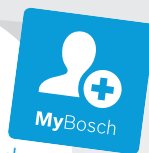




**BOSCH**

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



# Cube cutter

**MUZ9CC1**

<b>[de]</b>	Gebrauchsanleitung	Würfelschneider	3
<b>[en]</b>	Instruction manual	Cube cutter	9
<b>[fr]</b>	Mode d'emploi	Coupe-dés	14
<b>[it]</b>	Istruzioni per l'uso	Affettatrice a cubetti	20
<b>[nl]</b>	Gebruiksaanwijzing	Blokjessnijder	26
<b>[da]</b>	Brugsanvisning	Ternskærer	32
<b>[no]</b>	Bruksanvisning	Terningskjærer	37
<b>[sv]</b>	Bruksanvisning	Tärnare	42
<b>[fi]</b>	Käyttöohje	Kuutioleikkuri	47
<b>[es]</b>	Instrucciones de uso	Picadora en dados	52
<b>[pt]</b>	Instruções de serviço	Cortador de cubos	58
<b>[el]</b>	Οδηγίες χρήσης	Εξάρτημα κοπής για κύβους	64
<b>[tr]</b>	Kullanım kılavuzu	Küp kesici	70
<b>[pl]</b>	Instrukcja obsługi	Kostkownica	75
<b>[uk]</b>	Інструкція з експлуатації	Кубикорізка	81
<b>[ru]</b>	Инструкция по эксплуатации	Насадка для нарезания кубиками	87
<b>[ar]</b>	إرشادات الاستخدام	أداة تقطيع مكعبات	98



---

## Bestimmungsgemäßer Gebrauch

**Dieses Zubehör ist für die Küchenmaschine MUM9 (Baureihe „OptiMUM“) in Verbindung mit dem Durchlaufschnitzler MUZ9VL1 bestimmt. Gebrauchsanleitungen der Küchenmaschine und des Durchlaufschnitzlers beachten.**

Dieses Zubehör niemals für andere Geräte verwenden.

Ausschließlich zusammengehörige Teile verwenden.

Dieses Zubehör ist zum Schneiden von Lebensmitteln in Würfelform geeignet. Zu verarbeitende Lebensmittel müssen frei von harten Bestandteilen sein.

Dieses Zubehör darf nicht zur Verarbeitung von anderen Gegenständen bzw. Substanzen benutzt werden.

---

## Sicherheitshinweise

### **Verletzungsgefahr!**

- Niemals in den Füllschacht greifen. Ausschließlich den mitgelieferten Stopfer verwenden!
- Niemals in die scharfen Messer und Kanten des Würfelschneider-Einsatzes greifen. Messerscheibe und Schneidgitter nur am Kunststoffteil anfassen. Zum Reinigen eine Bürste benutzen.
- Bei Nichtgebrauch den Würfelschneider-Einsatz immer zusammengebaut und mit aufgesetztem Messerschutz aufbewahren.
- Zubehör nur im komplett zusammengesetzten Zustand verwenden. Zubehör nie am Grundgerät zusammenbauen. Zubehör nur in der dafür vorgesehenen Arbeitsposition verwenden. Zubehör nur bei Stillstand des Antriebes und bei gezogenem Netzstecker aufsetzen oder abnehmen.
- Der Würfelschneider-Einsatz darf ausschließlich mit dem Durchlaufschnitzler MUZ9VL1 verwendet werden.

### **Achtung!**

Darauf achten, dass sich keine Fremdkörper im Füllschacht oder im Gehäuse befinden. Nicht mit Gegenständen (z. B. Messer, Löffel) im Füllschacht oder im Gehäuse hantieren.

### **Wichtig!**

Das Zubehör nach jeder Verwendung oder nach längerem Nichtgebrauch unbedingt gründlich reinigen. → „Reinigung und Pflege“ siehe Seite 6

## Auf einen Blick

Bitte Bildseiten ausklappen.

→ **Bild A**

### 1 Würfelschneider-Einsatz


- a Messerschutz
- b Messerscheibe
- c Schneidgitter (9 x 9 mm)
- d Grundträger
- e Verschlussklammern
- f Markierung ▽
- g Schneidgitter-Reiniger

Für die Verwendung notwendig:

### Durchlaufschnitzler MUZ9VL1 \*

#### 2 Stopfer / Messbecher

#### 3 Deckel

- a Füllschacht
- b Farbkennzeichnung (gelb)
- c Markierung ▽ 

#### 4 Scheibenträger

- a Scheibenaufnahme
- b Flügel
- c Antriebswelle

#### 5 Gehäuse

- a Auslassöffnung
- b Markierung △

\* Ein Durchlaufschnitzler MUZ9VL1 kann über den Handel und den Kundendienst erworben werden. Weitere Informationen finden Sie im Kapitel „Zubehör“ in der Hauptanleitung Ihrer Küchenmaschine.

## Vor dem ersten Gebrauch








Bevor das neue Zubehör benutzt werden kann, muss dieses vollständig entpackt, gereinigt und geprüft werden.

### Achtung!

Ein beschädigtes Zubehör nie in Betrieb nehmen!

- Alle Zubehörteile aus der Verpackung nehmen und vorhandenes Verpackungsmaterial entfernen.
- Alle Teile auf Vollständigkeit und sichtbare Schäden prüfen. → **Bild A**
- Vor dem ersten Gebrauch alle Teile gründlich reinigen und trocknen.  
→ „Reinigung und Pflege“ siehe Seite 6

## Symbole und Markierungen

Symbol	Bedeutung
	Anweisungen in der Gebrauchsanleitung beachten.
	Vorsicht! Rotierende Werkzeuge. Nicht in den Füllschacht greifen.
	Deckel aufsetzen (  ) und festdrehen (  ).
	Markierung zum Aufsetzen des Würfelschneider-Einsatzes.
	Markierung zum Aufsetzen des Würfelschneider-Einsatzes und des Deckels.

## Würfelschneider-Einsatz

Zum Schneiden von folgenden Lebensmitteln in Würfelform:

Rohes oder gekochtes Gemüse (z. B. Kartoffeln, Karotten, Gurken, Tomaten, Paprika, Zwiebeln), Obst (z. B. Bananen, Äpfel, Birnen, Pfirsiche, Erdbeeren, Melonen, Kiwi), Hartkäse, hartgekochte Eier, weiche Fleischwurst (z. B. Mortadella).

### Hinweise:

- Der Würfelschneider-Einsatz ist nicht geeignet zum Schneiden von sehr weichem Käse (z. B. Mozzarella, Schafskäse) oder Schnittkäse (z. B. Gouda, Edamer).
- Bei Hartkäse (z. B. Emmentaler) darf die in einen Arbeitsgang verarbeitete Menge 3 kg nicht übersteigen.
- Obst/Gemüse sollte nicht zu reif sein, da sonst der Saft austreten kann.
- Vor der Verarbeitung von Kern- und Steinobst (Äpfel, Pfirsiche etc.) sind die Kerne bzw. Steine zu entfernen.
- Gekochte Lebensmittel vor dem Schneiden abkühlen lassen, da sie dann fester sind und damit das Schneidergebnis besser wird.
- Keine gefrorenen Lebensmittel verarbeiten.
- Durch mehr oder weniger Druck auf den Stopfer beim Nachschieben kann die Länge der Würfel beeinflusst werden.

### Geschwindigkeits-Empfehlungen

<b>1</b>	z. B. gekochte Kartoffeln, Karotten und Eier, Gurken, Bananen, Erdbeeren, Melonen
<b>3</b>	z. B. rohe Kartoffeln und Karotten, weiche Fleischwurst (z. B. Mortadella), Hartkäse, Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Äpfel, Kiwi

### Achtung!

- 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.

## Vorbereitung

### ⚠ Verletzungsgefahr

- Nicht in die scharfe Messerscheibe und das Schneidgitter greifen. Messerscheibe und Schneidgitter nur am Rand anfassen!
- Zubehör nur bei Stillstand des Antriebes und bei gezogenem Netzstecker aufsetzen oder abnehmen.
- Zubehör nur im komplett zusammengesetzten Zustand verwenden.
- Zubehör nie am Grundgerät zusammenbauen.
- Zubehör nur in der dafür vorgesehenen Arbeitsposition verwenden.

### Achtung!

Der Würfelschneider-Einsatz darf ausschließlich mit dem Durchlaufschnitzler MUZ9VL1 verwendet werden.

### ➔ Bildfolge

1. Schneidgitter wie gezeigt in den Grundträger einsetzen. Aussparungen beachten.
2. Messerscheibe mit Messerschutz auf den Grundträger aufsetzen.
3. Die 4 Verschlussklammern bis zum Einrasten nach innen drücken.

4. Scheibenträger in das Gehäuse einsetzen. Die beiden Flügel müssen unten sein.
5. Würfelschneider-Einsatz auf den Scheibenträger aufsetzen (☒).
6. Messerschutz abnehmen.
7. Deckel aufsetzen (☒).
8. Deckel im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen (☒).

---

## Verwendung

### Verletzungsgefahr


Niemals in den Füllschacht greifen.  
Zum Nachschieben ausschließlich den mitgelieferten Stopfer verwenden.

### Achtung!

- Einen Rückstau des Schneidgutes in der Auslassöffnung vermeiden.
- Mit dem Stopfer keinen großen Druck ausüben.

**Wichtig:** Grundgerät wie in der Hauptanleitung beschrieben vorbereiten. Der Durchlaufschneider kann nur mit korrekt eingesetzter Schüssel (ohne Deckel) betrieben werden.

### → Bildfolge

1. Vorbereiteten Durchlaufschneider wie gezeigt auf den vorderen, gelben Antrieb setzen.
2. Nach unten drücken und im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.
3. Netzstecker einstecken. Drehschalter auf die empfohlene Geschwindigkeit stellen.
4. Die vorbereiteten Lebensmittel in den Füllschacht geben.
5. Ausschließlich mit dem mitgelieferten Stopfer nachschieben.
6. Wenn die Verarbeitung beendet ist oder die verarbeiteten Lebensmittel in der Schüssel die Auslassöffnung fast erreichen, Drehschalter auf  stellen. Stillstand des Antriebs abwarten. Netzstecker ausstecken.

7. Entriegelungstaste drücken und Schwenkarm mit dem Durchlaufschneider bis zum Anschlag anheben.
8. Schüssel im Uhrzeigersinn drehen, abnehmen und entleeren.
9. Entriegelungstaste drücken und Schwenkarm bis zum Anschlag nach unten drücken.
10. Durchlaufschneider gegen den Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.
  - Alle Teile direkt nach der Verwendung reinigen. → „Reinigung und Pflege“ siehe Seite 6

### Rückstau oder Verstopfung beheben:

- Gerät ausschalten, Stillstand des Antriebs abwarten und Netzstecker ziehen.
- Deckel des Durchlaufschneiders abnehmen und Füllschacht entleeren.
- Um festsitzende Lebensmittel im Schneidgitter zu entfernen, den Würfelschneider-Einsatz entnehmen und reinigen. → „Reinigung und Pflege“ siehe Seite 6

---

## Reinigung und Pflege

Die verwendeten Zubehörteile müssen nach jedem Gebrauch gründlich gereinigt werden.


### Verletzungsgefahr

Niemals in die scharfen Messer und Kanten des Würfelschneider-Einsatzes greifen. Messerscheibe und Schneidgitter nur am Kunststoffteil anfassen. Zum Reinigen eine Bürste benutzen.

### Achtung!

- Keine alkohol- oder spiritushaltigen Reinigungsmittel verwenden.
- Keine scharfen, spitzen oder metallischen Gegenstände benutzen.
- Keine scheuernden Tücher oder Reinigungsmittel verwenden.
- Kunststoffteile in der Spülmaschine nicht einklemmen, da bleibende Verformungen möglich sind!

**→ Bildfolge **

1. Deckel des Durchlaufschnitzlers gegen den Uhrzeigersinn drehen () und abnehmen.
2. Den Messerschutz auf die Messerscheibe setzen.
3. Würfelschneider-Einsatz entnehmen.
4. Die 4 Verschlussklammern nach außen drücken. Messerscheibe mit Messerschutz entnehmen.
5. Eventuell vorhandene Lebensmittel-Reste mit dem Schneidgitter-Reiniger herausdrücken.
6. Das Schneidgitter mit dem Reiniger von unten herausdrücken.
  - Messerschutz, Messerscheibe und Schneidgitter mit Spüllauge und einer weichen Bürste reinigen.
  - Grundträger von Hand reinigen oder in die Spülmaschine geben.
  - Alle Teile trocknen lassen.
  - Die getrockneten Einzelteile des Würfelschneider-Einsatzes zur sicheren Aufbewahrung wieder zusammenbauen und unbedingt den Messerschutz aufsetzen. → „Vorbereitung“ siehe Seite 5
  - Die Teile des Durchlaufschnitzlers wie in der Anleitung MUZ9VL1 beschrieben reinigen.

**Hinweis:** Bei der Verarbeitung von z. B. Karotten können Verfärbungen an den Kunststoffteilen entstehen, die mit einigen Tropfen Speiseöl entfernt werden können.

**Rezepte****Obstsalat**

(für 4 Personen)

- ½ Ananas
- ½ Melone
- 2 Bananen
- 2 Pfirsiche
- 2 Kiwi
- 50 ml Amaretto
- Das Obst schälen und in je 4 Stücke schneiden. Pfirsichkerne entfernen.
- Banane, Melone und Pfirsich auf Stufe **1** in Würfel schneiden.
- Das restliche Obst auf Stufe **3** in Würfel schneiden.
- Die gewürfelten Zutaten in einer Schüssel mit Amaretto mischen.

**Tipp:** Durch Zugabe von Sahne und Eiscreme wird aus dem Obstsalat ein tolles Dessert.

**Salat „Olivie“**

(für 4 Personen)

- 4 gekochte, abgekühlte Kartoffeln
- 2 gekochte, abgekühlte Karotten
- 4 hartgekochte, abgekühlte Eier
- 200 g geräucherter Schinken
- 1-2 Salzgurken oder marinierte Gurken
- 1-2 Salatgurke
- 300 g Erbsen, fein
- Salz und Pfeffer
- 250 g Mayonnaise
- Die gekochten, aber bereits abgekühlten Kartoffeln, Karotten und Eier sowie die Gurken auf Stufe **1** in Würfel schneiden.
- Den Schinken auf Stufe **3** in Würfel schneiden.
- Die gewürfelten Zutaten in einer Schüssel mit den Erbsen vermischen.
- Mit Salz und Pfeffer nach Geschmack würzen.
- Mit Mayonnaise vermischen und anrichten.

## Mediterraner Salat mit Mozzarella

(für 4 Personen)

- 2 Tomaten
- 1 gelbe Paprika
- 1 grüne Paprika
- 1 rote Paprika
- 1 Salatgurke
- Mozzarella
- Oliven
- Frischer Basilikum
- Salz und Pfeffer
- Balsamico-Essig und Olivenöl
- Gemüse säubern und waschen.
- Paprika entkernen.
- Tomaten und Paprika vierteln.
- Salatgurke auf Stufe **1** in Würfel schneiden.
- Paprika und Tomaten auf Stufe **3** in Würfel schneiden.
- Mozzarella in Scheiben schneiden oder von Hand zerteilen.
- Die gewürfelten Zutaten in einer Schüssel mit Oliven, Mozzarella und frischem Basilikum vermischen.
- Balsamico-Essig und Olivenöl zugeben.
- Mit Salz und Pfeffer nach Geschmack würzen.

**Tipp:** Durch Zugabe von Thunfisch aus der Dose wird aus dem Salat ein perfektes Gericht für heiße Sommertage.

## Gemüsesuppe

- 2 rohe Kartoffeln, mittelgroß
- 2 rohe Karotten
- 50 g Sellerieknolle
- 1 Stange Lauch
- 1 Zwiebel, mittelgroß
- 2 Zucchini
- 1 rote Paprika
- 1 L Gemüsebrühe
- Gewürze (Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Lorbeerblätter, Majoran)
- frische Petersilie
- 2 EL Sonnenblumenöl
- Gemüse säubern, Kartoffeln schälen.
- Zwiebel auf Stufe **3** in Würfel schneiden.
- Zwiebelwürfel mit Sonnenblumenöl in einem Kochtopf goldbraun anrösten.
- Kartoffeln, Karotten und Sellerieknolle auf Stufe **3** in Würfel schneiden, zu den Zwiebeln in den Kochtopf geben und kurz anrösten.
- Gemüsebrühe dazugeben.
- Mit den Gewürzen abschmecken.
- 10 Minuten lang bei niedriger Temperatur kochen.
- Lauch, Zucchini und Paprika auf Stufe **3** in Würfel schneiden, in die Suppe geben und weitere 10 Minuten kochen.
- Die fertige Suppe nochmals abschmecken.
- Mit Petersilie garniert servieren.

Änderungen vorbehalten.



---

## Intended use

**This accessory is intended for the MUM9 kitchen machine (“OptiMUM” series) for use with the MUZ9VL1 continuous-feed shredder. Follow the operating instructions for the kitchen machine and the continuous-feed shredder.**

Never use the accessory for other appliances. Only use matching parts together.

