuni de utilizare se referă la aparatele cu un comutator rotativ cu 7 trepte. Pentru aparatele cu comutator rotativ cu 4 trepte, valorile se găsesc în spate, în paranteze.

Protecție împotriva suprasolicitării

Pentru a preveni survenirea unor defecțiuni mai mari la aparatul dvs., în cazul unei suprasolicitări, axul sistemului de acționare este dotat cu un accesoriu special (punct de rupere prestabilit).

În caz de suprasolicitare, se rupe numai acest accesoriu și nu axul de acționare. O piesă de schimb pentru acest accesoriu se găsește în setul de livrare și se poate înlocui ușor. Acest accesoriu se poate obține și de la Serviciul clienți (nr. comandă 623944).

Observație referitoare la înlocuirea accesoriului

→ Figura 6:

Scoateți accesoriul defect cu ajutorul unei șurubelnițe (1.). Înainte de introducerea noului accesoriu verificați dacă în axul de acționare nu se mai află cei patru pivoți rupți ai vechiului accesoriu.

Pentru fixarea noului accesoriu:

- Așezați accesoriul astfel încât pivoții să se potrivească în găuri (2.).
- Rotiți accesoriul până când ambele eclise se potrivesc în decupaje (3.) și împingeți-l în carcasă.

Utilizare

Accesorii tăietor de cuburi

⚠ Atenție!

Observații referitoare la utilizare!

Tăietorul de cuburi este indicat numai pentru tăierea cartofilor (cruzi sau fierți), morcovilor, castraveților, roșiilor, ardeilor, cepelor, bananelor, merelor, perelor, căpșunilor, pepenilor, fructelor de kiwi, ouălor, mezelurilor moi (de ex. Mortadella), cârnii de pui fierte sau prăjite, fără oase.

Brânza foarte moale (de ex. Mozzarella, telemeaua de oaie) nu poate fi prelucrată.

În cazul brânzeturilor feliate (de exemplu, Gouda) și a brânzeturilor cu consistență tare (de exemplu, Emmentaler) cantitatea prelucrată odată nu trebuie să depășească 3 kg.

Înainte de prelucrarea fructelor cu sâmburi și semințe (mere, piersici, etc) trebuie scoși sâmburii, respectiv semințele. Înainte de prelucrarea cârnii fierte sau prăjite trebuie scoase oasele.

Alimentele nu trebuie să fie în stare congelată.

⚠ Atenție!

Observații referitoare la utilizare!

Nerespectarea acestor observații poate duce la deteriorarea tăietorului de cuburi, inclusiv a grilei de tăiere și a cuțitului rotativ. Dacă tăietorul de cuburi se utilizează în alte scopuri decât cele prevăzute, se modifică sau se utilizează necorespunzător, atunci firma Robert Bosch Hausgeräte GmbH nu-și poate asuma răspunderea pentru eventuale defecțiuni. Aceasta exclude și răspunderea pentru pagube (de ex. cuțite tocite și deformate), care apar ca urmare a prelucrării unor alimente nepermise.

Observații importante:

- fructele / legumele nu trebuie să fie prea coapte deoarece în caz contrar poate ieși suc.
- alimentele fierte se lasă să se răcească înainte de tăiere deoarece uleiul sunt mai tari și astfel, rezultatul tăierii va fi mai bun.
- lungimea cuburilor poate fi influențată prin aplicarea unei presiuni mai mici sau mai mari pe apăsător, la împingere.

Viteza de lucru

Selectați viteza de lucru în funcție de alimentele care urmează să fie tăiate.

Treapta 5 (3): cartofi fierți, morcovi fierți și ouă fierte; castraveți; banane; căpșuni; pepeni.

Treapta 3 (2): cartofi și morcovi cruzi; mezeluri moi (de exemplu, Mortadella); brânzeturi feliate, brânzeturi cu consistență tare; ardei, roșii, cepe; mere, kiwi.

Asamblarea accesoriilor tăietorului de cuburi

→ Figura D:

- Introduceți grila de tăiere în suportul de bază. Atenție la decupaje!
- Introduceți discul lamă în suportul de bază.
- Se apasă în sus cele 3 clame de închidere până se fixează.

Lucrul cu tăietorul de cuburi

→ Figura E:

- Apăsați tasta de deblocare și aduceți brațul rotitor în poziția 2.
- Introducerea castronului: Introduceți castronul înclinat în față și așezați-l și după aceea rotiți-l în sens invers acelor de ceasornic până se fixează.
- Apăsați tasta de deblocare și aduceți brațul rotitor în poziția 1.
- Scoateți capacul de protecție al sistemului de acționare.
- Așezați carcasa pe sistemul de acționare și rotiți-o în sensul acelor de ceasornic până la limită.
- Introduceți axul sistemului de acționare.



Atenție!

Orificiul din axul sistemului de acționare (figura E-7) nu trebuie înfundat cu resturi alimentare sau altele similare.

- Introduceți accesoriile tăietorului de cuburi. Săgeata de pe accesoriile tăietorului de cuburi trebuie să corespundă cu săgeata de pe carcasă!
- Aplicați capacul (respectați marcajul, figura E-9) și rotiți-l în sensul acelor de ceasornic până la limită.
- Conectați ștecherul de rețea.
- Aduceți comutatorul rotativ pe treapta recomandată.
- Introduceți alimentele care urmează să fie tăiate în canalul de alimentare. Dacă este necesar, împingeți-le ușor cu apă-sătorul. Mărunțiți alimentele în prealabil, în caz că este nevoie.

Atenție!

Castronul trebuie golit din timp:

- după prelucrarea a max. 1500 g,
- înainte de a ajunge cuburile la marginea inferioară a tăietorului de cuburi.

Observații:

- Pentru scoaterea / golirea castronului nu este necesar să luați tăietorul de cuburi din aparat. Apăsați doar tasta de deblocare și aduceți brațul rotitor în poziția 2.
- În timpul prelucrării a diferite alimente pentru o rețetă este necesar ca tăietorul de cuburi să fie curățat pe parcurs.

După încheierea lucrului

- Aduceți comutatorul rotativ în poziția 0/off.
- Scoateți ștecherul din priză.
- Se rotește capacul în sens contrar acelor de ceasornic și se scoate.
- Scoateți accesoriile tăietorului de cuburi din carcasă.
- Scoateți axul sistemului de acționare.
- Se rotește carcasa în sens contrar acelor de ceasornic și se scoate.
- Îndepărtați resturile alimentare cu curățătorul grilei de tăiere.

Demontarea accesoriilor tăietorului de cuburi

→ Figura F:

- Se împing cele 3 clame de închidere spre exterior și se scoate discul lamă.
- Se scoate grila de tăiere din suportul de bază.

La unele modele:

Accesorii tăietor continuu

Disc tăietor bilateral – gros / subțire



pentru tăierea fructelor și legumelor. Prelucrare la treapta 5 (3).

Marcaje pe discul tăietor bilateral:

„1” pentru partea groasă de tăiere
„3” pentru partea subțire de tăiere

Atenție!

Discul tăietor bilateral nu este adecvat pentru tăierea brânzeturilor de consistență tare, pâinii, chiflilor și ciocolatei. Tăiați cartofii fierți numai după ce s-au răcit.

Disc răzuitor bilateral – grosier / fin

pentru răzuirea legumelor, fructelor și brânzeturilor, cu excepția brânzeturilor de consistență tare (de exemplu parmezan).

Prelucrare la treapta 3 (2) sau 4 (3).

Marcaje pe discul răzuitor bilateral:

„2” pentru partea de răzuire grosieră

„4” pentru partea de răzuire fină

Atenție!

Discul răzuitor bilateral nu este adecvat pentru măcinatul nucilor. Răzuțiți brânzeturile cu consistență moale numai pe partea grosieră la treapta 7 (4).

