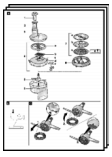
Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome

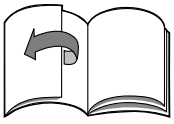
MUZ5CC1
MUZ5CC2

BOSCH

de Gebrauchsanleitung
en Operating instructions
fr Notice d'utilisation
it Istruzioni per l'uso
nl Gebruiksaanwijzing
da Brugsanvisning
no Bruksanvisning
sv Bruksanvisning
fi Käyttöohje
es Instrucciones de uso
pt Instruções de serviço
el Οδηγίες χρήσης
tr Kullanma talimatı
pl Instrukcja obsługi
uk Інструкція з експлуатації
ru Инструкция по эксплуатации
he הוראות שימוש
ar تعليمات الاستخدام

de Deutsch 3
en English 8
fr Français 13
it Italiano 19
nl Nederlands 24
da Dansk 29
no Norsk 34
sv Svenska 39
fi Suomi 44
es Español 49
pt Português 55
el **Ελληνικά** 60
tr Türkçe 66
pl Polski 72
uk Українська 77
ru **Русский** 83
he עברית 93
ar عربي 99





Zu Ihrer Sicherheit

Dieses Zubehör ist für die Küchenmaschine MUM5... bestimmt.
Gebrauchsanleitung der Küchenmaschine MUM5... beachten.
Dieses Zubehör ist zum Schneiden von Lebensmitteln in Würfelform geeignet. Lebensmittel dürfen keine Knochen, Kerne oder andere feste Bestandteile enthalten. Lebensmittel dürfen nicht in gefrorenem Zustand sein. Bei Verwendung der vom Hersteller zugelassenen 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/Zusammenbau des Würfelschneider-Einsatzes die Messerscheibe nur am Kunststoffknauf in der Mitte greifen.
Nicht in die scharfen Messer des Schneidgitters greifen.
Schneidgitter nur am Rand anfassen!
Nicht in die scharfen Messer und Kanten der Zerkleinerungsscheiben des Durchlaufschnitzler-Einsatzes greifen. Scheiben nur am Rand anfassen!
Wichtig!
Zubehör nur in der aufgeführten Arbeitsposition verwenden.
Zubehör nur im komplett zusammengesetztem Zustand verwenden.

Auf einen Blick

Bitte Bildseiten ausklappen.
Bild A

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

5 Antriebswelle
6 Gehäuse

Durchlaufschnitzler-Einsatz *
7 Zerkleinerungsscheiben
- **7a** Schneid-Wendescheibe – dick/dünn
- **7b** Raspel-Wendescheibe – grob/fein
- **7c** Reibscheibe – mittelfein

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 gebratenem, knochenlosem Geflügelfleisch geeignet.

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

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

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

Lebensmittel dürfen nicht in gefrorenem Zustand sein.

Achtung!
Hinweise zur Anwendung!

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

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

Wichtige Hinweise:

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

Arbeitsgeschwindigkeit

Arbeitsgeschwindigkeit entsprechend der zu schneidenden Lebensmittel wählen.

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

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

Würfelschneider-Einsatz zusammenbauen **Bild 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.

MUZ5CC1-2_de-ar.book Seite 5 Freitag, 1. August 2014 3:27 15

- 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 zwischendurch zu reinigen.

Nach der Arbeit

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

Würfelschneider-Einsatz auseinanderbauen **Bild F**

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

Bei einigen Modellen:

Durchlaufschnitzler-Einsatz

Schneid-Wendescheibe – dick/dünn

zum Schneiden von Obst und Gemüse. Verarbeitung auf Stufe 5 (3).
Bezeichnung auf der Schneid-Wendescheibe:
„1“ für die dicke Schneidseite
„3“ für die dünne Schneidseite

Achtung!

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

Raspel-Wendescheibe – grob/fein

zum Raspeln von Gemüse, Obst und Käse, außer Hartkäse (z. B. Parmesan). Verarbeitung auf Stufe 3 (2) oder 4 (3).
Bezeichnung auf der Raspel-Wendescheibe:
„2“ für die grobe Raspelseite
„4“ für die feine Raspelseite

Achtung!

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

Reibscheibe – mittelfein

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

Achtung!

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

Arbeiten mit dem Durchlaufschnitzler-Einsatz **Bild G**

- 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 G-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 G-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 E-7 oder G-7) darf nicht durch Speisereste o. Ä. verstopft sein. Reste mit einer Bürste gründlich entfernen.

Alle anderen Teile (Gehäuse, Deckel, Stopfer, Durchlaufschnitzler-Einsatz) sind spülmaschinenfest.
Kunststoffteile in der Spülmaschine nicht einklemmen, da Verformung möglich.
Tipp: Zum Entfernen von rotem Belag nach der Verarbeitung von z. B. Karotten etwas Speiseöl auf einen Lappen geben und die Kunststoffteile (nicht die Zerkleinerungsscheiben) damit abreiben. Teile dann spülen.

Rezepte

Salate

Salat „Olivie“

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

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

Salat „Vinaigrette“

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

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

Salat „Stolichny“

(für 2 Personen)
150 g Schinken
3 gekochte, abgekühlte Kartoffeln
2 Salzgurken oder marinierte Gurken
1 gekochte Karotte
Erbsen, eine halbe Dose
Salz und Pfeffer
Dressing:
¼ Becher saure Sahne
¼ Glas Mayonnaise

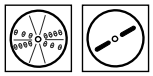
- Die gekochten, aber bereits abgekühlten Kartoffeln und die Karotte auf Stufe 3 (2) in Würfel schneiden. Den Schinken und die Gurken auf Stufe 5 (3) in Würfel schneiden.
- Alle gewürfelten Zutaten in einer Salatschüssel mit den Erbsen vermischen.
- Mit Salz und Pfeffer nach Geschmack würzen.
- Alle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

Krabbensalat

(für ca. 4 Personen)
300 g gekochtes Fleisch
300 g gekochte, abgekühlte Kartoffeln
200 g Salatgurke
Grüner Salat
50 g Krabbenfleisch
3 hartgekochte Eier
150 g Mayonnaise

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

Rohkostsalat



(für 2–4 Personen)
4 Karotten
1 Kohlrabi
1 Apfel
1 Zucchini
1 Gurke
¼ Blumenkohl
100 g Frischkäse

Obstsalat

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

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

Suppe „Okroshka“

(für 4–6 Personen)
Kwas, 2 Liter
300 g Kochwurst oder Hähnchenbrustfleisch
3–4 gekochte, abgekühlte Kartoffeln
3–4 hartgekochte Eier
1 Bund Radieschen (8–10 Stück)
3 Salatgurken
½ Bund Lauch (ca. 50 g)
Petersilie und Dill
3 Esslöffel saure Sahne
Senf, Zucker

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

For your safety

This accessory is designed for the food processor MUM5... .
Follow the operating instructions for the food processor MUM5… .
This accessory is suitable for dicing food. Food must not contain any bones, pips or other solid constituents. Food must not be frozen.
Other applications are possible if the accessories approved by the manufacturer are used.

⚠ Safety instructions for this appliance

Risk of injury from sharp blades/rotating drive!
Never reach into the attached insert (dicer, continuous-feed shredder)!
Do not reach into the feed tube. The insert (dicer, continuous-feed shredder) will not work until the lid has been screwed on.
Do not remove/attach the insert until the drive has stopped.
When disassembling/assembling the dicer insert, take hold of the cutter disc by the plastic stud in the centre only. Do not grip the sharp blades of the cutting grid. Take hold of cutting grid by the edge only!
Do not grip the sharp blades and edges of the cutting discs on the continuous-feed shredder insert. Take hold of discs by the edge only!
Important!
Use the accessories in the indicated operating position only.
The accessories must be completely assembled before use.

Overview

Please fold out the illustrated pages.
Fig. A

1 **Pusher insert**
2 **Pusher**
3 **Cover with filling shaft**
4 **Dicer insert**
  4a Cutter disc
  4b Cutting grid, small (9 mm)
  4c Cutting grid, large (13 mm) *
  4d Base holder
  4e Catches
  4f Cutting grid cleaner
5 **Drive shaft**
6 **Casing**

Continuous-feed shredder insert *

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

* for some models

Fig. B
Operating position

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

Predetermined breaking point

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

How to replace the insert:
Fig. C
Remove defective insert using a screwdriver (**1**.). Before pressing in the new insert, check that the four broken pegs of the old insert are no longer inserted in the drive shaft.
To attach the new insert:

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

Operation

Dicer insert

Warning!
Application guidelines!

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

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

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

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

Food must not be frozen.

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

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

Important information:

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

Operating speed
Select operating speed according to the food to be diced.
Setting 5 (3): boiled potatoes, potatoes, carrots and eggs; cucumbers; bananas; strawberries; melons.
Setting 3 (2): Raw potatoes and carrots; soft sausage (e.g. Mortadella); cheese slices, hard cheese; peppers, tomatoes, onions; apples, kiwifruit.

Assembling dicer insert **Fig. D**

- 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. E**

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

- Insert the bowl:
  – Tilt the bowl forwards and then set it down.
  – Turn anti-clockwise until it locks into place.
- Press the Release button and move the swivel arm to position **1**.

- Remove drive cover.
- Place housing on the drive and turn all the way in a clockwise direction.
- Insert drive shaft.

Warning!

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

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

Warning!
Empty the bowl without delay:
– *after processing max. 1500 g,*
– *before the cubes have reached the lower edge of the dicer.*

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

After using the appliance

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

Disassembling dicer insert **Fig. F**

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

For some models:

Continuous-feed shredder insert

Reversible slicing disc – thick/thin

for slicing fruit and vegetables.
Process at setting 5 (3).
Designation on the reversible slicing disc:
"1" for the thick slicing side
"3" for the thin slicing side

Warning!

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

Reversible shredding disc – coarse/fine

for shredding vegetables, fruit and cheese, except for hard cheese (e.g. Parmesan). Processing at setting 3 (2) or 4 (3).
Designation on the reversible shredding disc:
"2" for the coarse shredding side
"4" for the fine shredding side

Warning!

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

Grating disc – medium-fine

for grating raw potatoes, hard cheese (e.g. Parmesan), cooled chocolate and nuts.
Process at setting 7 (4).

Warning!

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

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

- Press the Release button and move the swivel arm to position **2**.
- Insert the bowl:
  - Tilt the bowl forwards and then set it down.
  - Turn anti-clockwise until it locks into place.

- Press the Release button and move the swivel arm to position **1**.
- Remove drive cover.
- Place housing on the drive and turn all the way in a clockwise direction.
- Insert drive shaft.

Warning!

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

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

Warning!

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

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

After using the appliance

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

Cleaning and servicing

⚠ ***Attention!***

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

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

> **Important information**
> The opening in the drive shaft (Fig. **E**-7 or **G**-7) must not be blocked with food remnants, etc. Remove all remnants with a brush.

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

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

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

Recipes

Salads

"Olivie" salad

(for approx. 4 persons)
4 boiled, cooled potatoes
2 boiled carrots
4 hard-boiled eggs
200 g cooked chicken breast
1–2 pickled gherkins or marinaded cucumbers
1–2 cucumbers
300 g peas (1 small tin)
Salt and pepper
250 g mayonnaise

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

"Vinaigrette" salad

(for approx. 4 persons)
4 boiled, cooled potatoes
500 g boiled beetroot
2 boiled carrots
2 pickled gherkins
100 g peas
½ leek (approx. 50 g)
Salt and pepper
100 ml cooking oil

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

"Stolichny" salad

(serves 2)
150 g ham
3 boiled, cooled potatoes
2 pickled gherkins or marinaded cucumbers
1 boiled carrot
Peas, half a can
Salt and pepper
Dressing:
¼ carton of sour cream
¼ glass mayonnaise

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

Crab salad

(for approx. 4 persons)
300 g cooked meat
300 g boiled, cooled potatoes
200 g cucumbers
Green salad
50 g crab meat
3 hard-boiled eggs
150 g mayonnaise

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

Raw vegetable salad

(serves 2–4 persons)
4 carrots
1 kohlrabi
1 apple
1 courgette
1 cucumber
¼ cauliflower
100 g fresh cheese

Fruit salad

½ pineapple
½ melon
2 bananas
2 peaches
2 kiwis
50 ml amaretto

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

"Okroshka" soup

(serves 4–6 persons)
Kvass, 2 litres
300 g cooked sausage or chicken breast
3–4 boiled, cooled potatoes
3–4 hard-boiled eggs
1 bunch of radishes (8–10)
3 cucumbers
½ leek (approx. 50 g)
Parsley and dill
3 tbsp. sour cream
mustard, sugar

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

MUZ5CC1-2_de-ar.book Seite 13 Freitag, 1. August 2014 3:27 15

Pour votre sécurité

Cet accessoire est destiné au robot culinaire MUM5... .
Respectez la notice d'utilisation du robot culinaire MUM5... .
Cet accessoire convient pour découper les produits alimentaires en dés. Les produits alimentaires ne doivent contenir ni os, ni noyaux, ni d'autres constituants durs. Il faut que les produits alimentaires aient entièrement dégelé. D'autres applications sont possible à condition d'utiliser les accessoires homologués par le fabricant.

⚠ Consignes de sécurité pour cet appareil

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

N'introduisez jamais les doigts dans l'accessoire en place !
(Accessoire à découper en dés, accessoire râpeur / éminceur).
N'introduisez pas les doigts dans l'ouverture d'ajout.
L'accessoire (celui à découper en dés, l'accessoire râpeur / éminceur) ne fonctionne qu'après avoir fermement refermé le couvercle.
Ne retirez / posez l'accessoire qu'après que le moteur se soit immobilisé.
Lorsque vous démontez / remontez l'accessoire à découper en dés, ne saisissez le disque à découper que par le pommeau en plastique au milieu. Ne saisissez pas la grille de coupe par ses lames tranchantes.
Ne saisissez la grille de coupe que par le bord !
Ne saisissez jamais les disques à réduire de l'accessoires râpeur / éminceur par leurs lames et arêtes tranchantes.
Ne saisissez les disques que par le bord !

Important !

Ne faites fonctionner l'accessoire que dans la position de travail indiquée.
N'utilisez les accessoires qu'à l'état entièrement assemblé.

Vue d'ensemble

Veuillez déplier les volets illustrés.
Figure A

1 Insert de pilon poussoir
2 Pilon-poussoir
3 Couvercle avec ouverture pour ajout
4 Accessoire à découper en dés
- **4a** Disque à découper
- **4b** Grille de coupe, petite (9 mm)
- **4c** Grille de coupe, grande (13 mm) *
- **4d** Support de base
- **4e** Agrafes de fermeture
- **4f** Nettoyeur de disque de coupe

5 Arbre d'entraînement
6 Boîtier

Accessoire râpeur / éminceur *

7 Disques à réduire
- **7a** Disque à découper réversible – épais / mince
- **7b** Disque à râper réversible – épais / fin
- **7c** Disque à râper – mi-fin

8 Porte-disque

* sur certains modèles

Figure B
Position de travail

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

Protection contre la surcharge

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

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

Pour fixer le nouvel insert :

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

Utilisation

Accessoire à découper en dés

Attention !
Consignes d'utilisation !

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

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

Attention !
Consignes d'utilisation !

Avec le fromage en tranches (le gouda par exemple) et le fromage dur (emmenthal par exemple), la quantité traitée en une seule fois ne doit pas dépasser 3 kg.

Avant de traiter des fruits à pépins et noyaux (pommes, pêches, etc.), il faut enlever ces pépins et noyaux.
Avant de traiter de la viande cuite ou rôtie, il faut la désosser.

Il faut que les produits alimentaires aient entièrement dégelé.

Le non-respect de ces consignes peut endommager l'accessoire à découper en dés, y compris la grille de coupe et la lame tournante.

Si l'accessoire à découper en dés a été utilisé à d'autres fins, modifié ou utilisé de façon inexperte, la Sté Robert Bosch Hausgeräte GmbH ne pourra assumer aucune responsabilité des dommages éventuels. Cela exclut aussi la responsabilité des dommages (par exemple lames émoussées ou déformées), engendrés par le traitement de denrées alimentaires non admises.

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

Vitesse de travail
Choisissez une vitesse adaptée aux produits alimentaires à découper.

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

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

MUZ5CC1-2_de-ar.book Seite 15 Freitag, 1. August 2014 3:27 15

Assembler l'accessoire à découper en dés **Fig. D**

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

Utilisez l'accessoire à découper en dés **Figure E**

- Appuyez sur la touche de déverrouillage et amenez le bras pivotant sur la position **2**.
- Mise en place du bol :
  - Présentez le bol incliné vers l'avant puis posez-le.
  - Tournez en sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à l'encrantement.

- Appuyez sur la touche de déverrouillage et amenez le bras pivotant sur la position **1**.
- Retirez le couvercle de protection de l'entraînement.
- Posez l'accessoire râpeur / éminceur sur l'entraînement puis tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.
- Mettez l'arbre d'entraînement en place.

Attention !

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

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

Attention !

Videz le bol suffisamment tôt :

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

Remarque :

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

Après le travail

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

Démonter l'accessoire à découper en dés **Fig. F**

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

Sur certains modèles :

Accessoire râpeur / éminceur

Disque à découper réversible – épais / mince

pour émincer les fruits et légumes.
Travaillez les aliments sur la position 5 (3).
Chiffre « 1 » sur le disque à découper réversible, signalant le côté de coupe épaisse « 3 » pour le côté de coupe mince.

Attention !

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

Disque à râper réversible – épais / fin

pour râper des fruits, des légumes et du fromage (sauf le fromage dur, le parmesan par exemple).
Travaillez sur la position 3 (2) ou 4 (3).
Chiffre « 2 » sur le disque à râper réversible, pour désigner le côté servant à râper épais « 4 » pour le côté servant à râper fin.

Attention !

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

Disque à râper – mi-fin

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

Attention !

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

Travailler avec l'accessoire râpeur / éminceur **Fig. G**

- Appuyez sur la touche de déverrouillage et amenez le bras pivotant sur la position **2**.
- Mise en place du bol :
  - Présentez le bol incliné vers l'avant puis posez-le.
  - Tournez en sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à l'encrantement.

- Appuyez sur la touche de déverrouillage et amenez le bras pivotant sur la position **1**.
- Retirez le couvercle de protection de l'entraînement.
- Posez l'accessoire râpeur / éminceur sur l'entraînement puis tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.
- Mettez l'arbre d'entraînement en place.

Attention !

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

- Posez le disque à réduire sur le porte-disques. Le côté actif de la râpe est celui tourné vers le haut. Posez le disque sur le porte-disque de sorte que les taquets entraîneurs de ce dernier engrènent dans les orifices à cet effet du disque.
  Le disque doit **appliquer sur** les picots latéraux du porte-disque.
- Posez le porte-disques sur l'arbre d'entraînement en lui imprimant une légère rotation.
- Posez le couvercle (respectez le repère figure G-10) puis tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.
- Introduire la fiche dans la prise de courant.
- Réglez le sélecteur rotatif sur la position recommandée.
- Versez les produits alimentaires à traiter dans l'ouverture d'ajout et faites-les avancer avec le pilon poussoir.

Attention !

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

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

Après le travail

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

Nettoyage et entretien

Attention !

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

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

Remarque importante

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

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

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

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

Recettes

Salades

Salade « Olivie »

(pour env. 4 personnes)
4 pomme de terre cuites refroidies
2 carottes cuites
4 œufs cuits durs
200 g de blanc de poulet cuit
1–2 cornichons au sel ou au vinaigre
1–2 concombres
300 g de petits pois fins (1 petite boîte)
Sel et poivre
250 g de mayonnaise

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

Salade « Vinaigrette »

(pour env. 4 personnes)
4 pomme de terre cuites refroidies
500 g betterave rouge cuite
2 carottes cuites
2 cornichons au sel
100 g petits pois fins
½ bouquet de ciboulette (env. 50 g)
Sel et poivre
100 ml d'huile

- Prenez les pommes de terre cuites mais déjà refroidies, les carottes, la betterave rouge et la ciboulette et découpez-les en dés à la vitesse 3 (2). Découpez les cornichons en dés à la vitesse 5 (3).
- Dans un saladier, mélangez les ingrédients découpés en dés avec les petits pois.
- Salez et poivrez pour parfaire le goût.
- Assaisonnez avec de l'huile.

Salade « Stolichny »

(pour 2 personnes)
150 g de jambon
3 pomme de terre cuites refroidies
2 cornichons au sel ou au vinaigre
1 carotte cuite
Une demie boîte de petits pois
Sel et poivre
Sauce :
¼ de pot de crème fraîche
¼ de verre de mayonnaise

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

Salade de crabes

(pour env. 4 personnes)
300 g de viande cuite
300 g pomme de terre cuites refroidies
200 g concombres
Laitue
50 g de chair de crabe
3 œufs cuits durs
150 g de mayonnaise

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

Salade de crudités

(pour 2–4 personnes)
4 carottes
1 chou-rave
1 pomme
1 courgette
1 concombre
¼ de chou-fleur
100 g de fromage frais

Salade de fruits

½ ananas
½ melon
2 bananes
2 pêches
2 kiwis
50 ml d'amaretto

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

Soupe « Okroshka »

(pour 4–6 personnes)
2 litres de kwas
300 g de saucisse cuite ou de blanc de poulet
3–4 pomme de terre cuites refroidies
3–4 œufs cuits durs
1 botte de radis (8–10 radis)
3 concombres
½ bouquet de ciboulette (env. 50 g)
Persil et aneth
3 cuillères à soupe de crème fraîche
Moutarde, sucre

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

Per la vostra sicurezza

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

⚠ Avvertenze di sicurezza per questo apparecchio

Pericolo di ferite a causa di lame taglienti/ingranaggio in rotazione!
Non introdurre mai le mani nell'inserto (cubettatrice, sminuzzatore continuo) applicato! Non introdurre le mani nel pozzetto di carico.
L'inserto (cubettatrice, sminuzzatore continuo) funziona solo con coperchio correttamente applicato e ben stretto.
Rimuovere/applicare l'inserto solo quando il motore è fermo.
Nello smontare/montare l'inserto cubettatrice afferrare il disco di taglio solo al centro sul pomello di plastica. Non toccare le lame taglienti della griglia di taglio. Afferrare la griglia di taglio solo sul bordo!
Non toccare le lame ed i bordi taglienti dei dischi sminuzzatori dell'inserto sminuzzatore continuo. Afferrare i dischi solo sul bordo!

Importante!
Usare gli accessori solo nella posizione di lavoro mostrata.
Usare gli accessori solo dopo se completamente montati.

Guida rapida

Aprire le pagine con le figure.

Figura A

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

5 Albero motore
6 Custodia

Inserto-sminuzzatore continuo *

7 Disco sminuzzatore
- **7a** Disco doppia funzione per affettare – spesso/sottile
- **7b** Disco doppia funzione per grattugiare – grosso/fine
- **7c** Disco grattugia – medio-fine

8 Portadisco

* in alcuni modelli

Figura B
Posizione di lavoro

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

Protezione da sovraccarico

Al fine di evitare maggiori danni all'apparecchio in caso di sovraccarico, l'asse di azionamento è dotato di un inserto (punto di rottura prestabilita). In caso di sovraccarico si rompe solo l'inserto, non l'albero motore.
Un inserto di ricambio è già compreso nella fornitura e può essere facilmente sostituito. Altrimenti può essere acquistato anche presso il servizio assistenza clienti (codice di ord. N° 623944).