This accessory is suitable for dicing food. Food which is to be processed must not contain any hard components.

The accessory must not be used for processing other objects or substances.

---

## Safety instructions

### Risk of injury!

- Never reach into the feed chute. Only use the pusher provided!
- Never grasp the sharp blades or edges of the dicer insert. Take hold of the cutter disc and cutting grid only by the plastic part! Clean with a brush.
- When the dicer insert is not in use, always leave assembled and store with the blade guard fitted.
- The accessory must be completely assembled before use. Never assemble the accessory on the base unit. The accessory should only be used in the intended operating position. Before attaching or removing the accessory, wait until the drive has come to a standstill and pull out the mains plug.
- The dicer insert may only be used with the MUZ9VL1 continuous-feed shredder.

### Caution!

Check that there are no foreign objects in the feed chute or housing. Do not insert objects (e.g. knives, spoons) into the feed chute or housing.

### Important!


It is essential to clean the accessory thoroughly after each use or after it has not been used for an extended period. → *“Cleaning and maintenance” see page 12*

## Overview

Please fold out the illustrated pages.

→ Fig. 

### 1 Dicer insert



- a Blade guard
- b Cutter disc
- c Cutting grid (9 x 9 mm)
- d Base holder
- e Catches
- f Marking 
- g Cutting grid cleaner

Required for use:

Continuous-feed shredder MUZ9VL1 \*

### 2 Pusher / measuring jug


### 3 Lid

- a Feed chute
- b Colour coding (yellow)
- c Marking  

### 4 Disc holder

- a Disc carrier
- b Wings
- c Drive shaft

### 5 Housing

- a Outlet opening
- b Marking 

\* A MUZ9VL1 continuous-feed shredder can be purchased from retailers and customer service. You can find further information in the section "Accessories" in the main operating instructions for your kitchen machine.

## Before using the appliance for the first time

Before the new accessory can be used, it must be fully unpacked, cleaned and checked.

### Caution!








Never operate a damaged accessory!

- Remove all accessories from the packaging and dispose of all packing materials.
- Check that all the parts are present and examine them for obvious damage.

→ Fig. 

- Thoroughly clean and dry all parts before using for the first time.  
→ "Cleaning and maintenance" see page 12

## Symbols and markings

Symbol	Meaning
	Follow the instructions in the instruction manual.
	Caution! Rotating tools. Do not reach into the feed chute.
	Fit the lid (  ) and screw on securely (  ).
	Marking for fitting the dicer insert.
	Marking for fitting the dicer insert and the lid.

## Dicer insert

For cutting the following foods into cube shapes: Raw or cooked vegetables (e.g. potatoes, carrots, cucumbers, tomatoes, peppers, onions), fruit (e.g. bananas, apples, pears, peaches, strawberries, melons, kiwis), hard cheese, hard-boiled eggs, soft sausage (e.g. mortadella).

### Notes:

- The dicer insert is not suitable for slicing very soft cheese (e.g. mozzarella, sheep's cheese) or semi-hard cheese (e.g. Gouda, Edam).
- For hard cheeses (e.g. Emmental), the quantity processed in one cycle must not exceed 3 kg.
- Fruit/vegetables should not be too ripe as the juice may escape.
- Before processing pip and stone fruits (apples, peaches, etc.), remove the pips or stones.
- Leave cooked food to cool down before dicing it as it will then be firmer and the dicing result will be better.

- Do not process frozen food.
- The length of the cubes can be influenced by increasing or reducing the pressure on the pusher when pushing down.

### Recommended speeds

<b>1</b>	e.g. boiled potatoes, carrots and eggs, cucumbers, bananas, strawberries, melons
<b>3</b>	e.g. raw potatoes and carrots, soft sausage (e.g. mortadella), hard cheese, peppers, tomatoes, onions, apples, kiwifruit

### Caution!

- 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 processing unapproved food.

## Preparation

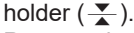


### Risk of injury

- Do not grasp the sharp cutter disc or cutting grid. Take hold of the cutter disc and cutting grid only by the edge!
- Before attaching or removing the accessory, wait until the drive has come to a standstill and pull out the mains plug.
- The accessory must be completely assembled before use.
- Never assemble the accessory on the base unit.
- The accessory should only be used in the intended operating position.

### Caution!

The dicer insert may only be used with the MUZ9VL1 continuous-feed shredder.

### → Image sequence

1. Insert the cutting grid into the base holder as shown. Observe the recesses.
2. Fit the cutter disc with the blade guard onto the base holder.
3. Press in the 4 catches until they engage.
4. Insert the disc holder in the housing. Both wings must be at the bottom.
5. Fit the dicer insert onto the disc holder (.
6. Remove the blade guard.
7. Fit the lid (.
8. Rotate the lid in a clockwise direction as far as possible (.

## Use

### Risk of injury

Never reach into the feed chute. Only use the pusher provided when adding food.

### Caution!

- Prevent the cut ingredients from building up in the outlet opening.
- Do not apply great force with the pusher.

**Important:** Only prepare the base unit as described in the main operating instructions. The continuous-feed shredder can only be operated if the bowl is fitted properly (without lid).

### → Image sequence

1. Position the prepared continuous-feed shredder on the front yellow drive as shown.
2. Press down and rotate in a clockwise direction as far as possible.
3. Plug the mains plug into the mains. Turn the rotary switch to the recommended speed.
4. Add the prepared food to the feed chute.
5. Only use the pusher provided to add food.
6. When you have finished processing or when the processed food in the bowl almost reaches the outlet opening, turn the rotary switch to **O**. Wait until the drive comes to a standstill. Disconnect the mains plug.

7. Press the release button and raise the swivel arm with the continuous-feed shredder to the stop.
8. Rotate the bowl clockwise, empty and remove it.
9. Press the release button and push the swivel arm down to the stop.
10. Rotate the continuous-feed shredder anticlockwise and remove.
  - Clean all parts directly after use.  
→ “*Cleaning and maintenance*” see page 12

#### Removing blockages or build-ups:

- Switch the appliance off, wait until the drive has come to a standstill and pull out the mains plug.
- Remove the lid of the continuous-feed shredder and empty the feed chute.
- To remove any food stuck in the cutting grid, remove and clean the dicer insert.  
→ “*Cleaning and maintenance*” see page 12

---

## Cleaning and maintenance

The attachments and accessories used must be thoroughly cleaned after each use.


### Risk of injury

Never grasp the sharp blades or edges of the dicer insert. Take hold of the cutter disc and cutting grid only by the plastic part! Clean with a brush.

### Caution!

- Do not use any cleaning agents containing alcohol or spirits.
- Do not use any sharp, pointed or metal objects.
- Do not use abrasive cloths or cleaning agents.
- Do not wedge plastic parts in the dishwasher as they could become permanently deformed.

### → Image sequence

1. Rotate the lid of the continuous-feed shredder in an anticlockwise direction () and remove.
2. Fit the blade guard onto the cutter disc.
3. Remove the dicer insert.
4. Press the 4 catches outwards. Remove the cutter disc with the blade guard.
5. Push out any remaining pieces of food using the cutting grid cleaner.
6. Push the cutting grid out from below with the cleaner.
  - Clean the blade guard, cutter disc and cutting grid with a detergent solution and a soft brush.
  - Clean the base holder by hand or put in the dishwasher.
  - Allow all parts to dry.
  - Once the individual parts of the dicer insert are dry, re-assemble for safe storage, making sure you fit the blade guard. → “*Preparation*” see page 11
  - Clean the parts of the continuous-feed shredder as described in the instructions for the MUZ9VL1.

**Note:** When processing food such as carrots, the plastic parts may become discoloured, but this can be removed with a few drops of cooking oil.

---

## Recipes

### Fruit salad

(serves 4)

- ½ pineapple
- ½ melon
- 2 bananas
- 2 peaches
- 2 kiwis
- 50 ml amaretto
- Peel the fruit and cut each fruit into 4 pieces. Remove the peach stone.
- Dice the bananas, melon and peaches on setting 1.
- Dice the remaining fruit on setting 3.
- Mix all the diced ingredients in a bowl with amaretto.

**Tip:** Adding cream and ice cream turns the fruit salad into a delicious dessert.

## “Olivie” salad

(serves 4)

- 4 boiled, cooled potatoes
- 2 boiled, cooled carrots
- 4 hard-boiled, cooled eggs
- 200 g smoked ham
- 1-2 pickled gherkins or marinated cucumbers
- 1-2 cucumbers
- 300 g petits pois
- Salt and pepper
- 250 g mayonnaise
- Dice the boiled, but cooled potatoes, carrots, eggs and cucumbers on setting **1**.
- Dice the smoked ham on setting **3**.
- Mix all the diced ingredients in a bowl with the peas.
- Season to taste with salt and pepper.
- Mix with mayonnaise and serve.

## Mediterranean salad with mozzarella

(serves 4)

- 2 tomatoes
- 1 yellow pepper
- 1 green pepper
- 1 red pepper
- 1 cucumber
- Mozzarella
- Olives
- Fresh basil
- Salt and pepper
- Balsamic vinegar and olive oil
- Wash and clean the vegetables.
- De-seed the peppers.
- Cut the tomatoes and peppers into quarters.
- Dice the cucumber on setting **1**.
- Dice the peppers and tomatoes on setting **3**.
- Cut the mozzarella into slices or tear into pieces by hand.
- Mix all the diced ingredients in a bowl with the olives, mozzarella and fresh basil.
- Add balsamic vinegar and olive oil.
- Season to taste with salt and pepper.

**Tip:** Add tinned tuna to make the salad a perfect dish for hot summer days.

## Vegetable soup

- 2 raw potatoes, medium-sized
- 2 raw carrots
- 50 g celeriac
- 1 leek
- 1 onion, medium-sized
- 2 courgettes
- 1 red pepper
- 1 litre vegetable stock
- Seasonings (salt, pepper, nutmeg, bay leaves, marjoram)
- Fresh parsley
- 2 tbsp sunflower oil
- Wash the vegetables and peel the potatoes.
- Dice the onion on setting **3**.
- Fry the diced onion in a saucepan with sunflower oil until it is golden-brown.
- Dice the potatoes, carrots and celeriac on setting **3**, then add them to the onions in the saucepan and briefly fry them.
- Add the vegetable stock.
- Season to taste with the seasonings.
- Cook for 10 minutes at low temperature.
- Dice the leek, courgettes and peppers on setting **3**, then add them to the soup and cook it for further 10 minutes.
- Season the finished soup to taste again.
- Serve garnished with parsley.

Subject to change without notice.

---

## Conformité d'utilisation

**Cet accessoire est destiné au robot culinaire MUM9 (série « OptiMUM ») en liaison avec l'accessoire râpeur / éminceur MUZ9VL1. Respecter les notices d'utilisation du robot culinaire et de l'accessoire râpeur / éminceur.**

Ne jamais utiliser cet accessoire avec d'autres appareils. Utiliser uniquement des pièces adaptées.

Cet accessoire convient pour découper les produits alimentaires en dés. Pour pouvoir être traités, les ingrédients doivent être exempts d'éléments durs.

Cet accessoire ne doit pas servir à transformer d'autres substances ou objets.

---

## Consignes de sécurité

### Risques de blessures !

- Ne jamais mettre les mains dans l'orifice de remplissage. Utiliser exclusivement le pilon pousoir fourni !
- Ne jamais toucher les lames et arêtes acérées de l'accessoire à découper en dés. Saisir les disques et grille de coupe au niveau des parties en plastique. Pour nettoyer, utiliser une brosse.
- Lorsqu'il n'est pas utilisé, toujours ranger l'accessoire à découper en dés assemblé et avec le fourreau de lame mis en place.
- Utiliser uniquement l'accessoire à l'état entièrement assemblé. Ne jamais assembler les accessoires sur l'appareil de base. Utiliser uniquement l'accessoire dans la position de travail prévue. Poser ou retirer l'accessoire qu'une fois l'entraînement immobilisé et après avoir débranché la fiche mâle de la prise de courant.
- L'accessoire à découper en dés doit être utilisé uniquement en combinaison avec l'accessoire râpeur / éminceur MUZ9VL1.

### Attention !

Veiller à ce qu'aucun corps étranger ne se trouve dans l'orifice de remplissage ou le boîtier. Ne pas introduire d'objets (p. ex. couteau, cuillère) dans l'orifice de remplissage ou le boîtier.


### Important !

Nettoyer soigneusement l'accessoire après chaque utilisation ou après une longue durée sans utilisation. → « *Nettoyage et entretien* » voir page 17

## Vue d'ensemble




Veillez déplier les volets illustrés.

### → Figure

- 1 **Accessoire à découper en dés**
  - a Fourreau de lame
  - b Disque à découper
  - c Grille de coupe (9 x 9 mm)
  - d Support de base
  - e Agrafes de fermeture
  - f Repère 
  - g Nettoyeur de grille de coupe

### Éléments nécessaires pour une utilisation :

#### Accessoire râpeur / éminceur MUZ9VL1 \*

- 2 **Pilon poussoir / gobelet gradué**
- 3 **Couvercle**
  - a Orifice de remplissage
  - b Code couleur (jaune)
  - c Repère  
- 4 **Porte-disque**
  - a Logement du disque
  - b Ailes
  - c Axe d'entraînement
- 5 **Boîtier**
  - a Orifice de sortie
  - b Repère 


\* L'accessoire râpeur / éminceur MUZ9VL1 peut être acheté dans le commerce ou commandé auprès de notre service après-vente. Pour de plus amples informations, consulter le chapitre « Accessoires » de la notice principale de votre robot culinaire.

## Avant la première utilisation








Avant de pouvoir utiliser le nouvel accessoire, le déballez complètement, le nettoyez et le contrôlez.

### Attention !

Ne jamais mettre en service un accessoire endommagé ! Ne jamais mettre en service un accessoire endommagé !

- Sortir tous les composants de l'accessoire de l'emballage et retirer les éventuels restes d'emballage.
- Contrôler l'intégrité des pièces et vérifier qu'elles ne présentent pas de dommage visible. → **Figure **
- Avant de les utiliser pour la première fois, nettoyer et sécher soigneusement toutes les pièces. → « *Nettoyage et entretien* » voir page 17

## Symboles et repères

Symbole	Signification
	Respecter les instructions figurant dans la notice d'utilisation.
	Attention ! Ustensiles rotatifs. Ne jamais mettre les mains dans l'orifice de remplissage.
	Poser le couvercle (  ) , puis le visser à fond (  ).
	Repère pour la mise en place de l'accessoire de découper en dés.
	Repère pour la mise en place de l'accessoire à découper en dés et du couvercle.

## Accessoire à découper en dés

Pour découper en dés les aliments suivants :

légumes crus ou cuits (p. ex. pommes de terre, carottes, cornichons, tomates, poivrons, oignons), fruits (p. ex. bananes, pommes, poires, pêches, fraises, melons, kiwis), fromages à pâte dure, oeufs durs, saucisse de viande molle (p. ex. mortadelle).

### Remarques :

- L'accessoire à découper en dés ne convient pas aux fromages très mous (p. ex. mozzarella, fromage de brebis) ou aux fromages en tranches (p. ex. gouda, edam).
- Dans le cas des fromages à pâte dure (p. ex. emmental), la quantité traitée en une seule fois ne doit pas dépasser 3 kg.
- Les fruits et légumes ne doivent pas être trop mûrs, sinon leur jus risque de couler.
- Avant de traiter des fruits à pépins et noyaux (pommes, pêches, etc.), il convient d'enlever ces pépins et noyaux.
- Avant de découper les aliments cuits avec l'accessoire, les laisser refroidir, car ils seront alors plus fermes et le résultat de coupe sera meilleur.
- Ne pas traiter d'aliments congelés.
- La pression plus ou moins forte appliquée au pilon poussoir pour rajouter des aliments permet d'allonger ou de raccourcir les dés.

### Recommandations concernant la vitesse

<b>1</b>	P. ex. pour les pommes de terre, carottes, œufs cuits, concombres, bananes, fraises, melons
<b>3</b>	P. ex. pour les pommes de terre et carottes crues, saucisses de viande molle (p. ex. mortadelle), fromage à pâte dure, poivrons, tomates, oignons, pommes, kiwis

### Attention !

- Le non-respect de ces consignes peut endommager l'accessoire à découper en dés, y compris la grille de coupe et la lame tournante.
- Si l'accessoire à découper en dés a été utilisé à d'autres fins, modifié ou utilisé de façon non conforme, la société Robert Bosch Hausgeräte GmbH ne pourra assumer aucune responsabilité pour les dommages éventuels. Ceci exclut aussi la responsabilité pour les dommages (p. ex. lames émoussées ou déformées) engendrés par le traitement de denrées alimentaires non admises.

## Préparation

### ⚠ Risques de blessures

- Ne pas toucher les disques de découpe acérés ni la grille de coupe. Ne saisir le disque de découpe et la grille de coupe que sur les bords !
- Poser ou retirer l'accessoire qu'une fois le moteur immobilisé et après avoir débranché la fiche de la prise de courant.
- Utiliser uniquement l'accessoire à l'état entièrement assemblé.
- Ne jamais assembler les accessoires sur l'appareil de base.
- Utiliser uniquement l'accessoire dans la position de travail prévue.