Disc de răzuire – finețe medie

pentru răzuirea cartofilor cruzi, brânzeturilor cu consistență tare (de ex. parmezan), ciocolatei răcită și nucilor. Prelucrare la treapta 7 (4).

Atenție!

Discul de răzuire nu este adecvat pentru răzuirea brânzeturilor cu consistență moale sau a brânzeturilor feliate.

Lucrul cu accesoriul tăietor continuu**→ Figura 6:**

- Apăsați tasta de deblocare și aduceți brațul rotitor în poziția 2.
- Introducerea castronului: Introduceți castronul înclinat în față și așezați-l și după aceea rotiți-l în sens invers acelor de ceasornic până se fixează.
- Apăsați tasta de deblocare și aduceți brațul rotitor în poziția 1.
- Scoateți capacul de protecție al sistemului de acționare.
- Așezați carcasa pe sistemul de acționare și rotiți-o în sensul acelor de ceasornic până la limită.
- Introduceți axul sistemului de acționare.

**Atenție!**

Orificiul din axul sistemului de acționare (figura 6-7) nu trebuie înfundat cu resturi alimentare sau cu altele similare.

- Așezați discul de mărunțire pe suportul discurilor. Se întoarce partea de tăiat/răzuire în sus. Discul se așază pe suportul discurilor astfel încât piesele de antrenare de pe suportul discurilor să intre în orificiile discului. Discul trebuie să se sprijine pe pivotul lateral al suportului de discuri.
- Suportul de discuri se aplică pe axul sistemului de acționare printr-o rotire ușoară.
- Aplicați capacul (respectați marcajul, figura 6-10) și rotiți-l în sensul acelor de ceasornic până la limită.
- Conectați ștecherul de rețea.
- Aduceți comutatorul rotativ pe treapta recomandată.
- Introduceți alimentele care urmează să fie preparate în canalul de alimentare și împingeți-le cu apăsătorul.

Atenție!

Evitați aglomerarea materialului în deschizătura de evacuare.

Sugestie: Pentru a obține rezultate uniforme ale tăierii prelucrați produsele subțiri în mănunchiuri.

După încheierea lucrului

- Opriți aparatul cu comutatorul rotativ.
- Se rotește capacul în sens contrar acelor de ceasornic și se scoate.
- Ridicați suportul de discuri de decupaje. Scoateți discurile.
- Scoateți axul sistemului de acționare.
- Se rotește carcasa în sens contrar acelor de ceasornic și se scoate.
- Curățați piesele.

Curățarea și îngrijirea

⚠️ Atenție!

Nu folosiți detergenți abrazivi. Suprafețele pot fi deteriorate. Nu curățați piesele accesoriilor ale tăietorului de cuburi în mașina de spălat vase deoarece se tocesc lamele.

- Accesoriile tăietorului de cuburi se demontează pentru curățare.
- Se spală toate piesele sub apă de la robinet. Piesele se curăță cu o perie.
- Ștergeți axul sistemului de acționare doar cu o lavetă umedă.

Observație importantă

Orificiul din axul sistemului de acționare (figura **E-7** sau **G-7**) nu trebuie înfundat cu resturi alimentare sau cu altele similare. Îndepărtați resturile temeinic, cu o perie.

Toate celelalte piese (carcasa, capacul, apăsătorul, accesoriile tăietorului continuu) pot fi spălate în mașina de spălat vase. Nu forțați piesele din material plastic în mașina de spălat vase deoarece este posibilă deformarea lor.

Sugestie: Pentru a îndepărta petele roșii, care apar de exemplu, după prelucrarea morcovilor, adăugați puțin ulei alimentar pe o lavetă și frecați piesele din material plastic (cu excepția discurilor de mărunțire). După aceea clătiți piesele.

Rețete

Salate

Salată „Olivie“

(pentru cca. 4 persoane)

- 4 cartofi fierți, răciți
- 2 morcovi fierți
- 4 ouă fierte tari
- 200 g piept de pasăre fiert
- 1-2 castraveți murați în saramură sau oțet
- 1-2 castraveți de salată
- 300 g mazăre fină (1 conservă mică)
- sare și piper
- 250 g maioneză



- Cartofii, morcovii și ouăle fierte, dar deja răcite se taie în cuburi la treapta 3 (2). Castraveții și carnea se taie în cuburi la treapta 5 (3).
- Toate ingredientele tăiate în cuburi se amestecă cu mazărea într-un castron de salată.
- Se condimentează cu sare și piper după gust.
- Se amestecă cu maioneză și se aranjează.

Salată „Vinegretă”

(pentru cca. 4 persoane)

- 4 cartofi fierți, răciți
- 500 g sfeclă roșie fiartă
- 2 morcovi fierți
- 2 castraveți murați în saramură
- 100 g mazăre fină
- ½ legătură ceapă verde sau praz (cca. 50 g)
- sare și piper
- 100 ml ulei alimentar
- Cartofii fierți dar deja răciți, morcovii, sfecla și ceapa verde sau prazul se taie în cuburi la treapta 3 (2). Castraveții murați în saramură se taie în cuburi la treapta 5 (3).
- Toate ingredientele tăiate în cuburi se amestecă cu mazărea într-un castron de salată.
- Se condimentează cu sare și piper după gust.
- Se azonează cu ulei alimentar.



Salată „Stolichny”

(pentru 2 persoane)

- 150 g șuncă
- 3 cartofi fierți, răciți
- 2 castraveți murați în saramură sau oțet
- 1 morcov fiert
- mazăre, o jumătate de conservă
- sare și piper

Dressing:

- ¼ pahar smântână
- ¼ pahar maioneză



- Cartofii fierti, dar deja răciți și morcovii se taie în cuburi la treapta 3 (2). Șunca și castraveții se taie în cuburi la treapta 5 (3).
- Toate ingredientele tăiate în cuburi se amestecă cu mazărea într-un castron de salată.
- Se condimentează cu sare și piper după gust.
- Se amestecă toate ingredientele. Se asezonează cu smântână și maioneză.

Salată de crabi

(pentru cca. 4 persoane)

- 300 g carne fiartă
- 300 g cartofi fierți, răciți
- 200 g castraveți de salată
- salată verde
- 50 g carne de crabi
- 3 ouă fierte tari
- 150 g maioneză
- Cartofii fierți și răciți, ouăle, castraveții și carnea de crabi se taie în cuburi la treapta 3 (2). Carnea fiartă se taie în cuburi la treapta 5 (3).
- Salata verde se taie mărunt.
- Se condimentează cu sare și piper după gust.
- Se asezonează cu maioneză.

Salată de crudități

(pentru 2-4 persoane)

- 4 morcovi
- 1 gulie
- 1 măr
- 1 dovlecel Zucchini
- 1 castravete
- ¼ conopidă
- 100 g brânză proaspătă

Salată de fructe

- ½ ananas
- ½ pepene
- 2 banane
- 2 piersici
- 2 kiwi
- 50 ml Amaretto
- Fructele se taie în cuburi la treapta 5 (3).
- Toate ingredientele tăiate în cuburi se amestecă cu lichiorul Amaretto într-un castron de salată.

Supă „Okroshka”

(pentru 4-6 persoane)

- cvas, 2 litri
- 300 g crenvurști sau piept de pui
- 3-4 cartofi fierți, răciți
- 3-4 ouă fierte tari
- 1 legătură de ridichi (8-10 bucăți)
- 3 castraveți de salată
- ½ legătură ceapă verde sau praz (cca. 50 g)
- pătrunjel și mărar
- 3 linguri smântână
- muștar, zahăr
- Cartofii fierți și răciți și ouăle se taie în cuburi la treapta 3 (2). Castraveții, ridichile, crenvurștii, respectiv pieptul de pui se taie în cuburi la treapta 5 (3).
- Smântâna, prazul tocat sau ceapa verde tocată și ouăle se amestecă cu muștar și zahăr și se diluează cu cvas.
- Se adaugă ingredientele sub formă de cuburi, pătrunjelul și mărarul tocat.
- Se condimentează cu sare și piper după gust.