Avviso per la sostituzione dell'inserto: Figura C

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

Per il fissaggio del nuovo inserto:

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

Uso

Inserto cubettatrice

Attenzione!
Avvertenze per l'impiego!

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

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

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

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

Disossare la carne cotta o arrostita prima di lavorarla.

Gli alimenti non devono essere congelati.

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

Attenzione!
Avvertenze per l'impiego!

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

Avvertenze importanti:

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

Velocità di lavoro

Regolare la velocità di lavoro conformemente agli alimenti da lavorare.

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

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

Montaggio dell'inserto cubettatrice **Figura D**

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

Lavorare con la cubettatrice **Figura E**

- Premere il pulsante di sblocco e portare il braccio oscillante nella posizione **2**.

- Applicare la ciotola impastatrice:
  - sovrapporre la ciotola impastatrice inclinata verso avanti e poi abbassarla,
  - ruotare in senso antiorario fino allo scatto.
- Premere il pulsante di sblocco e portare il braccio oscillante nella posizione **1**.

- Rimuovere il coperchio di sicurezza ingranaggio.
- Applicare la carcassa sull'ingranaggio e ruotarla in senso orario fino all'arresto.
- Inserire l'albero motore.

Attenzione!

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

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

Attenzione!

Vuotare tempestivamente il contenitore:

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

Avvertenze:

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

Dopo il lavoro

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

Smontaggio dell'inserto cubettatrice **Figura F**

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

In alcuni modelli:

Inserto-sminuzzatore continuo

Disco doppia funzione per affettare – spesso/sottile

per tagliare frutta e verdura.
Lavorazione al grado 5 (3).
Indicazione sul disco doppia funzione per affettare:
«1» per il lato di taglio spesso
«3» per il lato di taglio sottile

Attenzione!

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

Disco doppia funzione per grattugiare – grosso/fine

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

Attenzione!

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

Disco grattugia – medio-fine

per grattugiare patate crude, formaggio duro (per es. parmigiano), cioccolata raffreddata e noci.
Lavorazione al grado 7 (4).

Attenzione!

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

Lavorare con l'inserto sminuzzatore continuo **Figura G**

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

- Premere il pulsante di sblocco e portare il braccio oscillante nella posizione **1**.

- Rimuovere il coperchio di sicurezza ingranaggio.
- Applicare la carcassa sull'ingranaggio e ruotarla in senso orario fino all'arresto.
- Inserire l'albero motore.

Attenzione!

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

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

Attenzione!

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

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

Dopo il lavoro

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

Pulizia e cura

⚠ ***Attenzione!***

Non utilizzare detergenti abrasivi.
Possibili danni alle superfici.
Non lavare in lavastoviglie le parti dell'inserto cubettatrice, le lame perdono il filo.

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

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

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

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

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

Ricette

Insalate

Insalata «Olivie»

(per ca. 4 persone)
4 patate cotte, raffreddate
2 carote cotte
4 uova sode
200 g carne di petto di pollo cotta
1–2 cetriolini o cetrioli marinati
1–2 cetrioli per insalata
300 g piselli, fini (1 barattolo piccolo)
Sale e pepe
250 g maionese

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

Insalata «Vinaigrette»

(per ca. 4 persone)
4 patate cotte, raffreddate
500 g rape rosse cotte
2 carote cotte
2 cetriolini
100 g piselli fini
½ mazzo di porro (ca. 50 g)
Sale e pepe
100 ml olio

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

Insalata «Stolichny»

(per 2 persone)
150 g prosciutto
3 patate cotte, raffreddate
2 cetriolini o cetrioli marinati
1 carota cotta
Piselli, mezzo barattolo
Sale e pepe
Condimento per insalata:
¼ bicchiere di panna acida
¼ di bicchiere di maionese

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

Insalata di granchio

(per ca. 4 persone)
300 g carne cotta
300 g patate cotte, raffreddate
200 g cetriolo da insalata
Insalata verde
50 g polpa di granchio
3 uova sode
150 g maionese

- Tagliare a cubetti le patate cotte, ma già raffreddate, le uova, i cetrioli e la polpa di granchio al grado 3 (2).
  Tagliare a cubetti la carne cotta al grado 5 (3).
- Sminuzzare l'insalata verde.
- Insaporire con sale e pepe.
- Preparare con maionese.

Insalata di cavolo rosso

(per 2–4 persone)
4 carote
1 cavolo rapa
1 mela
1 zucchina
1 cetriolo
¼ cavolfiore
100 g formaggio fresco

Macedonia

½ ananas
½ melone
2 banane
2 pesche
2 kiwi
50 ml amaretto

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

Zuppa «Okroshka»

(per 4–6 persone)
Kwas, 2 litri
300 g salsiccia cotta o carne di petto di pollo
3–4 patate cotte, raffreddate
3–4 uova sode
1 mazzetto di ravanelli (8–10 pezzi)
3 cetrioli da insalata
½ mazzo di porro (ca. 50 g)
Prezzemolo e aneto
3 cucchiai di panna acida
Senape, zucchero

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

Con riserva di modifiche.

Voor uw veiligheid

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

⚠ Veiligheidsvoorschriften voor dit apparaat

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

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

In één oogopslag

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

Afb. A

1 Stopperinzetstuk
2 Stopper
3 Deksel met vulschacht
4 Blokjessnijder-inzetstuk
- **4a** Messchijf
- **4b** Snijrooster, klein (9 mm)
- **4c** Snijrooster, groot (13 mm) *
- **4d** Basishouder
- **4e** Bevestigingsklemmen
- **4f** Snijroosterreiniger

5 Aandrijfas
6 Motorhuis

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

8 Schijfhouder

* bij sommige modellen

Afb. B
Bedrijfspositie

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

Beveiliging tegen overbelasting

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

Aanwijzing voor het vervangen van het inzetstuk:
Afb. C

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

Bevestigen van het nieuwe inzetstuk:

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

Bedienen

Blokjessnijder-inzetstuk

Attentie!
Aanwijzingen voor het gebruik!

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

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

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

Voor de verwerking van pit- en steen-vruchten (appels, perziken enz.) moeten de pitten/ stenen worden verwijderd.

Voor de verwerking van gekookt of gebraden vlees moeten de botten worden verwijderd.

Levensmiddelen mogen niet bevroren zijn.

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

Attentie!
Aanwijzingen voor het gebruik!

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

Belangrijke aanwijzingen:

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

Werksnelheid

Een werksnelheid kiezen die past bij de te snijden levensmiddelen.

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

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

Blokjessnijder-inzetstuk samenbouwen **Afb. D**

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

Werken met de blokjessnijder **Afb. E**

- Ontgrendelknop indrukken en de draaiarm op positie **2** zetten.

- Kom aanbrengen:
  - de kom schuin naar voren houden en aanbrengen,
  - tegen de klok in draaien tot hij vastklikt.
- Ontgrendelknop indrukken en de draaiarm op positie **1** zetten.

- Aandrijvingsbeschermdeksel verwijderen.
- Behuizing op de aandrijving plaatsen en met de klok mee tot aan de aanslag draaien.
- Aandrijfas aanbrengen.

Attentie!

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

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

Attentie!

Kom op tijd leegmaken:

– *na verwerking van max. 1500 gram,*
– *voordat de blokjes de onderkant van de blokjessnijder bereiken.*

N.B.:

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

Na gebruik

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

Blokjessnijder-inzetstuk uit elkaar nemen **Afb. F**

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

Bij sommige modellen:

Doorloopsnijder-inzetstuk

Snij-draaischijf – dik/dun

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

Attentie!

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

Rasp-draaischijf – grof/fijn

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

Attentie!

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

Maalschijf – middelfijn

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

Attentie!

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

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

- Ontgrendelknop indrukken en de draaiarm op positie **2** zetten.
- Kom aanbrengen:
  – de kom schuin naar voren houden en aanbrengen,
  – tegendeklokindraaientothijvastklikt.

- Ontgrendelknop indrukken en de draaiarm op positie **1** zetten.
- Aandrijvingsbeschermdeksel verwijderen.
- Behuizing op de aandrijving plaatsen en met de klok mee tot aan de aanslag draaien.
- Aandrijfas aanbrengen.

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

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

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

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

Na gebruik

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

Reiniging en onderhoud

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

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

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

Alle andere onderdelen (behuizing, deksel, stopper, doorloopsnijder-inzetstuk) zijn geschikt voor reiniging in de afwasautomaat.
Kunststof onderdelen niet vastklemmen in de afwasautomaat, ze kunnen vervormd raken.
Tip: Om na het verwerken van bijv. wortels het rode laagje te verwijderen, kunt u een beetje slaolie op een doek doen en daarmee de kunststof onderdelen (niet de fijnmaakschijven) schoonwrijven. Daarna de onderdelen afwassen.

Recepten

Salade's

Salade „Olivie”

(voor ca. 4 personen)
4 gekookte, afgekoelde aardappels
2 gekookte wortels
4 hardgekookte eieren
200 g gekookte kippenborst
1–2 zure bommen of gemarineerde augurken
1–2 komkommers
300 g erwten, fijn (1 klein blikje)
zout en peper
250 g mayonaise

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

Salade „Vinaigrette”

(voor ca. 4 personen)
4 gekookte, afgekoelde aardappels
500 g gekookte rode bieten
2 gekookte wortels
2 zure bommen
100 g erwten, fijn
½ bosje look (ca. 50 g)
zout en peper
100 ml spijsolie

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

Salade „Stolichny"

(voor 2 personen)
150 g ham
3 gekookte, afgekoelde aardappels
2 zure bommen of gemarineerde augurken
1 gekookte wortel
een half blikje erwten
zout en peper
Dressing:
¼ beker zure room
¼ pot mayonaise

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

Krabsalade

(voor ca. 4 personen)
300 g gekookt vlees
300 g gekookte, afgekoelde aardappels
200 g komkommers
Groene salade
50 g krabvlees
3 hardgekookte eieren
150 g mayonaise

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

Rauwkostsalade

(voor 2–4 personen)
4 wortels
1 koolrabi
1 appel
1 courgette
1 augurk
¼ bloemkool
100 g ongerijpte kaas

Vruchtensalade

½ ananas
½ meloen
2 bananen
2 perziken
2 kiwi's
50 ml amaretto

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

Soep „Okroshka"

(voor 4–6 personen)
kvas, 2 liter
300 g gekookte worst of kippenborst
3–4 gekookte, afgekoelde aardappels
3–4 hardgekookte eieren
1 bosje radijsjes (8–10 stuks)
3 komkommers
½ bosje look (ca. 50 g)
peterselie en dille
3 eetlepels zure room
mosterd, suiker

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

For din egen sikkerheds skyld

Dette tilbehør er beregnet til køkkenmaskinen MUM5… .
Læs og overjold brugsvejledningen til køkkenmaskinen MUM5... .
Dette tilbehør er egnet til at skære levnedsmidler i terninger.
Levnedsmidler må ikke indeholde ben, kerner eller andre faste bestanddele. Levnedsmidler må ikke være i frosset tilstand.
Bruges de af producenten tilladte tilbehørsdele, kan apparatet også bruges til andre ting.

⚠ Sikkerhedshenvisninger til dette apparat

Kvæstelsesfare som følge af skarpe knive/roterende drev!
Stik aldrig fingrene ned i den påsatte indsats (terningsnitter, hurtigsnitter)!
Stik ikke fingrene ind i påfyldningsskakten.
Indsatsen (terningsnitter, hurtigsnitter) arbejder kun med fastdrejet låg.
Indsatsen må kun tages af/sættes på, når drevet står stille.
Tag kun fat i plastduppen midt på knivskiven, når terningsnitter-indsatsen skilles ad/samles. Stik ikke fingrene ind i de skarpe knive på skæregitteret. Tag altid kun fat i kanten på skæregitteret.
Stik ikke fingrene ind i de skarpe knive og kanter på finhakningsskiverne på hurtigsnitterindsatsen. Tag altid kun fat i kanten på skiverne.
Vigtigt!
Tilbehør må kun benyttes i den angivne arbejdsposition.
Tilbehør må kun benyttes, når det er helt samlet.

Overblik

Fold billedsiderne ud.
Billede A

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

Hurtigsnitterindsats *

7 **Finhakningsskiver**
  7a Vende-skæreskive – tyk/tynd
  7b Vende-raspskive – grov/fin
  7c Riveskive – middelfin
8 **Skiveholder**

* på nogle modeller

Billede B
Arbejdsposition

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

Beskyttelse mod overbelastning

Drivakslen har en indsats (fast brudsted), som modvirker større skader på dit apparat, hvis apparatet overbelastes.
I tilfælde af overbelastning brækker kun indsatsen, men ikke drivakslen. En reservedel til indsatsen følger med leveringen og kan nemt udskiftes. Ellers kan den også købes hos kundeservice (best.nr. 623944).

Henvisning mht. udskiftning af indsatsen:
Billede C

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

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

Betjening

Terningsnitterindsats

OBS!
Henvisninger vedr. brug!

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

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

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

Før kerne- og stenfrugt (æbler, ferskner osv.) forarbejdes, skal kernen hhv. stenen fjernes. Før forarbejdningen af kogt eller stegt kød, skal benene fjernes.

Levnedsmidler må ikke være i frosset tilstand.

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

OBS!
Henvisninger vedr. brug!

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

Vigtige henvisninger:

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

Arbejdshastighed

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

Trin 5 (3): kogte kartofler, gulerødder og æg, agurker; bananer; jordbær; meloner.
Trin 3 (2): rå kartofler og gulerødder; blød kødpølse (f.eks. Mortadella); skæreost, hård ost; paprika, tomater, løg; æbler, kiwi.

Terningsnitterindsats samles **Billede D**

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

Arbejde med terningsnitteren **Billede E**

- Tryk på sikkerhedsknappen og stil svingarmen i position **2**.

- Skålen sættes på plads:
  - vip skålen fremad, sæt den på og herefter sæt den på plads,
  - drej den til venstre, indtil den falder i hak.
- Tryk på sikkerhedsknappen og stil svingarmen i position **1**.

- Fjern beskyttelseslåget fra drevudtaget.
- Sæt huset på drevudtaget og drej det til højre indtil stop.
- Sæt drivakslen i.

OBS!

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

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

OBS!

Tøm skålen rettidigt:

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

Bemærk:

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

Efter arbejdet

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

Terningsnitterindsatsen skilles ad **Billede F**

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

På nogle modeller:

Hurtigsnitterindsats

Vende-skæreskive – tyk/tynd

til skæring af frugt og grønt.
Forarbejdning på trin 5 (3).
Betegnelse på vende-skæreskive:
„1“ for den tykke skæreside
„3“ for den tynde skæreside

OBS!

Vende-skæreskiven er ikke egnet til at skære hård ost, brød, rundstykker og chokolade. Kogte kartofler skal altid være kolde, før de skæres.

Vende-raspskive – grov/fin

til raspning af grønt, frugt og ost, undtagen hård ost (f.eks. parmesan). Forarbejdning på trin 3 (2) eller 4 (3).
Betegnelse på vende-raspskive:
„2“ for den grove raspside
„4“ for den fine raspside

OBS!

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

Riveskive – middelfin

til at rive rå kartofler, hård ost (f.eks. parmesan), kølet chokolade og nødder.
Forarbejdning på trin 7 (4).

OBS!

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

Arbejde med hurtigsnitteren **Billede G**

- Tryk på sikkerhedsknappen og stil svingarmen i position **2**.
- Skålen sættes på plads:
  – vip skålen fremad, sæt den på og herefter sæt den på plads,
  – drej den til venstre, indtil den falder i hak.

- Tryk på sikkerhedsknappen og stil svingarmen i position **1**.
- Fjern beskyttelseslåget fra drevudtaget.
- Sæt huset på drevudtaget og drej det til højre indtil stop.
- Sæt drivakslen i.

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

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

OBS!
Undgå tilstopning i udgangsåbningen.
Tip: Snit tynde levnedsmidler i bundter, det giver et mere ensartet snit.

Efter arbejdet

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

Rengøring og pleje

⚠ ***OBS!***
Benyt ingen skurende rengøringsmidler. Overfladerne kan beskadiges.
Dele af terningsnitterindsatsen må ikke sættes i opvaskemaskinen, knive bliver uskarpe.

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

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

Alle andre dele (hus, låg, prop, hurtigsnitterindsats) kan tåle opvaskemaskine.
Forsøg ikke at klemme plastdele fast i opvaskemaskinen, da de kan blive deformeret.
Tip: Ved rivning af f.eks. gulerødder opstår der en rød belægning, som fjernes med et par dråber spiseolie, som kommes på en klud, der gnides hen over plastdelene (ikke på finhakningsskiverne). Skyl så delene.

Opskrifter

Salater

Salat „Olivie“

(til ca. 4 personer)
4 kogte, afkølede kartofler
2 kogte gulerødder
4 hårdkogte æg
200 g kogt kyllingebryst
1–2 lageragurker eller marinerede agurker
1–2 salatagurker
300 g ærter, fine (1 lille dåse)
salt og peber
250 g mayonnaise

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

Salat „Vinaigrette“

(til ca. 4 personer)
4 kogte, afkølede kartofler
500 g kogte rødbeder
2 kogte gulerødder
2 lageragurker
100 g ærter, fine
½ bundt porre (ca. 50 g)
salt og peber
100 ml spiseolie

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

Salat „Stolichny“

(til 2 personer)
150 g skinke
3 kogte, afkølede kartofler
2 lageragurker eller marinerede agurker
1 kogte gulerod
ærter, halve dåse
salt og peber
Dressing:
¼ bæger creme fraiche
¼ glas mayonnaise

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

Rejesalat

(til ca. 4 personer)
300 g kogt kød
300 g kogte, afkølede kartofler
200 g salatagurk
grøn salat
50 g rejekød
3 hårdkogte æg
150 g mayonnaise

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

Råkostsalat

(til 2–4 personer)
4 gulerødder
1 kålrabi
1 æble
1 squash
1 agurk
¼ blomkål
100 g frisk ost

Frugtsalat

½ ananas
½ melon
2 bananer
2 ferskner
2 kiwier
50 ml Amaretto

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

Suppe „Okroshka“

(til 4–6 personer)
Kwas, 2 liter
300 g kogt pølse eller kyllingebryst
3–4 kogte, afkølede kartofler
3–4 hårdkogte æg
1 bundt radisser (8–10 stk.)
3 salatagurker
½ bundt porre (ca. 50 g)
persille og dild
3 spsk creme fraiche
sennep, sukker

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

Ændringer forbeholdes.

For din egen sikkerhet

Dette tilbehøret er beregnet for kjøkkenmaskinen MUM5... .
Ta hensyn til bruksveiledningen for kjøkkenmaskinen MUM5... .
Dette tilbehøret er egnet for skjæring av matvarer i terninger.
Matvarer må ikke inneholde knoker, kjerner eller andre faste deler.
Matvarer må ikke være i frossen tilstand. Ved bruk av tilbehørsdeler som er godkjent av produsenten, er det også mulig med andre anvendelser.

⚠ Sikkerhetshenvisninger for dette apparatet

Fare for skade på grunn av skarpe kniver/roterende drev!
Grip aldri ned i den påsatte innsatsen (terningkutter, gjennomløpskutter)! Ikke grip ned i påfyllingssjakten.
Innsatsen (terningkutter, gjennomløpskutter) arbeider kun med påsatt lokk.
Innsatsen må kun tas av/settes på når drevet står stille.
Ved demontering/montering av innsatsen for terningkutteren, må knivskiven kun holdes i plastknappen på midten. Ikke grip i de skarpe knivene i skjæregitteret. Skjæregitteret må kun holdes i kanten!
Ikke grip i de skarpe knivene og kantene på kutteskivene i innsatsen for gjennomløpskutteren. Skivene må kun holdes i kanten!
Viktig!
Tilbehøret må kun brukes i den oppførte arbeidsposisjonen.
Tilbehøret må kun brukes i komplett sammensatt tilstand.

En oversikt

Vennligst brett ut sidene med bilder.
Bilde A

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

Innsats for gjennomløpskutter *

7 **Kutteskiver**
  7a Vende-skjæreskive – tykk/tynn
  7b Vende-raspeskive – grov/fin
  7c Riveskive – middels fin
8 **Skiveholder**

* ved noen modeller

Bilde B
Arbeidsposisjon

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

Beskyttelse mot overbelastning

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

Henvisning for utskifting av innsatsen: Bilde C

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

For festing av den nye innsatsen:

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

Betjening

Innsats for terningkutter

Obs!
Henvisninger for bruk!

Terningkutteren er kun egnet for skjæring av poteter (rå eller kokte), gulrøtter, agurk, tomater, paprika, løk, bananer, epler, pærer, jordbær, meloner, kiwi, egg, myk pålegg (kalverull), kokt eller stekt kyllingkjøtt uten ben.

Meget myk ost (f.eks. Mozarella, gjetost) kan ikke bearbeides.

Ved ost i skiver (f.eks. Gouda) og hard ost (f.eks. sveitserost) må mengden som kan bearbeides i en arbeidsgang ikke overstige 3 kg.

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

Matvarene må ikke være i frossen tilstand.

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

Obs!
Henvisninger for bruk!

Dersom terningkutteren blir brukt til andre formål, blir forandret på eller brukt på en ikke sakkyndig måte, kan det fra Robert Bosch Hausgeräte GmbHs side ikke overtas noen garanti for eventuelle skader som måtte oppstå av den grunn. Det utelukkes også ansvar for skader (f.eks. sløve eller deformerte knivblad) som oppstår dersom det blir bearbeidet matvarer som ikke er egnet.

Viktige henvisninger:

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

Arbeidshastighet

Velg en arbeidshastighet som tilsvarer de matvarene som skal skjæres.

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

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

Sammensetting av innsatsen for terningkutteren **Bilde D**

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

Arbeider med terningkutteren **Bilde E**

- Trykk utløsningstasten og sett svingarmen i posisjon **2**.

- Innsetting av bollen:
  - Sett på bollen som er bøyet framover og plasser den,
  - drei den imot klokkens retning inntil den smekker i.
- Trykk utløsningstasten og sett svingarmen i posisjon **1**.

- Ta av vernelokket på drevet.
- Sett kassen oppå drevet og drei den i klokkens retning inntil anslag.
- Sett inn drivakslingen.

Obs!

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

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

Obs!

Bollen må tømmes i rett tid:

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

Henvisning:

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

Etter arbeidet

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

Demontering av innsatsen for terningkutteren **Bilde F**

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

Ved noen modeller:

Innsats for gjennomløpskutter

Vende-skjæreskive – tykk/tynn

for skjæring av frukt og grønnsaker. Bearbeiding på trinn 5 (3).
Betegnelsen på vende-skjæreskiven:
"1" for den tykke skjæresiden
"3" for den tynne skjæresiden

Obs!

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

Vende-raspeskive – grov/fin

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

Obs!

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

Riveskive – middels fin

for riving av rå poteter, hard ost (f.eks. Parmesan), kald sjokolade og nøtter.
Bearbeiding på trinn 7 (4).

Obs!

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

Arbeider med innsatsen for gjennomløpskutteren **Bilde G**

- Trykk utløsningstasten og sett svingarmen i posisjon **2**.
- Innsetting av bollen:
  – Sett på bollen som er bøyet framover og plasser den,
  – drei den imot klokkens retning inntil den smekker i.

- Trykk utløsningstasten og sett svingarmen i posisjon **1**.
- Ta av vernelokket på drevet.
- Sett kassen oppå drevet og drei den i klokkens retning inntil anslag.
- Sett inn drivakslingen.

Obs!

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

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

Obs!

