



**BOSCH**

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



# Насадка для нарезки кубиками

**MUZ5CC1 RU    MUZ5CC2 RU**

|             |                            |                              |    |
|-------------|----------------------------|------------------------------|----|
| <b>[de]</b> | Gebrauchsanleitung         | Würfelschneider              | 3  |
| <b>[ru]</b> | Инструкция по эксплуатации | Насадка для нарезки кубиками | 10 |
| <b>[uk]</b> | Інструкція з експлуатації  | Кубикорізка                  | 17 |



## Zu Ihrer Sicherheit

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

## Sicherheitshinweise für dieses Gerät

### **Verletzungsgefahr durch scharfe Messer / rotierenden Antrieb!**

Nie in den aufgesetzten Einsatz (Würfelschneider, Durchlaufschnitzler) greifen! Nicht in den Einfüllschacht greifen. Der Einsatz (Würfelschneider, Durchlaufschnitzler) arbeitet nur mit festgedrehtem Deckel.

Einsatz nur bei Stillstand des Antriebs abnehmen / aufsetzen. Beim Auseinandernehmen / Zusammenbaues Würfelschneider-Einsatzes die Messerscheibe nur am Kunststoffknauf in der Mitte greifen.

Nicht in die scharfen Messer des Schneidgitters greifen.

Schneidgitter nur am Rand anfassen!

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

### **Wichtig!**

Zubehör nur in der aufgeführten Arbeitsposition verwenden.

Zubehör nur im komplett zusammengesetztem Zustand verwenden.

---

## Auf einen Blick

Bitte Bildseiten ausklappen.

### Bild A:

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

### Durchlaufschnitzler-Einsatz \*

- 7 **Zerkleinerungsscheiben**
  - a Schneid-Wendescheibe – dick / dünn
  - b Raspel-Wendescheibe – grob / fein
  - c Reibscheibe – mittelfein
  - d Pommes-frites-Scheibe
- 8 **Scheibenträger**

\* bei einigen Modellen

### Bild B:

Arbeitsposition

### Wichtiger Hinweis

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

---

## Schutz vor Überlastung

Um bei einer Überlastung größere Schäden an Ihrem Gerät zu verhindern, verfügt die Antriebswelle über einen Einsatz (Sollbruchstelle).

Bei Überlastung bricht nur der Einsatz, nicht die Antriebswelle. Ein Ersatzteil für den Einsatz ist im Lieferumfang enthalten und kann leicht ausgetauscht werden. Ansonsten ist er auch beim Kundendienst erhältlich (Best.-Nr. 623944).

### Hinweis zum Austausch des Einsatzes: Bild C:

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

### Zum Befestigen des neuen Einsatzes:

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

---

## Bedienen

### Würfelschneider-Einsatz

#### ⚠ Achtung!

#### Hinweise zur Anwendung!

Der Würfelschneider ist nur für das Schneiden von Kartoffeln (roh oder gekocht), Karotten, Gurken, Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Bananen, Äpfeln, Birnen, Erdbeeren, Melonen, Kiwi, Eiern, weicher Fleischwurst (z. B. Mortadella), gekochtem oder gebrauchtem, knochenlosem Geflügelfleisch geeignet.

Sehr weicher Käse (z. B. Mozzarella, Schafskäse) kann nicht verarbeitet werden.

Bei Schnittkäse (z. B. Gouda) und Hartkäse (z. B. Emmentaler) darf die in einem Arbeitsgang verarbeitete Menge 3 kg nicht übersteigen.

Vor der Verarbeitung von Kern- und Steinobst (Äpfel, Pfirsiche etc.) sind die Kerne bzw. Steine zu entfernen. Vor der Verarbeitung von gekochtem oder gebratenem Fleisch sind die Knochen zu entfernen. Lebensmittel dürfen nicht in gefrorenem Zustand sein.

#### ⚠ Achtung!

#### Hinweise zur Anwendung!

Die Nichteinhaltung dieser Hinweise kann zu Beschädigungen des Würfelschneiders inklusive des Schneidgitters und des rotierenden Messers führen.

Wird der Würfelschneider zweckentfremdet, abgeändert oder unsachgemäß verwendet, kann von der Robert Bosch Hausgeräte GmbH keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen werden. Dies schließt auch die Haftung für Schäden aus (z. B. stumpfe oder deformierte Messer), die in Folge der Verarbeitung nicht zugelassener Lebensmittel entstehen.

### Wichtige Hinweise:

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

### Arbeitsgeschwindigkeit

Arbeitsgeschwindigkeit entsprechend der zu schneidenden Lebensmittel wählen.

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

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

### Würfelschneider-Einsatz zusammenbauen

#### Bild D:

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

### Arbeiten mit dem Würfelschneider

#### Bild E:

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

### Achtung!

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

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

### Achtung!

Schüssel rechtzeitig entleeren:

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

### Hinweise:

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

## Nach der Arbeit

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

## Würfelschneider-Einsatz auseinanderbauen

### Bild :

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

## Bei einigen Modellen:

## Durchlaufschnitzler-Einsatz

### Schneid-Wendescheibe – dick / dünn



zum Schneiden von Obst und Gemüse.

Verarbeitung auf Stufe 5 (3).

Bezeichnung auf der Schneid-Wendescheibe:

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

### Achtung!

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

### Raspeel-Wendescheibe – grob / fein



zum Raspeln von Gemüse, Obst und Käse, außer Hartkäse (z. B. Parmesan).

Verarbeitung auf Stufe 3 (2) oder 4 (3).

Bezeichnung auf der Raspeel-Wendescheibe:

„2“ für die grobe Raspelseite  
„4“ für die feine Raspelseite

### Achtung!

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

## Reibscheibe – mittelfein



zum Reiben von rohen Kartoffeln, Hartkäse (z. B. Parmesan), gekühlter Schokolade und Nüssen.

Verarbeitung auf Stufe 7 (4).

### Achtung!

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

## Pommes-Frites-Scheibe



Zum Schneiden roher Kartoffeln für Pommes Frites.

### Achtung!

Die Messer müssen nach dem Einsetzen nach oben zeigen. Kartoffeln nur bei Stillstand des Antriebes nachfüllen.

- Kartoffeln in den Einfüllschacht geben.
- Drehschalter auf 5 (3) stellen.
- Kartoffeln mit dem Stopfer nachschieben.