Sub rezerva modificărilor.

За Вашата безопасност

Тази принадлежност е предназначена само за кухненски робот MUM5.... Вземете предвид ръководството за употреба на кухненския робот MUM5.... Тази принадлежност е подходяща за рязане на кубчета на хранителни продукти. Хранителните продукти не трябва да съдържат кости, костилки или други твърди части. Хранителните продукти не трябва да са в замразено състояние. При използване на разрешените от производителя принадлежности са възможни и други приложения.

Указания за безопасност за уреда

Опасност от нараняване поради остри ножове / въртящо се задвижване!

Никога не посягайте с ръка в поставения комплект приставки (приставка за рязане на кубчета, приставка за рязане)! Не посягайте с ръка в отвора за пълнене с продукти. Комплектът приставки (приставка за рязане на кубчета, приставка за рязане) работи само със здраво завинтен капак. Сваляйте / Поставете комплекта приставки само когато задвижването е спряно. При разглобяване / сглобяване на комплекта приставки за рязане на кубчета хващайте диска с нож само за пластмасовия елемент в средата. Не посягайте към острите ножове на режещата решетка. Хващайте режещата решетка само за ръба! Не посягайте към острите ножове и ръбове на дисковете за раздробяване на комплекта приставки за рязане. Хващайте дисковете само за ръба!

Важно!

Използвайте принадлежностите само в посоченото работно положение. Използвайте принадлежностите само в напълно сглобено състояние.

Общ преглед

Моля отгърнете страниците с фигурите.

→ **Фигура A:**

- 1 Вложка на тапата
- 2 Тапа
- 3 Капак с отвор за сипване на продукти
- 4 Комплект приставки за рязане на кубчета
 - a Диск с нож
 - b Режеща решетка, за дребни кубчета (9 mm)
 - c Режеща решетка, за големи кубчета (13 mm)*
 - d Основа
 - e Фиксиращи скоби
 - f Почистващо приспособление за режещата решетка
- 5 Задвижващ вал
- 6 Корпус

Комплект приставки за рязане*

- 7 Дискове за раздробяване
 - a Двустранен диск за рязане – дебело/тънко
 - b Двустранен диск за стъргане – едро/фино
 - c Диск за стъргане – средно фино
- 8 Дискодържач

* при някои модели

→ **Фигура B:**

Работно положение

Важно указание

Препоръчаните в настоящото ръководство за употреба ориентировъчни стойности се отнасят за уреди със 7-степенен въртящ се превключвател. Стойностите за уреди с 4-степенен въртящ се превключвател са посочени съответно след тях в скоби.

Защита от претоварване

За предотвратяване на по-големи щети на уреда в случай на претоварване задвижващият вал е оборудван наставка (място, предвидено за счупване). При претоварване се счупва само наставката, не задвижващият вал. Резервна част за наставката е включена в окомплектовката на доставката и може да се смени лесно. Освен това може да се поръча и от службата за обслужване на клиентите (кат. № 623944).

Указание относно смяната на наставката

→ **Фигура C:**

Отстранете дефектната наставка посредством отвертка (1.). Преди монтиране на новата наставка се уверете, че четирите отчупени зъба на старата наставка повече не са в задвижващия вал.

За закрепване на новата наставка:

- Позиционирайте наставката така, че зъбите да пасват в отворите (2.).
- Завъртете наставката така, че двете езичета да пасват в прорезите (3.), притиснете към корпуса.

Работа с уреда

Комплект приставки за рязане на кубчета

⚠ Внимание!

Указания относно използването!

Приставката за рязане на кубчета е подходяща само за рязане на картофи (сурови или сварени), моркови, краставици, домати, пиперки, лук, банани, ябълки, круши, ягоди, пъпеш, киви, яйца, меки колбаси (напр. мортадела), сварено или печено обезкостено птиче месо. Не могат да се обработват много меки сирена (напр. моцарела, овче сирене). При нарязано сирене (напр. гауда) и твърдо сирене (напр. ементал) обработваното количество за един работен цикъл не трябва да превишава 3 kg.

Преди обработка на семкови и костилкови плодове (ябълки, праскови и т.н.) семките респ. костилките трябва да се отстранят. Преди обработка на сварено или печено месо костите трябва да се отстранят.

Хранителните продукти не трябва да са в замразено състояние.

⚠ Внимание!

Указания относно използването!

Неспазване на тези указания може да доведе до повреди на приставката за рязане на кубчета, включително режещата решетка и въртящия се нож. Robert Bosch Hausgeräte GmbH не поема отговорност за евентуални щети в резултат на употреба не по предназначение, изменения или неправилно използване на приставката за рязане на кубчета. Изключена е също отговорност за щети (напр. изтъпени или деформирани ножове) вследствие на обработка на неразрешени хранителни продукти.

Важни указания:

- Плодовете/Зеленчуците не трябва да са твърде узрели, тъй като в противен случай сокът може да изтече.
- Оставете обработените термично хранителни продукти да се охладят преди нарязване – тогава те са по-твърди и резултатът от рязането е по-добър.
- Дължината на кубчетата може да се регулира чрез увеличаване или намаляване на натиска върху тапата при притискането.

Работна скорост

Изберете работната скорост в зависимост от хранителните продукти, които ще режете.

Степен 5 (3): сварени картофи, моркови и яйца; краставици; банани; ягоди; пъпеши.

Степен 3 (2): сурови картофи и моркови; меки колбаси (напр. мортадела); нарязано сирене, твърдо сирене; пиперки, домати, лук; ябълки, киви.

Сглобяване на комплекта приставки за рязане на кубчета

→ Фигура 1:

- Поставете режещата решетка в основата. Вземете под внимание прорезите!
- Поставете диска с нож в основата.
- Натиснете нагоре 3-те фиксиращи скоби, докато се фиксират.

Работа с приставката за рязане на кубчета

→ Фигура 2:

- Натиснете деблокиращия бутон и приведете подвижното рамо в позиция **2**. 
- Поставяне на купата: Позиционирайте наклонената напред купа и я поставете, завъртете обратно на часовниковата стрелка, докато се фиксира.
- Натиснете деблокиращия бутон и приведете подвижното рамо в позиция **1**. 
- Свалете предпазния капак на задвижването.
- Поставете корпуса върху задвижването и завъртете по посока на часовниковата стрелка до упор.
- Поставете задвижващия вал.

Внимание!

Отворът в задвижващия вал (Фигура 3-7) не трябва да е запушен с остатъци от храна или др.п.

- Поставете комплекта приставки за рязане на кубчета. Стрелката на комплекта приставки за рязане на кубчета и стрелката на корпуса трябва да съвпадат!
- Поставете капака (обърнете внимание на маркировката, Фигура 3-9) и завъртете по посока на часовниковата стрелка до упор.
- Включете щепсела в контакта.
- Поставете въртящия се превключвател на препоръчаната степен.

- Поставете хранителните продукти, които ще режете, в отвора за сипване на продукти. При необходимост притиснете надолу с лек натиск посредством тапата. Ако е необходимо, предварително раздробете хранителните продукти.

Внимание!

Изпразнете навреме купата:

- след обработка на макс. 1500 g,
- преди кубчетата да достигнат долния ръб на приставката за рязане на кубчета.

Указания:

- За изваждане/изпразване на купата не е необходимо демонтиране на приставката за рязане на кубчета от уреда. Само натиснете деблокиращия бутон и приведете подвижното рамо в позиция 2.
- По време на обработката на различни хранителни продукти за дадена рецепта не е необходимо периодично почистване на приставката за рязане на кубчета.