Unngå at skjæregodset hoper seg opp i utløpsåpningen.

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

Etter arbeidet

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

Rengjøring og pleie

⚠ ***Obs!***

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

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

i **Viktig henvisning**

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

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

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

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

Oppskrifter

Salater

Salat "Olivie"

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

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

Salat "Vinaigrette"

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

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

Salat “Stolichny”

(for 2 personer)
150 g skinke
3 kokte, avkjølte poteter
2 sylteagurker eller marinerte agurker
1 kokt gulrøt
en halv boks erter
salt og pepper
Dressing:
¼ beger sur fløte
¼ glass majones

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

Rekesalat

(for ca. 4 personer)
300 g kokt kjøtt
300 g kokte, avkjølte poteter
200 g ferske agurker
grønn bladsalat
50 g reker
3 hardkokte egg
150 g majones

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

Råkostsalat

(for 2–4 personer)
4 gulrøtter
1 knutekål
1 eple
1 zucchini
1 agurk
¼ blomkål
100 g kesam

Fruktsalat

½ ananas
½ melon
2 bananer
2 fersken
2 kiwi
50 ml Amaretto

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

Suppen “Okroshka”

(for 4–6 personer)
Kwas, 2 liter
300 g pølsekjøtt eller kyllingbryst
3–4 kokte, avkjølte poteter
3–4 hardkokte egg
1 bunt reddiker (8–10 stykker)
3 ferske agurker
½ bunt purreløk (ca. 50 g)
persille og dill
3 spiseskjeer sur fløte
sennep, sukker

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

För din säkerhet

Detta tillbehör är avsett för användning med köksmaskinen MUM5… .
Följ bruksanvisningen till köksmaskinen MUM5... .
Detta tillbehör är lämpligt för att tärna livsmedel. Livsmedlen får inte innehålla ben, kärnor eller andra hårda beståndsdelar.
Livsmedlen får inte vara djupfrysta. I kombination med andra av tillverkaren tillåtna tillbehör är fler användningsområden möjliga.

⚠ Säkerhetsanvisningar för denna apparat

Risk för skada pga vassa knivarna/roterande drivuttag!
Ta aldrig med fingrarna i den påsatta insatsen (tärningsskivare, grönsaksskärare)! Stick aldrig ned fingrarna i matarröret.
Insatsen (tärningsskivare, grönsaksskärare) går bara att användas med locket ordentligt åtdraget.
Sätta fast/lossa insatsen endast när drivuttaget står stilla.
När tärningsskivare-insatsen tas isär/monteras ihop, fatta knivskivan endast i plastknoppen i mitten. Ta aldrig med fingrarna i de vassa knivarna på tärningsgallret. Ta endast i kanten på tärningsgallret!
Ta aldrig i de vassa knivarna och skärytorna på de riv- och skärskivor som hör till grönsaksskärare-insatsen. Ta endast längst ut i kanterna på skivorna!

Viktigt!
Använd tillbehöret endast i det anvisade arbetsläget.
Använd tillbehöret endast när det är helt ihopmonterat.

Översiktsbilden

Vik ut bildsidorna.

Bild A

1 **Insats till påmataren**
2 **Påmatare**
3 **Lock med matarröret**
4 **Tärningsskivare-insats**
  4a Knivskiva
  4b Tärningsgaller, liten (9 mm)
  4c Tärningsgaller, stor (13 mm) *
  4d Hållare
  4e Spärrar
  4f Rengörare till tärningsgallret
5 **Drivaxel**
6 **Hus**

Grönsaksskärare-insats *

7 **Riv- och skärskivor**
  7a Vändbar skärskiva – tunt/tjockt
  7b Vändbar riv- och strimmelskiva – grovt/fint
  7c Rivskiva – medelfint
8 **Skivhållare**

* på vissa modeller

Bild B
Arbetsläge

Viktig anvisning
De rekommenderade riktvärden för arbetshastigheten som finns i denna bruksanvisning gäller för apparater med strömvred med 7 lägen. För apparater med strömvred med 4 lägen återfinner du värdena inom parentes efter det första värdet.

Överbelastningsskydd

För att förhindra större skador på din apparat är drivaxeln försedd med en speciell insats (överbelastningsskydd). Vid överbelastning bryts endast insatsen av, inte drivaxeln.
En extra insats medföljer leveransen och den är lätt att byta. För övrigt kan den även erhållas hos kunstjänst (best.nr. 623944).

Anvisning för att byta ut insats:
Bild C

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

För att sätta fast den nya insatsen:

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

Användning

Tärningsskivare

Var försiktig!
Användningsanvisningar!

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

Mycket mjuk ost (t.ex. Mozarella, fårost) kan inte bearbetas.

Skivbar ost (t.ex. Gouda) och hård ost (t.ex. Emmentaler) får inte bearbetas i större mängd än 3 kg per arbetsomgång.

Kärna ur kärn- och stenfrukter (äpple, persika osv) före bearbetning. Avlägsna benen från kokt eller stekt kött före bearbetning.

Livsmedlen får inte vara djupfrysta.

Om ovanstående råd inte åtföljs kan det leda till att tärningsskivaren skadas inklusive tärningsgallret och den roterande kniven.

Om tärningsskivaren används till annat ändamål än avsett, ändras eller används felaktigt ansvarar inte Robert Bosch Hausgeräte GmbH för eventuella skador som uppstår. Detta gäller även ansvar för skador (t.ex. slöa eller deformerad kniv), som uppkommer på grund av att icke tillåtna livsmedel bearbetats.

Viktig anvisningar:

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

Arbetshastighet

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

Hastighet 5 (3): kokt potatis, morötter och ägg; gurka; banan; jordgubbar; melon.
Läge 3 (2): rå potatis och morötter; mjuk köttkorv (t.ex. Mortadella); skivbar ost, hård ost; paprika, tomat, lök; äpple, kiwi.

Montera ihop tärningsskivare-insatsen **Bild D**

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

Använda tärningsskivaren **Bild E**

- Tryck på låsknappen och vrid funktionsarmen till läge **2**.
- Sätta in blandarskålen:
  - sätt den framåtlutade blandarskålen på plats och ställ sedan ner den,
  - vrid den moturs tills den snäpper fast.

- Tryck på låsknappen och vrid funktionsarmen till läge **1**.
- Ta bort skyddslocket från drivuttaget.
- Sätt huset på drivuttaget och vrid medurs till stoppet.
- Sätt in drivaxeln.

Var försiktig!

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

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

MUZ5CC1-2_de-ar.book Seite 41 Freitag, 1. August 2014 3:27 15

Var försiktig!
Töm blandarskålen i god tid:
– *efter att ha bearbetat max 1500 gram,*
– *innan tärningarna når ända upp till tärningsskivarens nederkant.*

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

Efter arbetet

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

Ta isär tärningsskivare-insatsen **Bild F**

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

På vissa modeller:

Grönsaksskärare-insats

Vändbar skärskiva – tunt/tjockt

för att skära frukt och grönsaker.
Bearbeta i läge 5 (3).
Beteckning på den vändbara skärskivan:
”1” för tjocka skivor
”3” för tunna skivor

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

Vändbar riv- och strimmelskiva – grovt/fint

för att riva och strimla grönsaker, frukt och ost utom hårdost (t.ex. parmesanost). Bearbeta i läge 3 (2) eller 4 (3).
Beteckning på den vändbara riv- och strimmelskivan:
”2” för grovrivet
”4” för finrivet

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

Rivskiva – medelfin

för att riva råa potatisar, hård ost (t.ex. parmesanost), kall choklad och nötter.
Bearbeta i läge 7 (4).

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

Använda grönsaksskärare-insatsen **Bild G**

- Tryck på låsknappen och vrid funktionsarmen till läge **2**.
- Sätta in blandarskålen:
  – sätt den framåtlutade blandarskålen på plats och ställ sedan ner den,
  – vriddenmoturstillsdensnäpperfast.

- Tryck på låsknappen och vrid funktionsarmen till läge **1**.
- Ta bort skyddslocket från drivuttaget.
- Sätt huset på drivuttaget och vrid medurs till stoppet.
- Sätt in drivaxeln.

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

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

Var försiktig!
Lägg inte för mycket skärgodset samtidigt i matarröret så att det inte blir stopp i den nedre öppningen.
Tips: För jämna skärresultat bearbeta tunt skivgodset i buntar.

Efter arbetet

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

Rengöring och skötsel

⚠ ***Var försiktig!***
Använd inga repande rengöringsmedel. Apparatens ytor kan skadas. Rengör inte delarna till tärningsskivare-insatsen i diskmaskin, knivarna blir slöa.

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

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

Alla övriga delar (hus, lock, påmatare, grönsaksskärare-insats) kan rengöras i diskmaskin.
Kläm inte fast plastdelaljerna i diskmaskinen eftersom de då kan deformeras under diskningen.
Tips: För att ta bort röd beläggning efter bearbetning av t.ex. morötter häll några droppar matolja på en trasa och gnugga plastdetaljerna med den (inte riv- och skärskivorna). Skölj därefter plastdetaljerna.

Recept

Sallader

Sallad ”Olivie”

(för ca. 4 personer)
4 kokta, avkylda potatisar
2 kokta morötter
4 hårdkokta ägg
200 g kokt kycklingbröstkött
1–2 saltgurkor eller marinerade gurkor
1–2 salladsgurkor
300 g ärtor, små (1 liten burk)
salt och peppar
250 g majonnäs

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

Sallad ”Vinaigrette”

(för ca. 4 personer)
4 kokta, avkylda potatisar
500 g kokta rödbetor
2 kokta morötter
2 saltgurkor
100 g små ärtor
½ purjolök (ca. 50 g)
salt och peppar
100 ml matolja

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

Sallad ”Stolichny”

(för 2 personer)
150 g skinka
3 kokta, avkylda potatisar
2 saltgurkor eller marinerade gurkor
1 kokt morot
ärtor, en halv burk
salt och peppar
Dressing:
¼ bägare crème fraiche eller gräddfil
¼ glas majonnäs

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

Krabbsallad

(för ca. 4 personer)
300 g kokt kött
300 g kokta, avkylda potatisar
200 g salladsgurka
grönsallad
50 g krabbkött
3 hårdkokta ägg
150 g majonnäs

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

Råkostsallad

(för 2–4 personer)
4 morötter
1 kålrabbi
1 äpple
1 zucchini
1 gurka
¼ blomkålshuvud
100 g färskost

Fruktsallad

½ ananas
½ melon
2 bananer
2 persikor
2 kiwi
50 ml Amaretto

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

Soppan ”Okroshka”

(för 4–6 personer)
Kwas, 2 liter
300 g kokt korv eller kycklingbröstkött
3–4 kokta, avkylda potatisar
3–4 hårdkokta ägg
1 knippe rädisor (8–10 st)
3 salladsgurkor
½ purjolök (ca. 50 g)
persilja och dill
3 matskedar crème fraiche eller gräddfil
senap, socker

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

Turvallisuusasiaa

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

⚠ Laitetta koskevat turvallisuusohjeet

Varo terävää terää/pyörivää käyttöakselia – loukkaantumisvaara!
Älä laita sormia paikalleen kiinnitettyyn varusteeseen (kuutioleikkuri, vihannesleikkuri)! Älä laita sormia täyttösuppiloon. Varuste (kuutioleikkuri, vihannesleikkuri) toimii vain, kun kansi on kierretty kiinni.
Irrota ja kiinnitä varuste vain, kun moottori on pysähtynyt.
Kun purat kuutioleikkurin osiin tai kokoat sen, pidä teräosasta kiinni vain sen keskellä olevasta muovikahvasta. Älä koske säleikön teräviin teriin. Pidä kiinni vain säleikön reunasta!
Älä koske vihannesleikkurin teräviin teriin tai syrjiin. Pidä kiinni vain terän reunasta!
Tärkeää!
Käytä varustetta vain ilmoitetussa käyttöasennossa.
Käytä varustetta vain, kun sen kaikki osat ovat paikoilleen kiinnitettyinä.

Laitteen osat

Käännä esiin kuvasivut
Kuva A

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

5 Käyttöakseli
6 Runko

Vihannesleikkuri *

7 Hienonnusterät
- **7a** Käännettävä viipalointiterä – paksu/ohut
- **7b** Käännettävä raastinterä – karkea/hieno
- **7c** Raasteterä – keskihieno

8 Teränpidike

* vain joissakin malleissa

Kuva B
Käyttöasento

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

Ylikuormitussuoja

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

MUZ5CC1-2_de-ar.book Seite 45 Freitag, 1. August 2014 3:27 15

Vaihto-osan vaihtamista koskeva ohje:
Kuva C
Irrota viallinen vaihto-osa ruuvitaltan avulla (**1**.). Ennen kuin painat uuden vaihto-osan paikalleen, tarkista että vanhan vaihto-osan kaikki neljä katkennutta tappia ovat irronneet käyttöakselista.
Uuden vaihto-osan kiinnitys:

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

Käyttö

Kuutioleikkuri

Huom.!
Käyttöä koskevia ohjeita!

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

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

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

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

Elintarvikkeet eivät saa olla jäisiä.

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

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

Tärkeitä ohjeita:

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

Käyttönopeudet
Valitse käyttönopeus paloiteltavien elintarvikkeiden mukaan.
Nopeus 5 (3): keitetyt perunat, porkkanat ja kananmunat, kurkut; banaanit; mansikat; melonit.
Nopeus 3 (2): raa'at perunat ja porkkanat; pehmeä makkara (esim. mortadella); puolikova juusto; kova juusto; paprika; tomaatit; sipulit; omenat, kiivit

Kuutioleikkurin kokoaminen **Kuva D**

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

Kuutioleikkurin käyttö **Kuva E**

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

Huom.!

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

- Kiinnitä kuutioleikkuri paikalleen. Kuutioleikkurin nuolen ja rungon nuolen tulee olla vastatusten!
- Aseta kansi paikoilleen (huomioi merkintä, kuva E-9) ja käännä myötäpäivään vasteeseen asti.
- Laita pistotulppa pistorasiaan.
- Valitse suositeltu nopeus:
- Laita paloiteltavat ainekset täyttösuppiloon. Työnnä tarvittaessa ainekset sisään syöttöpaininta kevyesti painaen. Paloittele tarvittaessa elintarvikkeet ensin pienemmiksi.

Huom.!
Tyhjennä kulho ajoissa:
- *kun on käsitelty kaikkiaan 1500 grammaa,*
- *ennen kuin palat ulottuvat kuutioleikkurin alareunaan.*

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

Käytön jälkeen

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

Kuutioleikkurin purkaminen osiin **Kuva F**
- Vedä 3 kiinnitintä ulospäin ja poista teräosa.
- Poista säleikkö kannattimesta.

Vain joissakin malleissa:

Vihannesleikkuri

Käännettävä viipalointiterä – paksu/ohut

viipaloi hedelmät ja kasvikset.
Käyttönopeus 5 (3).
Käännettävän viipalointiterän merkinnät:
»1« paksuille viipaleille
»3« ohuille viipaleille

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

Käännettävä raastinterä – karkea/hieno

raastaa vihannekset, hedelmät ja juuston, paitsi kovan juuston (esim. parmesaani). Käyttönopeus 3 (2) tai 4 (3).
Käännettävän raastinterän merkinnät:
»2« karkealle raasteelle
»4« hienolle raasteelle

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

Raasteterä – keskihieno

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

Huom.!
Raasteterä ei sovellu pehmeän juuston tai juustoviipaleiden raastamiseen.

Vihannesleikkurin käyttö **Kuva G**

- Paina avaamispainiketta ja käännä varsi asentoon **2**.
- Kiinnitä kulho:
  - Kallista kulhoa itseesi päin, aseta paikalleen ja laske alas,
  - käännä vastapäivään, kunnes kulho napsahtaa kiinni.

- Paina avaamispainiketta ja käännä varsi asentoon **1**.
- Irrota käyttöliitännän suojakansi.
- Aseta runko-osa käyttöliitännän päälle ja käännä myötäpäivään vasteeseen asti.
- Kiinnitä käyttöakseli.

Huom.!
Ruoantähteet tms. eivät saa tukkia käyttöakselin aukkoa (kuva G-7).

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

Huom.!
Varo, että hienonnettavat ainekset eivät kasaannu poistoaukkoon.

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

Käytön jälkeen

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

Puhdistus

⚠ ***Huom.!***

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

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

Tärkeä ohje

Ruoantähteet tms. eivät saa tukkia käyttöakselin aukkoa (kuva **E**-7 tai **G**-7). Harjaa tähteet pois huolellisesti.

Kaikki muut osat (runko, kansi, syöttöpainin, vihannesleikkuri) ovat konepesunkestäviä.
Varo, että muoviosat eivät jää puristuksiin astianpesukoneessa, niiden muoto saattaa muuttua pesun aikana.
Vinkki: Esimerkiksi raastetuista porkkanoista lähtee punaista väriä, jonka voit pyyhkiä pois muoviosista (ei hienonnusteristä) pyyhkeellä ja pienellä määrällä ruokaöljyä.
Huuhtele sitten osat.

Ruokaohjeet

Salaatit

Salaatti »Olivie«

(noin 4 hengelle)
4 keitettyä, jäähtynyttä perunaa
2 keitettyä porkkanaa
4 kovaksi keitettyä munaa
200 g keitettyä kananrintaa
1–2 salaattikurkkua tai marinoitua kurkkua
1–2 salaattikurkkua
300 g herneitä (1 pieni purkillinen)
Suolaa ja pippuria
250 g majoneesia

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

Salaatti »Vinaigrette«

(noin 4 hengelle)
4 keitettyä, jäähtynyttä perunaa
500 g keitettyjä punajuuria
2 keitettyä porkkanaa
2 salaattikurkkua
100 g herneitä
½ purjoa (noin 50 g)
Suolaa ja pippuria
100 ml ruokaöljyä

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

Salaatti »Stolichny«

(2 hengelle)
150 g kinkkua
3 keitettyä, jäähtynyttä perunaa
2 salaattikurkkua tai marinoitua kurkkua
1 keitetty porkkana
Herneitä, puoli purkillista
Suolaa ja pippuria
Kastike:
¼ purkkia kermaviiliä
¼ lasillista majoneesia

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

Katkarapusalaatti

(noin 4 hengelle)
300 g keitettyä lihaa
300 g keitettyä, jäähtynyttä perunaa
200 g salaattikurkkua
Vihreää salaattia
50 g katkaravun lihaa
3 kovaksi keitettyä munaa
150 g majoneesia

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

Raakasalaatti

(2–4 hengelle)
4 porkkanaa
1 kyssäkaali
1 omena
1 kesäkurpitsa
1 kurkku
¼ kukkakaalia
100 g tuorejuustoa

Hedelmäsalaatti

½ ananasta
½ melonia
2 banaania
2 persikkaa
2 kiiviä
50 ml Amarettoa

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

Keitto »Okroshka«

(4–6 hengelle)
Kvassia, 2 litraa
300 g keittomakkaraa tai kananrintaa
3–4 keitettyä, jäähtynyttä perunaa
3–4 kovaksi keitettyä munaa
1 nippu retiisejä (8–10 kpl)
3 salaattikurkkua
½ purjoa (noin 50 g)
Persiljaa ja tilliä
3 rkl kermaviiliä
Sinappia, sokeria

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

Oikeudet muutoksiin pidätetään.

Observaciones para su seguridad

El presente accesorio está destinado al robot de cocina MUM5... .
Ténganse presentes las instrucciones de uso de la unidad básica (robot de cocina) MUM5... .
El presente accesorio es adecuado para cortar alimentos en forma de dados. Los alimentos que se deseen procesar no deberán tener huesos, corazones ni ningún otro componente sólido. Los alimentos que se deseen procesar no deberán estar congelados. En caso de emplear los accesorios específicos homologados por el fabricante, el aparato podrá usarse para otras aplicaciones adicionales.

⚠ Advertencias de seguridad para este aparato

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

¡No introducir nunca las manos en un accesorio (cortadora de dados, cortador-rallador de vegetales) estando montado éste en la unidad motriz! No introducir las manos en la boca de llenado.
El accesorio (cortadora de dados, cortador-rallador de vegetales) solo funciona estando debidamente enroscada la tapa.
Retirar/montar el accesorio solo con el accionamiento parado.
Al desarmar o armar la cortadora de dados, sujetar la cuchilla solo por el asidero de plástico en el centro de la misma. ¡No introducir nunca los dedos en las cuchillas de la rejilla cortadora! ¡Sujetar la rejilla cortadora solo en el borde!
No introducir nunca los dedos en las cuchillas picadoras del cortador-rallador. ¡Sujetar las cuchillas solo en sus bordes!

¡Importante!

Usar el accesorio solo en la posición de trabajo indicada.
Usar los accesorios solo estando completamente armados.

Descripción del aparato

Despliegue, por favor, las páginas con las ilustraciones.

Fig. A

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

5 Eje de accionamiento
6 Cuerpo del aparato

Cortador-rallador *

7 Cuchillas picadoras
- **7a** Cuchilla reversible para cortar – gruesa/fina
- **7b** Cuchilla reversible para rallado – grueso/fino
- **7c** Disco rallador – semifino

8 Soporte portadiscos

* en algunos modelos

Fig. B
Posición de trabajo

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

Protección contra sobrecarga

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

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

Fig. C

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

Para fijar la nueva pieza del punto de rotura prescrito:

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

Usar el aparato

Cortadora de dados

¡Atención!
Advertencias para usar la cortadora!

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

¡Atención!
Advertencias para usar la cortadora!

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

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

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

Los alimentos que se deseen procesar no deberán estar congelados,

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

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

Advertencias importantes:

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

Dos posiciones de trabajo ajustables

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

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

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

MUZ5CC1-2_de-ar.book Seite 51 Freitag, 1. August 2014 3:27 15

Armar la cortadora de dados **Fig. D**

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

Trabajar con la cortadora **Fig. E**

- Pulsar la tecla de desbloqueo y colocar el brazo giratorio en la posición **2**.

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

- Retirar la tapa protectora del accionamiento.
- Montar la carcasa sobre la base motriz y girarla hacia la derecha (sentido de marcha de las agujas del reloj), hasta el tope.
- Montar el eje de accionamiento.

¡Atención!

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

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

¡Atención!

Vaciar la jarra a tiempo:

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

Advertencias:

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

Tras concluir el trabajo

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

Desarmar la cortadora de dados **Fig. F**

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

En algunos modelos:

Cortador-rallador

Cuchilla reversible para cortar – gruesa/fina

para cortar frutar y verdura.
Procesar en el escalón «5» (3).
Denominación en la cuchilla reversible para picar y cortar:
«1» designa la cara más gruesa
«3» para la cara más delgada.

¡Atención!

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

Cuchilla reversible para rallado – grueso/fino

para rallar verdura, fruta y queso, excepto queso duro curado (tipo parmesano).
Procesar en el escalón 3 (2) ó 4 (3).
Denominación en la cuchilla reversible para rallado:
«2» designa la cara más gruesa
«4» para la cara más fina.

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

Disco rallador – semifino

para rallar patatas crudas, queso duro (tipo parmesano), chocolate frío y nueces.
Procesar en el escalón «7» (4).

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

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

- Pulsar la tecla de desbloqueo y colocar el brazo giratorio en la posición **2**.
- Colocar el recipiente:
  – inclinar el recipiente hacia adelante; colocarlo sobre en la base motriz y asentarlo en la misma,
  – girarlo hacia la izquierda (sentido de marcha contrario al de las agujas del reloj), hasta hacerlo encajar.