## Arbeiten mit dem

## Durchlaufschnitzler-Einsatz

### Bild :

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

### Achtung!

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

- Zerkleinerungsscheibe auf Scheibenträger legen. Gewünschte Schneid- / Raspelseite nach oben wenden. Scheibe so auf den Scheibenträger legen, dass die Mitnehmer am Scheibenträger in die Öffnungen der Scheiben greifen. Scheibe muss **auf** den seitlichen Zapfen des Scheibenträgers aufliegen.

- Scheibenträger mit leichter Drehung auf Antriebswelle aufsetzen.
- Deckel aufsetzen (Markierung beachten, **Bild 10-10**) und im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.
- Netzstecker einstecken.
- Drehschalter auf empfohlene Stufe stellen.
- Zu verarbeitende Lebensmittel in den Einfüllschacht geben und mit dem Stopfer nachschieben.

### **Achtung!**

Einen Rückstau des Schneidgutes in der Auslassöffnung vermeiden.

**Tipp:** Für gleichmäßige Schneidergebnisse dünnes Schnittgut bundweise verarbeiten.

### **Nach der Arbeit**

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

## **Reinigen und Pflegen**

### **⚠ Achtung!**

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

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

### **Wichtiger Hinweis**

Die Öffnung in der Antriebswelle (**Bild 10-7** oder **10-7**) darf nicht durch Speisereste o. A. verstopft sein. Reste mit einer Bürste gründlich entfernen.

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

Kunststoffteile in der Spülmaschine nicht einklemmen, da Verformung möglich.

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

## Rezepte

### Salate

#### Salat „Olivie“

(für ca. 4 Personen)

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

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

#### Salat „Vinaigrette“

(für ca. 4 Personen)

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

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

#### Salat „Stolichny“

(für 2 Personen)

150 g Schinken  
3 gekochte, abgekühlte Kartoffeln  
2 Salzgurken oder marinierte Gurken  
1 gekochte Karotte  
Erbsen, eine halbe Dose  
Salz und Pfeffer

Dressing:

¼ Becher saure Sahne  
¼ Glas Mayonnaise

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

#### Krabbensalat

(für ca. 4 Personen)

300 g gekochtes Fleisch  
300 g gekochte, abgekühlte Kartoffeln  
200 g Salatgurke  
Grüner Salat  
50 g Krabbenfleisch  
3 hartgekochte Eier  
150 g Mayonnaise

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

**Rohkostsalat**

(für 2-4 Personen)



4 Karotten  
 1 Kohlrabi  
 1 Apfel  
 1 Zucchini  
 1 Gurke  
 ¼ Blumenkohl  
 100 g Frischkäse

**Obstsalat**

½ Ananas  
 ½ Melone  
 2 Bananen  
 2 Pfirsiche  
 2 Kiwi  
 50 ml Amaretto



- Das Obst auf Stufe 3 (2) in Würfel schneiden.
- Alle gewürfelten Zutaten in einer Salatschüssel mit dem Amaretto vermischen.

**Suppe „Okroshka“**

(für 4-6 Personen)



Kwas, 2 Liter  
 300 g Kochwurst oder Hähnchenbrustfleisch  
 3-4 gekochte, abgekühlte Kartoffeln  
 3-4 hartgekochte Eier  
 1 Bund Radieschen (8-10 Stück)  
 3 Salatgurken  
 ½ Bund Lauch (ca. 50 g)  
 Petersilie und Dill  
 3 Esslöffel saure Sahne  
 Senf, Zucker

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

Änderungen vorbehalten.

## Для Вашей безопасности

Данная принадлежность предназначена для кухонного комбайна MUM5... Выполняйте указания, приведенные в инструкции по эксплуатации кухонного комбайна MUM5...

Данная принадлежность предназначена для нарезки продуктов кубиками. Продукты не должны содержать костей, семян или других твердых компонентов. Продукты не должны быть в замороженном виде. При использовании разрешенных производителем принадлежностей возможны другие варианты применения.

## Указания по технике безопасности для данного прибора

### **⚠ Опасность травмирования об острые ножи/ вращающийся привод!**

Никогда не опускать руки в установленную вставку (вставка для нарезки кубиками, универсальная резка-вставка)! Не опускайте руки в загрузочный ствол.

Вставка (вставка для нарезки кубиками, универсальная резка-вставка) работает только с закрученной крышкой.

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

Не трогать острые ножи режущей решетки.

Режущую решетку брать только за края!

Не касайтесь острых ножей и кромок дисков-измельчителей универсальной резки-вставки. Диски брать только за края!

### **⚠ Важно!**

Принадлежности использовать только в указанном рабочем положении.

Принадлежности использовать только в полностью собранном виде.

## Обзор

Откройте, пожалуйста, страницы с рисунками.

### Рисунок А

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

### Универсальная резка-вставка \*

- 7 Диски-измельчители
  - a Двусторонний диск-резка – толстые/тонкие ломтики
  - b Двусторонний диск-шинковка – крупная/мелкая
  - c Диск-терка – с отверстиями средней величины
  - d Диск для картофеля фри
- 8 Держатель дисков

\* в некоторых моделях

### Рисунок Б

Рабочее положение

### Важная информация

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

## Защита от перегрузки

Чтобы предотвратить значительные повреждения Вашего прибора во время перегрузки, приводной вал снабжен вставкой (заданное место слома). В случае перегрузки ломается только вставка, а приводной вал остается целым. Запасная деталь для замены входит в

комплект поставки, и ее можно легко заменить. Также ее можно приобрести в сервисной службе (номер для заказа: 623944).

### Указание для замены вставки:

#### Рисунок В

Поврежденную вставку извлечь с помощью отвертки (1.). Перед тем, как вдавить новую вставку, необходимо проверить, не остались ли четыре отломленные штифта старой насадки на приводном валу.

### Для закрепления новой вставки:

- Установить вставку так, чтобы штифты помещались в отверстиях (2.).
- Повернуть вставку так, чтобы обе соединительные накладки поместились в выемках (3.), и затем вдавить ее в корпус.

## Эксплуатация

### Вставка для нарезки кубиками

#### ⚠ Внимание!

#### Указания по использованию!

Насадка для нарезки кубиками предназначена только для нарезки картофеля (сырого или вареного), моркови, огурцов, помидоров, паприки, лука, бананов, яблок, груш, клубники, дынь, киви, яиц, мягкой вареной колбасы (напр., «Мортаделла»), вареного или жареного мяса птицы без костей.