След работа

- Поставете въртящия се превключвател на **0/off**.
- Изключете щепсела от контакта.
- Завъртете капака в обратна на часовниковата стрелка посока и го свалете.
- Извадете комплекта приставки за рязане на кубчета от корпуса.
- Извадете задвижващия вал.
- Завъртете корпуса в обратна на часовниковата стрелка посока и го свалете.
- Отстранете остатъците от хранителни продукти в режещата решетка посредством почистващото приспособление за режещата решетка.

Разглобяване на комплекта приставки за рязане на кубчета

→ Фигура 1:

- Натиснете навън 3-те фиксиращи скоби и свалете диска с нож.
- Извадете режещата решетка от основата.

При някои модели:

Комплект приставки за рязане

Двустраниен диск за рязане – дебело/тънко



за рязане на плодове и зеленчуци.

Обработване на степен 5 (3).

Обозначение върху

двустраниния диск за рязане:

„1“ за страна за дебело рязане

„3“ за страна за тънко рязане

Внимание!

Двустраниният диск за рязане не е подходящ за рязане на твърди сирена, хляб, хлебчета и шоколад. Режете само студени сварените, неразваряващи се картофи.

Двустраниен диск за стъргане – едро / фино



за стъргане на зеленчуци, плодове и сирене, с изключение на твърди сирена (напр. пармезан).

Обработване на степен 3 (2) или 4 (3).

Обозначение върху двустраниния диск за стъргане:

„2“ за страна за грубо стъргане

„4“ за страна за фино стъргане

Внимание!

Двустраниният диск за стъргане не е подходящ за настъргване на ядки. Меко сирене стържете само със страната за грубо стъргане на степен 7 (4).

Диск за стъргане – средно фино



за настъргване на сурови картофи, твърди сирена (напр. пармезан), охладен шоколад и ядки. Обработване на степен 7 (4).

Внимание!

Дискът за стъргане не е подходящ за стъргане на меко и нарязано сирене.

Работа с комплекта приставки за рязане

→ Фигура G:

- Натиснете деблокиращия бутон и приведете подвижното рамо в позиция 2.
- Поставяне на купата:
Позиционирайте наклонената напред купа и я поставете, завъртете обратно на часовниковата стрелка, докато се фиксира.
- Натиснете деблокиращия бутон и приведете подвижното рамо в позиция 1.
- Свалете предпазния капак на задвижването.
- Поставете корпуса върху задвижването и завъртете по посока на часовниковата стрелка до упор.
- Поставете задвижващия вал.



Внимание!

Отворът в задвижващия вал (Фигура G-7) не трябва да е запушен с остатъци от храна или др.п.

- Поставете диска за раздробяване на дискодържача. Обърнете желаната страна за рязане/стъргане нагоре. Поставете диска на дискодържача така, че захващащите елементи на дискодържача да се захващат в отворите на дисковете. Дискът трябва да **приляга върху** страничните зъби на дискодържача.
- Поставете дискодържача на задвижващия вал с леко завъртане.
- Поставете капака (обърнете внимание на маркировката, **Фигура G-10**) и завъртете по посока на часовниковата стрелка до упор.
- Включете щепсела в контакта.
- Поставете въртящия се превключвател на препоръчаната степен.
- Поставете хранителните продукти, които ще обработвате, в отвора за сипване на продукти и избутайте с тапата.

Внимание!

Избягвайте натрупване на нарязани продукти в изходния отвор.

Съвет: За равномерни резултати от рязането обработвайте тънките продукти за рязане на снопове.

След работа

- Изключете уреда посредством въртящия се превключвател.
- Завъртете капака в обратна на часовниковата стрелка посока и го свалете.
- Извадете дискодържача посредством прорезите. Извадете дисковете.
- Извадете задвижващия вал.
- Завъртете корпуса в обратна на часовниковата стрелка посока и го свалете.
- Почистете частите.

Почистване и поддръжка

⚠ Внимание!

Не използвайте абразивни почистващи препарати. Повърхностите могат да се повредят. Не почиствайте части на комплекта приставки за рязане на кубчета в съдомиялна машина, ножовете се изтъпават.

- За почистване разглобете комплекта приставки за рязане на кубчета.
- Изплакнете предварително всички части под течаща вода. Почистете частите с четка.
- Почистете задвижващия вал само с влажна кърпа.

Важно указание

Отворът в задвижващия вал (**Фигура G-7 или G-7**) не трябва да е запушен с остатъци от храна или др.п. Отстранете щателно остатъците посредством четка.

Всички останали части (корпус, капак, тапа, комплект приставки за рязане) са устойчиви на миене в съдомиялна машина.

Не притискайте пластмасовите части в съдомиялната машина, защото могат да се деформират.

Съвет: За отстраняване на червеното оцветяване след обработване, например, на моркови сипете малко олио върху парцал и изтъркайте съответно пластмасовите части (не дисковете за раздробяване). След това изплакнете частите.

Рецепти

Салати

Салата „Оливие“

(за около 4 порции)

- 4 сварени, охладени картофа
- 2 сварени моркова
- 4 твърдо сварени яйца
- 200 g сварено месо от пилешки гърди
- 1-2 кисели или мариновани краставички
- 1-2 салатни краставици
- 300 g грах, фин (1 малка консерва)
- Сол и пипер
- 250 g майонеза
- Нарежете на кубчета сварените, но вече охладени картофи, морковите и яйцата на степен 3 (2). Нарежете на кубчета краставиците и месото на степен 5 (3).
- Смесете в купа всички нарязани на кубчета съставки с граха.
- Подправете със сол и пипер на вкус.
- Смесете с майонезата и овкусете.



Салата „Винегрет“

(за около 4 порции)

- 4 сварени, охладени картофа
- 500 g сварено червено цвекло
- 2 сварени моркова
- 2 кисели краставички
- 100 g грах, фин
- ½ връзка праз (около 50 g)
- Сол и пипер
- 100 ml олио
- Нарежете на кубчета сварените, но вече охладени картофи, морковите, червеното цвекло и прازа на степен 3 (2). Нарежете на кубчета киселите краставички на степен 5 (3).
- Смесете в купа всички нарязани на кубчета съставки с граха.
- Подправете със сол и пипер на вкус.
- Подправете с олио.



Салата „Столична“

(за 2 порции)

- 150 g шунка
 - 3 сварени, охладени картофа
 - 2 кисели или мариновани краставички
 - 1 сварен морков
 - Грах, половин консерва
 - Сол и пипер
- Дресинг:
- ¼ кофичка кисела сметана
 - ¼ буркан майонеза
 - Нарежете на кубчета сварените, но вече охладени картофи и моркова на степен 3 (2). Нарежете на кубчета шунката и краставиците на степен 5 (3).
 - Смесете в купа всички нарязани на кубчета съставки с граха.
 - Подправете със сол и пипер на вкус.
 - Смесете всички съставки. Овкусете с кисела сметана и майонеза.



Салата с раци

(за около 4 порции)

- 300 g сварено месо
- 300 g сварени, охладени картофи
- 200 g салатни краставици
- Зелена салата
- 50 g месо от раци
- 3 твърдо сварени яйца
- 150 g майонеза
- Нарежете на кубчета сварените, но вече охладени картофи, яйцата, краставиците и месото от раци на степен 3 (2). Нарежете на кубчета свареното месо на степен 5 (3).
- Накълцайте на ситно зелената салата.
- Подправете със сол и пипер на вкус.
- Овкусет с майонеза.

**Салата със сурови продукти**

(за 2-4 порции)

- 4 моркова
- 1 алабаш
- 1 ябълка
- 1 тиквичка
- 1 краставица
- ¼ глава карфиол
- 100 g крема сирене

**Плодова салата**

- ½ ананас
- ½ пъпеш
- 2 банана
- 2 праскови
- 2 кивита
- 50 ml амарето
- Нарежете на кубчета плодовете на степен 5 (3).
- Смесете в купа всички нарязани на кубчета съставки с амаретото.