- Pulsar la tecla de desbloqueo y colocar el brazo giratorio en la posición **1**.
- Retirar la tapa protectora del accionamiento.
- Montar la carcasa sobre la base motriz y girarla hacia la derecha (sentido de marcha de las agujas del reloj), hasta el tope.
- Montar el eje de accionamiento.

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

- Montar cuchilla picadora sobre soporte portacuchillas. Colocar el disco reversible para cortar y rallar con la cara que se desea utilizar hacia arriba. Colocar el disco sobre el portadiscos de modo que los arrastradores de éste penetren en las aberturas del disco. El disco **deberá descansar sobre** la espiga lateral del portadiscos.
- Montar el soporte portacuchillas con un ligero giro sobre el eje de accionamiento.
- Montar la tapa, prestando atención a la marca orientativa.
  Girarla hacia la derecha (sentido de marcha de las agujas del reloj, Fig. G-10), hasta el tope.
- Introducir el cable de conexión en la toma de corriente.
- Colocar el mando giratorio en la posición de trabajo recomendada.
- Introducir los alimentos que se desean procesar en la boca de carga y empujarlos con el empujador.

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

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

Tras concluir el trabajo

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

Cuidados y limpieza

⚠ ***¡Atención!***
No emplear agentes agresivos o abrasivos. Las superficies pueden resultar dañadas. ¡No lavar los componentes de la cortadora de dados en el lavavajillas. ¡Las cuchillas pueden perder su afilado y embotarse!

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

Advertencia importante

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

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

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

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

Recetas

Ensaladas

Ensaladilla Olivier (o rusa)

(para aprox. 4 personas)
4 patatas cocidas, frías
2 zanahorias cocidas
4 huevos duros
200 gramos de pechuga de pollo cocida
1–2 pepinillos en vinagre
1–2 pepinos
300 gramos de guisantes, pequeños (una lata pequeña)
Sal y pimienta
250 gramos de mayonesa

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

Ensalada de vinagreta

(para aprox. 4 personas)
4 patatas cocidas, frías
500 gramos de remolacha hortelana (colorada) cocida
2 zanahorias cocidas
2 pepinillos
100 gramos de guisantes pequeños
½ manojo de puerros (aprox. 50 gramos)
Sal y pimienta
100 ml de aceite (de oliva, girasol, etc.)

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

Ensalada Stolichny (o moscovita)

(para 2 personas)
150 gramos de jamón
3 patatas cocidas, frías
2 pepinillos en vinagre
1 zanahoria cocida
Media lata de guisantes
Sal y pimienta
Aderezo:
¼ tarro de nata líquida
¼ tarro de mayonesa

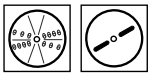
- Cortar en dados las patatas cocidas frías y la zanahoria en la posición de trabajo 3 (2). Cortar en dados el jamón y los pepinos en la posición de trabajo 5 (3).
- Poner los ingredientes cortados en dados en una ensaladera y mezclarlos con los guisantes.
- Sazonar a discreción.
- Mezclar todos los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

Ensalada de gambas

(para aprox. 4 personas)
300 gramos de carne cocida
300 gramos de patatas cocidas, frías
200 gramos de pepinillos
1 lechuga
50 gramos de gambas peladas y cocidas
3 huevos duros
150 gramos de mayonesa

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

Ensalada vegetal



(para 2–4 personas)
4 zanahorias
1 colinabo
1 manzana
1 calabacín
1 pepino
¼ de coliflor
100 gramos de queso fresco

Macedonia de frutas

½ piña
½ melón
2 plátanos
2 melocotones
2 kiwis
50 ml de amaretto

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

Ensalada Okroshka

(para 4–6 personas)
2 litros de Kvas
300 gramos de pechuga de pollo
3–4 patatas cocidas, frías
3–4 huevos duros
1 manojo de rabanitos (8–10 unidades)
3 pepinos
½ manojo de puerros (aprox. 50 gramos)
Perejil y eneldo
3 cucharadas soperas de nata líquida
mostaza, azúcar

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

Nos reservamos el derecho
de introducir modificaciones.

Para sua segurança

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

⚠ Indicações de segurança para este aparelho

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

Nunca tocar no conjunto montado (cortadora de cubos, dispositivo rotativo de corte)! Não tocar no compartimento de enchimento.
O conjunto (cortadora de cubos, dispositivo rotativo de corte) só funciona com a tampa bem apertada. Só desmontar/montar o conjunto com o accionamento completamente imobilizado. Ao desmontar/montar o conjunto cortador de cubos, segurar na lâmina circular apenas pelo punho de plástico no meio. Não tocar nas lâminas afiadas da grelha de corte. Segurar apenas no bordo da grelha de corte! Não tocar nas lâminas e arestas afiadas dos discos de triturar do conjunto para cortar e ralar. Segurar apenas pelo bordo!

Importante!

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

Panorâmica do aparelho

Por favor, desdobre as páginas com as ilustrações.

Fig. A

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

5 Veio de accionamento
6 Estrutura

Conjunto para cortar e ralar *

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

8 Suporte de discos

* em alguns modelos

Fig. B

Posição de trabalho

Indicação importante!

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

Protecção contra sobrecarga

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

Nota relativa à substituição da peça de encaixe:
Fig. C

Remover a peça de encaixe danificada com o auxílio de uma chave de fendas (**1**.). Antes de encaixar a peça nova, confirmar que os quatro pinos quebrados da peça de encaixe antiga já não se encontram no veio de accionamento.

Para fixar a nova peça de encaixe:

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

Utilização do aparelho

Conjunto cortador de cubos

Atenção!
Indicações sobre utilização!

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

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

No caso de queijo fatiado (p. ex., Gouda) ou queijo duro (p. ex., Emental), não processar mais do que 3 kg de cada vez.

Antes da preparação de frutos com caroço ou pevides (maçãs, pêssegos etc.) os caroços ou as pevides têm que ser retirados.
Antes da preparação de carne cozida ou assada, os ossos têm que ser retirados.

Os alimentos não podem estar congelados.

Atenção!
Indicações sobre utilização!

A não observância destas indicações pode provocar danos na cortadora de cubos, inclusivamente na grelha de corte e na lâmina rotativa.

Se a cortadora de cubos for afastada da sua finalidade, for alterada, ou tiver uma falsa utilização, a Robert Bosch Hausgeräte GmbH não pode assumir qualquer responsabilidade por eventuais prejuízos daí resultantes.
Isto exclui também a responsabilidade por danos (p. ex. lâminas rombas ou deformadas), surgidos devido ao processamento de alimentos não recomendados.

Indicações importantes:

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

Velocidade de funcionamento

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

Fase 5 (3): batatas, cenouras e ovos cozidos, pepinos, bananas, morangos, melões.
Fase 3 (2): batatas e cenouras cruas; enchidos de carne tenra (p. ex., mortadela), queijo fatiado, queijo duro, pimentos, tomates, cebolas, maçãs, quivis.

Montar o conjunto cortador de cubos **Fig. D**

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

Trabalhar com a cortadora de cubos Fig. E

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

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

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

Atenção!

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

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

Atenção!

Esvaziar atempadamente a tigela:

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

Indicações:

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

Depois do trabalho

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

Desmontar o conjunto cortador de cubos **Fig. F**

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

Em alguns modelos:

Conjunto para cortar e ralar

Disco reversível de corte – grosso/fino

Para cortar frutos e legumes.
Processamento na fase 5 (3).
Designação no disco reversível de corte:
«1» para o lado de corte mais grosso
«3» para o lado de corte mais grosso

Atenção!

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

Disco reversível de ralar – grosso/fino

Para ralar legumes, fruta e queijo, excepto queijo rijo (p. ex. Parmesão).
Processamento na fase 3 (2) ou 4 (3).
Designação no disco reversível para ralar:
«2» para o lado de raspar mais grosso
«4» para o lado de ralar mais fino

Atenção!

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

Disco de raspar – médio/fino

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

Atenção!

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

Trabalhar com o conjunto para cortar e ralar **Fig. G**

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

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

- Retirar a tampa de protecção do accionamento.

MUZ5CC1-2_de-ar.book Seite 58 Freitag, 1. August 2014 3:27 15

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

Atenção!

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

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

Atenção!

Evitar a acumulação de alimentos cortados na saída.

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

Depois do trabalho

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

Limpeza e manutenção

⚠ ***Atenção!***

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

- Desmontar o conjunto cortador de cubos para lavar.
- Lavar as peças sob água corrente. Limpar os componentes com uma escova.
- Limpar o veio de accionamento com um pano húmido.

> **Indicação importante!**
>
> A abertura no veio de accionamento (fig. E-7 ou G-7) não pode estar obstruída, por exemplo, com restos de comida. Remover bem os restos com uma escova.

Todas as outras peças (carcaça, tampa, calcador, conjunto para cortar e ralar) podem ir à máquina de lavar loiça.

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

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

Receitas

Salada

Salada «Olivie»

(para cerca de 4 pessoas)
4 batatas cozidas, arrefecidas
2 cenouras cozidas
4 ovos bem cozidos
200 g de peito de frango cozido
1–2 pepinos de conserva ou pepinos marinados
1–2 pepinos para salada
300 g de ervilhas, pequenas (1 lata pequena)
Sal e pimenta
250 g de maionese

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

Salada «Vinaigrette»

(para cerca de 4 pessoas)
4 batatas cozidas, arrefecidas
500 g de beterrabas cozidas
2 cenouras cozidas
2 pepinos de conserva

100 g de ervilhas pequenas
½ molho de alho porro (ca. 50 g)
Sal e pimenta
100 ml de óleo alimentar

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

Salada «Stolichny»

(para 2 pessoas)
150 g de presunto
3 batatas cozidas, arrefecidas
2 pepinos de conserva ou pepinos marinados
1 cenoura cozida
Ervilhas, meia lata
Sal e pimenta
Tempero:
¼ de copo de natas azedas
¼ de copo de maionese

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

Salada de camarão

(para cerca de 4 pessoas)
300 g de carne cozida
300 g batatas cozidas, arrefecidas
200 g de pepinos para salada
Alface
50 g de miolo de camarão
3 ovos bem cozidos
150 g de maionese

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

Salada de legumes crus

(para 2 a 4 pessoas)
4 cenouras
1 couve-rábano
1 maçã
1 curgete
1 pepino
¼ de couve-flor
100 g de queijo fresco

Salada de fruta

½ ananás
½ melão
2 bananas
2 pêssegos
2 kiwis
50 ml de Amaretto

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

Sopa «Okroshka»

(para 4 a 6 pessoas)
2 litros de Kwas
(= Bebida de origem russa)
300 g de chouriço para cozer ou carne de peito de frango
3–4 batatas cozidas, arrefecidas
3–4 ovos bem cozidos
1 molho de rabanetes (8–10 unidades)
3 pepinos para salada
½ molho de alho porro (ca. 50 g)
Salsa e aneto
3 colheres de sopa de natas azedas
Mostarda, açúcar

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

Direitos reservados quanto a alterações.

MUZ5CC1-2_de-ar.book Seite 60 Freitag, 1. August 2014 3:27 15

Για την ασφάλειά σας

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

⚠ Υποδείξεις ασφαλείας για την παρούσα συσκευή

Κίνδυνος τραυματισμού από το κοφτερό μαχαίρι του μίξερ/την περιστρεφόμενη κίνηση!
Μη βάζετε τα χέρια σας ποτέ μέσα στο τοποθετημένο ένθετο (κόφτη κύβων, κόφτη χωρίς μπολ)! Μη βάζετε τα χέρια σας μέσα στο στόμιο πλήρωσης.
Το ένθετο (κόφτης κύβων, κόφτης χωρίς μπολ) δουλεύει μόνο με βιδωμένο το καπάκι.
Αφαιρείτε/τοποθετείτε το ένθετο μόνο με ακινητοποιημένη την κίνηση.
Κατά την αποσυναρμολόγηση/συναρμολόγηση του ένθετου κόφτη κύβων πιάνετε τον δίσκο μαχαιριού μόνο στην πλαστική λαβή στο κέντρο. Μην πιάνετε τα κοφτερά μαχαίρια του πλέγματος κοπής. Πιάνετε το πλέγμα κοπής μόνο στην άκρη!
Μην πιάνετε στα κοφτερά μαχαίρια και στις άκρες των δίσκων κοπής του ένθετου κόφτη χωρίς μπολ. Πιάνετε τους δίσκους μόνο στην άκρη!
Σημαντικό!
Χρησιμοποιείτε τα εξαρτήματα μόνο στην αναφερόμενη θέση εργασίας.
Χρησιμοποιήστε τα εξαρτήματα μόνο σε πλήρως συναρμολογημένη κατάσταση.

Με μια ματιά

Παρακαλείσθε ν' ανοίξετε τις σελίδες με τις εικόνες.
Εικόνα A
1 Ένθετο πιεστή
2 Πιεστής
3 Καπάκι με χωνί πλήρωσης
4 Ένθετο κόφτη κύβων
4a Δίσκος μαχαιριού
4b Πλέγμα κοπής, μικρός (9 mm)
4c Πλέγμα κοπής, μεγάλο (13 mm) *
4d Βασικός φορέας
4e Συνδετήρες κλεισίματος
4f Καθαριστής πλέγματος κοπής
5 Άξονας κίνησης
6 Περίβλημα

MUZ5CC1-2_de-ar.book Seite 61 Freitag, 1. August 2014 3:27 15

΄Ενθετο κόφτη χωρίς μπολ *

7 Δίσκοι κοπής
- **7a** Δίσκος κοπής δύο πλευρών – χοντρό/ψιλό κόψιμο
- **7b** Δίσκος τριψίματος δύο πλευρών – χοντρό/ψιλό τρίψιμο
- **7c** Δίσκος τριψίματος – μέτριο τρίψιμο

8 Φορέας δίσκου

* Σε μερικά μοντέλα

Εικόνα B
Θέση εργασίας

Σημαντική υπόδειξη

Οι συνιστώμενες ενδεικτικές τιμές για την ταχύτητα εργασίας στις παρούσες οδηγίες χρήσης αναφέρονται σε συσκευές με περιστροφικό διακόπτη 7 βαθμίδων. Για συσκευές με περιστροφικό διακόπτη 4 βαθμίδων θα βρείτε τις τιμές κάθε φορά σε παρενθέσεις μετά από αυτές.

Προστασία από υπερφόρτωση

Για να εμποδιστούν σε περίπτωση υπερφόρτωσης μεγαλύτερες ζημιές στη συσκευή σας, ο άξονας κίνησης διαθέτει ένα ένθετο (σημείο ηθελημένης θραύσης). Σε περίπτωση υπερφόρτωσης σπάει μόνο το ένθετο και όχι ο άξονας κίνησης.
΄Ενα ανταλλακτικό για το ένθετο περιέχεται στη συσκευασία παράδοσης της συσκευής και μπορείτε να αντικατασταθεί εύκολα. Διαφορετικά διατίθεται επίσης από την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών (κωδ. παραγγελίας 623944).

Υπόδειξη για την αντικατάσταση του ένθετου:

Εικόνα C

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

Για τη στερέωση του νέου ένθετου:

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

Χειρισμός

΄Ενθετο κόφτη κύβων

Προσοχή!
Υποδείξεις εφαρμογής!

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

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

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

Πριν την επεξεργασία φρούτων με κουκούτσια ή πυρηνόκαρπων φρούτων (μήλα, ροδάκινα κτλ.) πρέπει να αφαιρεθούν τα κουκούτσια ή αντίστοιχα οι πυρήνες. Πριν την επεξεργασία βραστού ή ψητού κρέατος πρέπει να αφαιρεθούν τα κόκαλα.

Τα τρόφιμα δεν επιτρέπεται να είναι κατεψυγμένα.

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

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

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

Ταχύτητα λειτουργίας
Επιλέγετε την ταχύτητα εργασίας ανάλογα με τα τρόφιμα που πρόκειται να κόψετε.
Βαθμίδα 5 (3): βραστές πατάτες, καρότα και αβγά, αγγούρια, μπανάνες, φράουλες, πεπόνια.
Βαθμίδα 3 (2): ωμές πατάτες και καρότα, μαλακά αλλαντικά (π. χ. μορταδέλα), τυρί φέτες, σκληρό τυρί, πιπεριές, ντομάτες, κρεμμύδια, μήλα, ακτινίδια.

Συναρμολόγηση του ένθετου κόφτη κύβων **Εικόνα D**
- Τοποθετήστε το πλέγμα κοπής στον βασικό φορέα. Προσέξτε τις εγκοπές!
- Τοποθετήστε τον δίσκο μαχαιριού στον βασικό φορέα.
- Σηκώστε τους 3 συνδετήρες κλεισίματος προς τα πάνω, μέχρι να κουμπώσουν.

Εργασία με τον κυβοκόφτη **Εικόνα E**
- Πατήστε το πλήκτρο απασφάλισης και φέρτε τον στρεφόμενο βραχίονα στη θέση **2**.

- Τοποθετήστε το μπολ:
  – τοποθετήστε το μπολ με κλίση προς τα εμπρός και κατόπιν αποθέστε το,
  – στρέφετε αντίθετα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού, μέχρι να κουμπώσει.
- Πατήστε το πλήκτρο απασφάλισης και φέρτε τον στρεφόμενο βραχίονα στη θέση **1**.

- Αφαιρέστε το καπάκι προστασίας κίνησης.
- Τοποθετήστε το περίβλημα επάνω στην κίνηση και στρέψτε το στη φορά των δεικτών του ρολογιού ως το τέρμα.
- Τοποθετήστε τον άξονα κίνησης.

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

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

Προσοχή!
Αδειάζετε έγκαιρα το μπολ:
– *μετά την επεξεργασία 1500 γραμμαρίων το πολύ,*
– *πριν οι κύβοι φθάσουν στην κάτω άκρη του κυβοκόφτη.*

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

Μετά την εργασία

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

Αποσυναρμολογήστε το ένθετο κόφτη κύβων **Εικόνα F**

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

Σε μερικά μοντέλα:

Ένθετο κόφτη χωρίς μπολ

Δίσκος κοπής δύο πλευρών – χοντρό/ψιλό κόψιμο

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

Προσοχή!

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

Δίσκος τριψίματος δύο πλευρών – χοντρό/ψιλό τρίψιμο

για το τρίψιμο λαχανικών, φρούτων και τυριού, εκτός από σκληρό τυρί (π. χ. παρμεζάνα). Επεξεργασία στη βαθμίδα 3 (2) ή 4 (3).
Ονομασία στον δίσκο τριψίματος διπλής όψης: "2" για τη μεριά για χοντρό τρίψιμο
"4" για τη μεριά για ψιλό τρίψιμο

Προσοχή!

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

Δίσκος τριψίματος – μέτριο τρίψιμο

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

Προσοχή!

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

Εργασία με το ένθετο κόφτη χωρίς μπολ **Εικόνα G**

- Πατήστε το πλήκτρο απασφάλισης και φέρτε τον στρεφόμενο βραχίονα στη θέση **2**.

- Τοποθετήστε το μπολ:
  - τοποθετήστε το μπολ με κλίση προς τα εμπρός και κατόπιν αποθέστε το,
  - στρέφετε αντίθετα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού, μέχρι να κουμπώσει.
- Πατήστε το πλήκτρο απασφάλισης και φέρτε τον στρεφόμενο βραχίονα στη θέση **1**.

- Αφαιρέστε το καπάκι προστασίας κίνησης.
- Τοποθετήστε το περίβλημα επάνω στην κίνηση και στρέψτε το στη φορά των δεικτών του ρολογιού ως το τέρμα.
- Τοποθετήστε τον άξονα κίνησης.

Προσοχή!

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

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

Προσοχή!

Αποφεύγετε τη συσσώρευση των αγαθών κοπής στο άνοιγμα εξόδου.

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

Μετά την εργασία

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

Καθαρισμός και φροντίδα

⚠ ***Προσοχή!***

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

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

i **Σημαντική υπόδειξη**

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

Όλα τα άλλα μέρη (περίβλημα, καπάκι, πιεστής, ένθετο κόφτη χωρίς μπολ) πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.

Προσέχετε να μη μαγκώσουν τα πλαστικά μέρη μέσα στο πλυντήριο πιάτων, διότι είναι δυνατόν να παραμορφωθούν.

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

Συνταγές

Σαλάτες

Σαλάτα "Olivie"

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

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

Σαλάτα "Vinaigrette"

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

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

Σαλάτα "Stolichny"

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

Αρακάς, μία μικρή κονσέρβα
Αλάτι και πιπέρι
Ντρέσινγκ:
¼ κουτιού ξινή κρέμα γάλακτος
¼ ποτηριού μαγιονέζα

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

Γαριδοσαλάτα

(για 4 άτομα περίπου)
300 g βραστό κρέας
300 g βραστές, κρύες πατάτες
200 g αγγούρι
Πράσινη σαλάτα
50 g γαρίδες
3 σφιχτά αβγά
150 g μαγιονέζα

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

Σαλάτα από ωμά λαχανικά

(2–4 μερίδες)
4 καρότα
1 γουλί
1 μήλο
1 κολοκύθι
1 αγγούρι
¼ κουνουπίδι
100 g ανθότυρο

Φρουτοσαλάτα

½ ανανάς
½ πεπόνι
2 μπανάνες
2 ροδάκινα
2 ακτινίδια
50 ml λικέρ αμαρέτο

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

Σούπα "Okroshka"

(4–6 μερίδες)
Ρώσικο ποτό Κβας
(ελαφριά μπύρα), 2 λίτρα
300 g λουκάνικο για βράσιμο ή στήθος κοτόπουλου
3–4 βραστές, κρύες πατάτες
3–4 σφιχτά αβγά
1 ματσάκι ραπανάκια (8–10 κομμάτια)
3 αγγούρια
½ μάτσο πράσα (περ. 50 g)
Μαϊντανός και άνηθος
3 κ.σ. ξινή κρέμα γάλακτος
Μουστάρδα, ζάχαρη

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

Τηρούμε το δικαίωμα αλλαγών.

MUZ5CC1-2_de-ar.book Seite 66 Freitag, 1. August 2014 3:27 15

Kendi güvenliğiniz için

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

⚠ Bu cihaz için güvenlik bilgi ve uyarıları

Keskin bıçaklarından/dönen tahrik sisteminden (motordan) dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!
Kesinlikle cihaz üzerine takılmış ünite (küp kesici, doğrayıcı) içine elinizi sokmayınız! Elinizi besin doldurma ağzına sokmayınız.
Ünite (küp kesici, doğrayıcı) sadece sıkıca çevrilip kapatılmış kapak ile çalışır.
Üniteyi sadece tahrik sistemi duruyorken çıkarınız/takınız.
Küp kesici ünitesinin parçalarına ayrılmasında/toplanıp monte edilmesinde, bıçak diskini sadece plastik tutamağın (sapın) orta kısmından tutunuz. Kesme ızgarasının keskin bıçaklarını tutmayınız. Kesme ızgarasını sadece kenardan tutunuz! Elinizle doğrayıcı ünitesinin keskin bıçaklarına ve doğrama diskinin kenarlarına dokunmayınız ve tutmayınız. Diskleri sadece kenardan tutunuz!
Önemli!
Aksesuarları sadece bildirilmiş olan çalışma konumunda kullanınız.
Aksesuarları sadece komple monte edilmiş şekilde kullanınız.