Очень мягкий сыр (напр., «Моцарелла», брынза) для переработки не пригоден. Количество перерабатываемого нарезного сыра (напр., «Гауда») и твердого сыра (напр., «Эмментальский») не должно превышать 3 кг за один рабочий процесс. Перед переработкой семечковых и косточковых плодов (яблок, персиков и пр.) необходимо удалить семечки или косточки. Перед переработкой вареного или жареного мяса его необходимо отделить от костей.

Продукты не должны быть в замороженном виде.

**⚠ Внимание!****Указания по использованию!**

Несоблюдение этих указаний может привести к повреждению насадки для нарезки кубиками, включая режущую решетку и вращающийся нож.

Если насадка для нарезки кубиками используется не по назначению, в измененном виде или ненадлежащим образом, то фирма Robert Bosch Hausgeräte GmbH не несет ответственности за возможные повреждения. Это исключает также ответственность за повреждения (напр., затупившиеся или деформированные ножи), которые возникают в результате переработки недопустимых продуктов.

**Важные указания:**

- Фрукты/овощи не должны быть слишком спелыми, иначе из них может вытечь сок.
- Вареные продукты охладить перед нарезкой, так как они после этого станут тверже и будут лучше нарезаться.
- Нажимая на толкатель сильнее или слабее при подталкивании, можно регулировать длину кубиков.

**Рабочая скорость**

Рабочую скорость выбирать в зависимости от нарезаемых продуктов.

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

**Степень 5 (3):** сырые картофель и морковь; мягкая вареная колбаса (напр., «Мортаделла»); нарезной сыр, твердый сыр; сладкий перец, помидоры, лук; яблоки.

**Сборка вставки для нарезки кубиками  
Рисунок D**

- Вставить режущую решетку в основу. Обратить внимание на выемки!
- Вставить диск-нож в основу.
- Перевести 3 зажима в верхнее положение до фиксации.

**Работа с насадкой для нарезки кубиками****Рисунок E**

- Нажать на кнопку разблокировки и перевести поворотный кронштейн в положение 2. 
- Установка смесительной чаши:
  - наклоненную смесительную чашу вперед и затем установить ее,
  - повернуть ее против часовой стрелки до фиксации. 
- Нажать на кнопку разблокировки и перевести поворотный кронштейн в положение 1.
- Снять защитную крышку привода.
- Установить корпус на привод и повернуть по часовой стрелке до упора.
- Вставить приводной вал.

**Внимание!**

Отверстие в приводном вале (**рисунок E-7**) не должно быть засорено остатками пищи и т. п.

- Вставить вставку для нарезки кубиками. Стрелка на вставке для нарезки кубиками должна совпадать со стрелкой на корпусе!
- Установить крышку (обратить внимание на маркировку, **рисунок E-9**) и повернуть по часовой стрелке до упора.
- Вставить вилку в розетку.
- Установить поворотный переключатель на рекомендуемую степень.
- Положить предназначенные для нарезки продукты в загрузочный ствол. При необходимости легко подталкивать толкателем. Если требуется, предварительно измельчить продукты.

**Внимание!**

Смесительную чашу следует своевременно опустошать:

- после переработки макс. 1500 граммов продуктов,
- прежде чем нарезанные кубики достигнут нижнего края насадки для нарезки кубиками.

### Указания:

- Для снятия/опустошения смесительной чаши вставку для нарезки кубиками снимать с прибора не требуется. Необходимо лишь нажать на кнопку разблокировки и перевести поворотный кронштейн в положение 2.
- Во время переработки различных продуктов по одному рецепту, нет необходимости чистить вставку для нарезки кубиками после каждого продукта.

### По окончании работы

- Перевести поворотный переключатель в положение «0/off».
- Извлечь вилку из розетки.
- Повернуть крышку против часовой стрелки и снять.
- Извлечь вставку для нарезки кубиками из корпуса.
- Извлечь приводной вал.
- Повернуть корпус против часовой стрелки и снять.
- С помощью приспособления для чистки режущей решетки удалить из режущей решетки остатки продуктов.

### Разборка вставки для нарезки кубиками

#### Рисунок 15

- Откинуть 3 зажима наружу и снять диск-нож.
- Извлечь режущую решетку из основы

### В некоторых моделях

### Универсальная резка-вставка

#### Двусторонний диск-резка – толстые/тонкие ломтики



для нарезания овощей и фруктов.

Переработка продуктов проводится на скорости 5 (3).

Обозначения на двустороннем диске-резке:

«1» – сторона для нарезки на толстые ломтики

«3» – сторона для нарезки на тонкие ломтики

### Внимание!

Двусторонний диск-резка не предназначен для нарезки твердого сыра, хлеба, булочек и шоколада. Вареный нерассыпчатый картофель можно нарезать на ломтики только после охлаждения.

#### Двусторонний диск-шинковка – крупная/мелкая



для натирания овощей, фруктов и сыра любых сортов, кроме твердого (например, сыра пармезан).

Переработка на 3-й (2) или 4-й (3) скорости.

Обозначения на двустороннем диске-шинковке:

«2» – сторона для крупной шинковки

«4» – сторона для мелкой шинковки

### Внимание!

Двусторонний диск-шинковка не предназначен для шинковки орехов. Мягкий сыр можно шинковать только на стороне для крупной шинковки на ступени 7 (4).

#### Диск-терка – с отверстиями средней величины



для натирания на терке сырого картофеля, твердого сыра (например, сыра пармезан), охлажденного шоколада и орехов.

Переработка продуктов проводится на скорости 7 (4).

### Внимание!

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

#### Диск для картофеля фри



Для нарезки сырого картофеля при приготовлении картофеля фри.

### Внимание!

После установки ножи должны быть направлены вверх. Добавлять картофель только после остановки привода.

- Положить картофель в загрузочный ствол.
- Установить поворотный переключатель на ступень 5 (3).
- Картофель подталкивать толкателем.