### Attention !

L'accessoire à découper en dés doit être utilisé uniquement en combinaison avec l'accessoire râpeur / éminceur MUZ9VL1.

### → Suite de la figure B

1. Mettre la grille de coupe dans le support de base comme représenté sur l'illustration. Tenir compte des évidements.
2. Mettre en place le disque de découpe avec fourreau sur le support de base.
3. Pousser les 4 agrafes de fermeture vers l'intérieur jusqu'à ce qu'ils s'encliquètent.



4. Insérer le porte-disque dans le boîtier. Les deux ailes doivent être orientées vers le bas.
5. Mettre en place l'accessoire à découper en dés sur le porte-disque (  ).
6. Retirer le fourreau de lame.
7. Mettre le couvercle en place (  ).
8. Tourner le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'en butée (  ).
7. Appuyer sur la touche de déverrouillage, puis soulever le bras pivotant avec l'accessoire râpeur / éminceur jusqu'en butée.
8. Tourner le bol dans le sens des aiguilles d'une montre, le retirer et le vider.
9. Appuyer sur la touche de déverrouillage et faire basculer le bras pivotant vers le bas jusqu'en butée.
10. Tourner l'accessoire râpeur / éminceur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, puis le retirer.

---

## Utilisation

### Risques de blessures


Ne jamais mettre les mains dans l'orifice de remplissage. Pour remplir l'appareil, se servir uniquement du pilon poussoir fourni.

#### Attention !

- Eviter que les aliments coupés ne s'accumulent directement au niveau de l'orifice de sortie.
- Ne pas appliquer une force trop importante sur le pilon poussoir.

**Important :** préparer l'appareil de base comme décrit dans la notice d'utilisation principale. L'accessoire râpeur / éminceur ne peut être utilisé que lorsque le bol (sans couvercle) est mis en place correctement.

#### → Suite de la figures

1. Placer l'accessoire râpeur / éminceur préparé sur l'entraînement frontal jaune comme représenté sur l'illustration.
2. Le pousser vers le bas et le tourner dans le sens horaire jusqu'à la butée.
3. Brancher la fiche dans la prise de courant. Commuter l'interrupteur rotatif sur la vitesse recommandée.
4. Introduire les aliments préparés dans l'orifice de remplissage.
5. Utiliser exclusivement le pilon poussoir fourni.
6. Lorsque le traitement est terminé ou que les ingrédients traités s'accumulent dans le bol jusqu'à l'orifice de sortie, commuter l'interrupteur rotatif sur  . Attendre que l'entraînement se soit immobilisé. Débrancher la fiche de la prise de courant.

- Nettoyer immédiatement toutes les pièces après utilisation. → « *Nettoyage et entretien* » voir page 17

### Eliminer une accumulation ou un bourrage :

- Eteindre l'appareil, attendre que l'entraînement s'immobilise et débrancher la fiche du secteur.
- Retirer le couvercle de l'accessoire râpeur / éminceur et vider l'orifice de remplissage.
- Pour retirer les aliments coincés au niveau de la grille de coupe, retirer l'accessoire à découper en dés et le nettoyer. → « *Nettoyage et entretien* » voir page 17

---

## Nettoyage et entretien

Les accessoires utilisés doivent être soigneusement nettoyés après chaque utilisation.

### Risques de blessures

Ne jamais toucher les lames et arêtes acérées de l'accessoire à découper en dés. Saisir les disques et grille de coupe au niveau des parties en plastique. Pour nettoyer, utiliser une brosse.

#### Attention !

- Ne pas utiliser de produit nettoyant contenant de l'alcool ou de l'alcool à brûler.
- Ne pas utiliser d'objets acérés, pointus ou métalliques.
- Ne pas utiliser de chiffons abrasifs ou de produits nettoyants.

- Ne pas coincer pas les pièces en plastique dans le lave-vaisselle, car elles risqueraient de se déformer de façon irréversible pendant le lavage!

→ **Suite de la figures D**

1. Tourner le couvercle de l'accessoire râpeur / éminceur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre ( $\curvearrowright$ ), puis le retirer.
  2. Mettre en place le fourreau de lame sur le disque à découper.
  3. Retirer l'accessoire à découper en dés.
  4. Pousser les 4 agrafes de fermeture vers l'extérieur. Retirer le disque à découper avec fourreau de lame.
  5. Le cas échéant, sortir les restes d'aliment à l'aide du nettoyeur de grille de coupe.
  6. Faire sortir la grille de découpe en la poussant par dessous avec le nettoyeur.
    - Nettoyer le fourreau de lame, le disque de découpe et la grille de coupe avec un produit de nettoyage et une brosse douce.
    - Nettoyer le support de base à la main ou le mettre dans le lave-vaisselle.
    - Laisser sécher toutes les pièces.
    - Pour plus de sécurité, assembler les différentes pièces de l'accessoire à découper en dés séchés et remettre impérativement le fourreau de lame avant de ranger l'accessoire.
- « Préparation » voir page 16
- Nettoyer les pièces de l'accessoire râpeur / éminceur comme décrit dans la notice du MUZ9VL1.

**Remarque :** le traitement , p. ex. de carottes, peut entraîner une coloration des pièces en plastique qui peut être supprimée grâce à quelques gouttes d'huile alimentaire.

---

## Recettes

### Salade de fruits

(pour 4 personnes)

- ½ ananas
- ½ melon
- 2 bananes
- 2 pêches
- 2 kiwis
- 50 ml d'amaretto
- Peler les fruits et les découper chacun en 4 morceaux. Dénoyer les pêches.
- Découper les bananes, le melon et les pêches en dés à la vitesse 1.
- Découper le reste des fruits en dés à la vitesse 3.
- Mélanger les ingrédients découpés en dés avec l'amaretto.

**Conseil :** rajouter de la crème fraîche et de la crème glacée pour faire de la salade de fruits un succulent dessert.

### Salade « Olivie »

(pour 4 personnes)

- 4 pommes de terre cuites refroidies
- 2 carottes cuites refroidies
- 4 oeufs durs refroidis
- 200 g de jambon fumé
- 1-2 cornichons au sel ou au vinaigre
- 1-2 concombres
- 300 g de petits pois fins
- Sel et poivre
- 250 g de mayonnaise
- Découper les pommes de terre, les carottes et les oeufs refroidis de même que les cornichons et les concombres en dés à la vitesse 1.
- Découper le jambon en dés à la vitesse 3.
- Dans un saladier, mélanger les ingrédients découpés en dés avec les petits pois.
- Saler et poivrer selon convenance.
- Incorporer la mayonnaise et dresser.

## Salade méditerranéenne à la mozzarella

(pour 4 personnes)

- 2 tomates
- 1 poivron jaune
- 1 poivron vert
- 1 poivron rouge
- 1 concombre
- Mozzarella
- Olives
- Basilic frais
- Sel et poivre
- Vinaigre balsamique et huile d'olive
- Nettoyer et laver les légumes.
- Éépéiner les poivrons.
- Découper les tomates et les poivrons en quatre morceaux.
- Découper le concombre en dés à la vitesse **1**.
- Découper les poivrons et les tomates en dés à la vitesse **3**.
- Découper la mozzarella en tranches ou la séparer en morceaux à la main.
- Dans un saladier, mélanger les ingrédients coupés en dés avec les olives, la mozzarella et le basilic frais.
- Incorporer le vinaigre balsamique et l'huile d'olive.
- Saler et poivrer selon convenance.

**Conseil** : rajouter du thon en boîte pour transformer la salade en un plat idéal pour une chaude journée d'été.

## Soupe de légumes

- 2 pommes de terre moyennes crues
- 2 carottes crues
- 50 g de céleri-rave
- 1 pied de poireau
- 1 oignon moyen
- 2 courgettes
- 1 poivron rouge
- 1 l de bouillon de légumes
- Épices (sel, poivre, noix de muscade, feuilles de laurier, marjolaine)
- Persil frais
- 2 c. à s. d'huile de tournesol
- Nettoyer les légumes, éplucher les pommes de terre.
- Découper l'oignon en dés à la vitesse **3**.
- Dans un faitout, faire dorer les dés d'oignon avec l'huile de tournesol.
- Découper les pommes de terre, les carottes et le céleri-rave en dés à la vitesse **3**, les ajouter aux oignons dans le faitout et faire revenir brièvement.
- Rajouter le bouillon de légumes.
- Assaisonner avec les épices.
- Cuire pendant 10 minutes à basse température.
- Découper le poireau, les courgettes et le poivron en dés à la vitesse **3**, les mettre dans la soupe et cuire 10 minutes de plus.
- À la fin, assaisonner une nouvelle fois la soupe.
- Décorer de persil et servir.

Sous réserve de modifications.

## Uso corretto

**Questo accessorio è destinato alla macchina da cucina MUM9 (serie “OptiMUM”) in abbinamento allo sminuzzatore continuo MUZ9VL1. Osservare le istruzioni per l'uso della macchina da cucina e dello sminuzzatore continuo.**

Non utilizzare mai questo accessorio con altri apparecchi. Utilizzare esclusivamente i componenti della macchina da cucina.

Questo accessorio è idoneo a tagliare alimenti a forma di cubetti.

Gli alimenti da lavorare devono essere privi di parti dure.

Questo accessorio non deve essere utilizzato per lavorare altri oggetti o sostanze.

---

## Avvertenze di sicurezza

### Pericolo di lesioni!

- Non introdurre mai le mani nel pozzetto di riempimento. Utilizzare solo il pestello fornito in dotazione!
- Non toccare mai le lame affilate e gli spigoli dell'insero cubettatrice. Afferrare il disco di taglio e la griglia di taglio soltanto dalla parte in plastica. Per il lavaggio usare una spazzola.
- Quando non si usa l'insero cubettatrice, conservarlo sempre montato e con il coprilama applicato.
- Usare l'accessorio solo completamente montato. Non assemblare mai l'accessorio sull'apparecchio base. Utilizzare l'accessorio soltanto nell'apposita posizione di lavoro. Applicare o rimuovere l'accessorio solo ad ingranaggio fermo e con la spina di alimentazione staccata.
- L'insero cubettatrice deve essere utilizzato esclusivamente con lo sminuzzatore continuo MUZ9VL1.

### Attenzione!

Prestare attenzione che non si trovino corpi estranei nel pozzetto di riempimento o nel corpo. Non inserire e utilizzare oggetti (ad es. coltelli, cucchiari) nel pozzetto di riempimento o nel corpo.

### Importante!

Lavare sempre a fondo l'accessorio dopo ogni utilizzo o dopo un lungo periodo di inattività. → *“Pulizia e cura” ved. pagina 23*

## Panoramica

Aprire le pagine con le figure.

→ **Figura A**

### 1 Insetto cubettatrice

- a Coprilama
- b Disco di taglio
- c Griglia di taglio (9 x 9 mm)
- d Supporto base
- e Mollette di chiusura
- f Marcatura ▽
- g Pulitore per griglia di taglio

**Necessario per l'utilizzo:**

**Sminuzzatore continuo MUZ9VL1 \***

### 2 Pestello / misurino

### 3 Coperchio

- a Pozzetto di riempimento
- b Marcatura colorata (gialla)
- c Marcatura ▽ ○

### 4 Portadisco

- a Supporto disco
- b Aletta
- c Albero motore

### 5 Corpo

- a Apertura di uscita
- b Marcatura △

\* Lo sminuzzatore continuo MUZ9VL1 è reperibile nei negozi e presso il servizio assistenza clienti. Ulteriori informazioni sono disponibili nel capitolo "Accessori" delle istruzioni per l'uso principali della macchina da cucina.

## Prima del primo utilizzo






Prima di utilizzare l'accessorio nuovo per la prima volta, va completamente rimosso dal suo imballo, pulito e controllato.

### Attenzione!

Non mettere mai in funzione un accessorio danneggiato!

- Estrarre dalla confezione tutte le parti dell'accessorio e rimuovere l'imballo.
- Controllare che vi siano tutti i componenti e che non presentino danni visibili. → **Figura A**
- Prima del primo utilizzo lavare accuratamente tutte le parti e asciugarle.  
→ "Pulizia e cura" ved. pagina 23

## Simboli e marcature

Simbolo	Significato
	Seguire le indicazioni del libretto d'istruzioni.
	Cautela! Utensili rotanti. Non introdurre le mani nel pozzetto di riempimento.
	Applicare il coperchio (▽) e chiuderlo (○).
	Marcatura per applicare l'insetto cubettatrice.
	Marcatura per applicare l'insetto cubettatrice e il coperchio.

## Insetto cubettatrice

Per tagliare a dadini i seguenti alimenti: verdura cotta o cruda (ad es. patate, carote, cetrioli, pomodori, peperoni, cipolle), frutta (ad es. banane, mele, pere, pesche, fragole, melone, kiwi), formaggio duro, uova sode, insaccati teneri (ad es. mortadella).

### Note:

- L'insetto cubettatrice non è adatto per tagliare formaggio molto morbido (ad es. mozzarella, formaggio fresco) o formaggio da taglio (ad es. Gouda, Edamer).
- Per il formaggio duro (ad es. Emmental), non superare la quantità 3 kg in un singolo ciclo di lavorazione.
- Per evitare perdita di succo, la frutta/verdura non deve essere troppo matura.
- Prima della lavorazione di frutta con semi o con nocciolo (mele, pesche ecc.) rimuovere i semi o i noccioli.
- Lasciare raffreddare gli alimenti cotti prima di tagliarli a cubetti; una maggiore consistenza migliora il risultato di taglio.
- Non lavorare alimenti surgelati.
- Premendo di più o di meno sul pestello durante il taglio si può regolare la lunghezza dei cubetti.

**Consigli sulla velocità**

- |          |   |
|----------|---|
| <b>1</b> | Ad es. patate, carote e uova cotte, cetrioli, banane, fragole, meloni   |
| <b>3</b> | Ad es. patate e carote crude, insaccati di carne morbidi (ad es. mortadella), formaggio a pasta dura, peperoni, pomodori, cipolle, mele, kiwi |

**Attenzione!**

- L'inosservanza di queste avvertenze può causare danni alla cubettatrice, compresa la griglia di taglio e la lama rotante.
- Robert Bosch Hausgeräte GmbH declina ogni responsabilità per eventuali danni derivanti da impiego della cubettatrice per scopi diversi, da modifiche o uso improprio. Questo esclude anche la responsabilità per danni (ad es. lame deformate o che hanno perso il filo), derivanti dalla lavorazione di alimenti non permessi.




**Preparazione****⚠ Pericolo di lesioni**

- Non toccare il disco di taglio affilato e la griglia di taglio. Afferrare il disco di taglio e la griglia di taglio soltanto dal bordo!
- Applicare o rimuovere l'accessorio solo ad ingranaggio fermo e con la spina di alimentazione staccata.
- Usare l'accessorio solo completamente montato.
- Non assemblare mai l'accessorio sull'apparecchio base.
- Utilizzare l'accessorio soltanto nell'apposita posizione di lavoro.

**Attenzione!**

L'inserto cubettatrice deve essere utilizzato esclusivamente con lo sminuzzatore continuo MUZ9VL1.

**→ Sequenza immagini B**

1. Inserire la griglia di taglio nel supporto base come indicato. Rispettare le rientranze.
2. Applicare il disco di taglio con il coprilama sul supporto base.
3. Premere verso l'interno le 4 mollette di chiusura finché non si incastrano.
4. Inserire il portadisco nel corpo. Le due alette devono essere in basso.
5. Applicare l'inserto cubettatrice sul portadisco (  ).
6. Rimuovere il coprilama.
7. Applicare il coperchio (  ).
8. Ruotare il coperchio in senso orario fino all'arresto (  ).

**Utilizzo****⚠ Pericolo di lesioni**

Non introdurre mai le mani nel pozzetto di riempimento. Per spingere usare solo il pestello fornito in dotazione.

**Attenzione!**

- Evitare che gli alimenti tagliati intasino l'apertura di uscita.
- Non esercitare una forte pressione con il pestello.

**Importante:** preparare l'apparecchio base come descritto nelle istruzioni per l'uso principali. Lo sminuzzatore continuo può essere azionato soltanto con la ciotola correttamente inserita (senza coperchio).

**→ Sequenza immagini C**

1. Applicare lo sminuzzatore continuo preparato sull'ingranaggio anteriore giallo come indicato.
2. Premere verso il basso e ruotare in senso orario fino all'arresto.
3. Inserire la spina di alimentazione. Posizionare la manopola sulla velocità consigliata.
4. Mettere gli alimenti preparati nel pozzetto di riempimento.
5. Spingere gli alimenti esclusivamente con il pestello fornito in dotazione.