Genel bakış

Lütfen resimli sayfaları açınız.
Resim A

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

5 Tahrik mili
6 Gövde

Doğrayıcı ünitesi *
7 Doğrama diskleri
- **7a** Çevrilebilen kesme diski – kalın/ince
- **7b** Çevrilebilen raspalama diski – kaba/ince
- **7c** Rendeleme diski – orta incelikte

8 Disk mesnedi

* bazı modellerde

Resim B
Çalışma pozisyonu

> **Önemli not**
> Bu kullanma kılavuzunda tavsiye edilen çalışma hızı kılavuz değerleri, 7 kademeli döner şaltere sahip cihazlar için geçerlidir. 4 kademeli döner şalterli cihazlar için geçerli değerleri, parantez içinde diğer değerlerin pişinde göreceksiniz.

MUZ5CC1-2_de-ar.book Seite 67 Freitag, 1. August 2014 3:27 15

Aşırı yüklenmeye karşı koruma

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

Ünitenin değiştirilmesi için bilgi: Resim C

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

Yeni üniteyi sabitlemek için:

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

Kullanılması

Küp kesici ünitesi

Dikkat!
Kullanma bilgileri!

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

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

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

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

Besinler dondurulmuş durumda olmamalıdır.

Dikkat!
Kullanma bilgileri!

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

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

Önemli bilgiler:

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

Çalışma hızı

Çalışma hızı, kesilecek besine göre seçilmelidir.

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

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

Küp kesici ünitesinin toplanıp monte edilmesi **Resim D**

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

Küp kesici ile çalışılması **Resim E**

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

- Kabın takılması:
  - Öne doğru eğdiğiniz kabı yerine takınız ve serbest bırakınız,
  - yerine oturuncaya kadar, saatin çalışma yönünün tersine doğru çeviriniz.

- Kilit sistemini açma tuşuna basınız ve çevirme kolunu **1** pozisyonuna alınız.

- Tahrik koruma kapağını çıkarınız.
- Gövdeyi tahrik sisteminin üzerine takınız ve sonuna kadar saatin çalışma yönünde çeviriniz.
- Tahrik milini takınız.

Dikkat!

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

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

Dikkat!

Kabı zamanında boşaltınız:

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

Bilgi:

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

İşiniz sona erdikten sonra

- Döner şalteri **0**/**off** konumuna ayarlayınız.
- Elektrik fişini çekip çıkarınız.
- Kapağı saatin çalışma yönünün tersine doğru çeviriniz ve çıkarınız.
- Küp kesici ünitesini gövdeden dışarı çıkarınız.
- Tahrik milini dışarı çıkarınız.
- Gövdeyi saatin çalışma yönününün tersine doğru çeviriniz ve cihazdan çıkarınız.
- Kesme ızgarasındaki besin artıklarını, kesme ızgarası temizleyicisi ile gideriniz.

Küp kesici ünitesinin parçalarına ayrılması, Resim F

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

Bazı modellerde:

Doğrayıcı ünitesi

Çevrilebilen kesme diski – kalın/ince

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

Çevrilebilen kesme diski üzerindeki tanım:
Kalın kesme tarafı için ”1”
İnce kesme tarafı için ”3”

Dikkat!

Çevrilebilen kesme diski, sert peynir, ekmek, sandviç ekmeği ve çikolata işlemek için uygun değildir.
Pişirilmiş, dağılmadan pişen türden patatesleri sadece soğukken kesiniz.

Çevrilebilen raspalama diski – kaba/ince

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

Çevrilebilen raspalama diski üzerindeki tanım:
Kaba raspalama tarafı için ”2”
İnce raspalama tarafı için ”4”

Dikkat!

Çevrilebilen raspalama diski, fındık türlerini raspalamak için uygun değildir.
Yumuşak peyniri sadece kaba taraf ile 7 (4) kademede raspalayınız.

Rendeleme diski – orta incelikte

Çiğ patates, sert peynir (örn. parmıcan), soğutulmuş çikolata ve fındık türleri rendelemek için kullanılır.

İşleme 7 (4) kademede yapılmalıdır.

Dikkat!

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

Doğrayıcı ünitesi ile çalışmak Resim G

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

- Kabın takılması:
  - Öne doğru eğdiğiniz kabı yerine takınız ve serbest bırakınız,
  - yerine oturuncaya kadar, saatin çalışma yönünün tersine doğru çeviriniz.
- Kilit sistemini açma tuşuna basınız ve çevirme kolunu **1** pozisyonuna alınız.

- Tahrik koruma kapağını çıkarınız.
- Gövdeyi tahrik sisteminin üzerine takınız ve sonuna kadar saatin çalışma yönünde çeviriniz.
- Tahrik milini takınız.

Dikkat!

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

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

Dikkat!

Kesilen besinin çıkış deliğinde yığılmasını önleyiniz.

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

İşiniz sona erdikten sonra

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

Cihazın temizlenmesi ve bakımı

Dikkat!

Ovalama gerektiren deterjan veya temizlik malzemesi kullanmayınız.
Cihazın yüzeyi zarar görebilir.
Küp kesici ünitesinin parçaları bulaşık makinesinde temizlenmemelidir, aksi halde bıçaklar körelir.

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

Önemli not

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

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

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

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

Tarifler

Salatalar

Salata "Olivie"

(yakl. 4 kişi için)
4 pişirilmiş, soğutulmuş patates
2 pişirilmiş havuç
4 tam pişmiş yumurta
200 g pişirilmiş tavuk göğsü eti
1–2 turşu salatalık veya salamuralı salatalık
1–2 salataya doğranan salatalık
300 g bezelye, küçük (1 küçük kutu)
Tuz ve karabiber
250 g mayonez

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

Salata "Vinaigrette"

(yakl. 4 kişi için)
4 pişirilmiş, soğutulmuş patates
500 g pişmiş kırmızı pancar
2 pişirilmiş havuç
2 turşu salatalık
100 g küçük bezelye
½ deste Frenk soğanı (yakl. 50 g)
Tuz ve karabiber
100 ml yemeklik likit yağ

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

Salata "Stolichny"

(2 kişilik)
150 g jambon
3 pişirilmiş, soğutulmuş patates
2 turşu salatalık veya salamuralı salatalık
1 pişirilmiş havuç
Bezelye, yarım kutu
Tuz ve karabiber
Sos:
¼ kutu krema
¼ kavanoz mayonez

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

Karides salatası

(yakl. 4 kişi için)
300 g pişirilmiş et
300 g pişirilmiş, soğutulmuş patates
200 g salataya doğranan salatalık
Yeşil yaprak salat
50 g karides eti
3 tam pişmiş yumurta
150 g mayonez

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

Çiğ sebzeli salata

(2–4 kişilik)
4 havuç
1 alabaş
1 elma
1 kabak
1 salatalık
karnabahar
100 g sürme peynir

Meyve salatası

½ Ananas
½ kavun/karpuz
2 muz
2 şeftali
2 kivi
50 ml Amaretto

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

Çorba ”Okroshka”

(4–6 kişilik)
Kvas, 2 litre
300 g pişirilmiş sucuk/sosis veya tavuk göğsü eti
3–4 pişirilmiş, soğutulmuş patates
3–4 tam pişmiş yumurta
1 demet küçük kırmızı turp (8–10 adet)
3 salataya doğranan salatalık
½ deste Frenk soğanı (yakl. 50 g)
Maydanoz ve dereotu
3 çorba kaşığı krema
Hardal, şeker

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

Değişiklikler olabilir.

Dla własnego bezpieczeństwa

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

⚠ Wskazówki bezpieczeństwa dla pracy z niniejszym urządzeniem

Niebezpieczeństwo skaleczenia ostrymi nożami/obracającym się napędem!

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

Ważne!

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

Opis urządzenia

Proszę otworzyć składane kartki z rysunkami.

Rysunek A

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

5 Wał napędowy
6 Obudowa

Wkład rozdrabniacza *

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

8 Uchwyt tarcz

* dla niektórych modeli

Rysunek B

Pozycja robocza

Ważna wskazówka

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

Ochrona przed przeciążeniem

Wał napędowy wyposażony jest w nacięcie (miejsce przewidzianego przełomu) zapobiegające większemu uszkodzeniu urządzenia w przypadku przeciążenia urządzenia.
W razie przeciążenia łamie się tylko wkład, a nie wał napędowy. Część zamienna należy do zakresu dostawy i można ją łatwo wymienić. W przeciwnym przypadku część tę można nabyć również za pośrednictwem serwisu (nr katalogowy 623944).

Wskazówki dotyczące wymiany wkładu:
Rysunek C

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

W celu umocowania nowego wkładu:

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

Obsługa

Wkład do krojenia w kostkę

Uwaga!
Wskazówki dotyczące użytkowania!

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

Nie można przetwarzać bardzo miękkiego sera (np. mozarella, ser owczy).

W przypadku serów holenderskich (np. Gouda) i serów twardych (np. Ementaler) nie wolno przekraczać ilości 3 kg w jednym etapie pracy.

Przed przetwarzaniem owoców pestkowych (jabłka, brzoskwinie itd.) należy usunąć ziarnka lub pestki. Przed przetwarzaniem gotowanego lub pieczonego mięsa należy usunąć wszystkie kości.

Produkty spożywcze nie mogą być zamrożone.

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

Uwaga!
Wskazówki dotyczące użytkowania!

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

Ważne wskazówki:

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

Prędkość robocza:

Wybrać prędkość roboczą odpowiednio do produktów spożywczych przeznaczonych do krojenia.

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

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

Montaż wkładu do krojenia w kostkę **Rysunek D**

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

Zastosowanie przystawki do krojenia w kostkę **Rysunek E**

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

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

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

Uwaga!

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

- Założyć wkład do krojenia w kostkę. Strzałka na wkładzie do krojenia w kostkę musi się pokrywać ze strzałką na obudowie!
- Nałożyć pokrywę (zwrócić uwagę na oznaczenia, rysunek **E**-9) i przekręcić aż do oporu w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
- Włożyć wtyczkę do gniazdka.
- Nastawić przełącznik obrotowy na zalecany zakres.
- Włożyć produkty spożywcze przeznaczone do pokrojenia do otwóru wsypowego. 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 dosięgną dolnej krawędzi przystawki.*

Wskazówki:

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

Po pracy

- Nastawić przełącznik obrotowy na **0/off**.
- Wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- Przekręcić pokrywę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i zdjąć.
- Wyjąć wkład do krojenia w kostkę z obudowy.
- Wyjąć wał napędowy.
- Przekręcić obudowę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i zdjąć.
- Resztki produktów spożywczych, które pozostały na kratce tnącej, należy usunąć specjalnym przyrządem przeznaczonym do tego celu.

Demontaż wkładu do krojenia w kostkę **Rysunek F**

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

Dla niektórych modeli:

Wkład rozdrabniacza

Dwustronna tarcza do krojenia na plasterki – grubo/cienko

do cięcia owoców i warzyw.
Przetwarzać na zakresie 5 (3).
Oznaczenie na dwustronnej tarczy do krojenia na plasterki:
„1“ dla grubej strony krojenia
„3“ dla cienkiej strony krojenia

Uwaga!

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

Dwustronna tarcza do tarcia na wiórki – grubo/drobno

do tarcia na wiórki warzyw, owoców i sera z wyjątkiem twardego sera (np. parmezanu). Przetwarzać na zakresie 3 (2) lub 4 (3).
Oznaczenie na dwustronnej tarczy do tarcia na wiórki:
„2“ dla grubej strony tarcia
„4“ dla drobnej strony tarcia

Uwaga!

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

Tarcza do tarcia – średnio

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

Uwaga!

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

MUZ5CC1-2_de-ar.book Seite 75 Freitag, 1. August 2014 3:27 15

Praca z wkładem rozdrabniacza **Rysunek G**

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

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

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

Uwaga!

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

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

Uwaga!

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

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

Po pracy

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

Czyszczenie i pielęgnacja

Uwaga!

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

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

Ważna wskazówka

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

Wszystkie pozostałe elementy (obudowę, pokrywę, popychacz, wkład rozdrabniacza) można myć w zmywarce do naczyń.
Zwracać uwagę na to, aby elementy z tworzywa sztucznego nie zostały zablokowane w zmywarce, ponieważ mogą ulec deformacji.
Wskazówka: Czerwony nalot, który pozostaje np. po tarciu marchewki, można usunąć przecierając elementy z tworzywa sztucznego (z wyjątkiem tarcz rozdrabniających) ścierką nasączoną kilkoma kroplami oleju jadalnego. Następnie umyć elementy.

Przepisy kulinarne

Sałatki

Sałatka „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 kiszone 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.

Sałatka „Vinaigrette“

(dla ok. 4 osób)
4 ugotowane, schłodzone ziemniaki
500 g ugotowanych czerwonych buraków
2 ugotowane marchewki
2 ogórki kiszone
100 g groszku
½ pora (ok. 50 g)
sól i pieprz
100 ml oleju jadalnego

- Ugotowane, ale już schłodzone ziemniaki, marchewkę, czerwone buraki i pora pokroić w kostkę na zakresie 3 (2). Kiszone 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 kiszone 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)
Kwas, 2 litry
300 g gotowanej kiełbasy lub mięsa z piersi kurczaka
3-4 ugotowane, schłodzone ziemniaki
3-4 jajka ugotowane na twardo
1 pęczek rzodkiewek (8–10 sztuk)
3 ogórki zielone
½ pora (ok. 50 g)
pietruszka zielona i koperek
3 łyżki kwaśnej śmietany
musztarda, cukier

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

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian.

MUZ5CC1-2_de-ar.book Seite 77 Freitag, 1. August 2014 3:27 15

Для Вашої безпеки

Це приладдя призначене для кухонного комбайну MUM5... .
Зверніть увагу на інструкцію з використання кухонного комбайну MUM5... .
Це приладдя призначене для нарізання продуктів кубиками.
Продукти звільнити від кісток, насіння чи будь-яких інших твердих часток. Продукти не мають бути в замороженому стані.
За умови використання дозволеного виробником приладдя можливі також інші види застосування.

⚠ Вказівки з техніки безпеки для цього приладу

Небезпека поранення гострими ножами/обертовим приводом!
Ніколи не торкатися встановленої вставки (вставка для нарізання кубиками, багатофункціональна нарізка)!
Не встромляти рук до прийомного бункеру.
Вставка (вставка для нарізання кубиками, багатофункціональна нарізка) працює тільки із закрученою кришкою. Вставку можна знімати/встановлювати тільки після зупинки приводу.
Під час розбирання/збирання вставки для нарізання кубиками диск-ніж можна брати тільки за пластмасову ручку посередині.
Не торкатися гострих ножів ріжучої решітки. Ріжучу решітку брати тільки за краї!
Не торкатися гострих ножів і країв дисків багатофункціональної нарізки-вставки. Диски брати тільки за краї!
Важливо!
Приладдя використовувати тільки у вказаному робочому положенні.
Приладдя використовувати тільки в повністю зібраному стані.

Короткий огляд

Будь ласка, розгорніть сторінки з малюнками.
Малюнок A

1 Вставка до штовхача
2 Штовхач
3 Кришка з прийомним бункером
4 Вставка для нарізання кубиками
- **4a** Диск-ніж
- **4b** Ріжуча решітка, дрібна (9 мм)
- **4c** Ріжуча решітка, крупна (13 мм) *
- **4d** Основа
- **4e** Затискувачі
- **4f** Пристосування для очищення ріжучої решітки

5 Привідний вал
6 Корпус

Багатофункціональна нарізка-вставка *
7 Диски для подрібнення
- **7a** Двосторонний диск для різання – на товсті/тонкі скибки
- **7b** Двостороння шатківниця – крупно/дрібно
- **7c** Диск-тертка – середньо

8 Тримач дисків

* в деяких моделях

Малюнок B
Робоче положення

> **Важлива вказівка**
> Рекомендовані в цій інструкції з експлуатації орієнтовні значення робочої швидкості зазначені для приладів з 7-ступінчастим поворотним перемикачем. Значення для приладів з 4-ступінчастим поворотним перемикачем наведені поряд в дужках.

Захист від перевантаження

З метою уникнення значних пошкоджень Вашого приладу в разі перевантаження привідний вал устаткований вставкою (місце заданого злому). У разі перевантаження ламається тільки вставка, а привідний вал залишається цілим. Запасна деталь для заміни входить в комплект поставки і її можна легко замінити. Запасну деталь можна придбати також в службі сервісу (номер для замовлення: 623944).

Вказівка для заміни вставки:
Малюнок C

Пошкоджену вставку вийміть за допомогою викрутки (**1**.). Перед тим, як втискувати нову вставку, перевірте, чи не залишилися чотири відламані штифти старої вставки в приводному валу.

Для кріплення нової вставки:

- Встановіть вставку так, щоб штифти підходили до отворів (**2.**).
- Поверніть вставку так, щоб обидва язички поміщалися у виїмках (**3.**), і потім втисніть її до корпусу.

Використання

Вставка для нарізання кубиками

> ***Увага!***
> ***Вказівки з використання!***
> *Вставка для нарізання кубиками придатна тільки для нарізання картоплі (сирої чи вареної), моркви, огірків, помідорів, солодкого перцю, цибулі, бананів, яблук, груш, суниць, динь, ківі, яєць, м'якої вареної ковбаси (напр., «Мортаделла»), вареного або смаженого м'яса птиці без кісток.*

> ***Увага!***
> ***Вказівки з використання!***
> *Дуже м'який сир (напр., «Моцарелла», бринза) переробляти не можна.*
> *Кількість нарізного сиру (напр., «Гауда») та твердого сиру (напр., «Ементальський») не повина перевищувати під час одного робочого процесу 3 кг.*
> *Перед переробкою насіннєвих і кісточкових плодів (яблука, персики тощо) кісточки й насіння слід вийняти.*
> *Перед переробкою вареного чи смаженого м'яса вийняти кістки.*
> *Продукти не мають бути в замороженому стані.*
> *Недотримання цих вказівок може привести до пошкоджень вставки для нарізання кубиками, вкл. ріжучу решітку і обертовий ніж.*
> *В разі використання вставки для нарізання кубиками не за призначенням, в зміненому стані або неналежним чином, компанія «Robert Bosch Hausgeräte GmbH» не несе ніякої відповідальності за можливі пошкодження. Це виключає також відповідальність за пошкодження (напр., тупі або деформовані ножі), які виникають в результаті переробки непризначених для цього продуктів.*

Важливі вказівки:

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

Робоча швидкість

Робочу швидкість слід вибирати в залежності від продуктів для нарізання.

Ступінь 5 (3): варена картопля, морква та яйця, огірки, банани, суниці, дині.

Ступінь 3 (2): сира картопля та морква; м'яка варена ковбаса (напр., «Мортаделла»), нарізний сир, твердий сир; солодкий перець, помидори, цибуля, яблука, ківі.

MUZ5CC1-2_de-ar.book Seite 79 Freitag, 1. August 2014 3:27 15

Складання вставки для нарізання кубиками Малюнок D

- Ріжучу решітку вставте в основу. Зверніть увагу на виїмки!
- Диск-ніж вставте в основу.
- Натисніть доверху 3 затискачі до фіксації.

Робота зі вставкою для нарізання кубиками Малюнок E

- Натисніть кнопку розблокування та переведіть поворотний важіль в положення **2**.

- Установка чаши:
  - встановіть чашу нахиленою вперед та поставте рівно,
  - поверніть проти годинникової стрілки до фіксації.
- Натисніть кнопку розблокування та переведіть поворотний важіль в положення **1**.

- Зніміть захисну кришку з приводу.
- Встановіть корпус на привід і поверніть за годинниковою стрілкою до упору.
- Вставте привідний вал.

Увага!

Отвір в приводному валу (малюнок E-7) не повинен бути засміченний залишками їжі і т.п.

- Вставте вставку для нарізання кубиками. Стрілка на вставці для нарізання кубиками і стрілка на корпусі повинні співпадати одна із одною!
- Встановіть кришку (зверніть увагу на позначку, малюнок E-9) і поверніть за годинниковою стрілкою до упору.
- Ввімкніть вилку до розетки.
- Установіть поворотний перемикач на рекомендований ступінь.
- Завантажте продукти для нарізання в прийомний бункер. Підштовхуйте злегка штовхачем, якщо потрібно. За необхідності спочатку поріжте продукти меншими шматками.

Увага!

Спустошуйте чашу своєчасно:

– після переробки макс. 1500 грамів,
– перш ніж кубики досягнуть нижнього краю вставки для нарізання кубиками.

Вказівки:

– Для знімання/випорожнення чаші вставку для нарізання кубиками знімати з приладу непотрібно. Натисніть лише на кнопку розблокування та переведіть поворотний важіль в положення **2**.
– Вставку для нарізання кубиками непотрібно мити між нарізанням різних продуктів для приготування однієї страви.

Після роботи

- Установіть поворотний перемикач на **«0/off»**.
- Вийміть вилку з розетки.
- Поверніть кришку проти годинникової стрілки та зніміть.
- Вийміть вставку для нарізання кубиками із корпусу.
- Вийміть привідний вал.
- Поверніть корпус проти годинникової стрілки і зніміть.
- Залишки продуктів видаліть з ріжучої решітки за допомогою пристосування для очищення ріжучої решітки.

Розбирання вставки для нарізання кубиками Малюнок F

- Відхиліть назовні 3 затискувачі і зніміть диск-ніж.
- Вийміть ріжучу решітку із основи.

В деяких моделях:

Багатофункціональна нарізка-вставка

Двосторонній диск для різання – на товсті/тонкі скибки

для нарізання фруктів та овочів.
Переробка на ступіні «5» («3»).
Позначення на двосторонньому диску для різання:
«1» – сторона для нарізання товстими скибками
«3» – сторона для нарізання тонкими скибками

Увага!

Двосторонній диск для різання не придатний для різання твердого сиру, хліба, булочок і шоколаду.
Варену, тверду картоплю різати лише холодною.

MUZ5CC1-2_de-ar.book Seite 80 Freitag, 1. August 2014 3:27 15

Двостороння шатківниця – крупно/дрібно

для шаткування овочів, фруктів і сиру, крім твердого сиру (напр., «Пармезану»). Переробка на ступіні «3» («2») або «4» («3»).

Позначення на двосторонній шатківниці:
«2» – сторона для крупного шаткування
«4» – сторона для дрібного шаткування

Увага!

Двостороння шатківниця не придатна для шаткування горіхів. М'який сир шаткувати лише на стороні для крупного шаткування на ступені «7» («4»).

Диск-тертка – середньо

для натірання сирої картоплі, твердого сиру (напр., «Пармезану»), охолодженого шоколаду та горіхів.

Переробка на ступіні «7» («4»).

Увага!

Диск-тертка не придатний для натірання м'якого і нарізного сиру.

Робота з багатофункціональною нарізкою-вставкою Малюнок C

- Натисніть кнопку розблокування та переведіть поворотний важіль в положення **2**.
- Установка чаши:
  – встановіть чашу нахиленою вперед та поставте рівно,
  – поверніть проти годинникової стрілки до фіксації.

- Натисніть кнопку розблокування та переведіть поворотний важіль в положення **1**.
- Зніміть захисну кришку з приводу.
- Встановіть корпус на привід і поверніть за годинниковою стрілкою до упору.
- Вставте привідний вал.

Увага!

Отвір в приводному валу (малюнок C-7) не повинен бути засміченний залишками їжі і т.п.

- Покладіть диск для подрібнення на тримач дисків. Поверніть бажаною стороною для нарізання/шаткування доверху. Покладіть диск на тримач дисків так, щоб зачіпні штифти тримача дисків зайшли в отвори дисків. Диск повинен **лежати на** бокових шипах тримача дисків.
- Надіньте тримач дисків з легким повертанням на привідний вал.
- Встановіть кришку (зверніть увагу на позначку, малюнок C-10) і поверніть за годинниковою стрілкою до упору.
- Ввімкніть вилку до розетки.
- Установіть поворотний перемикач на рекомендований ступінь.
- Завантажте продукти для переробки в прийомний бункер та підштовхуйте їх штовхачем.