## Работа с универсальной резкой-вставкой

### Рисунок

- Нажать на кнопку разблокировки и перевести поворотный кронштейн в положение **2**. 
- Установка смесительной чаши:
  - наклоненную смесительную чашу вперед и затем установит её,
  - повернуть ее против часовой стрелки до фиксации.
- Нажать на кнопку разблокировки и перевести поворотный кронштейн в положение **1**. 
- Снять защитную крышку привода.
- Установить корпус на привод и повернуть по часовой стрелке до упора.
- Вставить приводной вал.

### Внимание!

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

- Положить диск-измельчитель на держатель для дисков. Повернуть диск необходимой стороной (резка/шинковка) вверх. Положить диск на держатель для дисков таким образом, чтобы захваты держателя для дисков заходили в отверстия дисков. Диск должен лежать **на** боковых выступях держателя для дисков.
- Насадить держатель для дисков на приводной вал с легким поворотом.
- Установить крышку (обратить внимание на маркировку, **рисунок  10**) и повернуть по часовой стрелке до упора.
- Вставить вилку в розетку.
- Установить поворотный переключатель на рекомендуемую ступень.
- Загрузить продукты для переработки в загрузочный ствол и подталкивать толкателем.

### Внимание!

Избегать скопления нарезанных продуктов в выпускном отверстии.

**Рекомендация:** Для получения равномерных результатов тонкие продукты для нарезки перерабатывать пучками.

## По окончании работы

- Выключить прибор с помощью поворотного переключателя.
- Повернуть крышку против часовой стрелки и снять.
- Поднять держатель для дисков, удерживая за выемки. Извлечь диски.
- Извлечь приводной вал.
- Повернуть корпус против часовой стрелки и снять.
- Провести чистку деталей.

## Чистка и уход

### Внимание!

Не пользуйтесь абразивными чистящими средствами. Поверхность электроприбора может быть повреждена. Части насадки для нарезания кубиками нельзя мыть в посудомоечной машине, иначе затупятся ножи.

- Для чистки вставку для нарезки кубиками разобрать.
- Все детали предварительно промыть под проточной водой. Почистить детали щеткой.
- Приводной вал протереть только влажной тканью.

### Важная информация

Отверстие в приводном вале (**рисунок  7** или ** 7**) не должно быть засорено остатками пищи и т. п. Остатки пищи тщательно удалить щеткой.

Все другие детали (корпус, крышку, толкатель, универсальную резку-вставку) можно мыть в посудомоечной машине. Пластмассовые детали не зажимать в посудомоечной машине между посудой, так как возможна их деформация.

**Рекомендация:** Для удаления красного налета после переработки, напр., моркови, налить немного растительного масла на ткань и протереть ею пластмассовые части (за исключением дисков-измельчителей). После этого вымыть детали водой.

## Рецепты

### Салаты

#### Салат «Оливье»

(прибл. на 4 человека)

4 вареные, охлажденные картофелины  
2 вареные моркови  
4 сваренных вкрутую яйца  
200 г вареного филе куриной грудки  
1-2 соленых или маринованных огурца  
1-2 салатных огурца  
300 г горошка, мелкого (1 маленькая консервная банка)  
соль и перец  
250 г майонеза

- Вареный, но уже охлажденный картофель, морковь и яйца нарезать кубиками на ступени 3 (2). Огурцы и мясо нарезать кубиками на ступени 5 (3).
- Все нарезанные кубиками ингредиенты сложить в миску для салата и смешать с горошком.
- Посолить и поперчить по вкусу.
- Смешать с майонезом и подать на стол.

#### Салат «Винегрет»

(прибл. на 4 человека)

4 вареные, охлажденные картофелины  
500 г вареной красной свеклы  
2 вареные моркови  
2 соленых огурца  
100 г горошка, мелкого  
½ пучка лука-порей (прим. 50 г)  
соль и перец  
100 мл растительного масла

- Вареный, но уже охлажденный картофель, морковь, красную свеклу и зеленый лук нарезать кубиками на ступени 3 (2). Соленые огурцы нарезать кубиками на ступени 5 (3).
- Все нарезанные кубиками ингредиенты сложить в миску для салата и смешать с горошком.
- Посолить и поперчить по вкусу.
- Заправить растительным маслом.

#### Салат «Столичный»

(на 2 человека)

150 г ветчины  
3 вареные, охлажденные картофелины  
2 соленых или маринованных огурца  
1 вареная морковь  
горошек (половина консервной банки)  
соль и перец

Салатная заправка:

¼ стаканчика сметаны  
¼ банки майонеза

- Вареный, но уже охлажденный картофель и морковь нарезать кубиками на ступени 3 (2). Ветчину и огурцы нарезать кубиками на ступени 5 (3).
- Все нарезанные кубиками ингредиенты сложить в миску для салата и смешать с горошком.
- Посолить и поперчить по вкусу.
- Перемешать все ингредиенты. Заправить сметаной и майонезом.

#### Салат из крабов

(прибл. на 4 человека)

300 г вареного мяса  
300 г вареного, охлажденного картофеля  
200 г салатных огурцов  
зеленый салат  
50 г мяса крабов  
3 сваренных вкрутую яйца  
150 г майонеза

- Вареный, но уже охлажденный картофель, яйца, огурцы и мясо крабов нарезать кубиками на ступени 3 (2). Вареное мясо нарезать кубиками на ступени 5 (3).
- Мелко нарубить зеленый салат.
- Посолить и поперчить по вкусу.
- Заправить майонезом.

#### Салат из сырых овощей и фруктов

(на 2-4 человека)

4 моркови  
1 кольраби  
1 яблоко  
1 цуккини  
1 огурец  
¼ кочана цветной капусты  
100 г творожного сыра



## Салат из фруктов



½ ананаса

½ дыни

2 банана

2 персика

2 киви

50 мл «Амаретто»

- Фрукты нарезать кубиками на ступени 3 (2).
- Все нарезанные кубиками ингредиенты сложить в миску для салата и смешать с «Амаретто».

## Суп «Окрошка»



(на 4-6 человек)

Квас, 2 литра

300 г вареной колбасы или филе куриной грудки

3-4 вареные, охлажденные картофелины

3-4 сваренных вкрутую яйца

1 пучок редиса (8-10 штук)

3 салатных огурца

½ пучка лука-порей (прим. 50 г)

петрушка и укроп

3 ст. л. сметаны

горчица, сахар

- Вареный, но уже охлажденный картофель и яйца нарезать кубиками на ступени 3 (2). Огурцы, редиску, колбасу или филе куриной грудки нарезать кубиками на ступени 5 (3).
- Хорошо перемешать сметану, нарубленный лук-порей и яйца с горчицей и сахаром и разбавить квасом.
- Добавить нарезанные кубиками ингредиенты, нарубленную петрушку и укроп.
- Посолить и поперчить по вкусу.