6. Al termine della lavorazione oppure se gli alimenti lavorati nella ciotola stanno per raggiungere l'apertura di uscita, mettere la manopola su **O**. Attendere che l'ingranaggio sia fermo. Staccare la spina di alimentazione.
7. Premere il pulsante di sblocco e sollevare il braccio oscillante con lo sminuzzatore continuo fino all'arresto.
8. Ruotare la ciotola in senso orario, rimuoverla e svuotarla.
9. Premere il pulsante di sblocco e spingere il braccio oscillante verso il basso fino all'arresto.
10. Ruotare lo sminuzzatore continuo in senso antiorario e rimuoverlo.
  - Lavare tutti i componenti subito dopo l'uso. → "Pulizia e cura" ved. pagina 23

#### Per eliminare un intasamento o un'ostruzione:

- Spegnerne l'apparecchio, attendere che l'ingranaggio sia fermo e staccare la spina di alimentazione.
- Togliere il coperchio dello sminuzzatore continuo e svuotare il pozzetto di riempimento.
- Per rimuovere gli alimenti attaccati alla griglia di taglio, togliere l'inserto cubettatrice e lavarlo. → "Pulizia e cura" ved. pagina 23

---

## Pulizia e cura

Le parti dell'accessorio utilizzate vanno lavate accuratamente dopo ogni utilizzo.


### Pericolo di lesioni

Non toccare mai le lame affilate e gli spigoli dell'inserto cubettatrice. Afferrare il disco di taglio e la griglia di taglio soltanto dalla parte in plastica. Per il lavaggio usare una spazzola.

### Attenzione!

- Non impiegare detergenti a base di alcol.
- Non utilizzare oggetti taglienti, appuntiti o metallici.
- Non usare panni o detergenti abrasivi.
- Non incastrare le parti di plastica nella lavastoviglie, poiché questo potrebbe causare deformazioni permanenti!

### → Sequenza immagini **D**

1. Ruotare il coperchio dello sminuzzatore continuo in senso antiorario () e toglierlo.
2. Applicare il coprilama sul disco di taglio.
3. Togliere l'inserto cubettatrice.
4. Spingere verso l'esterno le 4 mollette di chiusura. Togliere il disco di taglio con il coprilama.
5. Togliere gli eventuali residui di alimenti con il pulitore per griglia di taglio.
6. Agendo da sotto, spingere la griglia di taglio con il pulitore.
  - Lavare il coprilama, il disco di taglio e la griglia di taglio con detersivo e una spazzola morbida.
  - Lavare il supporto base a mano o metterlo in lavastoviglie.
  - Asciugare tutte le parti.
  - Per riporre l'accessorio in modo sicuro, rimontare le singole parti asciutte dell'inserto cubettatrice e applicare tassativamente il coprilama. → "Preparazione" ved. pagina 22
  - Pulire le parti dello sminuzzatore continuo come indicato nelle istruzioni MUZ9VL1.

**Avvertenza:** durante la lavorazione per es. di carote, sulle parti in plastica possono formarsi macchie che possono essere rimosse con qualche goccia di olio alimentare.

---

## Ricette

### Macedonia

(per 4 persone)

- ½ ananas
- ½ melone
- 2 banane
- 2 pesche
- 2 kiwi
- 50 ml di Amaretto
- Pelare la frutta e tagliarla in 4. Togliere i noccioli alle pesche.
- Tagliare le banane, il melone e le pesche a dadini alla velocità 1.
- Tagliare il resto della frutta a dadini alla velocità 3.
- Mescolare gli ingredienti a dadini in una ciotola con l'Amaretto.

**Consiglio:** aggiungendo panna e gelato si prepara un ottimo dessert.

### Insalata “Olive”

(per 4 persone)

- 4 patate bollite, raffreddate
- 2 carote bollite, raffreddate
- 4 uova sode, raffreddate
- 200 g di prosciutto affumicato
- 1-2 cetriolini o cetrioli marinati
- 1-2 cetrioli da insalata
- 300 g di piselli fini
- Sale e pepe
- 250 g di maionese
- Tagliare a dadini le patate, le carote e le uova cotte ma già raffreddate e i cetrioli alla velocità 1.
- Tagliare a dadini il prosciutto alla velocità 3.
- Mescolare in una ciotola tutti gli ingredienti tagliati a dadini con i piselli.
- Salare e pepare a piacere.
- Mescolare con la maionese e servire.

### Insalata mediterranea alla mozzarella

(per 4 persone)

- 2 pomodori
- 1 peperone giallo
- 1 peperone verde
- 1 peperone rosso
- 1 cetriolo da insalata
- Mozzarella
- Olive
- Basilico fresco
- Sale e pepe
- Aceto balsamico e olio d'oliva
- Pulire e lavare la verdura.
- Togliere i semi dai peperoni.
- Tagliare in quattro i pomodori e i peperoni.
- Tagliare a dadini il cetriolo da insalata alla velocità 1.
- Tagliare a dadini i peperoni e i pomodori alla velocità 3.
- Tagliare la mozzarella a fette oppure spezzettarla a mano.
- Mescolare gli ingredienti tagliati a dadini in una ciotola con le olive, la mozzarella e il basilico fresco.
- Aggiungere l'aceto balsamico e l'olio d'oliva.
- Salare e pepare a piacere.

**Consiglio:** aggiungendo tonno in scatola si crea un piatto perfetto per le calde giornate estive.



## Minestrone

- 2 patate crude di grandezza media
- 2 carote crude
- 50 g di gambi di sedano
- 1 porro
- 1 cipolla di grandezza media
- 2 zucchine
- 1 peperone rosso
- 1 l di brodo vegetale
- Spezie (sale, pepe, noce moscata, foglie di alloro, maggiorana)
- Prezzemolo fresco
- 2 cucchiaini di olio di semi di girasole
- Pulire la verdura, pelare le patate.
- Tagliare a dadini la cipolla alla velocità **3**.
- In una pentola, far appassire la cipolla con l'olio di semi di girasole.
- Tagliare a dadini le patate, le carote e i gambi di sedano alla velocità **3**, metterli nella pentola con la cipolla e rosolare brevemente.
- Aggiungere il brodo vegetale.
- Insaporire con le spezie.
- Cuocere per 10 minuti a bassa temperatura.
- Tagliare a dadini il porro, le zucchine e il peperone alla velocità **3**, metterli nel minestrone e cuocere per altri 10 minuti.
- Aggiustare il minestrone di sale e spezie.
- Servire guarnito con prezzemolo.

Con riserva di modifiche.

## Bestemming van het apparaat

**Dit toebehoren is bestemd voor de keukenmachine MUM9 (serie "OptiMUM") in combinatie met de doorloopsnijder MUZ9VL1. De gebruiksaanwijzingen van de keukenmachine en de doorloopsnijder in acht nemen.**

Deze toebehoren nooit voor andere apparaten gebruiken.

Uitsluitend de bijbehorende onderdelen gebruiken.

Dit toebehoren is geschikt om levensmiddelen in blokjes te snijden.

De te verwerken levensmiddelen mogen geen harde bestanddelen bevatten.

Deze toebehoren mogen niet worden gebruikt om andere voorwerpen of substanties te verwerken.

---

## Veiligheidsaanwijzingen

### **Gevaar voor letsel!**

- Nooit in de vulschacht grijpen. Altijd de bijgevoegde stopper gebruiken!
- Nooit in de scherpe messen en randen van het blokjessnijder-inzetstuk grijpen. De messchijf en snijrooster alleen aan het kunststof gedeelte vastpakken. Voor het reinigen een borstel gebruiken.
- Als u het blokjessnijder-inzetstuk niet gebruikt, dit altijd in elkaar zetten en met aangebrachte mesbescherming bewaren.
- De toebehoren alleen in compleet samengebouwde toestand gebruiken. Toebehoren nooit op het basisapparaat in elkaar zetten. Toebehoren alleen gebruiken in de hiervoor bestemde werkstand. Toebehoren alleen aanbrengen of verwijderen wanneer de aandrijving stilstaat en de stekker uit het stopcontact is getrokken.
- Het blokjessnijder-inzetstuk mag uitsluitend in combinatie met de doorloopsnijder MUZ9VL1 worden gebruikt.

### **Let op!**

Erop letten dat er zich geen vreemde voorwerpen in de vulschacht of in de behuizing bevinden. Niet met voorwerpen (bijv. messen, lepels) in de vulschacht of in de behuizing komen.

### **Belangrijk!**

Na elk gebruik of als u het apparaat langere tijd niet hebt gebruikt, dient u de toebehoren altijd grondig te reinigen. → *"Reiniging en verzorging" zie pagina 29*

## In één oogopslag

De pagina's met afbeeldingen uitklappen.

→ **Afb. A**

### 1 Blokjesnijder-inzetstuk

- a Mesbescherming
- b Messchijf
- c Snijrooster (9 x 9 mm)
- d Basishouder
- e Bevestigingsklemmen
- f Markering ▽
- g Snijroosterreiniger

### Nodig voor het gebruik:

#### Doorloopsnijder MUZ9VL1 \*

### 2 Stopper / maatbeker

### 3 Deksel

- a Vulschacht
- b Kleurmarkering (geel)
- c Markering ▽ ○

### 4 Schijfhouder

- a Schijfopname
- b Vleugels
- c Aandrijfas

### 5 Behuizing

- a Uitlaatopening
- b Markering △

\* Een doorloopsnijder MUZ9VL1 kan in de handel en via de servicedienst worden verkregen. Meer informatie vindt u in het hoofdstuk "Toebehoren" in de gebruiksaanwijzing van uw keukenmachine.

## Voor het eerste gebruik

Voordat de nieuwe toebehoren kunnen worden gebruikt, moeten deze volledig worden uitgepakt, gereinigd en gecontroleerd.

### Let op!

Beschadigde toebehoren nooit in gebruik nemen!

- Alle toebehoren uit de verpakking nemen en het aanwezige verpakkingsmateriaal verwijderen.
- Alle onderdelen op volledigheid en zichtbare beschadigingen controleren.

→ **Afb. A**

- Voor het eerste gebruik alle delen grondig reinigen en drogen.

→ "Reiniging en verzorging" zie pagina 29

## Symbolen en markeringen

Symbol	Betekenis
	Neem de aanwijzingen in de gebruiksaanwijzing in acht.
	Voorzichtig! Draaiende hulpstukken. Niet in de vulschacht grijpen.
	Deksel aanbrengen ( ▽ ) en vastdraaien ( ○ ).
	Markering voor het plaatsen van het blokjesnijder-inzetstuk.
	Markering voor het plaatsen van het blokjesnijder-inzetstuk en het deksel.

## Blokjessnijder-inzetstuk

Voor het in blokjes snijden van volgende producten:

Rauwe of gekookte groenten (bijv. aardappelen, wortels, augurken, tomaten, paprika, uien), fruit (bijv. bananen, appels, peren, perziken, aardbeien, meloenen, kiwi), harde kaas, hardgekookte eieren, zachte vleesworst (bijv. mortadella).

### Aanwijzingen:

- Het blokjessnijder-inzetstuk is niet geschikt voor het snijden van zeer zachte kaas (bijv. mozzarella, schapenkaas) of snijdbare kaas (bijv. Gouda, Edamer).
- Bij harde kaas (bijv. Emmentaler) mag men niet meer dan 3 kg tegelijk verwerken.
- Fruit/groente mag niet te rijp zijn, omdat er dan sap kan vrijkomen.
- Voor de verwerking van pit- en steenvruchten (appels, perziken enz.) moeten de pitten/stenen worden verwijderd.
- Gekookte levensmiddelen voor het snijden laten afkoelen, dan zijn ze steviger en wordt het snijresultaat beter.
- Geen bevroren levensmiddelen verwerken.
- Door meer of minder druk op de stopper bij het aandrukken, kan de lengte van de blokjes worden beïnvloed.

### Snelheidsadviezen

<b>1</b>	bijv. gekookte aardappelen, wortels en eieren, augurken, bananen, aardbeien, meloenen
<b>3</b>	bijv. rauwe aardappelen en wortels, zachte worst (bijv. mortadella), harde kaas, paprika, tomaten, uien, appels, kiwi's

### Let op!

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

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

## Vorbereitung



### ⚠ Gevaar voor letsel

- Niet in de scherpe messchijf en het snijrooster grijpen. De messchijf en het snijrooster alleen aan de rand vastpakken!
- Toebehoren alleen aanbrengen of verwijderen wanneer de aandrijving stilstaat en de stekker uit het stopcontact is getrokken.
- De toebehoren alleen in compleet samengebouwde toestand gebruiken.
- Toebehoren nooit op het basisapparaat in elkaar zetten.
- Toebehoren alleen gebruiken in de hiervoor bestemde werkstand.

### Let op!

Het blokjessnijder-inzetstuk mag uitsluitend in combinatie met de doorloopsnijder MUZ9VL1 worden gebruikt.

### ➔ Afbeeldingenreeks

1. Snijrooster zoals afgebeeld aanbrengen in de basishouder. Op de uitsparingen letten.
2. De messchijf samen met de mesbeschermmer op de basishouder plaatsen.
3. De 4 bevestigingsklemmen naar binnen drukken totdat deze vastklikken.
4. Schijfhouder in de behuizing aanbrengen. De beide vleugels moeten zich aan de onderkant bevinden.
5. Blokjessnijder-inzetstuk op de schijfhouder plaatsen (.
6. Mesbescherming verwijderen.
7. Deksel aanbrengen (.

8. Deksel met de klok mee tot aan de aanslag draaien (↻).

---

## Gebruik

### Gevaar voor letsel


Nooit in de vulschacht grijpen. Gebruik voor het aandrukken uitsluitend de meegeleverde stopper.

#### Let op!

- Zorgen dat het gesneden product zich niet ophoopt in de uitlaatopening.
- Geen hoge druk met de stopper uitoefenen.

**Belangrijk:** basisapparaat voorbereiden zoals beschreven in de gebruiksaanwijzing. De doorloopsnijder kan alleen met correct geplaatste kom (zonder deksel) worden gebruikt.

#### → Afbeeldingenreeks

1. De voorbereide doorloopsnijder zoals afgebeeld op de voorste, gele aandrijving plaatsen.
2. Omlaag drukken en rechtsom tot aan de aanslag draaien.
3. Stekker in wandcontactdoos doen. Draaischakelaar op de aanbevolen snelheid instellen.
4. De voorbereide levensmiddelen in de vulschacht doen.
5. Altijd met de bijgevoegde stopper aandrukken.
6. Wanneer de verwerking is beëindigd of als de verwerkte levensmiddelen in de kom bijna de uitlaatopening bereiken, de draaischakelaar op  zetten. Wachten tot de aandrijving stilstaat. Stekker uit het stopcontact nemen.
7. Ontgrendelknop indrukken en de draaiarm met de doorloopsnijder tot de aanslag optillen.
8. De kom met de klok mee draaien, verwijderen en leegmaken.
9. Ontgrendelknop indrukken en de draaiarm tot de aanslag omlaag drukken.
10. Doorloopsnijder tegen de klok in draaien en verwijderen.

- Alle onderdelen direct na gebruik reinigen. → “Reiniging en verzorging” zie pagina 29

### Ophopingen of verstopping verhelpen:

- Apparaat uitschakelen, wachten tot de aandrijving stilstaat en de stekker uit het stopcontact trekken.
- Het deksel van de doorloopsnijder verwijderen en de vulschacht leegmaken.
- Voor het verwijderen van vastzittende levensmiddelen uit het snijrooster het blokjessnijder-inzetstuk verwijderen en reinigen. → “Reiniging en verzorging” zie pagina 29

---

## Reiniging en verzorging

De gebruikte toebehoren moeten na elk gebruik grondig worden gereinigd.

### Gevaar voor letsel

Nooit in de scherpe messen en randen van het blokjessnijder-inzetstuk grijpen. De messchijf en snijrooster alleen aan het kunststof gedeelte vastpakken. Voor het reinigen een borstel gebruiken.

#### Let op!

- Gebruik geen reinigingsmiddelen die alcohol of spiritus bevatten.
- Gebruik geen scherpe, puntige of metalen voorwerpen.
- Gebruik geen schurende doeken of schurende reinigingsmiddelen.
- Kunststof onderdelen niet vastklemmen in de vaatwasser, omdat ze dan onherstelbaar vervormd kunnen raken!

→ **Afbeeldingenreeks** 

1. Het deksel van de doorloopsnijder tegen de klok in draaien (↻) en verwijderen.
2. De mesbescherming op de messchijf plaatsen.
3. Het blokjessnijder-inzetstuk verwijderen.
4. De 4 bevestigingsklemmen op de basishouder naar buiten drukken. De messchijf met de mesbescherming verwijderen.
5. Eventueel aanwezige levensmiddelresten met de snijroosterreiniger eruit drukken.
6. Het snijrooster met de reiniger van onderaf eruit drukken.
  - De mesbescherming, de messchijf en het snijrooster met zeepsop en een zachte borstel reinigen.
  - De basishouder met de hand of in de vaatwasser reinigen.
  - Alle onderdelen laten drogen.
  - De gedroogde losse onderdelen van het blokjessnijder-inzetstuk voor een veilige bewaring weer in elkaar zetten en altijd de mesbescherming aanbrengen.
    - “Voorbereiding” zie pagina 28
  - De onderdelen van de doorloopsnijder volgens de beschrijving in de handleiding MUZ9VL1 reinigen.

**Aanwijzing:** Bij de verwerking van bijv. wortels ontstaan verkleuringen op de kunststofonderdelen. Deze kunt u verwijderen met een beetje slaolie.