Увага!

Уникати накопичування нарізаних продуктів перед випускним отвором.

Порада: Для рівномірних результатів тонкі продукти нарізайте, складаючи пучками.

Після роботи

- Вимкніть прилад за допомогою поворотного перемикача.
- Поверніть кришку проти годинникової стрілки та зніміть.
- Вийміть тримач дисків, тримаючи за виїмки. Витягніть диски.
- Вийміть привідний вал.
- Поверніть корпус проти годинникової стрілки і зніміть.
- Почистіть деталі.

Очищення і догляд

Увага!

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

- Для очищення розберіть вставку для нарізання кубиками.
- Промийте всі деталі під проточною водою. Почистіть деталі щіткою.
- Привідний вал протріть лише вологою тканиною.

Важлива вказівка

Отвір в приводному валу (малюнок E-7 або C-7) не повинен бути засміченний залишками їжі і т.п. Ретельно вичистіть залишки за допомогою щітки.

MUZ5CC1-2_de-ar.book Seite 81 Freitag, 1. August 2014 3:27 15

Усі інші деталі (корпус, кришку, штовхач, багатофункціональну нарізку-вставку) можна мити в посудомийній машині.
Деталі з пластмаси в посудомийній машині не затискати, так як вони можуть деформуватися.
Порада: Для усунення червоного нальоту після переробки, напр., моркви, налийте трохи столової олії на тканину і протріть нею пластмасові деталі (за винятком дисків для подрібнення). Після цього промийте деталі.

Рецепти

Салати

Салат «Олів'є»

(прибл. 4 порції)
4 варені, охолоджені картоплі
2 варені моркви
4 круто відварених яйця
200 г вареної курячої грудки
1–2 солоних або маринованих огірка
1–2 салатних огірка
300 г молодого зеленого горошку (1 невелика консервна банка)
сіль і перець
250 г майонезу

- Варену але вже охолоджену картоплю, моркву та яйця наріжте кубиками на ступені «3» («2»). Огірки та м'ясо наріжте кубиками на ступені «5» («3»).
- Всі інгредієнти, нарізані кубиками, перемішайте в салатній мисці з зеленим горошком.
- Додайте солі та перцю за смаком.
- Заправте майонезом та подавайте на стіл.

Салат «Вінігрет»

(прибл. 4 порції)
4 варені, охолоджені картоплі
500 г відвареного червоного буряка
2 відварені моркви
2 солоних огірка
100 г молодого зеленого горошку
½ пучка цибулі-порею (прибл. 50 г)
сіль і перець
100 мл столової олії

- Варену але вже охолоджену картоплю, моркву, червоний буряк та зелену цибулю наріжте кубиками на ступені «3» («2»). Солоні огірки наріжте кубиками на ступені «5» («3»).
- Всі інгредієнти, нарізані кубиками, перемішайте в салатній мисці з зеленим горошком.
- Додайте солі та перцю за смаком.
- Заправте олією.

Салат «Столичний»

(2 порції)
150 г шинки
3 варені, охолоджені картоплі
2 солоних або маринованих огірка
1 відварена морква
зеленого горошку, половина консервної банки
сіль і перець
Салатна заправка:
¼ банки сметани
¼ банки майонезу

- Варену але вже охолоджену картоплю та моркву наріжте кубиками на ступені «3» («2»). Шинку і огірки наріжте кубиками на ступені «5» («3»).
- Всі інгредієнти, нарізані кубиками, перемішайте в салатній мисці з зеленим горошком.
- Додайте солі та перцю за смаком.
- Все перемішайте. Заправте сметаною та майонезом.

Салат із крабів

(прибл. 4 порції)
300 г вареного м'яса
300 г вареної, охолодженої картоплі
200 г салатного огірка
зелений салат
50 г крабового м'яса
3 круто відварених яйця
150 г майонезу

- Варену але вже охолоджену картоплю, яйця, огірки та крабове м'ясо наріжте кубиками на ступені «3» («2»). Варене м'ясо наріжте кубиками на ступені «5» («3»).
- Дрібно посічіть зелений салат.
- Додайте солі та перцю за смаком.
- Заправте майонезом.

Салат із сирих овочів

(2–4 порції)
4 моркви
1 кольрабі
1 яблуко
1 цукіні
1 огірок
¼ цвітної капусти
100 г свіжого сиру

Салат з фруктів

½ ананаса
½ дині
2 банана
2 персика
2 ківі
50 мл «Амаретто»

- Фрукти наріжте кубиками на ступені «5» («3»).
- Всі інгредієнти, нарізані кубиками, перемішайте в салатній мисці з «Амаретто».

Суп-окрошка

(4–6 порції)
Квас, 2 літра
300 г вареної ковбаси або курячої грудки
3–4 варені, охолоджені картоплі
3–4 круто відварених яйця
1 пучок редиски (8–10 штук)
3 салатних огірка
½ пучка цибулі-порею (прибл. 50 г)
зелень петрушки і кропу
3 ст. л. сметани
гірчиця, цукор

- Варену але вже охолоджену картоплю та яйця наріжте кубиками на ступені «3» («2»). Огірки, редиску, ковбасу чи курячу грудку наріжте кубиками на ступені «5» («3»).
- Ретельно перемішайте сметану, посічену цибулю-порей та яйця з гірчицею та цукром та залийте квасом.
- Додайте інгредієнти, нарізані кубиками, а також посічену зелень петрушки і кропу.
- Додайте солі та перцю за смаком.

Внесення змін не виключається.

MUZ5CC1-2_de-ar.book Seite 83 Freitag, 1. August 2014 3:27 15

Для Вашей безопасности

Данная принадлежность предназначена для кухонного комбайна MUM5... . Выполняйте указания, приведенные в инструкции по эксплуатации кухонного комбайна MUM5... .
Данная принадлежность предназначена для нарезки продуктов кубиками. Продукты не должны содержать костей, семян или других твердых компонентов. Продукты не должны быть в замороженном виде. При использовании разрешенных изготовителем дополнительных принадлежностей возможны другие варианты применения.

⚠ Указания по технике безопасности для данного прибора

Опасность травмирования об острые ножи/вращающийся привод!
Никогда не опускать руки в установленную вставку (вставка для нарезки кубиками, универсальная резка-вставка)! Не опускать руки в загрузочный ствол.
Вставка (вставка для нарезки кубиками, универсальная резка-вставка) работает только с закрученной крышкой.
Вставку можно снимать/устанавливать только после остановки привода.
Во время разборки/сборки вставки для нарезки кубиками диск-нож можно брать только за пластмассовую ручку посередине.
Не трогать острые ножей режущей решетки. Режущую решетку брать только за края!
Не касайтесь острых ножи и кромки дисков-измельчителей универсальной резки-вставки. Диски брать только за края!
Важно!
Принадлежности использовать только в указанном рабочем положении.
Принадлежности использовать только в полностью собранном виде.

Комплектный обзор

Пожалуйста, откройте страницы с рисунками.
Рисунок A

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

MUZ5CC1-2_de-ar.book Seite 84 Freitag, 1. August 2014 3:27 15

Универсальная резка-вставка *

7 Диски-измельчители
- **7a** Двусторонний диск-резка – толстые/тонкие ломтики
- **7b** Двусторонний диск-шинковка – крупная/мелкая
- **7c** Диск-терка – с отверстиями средней величины

8 Держатель для дисков

* в некоторых моделях

Рисунок B
Рабочее положение

Важное указание

Рекомендованные в данной инструкции по эксплуатации ориентировочные значения рабочей скорости указаны для приборов с 7-ступенчатым поворотным переключателем. Значения для приборов с 4-ступенчатым поворотным переключателем приведены за ними в скобках.

Защита от перегрузки

Чтобы предотвратить значительные повреждения Вашего прибора во время перегрузки, приводной вал снабжен вставкой (заданное место слома).
В случае перегрузки ломается только вставка, а приводной вал остается целым. Запасная деталь для замены входит в комплект поставки и ее можно легко заменить. Также ее можно приобрести в сервисной службе (номер для заказа: 623944).

Указание для замены вставки:
Рисунок C
Поврежденную вставку извлечь с помощью отвертки (**1**.). Перед тем, как вдавить новую вставку, необходимо проверить, не остались ли четыре отломленные штифта старой насадки в приводном валу.

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

Эксплуатация

Вставка для нарезки кубиками

Внимание!
Указания по использованию!

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

Очень мягкий сыр (напр., «Моцарелла», брынза) для переработки не пригоден.

Количество перерабатываемого нарезного сыра (напр., «Гауда») и твердого сыра (напр., «Эмментальский») не должно превышать 3 кг за один рабочий процесс.

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

Продукты не должны быть в замороженном виде.

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

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

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

Рабочая скорость

Рабочую скорость выбирать в зависимости от нарезаемых продуктов.

Ступень 5 (3): вареные картофель, морковь и яйца; огурцы, бананы, клубника, дыни.

Ступень 3 (2): сырые картофель и морковь; мягкая вареная колбаса (напр., «Мортаделла»); нарезной сыр, твердый сыр; сладкий перец, помидоры, лук; яблоки, киви.

Сборка вставки для нарезки кубиками **Рисунок D**

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

Работа со вставкой для нарезки кубиками **Рисунок E**

- Нажать на кнопку разблокировки и перевести поворотный кронштейн в положение **2**.

- Установка смесительной чаши:
  – наклонить смесительную чашу вперед и затем установить ее,
  – повернуть ее против часовой стрелки до фиксации.
- Нажать на кнопку разблокировки и перевести поворотный кронштейн в положение **1**.

- Снять защитную крышку привода.
- Установить корпус на привод и повернуть по часовой стрелке до упора.
- Вставить приводной вал.

Внимание!

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

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

Внимание!

Смесительную чашу следует своевременно опустошать:
– после переработки макс. 1500 граммов продуктов,
– прежде чем нарезанные кубики достигнут нижнего края вставки для нарезки кубиками.

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

После работы

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

Разборка вставки для нарезки кубиками **Рисунок F**

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

В некоторых моделях:

Универсальная резка-вставка

Двусторонний диск-резка – толстые/тонкие ломтики

для нарезки фруктов и овощей. Переработка на ступени 5 (3).
Обозначения на двустороннем дискерезке:
«1» – сторона для нарезки на толстые ломтики
«3» – сторона для нарезки на тонкие ломтики

Внимание!
Двусторонний диск-резка не предназначен для нарезки твердого сыра, хлеба, булочек и шоколада.
Вареный, неразваривающийся картофель нарезать только после охлаждения.

Двусторонний диск-шинковка – крупная/мелкая

для шинковки овощей, фруктов и сыра любых сортов, кроме твердого (напр., «Пармезана»). Переработка на ступени 3 (2) или 4 (3).
Обозначения на двустороннем дискешинковке:
«2» – сторона для крупной шинковки
«4» – сторона для мелкой шинковки

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

Диск-терка – с отверстиями средней величины

для натирания сырого картофеля, твердого сыра (напр., «Пармезана»), охлажденного шоколада и орехов. Переработка на ступени 7 (4).

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

Работа с универсальной резкой-вставкой **Рисунок G**

- Нажать на кнопку разблокировки и перевести поворотный кронштейн в положение **2**.

- Установка смесительной чаши:
  – наклонить смесительную чашу вперед и затем установить ее,
  – повернуть ее против часовой стрелки до фиксации.
- Нажать на кнопку разблокировки и перевести поворотный кронштейн в положение **1**.

- Снять защитную крышку привода.
- Установить корпус на привод и повернуть по часовой стрелке до упора.
- Вставить приводной вал.

Внимание!
Отверстие в приводном вале (рисунок G-7) не должно быть засорено остатками пищи и т.п.

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

Внимание!
Избегать скопления нарезанных продуктов в выходном отверстии.
Рекомендация: Для получения равномерных результатов тонкие продукты для нарезки перерабатывать пучками.

MUZ5CC1-2_de-ar.book Seite 87 Freitag, 1. August 2014 3:27 15

После работы

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

Чистка и уход

⚠ ***Внимание!***

Не использовать абразивные чистящие средства. Поверхности прибора могут быть повреждены. Части насадки для нарезания кубиками нельзя мыть в посудомоечной машине, иначе затупятся ножи.

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

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

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

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

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

После этого вымыть детали водой.

Рецепты

Салаты

Салат «Оливье»

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

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

Салат «Винегрет»

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

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

Салат «Столичный»

(на 2 человека)
150 г ветчины
3 вареные, охлажденные картофелины
2 соленых или маринованных огурца
1 вареная морковь
горошек, половина консервной банки
соль и перец
Салатная заправка:
¼ стаканчика сметаны
¼ банки майонеза

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

Салат из крабов

(примерно на 4 человека)
300 г вареного мяса
300 г вареного, охлажденного картофеля
200 г салатных огурцов
зеленый салат
50 г мяса крабов
3 сваренных вкрутую яйца
150 г майонеза

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

Салат из сырых овощей и фруктов

(на 2–4 человека)
4 моркови
1 кольраби
1 яблоко
1 цуккини
1 огурец
¼ кочана цветной капусты
100 г творожного сыра

Салат из фруктов

½ ананаса
½ дыни
2 банана
2 персика
2 киви
50 мл «Амаретто»

- Фрукты нарезать кубиками на ступени «5» («3»).
- Все нарезанные кубиками ингредиенты сложить в миску для салата и смешать с «Амаретто».

Суп «Окрошка»

(на 4–6 человека)
Квас, 2 литра
300 г вареной колбасы или филе куриной грудки
3–4 вареные, охлажденные картофелины
3–4 сваренных вкрутую яйца
1 пучок редиса (8–10 штук)
3 салатных огурца
½ пучка лука-порея (ок. 50 г)
петрушка и укроп
3 ст. л. сметаны
горчица, сахар

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

Право на внесение изменений оставляем за собой.

MUZ5CC1-2_de-ar.book Seite 89 Freitag, 1. August 2014 3:27 15

שימו לב!

יש לוודא שהפתח במוט ההינע (איור 7- G) אינו סתום כתוצאה משאריות מזון שהתייבשו בו.

- הניחו את דיסקית הקיצוץ על גבי מנשא הדיסקיות. וודאו שהצד עם סוג החיתוך או הגירור הרצוי פונה כלפי מעלה. מקמו את הדיסקית על גבי המנשא כך שהתקני התפיסה המצויים במנשא הדיסקיות יכנסו לפתחים המתאימים שבדיסקית. הדיסקית חייבת לשבת על הבליטות הצדדיות שבמנשא הדיסקיות.
- הרכיבו את מנשא הדיסקיות בעזרת סיבוב קל של ציר ההנעה.
- הניחו את המכסה (תוך הקפדה על תאימות הסימונים כמתואר באיור 10- G) וסובבו אותו בכיוון מחוגי השעון עד להישמע נקישת הנעילה.
- הכניסו את תקע המכשיר לשקע החשמל.
- סובבו את המתג הסיבובי עד למצב דרגת העבודה הרצויה.
- הכניסו לפתח הכנסת החומרים בזה אחר זה את רכיבי המזון המיועדים לעיבוד תוך כדי דחיפה קלה עם מוט הדחיסה.

שימו לב!

הימנעו מיצירת «פקק» כתוצאה מקצב מהיר מדי של הכנסת המרכיבים לעיבוד אל פתח הכנסת החומרים.

המלצה: לקבלת תוצאות חיתוך אחידות של מרכיבים שונים רצוי להכניס אותם לעיבוד בסדר משתנה.

עם סיום העבודה

- העבירו את המתג הסיבובי למצב ‹off›.
- סובבו את המכסה כנגד כיוון השעון והסירו אותו.
- הוציאו את מנשא הדסקיות באמצעות משיכתו דרך הגומחות כלפי מעלה. הסירו את הדיסקית.
- הוציאו את מוט ההינע.
- סובבו את יחידת חלל המילוי כנגד כיוון השעון והסירו אותה.
- נקו את החלקים.

ניקוי ותחזוקה

⚠ שימו לב!

אין לקרצף את משטחי המכשיר בעזרת חומרי ניקוי חריפים או כימיקלים רעילים העלולים להזיק להם. אין להכניס את התקן קוצץ הקוביות למדיח- כלים כדי לא לגרום נזקי החיתוך לאבד את חדותם.

- כדי לנקות את קוצץ הקוביות יש להפריד קודם לכן את חלקיו זה מזה.
- שיטפו את כל חלקי ההתקן תחת מים זורמים. נקו אותם בעזרת מברשת ניקוי מתאימה.
- את מוט ההינע יש לנקות אך ורק בעזרת מטלית לחה.

הערה חשובה

יש לוודא שהפתח במוט ההינע (איור 7- E או 7- G) אינו סתום כתוצאה משאריות מזון שהתייבשו בו. שאריות מזון יש להרחיק באופן יסודי בעזרת מברשת ניקוי מתאימה.

את כל החלקים האחרים (חלל המילוי, המכסה, מוט הדחיסה, התקן דיסקית הפריסה) ניתן לנקות גם במדיח-כלים.

כדי למנוע מחלקי פלסטיק להתעוות ולאבד את צורתם המקורית יש להימנע מלדחוף אותם בכוח אל בין כלים אחרים בתוך המדיח.

המלצה: בעבודה עם פירות וירקות משירי צבע, כגון גזר, סלק או כרוב אדום, עלולים להיווצר על גבי החלקים הפלסטיים של המכשיר כתמים בהירים. בעזרת שפשוף האיזור במטלית רכה שהוספגה במעט שמן סלטים ניתן לסלק את הכתמים (רק מחלקי הפלסטיק, לא מדיסקיות החיתוך). לסיום יש לשטוף היטב.

מתכונים

סלטים

סלט «אוליביה»

(לארבעה סועדים בערך)

4 תפוחי אדמה מבושלים ומקוררים

2 גזרים מבושלים

4 ביצים קשות

200 גרם בשר חזה עוף מבושל

1 מלפפון מלוח גדול או שני מלפפונים בינוניים שהושרו במרינדה

2-4 מלפפונים טריים

300 גרם גרגרי אפונה (תכולת קופסת שימורים קטנה)

מלח ופלפל

250 גרם מיונית

- חיתכו לקוביות בדרגת עבודה 3 (2) את תפוחי האדמה המבושלים והמקוררים, את הגזרים ואת הביצים. חיתכו לקוביות בדרגת עבודה 5 (3) את המלפפונים והבשר.
- ערבבו בתוך קערת סלט את כל המרכיבים שנחתכו לקוביות יחד עם גרגרי האפונה.
- תבלו את התערובת עם מלח ופלפל לפי הטעם.
- ערבבו היטב את המיונית עם התערובת והגישו.

סלט «וינגרט»

(לארבעה סועדים בערך)

4 תפוחי אדמה מבושלים ומקוררים

500 גרם סלק אדום מבושל

2 גזרים מבושלים

2 מלפפונים מלוחים או חמוצים

100 גרם גרגרי אפונה

½ צרור כרישה (כ-50 גרם בערך)

מלח ופלפל

100 מיליליטר שמן סלטים

- חיתכו לקוביות בדרגת עבודה 3 (2) את תפוחי האדמה המבושלים והמקוררים, את הגזרים, את הסלק האדום ואת הכרישה. חיתכו לקוביות בדרגת עבודה 5 (3) את המלפפונים המלוחים.

MUZ5CC1-2_de-ar.book Seite 90 Freitag, 1. August 2014 3:27 15

- ערבבו בתוך קערת סלט את כל המרכיבים שנחתכו לקוביות יחד עם גרגרי האפונה.
- תבלו את התערובת עם מלח ופלפל לפי הטעם.
- הוסיפו את שמן הסלטים וערבבו היטב.

סלט «סטוליצ'יני»

(לשני סועדים)

150 גרם פסטרמה חתוכה לפרוסות דקות

3 תפוחי אדמה מבושלים ומקוררים

2 מלפפונים מלוחים או מלפפונים חמוצים שהושרו במרינדה

1 גזר מבושל

½ קופסת גרגרי אפונה

מלח ופלפל

למיטבל:

¼ גביע שמנת צמחית

¼ כוס מיונית

- חיתכו לקוביות בדרגת עבודה 3 (2) את תפוחי האדמה המבושלים והמקוררים ואת הגזר. חיתכו לקוביות בדרגת עבודה 5 (3) את הפסטרמה יחד עם המלפפונים המלוחים.
- ערבבו בתוך קערת סלט את כל המרכיבים שנחתכו לקוביות יחד עם גרגרי האפונה.
- תבלו את התערובת עם מלח ופלפל לפי הטעם.
- הוסיפו את השמנת הצמחית ואת המיונית, ערבבו היטב והגישו.

סלט חזה-עוף ונתחי פרגית

(לארבעה סועדים בערך)

300 גרם בשר חזה עוף מבושל

300 גרם תפוחי אדמה מבושלים ומקוררים

200 גרם מלפפונים טריים

ראש חסה

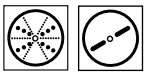
50 גרם נתחי פרגית דקים

3 ביצים קשות

150 גרם מיונית

- חיתכו לקוביות בדרגת עבודה 3 (2) את תפוחי האדמה המבושלים והמקוררים, את הביצים, את המלפפונים ואת נתחי בשר הפרגית. חיתכו לקוביות בדרגת עבודה 5 (3) את בשר חזה העוף המבושל.
- קצצו את עלי החסה לחתיכות קטנות.
- תבלו את התערובת עם מלח ופלפל לפי הטעם.
- הוסיפו את המיונית, ערבבו היטב והגישו.

סלט טבע טרי



(לשניים עד ארבעה סועדים)

4 גזרים

1 קולורבי

1 תפוח

1 קישוא

1 מלפפון

¼ כרובית

100 גרם גבינה לבנה

סלט פירות

½ אננס

½ מלון

2 בננות

2 אפרסקים

2 קיווי

50 מיליליטר אמארטו (ליקר שקדים)

- חיתכו את הפירות לקוביות בדרגת עבודה 5 (3).
- ערבבו היטב בקערת סלטים את כל קוביות הפירות יחד עם ליקר השקדים.

מרק «אוקרושקה»

(לארבעה עד שישה סועדים)

2 ליטר משקה תמד (קוואס)

300 גרם נקניק מבושל או בשר חזה-עוף

3-4 תפוחי-אדמה מבושלים ומקוררים

3-4 ביצים קשות

צרור צנוניות (10-8 יחידות)

3 מלפפונים טריים

½ צרור כרישה (50 גרם בערך)

פטרוזיליה ושמיר

3 כפות שמנת צמחית

חרדל, סוכר

- חיתכו לקוביות בדרגת עבודה 3 (2) את תפוחי האדמה המבושלים והמקוררים ואת הביצים. חיתכו לקוביות בדרגת עבודה 5 (3) את המלפפונים, הצנוניות, וכן הנקניק או בשר חזה-העוף.
- ערבבו היטב את השמנת הצמחית, הכרישה הקצוצה והביצים עם החרדל והסוכר ודללו במשקה התמד.
- הוסיפו לתערובת את המרכיבים שנקצצו לקוביות, את הפטרוזיליה הקצוצה ואת השמיר.
- הוסיפו מלח ופלפל לפי הטעם.

הזכות לשינויים שמורה.