Право на внесение изменений оставляем за собой.

## Для вашої безпеки

Це приладдя призначене для кухонного комбайну MUM5... Дотримуйтеся інструкції з експлуатації кухонного комбайну MUM5... Це приладдя призначене для нарізання продуктів кубиками. 3 продуктів мають бути видалені кістки, насіння чи будь-які інші тверді частки. Продукти не мають бути в замороженому стані. За умови використання дозволених виробником додаткових деталей можливі також інші види застосування.

## Вказівки з техніки безпеки для цього приладу

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

Заборонено торкатися встановленої вставки (вставка для нарізання кубиками, наскрізна шатківниця)! Не встромляйте рук до прийомної ємкості.

Насадка (пристрій для нарізання кубиками, наскрізна шатківниця) працює тільки із закрученою кришкою.

Насадку можна знімати/встановлювати тільки після зупинки приводу. Під час розбирання/збирання насадки для нарізання кубиками диск-ніж можна брати тільки за пластмасову ручку посередині.

Не торкатися гострих ножів різальної решітки.

Різальну решітку брати тільки за краї!

Не торкатися гострих ножів і країв дисків наскрізної шатківниці.

Диски брати тільки за краї!

### **⚠ Важливо!**

Приладдя можна використовувати тільки у вказаному робочому положенні.

Приладдя можна використовувати тільки в повністю зібраному стані.

## Стислий огляд

Розгорніть сторінки з малюнками.

### Малюнок А:

- 1 Вставка до штовхача
- 2 Штовхач
- 3 Кришка з прийомним ємністю
- 4 Насадка для нарізання кубиками
  - a Диск-ніж
  - b Різальна решітка, мала (9 мм)
  - c Різальна решітка, велика (13 мм)\*
  - d Основа
  - e Зношувані затискачі
  - f Пристрій для очищення різальної решітки
- 5 Привідний вал
- 6 Корпус

### Наскрізна шатківниця\*

- 7 Диски для подрібнення
  - a Двобічний диск для нарізання товстими/тонкими скибками
  - b Двобічний диск-тертка для натирання крупними/дрібними шматками
  - c Диск-тертка – середня
  - d Диск для нарізання картоплі фрі
- 8 Тримач дисків

\* залежно від моделі

### Малюнок В:

Робоче положення

### Важлива вказівка

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

## Захист від перевантаження

З метою уникнення значних пошкоджень вашого приладу в разі перевантаження привідний вал устаткований вставкою (місце заданого злому).

У разі перевантаження ламається тільки вставка, а привідний вал залишається цілим. Запасна деталь для заміни входить у комплект поставки, і її можна легко встановити замість пошкодженої. Запасну деталь можна також придбати в службі сервісу (номер для замовлення: 623944).

### Вказівка щодо заміни вставки:

#### Малюнок G:

Вийміть пошкоджену вставку за допомогою викрутки (1.). Перед тим, як втискувати нову вставку, перевірте, чи не залишилися чотири відламані штифти старої вставки в привідному валу.

### Для кріплення нової вставки:

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

## Управління

### Насадка для нарізання кубиками

#### ⚠ Увага!

#### Вказівки з використання!

Насадка для нарізання кубиками придатна тільки для нарізання картоплі (сирої чи вареної), моркви, огірків, помідорів, солодкого перцю, цибулі, бананів, яблук, груш, суниць, динь, ківі, яєць, м'якої вареної ковбаси (наприклад, ковбаси мортадела), вареного або смаженого м'яса птиці без кісток.

Дуже м'який сир (такий як моцарела або бринза) переробляти не можна.

Кількість скибкового сиру (наприклад, сиру гауда) або твердого сиру (наприклад, ементальського сиру) не має перевищувати 3 кг за один робочий цикл.

Перед переробкою насінневих і кісточкових плодів (яблука, персики тощо) кісточку й насіння слід викинути. Перед переробкою вареного чи смаженого м'яса слід викинути кістки.

Продукти не мають бути в замороженому стані.

**⚠ Увага!****Вказівки з використання!**

Недотримання цих вказівок може привести до пошкоджень насадки для нарізання кубиками, зокрема різальної решітки та обертового ножа.

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

**Важливі вказівки:**

- Фрукти/овочі не повинні бути переспілими, інакше з них може витікати сік.
- Варені продукти слід перед нарізанням охолодити, тоді вони стануть тугішими, що забезпечить кращі результати нарізання.
- Довжина кубиків залежить від сили натискання на штовхач під час підштовхування продуктів.

**Робоча швидкість**

Робочу швидкість слід вибирати залежно від продуктів, що нарізаються.

**Рівень 3 (2):** варена картопля, морква та яйця, огірки, банани, суниці, дині.

**Рівень 5 (3):** сира картопля та морква; м'яка варена ковбаса (наприклад, мортадела), скибковий сир, твердий сир; солодкий перець, помідори, цибуля, яблука.

**Складання насадки  
для нарізання кубиками  
Малюнок D:**

- Вставити різальну решітку в основу. Зверніть увагу на виїмки!
- Вставити диск-ніж в основу.
- Відтиснути вгору три зношувані затискачі до фіксації.

**Робота з насадкою для нарізання  
кубиками  
Малюнок E:**

- Натиснути кнопку розблокування та перевести поворотний важіль у положення **2**. 
- Встановити чашу:
  - поставити нахилenu вперед чашу, а потім установити її рівно,
  - повернути проти годинникової стрілки до фіксації.
- Натиснути кнопку розблокування та перевести поворотний важіль у положення **1**. 
- Зняти захисну кришку з приводу.
- Встановити корпус на привід і повернути за годинниковою стрілкою до упору.
- Вставити привідний вал.

**Увага!**

Отвір у привідному валу (**малюнок E-7**) має бути вільний від залишків продуктів тощо.