**Супа „Окрошка“**

(за 4-6 порции)

- Квас, 2 литра
- 300 g варен колбас или месо от пилешки гърди
- 3-4 сварени, охладени картофа
- 3-4 твърдо сварени яйца
- 1 връзка репички (8-10 бр.)
- 3 салатни краставици
- ½ връзка праз (около 50 g)
- Магданоз или копър
- 3 с.л. кисела сметана
- Горчица, захар
- Нарежете на кубчета сварените, но вече охладени картофи и яйцата на степен 3 (2). Нарежете на кубчета краставиците, репичките, колбаса респ. месото от пилешки гърди на степен 5 (3).
- Смесете добре киселата сметана, накълцания праз и яйцата с горчицата и захарта и разреждете с квас.
- Добавете нарязаните на кубчета съставки, накълцания магданоз и копъра.
- Подправете със сол и пипер на вкус.



Запазваме си правото на промени.

■ تُخَلَط القشدة الرائبة بكَرَات بشوْشة بعد فرمه مع البيض والمسطردة والسكر خلطاً جيّداً ثم يضاف إليهم مشروب Kwas.

■ وبعد ذلك أضف المكعبات التي تم تقطيعها والبقدونس والشبّت المفروم.

■ أضف الملح والفلفل حسب الرغبة.

نحتفظ بحق إدخال التعديلات.



سلطة الخضار
(كمية ل 2 إلى 4 أشخاص)

- 4 جزرات
- 1 كرنب ساقى
- 1 تفاحة
- 1 كوسة
- 1 خيار
- ¼ قرنبيط
- 100 جم جبن طازج

سلطة الفواكه



- ½ ثمرة أناناس
- ½ ثمرة شمام
- 2 ثمرة موز
- 2 ثمرة دراق «خوخ»
- 2 ثمرة كيوي
- 50 مليلتر أمارتو
- يتم تقطيع الفواكه إلى مكعبات على درجة التشغيل 5 (3).

■ يتم وضع المكونات المقطعة إلى مكعبات في وعاء سلطة ويتم خلطها جيّدا مع الأمارتو.



حساء «Okroshka»

(كمية ل 4 إلى 6 أشخاص)

- 2 لتر، بيرة Kwas
- 300 جرام نقائق مطبوخة أو لحم صدر دجاجة مسلوقة
- 3-4 حبات بطاطس مسلوقة وباردة
- 3-4 بيضات مسلوقة
- 1 حزمة فجل أحمر (من 8 إلى 10 قطع)
- 3 حبات خيار سلطة
- ½ حزمة كراث (حوالي 50 جرام)
- بقدونس وشبّت
- 3 ملاعق قشدة رائبة
- مسطرده وسكر
- البطاطس المسلوقة التي كان قد تم تركها حتى أصبحت باردة، والبيض يتم تقطيعها إلى مكعبات باستخدام السرعة 3 (2). يقطع الخيار والفجل الأحمر والنقائق أو لحم صدور الدجاج على درجة 5 (3) إلى قطع صغيرة.

وصفات

السلطات

سلطة «Olivie»

(كمية لـ 4 أشخاص تقريباً)



- 4 حبات بطاطس مسلوقة وباردة

- 2 جزرة مطبوخة

- 4 بيضات مسلوقة

- 200 جرام لحم صدر دجاجة مسلوقة

- 1-2 حبات خيار مملح أو مخلل

- 1-2 حبة خيار سلطة

- 300 جرام بسله، صغيرة الحجم

(1 علبه محفوظة)

- ملح وفلفل

- 250 جرام مايونيز

■ البطاطس المسلوقة التي كان قد تم تركها حتى

أصبحت باردة، والجزر والبيض يتم تقطيعها

إلى مكعبات باستخدام السرعة 3 (2). ثم

يقطع الخيار واللحم إلى قطع صغيرة باستخدام

السرعة 5 (3).

■ ضع جميع المكعبات التي تم تقطيعها بوعاء ثم

أضف إليها البسله.

■ أضف الملح والفلفل حسب الرغبة.

■ ثم أضف إليها المايونيز وقد بتقديمها.

سلطة «Vinaigrette»

(كمية لـ 4 أشخاص تقريباً)



- 4 حبات بطاطس مسلوقة وباردة

- 500 جرام بنجر أحمر مسلق

- 2 جزرة مطبوخة

- 2 حبة خيار مملح

- 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، والبنجر الأحمر والكراث يتم

تقطيعها إلى مكعبات باستخدام السرعة 3 (2).

يتم تقطيع الخيار المملح إلى مكعبات على درجة

التشغيل 5 (3).

سلطة «Stolichny»

(مقدار لـ 2 شخص)



- 150 جرام لحم خنزير

- 3 حبات بطاطس مسلوقة وباردة

- 2 حبات خيار مملح أو مخلل

- 1 حبة جزر مسلق

- بسله، نصف علبه محفوظة

- ملح وفلفل

الصلصة:

- ¼ علبه قشدة رائبة

- ¼ كوب مايونيز

■ البطاطس المسلوقة التي كان قد تم تركها حتى

أصبحت باردة، والجزر يتم تقطيعها إلى مكعبات

باستخدام السرعة 3 (2). ثم يقطع اللحم إلى قطع

صغيرة باستخدام السرعة 5 (3).

■ ضع جميع المكعبات التي تم تقطيعها بوعاء ثم

أضف إليها البسله.

■ أضف الملح والفلفل حسب الرغبة.

■ اخلط جميع المكونات. ثم أضف إليها القشدة

الرائبة والمايونيز وقد 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 جمبري مقشر

- 3 بيضات مسلوقة

- 150 جرام مايونيز

■ البطاطس المسلوقة التي كان قد تم تركها حتى

أصبحت باردة، والبيض والخيار ولحم الجمبري

يتم تقطيعها إلى مكعبات باستخدام السرعة 3

(2). قطع اللحم المطبوخ على درجة 5 (3).

■ قم بتقطيع السلطة الخضراء إلى قطع صغيرة.

■ أضف الملح والفلفل حسب الرغبة.

■ ثم أضف إليها المايونيز وقد بتقديمها.

تنظيف الجهاز والعناية به

⚠ تنبيه هام!

يجب عدم استخدام أي مواد تنظيف حادة أو خشنة. الأسطح الخارجية تكون معرضة للتلف. أجزاء تجهيزة تقطيع المكعبات يجب عدم تنظيفها في غسالة الأواني، وذلك نظرا لأن هذا يؤدي إلى أن تصبح السكاكين ثلثة «تفقد حداثها».

- لتنظيف تجهيزة تقطيع المكعبات يتم تفكيكها إلى أجزائها الفردية.
- يتم تنظيف 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.

تنبيه هام

يجب التأكد من أن الفتحة الموجودة في عمود الدوران (الصورة 7-10 أو 7-11) ليس بها انسداد من خلال بقايا طعام أو ما شابه ذلك. يتم إزالة البقايا جيدا باستخدام فرشاة.

كافة الأجزاء الأخرى (جسم الاحتواء، الغطاء، اسطوانة الدفع، تجهيزة الخراطة التمريرية الفورية) يمكن تنظيفها في غسالة الأواني. تجنب حشر الأجزاء المصنعة من البلاستيك حيث إنه قد يطرأ من جراء ذلك تغيير على هيئتها.

تلميح مفيد: لإزالة المخلفات الحمراء اللون التي قد تتخلف بعد إعداد بعض المواد الغذائية، مثل الجزر، يتم وضع القليل من زيت الطعام على قطعة قماش ويتم مسح الخراطة التمريرية الفورية (وليس أقراص التقطيع) جيدا. ثم تُشطف الأجزاء.