---

## Recepten

### Vruchtensalade

(voor 4 personen)

- ½ ananas
- ½ meloen
- 2 bananen
- 2 perziken
- 2 kiwi's
- 50 ml amaretto
- Het fruit schillen en telkens in 4 stukken snijden. Perzikpitten verwijderen.
- Banaan, meloen en perzik op stand **1** in blokjes snijden.
- Het resterende fruit in stand **3** in blokjes snijden.
- De in blokjes gesneden ingrediënten in een kom met amaretto mengen.

**Tip:** door het toevoegen van room en ijs wordt de vruchtensalade een heerlijk dessert.

### Salade "Olivie"

(voor 4 personen)

- 4 gekookte, afgekoelde aardappels
- 2 gekookte, afgekoelde wortels
- 4 hardgekookte, afgekoelde eieren
- 200 g gerookte ham
- 1-2 zure bommen of gemarineerde augurken
- 1-2 komkommers
- 300 g erwten, fijn
- zout en peper
- 250 g mayonaise
- De gekookte, afgekoelde aardappels, wortels en de eieren alsook de augurken in stand **1** in blokjes snijden.
- De ham op stand **3** in blokjes snijden.
- De in blokjes gesneden ingrediënten in een kom met de erwten vermengen.
- Op smaak brengen met peper en zout.
- Mayonaise erdoor roeren en serveren.

## Mediterrane salade met mozzarella

(voor 4 personen)

- 2 tomaten
- 1 gele paprika
- 1 groene paprika
- 1 rode paprika's
- 1 komkommer
- Mozzarella
- Olijven
- Verse basilicum
- zout en peper
- Balsamicoazijn en olijfolie
- Groenten schoonmaken en wassen.
- Paprika ontpitten.
- Tomaten en paprika in vieren snijden.
- Komkommer op stand **1** in blokjes snijden.
- Paprika en tomaten in stand **3** in blokjes snijden.
- Mozzarella in plakken snijden of met de hand in stukken delen.
- De in blokjes gesneden ingrediënten in een kom met olijven, mozzarella en verse basilicum vermengen.
- Balsamicoazijn en olijfolie toevoegen.
- Op smaak brengen met peper en zout.

**Tip:** door het toevoegen van tonijn uit blik wordt de salade een perfect gerecht voor hete zomerdagen.

## Groentesoep

- 2 rauwe aardappelen, middelgroot
- 2 rauwe wortelen
- 50 g selderijknol
- 1 prei
- 1 ui, middelgroot
- 2 courgettes
- 1 rode paprika's
- 1 l groentebouillon
- Kruiden (zout, peper, nootmuskaat, laurierblaadjes, marjolein)
- Verse peterselie
- 2 el zonnebloemolie
- Groenten schoonmaken, aardappelen schillen.
- Ui op stand **3** in blokjes snijden.
- Blokjes ui met zonnebloemolie in een kookpan goudbruin aanbraden.
- Aardappelen, wortels en selderijknol op stand **3** in blokjes snijden, aan de ui in de kookpan toevoegen en kort laten aanbraden.
- Groentebouillon toevoegen.
- Op smaak brengen met de kruiden.
- 10 minuten lang op lage temperatuur koken.
- Prei, courgettes en paprika op stand **3** in blokjes snijden, aan de soep toevoegen en nog 10 minuten laten koken.
- De soep nogmaals op smaak brengen.
- Met peterselie serveren.

Wijzigingen voorbehouden.

## Bestemmelsesmæssig brug

**Dette tilbehør er beregnet til køkkenmaskinen MUM9 (serien "OptiMUM") i forbindelse med hurtignitteren MUZ9VL1. Følg brugsanvisningerne til køkkenmaskinen og hurtignitteren.**

Brug aldrig dette tilbehør til andre apparater. Brug udelukkende sammenhørende dele.

Dette tilbehør er egnet til at skære fødevarer i terninger. Fødevarerne, der skal forarbejdes, skal være fri for hårde bestanddele.

Dette tilbehør må ikke bruges til at forarbejde andre genstande eller substanser.

---

## Sikkerhedshenvisninger

### **Fare for at komme til skade!**

- Stik aldrig fingrene ind i påfyldningsskakten. Brug udelukkende den medleverede stopper!
- Berør aldrig de skarpe knive og terningsnitterindsatsens kanter. Tag kun fat på knivkiven og skæregitteret i plastikdelen. Benyt en børste til rengøring.
- Opbevar altid terningsnitterindsatsen samlet og med påsat knivbeskyttelse, når den ikke bruges.
- Tilbehøret må kun bruges, når det er helt samlet. Tilbehøret må aldrig samles på motorenheden. Tilbehøret må kun bruges i den dertil beregnede arbejdsposition. Tilbehøret må kun sættes på eller tages af, når drevet står stille, og netstikket er trukket ud.
- Terningsnitterindsatsen må udelukkende bruges sammen med hurtignitteren MUZ9VL1.

### **OBS!**

Sørg for, at der ikke er nogen fremmedlegemer i påfyldningsskakten eller i huset. Anvend ikke genstande (f.eks. knive eller skeer) inde i påfyldningsskakten eller huset.

### **Vigtigt!**

Rengør altid tilbehøret grundigt efter hver brug eller efter længere tid, hvor det ikke har været i brug. → *"Rengøring og pleje"* se side 35



## Overblik

Fold billedsiderne ud.

→ **Billede** 

### 1 Terningsnitterindsats


- a Knivbeskyttelse
- b Knivskive
- c Skæregitter (9 x 9 mm)
- d Grundholder
- e Lukkeklemmer
- f Markering ▽
- g Skæregitterrengøringsenhed

**Nødvendig for brug:**

**Hurtigsnitter MUZ9VL1 \***

### 2 Stopper/målebæger

### 3 Låg

- a Påfyldningsskakt
- b Farvemarkering (gul)
- c Markering ▽ 

### 4 Skiveholder

- a Skiveholdedel
- b Vinge
- c Drivaksel

### 5 Hus

- a Udgangsåbning
- b Markering 


\* En hurtigsnitter MUZ9VL1 kan købes i handlen eller via kundeservice. Yderligere oplysninger findes i kapitlet "Tilbehør" i den fulde brugsanvisning til din køkkenmaskine.

## Før første brug








Før det nye tilbehør kan bruges, skal det pakkes helt ud, rengøres og kontrolleres.

### OBS!

Et beskadiget tilbehør må aldrig tages i brug!

- Tag alle tilbehørsdele ud af emballagen, og fjern emballagematerialet.
- Kontrollér, om alle dele er fuldstændige og uden synlige skader. → **Billede** 
- Rengør og tør alle dele grundigt af før den første brug. → "Rengøring og pleje" se side 35

## Symboler og markeringer

Symbol	Betydning
	Følg instrukserne i brugsanvisningen.
	Vær forsigtig! Roterende redskaber. Stik ikke fingrene ind i påfyldningsskakten.
	Sæt låget på (  ), og drej det fast (  ).
	Markering til påsætning af terningsnitterindsatsen.
	Markering til påsætning af terningsnitterindsatsen og låget.

## Terningsnitterindsats

Til skæring af følgende fødevarer i tern:  
Rå eller kogte grøntsager (f.eks. kartofler, gulerødder, agurker, tomater, peberfrugt, løg), frugt (f.eks. bananer, æbler, pærer, ferskner, jordbær, meloner, kiwi), hård ost, hårdkogte æg, blød kødpølse (f.eks. mortadella).

### Henvisninger:

- Terningsnitterindsatsen er ikke egnet til at skære meget blød ost (f.eks. mozzarella, fåreost) eller skæreoste (f.eks. gouda, edamer).
- Ved hård ost (f.eks. emmentaler) må der ikke forarbejdes mere end 3 kg i en arbejdsgang.
- Frugt/grønt bør ikke være alt for moden, da saften ellers kan trænge ud.
- Før forarbejdningen af kerne- og stenfrugt (æbler, ferskner osv.) skal kernerne og stenene fjernes.
- Lad kogte fødevarer køle af, før de skæres, da de så er fastere, og derved opnås der et bedre skæresultat.
- Forarbejd ikke frosne fødevarer.
- Terningernes længde kan påvirkes af, om der trykkes mere eller mindre på stopperen, når der skubbes efter.

### Hastighedsanbefalinger

1	F.eks. kogte kartofler, gulerødder og æg, agurker, bananer, jordbær, meloner
3	F.eks. rå kartofler og gulerødder, blød kødpølse (f.eks. mortadella), hård ost, paprika, tomater, løg, æbler, kiwi

#### OBS!

- En manglende overholdelse af disse henvisninger kan føre til beskadigelser på terningsnitteren inkl. skæregitteret og den roterende kniv.
- Bruges terningsnitteren til andre formål, ændres den eller anvendes den forkert, fraskriver Robert Bosch Hausgeräte GmbH sig ansvaret for eventuelle skader. Hermed fraskrives også ansvaret for skader (f.eks. uskarpe eller deformerede knive), der opstår som følge af en forarbejdning af ikke godkendte fødevarer.

## Forberedelse




### ⚠ Fare for at komme til skade

- Berør ikke den skarpe knivskive og skæregitteret. Tag kun fat på knivskiven og skæregitteret i kanten!
- Tilbehøret må kun sættes på eller tages af, når drevet står stille, og netstikket er trukket ud.
- Tilbehøret må kun bruges, når det er helt samlet.
- Tilbehøret må aldrig samles på motorenheden.
- Tilbehøret må kun bruges i den dertil beregnede arbejdsposition.

#### OBS!

Terningsnitterindsatsen må udelukkende bruges sammen med hurtignitteren MUZ9VL1.

### → Billedrække

1. Sæt skæregitteret som vist ind i grundholderen. Vær opmærksom på udsparingerne.
2. Sæt knivskiven med knivbeskyttelsen på grundholderen.
3. Tryk de 4 lukkeklemmer indad, indtil de falder i hak.
4. Sæt skiveholderen ind i huset. De to vinger skal være nedad.
5. Sæt terningsnitterindsatsen på skiveholderen ()
6. Tag knivbeskyttelsen af.
7. Sæt låget på ()
8. Drej låget i retning med uret indtil stop ()

## Brug

### ⚠ Fare for at komme til skade


Stik aldrig fingrene ind i påfyldningsskakten. Brug udelukkende den medfølgende stopper til at skubbe efter med.

#### OBS!

- Undgå ophobning af det, som skæres, i udgangsåbningen.
- Trykket fra stopperen må ikke være for stort.

**Vigtigt:** Forbered motorenheden som beskrevet i den fulde brugsanvisning. Hurtignitteren kan kun bruges med korrekt isat skål (uden låg).

### → Billedrække

1. Sæt den forberedte hurtignitter på det forreste gule drev som vist.
2. Tryk nedad, og drej den i retning med uret indtil stop.
3. Sæt netstikket i. Stil drejekontakten på den anbefalede hastighed.
4. Kom de forberedte fødevarer i påfyldningsskakten.
5. Skub udelukkende efter med den medfølgende stopper.
6. Når forarbejdningen er slut, eller når de forarbejdede fødevarer i skålen næsten når op til udgangsåbningen, så stil drejekontakten på . Vent, indtil drevet står stille. Træk netstikket ud.

7. Tryk på oplåsningsknappen, og løft svingarmen med hurtigsnitteren indtil stop.
8. Drej skålen i retning med uret, tag den af, og tøm den.
9. Tryk på oplåsningsknappen, og tryk svingarmen nedad indtil stop.
10. Drej hurtigsnitteren i retning mod uret, og tag den af.
  - Rengør alle dele direkte efter brug. → "Rengøring og pleje" se side 35

### Afhjælpning af ophobning eller tilstopning:

- Sluk for apparatet, vent, indtil drevet står stille, og træk netstikket ud.
- Tag låget på hurtigsnitteren af, og tøm påfyldningsskakten.
- ngsnitterindsatsen ud, og rengør den, for at fjerne fastsiddende fødevarer i skæregitteret. → "Rengøring og pleje" se side 35

---

## Rengøring og pleje

De anvendte tilbehørsdele skal rengøres grundigt efter hver brug.


### ⚠ Fare for at komme til skade

Berør aldrig de skarpe knive og terningsnitterindsatsens kanter. Tag kun fat på knivskiven og skæregitteret i plastikdelen. Benyt en børste til rengøring.

### OBS!

- Brug ikke rengøringsmidler, der indeholder alkohol eller sprit.
- Brug ikke skarpe, spidse eller metalliske genstande.
- Der må ikke anvendes skurrende klude eller rengøringsmidler.
- Forsøg ikke at klemme plastikdele fast i opvaskemaskinen, da de kan blive varigt deformeret!

### → Billedrække

1. Drej låget på hurtigsnitteren i retning mod uret () , og tag det af.
2. Sæt knivbeskyttelsen på knivskiven.
3. Tag terningsnitterindsatsen ud.
4. Tryk de 4 lukkeklemmer udad. Tag knivskiven med knivbeskyttelsen ud.
5. Tryk eventuelle fødevarerester ud med skæregitterrengøringsenheden.
6. Tryk skæregitteret med rengøringsenheden ud nedefra.
  - Rengør knivbeskyttelsen, knivskiven og skæregitteret med opvaskevand og en blød børste.
  - Rengør grundholderen manuelt, eller kom den i opvaskemaskinen.
  - Lad alle dele tørre.
  - Med henblik på sikker opbevaring skal terningsnitterindsatsens tørrede enkelte dele samles igen, og knivbeskyttelsen skal altid sættes på. → "Forberedelse" se side 34
  - Rengør hurtigsnitterens dele som beskrevet i vejledningen til MUZ9VL1.

**Bemærk:** Ved forarbejdning af f.eks. gulerødder kan der opstå misfarvninger på plastikdelene, som kan fjernes med nogle dråber spiseolie.

---

## Opskrifter

### Frugtsalat

(til 4 personer)

- ½ ananas
- ½ melon
- 2 bananer
- 2 ferskner
- 2 kiwier
- 50 ml Amaretto
- Skræl frugterne, og skær med i 4 stykker. Fjern ferskenkernerne.
- Skær bananer, meloner og ferskner i tern på trin 1.
- Skær resten af frugten i tern på trin 3.
- Bland ingredienserne i tern i en skål med Amaretto.

**Tip:** Ved at tilsætte fløde og iscreme fås en dejlig dessert af frugtsalaten.

## Salat "Olivie"

(til 4 personer)

- 4 kogte, afkølede kartofler
- 2 kogte, afkølede gulerødder
- 4 hårdkogte, afkølede æg
- 200 g røget skinke
- 1-2 lageragurker eller marinerede agurker
- 1-2 salatagurker
- 300 g ærter, fine
- Salt og peber
- 250 g mayonnaise
- Skær de kogte, men allerede afkølede kartofler, gulerødder og æg samt agurker i tern på trin **1**.
- Skær skinken i tern på trin **3**.
- Bland alle ingredienserne, der er skåret i tern, i en skål sammen med ærterne.
- Krydr med salt og peber efter smag og behag.
- Bland med mayonnaise, og servér.

## Middelhavssalat med mozzarella

(til 4 personer)

- 2 tomater
- 1 gul peberfrugt
- 1 grøn peberfrugt
- 1 rød peberfrugt
- 1 salatagurk
- Mozzarella
- Oliven
- Frisk basilikum
- Salt og peber
- Balsamicoeddike og olivenolie
- Rens og vask grøntsagerne.
- Fjern kernerne i peberfrugterne.
- Skær tomater og peberfrugter i kvarte.
- Skær salatagurken i tern på trin **1**.
- Skær peberfrugter og tomater i tern på trin **3**.
- Skær mozzarellaen i skiver, eller del den med hånden.
- Bland alle ingredienserne, der er skåret i tern, i en skål sammen med oliven, mozzarella og frisk basilikum.
- Tilsæt balsamicoeddike og olivenolie.
- Krydr med salt og peber efter smag og behag.

**Tip:** Ved at tilsætte tunfisk fra dåse bliver salaten til en perfekt ret til varme sommerdage.

## Grøntsagssuppe

- 2 rå kartofler, mellemstore
- 2 rå gulerødder
- 50 g selleriknold
- 1 porre
- 1 løg, mellemstort
- 2 squash
- 1 rød peberfrugt
- 1 l grøntsagsbouillon
- Krydderier (salt, peber, muskatnød, laurbærblade, merian)
- Frisk persille
- 2 spsk. solsikkeolie
- Rens grøntsagserne, skræl kartoflerne.
- Skær løggene i tern på trin **3**.
- Svits løgternene gyldne med solsikkerolie i en gryde.
- Skær kartofler, gulerødder og selleriknolen i tern på trin **3**, tilsæt dem til løggene i gryden, og svits dem kort.
- Tilsæt grøntsagsbouillon.
- Smag til med krydderier.
- Lad det koge i 10 minutter ved lav temperatur.
- Skær porre, squash og peberfrugt i tern på trin **3**, tilsæt dem til suppen, og kog 10 minutter mere.
- Smag den færdige suppe til igen.
- Servér pyntet med persille.

Ændringer forbeholdes.

---

## Korrekt bruk

**Dette tilbehøret er beregnet på kjøkkenmaskin MUM9 (serie "OptiMUM") i kombinasjon med gjennomløpskutter MUZ9VL1. Følg bruksanvisningen for kjøkkenmaskinen og gjennomløpskutteren.**

Dette tilbehøret må aldri brukes for andre apparater. Bruk kun deler som hører sammen.