- Встановіть насадку для нарізання кубиками. Стрілка на насадці для нарізання кубиками і стрілка на корпусі повинні збігатися!
- Встановити кришку (зверніть увагу на позначку, **малюнок E-9**) і повернути за годинниковою стрілкою до упору.
- Вставити штепсельну вилку в розетку.
- Повернути поворотний перемикач у рекомендоване положення.
- Завантажити продукти для нарізання в завантажувальну горловину. У разі потреби підштовхуйте продукти, злегка натискаючи на штовхач. За необхідності спочатку поріжте продукти меншими шматками.

**Увага!**

Своєчасно спорожнюйте чашу:

- після переробки максимум 1500 г,
- перш ніж кубики досягнуть нижнього краю насадки для нарізання кубиками.

## Вказівки

- Для знімання/спорожнення чаші насадку для нарізання кубиками знімати з приладу не потрібно. Треба лише натиснути кнопку розблокування та повернути поворотний важіль у положення 2.
- Насадку для нарізання кубиками не потрібно мити між нарізанням різних продуктів для приготування однієї страви.

## Після роботи

- Установити поворотний перемикач у положення 0/off.
- Від'єднати вилку кабеля живлення від розетки.
- Повернути кришку проти годинникової стрілки і зняти її.
- Вийняти насадку для нарізання кубиками з корпусу.
- Вийняти привідний вал.
- Повернути корпус проти годинникової стрілки та зняти його.
- Залишки продуктів видалити з різальної решітки за допомогою пристрою для очищення різальної решітки.

## Розбирання насадки для нарізання кубиками

Малюнок 1:

- Відтиснути три зношувані затискачі назовні та зняти диск-ніж.
- Вийняти різальну решітку з основи.

## Для деяких моделей:

### Наскрізна шатківниця

**Двобічний диск для нарізання товстими/тонкими скибками**  
для нарізання фруктів та овочів.

Переробка на ступені 5 (3).

Позначки на двобічному різальному диску:  
«1» – бік для нарізання товстими скибками;  
«3» – бік для нарізання тонкими скибками.



## Увага!

Двобічний різальний диск не підходить для нарізання твердого сиру, хлібобулочних виробів і шоколаду. Тверду варену картоплю різати лише холодною.

## Двобічний диск-тертка для натирання крупними/дрібними шматками



для шаткування овочів, фруктів і сиру, крім твердого сиру (напр., пармезану).

Переробка на ступені 3 (2) або 4 (3).

Позначки на двобічному диску-тертці:

«2» – крупне натирання;

«4» – дрібне натирання.

## Увага!

Двобічний диск-тертка не підходить для натирання горіхів. М'який сир шаткувати лише на стороні для крупного шаткування на ступені 7 (4).

## Диск-тертка – середня



для тертя сирої картоплі, твердого сиру (напр., пармезану), охолодженого шоколаду та горіхів.

Переробка на ступені 7 (4).

## Увага!

Диск-тертка не придатний для тертя м'якого і скибкового сиру.

## Диск для нарізання картоплі фри



Для нарізання сирої картоплі соломкою.

## Увага!

Після встановлення ножі повинні бути спрямовані вгору. Картоплю додавати лише після зупинки приводу.

- Завантажити картоплю до завантажувальної горловини.
- Встановити поворотний перемикач у положення (5) (3).
- Підштовхувати картоплю штовхачем.

## Робота з наскрізною шатківницею Малюнок 6:

- Натиснути кнопку розблокування та перевести поворотний важіль у положення 2. 
- Встановити чашу:
  - поставити нахилену вперед чашу, а потім установити її рівно,
  - повернути проти годинникової стрілки до фіксації.
- Натиснути кнопку розблокування та перевести поворотний важіль у положення 1. 
- Зняти захисну кришку з приводу.
- Встановити корпус на привід і повернути за годинниковою стрілкою до упору.
- Вставити привідний вал.

### Увага!

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

- Покласти диск для подрібнення на тримач дисків. Повернути дотором бажаним боком для нарізання/натирання. Встановити диск на тримачі дисків так, щоб захоплювачі на тримачі зайшли в отвори диска. Диск має **лежати** на бічних шипах тримача.
- Злегка повернувши тримач дисків, надіти його на привідний вал.
- Встановити кришку (зверніть увагу на позначку, **малюнок 6-10**) і повернути за годинниковою стрілкою до упору.
- Вставити штепсельну вилку в розетку.
- Повернути поворотний перемикач у рекомендоване положення.
- Завантажити продукти для переробки в завантажувальну горловину, підштовхуючи їх штовхачем.

### Увага!

Не допускати накопичення нарізаних продуктів у випускному отворі.

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

## Після роботи

- Вимкнути прилад за допомогою поворотного перемикача.
- Повернути кришку проти годинникової стрілки і зняти її.
- Вийняти тримач дисків, тримаючи за виїмки. Вийняти диски.
- Вийняти привідний вал.
- Повернути корпус проти годинникової стрілки та зняти його.
- Очистити деталі.

## Чищення та догляд

### ⚠ Увага!

Не застосовуйте ніяких абразивних засобів для чищення. На поверхнях можуть виникнути пошкодження. Не мити деталі насадки для нарізання кубиками в посудомийній машині, інакше ножі затупляться.

- Для очищення насадки для нарізання кубиками її слід розібрати.
- Промити всі елементи під проточною водою. Очистити деталі щіткою.
- Привідний вал лише протерти вологою ганчіркою.

### Важлива вказівка

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

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

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

**Порада:** для усунення червоного нальоту після переробки, наприклад, моркви, слід налити трохи олії на тканину і протерти нею пластмасові деталі (за винятком дисків для подрібнення). Після цього промити деталі.

## Рецепти

### Салати

#### Салат «Олів'є»

(приблизно 4 порції)

4 варені охолоджені картоплини  
2 варені морквини  
4 круто зварених яйця  
200 г відварного курячого філе  
1-2 солоні або мариновані огірки  
1-2 салатні огірки  
300 г (1 маленька баночка) зеленого горошку  
Сіль і перець  
250 г майонезу

- Охолоджені варені картоплю, моркву та яйця нарізати кубиками на швидкості 3 (2). Огірки та м'ясо нарізати кубиками на швидкості 5 (3).
- Усі інгредієнти, порізані кубиками, перемішати в салатній мисці з горошком.
- Додати солі та перцю за смаком.
- Заправити майонезом, змішати та подати на стіл.