MUZ5CC1-2_de-ar.book Seite 91 Freitag, 1. August 2014 3:27 15

- ליחצו על לחצן שחרור הנעילה והביאו את הזרוע המתניידת למצב **1**.
- הסירו את כיסוי ההגנה של יחידת ההינע.
- הניחו את כיסוי חלל המילוי על גבי יחידת ההינע וסובבו אותו בכיוון מחוגי השעון עד להישמע נקישת הנעילה.
- חברו את מוט ההינע.

שימו לב!

יש לוודא שהפתח במוט ההינע (איור 7- **E**) אינו סתום כתוצאה משאריות מזון שהתייבשו בו.

- התקינו את קוצץ הקוביות.
  וודאו שהחץ המסומן על גבי קוצץ הקוביות חופף בהתאמה את החץ המופיע על גבי כיסוי חלל המילוי!
- הניחו את המכסה (שימו לב לסימון המתואר באיור 9- **E**) וסובבו אותו בכיוון מחוגי השעון עד להישמע נקישת הנעילה.
- הכניסו את תקע המכשיר לשקע החשמל.
- סובבו את המתג הסיבובי עד למצב דרגת העבודה המומלצת.
- הכניסו אל חלל המילוי את המזון שברצונכם לקצוץ. היעזרו במוט הדחיסה כדי לדחוף בעזרתו קלות את המזון פנימה. במקרה הצורך חיתכו קודם לכן את המרכיבים הנדחסים לחלקים קטנים יותר.

שימו לב!

רוקנו את הקערה מפעם לפעם כנדרש:

– לאחר עיבוד מזון במשקל 1500 גרם לכל היותר,

– לפני שהקוביות הקצוצות כבר נוגעות בדופן התחתונה של קוצץ הקוביות.

הערה:

– אין צורך להסיר מהמכשיר את קוצץ הקוביות בכל פעם שברצונכם להוציא או לרוקן את הקערה. עליכם רק ללחוץ על לחצן שחרור הנעילה ולהביא את הזרוע המתניידת למצב 2.

– אין צורך לנקות את קוצץ הקוביות בכל פעם מחדש כאשר מעבדים בו מרכיבים שונים בזה אחר זה עבור אותו מתכון.

עם סיום העבודה

- העבירו את המתג הסיבובי למצב **off/0**.
- הוציאו את התקע מהשקע.
- סובבו את המכסה כנגד כיוון השעון והסירו אותו.
- הוציאו את התקן קוצץ הקוביות ממקומו בחלל המילוי.
- הוציאו את מוט ההינע.
- סובבו את יחידת חלל המילוי כנגד כיוון השעון והסירו אותה.
- הרחיקו מרשת הסכינים שאריות מזון בעזרת הכלי הייעודי לניקוי רשתות סכינים.

פירוק והפרדת החלקים בהתקן קוצץ הקוביות **איור F**

- דיחפו בלחיצה כלפי חוץ את שלושת מהדקי הסגירה והוציאו את דיסקית החיתוך ממקומה.
- הוציאו את התקן הסכינים ממנשא הבסיס.

בדגמים מסוימים:

התקן דיסקית הפריסה

דיסקית החיתוך הדו-צדדית – עבה/דק

מיועדת לחיתוך פירות וירקות. העיבוד ניתן להיעשות בדרגת העבודה 5 (3).

על גבי דיסקית החיתוך הדו-צדדית מוטבעים הסימונים הבאים:

«1» על הצד המיועד לחיתוך עבה

«3» על הצד המיועד לחיתוך דק

שימו לב!

דיסקית החיתוך הדו-צדדית לא נועדה לחיתוך גבינות קשות, לחמים, לחמניות או שוקולד. גזר מבושל שאינו רך מדי יש לחתוך רק כשהוא קר. גזר מבושל שאינו רך מדי ניתן לחתוך רק כשהוא קר.

דיסקית הגירור הדו-צדדית – גס/עדין

מיועדת לגירור פירות, ירקות וגבינות צהובות, למעט גבינות קשות (כגון פארמזן). העיבוד ניתן להיעשות באחת מדרגות העבודה 3 (2) או 4 (3).

על גבי דיסקית הגירור הדו-צדדית מוטבעים הסימונים הבאים:

«2» על הצד המיועד לגירור גס

«4» על הצד המיועד לגירור עדין

שימו לב!

דיסקית הגירור הדו-צדדית לא נועדה לגירור אגוזים.

גבינות רכות יש לעבד אך ורק עם הצד הגס של הדיסקית ובדרגת העבודה 7 (4).

דיסקית השבבים – עדינות בינונית

נועדה לגירור שבבי של תפוחי-אדמה טריים, גבינות קשות (כגון פארמזן), אגוזים ושוקולד מקירור.

מיועדת לתפעול בדרגת העבודה 7 (4).

שימו לב!

דיסקית השבבים אינה מיועדת לגירור שבבי של גבינות רכות או גבינות פרוסות.

לעבודה עם התקן חיתוך הפרוסות **איור G**

- ליחצו על לחצן שחרור הנעילה והביאו את הזרוע המתניידת למצב 2.
- הכניסו את הקערה למקומה:
  הטו מעט קדימה את הקערה, הניחו אותה כהלכה במקומה על גבי תושבת המכשיר וסובבו אותה כנגד מחוגי השעון עד להישמע נקישת הנעילה.

- ליחצו על לחצן שחרור הנעילה והביאו את הזרוע המתניידת למצב 1.
- הסירו את כיסוי ההגנה של יחידת ההינע.
- הניחו את כיסוי חלל המילוי על גבי יחידת ההינע וסובבו אותו בכיוון מחוגי השעון עד להישמע נקישת הנעילה.
- חברו את מוט ההינע.

הגנת עומס יתר

כדי למנוע נזקים כבדים למכשיר כתוצאה מהפעלת עומס יתר מצוייד מוט ההינע של מעבד המזון בהתקן נקודת שבירה. במקרה של עומס יתר ינזק רק ההתקן עצמו ולא מוט ההינע כולו. בתכולת המארז של המכשיר כלול גם התקן חלופי הניתן להרכבה בקלות במקום זה שניזוק. בנוסף לכך ניתן לרכוש את החלק גם באחת מתחנות שירות הלקוחות (מספר הפריט: 623944).

מדריך להחלפת התקן פגום בחדש:

איור C

הסירו את ההתקן הפגום בעזרת מברג (1.). לפני הכנסת ההתקן החדש למקומו וודאו שכל ארבעת הזיזים השבורים של ההתקן הישן הורחקו אף הם ולא נשארו תקועים בחורי הגלגל הפנימי של מוט ההינע.

הרכיבו את ההתקן החדש בהתאם לסדר הפעולות הבא:

- דיחפו את ההתקן החדש אל פנים גלגל המוט באופן שבו נכנסים הזיזים אל תוך החורים הקבועים בגלגל (2.).
- סובבו את ההתקן עד למצב שבו שתי הלשוניות נכנסות אל החריצים שבדופן כיסוי חלל המילוי (3.) וליחצו אותו היטב פנימה.

הפעלה

קוצץ הקוביות

שימו לב!
הנחיות שימוש חשובות!

קוצץ הקוביות נועד אך ורק לחיתוך תפוחי-אדמה (טריים או מבושלים), גזר, מלפפונים, עגבניות, פלפל מתוק, בצל, בננות, תפוחים, אגסים, תותים, מלון, קיווי, ביצים, נקניקים רכים (כגון מורטאדלה) או נקניקיות שטוגנו או בושלו בהרתחה, וכן בשר עוף נטול עצמות.

גבינות גושיות לבנות רכות במיוחד (כגון גבינת מוצארלה או גבינת עיזים) אינן מתאימות לעיבוד באמצעות קוצץ הקוביות.

גבינות צהובות לפריסה (כגון גבינת גאודה) או גבינות צהובות קשות (כגון גבינת אמנטאל) ניתנות לעיבוד כל עוד הכמות בכל מהלך עבודה אינה עולה על 3 ק״ג.

פירות המכילים גלעינים או חרצנים (כגון תפוחים או אפרסקים) ניתנים לעיבוד רק לאחר שהורחקו מהם הגלעינים או החרצנים.

בשר מבושל, אפוי או מטוגן ניתן לעיבוד רק לאחר שהורחקו ממנו העצמות.

אין להשתמש במצרכי מזון קפואים.

שימו לב!
הנחיות שימוש חשובות!

התעלמות מהנחיות שימוש אלה עלולה לגרום לנזקים בסכיני החיתוך של קוצץ הקוביות, לרבות ברשת הסכינים הריבועיים ובסכינים המסתובבים.

שימוש לא נאות בקוצץ הקוביות או עשיית שינויים במבנה המקורי של ההתקן יגרום להסרת אחריותה של חברת רוברט בוש בע״מ מהמכשיר ולביטול כל זכות לטענת נזק כתוצאה מהשימוש בו. הסרת האחריות תקפה גם ביחס לנזקים העלולים להיגרם כתוצאה מעיבוד מצרכי מזון שלא נועדו לעיבוד באמצעות המכשיר (כגון סכינים קהים או מעוותים).

הנחיות חשובות:

- כדי להימנע מנזילות מיצים רצוי לא להשתמש בפירות ובירקות בשלים ורכים מדי.
- יש להניח למצרכי מזון מבושלים או אפויים להתקרר מעט לפני החיתוך כדי שיהיו מוצקים יותר. מרכיבים מוצקים מבטיחים תוצאות חיתוך טובות יותר.
- באמצעות וויסות הלחץ המופעל על מוט הדחיסה בזמן הוספת המרכיב ניתן להשפיע על אורך הקוביות הנחתכות.

מהירות העבודה

בחרו במהירות העבודה הרצויה בהתאם למצרך המזון שאותו ברצונכם לעבד.

דרגת עבודה 5 (3): תפוחי-אדמה אפויים או מבושלים, גזר, ביצים, מלפפונים, בננות, תותים או מלון.

דרגת עבודה 3 (2): גזר ותפוחי-אדמה טריים, נקניקיות ונקניקים רכים (כגון מורטאדלה), גבינות צהובות רכות או קשות, פלפל מתוק, עגבניות, בצל, תפוחים או קיווי.

הרכבת קוצץ הקוביות **איור D**

- הניחו את רשת הסכינים בתוך מנשא הבסיס. שימו לב למיקומי החריצים!
- הרכיבו את דיסקית החיתוך על מנשא הבסיס.
- לחצו כלפי מעלה את שלושת מהדקי הסגירה עד להישמע נקישת הנעילה.

עבודה עם קוצץ הקוביות **איור E**

- ליחצו על לחצן שחרור הנעילה והביאו את הזרוע המתניידת למצב 2.
- הכניסו את הקערה למקומה:
  הטו מעט קדימה את הקערה, הניחו אותה כהלכה במקומה על גבי תושבת המכשיר וסובבו אותה כנגד מחוגי השעון עד להישמע נקישת הנעילה.

למען בטיחותכם

אביזר זה נועד לשימוש במעבד המזון MUM5...

אנא הקפידו היטב על הנחיות השימוש הנוגעות למעבד המזון MUM5...

אביזר זה נועד לחיתוך מוצרי מזון ופריטי מאכל בצורת קוביות. מצרכי המזון לעיבוד צריכים להיות נקיים מעצמות, גלעינים, חרצנים, וכל מרכיב קשה אחר. אין לעבד במכשיר מצרכי מזון במצב קפוא. בעזרת חלקים נוספים ואביזרים נלווים אחרים שאושרו לצורך זה על-ידי יצרן המכשיר ניתן להרחיב את מגוון אפשרויות השימוש במעבד המזון.

⚠ הנחיות בטיחות למכשיר זה

זהירות! סכנת פציעה כתוצאה מלהבי סכינים חדים ומתנועות הינע סיבוביות!

לעולם אין לגעת באביזרים (קוצץ הקוביות, דיסקיות החיתוך והפריסה) בעודם מורכבים אל יחידת הבסיס! לעולם אין לאחוז בפתח המיועד להכנסת החומרים.

האביזרים (קוצץ הקוביות, דיסקיות החיתוך והפריסה) עובדים כהלכה רק כאשר המכסה סגור היטב.

את האביזרים יש להרכיב או לפרק רק במצב עצירה מוחלטת של התקן ההנעה.

בזמן פירוק או הרכבת קוצץ הקוביות יש לאחוז את דיסקית החיתוך אך ורק בבליטה הפלסטית שבמרכז.

אין לגעת בחודי הלהבים של רשת סכיני החיתוך!

את רשת סכיני החיתוך יש לאחוז אך ורק בקצוות!

אין לגעת בלהבי הסכינים ובדפנות החדות של דיסקיות הקיצוץ באביזר הפריסה. את דיסקיות הקיצוץ יש לאחוז אך ורק בקצוות!

חשוב!

השתמשו באביזרים אך ורק כשהם מותקנים במצב העבודה הנכון.

השתמשו באביזרים רק במצב שבו כל החלקים מורכבים יחד בצורה מושלמת.

סקירה מהירה

אנא פיתחו את עמודי האיורים המקופלים.

איור A

1 מוט הדחיסה
2 תושבת מוט הדחיסה
3 המכסה עם פתח הוספת החומרים
4 התקן קוצץ הקוביות
- **4a** דיסקית סכינים
- **4b** רשת לחיתוך קטן (9 מ״מ)
- **4c** רשת לחיתוך גדול (13 מ״מ) *
- **4d** מנשא הבסיס
- **4e** מהדקי הנעילה
- **4f** המברשת לניקוי רשת החיתוך

5 יחידת ההנעה
6 כיסוי חלל המילוי
התקן דיסקית הפריסה *
7 דיסקיות הקיצוץ
- **7a** דיסקית החיתוך הדו-צדדית – עבה/דק
- **7b** דיסקית הגירור הדו-צדדית – גס/עדין
- **7c** דיסקית הריסוק - עדינות בינונית

8 מנשא הדיסקיות

* בדגמים מסויימים

איור B

מצב עבודה

הערה חשובה

הערכים והנתונים המופיעים בחוברת הוראות זו לעניין מהירות הסיבובים המומלצת מתייחסים למכשירים המצויידים במתג סיבובי של 7 דרגות עבודה. הערכים שבסוגריים מתייחסים למכשירים המצויידים במתג סיבובי של 4 דרגות עבודה.

MUZ5CC1-2_de-ar.book Seite 94 Freitag, 1. August 2014 3:27 15

سلطة الجمبري

(مقدار لحوالي 4 أشخاص)
300 غرام لحم مسلوق
300 غرام بطاطا مسلوقة وباردة
200 غرام خيار
سلطة خضراء
50 غرام جمبري مقشر
3 بيضات مسلوقة
150 غرام مايونيز

- تترك البطاطا المسلوقة حتى تبرد ثم تقطع مع البيض والخيار و الجمبري المقشر إلى مكعبات على درجة التشغيل 1.
  ثم يقطع اللحم المسلوق على درجة التشغيل 2.
- قم بتقطيع السلطة الخضراء إلى قطع صغيرة.
- أضف الملح والفلفل حسب الرغبة.
- ثم أضف إليها المايونيز وقم بتقديمها.

السلطة الطازجة

(كمية ل 2 إلى 4 أشخاص)
4 جزرات
ثمرة لفت (كولرابي)
تفاحة
ثمرة كوسة
خيارة
¼ ثمرة قرنبيط
100 غرام جبن جديد

سلطة الفواكه

½ ثمرة أناناس
½ ثمرة شمام
2 ثمرة موز
2 ثمرة دراق (خوخ)
2 ثمرة كيوي
50 مليلتر أمارتو

- يتم تقطيع الفواكه إلى مكعبات على درجة التشغيل 5 (3).
- يتم وضع المكونات المقطعة إلى مكعبات في وعاء سلطة ويتم خلطها جيدا مع الأمارتو.

حساء «Okroshka»

(كمية ل 4 إلى 6 أشخاص)
2 لتر Kwas
300 غرام سجق أو لحم صدر دجاج
من 3 إلى 4 حبات بطاطا مسلوقة وباردة
من 3 إلى 4 بيضات مسلوقة
حزمة فجل رومي (من 8 إلى 10 قطع)
½ حزمة كرات بشوشة (حوالي 50 غرام)
بقدونس و شبت
3 ملاعق قشدة رائبة
مسطردة وسكر

- تترك البطاطا المسلوقة حتى تبرد ثم تقطع مع البيض إلى مكعبات على درجة التشغيل 3 (2).
  ثم يقطع الخيار والفجل الرومي والسجق أو لحم صدر الدجاج إلى مكعبات على درجة التشغيل 5 (3).
- تخلط القشدة الرائبة بكرات بشوشة بعد فرمه مع البيض والمسطردة والسكر خلطا جيدا ثم يضاف لهم مشروب Kwas وبعد ذلك أضف المكعبات التي تم تقطيعها والبقدونس والشبت المفروم.
- أضف الملح والفلفل حسب الرغبة.

نحتفظ بحق إدخال التعديلات.

MUZ5CC1-2_de-ar.book Seite 95 Freitag, 1. August 2014 3:27 15

- لتنظيف تجهيزة تقطيع المكعبات يتم تفكيكها إلى أجزائها الفردية.
- يتم تنظيف الأجزاء بصورة مبدئية من خلال شطفها تحت ماء جاري. يتم تنظيف الأجزاء بفرشاة.
- يجب عدم تنظيف عمود الدوران إلا من خلال مسحه بقطعة قماش مرطبة بقليل من الماء.

تنبيه هام

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

كافة الأجزاء الأخرى (جسم الاحتواء, الغطاء, اسطوانة الدفع, تجهيزة الخراطة التمريرية الفورية) يمكن تنظيفها في غسالة الأواني.
يجب مراعاة عدم انحشار أو انزناق الأجزاء البلاستيكية في غسالة الأواني, وذلك نظرا لأنه يمكن حدوث تغير في الشكل.

تلميح مفيد: لإزالة المخلفات الحمراء اللون التي قد تتخلف بعد إعداد بعض المواد الغذائية, على سبيل المثال الجزر, يتم وضع القليل من زيت الطعام على قطعة قماش ويتم مسح الخراطة التمريرية الفورية (وليس أقراص التقطيع) جيدا. بعد ذلك يتم شطف الخراطة التمريرية الفورية بالماء.

الوصفات

السلطات

سلطة «Olivie»

(مقدار لحوالي 4 أشخاص)
4 حبات بطاطا مسلوقة وباردة
حبتان جزر
4 بيضات مسلوقة
200 غرام لحم صدر دجاجة مسلوقة
من 1 إلى 2 حبة خيار مملح أو مخلل
من 1 إلى 2 حبة خيار
300 غرام بسلة, صغيرة الحجم (1 علبة محفوظة)
ملح وفلفل
250 غرام مايونيز

- تترك البطاطا المسلوقة حتى تبرد ثم تقطع مع الجزر والبيض إلى مكعبات على درجة التشغيل 1.
ثم يقطع الخيار واللحم على درجة التشغيل 2.
- ضع كافة المكعبات التي تم تقطيعها بوعاء ثم أضف إليها البسلة.
- أضف الملح والفلفل حسب الرغبة.
- ثم أضف إليها المايونيز وقم بتقديمها.

سلطة «Vinaigrette»

(مقدار لحوالي 4 أشخاص)
4 حبات بطاطا مسلوقة وباردة
500 غرام بنجر أحمر مسلوق
حبتان خيار مملح
2 حبة خيار مملح أو مخلل
100 غرام بسلة, صغيرة الحجم
½ حزمة كرات بشوشة (حوالي 50 غرام)
ملح وفلفل
100 ملي زيت

- تترك البطاطا المسلوقة حتى تبرد ثم تقطع مع الجزر والبنجر الأحمر و كرات بشوشة إلى مكعبات على درجة التشغيل 1.
ثم يقطع الخيار على درجة التشغيل 2.
- ضع كافة المكعبات التي تم تقطيعها بوعاء ثم أضف إليها البسلة.
- أضف الملح والفلفل حسب الرغبة.
- ثم أضف إليها قليل من زيت الطعام وقم بتقديمها.

سلطة «Stolichny»

(مقدار لحوالي شخصين)
150 غرام لحم مملح
3 حبات بطاطا مسلوقة وباردة
حبتان خيار مملح أو مخلل
حبة جزر مسلوق
بسلة, نصف علبة محفوظة
ملح وفلفل
الصلصة:
¼ نصف علبة قشدة رائبة
¼ كوب مايونيز

- تترك البطاطا المسلوقة حتى تبرد ثم تقطع مع الجزر إلى مكعبات على درجة التشغيل 1.
ثم يقطع اللحم المملح والخيار على درجة التشغيل 2.
- ضع كافة المكعبات التي تم تقطيعها بوعاء ثم أضف إليها البسلة.
- أضف الملح والفلفل حسب الرغبة .
- ثم أضف إليها القشدة الرائبة والمايونيز وقم بتقديمها.

MUZ5CC1-2_de-ar.book Seite 96 Freitag, 1. August 2014 3:27 15

انتبه!

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.

قرص البشر ذو الوجهين الوظيفيين – خشن/ناعم

لبشر الخضروات والفواكه والجبن باستثناء أنواع الجبن الصلبة (على سبيل المثال جبن البارميزان). الإعداد يتم إجرائه على الدرجة 3 (2) أو 4 (3).

يجب مراعاة رمز التمييز الموجود على قرص البشر ذو الوجهين الوظيفيين: «2» لوجه البشر الخشن «4» لوجه البشر الناعم

انتبه!

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

قرص البشر – متوسط النعومة

لبشر البطاطا (البطاطس) النيئة, أنواع الجبن الصلبة (على سبيل المثال جبن البارميزان), الشيكولاتة المبردة والمكسرات (البندق, اللوز الخ).

الإعداد يتم إجرائه على الدرجة 7 (4).

انتبه!

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

العمل بتجهيزة الخراطة التمريرية الفورية الصورة G

- يتم ضغط زر فك تجهيزة إحكام الإغلاق ويتم ضبط الذراع المتراوح على الوضع **2**.
- يتم تركيب الوعاء:
  - يتم إمالة الوعاء إلى الأمام ويتم إدخاله ثم يتم إرسائه في الوضع الصحيح,
  - يتم إدارة الوعاء في عكس اتجاه دوران عقرب الساعة ومواصلة ذلك حتى يكون قد استقر في موضعه النهائي بثبات.

- يتم ضغط زر فك تجهيزة إحكام الإغلاق ويتم ضبط الذراع المتراوح على 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.

انتبه!

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

- يتم وضع قرص التقطيع على حامل الأقراص. يتم قلب وجه التقطيع/وجه البشر المرغوب فيه بحيث يصبح مشيرا لأعلى. 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 G-10) ويتم إدارته في اتجاه دوران عقرب الساعة مع الاستمرار في ذلك حتى يكون قد استقر في موضعه النهائي بثبات.
- يتم إدخال قابس الجهاز في مقبس تغذية بالكهرباء.
- يتم ضبط المفتاح الدوار على الدرج الموصى بها.
- يتم وضع المواد الغذائية المطلوب إعدادها في منفذ التعبئة ويتم دفعها باستخدام اسطوانة الدفع.

انتبه!

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

تلميح مفيد: للحصول على مواد غذائية مقطعة بصورة منتظمة يتم إدخال المواد الغذائية الرفيعة المطلوب إعدادها على هيئة حزم.