تنبيه هام!

يجب التأكد من أن الفتحة الموجودة في عمود الدوران (الصورة 7-11) 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 السحّابات الموجودة في حامل الأقراص داخلة في الفتحات الموجودة في الأقراص.
- القرص يلزم أن يكون موضوعا على الخابور الجانبي الموجود في بحامل الأقراص.
- يتم بحركة دورانية خفيفة وضع حامل الأقراص على عمود الدوران.
- يتم تركيب الغطاء (يجب مراعاة العلامة، الصورة 10-11) ويتم إدارته في اتجاه دوران عقرب الساعة مع الاستمرار في ذلك حتى يكون قد استقر في موضعه النهائي بثبات.
- أدخل قابس الجهاز في المقبس.
- يتم ضبط المفتاح الدوار على الدرجة الموصى بها.
- ضع المواد الغذائية المطلوب إعدادها في منفذ الإدخال ثم ادفعها بحذر إلى الداخل باستخدام أداة الكبس.

تنبيه هام!

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

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

بعد الانتهاء من العمل

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



قرص البشر ذو الوجهين الوظيفيين - خشن / ناعم

لبشر الخضروات والفواكه والجبن باستثناء أنواع الجبن الصلبة (على سبيل المثال جبن البارميزان). الإعدادات يتم إجراؤه على الدرجة (3) أو (4) (3). يجب مراعاة رمز التمييز الموجود على قرص البشر ذي الوجهين الوظيفيين:
«2» لوجه البشر الخشن
«4» لوجه البشر الناعم

تنبيه هام!

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



قرص البشر - متوسط النعومة

لبشر البطاطس النيئة، وأنواع الجبن الصلبة (على سبيل المثال جبن البارميزان)، والشيكولاتة المبردة والمكسرات «البندق، اللوز، إلخ». الإعدادات يتم إجراؤه على الدرجة 7 (4).

تنبيه هام!

قرص البشر غير صالح لبشر أنواع الجبن اللينة وأنواع الجبن القابلة للتقطيع لشرايح.

العمل بتجهيزة الخراطة التمريرية الفورية ← الصورة 6:



■ يتم ضغط زر فك تجهيزة إحكام الإغلاق ويتم تحريك الذراع المتراوحة إلى الوضع 2.

■ يتم تركيب الوعاء:

يتم إمالة الوعاء إلى الأمام ويتم إدخاله ثم إدارته عكس اتجاه دوران عقرب الساعة ومواصلة ذلك حتى يستقر في موضعه النهائي.



■ يتم ضغط زر فك تجهيزة إحكام الإغلاق ويتم تحريك الذراع المتراوحة إلى الوضع 1.

■ يتم استبعاد الغطاء الواقى لوحدة الإدارة.

■ يتم وضع جسم احتواء التجهيزة على وحدة الإدارة ويتم إدارته في اتجاه دوران عقرب

الساعة مع الاستمرار في ذلك حتى يكون قد استقر في موضعه النهائي بثبات.

■ يتم تركيب عمود الدوران.

بعد الانتهاء من العمل

- يتم ضبط المفتاح الدوّار 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 منظف شبكة التقطيع.

تفكيك أجزاء تجهيزة تقطيع المكعبات

← الصورة 7:

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

في بعض الطرز:

تجهيزة الخراطة التمريرية الفورية



قرص التقطيع ذو الوجهين الوظيفيين -

سميك / رفيع

لتقطيع الفاكهة والخضروات.

الإعدادات يتم إجراؤه على الدرجة 5 (3).

يجب مراعاة رمز التمييز الموجود على

قرص التقطيع ذي الوجهين الوظيفيين:

«1» لوجه التقطيع السميك

«3» لوجه التقطيع الرفيع

تنبيه هام!

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

تنبيه هام:

- يجب مراعاة أن 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 أداة الكبس عند دفع المواد الغذائية بالجهاز.

سرعة العمل

اختر سرعة العمل وفقاً المراد المقطعيه.

المستوى 5 (3): بطاطس مطبوخة، جزر، بيض، خيار، موز، فراولة، شمام.

المستوى 3 (2): بطاطس نيئة وجزر، نقائق لحم خنزير لينة (مثل المورتاديل)، جبن قابل للتقطيع، جبن صلب، فلفل، طماطم، بصل، تفاح، كيوي.

تركيب أجزاء تجهيزة تقطيع المكعبات

← الصورة D:

- يتم تركيب شبكة التقطيع في الحامل الأساسي.
- يجب مراعاة المواضع المفرغة!
- يتم تركيب قرص السكين في الحامل الأساسي.
- يتم ضغط مشابك الإغلاق الثلاثة إلى أعلى مع الاستمرار في ذلك حتى تكون قد استقرت بأحكام.

العمل بوحدة تقطيع المكعبات

← الصورة E:



- يتم ضغط زر فك تجهيزة إحكام الإغلاق ويتم تحريك الذراع المتراوحة إلى الوضع 2.

- يتم تركيب الوعاء:
- يتم إمالة الوعاء إلى الأمام ويتم إدخاله ثم إدارته عكس اتجاه دوران عقرب الساعة ومواصلة ذلك حتى يستقر في موضعه النهائي.
- يتم ضغط زر فك تجهيزة إحكام الإغلاق ويتم تحريك الذراع المتراوحة إلى الوضع 1.
- يتم استبعاد الغطاء الواقي لوحدة الإدارة.



- يتم وضع جسم احتواء التجهيزة على وحدة الإدارة ويتم إدارته في اتجاه دوران عقرب الساعة مع الاستمرار في ذلك حتى يكون قد استقر في موضعه النهائي بثبات.
- يتم تركيب عمود الدوران.

تنبيه هام!

يجب التأكد من أن الفتحة الموجودة في عمود الدوران (الصورة E-7) 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 E-9) ويتم إدارته في اتجاه دوران عقرب الساعة مع الاستمرار في ذلك حتى يكون قد استقر في موضعه النهائي بثبات.

- أدخل قابس الجهاز في المقبس.

- يتم ضبط المفتاح الدوار على الدرجة الموصى بها.

- أضف المواد الغذائية المراد تقطيعها من خلال فتحة الإدخال. يمكنك الضغط عليها باستخدام أداة الكبس عند الحاجة. يمكنك تقطيع المواد الغذائية إلى قطع صغيرة قبل الشروع في إعدادها إذا لزم الأمر.

تنبيه هام!

يتم إفراغ الوعاء في الوقت ذاته:

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

إرشادات:

- لإخراج/إفراغ الوعاء يكون من اللازم أن يتم إخراج وحدة تقطيع المكعبات من الجهاز. يتم فقط ضغط زر فك تجهيزة إحكام الإغلاق ويتم ضبط الذراع المتراوح على الوضع 2.
- أثناء معالجة مواد غذائية مختلفة كمكونات وصفة واحدة فإنه لا يكون من الضروري أن يتم تنظيف وحدة تقطيع المكعبات بعد معالجة المواد الغذائية الفردية.

تنبيه هام

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

للحلول دون ترتب تلف أو ضرر جسيم بالجهاز الخاص بكم عند حدوث تحميل زائد على الجهاز فإن عمود الدوران مجهز بقطعة تأمين تركيبية (موضع انكسار محدد مسبقاً).

عند حدوث تحميل زائد فإن قطعة التأمين التركيبية هي وحدها فقط هي التي تنكسر وليس عمود الدوران. ضمن متضمنات التوريد توجد قطعة غيار لقطعة التأمين التركيبية، وقطعة الغيار هذه يمكن تركيبها بسهولة. فيما عدا ذلك فإن قطعة التأمين التركيبية يمكن أيضاً الحصول عليها لدى مركز خدمة العملاء (رقم طلب المنتج 623944).