#### Салат «Вінегрет»

(приблизно 4 порції)

4 охолоджені варені картоплини  
500 г вареного буряка  
2 варені морквини  
2 солоних огірки  
100 г зеленого горошку  
½ жмутка зеленої цибулі (близько 50 г)  
Сіль і перець  
100 мл олії

- Охолоджені варені картоплю, моркву та буряк, а також зелену цибулю нарізати кубиками на швидкості 3 (2). Солоні огірки нарізати кубиками на швидкості 5 (3).
- Усі інгредієнти, порізані кубиками, перемішати в салатній мисці з горошком.
- Додати солі та перцю за смаком.
- Заправити олією.

#### Салат «Столичний»

(2 порції)

150 г шинки  
3 охолоджені варені картоплини  
2 солоних або маринованих огірки  
1 варена морквина  
Півбанки зеленого горошку  
Сіль і перець

Заправка:

¼ склянки сметани  
¼ склянки майонезу

- Охолоджену варену картоплю та моркву нарізати кубиками на швидкості 3 (2). Шинку та огірки нарізати кубиками на швидкості 5 (3).
- Усі інгредієнти, порізані кубиками, перемішати в салатній мисці з горошком.
- Додати солі та перцю за смаком.
- Перемішати все. Заправити сметаною та майонезом.

#### Крабовий салат

(приблизно 4 порції)

300 г вареного м'яса  
300 г охолодженої вареної картоплі  
200 г салатних огірків  
Листя салату  
50 г м'яса крабів  
3 круто зварених яйця  
150 г майонезу

- Охолоджену варену картоплю, яйця, огірки та м'ясо крабів нарізати кубиками на швидкості 3 (2). Відварне м'ясо нарізати кубиками на швидкості 5 (3).
- Дрібно нарізати листя салату.
- Додати солі та перцю за смаком.
- Заправити майонезом.

## Салат із сирих овочів

(2-4 порції)

4 морквини

1 головка кольрабі

1 яблуко

1 кабачок-цукіні

1 огірок

¼ головки цвітної капусти

100 г свіжого сиру



## Фруктовий салат

½ ананаса

½ дині

2 банани

2 груші

2 ківі

50 мл лікеру Amaretto

- Нарізати овочі кубиками на швидкості 3 (2).
- Змішати всі інгредієнти, нарізані кубиками, у салатній мисці з лікером Amaretto.



## Окрошка

(4-6 порцій)

2 л квасу

300 г вареної ковбаси або курячого філе

3-4 холодні варені картоплини

3-4 яйця, зварені круто

1 жмуток редиски (8-10 шт.)

3 салатних огірки

½ жмута зеленої цибулі (близько 50 г)

Кріп і петрушка

3 столові ложки сметани

Гірчиця, цукор

- Холодну варену картоплю та яйця нарізати кубиками на швидкості 3 (2). Огірки, редиску, ковбасу чи куряче філе нарізати кубиками на швидкості 5 (3).
- Ретельно перемішати сметану, нарізану зелену цибулю та яйця з гірчицею та цукром і залити квасом.
- Додати інгредієнти, нарізані кубиками, а також посічені петрушку та кріп.
- Додати солі та перцю за смаком.



Ми залишаємо за собою право на внесення змін.



## Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:

**[www.bosch-home.com/welcome](http://www.bosch-home.com/welcome)**



## Looking for help? You 'll find it here.

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

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

**[www.bosch-home.com/service](http://www.bosch-home.com/service)**

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

**Robert Bosch Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

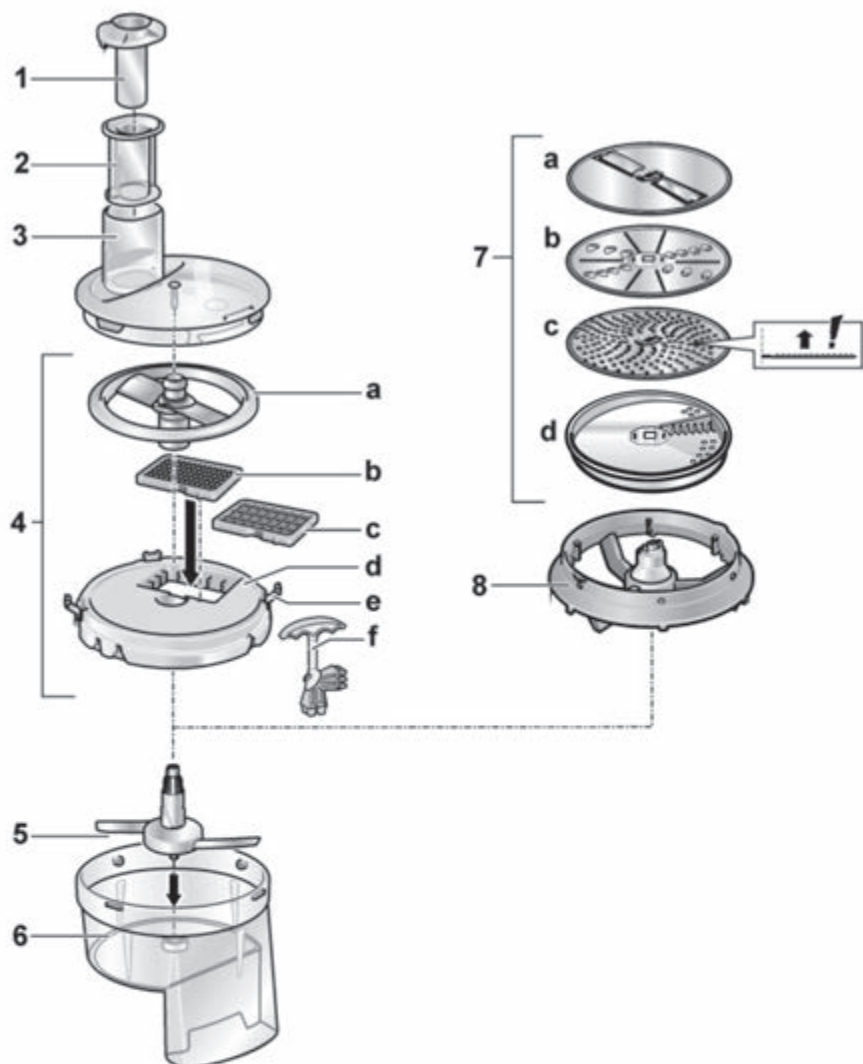
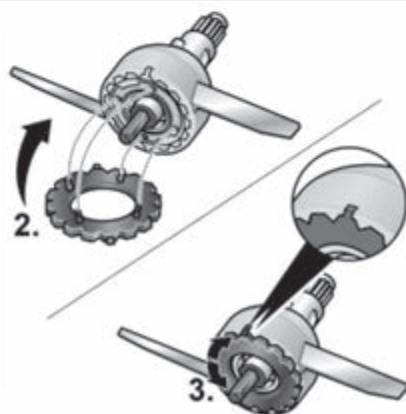
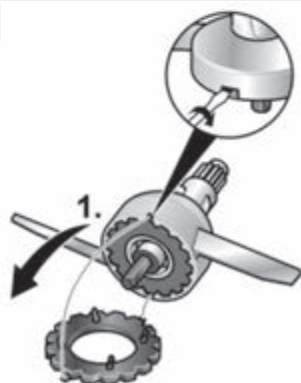
GERMANY