بعد الانتهاء من العمل

- يتم إيقاف تشغيل الجهاز بواسطة المفتاح الدوار.
- يتم إدارة الغطاء في عكس اتجاه دوران عقرب الساعة ويتم إخراجه.
- يتم الإمساك بحامل الأقراص من المواضع المفرغة ويتم إخراجه. يتم إخراج الأقراص.
- يتم إخراج عمود الدوران.
- يتم إدارة جسم احتواء التجهيزة في عكس اتجاه دوران عقرب الساعة ويتم إخراجه.
- يتم تنظيف الأجزاء.

التنظيف والعناية بالجهاز

⚠ انتبه!

يجب عدم استخدام أية مواد تنظيف حاكة أو خشنة. استخدام مثل هذه المواد يمكن أن يؤدي إلى إلحاق ضرر بالأسطح الخارجية.

أجزاء تجهيزة تقطيع المكعبات يجب عدم تنظيفها في غسالة الأواني, وذلك نظرا لأن هذا يؤدي إلى أن تصبح السكاكين ثلمة (تفقد حدتها).

MUZ5CC1-2_de-ar.book Seite 97 Freitag, 1. August 2014 3:27 15

سرعة العمل

يمكن تحديد سرعة عمل الجهاز طبقا للمواد الغذائية المراد تقطيعها.

الدرجة 5 (3): البطاطا المسلوقة, الجزر, البيض, الخيار, الموز, الفراولة, البطيخ والشمام.

الدرجة 3 (2): البطاطا النيئة والجزر,لحوم السجق الرخو (مثل المرتدلا); أنواع الجبن القابلة للتقطيع لشرائح, أنواع الجبن الصلبة; الفلفل, الطماطم, البصل; التفاح, الكيفي.

تركيب إجزاء 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 3 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 ضبط الذراع المتراوح على الوضع **2**.
- يتم تركيب الوعاء:
  - يتم إمالة الوعاء إلى الأمام ويتم إدخاله ثم يتم إرسائه في الوضع الصحيح,
  - يتم إدارة الوعاء في عكس اتجاه دوران عقرب الساعة ومواصلة ذلك حتى يكون قد استقر في موضعه النهائي بثبات.

- يتم ضغط زر فك تجهيزة إحكام الإغلاق ويتم ضبط الذراع المتراوح على 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.

انتبه!

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

- يتم تركيب تجهيزة تقطيع المكعبات.

السهم الموجود على تجهيزة تقطيع المكعبات والسهم الموجود على جسم احتواء التجهيزة يلزم أن يكونا متطابقين!

- يتم تركيب الغطاء (يجب مراعاة العلامة, الصورة 9-E) ويتم إدارته في اتجاه دوران عقرب الساعة مع الاستمرار في ذلك حتى يكون قد استقر في موضعه النهائي بثبات.
- يتم إدخال قابس الجهاز في مقبس تغذية بالكهرباء.
- يتم ضبط المفتاح الدوار على الدرجة المطلوبة.
- أضف المواد الغذائية المراد تقطيعها من خلال فتحة الإدخال. يمكنك الضغط عليها باستخدام أداة الكبس عند الحاجة.يمكنك تقطيع المواد الغذائية إلى قطع صغيرة قبل الشروع في إعدادها إذا لزم الأمر.

تحذير!

يجب الانتباه لتفريغ الإناء في الوقت المناسب.

- أي بعد تقطيع حوالي 1500 غرام كحد أقصى.
- وقبل أن تصل المكعبات بالإناء إلى حافة 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.

بعد الانتهاء من العمل

- يتم ضبط المفتاح الدوّار على الوضع «**off/0**».
- انزع قاس الجهاز من المقبس.
- تتم إدارة الغطاء في عكس اتجاه دوران عقارب الساعة ونزعه من مكانه.
- 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 إخراجه.
- يتم تنظيف شبكة التقطيع من المواد الغذائية العالقة بها باستخدام قطعة التنظيف المخصصة لها.

تفكيك أجزاء تجهيزة تقطيع المكعبات الصورة F

- يتم ضغط مشابك الإغلاق 3 إلى الخارج ويتم إخراج قرص السكين.
- يتم إخراج شبكة التقطيع من الحامل الأساسي.

توجد في بعض الطرازات:

تجهيزة الخراطة التمريرية الفورية

قرص التقطيع ذو الوجهين الوظيفيين – سميك/رفيع

لتقطيع الفواكه والخضروات. الإعداد يتم إجرائه على الدرجة 5 (3).

يجب مراعاة رمز التمييز الموجود على قرص تقطيع ذو الوجهين الوظيفيين: «1» لوجه التقطيع السميك «3» لوجه التقطيع الرفيع

MUZ5CC1-2_de-ar.book Seite 98 Freitag, 1. August 2014 3:27 15

تنبيه هام

القيم التوجيهية الخاصة بسرعة العمل الموصى بها في تعليمات الاستخدام هذه تكون خاصة بالأجهزة المزودة بمفتاح دوار ذو 7 درجات. فيما يتعلق بالأجهزة المزودة بمفتاح دوار ذو 4 درجات فأنكم تجدون القيم بين قوسين بعد كل من القيم الأخرى.

التأمين ضد التحميل الزائد

للحول دون ترتب تلف أو ضرر جسيم بالجهاز الخاص بكم عند حدوث تحميل زائد على الجهاز فإن عمود الدوران مجهز بقطعة تأمين تركيبية (موضع انكسار محدد مسبقا). عند حدوث تحميل زائد فإن قطعة التأمين التركيبية هي وحدها فقط هي التي تنكسر وليس عمود الدوران. ضمن متضمنات التوريد توجد قطعة غيار لقطعة التأمين التركيبية, وقطعة الغيار هذه يمكن تركيبها بسهولة. فيما عدا ذلك فإن القطعة التأمين التركيبية يمكن أيضا الحصول عليها لدى مركز خدمة العملاء (رقم طلب المنتج 623944).

إرشادات بشأن استبدال قطعة التأمين التركيبية:
الصورة 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.

لتثبيت 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.

التشغيل

تجهيزة تقطيع المكعبات

تنبيه!

تجهيزة تقطيع المكعبات مخصصة فقط لتقطيع البطاطا (البطاطس) (سواء نيئة أو مسلوقة) الجزر, الخيار, الطماطم, الفلفل, البصل, الموز, التفاح, الكمثرى, الفراولة, البطيخ والشمام, الكيفي, البيض, لحوم السجق الرغوة (مثل المرتدلا) سواء كانت مسلوقة أو محمرة وكذلك لتقطيع لحوم الطيور الخالية من العظام.
لا يمكن معالجة أنواع الجبن اللينة جدا (على سبيل المثال جبن الموزريلا والجبن الأبيض).
فيما يتعلق بأنواع الجبن القابلة للتقطيع لشرائح (على سبيل المثال جبن جودا) وأنواع الجبن الصلبة (على سبيل المثال جبن ايمينتال) فإن الكمية التي يتم معالجتها في عملية تشغيل واحدة يجب ألا تتجاوز 3 كيلوغرام.
يجب عند إعداد الفواكه ذات البذور أو النواة (مثل التفاح أو الخوخ) استبعاد البذور أو النواة قبل الشروع في تقطيعها.
لا يجب إعداد المواد الغذائية وهي مجمدة.
كما يجب نزع العظام من اللحوم المطبوخة أو المحمرة قبل الشروع في تقطيعها إن عدم الالتزام بتنفيذ هذه التعليمات سوف يؤدي إلى وقوع أضرار بتجهيزة تقطيع المكعبات بما فيه شبكة التقطيع والسكين الدائري.
شركة «Robert Bosch Hausgeräte GmbH» لا تتحمل أية ضمانات للأعطال والأضرار التي قد تحدث بأقراص تقطيع المكعبات نتيجة لسوء استخدام الجهاز لأغرض غير المحددة لاستخدامه أو سوء الاستخدام.
كما أن الشركة لا تقدم أية ضمانات للأضرار التي تقع نتيجة لتقطيع مواد غذائية غير المحددة بتعليمات الاستخدام (مثلا عند حدوث انحناء بالسكين أو أصبح غير حاد).

تنبيه هام:

- يجب الانتباه أو تكون الخضر والفواكه على قدر كبير من النضوج حتى لا تفقد عصيرها.
- يجب ترك المواد الغذائية بعد طهيها حتى تبرد قبر الشروح 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.

MUZ5CC1-2_de-ar.book Seite 99 Freitag, 1. August 2014 3:27 15

من أجل سلامتكم

يمكن استخدام الملحقات مع ماكينة المطبخ طراز ...MUM 5.
رجاء الرجوع إلى دليل استخدام ماكينة المطبخ طراز ...MUM 5.
هذا الملحق التكميلي صالح ومناسب لتقطيع مواد غذائية على شكل مكعبات.
المواد الغذائية التي يتم معالجتها يلزم أن تكون خالية من العظام, النوى أو أية أجزاء ومكونات صلبة أخرى. لا يسمح بأن تكون المواد الغذائية في حالة تجميد.
عند استخدام أجزاء الملحقات التكميلية المعتمدة من قبل منتج الجهاز يكون من الممكن استخدام الجهاز في تطبيقات أخرى.

⚠ تنبيهات سلامة خاصة بهذا الجهاز

خطر الإصابة بجروح من خلال السكاكين الحادة/وحدة الإدارة الدائرة!
يجب عدم إدخال اليد مطلقا في التجهيزة الإضافية (تجهيزة تقطيع المكعبات, تجهيزة الخراطة التمريرية الفورية) عندما تكون مركبة على الجهاز!
يجب عدم إدخال اليد في فتحة إضافة المكونات!
التجهيزة الإضافية (تجهيزة تقطيع المكعبات, تجهيزة الخراطة التمريرية الفورية) لا تعمل إلا عندما يكون الغطاء مربوطا بإحكام. يجب عدم تركيب/إخراج التجهيزة الإضافية إلا عندما تكون وحدة الإدارة موجودة في وضع السكون التام. لا يجب إمساك أقراص التقطيع إلا عن طريق المقبض البلاستيكي عند القيام بتركيبة أو فكه من الجهاز. يجب عدم لمس سكاكين الخلاط بالأيدي المجردة. يجب عدم وضع اليد على أو الإمساك بالسكاكين الحادة الخاصة بشبكة التقطيع.
يجب عدم الإمساك بشبكة التقطيع إلا من الإطار فقط! يجب عدم وضع اليد على أو الإمساك بسكاكين وحواف أقراص التقطيع. يجب عدم الإمساك بأقراص التقطيع إلا من الإطار فقط!
تنبيه هام!
يجب عدم استخدام الملحق الإضافي إلا في وضع التشغيل المنصوص عليه في تعليمات الاستخدام.
يجب عدم استخدام الملحق الإضافي إلا عندما يكون في وضع كامل التركيب.

نظرة عامة

برجاء فتح صفحات الرسوم الإيضاحية

الصورة A

1 وحدة اسطوانة دفع
2 غطاء بمنفذ تعبئة
3 اسطوانة دفع
4 تجهيزة تقطيع مكعبات
4a قرص سكين
4b شبكة تقطيع, صغير (9 مليمتر)
4c شبكة تقطيع, كبير (13 مليمتر) *
4d حامل أساسي
4e مشابك إغلاق
4f منظف شبكة التقطيع
5 عمود دوران
6 جسم احتواء التجهيزة
تجهيزة الخراطة التمريرية الفورية *
7 أقراص تقطيع
7a قرص تقطيع بوجهين وظيفيين – سميك/رفيع
7b قرص بشر بوجهين وظيفيين – خشن/ناعم
7c قرص بشر – متوسط النعومة
8 حامل الأقراص

• توجد في بعض الطرازات

الصورة B

وضع التشغيل

☎ Beratung und Reparaturauftrag bei Störungen

D 0911 / 70 440 040

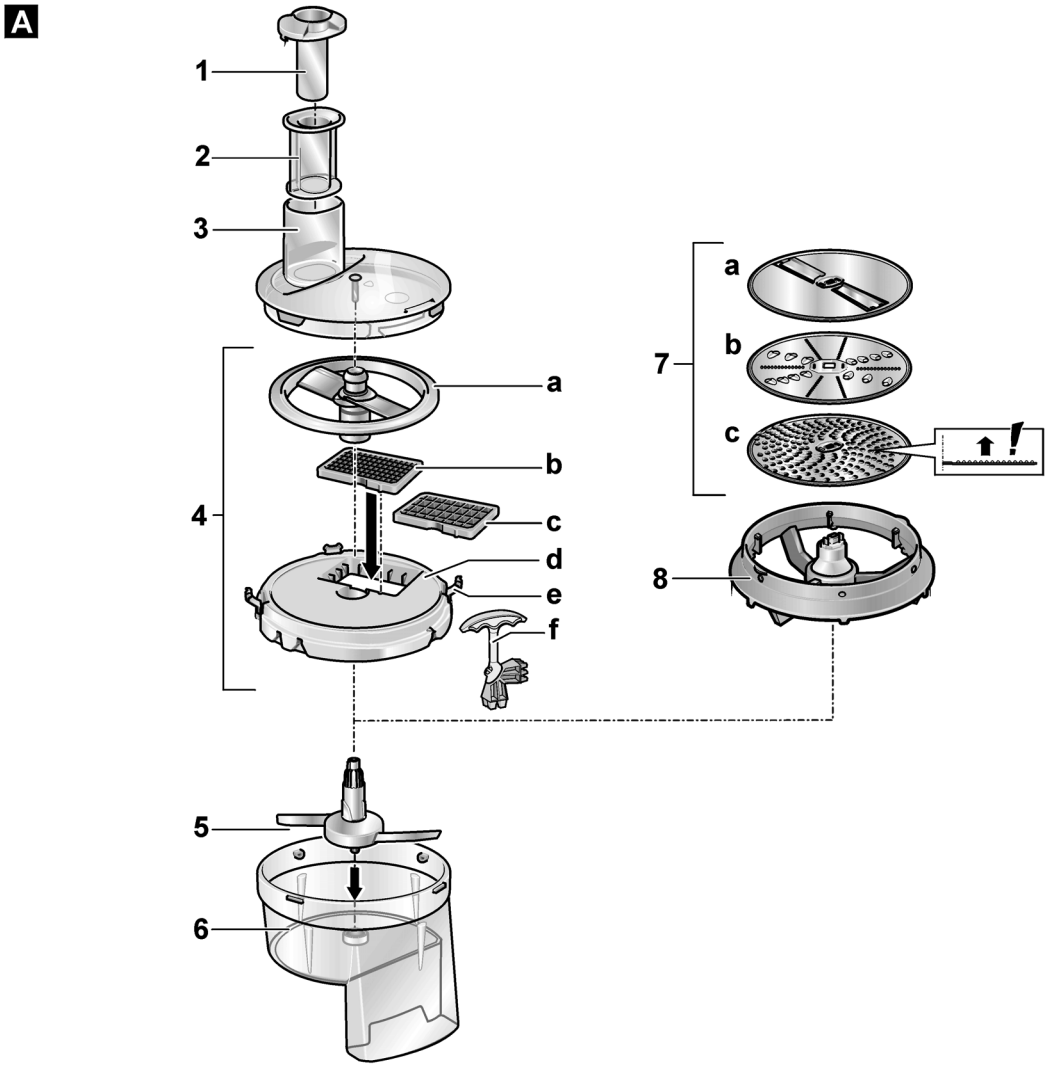
A 0810 / 550 511

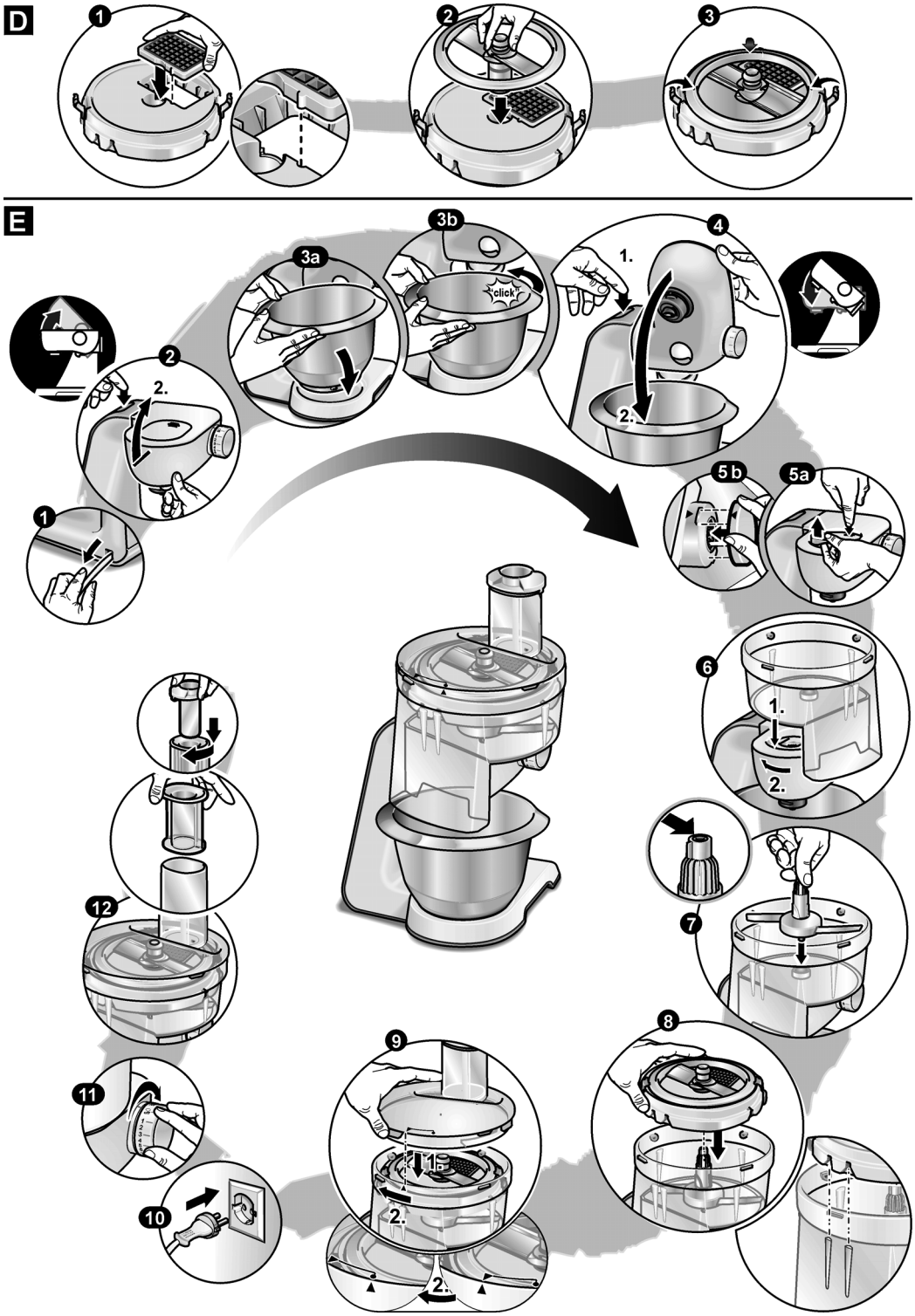
CH 0848 840 040

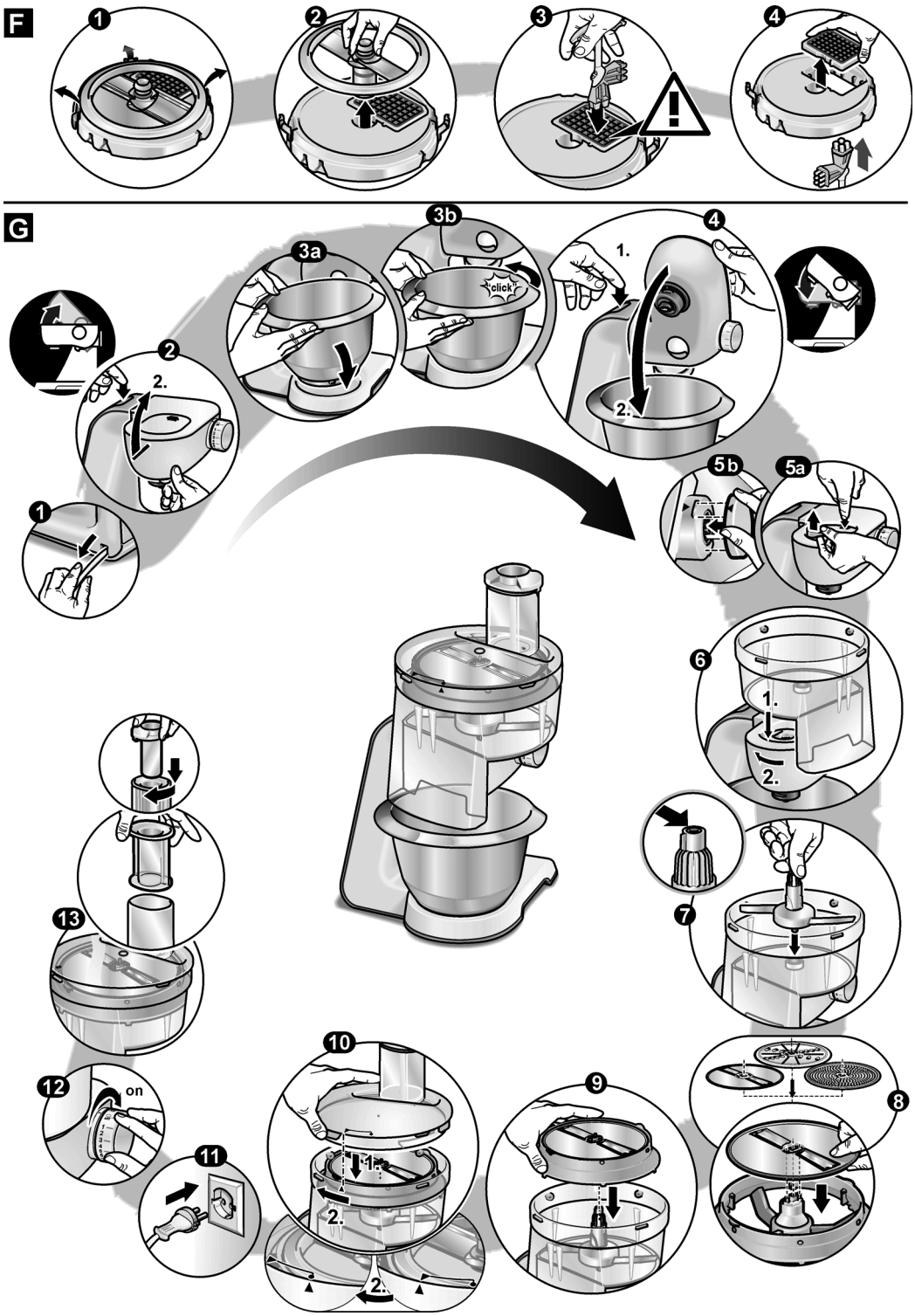
Die Kontaktdaten aller Länder finden Sie im beiliegenden Kundenservice-Verzeichnis.

Bosch Home Appliance Group
P.O. Box 83 01 01
D-81701 Munich
Germany
www.bosch-home.com

8001004674 (9408)
de, en, fr, it, nl, da, no, sv, fi,
es, pt, el, tr, pl, uk, ru, he, ar


A
1
2
3
4
a
b
c
d
e
f
5
6
7
a
b
c
8
B
C
1.
2.
3.


D
1
2
3
E
3b
3a
click
4
1.
2.
2
2.
1
5 b
5a
6
1.
2.
12
7
8
9
1.
2.
2.
11
10


F
1
2
3
4
G
1
2
2.
3a
3b
click
4
1.
2.
5a
5b
6
1.
2.
7
8
9
10
1.
2.
2.
11
12
on
13