إرشادات بشأن استبدال قطعة التأمين التركيبية

← الصورة C:

يتم استبعاد قطعة التأمين التركيبية المكسورة باستخدام مفك براغي (1). قبل تركيب قطعة التأمين التركيبية الجديدة عن طريق ضغطها في عمود الدوران فإنه يجب التأكد من أن الخوابير الأربعة المنكسرة الخاصة بقطعة التأمين التركيبية القديمة لم تعد موجودة في داخل عمود الدوران.

لتنشيط قطعة التأمين التركيبية الجديدة:

■ يتم تركيب قطعة التأمين التركيبية على العمود بحيث تكون الخوابير قد دخلت على الوجه الصحيح في الثقوب (2).

■ يتم إدارة قطعة التأمين التركيبية مع الاستمرار في ذلك إلى أن يكون اللسانان قد أصبحا مستقرين في المواضع المفرغة (3)، ويكونا قد أصبحا ضاغطين على الجسم الخارجي.

استخدام الجهاز

تجهيز تقطيع المكعبات

⚠ تنبيه هام!

ملحوظات للاستخدام!

تجهيز تقطيع المكعبات مناسبة لتقطيع البطاطس (نبينة أو مطبوخة)، والجزر، والخيار، والطماطم، والفلفل، والبصل، والموز، والتفاح، والكمثرى، والفراولة، والشمام، والكيوي، والبيض، ونقانق لحم الخنزير اللينة (مثل المورتاديل)، ولحوم الدواجن المسلوقة أو المقلية، أو المخيلة من العظام. لا يكون من الممكن معالجة أنواع الجبن اللينة جداً (مثل الموتزاريلا والفيتا).

في حالة الجبن القابل للتقطيع (مثل جبن جودة)، والجبن الصلب (مثل إيمنتال)، يجب ألا تتجاوز الكمية المعالجة في عملية واحدة نسبة 3 كجم. يجب عند إعداد الفواكه ذات البذور والنوى (مثل التفاح أو الخوخ) استبعاد البذور أو النوى قبل الشروع في تقطيعها. يجب عند إعداد اللحم المسلوقة أو المقلية استبعاد العظام قبل الشروع في تقطيعها. يجب عدم إعداد المواد الغذائية وهي مجمدة.

⚠ تنبيه هام!

ملحوظات للاستخدام!

قد يؤدي عدم اتباع هذه التعليمات إلى حدوث أضرار بفعل تجهيز تقطيع المكعبات وشبكة التقطيع والسكاكين الدوارة. لا تتحمل شركة

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

أي ضمانات للأعطال والأضرار التي قد تحدث بأفراص تقطيع المكعبات نتيجة لسوء استخدام الجهاز لأغراض غير المحددة لاستخدامه أو سوء الاستخدام. كما أن الشركة لا تقدم أي ضمانات للأضرار التي تقع نتيجة لتقطيع مواد غذائية غير المحددة بتعليمات الاستخدام (مثلاً عند حدوث انحناء بالسكين أو أصبح غير حاد).

من أجل سلامتكم

هذا الملحق خاص بماكينة المطبخ MUM5.... يجب مراعاة تعليمات الاستخدام الخاصة بماكينة المطبخ MUM5.... هذا الملحق صالح لتقطيع المواد الغذائية إلى قطع صغيرة. يجب ألا تحتوي الأطعمة على عظام أو بذور أو مكونات صلبة أخرى. يجب عدم إعداد المواد الغذائية وهي مجمدة. عند استخدام أجزاء الملحقات التكميلية المعتمدة من قبل منتج الجهاز يكون من الممكن استخدام الجهاز في تطبيقات أخرى.

تنبيهات سلامة خاصة بهذا الجهاز

⚠ خطر الإصابة بجروح من خلال الأطراف الحادة/المحرك الدائر!

إياك أن ترمي شيئاً في قطعة التأمين التركيبية المركبة (وحدة تقطيع المكعبات، تجهيزة الخلاطة التمريرية الفورية)! يجب عدم إدخال اليد في فتحة إضافة المكونات. إن قطعة التأمين التركيبية (وحدة تقطيع المكعبات، تجهيزة الخلاطة التمريرية الفورية) تعمل بوجود الغطاء الذي أدير فقط. يجب عدم تركيب أو فك قطعة التأمين التركيبية إلا عندما يكون الجهاز متوقفاً تماماً عن العمل. يجب عدم إمساك أقرص التقطيع إلا عن طريق المقبض البلاستيكي في المنتصف عند القيام بتركيبه أو فكه من الجهاز. يجب عدم وضع اليد على أو الإمساك بالسكاكين الحادة الخاصة بشبكة التقطيع. يجب عدم الإمساك بشبكة التقطيع إلا من المقبض! لا تدخل يدك في نطاق السكاكين والحواف الحادة لتجهيزة الخلاطة التمريرية الفورية. لا تمسك الأقرص إلا من الحافة!

⚠ هام!

يجب عدم استخدام الملحق الإضافي إلا في وضع التشغيل المنصوص عليه في تعليمات الاستخدام هذه. يجب عدم استخدام الملحق الإضافي إلا عندما يكون في وضع كامل التركيب.

نظرة عامة

رجاء فرد الصفحة المحتوية على الصور.

← الصورة A:

1 تجهيزة أداة الكبس

2 أداة الكبس

3 غطاء بمنفذ تعبئة

4 تجهيزة تقطيع المكعبات

a قرص سكين

b شبكة تقطيع، صغير (حوالي 9 ملليمتر)

c شبكة تقطيع، كبير (حوالي 13 ملليمتر)

d حامل أساسي

e مشابك إغلاق

f منظم شبكة التقطيع

5 محور الدفع

6 جسم الاحتواء

تجهيزة الخراطة التمريرية الفورية*

7 أقرص التقطيع

a قرص تقطيع ذو وجهين وظيفيين - سميكة/رفيع

b قرص بشر بوجهين وظيفيين - خشن/ناعم

c قرص البشر - متوسط النعومة

8 حامل الأقرص

* 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



Looking for help? You 'll find it here.