Dette tilbehøret er egnet for skjæring av matvarer i terninger. Matvarene som skal bearbeides må være fri for harde bestanddeler. Dette tilbehøret må ikke brukes til bearbeidelse av andre gjenstander eller substanser.

---

## Sikkerhetshenvisninger

### Fare for skade!

- Grip aldri inn i påfyllingssjakten. Bruk kun den støteren som fulgte med i leveransen!
- Grip aldri inn i de skarpe knivene og kantene på terningkutterinnsatsen. Hold kun fast i plastdelen på knivskiven og skjæregitteret. Bruk børste til rengjøringen.
- Når terningkutterinnsatsen ikke er i bruk, må den alltid oppbevares sammensatt og med påsatt knivbeskyttelse.
- Tilbehøret må kun brukes i komplett sammensatt tilstand. Tilbehøret må aldri settes sammen på basisapparatet. Tilbehøret må kun brukes i hertil tiltenkt arbeidsstilling. Tilbehøret må kun settes på eller tas av når drevet står stille og når støpselet er trukket ut.
- Terningkutterinnsatsen må kun brukes med gjennomløpskutter MUZ9VL1.

### Obs!

Pass på at det ikke finnes uvedkommende gjenstander i påfyllingssjakten eller i huset. Stikk ikke gjenstander (f.eks. kniver, skjæer) inn i påfyllingssjakten eller huset.

### Viktig!

Det er tvingende nødvendig å rengjøre tilbehøret grundig etter hver bruk eller når det ikke har vært i bruk i en lengre periode.

→ "Rengjøring og pleie" se side 40

## En oversikt

Vennligst brett ut sidene med bilder.

### → Bilde

#### 1 Terningkutterinnsats


- a Knivbeskyttelse
- b Knivskive
- c Skjæregitter (9 x 9 mm)
- d Basisbærer
- e Låseklemmer
- f Markering ▽
- g Rens for skjæregitter

#### Nødvendig for bruken:

#### Gjennomløpskutter MUZ9VL1 \*

#### 2 Støteren / målebeger


#### 3 Lokk

- a Påfyllingssjakt
- b Fargekoding (gul)
- c Markering 

#### 4 Skiveholder

- a Skivefeste
- b Vinge
- c Drivaksling

#### 5 Hus

- a Utløpsåpning
- b Markering 


\* Gjennomløpskutter MUZ9VL1 kan kjøpes hos forhandler eller hos kundeservice.

Du finner mer informasjon i kapittel "Tilbehør" i hovedbruksanvisningen for kjøkkenmaskinen.








## Før første gangs bruk

Før det nye tilbehøret kan tas i bruk, må det pakkes fullstendig ut, rengjøres og kontrolleres.

**Obs!**Du må aldri ta i bruk et tilbehør som har skader!

- Ta alle tilbehørsdelene ut av emballasjen og fjern eksisterende forpakkingsmateriell.
- Kontroller at alle delene er fullstendige og ikke har synlige skader. → **bilde **
- Rengjør og tørk alle deler grundig før første bruk. → "Rengjøring og pleie" se side 40

## Symboler og markeringer

Symbol	Betydning
	Følg instruksjonene i bruksanvisningen.
	Forsiktig! Roterende verktøy. Grip ikke inn i påfyllingssjakten.
	Sett på lokket (  ) og skru det fast (  ).
	Markering for påsetting av terningkutterinnsatsen.
	Markering for påsetting av terningkutterinnsatsen og lokket.

## Terningkutterinnsats

For skjæring av følgende matvarer i terningsform:

Rå eller kokte grønnsaker (f.eks. poteter, gulrøtter, agurker, tomater, paprika, løk), frukt (f.eks. bananer, epler, pærer, fersken, jordbær, meloner, kiwi), hard ost, hardkokte egg, mykt kjøttpålegg (f.eks. mortadella).

### Merknader:

- Terningkutterinnsatsen er ikke egnet til oppskjæring av svært myk ost (f.eks. mozzarella, fetaost) ost i skiver (f.eks. gouda, edamer).
- Ved hard ost (f.eks. emmentaler) må mengden som bearbeides i en omgang ikke overskride 3 kg.
- Frukt/grønnsaker bør ikke være for modne, da saften ellers kan renne ut.
- Før bearbeiding av kjerne- og steinfrukt (epler, fersken osv.) må kjernene hhv. steinene fjernes.
- Kokte matvarer må avkjøles før de skjæres opp, de er da fastere i konsistensen, og skjæresultatet blir dermed bedre.
- Det må ikke bearbeides frosne matvarer.
- Ved å trykke mer eller mindre på støteren når matvarene skyves ned, kan lengden på terningene påvirkes.

**Anbefalte hastigheter**

<b>1</b>	f.eks. kokte poteter, gulrøtter og egg, agurker, bananer, jordbær, meloner
<b>3</b>	f.eks. rå poteter og gulrøtter, mykt pålegg (f. eks. mortadella), hard ost, paprika, tomater, løk, epler, kiwi

**Obs!**

- Dersom disse henvisningene ikke blir fulgt, kan det føre til skade på terningkutteren samt på skjæregitteret og den roterende kniven.
- Dersom terningkutteren blir brukt til andre formål, blir forandret på eller brukt på en ikke sakkyndig måte, påtar Robert Bosch Hausgeräte GmbH seg ikke noe ansvar for eventuelle skader. Dette utelukker også ansvar for skader (f.eks. sløve eller deformerte kniver) som oppstår dersom det blir bearbeidet matvarer som ikke er egnet.




**Forberedelse****⚠ Fare for personskader**

- Grip ikke inn i den skarpe knivskiven og skjæregitteret. Grip bare tak i kanten på knivskiven og skjæregitteret!
- Tilbehøret må kun settes på eller tas av når drevet står stille, og når støpselet er trukket ut.
- Tilbehøret må kun brukes i komplett sammensatt tilstand.
- Tilbehøret må aldri settes sammen på basisapparatet.
- Tilbehøret må kun brukes i hertil tiltenkt arbeidsstilling.

**Obs!**

Terningkutterinnsatsen må kun brukes med gjennomløpskutter MUZ9VL1.

**→ Bildesekvens **

1. Skjæregitteret settes inn i basisbæreren som vist. Vær oppmerksom på utsparingene.
2. Sett knivskiven med knivbeskyttelsen på basisbæreren.
3. Trykk de 4 låseklemmene inn til de går i lås.
4. Sett skiveholderen inn i huset. De to vingene må være underst.
5. Sett terningkutterinnsatsen på skiveholderen ().
6. Ta knivbeskyttelsen av.
7. Sett på lokket ().
8. Drei lokket til stopp med urviseren ().

**Bruk****⚠ Fare for personskader**

Grip aldri inn i påfyllingssjakten. Bruk kun den inkluderte støteren for å skyve ned.

**Obs!**

- Det må unngås at materialet som skal skjæres hoper seg opp i utløpsåpningen.
- Ikke utøv stort press med støteren.

**Viktig:** Forbered basisapparatet som beskrevet i hovedbruksanvisningen.

Gjennomløpskutteren kan bare brukes når bollen er satt korrekt inn (uten lokk).

**→ Bildesekvens **

1. Sett den klargjorte gjennomløpskutteren på det fremre, gule drevet som vist.
2. Press ned og drei til stopp med urviseren.
3. Sett i støpselet. Sett dreiebryteren på anbefalt hastighet.
4. Ha de forberedte matvarene ned i påfyllingssjakten.
5. Bruk kun den støteren som fulgte med i leveransen til å skyve matvarene ned.
6. Når bearbeidelsen er avsluttet, eller når de bearbeidede matvarene i bollen nesten har nådd fram til utløpsåpningen, må du sette dreiebryteren på **O**. Vent til drevet står stille. Trekk ut støpselet.
7. Trykk på utløsningstasten og løft svingarmen med gjennomløpskutteren til stopp.

8. Drei bollen med urviseren, ta den av og tøm den.
9. Trykk på utløsningstasten og press svingarmen ned til stopp.
10. Drei gjennomløpskutteren mot urviseren og ta den av.
  - Rengjør alle delene rett etter bruk.  
→ "Rengjøring og pleie" se side 40

#### Fjerne opphopninger eller blokkeringer:

- Slå apparatet av, vent til drevet har stanset og trekk ut støpselet.
- Ta av lokket på gjennomløpskutteren og tøm påfyllingssjakten.
- For å fjerne matvarer som sitter fast i skjæregitteret, må du ta terningkutterinnsatsen ut og rengjøre den. → "Rengjøring og pleie" se side 40

---

## Rengjøring og pleie

Benyttede tilbehørsdeler må rengjøres grundig etter hver bruk.


### ⚠ Fare for personskader

Grip aldri inn i de skarpe knivene og kantene på terningkutterinnsatsen. Hold kun fast i plastdelen på knivskiven og skjæregitteret. Bruk børste til rengjøringen.

### Obs!

- Ikke bruk rengjøringsmidler som inneholder alkohol eller sprit.
- Ikke bruk skarpe, spisse gjenstander eller metallgjenstander.
- Ikke bruk skurekluter eller skurende rengjøringsmidler.
- Plastdelene må ikke klemmes fast i maskinen, for da kan de bli varig deformert!

### → Bildesekvens

1. Drei lokket på gjennomløpskutteren mot urviseren () og ta det av.
2. Sett knivbeskyttelsen på knivskiven.
3. Ta ut terningkutterinnsatsen.
4. Trykk de 4 låseklemmene utover. Ta av knivskiven med knivbeskyttelsen.
5. Press ut eventuelle rester av matvarer med rengjøringsinnretningen for skjæregitteret.

6. Trykk skjæregitteret med rengjøringsinnretningen ut fra undersiden.
  - Rengjør knivbeskyttelsen, knivskiven og skjæregitteret med såpevann og en myk børste.
  - Rengjør basisbæreren for hånd eller i oppvaskmaskin.
  - Alle delene må tørkes.
  - Sett samme de tørre enkeltdelene til terningkutterinnsatsen igjen og sett på knivbeskyttelsen, slik at den kan oppbevares trygt. → "Forberedelse" se side 39
  - Rengjør gjennomløpskutterens deler som beskrevet i bruksanvisningen for MUZ9VL1.

**Merk:** Når du arbeider med f.eks. gulrøtter, kan det oppstå misfarginger av plastdelene. Den kan fjernes med noen dråper matolje.

---

## Oppskrifter

### Fruktsalat

(for 4 personer)

- ½ ananas
- ½ melon
- 2 bananer
- 2 fersken
- 2 kiwi
- 50 ml amaretto
- Skrell frukten og skjær opp i hhv. 4 stykker. Ta ut ferskensteinene.
- Skjær banan, melon og fersken i terninger på trinn 1.
- Resten av frukten skjæres i terninger på trinn 3.
- Ingrediensene som er skåret i terninger blandes med amaretto i en bolle.

**Tips:** Når du tilsetter kremfløte og iskrem, blir fruktsalaten en lekker dessert.



**Salat "Olivie"**

(for 4 personer)

- 4 kokte, avkjølte poteter
- 2 kokte, avkjølte gulrøtter
- 4 hardkokte, avkjølte egg
- 200 g røkt skinke
- 1-2 sylteagurker eller marinerte agurker
- 1-2 salatagurker
- 300 g små erter
- Salt og pepper
- 250 g majones
- De kokte, men allerede avkjølte potetene, gulrøttene og eggene, samt agurkene, skjæres i terninger på trinn **1**.
- Skinke skjæres i terninger på trinn **3**.
- Ingrediensene som er skåret i terninger blandes i en bolle med ertene.
- Krydres med salt og pepper etter smak og behag.
- Det hele blandes med majonesen og serveres.

**Middelhavssalat med mozzarella**

(for 4 personer)

- 2 tomater
- 1 gul paprika
- 1 grønn paprika
- 1 rød paprika
- 1 salatagurk
- Mozzarella
- Oliven
- Fersk basilikum
- Salt og pepper
- Balsamicoeddik og olivenolje
- Rens og vask grønnsakene.
- Fjern frøene fra paprikaen.
- Del tomater og paprika i fire.
- Skjær salatagurken i terninger på trinn **1**.
- Skjær paprika og tomater i terninger på trinn **3**.
- Skjær mozzarellaen i skiver eller del den opp for hånd.
- Ingrediensene som er skåret i terninger blandes med oliven, mozzarella og fersk basilikum i en bolle.
- Tilsett balsamicoeddik og olivenolje.
- Krydres med salt og pepper etter smak og behag.

**Tips:** Hvis du tilsetter tunfisk på boks, gjør du salaten til en perfekt rett på varme sommerdager.

**Grønnsaksuppe**

- 2 rå poteter, middels store
- 2 rå gulrøtter
- 50 g selleriot
- 1 purreløk
- 1 løk, middels stor
- 2 squash
- 1 rød paprika
- 1 l grønnsaksbuljong
- Krydder (salt, pepper, muskatnøtt, laurbærblader, majoran)
- fersk persille
- 2 ss solsikkeolje
- Rens grønnsakene, skrell potetene.
- Skjær løken i terninger på trinn **3**.
- Stek løkterningene til de er gyllent brune i en kasserolle med solsikkeolje.
- Skjær poteter, gulrøtter og selleriot i terninger på trinn **3**; ha dem i kasserollen til løken og stek dem raskt.
- Tilsett grønnsaksbuljong.
- Smak til med krydderet.
- La det koke i 10 minutter på lav temperatur.
- Skjær putte, squash og paprika i terninger på trinn **3**, ha dem i suppen og kok i 10 minutter til.
- Smak den ferdige suppen til igjen.
- Pynt med persille og server.

Endringer forbeholdes.

## Användning för avsett ändamål

**Detta tillbehör är avsett för köksmaskinen MUM9 (serie "OptiMUM") i kombination med grönsaksskäraren MUZ9VL1. Följ bruksanvisningarna för köksmaskinen och grönsaksskäraren.**

Använd aldrig tillbehöret till andra apparater. Använd enbart sammanhörande delar.

Detta tillbehör lämpar sig för att tärna matvaror. De matvaror som bearbetas måste vara fria från hårda beståndsdelar.

Tillbehöret får inte användas för att bearbeta andra föremål eller ämnen.

---

## Säkerhetsanvisningar

### Risk för personskador!

- Stick aldrig in handen i påfyllningsröret. Använd bara den påmatare som följer med apparaten!
- Rör aldrig tärningsskärinsatsens vassa knivar och kanter. Fatta knivskivan och skärgallret enbart i plastdelen. Använd en borste för att rengöra dem.
- När du inte använder tärningsskärinsatsen måste du alltid förvara den ihopsatt och med påsatt knivskydd.
- Använd tillbehöret bara i komplett ihopsatt tillstånd. Montera aldrig ihop tillbehöret på motordelen. Använd bara tillbehöret i det avsedda arbetsläget. Du får bara sätta på eller ta av tillbehöret när drivningen står stilla och stickkontakten är uttagen.
- Tärningsskärinsatsen får enbart användas tillsammans med grönsaksskäraren MUZ9VL1.

### Varning!

Se noga till att inga främmande föremål finns i påfyllningsröret eller höljet. Stick inte in några föremål (t.ex. knivar eller skedar) i påfyllningsröret eller i höljet.

### Viktigt!

Du måste rengöra tillbehöret noggrant efter varje användning och om du inte har använt det under en längre tid. ➔ *"Rengöring och skötsel" se sidan 45*

## Översikt

Vik ut bilduppslaget!

→ **Bild A**

- 1 **Tärningsskärinsats**
  - a Knivskydd
  - b Knivskiva
  - c Skärgaller (9 x 9 mm)
  - d Hållare
  - e Spärrar
  - f Markering ▽
  - g Rengörare till skärgallret

**Behövs vid användningen:**  
**Grönsaksskärare MUZ9VL1 \***

- 2 **Påmatare / mätbägere**
- 3 **Lock**
  - a Påfyllningsrör
  - b Färgmärkning (gul)
  - c Markering ▽ ○
- 4 **Skivhållare**
  - a Skivfäste
  - b Blad
  - c Drivaxel
- 5 **Hölje**
  - a Utloppsöppning
  - b Markering △

\* Grönsaksskäraren MUZ9VL1 kan köpas i fackhandeln och från kundtjänsten. Mer information finns i kapitlet "Tillbehör" i köksmaskinens huvudbruksanvisning.

## Före första användningen





Innan du använder ditt nya tillbehör måste du packa upp det helt och rengöra och kontrollera det.

### Varning!

Använd aldrig ett skadat tillbehör!

- Ta ut alla tillbehörsdelarna ur förpackningen och omhändertag förpackningsmaterialet.
- Kontrollera att alla delar är kompletta och oskadade. → **Bild A**
- Rengör och torka alla delar noggrant före den första användningen.  
→ "Rengöring och skötsel" se sidan 45

## Symboler och markeringar

Symbol	Innebörd
	Följ instruktionerna i bruksanvisningen.
	Försiktig! Roterande verktyg. Stick aldrig in handen i påfyllningsröret.
	Sätt på locket ( ▽ ) och vrid fast det ( ○ ).
	Markering för påsättning av tärningsskärinsatsen.
	Markering för påsättning av tärningsskärinsatsen och locket.