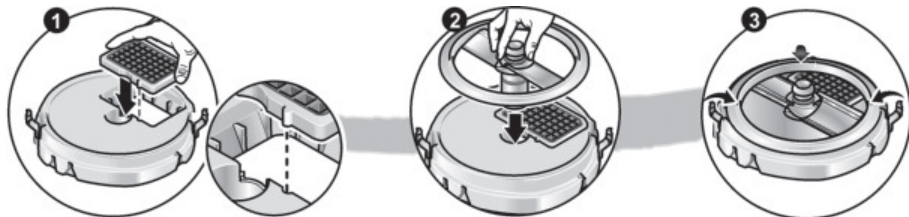
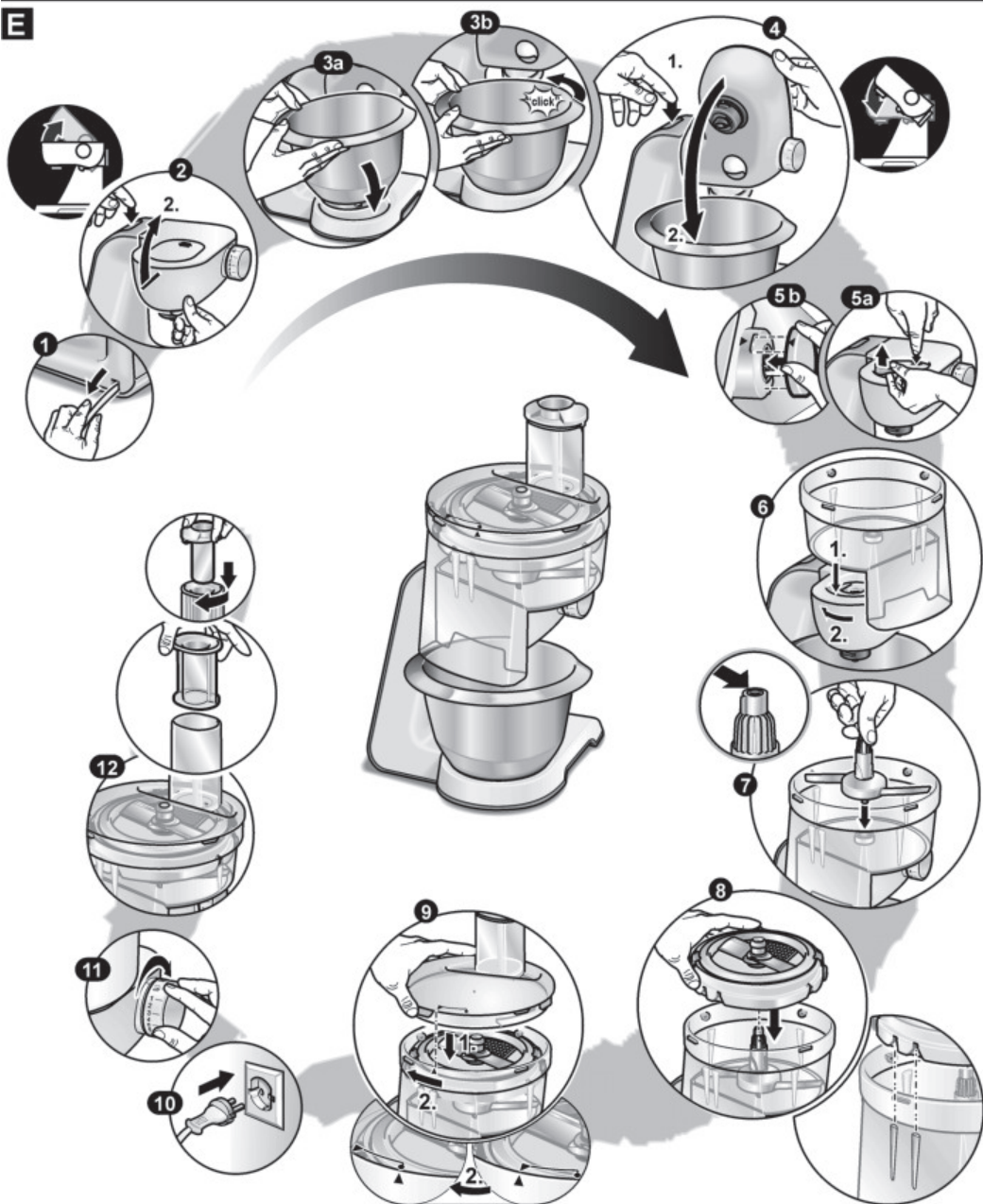
**[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)**

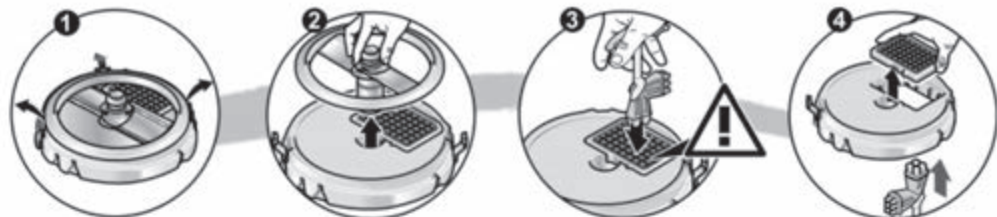


**8001157775**

(990506)

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

**D****E**

**F****G**