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

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

www.bosch-home.com/service

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

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

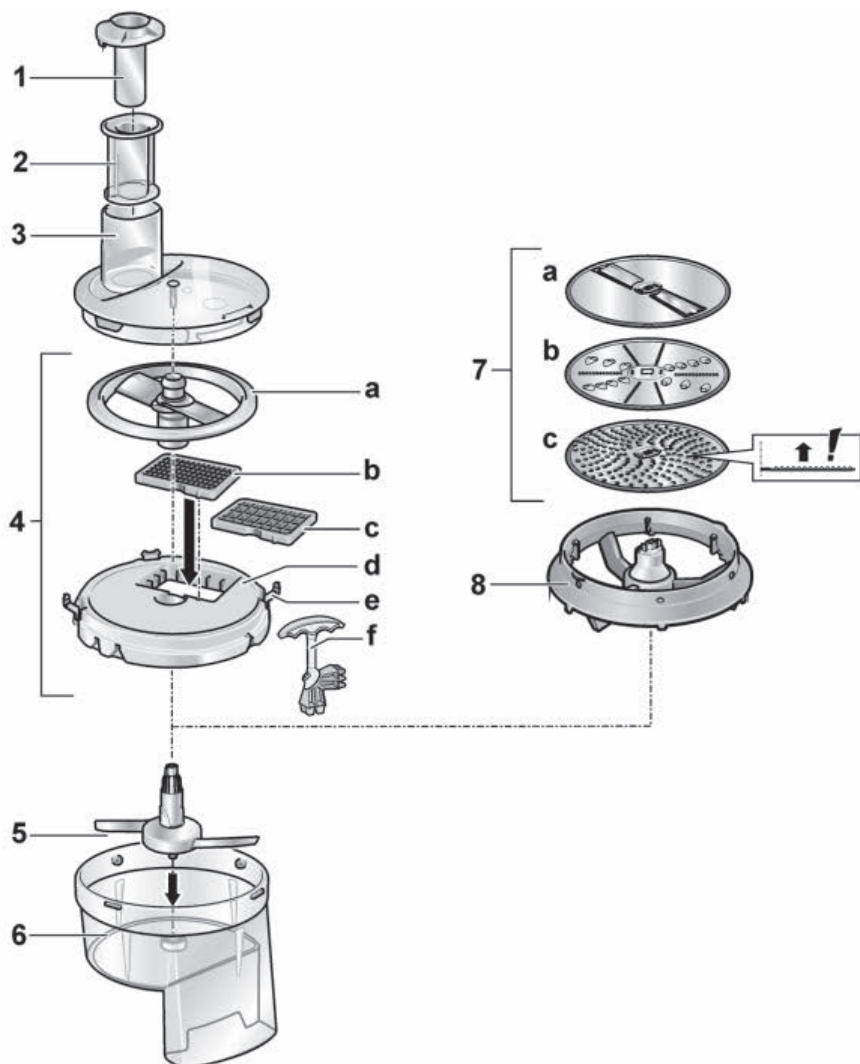
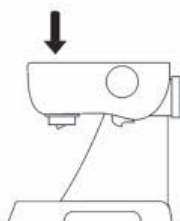
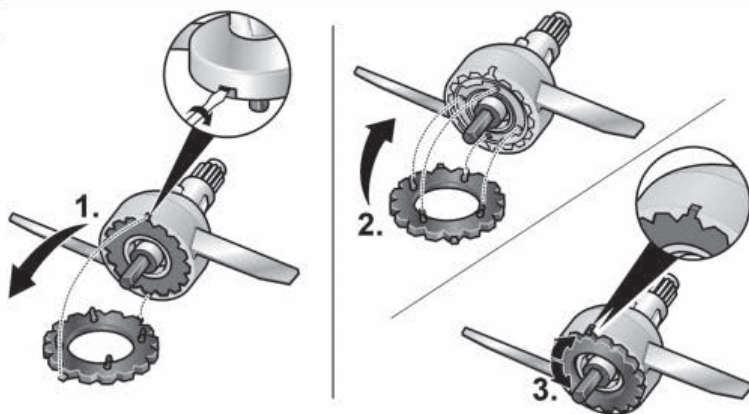
81739 München

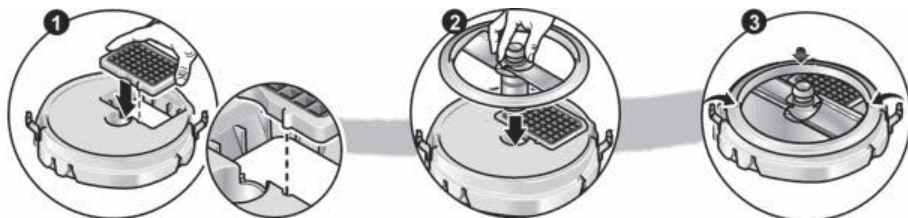
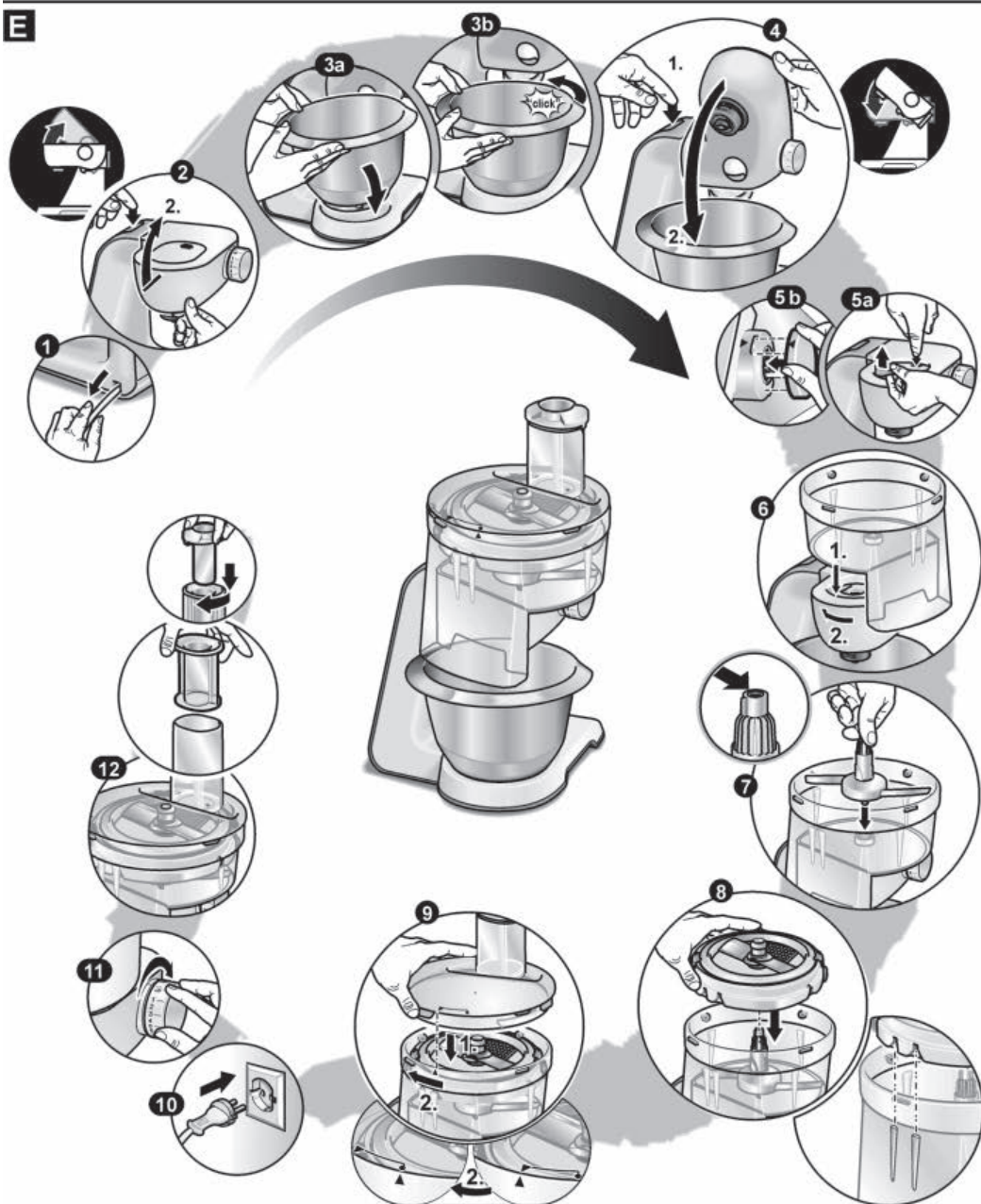
GERMANY

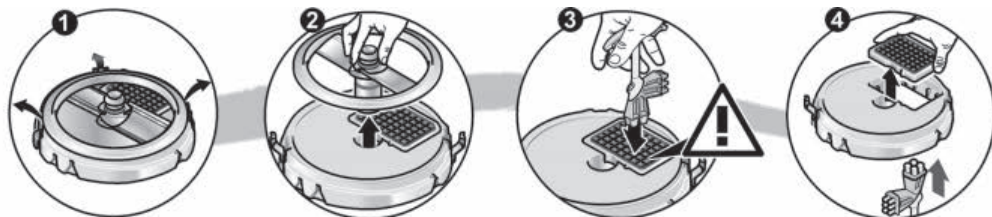
www.bosch-home.com



8001117033 (9803)

A**B****C**

D**E**

F**G**