## Tärningsskärinsats

För att skära nedanstående matvaror i tärningar:

Råa eller kokta grönsaker (t.ex. potatis, morötter, gurka, tomat, paprika, lök), frukt (t.ex. bananer, äpplen, päron, persikor, jordgubbar, meloner, kiwi), hårdost, hårdkokta ägg, mjuk köttkorv (t.ex. mortadella).

### Anmärkningar:

- Tärningsskärinsatsen lämpar sig inte för skärning av mycket mjuk ost (t.ex. mozzarella, fårost) eller ostskivor (t.ex. Gouda eller Edamer).
- För hårdost (t.ex. Emmentaler) får den mängd som bearbetas i ett och samma arbetsmoment inte överstiga 3 kg.
- Frukt och grönsaker bör inte vara alltför mogna eftersom saften då kan rinna ut.
- Kärna ur kärn- och stenfrukter (äpplen, persikor etc.) före bearbetningen.
- Låt kokta matvaror svalna före skärningen eftersom de då blir fastare och ger ett bättre skärresultat.
- Bearbeta inga frysta matvaror.
- Du kan påverka tärningarnas längd genom att trycka mer eller mindre hårt på påmataren.

**Hastighetsrekommendationer**

<b>1</b>	t.ex. kokt potatis, kokta morötter och ägg, gurka, bananer, jordgubbar, melon.
<b>3</b>	t.ex. rå potatis, rå morötter, mjuk köttkorv (t.ex. mortadella), hårdost, paprika, tomat, lök, äpplen, kiwi

**Varning!**

- Om du inte följer anvisningarna kan tärningsskäraren inklusive skärgallret och den roterande kniven skadas.
- Om du använder tärningsskäraren för något annat ändamål än det avsedda, ändrar den eller använder den felaktigt påtar sig Robert Bosch Hausgeräte GmbH inget ansvar för eventuella skador. Detta gäller också ansvar för skador (t.ex. slöa eller deformerade knivar) som har uppkommit genom bearbetning av icke godkända matvaror.

**Förberedelser****⚠ Risk för personskador!**




- Rör aldrig den vassa knivskivan eller skärgallret. Fatta knivskivan och skärgallret enbart i kanten!
- Du får bara sätta på och ta av tillbehöret när drivningen står stilla och stickkontakten är uttagen.
- Använd tillbehöret bara i komplett ihopsatt tillstånd.
- Montera aldrig ihop tillbehöret på motordelen.
- Använd tillbehöret bara i det avsedda arbetsläget.

**Varning!**

Tärningsskärinsatsen får enbart användas tillsammans med grönsaksskäraren MUZ9VL1.

**→ Bildserie **

1. Sätt in skärgallret i hållaren som bilden visar. Observera urtagen!
2. Sätt knivskivan med knivskyddet på hållaren.

3. Tryck de 4 spärrarna inåt tills de snäpper fast.
4. Sätt in skivhållaren i höljet. De båda bladen måste vara vända nedåt.
5. Sätt fast tärningsskärinsatsen på skivhållaren ()
6. Ta av knivskyddet.
7. Sätt på locket ()
8. Vrid locket medurs till stopp ()

**Användning****⚠ Risk för personskador!**


Stick aldrig in handen i påfyllningsröret. Använd bara den medföljande påmataren för att trycka ned matvarorna.

**Varning!**

- Se till att skärgodset inte stockar sig i utloppsöppningen.
- Tryck inte hårt med påmataren.

**Viktigt:** Gör i ordning motordelen enligt beskrivningen i huvudbruksanvisningen. Grönsaksskäraren går bara att använda om skålen är rätt insatt (utan lock).

**→ Bildserie **

1. Sätt den förberedda grönsaksskäraren på den främre gula drivningen så som bilden visar.
2. Tryck den nedåt och vrid den medurs till stopp.
3. Sätt in stickkontakten. Ställ in vridreglaget på den rekommenderade hastigheten.
4. Lägg de förberedda matvarorna i påfyllningsröret.
5. Tryck bara ned matvarorna med den medföljande påmataren.
6. Ställ vridreglaget i läge  när bearbetningen är färdig eller när de bearbetade matvarorna i skålen nästan har nått utloppsöppningen. Vänta tills drivningen står stilla. Ta ut stickkontakten.
7. Tryck på frigöringsknappen och lyft upp svängarmen med grönsaksskäraren till stopp.
8. Vrid skålen medurs, ta av den och töm den.

9. Tryck på frigöringsknappen och tryck ned svängarmen till stopp.
10. Vrid grönsaksskäraren moturs och ta av den.
  - Rengör alla delarna direkt efter användningen. → *"Rengöring och skötsel"* se sidan 45

### **Avhjälpling av stockning eller igensättning:**

- Stäng av apparaten, vänta tills drivningen har stannat och dra ut stickkontakten.
- Ta av locket på grönsaksskäraren och töm påfyllningsröret.
- Ta ut tärningsskärinsatsen och rengör den så att matvaror som har fastnat i skärgallret avlägsnas. → *"Rengöring och skötsel"* se sidan 45

---

## **Rengöring och skötsel**

Rengör de använda tillbehörsdelarna noggrant efter varje användning.


### **⚠ Risk för personskador!**

Rör aldrig tärningsskärinsatsens vassa knivar och kanter! Fatta knivskivan och skärgallret enbart i plastdelen. Använd en borste för att rengöra dem.

### **Varning!**

- Använd inga alkoholhaltiga rengöringsmedel.
- Använd inga vassa, spetsiga eller metalliska föremål.
- Använd inga slipande trasor eller rengöringsmedel.
- Kläm inte fast plastdelar i diskmaskinen! De kan bli deformerade.

### **→ Bildserie**

1. Vrid grönsaksskärarens lock moturs () och ta av det.
2. Sätt knivskyddet på knivskivan.
3. Ta ut tärningsskärinsatsen.
4. Tryck de 4 spärrarna utåt. Ta ut knivskivan med knivskyddet.
5. Tryck ut eventuella rester av matvaror med skärgallerrengöraren.
6. Tryck ut skärgallret med rengöraren underifrån.

- Rengör knivskyddet, knivskivan och skärgallret med diskmedelslösning och en mjuk borste.
- Handdiska eller maskindiska hållaren.
- Låt alla delarna torka.
- Sätt ihop tärningsskärinsatsens delar när de har torkat så att du kan förvara dem säkert. Var noga med att sätta på knivskyddet. → *"Förberedelser"* se sidan 44
- Rengör grönsaksskärarens delar enligt beskrivningen i bruksanvisningen MUZ9VL1.

**Anmärkning:** Vid bearbetning av t.ex. morötter kan plastdelarna bli missfärgade. Rengör dem med några droppar matolja.

---

## **Recept**

### **Fruksallad**

(till 4 personer)

- ½ ananas
- ½ melon
- 2 bananer
- 2 persikor
- 2 kiwifruktur
- 50 ml amaretto
- Skala frukterna och skär dem i vardera 4 bitar. Ta bort persikokärnorna.
- Skär bananerna, melonen och persikorna i tärningar i läge 1.
- Skär resten av frukterna i tärningar i läge 3.
- Blanda de tärnade ingredienserna med amaretton i en skål.

**Tips:** Om du tillsätter grädde och glass gör du fruksalladen till en häftig efterrätt.

## Sallad "Olivie"

(till 4 personer)

- 4 kokta kalla potatisar
- 2 kokta kalla morötter
- 4 hårdkokta kalla ägg
- 200 g rökt skinka
- 1-2 saltgurkor eller marinerade gurkor
- 1-2 salladsgurkor
- 300 g små ärtor
- Salt och peppar
- 250 g majonnäs
- Skär de kokta men kalla potatisarna, morötterna och äggen samt gurkorna i tärningar i läge **1**.
- Skär skinkan i tärningar i läge **3**.
- Blanda de tärnade ingredienserna med ärtorna i en skål.
- Krydda med salt och peppar efter behag.
- Blanda med majonnäs och servera.

## Medelhavssallad med mozzarella

(till 4 personer)

- 2 tomater
- 1 gul paprika
- 1 grön paprika
- 1 röd paprika
- 1 salladsgurka
- Mozzarella
- Oliver
- Färsk basilika
- Salt och peppar
- Balsamvinäger och olivolja
- Rensa och skölj grönsakerna.
- Kärna ur paprikorna.
- Dela tomater och paprikor i fyra delar.
- Skär salladsgurkan i tärningar i läge **1**.
- Skär paprikorna och tomaterna i tärningar i läge **3**.
- Skiva mozzarellan eller sönderdela den för hand.
- Blanda de tärnade ingredienserna i en skål med oliver, mozzarella och färsk basilika.
- Tillsätt balsamvinäger och olivolja.
- Krydda med salt och peppar efter behag.

**Tips:** Om du tillsätter tonfisk på burk gör du salladen till en perfekt rätt för varma somrardagar.

## Grönsakssoppa

- 2 råa potatisar, medelstora
- 2 råa morötter
- 50 g rotselleri
- 1 purjolök
- 1 medelstor lök
- 2 zucchini
- 1 röd paprika
- 1 liter grönsaksbuljong
- Kryddor (salt, peppar, muskotnöt, lagerblad, mejram)
- Färsk persilja
- 2 msk solrosolja
- Rensa grönsakerna och skala potatisen.
- Skär löken i tärningar i läge **3**.
- Bryn löktärningarna gyllenbruna i solrosolja i en kastrull.
- Skär potatisen, morötterna och rotsellerin i tärningar i läge **3**, tillsätt dem till löken i kastrullen och bryn dem hastigt.
- Tillsätt grönsaksbuljongen.
- Smaka av med kryddorna.
- Koka 10 minuter på svag värme.
- Skär purjolöken, zucchini och paprikan i tärningar i läge **3**, lägg dem i soppan och koka i ytterligare 10 minuter.
- Smaka av den färdiga soppan på nytt.
- Servera den garnerad med persilja.

Med förbehåll för ändringar.

---

## Määräyksenmukainen käyttö

**Varuste on tarkoitettu käytettäväksi yleiskoneen MUM9 (sarja ”OptiMUM”) kanssa yhdessä vihannesleikkurin MUZ9VL1 kanssa. Noudata yleiskoneen ja vihannesleikkurin käyttöohjeita.**

Varustetta ei saa koskaan käyttää muiden laitteiden kanssa. Käytä ainoastaan varusteeseen kuuluvia osia.

Tämä varuste soveltuu elintarvikkeiden kuutiointiin. Käsiteltävissä elintarvikkeissa ei saa olla kovia aineksia.

Varustetta ei saa käyttää muiden tarvikkeiden/aineiden käsittelyyn.

---

## Turvallisuusohjeet

### **Loukkaantumisvaara!**

- Älä koske täyttösuppilon sisälle. Käytä aina oheista syöttöpaininta!
- Älä milloinkaan koske kuutioleikkurin teräviin teriin tai syrjiin. Tartu teräosaan ja säleikköön vain muoviosasta. Käytä puhdistamiseen harjaa.
- Kun et käytä kuutioleikkuria, säilytä se aina koottuna ja teränsuojus kiinnitettynä.
- Käytä varustetta vain, kun sen kaikki osat ovat paikoilleen kiinnitettyinä. Kokoa varuste aina ennen kuin asennat sen laitteen runkoon. Käytä varustetta vain sille tarkoitetussa käyttöasennossa. Kiinnitä tai irrota varuste vain, kun toiminta on pysähtynyt ja pistoke irrotettu pistorasiasta.
- Kuutioleikkuria saa käyttää ainoastaan vihannesleikkurissa MUZ9VL1.

### **Huomio!**

Varmista, ettei täyttösuppilossa tai laitteen sisällä ole ylimääräisiä kappaleita. Älä työnnä täyttösuppiloon tai laitteen sisälle esineitä (esim. veitsiä, lusikoita).

### **Tärkeää!**

Varuste on ehdottomasti puhdistettava huolellisesti jokaisen käytön jälkeen tai kun sitä ei ole käytetty pitkään aikaan. → ”Puhdistus ja hoito” katso sivu 50

## Yhdellä silmäyksellä

Käännä esiin kuvasivut.

→ **Kuva** 

### 1 Kuutioleikkuri


- a Teränsuojus
- b Teräosa
- c Säleikkö (9 x 9 mm)
- d Kannatin
- e Kiinnittimet
- f Merkintä ▽
- g Säleikön puhdistin

**Käyttöön vaaditaan:**

**Vihannesleikkuri MUZ9VL1 \***

### 2 Syöttöpainin / mitta-astia

### 3 Kansi

- a Täyttösuppilo
- b Värimerkintä (keltainen)
- c Merkintä 

### 4 Teränpidin

- a Pidin
- b Siivekkeet
- c Käyttöakseli

### 5 Runko

- a Poistoaukko
- b Merkintä △

\* Vihannesleikkuri MUZ9VL1 on saatavissa jälleenmyyjiltä tai huoltopalvelusta.


Lisätietoja löydät yleiskoneen käyttöohjeen luvusta "Varusteet".

## Ennen ensimmäistä käyttöä






Uusi varuste on otettava pakkauksesta, puhdistettava ja tarkastettava ennen käyttöä.

### Huomio!

Viallista varustetta ei saa koskaan käyttää!

- Ota kaikki varusteet pakkauksesta ja poista pakkausmateriaali.
- Tarkista, että kaikki osat ovat mukana eikä niissä ole näkyviä vaurioita.  
→ **Kuva** 
- Puhdista ja kuivaa osat huolellisesti ennen ensimmäistä käyttökertaa.  
→ "Puhdistus ja hoito" katso sivu 50

## Symbolit ja merkinnät

Symboli	Merkitys
	Noudata käyttö ohjeita.
	Varo! Pyörivät välineet. Älä koske täyttösuppilon sisälle.
	Aseta kansi paikalleen (▽) ja kierrä se kiinni (△).
	Merkki kuutioleikkurin paikalleen asettamista varten.
	Merkki kuutioleikkurin ja kannen paikalleen asettamista varten.

## Kuutioleikkuri

Seuraavien elintarvikkeiden kuutiointiin: Raa'at tai keitetyt vihannekset (esim. peruna, porkkana, kurkku, tomaatti, paprika, sipuli), hedelmät (esim. banaani, omena, päärynä, persikka, mansikka, meloni, kiivi), kova juusto, kovaksi keitetyt kananmunat, pehmeä makkara (esim. mortadella).

### Huomautuksia:

- Kuutioleikkuri ei sovellu erittäin pehmeän juuston (esim. mozzarella, vuohenjuusto) tai puolikovan juuston (esim. gouda, edam) leikkaamiseen.
- Kun juusto on kovaa (esim. emmental), varo käsittelemästä yli 3 kg:n määriä kerrallaan.
- Hedelmät, marjat ja vihannekset eivät saa olla niin kypsiä, että niistä voi tulla ulos mehua.
- Kun hedelmissä (esim. omenat, persikat jne.) on siemeniä tai kiviä, poista ne ennen hedelmien käsittelyä.
- Anna keitettyjen elintarvikkeiden jäähtyä ennen paloittelua, koska ne ovat silloin kiinteämpiä ja lopputuloksesta tulee parempi.
- Älä käsittele jäisiä elintarvikkeita.
- Kun lisää aineksia laitteeseen, palojen koko vaihtelee aina sen mukaan, miten voimakkaasti painat syöttöpaininta.



## Nopeussuositukset

1	esim. keitetyt perunat, porkkanat ja kananmunat, kurkut; banaanit; mansikat; melonit
3	esim. raa'at perunat ja porkkanat, pehmeä makkara (esim. mortadella), kova juusto, paprika, tomaatit, sipulit, omenat, kiivit

### Huomio!

- Jollet noudata ohjetta, kuutiroleikkuri sekä sen säleikkö ja pyörivä terä saattavat vioittua.
- Jos käytät kuutiroleikkuria väärään käyttötarkoitukseen, teet siihen muutoksia tai käytät sitä ohjeiden vastaisesti, Robert Bosch Hausgeräte GmbH ei vastaa mahdollisista vahingoista. Vastuu on poissuljettu myös silloin, kun vahingot (esim. tylsät tai muotoaan muuttaneet terät) aiheutuvat ei sallittujen elintarvikkeiden käsittelystä.

## Valmistelut




### ⚠ Loukkaantumiswaara

- Älä koske terävään teräosaan tai säleikköön. Tartu teräosaan ja säleikköön vain reunasta!
- Kiinnitä tai irrota varuste vain, kun toiminta on pysähtynyt ja pistoke irrotettu pistorasiasta.
- Käytä varustetta vain, kun sen kaikki osat ovat paikoilleen kiinnitettyinä.
- Kokoa varuste aina ennen kuin asennat sen laitteen runkoon.
- Käytä varustetta vain sille tarkoitettussa käyttöasennossa.

### Huomio!

Kuutiroleikkuria saa käyttää ainoastaan vihannesleikkurissa MUZ9VL1.

### → Kuvasarja

1. Kiinnitä säleikkö kuvan mukaisesti kannattimeen. Huomioi lovet.
2. Aseta teräosa, jossa on teräsuojus, kannattimeen.
3. Paina 4 kiinnitintä sisäänpäin, kunnes ne lukkiutuvat.
4. Kiinnitä teränpidin runkoon. Siivekkeiden on oltava alhaalla.
5. Aseta kuutiroleikkuri teränpitemeen (  ).
6. Irrota teräsuojus.
7. Laita kansi paikalleen (  ).
8. Käännä kantta myötäpäivään vasteeseen asti (  ).

## Käyttö

### ⚠ Loukkaantumiswaara

Älä koske täyttösuppilon sisälle. Työnnä ainekset sisäänpäin ainoastaan pakkaukseen sisältyvällä syöttöpainimella.

### Huomio!

- Varo, että hienonnettavat ainekset eivät kasaannu poistoaukkoon.
- Syöttöpaininta ei saa painaa liian voimallisesti.

### Tärkeää:

Valmistele peruslaite sen ohjeessa kuvatulla tavalla. Vihannesleikkuria voi käyttää vain, kun sen kulho on asetettu kunnolla kohdalleen (ilman kantta).

### → Kuvasarja

1. Aseta valmisteltu vihannesleikkuri kuvan mukaisesti etummaisena, keltaisen käyttöliitännän päälle.
2. Paina alas ja käännä myötäpäivään vasteeseen asti.
3. Liitä pistoke pistorasiaan. Käännä kierrettävä valitsin suositeltuun nopeuteen.
4. Laita valmistelemasi elintarvikkeet täyttösuppiloon.
5. Työnnä ainekset sisäänpäin ainoastaan pakkaukseen sisältyvällä syöttöpainimella.

6. Kun aineiden käsittely on päättynyt tai elintarvikkeet ulottuvat lähes kulhon poistoaukkoon asti, käännä kierrettävä valitsin asentoon **O**. Odota, kunnes käyttöakseli pysähtyy. Irrota pistoke pistorasiasta.
7. Paina avaamispainiketta ja nosta varsi yhdessä vihannesleikkurin kanssa yläasentoon.
8. Kierrä kulhoa myötäpäivään, poista ja tyhjennä se.
9. Paina avaamispainiketta ja paina varsi ala-asentoon.
10. Käännä vihannesleikkuria vastapäivään ja irrota.
  - Puhdista kaikki osat heti käytön jälkeen. → ”Puhdistus ja hoito” katso sivu 50

### Tukoksien poistaminen:

- Kytke laite pois päältä, odota kunnes käyttöakseli pysähtyy ja irrota pistoke pistorasiasta.
- Irrota vihannesleikkurin kansi ja tyhjennä täyttösoppi.
- Irrota kuutioleikkuri ja puhdista se, jotta säleikköön tarttuneet elintarvikkeet irtoavat. → ”Puhdistus ja hoito” katso sivu 50

---

## Puhdistus ja hoito

Varusteet on puhdistettava huolellisesti aina käytön jälkeen.


### **⚠ Loukkaantumisvaara**

Älä milloinkaan koske kuutioleikkurin teräviin teriin tai syrjiin. Tartu teräosaan ja säleikköön vain muoviosasta. Käytä puhdistamiseen harjaa.

### **Huomio!**

- Älä käytä alkoholi- tai spriipitoista puhdistusainetta.
- Älä käytä teräväreunaisia tai -kärkisiä tai metalliesineitä.
- Älä käytä hankaavia liinoja tai puhdistusaineita.
- Varo, että muoviosat eivät jää puristuksiin astianpesukoneessa, niiden muoto saattaa muuttua pysyvästi!

### → **Kuvasarja D**

1. Irrota vihannesleikkurin kansi vastapäivään kääntäen (  ).
2. Kiinnitä teräsuojus teräosaan.
3. Poista kuutioleikkuri.
4. Paina 4 kiinnitintä ulospäin. Poista teräosa ja teräsuojus.
5. Paina kiinni tarttuneet elintarvikkeet irti säleikön puhdistimella.
6. Paina säleikkö puhdistimen avulla ulos alhaalta päin.
  - Puhdista teränsuojus, teräosa ja säleikkö astianpesuaineliuksella ja pehmeällä harjalla.
  - Puhdista kannatin käsin tai astianpesukoneessa.
  - Anna kaikkien osien kuivua.
  - Turvallista säilytystä varten kokoa kuutioleikkurin kuivuneet osat yhteen ja kiinnitä teränsuojus. → ”Valmistelut” katso sivu 49
  - Puhdista vihannesleikkurin osat ohjeessa MUZ9VL1 kuvatulla tavalla.

**Huomautus:** Jos esimerkiksi porkkanoista jää väriä muoviosiin, pyyhi ne puhtaaksi muutamalla tipalla ruokaöljyä.

---

## Reseptit

### Hedelmäsalaatti

(4 hengelle)

- ½ ananasta
- ½ melonia
- 2 banaania
- 2 persikkaa
- 2 kiiviä
- 50 ml Amarettoa
- Kuori ja paloittele hedelmät 4 kappaleeseen. Poista persikoista kivet.
- Leikkaa banaani, meloni ja persikka kuutioiksi nopeudella 1.
- Leikkaa muut hedelmät kuutioiksi nopeudella 3.
- Sekoita kuutioidut ainekset ja Amaretto kulhossa.

**Vinkki:** Lisäämällä kermaa ja jäätelöä saat hedelmäsalaatista upean jälkiruoan.

## Salaatti ”Olivie”

(4 hengelle)

- 4 keitettyä, jäähtynyttä perunaa
- 2 keitettyä, jäähtynyttä porkkanaa
- 4 kovaksi keitettyä, jäähtynyttä kananmunaa
- 200 g savukinkkua
- 1-2 suolakurkkua tai marinoitua kurkkua
- 1-2 salaattikurkkua
- 300 g herneitä, pieniä
- Suolaa ja pippuria
- 250 g majoneesia
- Paloittele keitetyt mutta valmiiksi jäähtyneet perunat, porkkanat ja kananmunat sekä kurkut nopeudella **1**.
- Paloittele kinkku nopeudella **3**.
- Sekoita kaikki kuutiodut ainekset salaattikulhossa herneiden kanssa.
- Mausta suolalla ja pippurilla.
- Sekoita joukkoon majoneesi ja asettele tarjoiluvadille.

## Välimeren mozzarellasalaatti

(4 hengelle)

- 2 tomaattia
- 1 keltainen paprika
- 1 vihreä paprika
- 1 punainen paprika
- 1 salaattikurkku
- Mozzarella
- Oliiveja
- Tuoretta basilikaa
- Suolaa ja pippuria
- Balsamietikkaa ja oliiviöljyä
- Puhdista ja pese vihannekset.
- Poista paprikasta siemenet.
- Leikkaa tomaatit ja paprika neljään osaan.
- Leikkaa salaattikurkku kuutioiksi nopeudella **1**.
- Leikkaa paprika ja tomaatit kuutioiksi nopeudella **3**.
- Leikkaa mozzarella siivuiksi tai jaa se osiin käsin.
- Sekoita kuutiodut ainekset kulhossa oliivien, mozzarellan ja tuoreen basilikan kanssa.
- Lisää balsamietikkaa ja oliiviöljyä.
- Mausta suolalla ja pippurilla.

**Vinkki:** Lisäämällä tonnikalaa purkista saat täydellisen aterian kuumiksi kesäpäiviksi.

## Kasviskeitto

- 2 keskikokoista, raakaa perunaa
- 2 raakaa porkkanaa
- 50 g juuriselleriä
- 1 purjo
- 1 keskikokoinen sipuli
- 2 kesäkurpitsaa
- 1 punainen paprika
- 1 l kasvislientä
- Mausteita (suolaa, pippuria, muskottipähkinää, laakerinlehtiä, meiramia)
- Tuoretta persiljaa
- 2 rkl auringonkukkaöljyä
- Puhdista vihannekset, kuori perunat.
- Leikkaa sipuli kuutioiksi nopeudella **3**.
- Paahda sipulikuutiot kattilassa auringonkukkaöljyssä kullannuskeiksi.
- Leikkaa perunat, porkkanat ja juuriselleri kuutioiksi nopeudella **3**, lisää ne kattilaan sipuleiden joukkoon ja paahda hetken aikaa.
- Lisää kasvisliemi.
- Mausta.
- Keitä 10 minuuttia miedolla lämmöllä.
- Leikkaa purjo, kesäkurpitsa ja paprika kuutioiksi nopeudella **3**, lisää ne keittoon ja jatka keittämistä vielä 10 minuuttia.
- Tarkista vielä valmiin keiton maku.
- Ripottele pinnalle persiljaa ja tarjoile.

Oikeudet muutoksiin pidätetään.

## Uso conforme a lo prescrito

**Este accesorio está destinado para el uso con el robot de cocina MUM9 (serie «OptiMUM») combinado con el cortador-rallador MUZ9VL1. Observar las instrucciones de uso del robot de cocina y del cortador-rallador.**

No utilizar nunca este accesorio para otros aparatos. Utilizar exclusivamente las piezas que le pertenezcan.

El presente accesorio es adecuado para cortar alimentos en forma de dados. Los alimentos que se van a procesar no deben contener elementos duros.

El accesorio no deberá usarse para procesar otros tipos de alimentos o productos.

---

## Indicaciones de seguridad

### ¡Peligro de lesiones!

- No introducir nunca las manos en la boca de llenado. ¡Utilizar sólo el empujador suministrado con el aparato!
- No tocar ni manipular nunca con las manos las cuchillas afiladas ni los cantos de la cortadora de dados. Tocar la cuchilla y la rejilla cortadora solamente por la parte de plástico. ¡Usar siempre un cepillo para limpiar las cuchillas!
- Cuando no se utilice, guardar siempre la cortadora de dados montada y con el protector de la cuchilla puesto.
- Usar el accesorio solo completamente armado. No armar nunca el accesorio sobre la base motriz. Utilizar el accesorio únicamente en la posición de trabajo prevista para ello. Montar y desmontar el accesorio solo con el accionamiento completamente parado y tras haber extraído el enchufe del aparato de la toma de corriente.
- La cortadora de dados solo se puede utilizar con el cortador-rallador MUZ9VL1.

### ¡Atención!

Asegurarse de que no haya cuerpos extraños en la boca de llenado o en la carcasa. No introducir objetos (p. ej., cuchillo, cuchara) en la boca de llenado o en la carcasa.

### ¡Importante!

Es imprescindible limpiar en profundidad el accesorio después de cada uso y después de que no se haya utilizado durante un tiempo prolongado. → «Limpieza y cuidado» véase la página 55

## Descripción del aparato

Desplegar las páginas con las ilustraciones.

→ **Figura A**

### 1 Cortadora de dados

- a Protector de la cuchilla
- b Cuchilla
- c Rejilla cortadora (9 x 9 mm)
- d Base motriz
- e Cierres
- f Marca ▽
- g Limpiador de la rejilla de corte

Para su uso se requiere:

### Cortador-rallador MUZ9VL1 \*

### 2 Empujador / Vaso medidor

### 3 Tapa

- a Boca de llenado
- b Identificación por colores (amarillo)
- c Marca ▽ ○

### 4 Soporte portadiscos

- a Alojamiento de disco
- b Hélice
- c Eje de accionamiento

### 5 Carcasa

- a Abertura de descarga
- b Marca △

\* El cortador-rallador MUZ9VL1 se puede adquirir en los comercios o a través del servicio de asistencia técnica. En el capítulo «Accesorios» del folleto de instrucciones principales de su robot de cocina encontrará más información.

## Antes de usar el aparato por primera vez

Antes de utilizar el accesorio por primera vez, desembalarlo completamente, limpiarlo y comprobarlo.

### ¡Atención!






¡No poner nunca en funcionamiento un accesorio dañado!

- Extraer todos los accesorios del embalaje y retirar el material de embalaje.
- Comprobar que estén todas las piezas y que no haya daños visibles.

→ **Figura A**

- Limpiar y secar bien todas las piezas antes del primer uso. → «Limpieza y cuidado» véase la página 55

## Símbolos y marcas

Símbolo	Interpretación
	¡Observar estrictamente las instrucciones de uso!
	¡Atención! Herramientas giratorias. No introducir las manos en la boca de llenado.
	Montar la tapa (▽) y girarla (○).
	Marca para colocar la cortadora de dados.
	Marca para colocar la cortadora de dados y la tapa.

## Cortadora de dados

Para cortar los siguientes alimentos en dados: verdura cruda o cocinada (p. ej. patatas, zanahorias, pepinos, tomates, pimientos, cebollas), fruta (p. ej. plátanos, manzanas, peras, melocotones, fresas, melones, sandías, kiwis), queso curado, huevos duros, embutidos blandos (p. ej. mortadela).

### Notas:

- La cortadora de dados no es adecuada para cortar queso muy blando (p. ej. mozzarella, queso de cabra) o en lonchas (p. ej. gouda, edam).
- En el caso del queso curado (p. ej. emmental), la cantidad procesada en un ciclo de trabajo no deberá sobrepasar los 3 kg.
- La fruta y verdura no deberá estar excesivamente madura, de lo contrario podrán producirse fugas de jugo.
- Para elaborar frutas con corazón o hueso (manzanas, melocotones) deberán eliminarse previamente los corazones o huesos de la fruta.
- Los alimentos cocidos deberán dejarse enfriar antes de procesarlos, dado que así son más resistentes y se pueden cortar mejor.
- No procesar alimentos congelados.
- Empujando con más o menos fuerza con el embutidor se puede influir en la longitud de los dados.

### Velocidades recomendadas

<b>1</b>	p. ej. patatas, zanahorias y huevos cocidos, pepinos, plátanos, fresas, sandías y melones
<b>3</b>	p. ej. patatas y zanahorias crudas, embutidos blandos (p. ej. mortadela), queso curado, pimientos, tomates, cebollas, manzanas, kiwis

### ¡Atención!

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

## Preparativos

### ⚠ Peligro de lesiones




- No tocar ni manipular con las manos la cuchilla afilada ni la rejilla cortadora. ¡Tocar la cuchilla y la rejilla cortadora solamente por el borde!
- Montar y desmontar el accesorio solo con el accionamiento completamente parado y tras haber extraído el enchufe del aparato de la toma de corriente.
- Usar el accesorio solo completamente armado.
- No armar nunca el accesorio sobre la base motriz.
- Utilizar el accesorio únicamente en la posición de trabajo prevista para ello.

### ¡Atención!

La cortadora de dados solo se puede utilizar con el cortador-rallador MUZ9VL1.

### ➔ Secuencia de imágenes

1. Colocar la rejilla cortadora en la base motriz como se muestra en la imagen. ¡Téngase presentes las entalladuras!
2. Colocar la cuchilla con el protector de la cuchilla en la base motriz.
3. Presionar hacia dentro los 4 cierres hasta que queden encajados.
4. Insertar el portadiscos en la carcasa. Las dos hélices deben encontrarse abajo.

5. Colocar la cortadora de dados sobre el soporte portadiscos (  ).
6. Retirar el protector de la cuchilla.
7. Colocar la tapa (  ).
8. Girar la tapa en sentido horario hasta el tope (  ).

---

## Utilización

### Peligro de lesiones


No introducir nunca las manos en la boca de llenado. Empujar los productos sólo con el empujador suministrado.

### ¡Atención!

- Prestar atención a que no se produzcan retenciones u obstrucciones de alimentos en la abertura de descarga.
- No ejercer demasiada presión con el empujador.

**Importante:** Preparar la base motriz como se describe en las instrucciones principales. El cortador-rallador solo puede utilizarse con el recipiente correctamente insertado (sin tapa).

### → Secuencia de imágenes

1. Colocar el cortador-rallador preparado sobre el accionamiento delantero amarillo tal y como se muestra.
2. Presionar hacia abajo y girar en sentido horario.
3. Introducir el cable de conexión en la toma de corriente. Ajustar el mando giratorio en la velocidad recomendada.
4. Introducir los alimentos preparados en la boca de llenado.
5. A continuación, empujarlos con el empujador suministrado.
6. Una vez elaborados los alimentos o cuando los alimentos elaborados dentro del recipiente casi alcancen la abertura de descarga, llevar el mando giratorio a . Aguardar que el accionamiento se detenga. Extraer el enchufe de la toma de corriente.
7. Pulsar la tecla de desbloqueo y elevar el brazo giratorio con el cortador-rallador hasta el tope.
8. Girar el recipiente en sentido horario, retirarlo y vaciarlo.

9. Pulsar la tecla de desbloqueo y presionar hacia abajo el brazo giratorio hasta el tope.
10. Girar el cortador-rallador en sentido antihorario y retirarlo.
  - Limpiar todas piezas directamente después de su uso. → «*Limpieza y cuidado*» véase la página 55

### Eliminar retenciones u obstrucciones:

- Apagar el aparato, esperar a que se detenga el accionamiento y extraer el enchufe de la red.
- Retirar la tapa del cortador-rallador y vaciar la boca de llenado.
- Para retirar alimentos atascados en la rejilla cortadora, extraer la cortadora de dados y limpiarla. → «*Limpieza y cuidado*» véase la página 55

---

## Limpieza y cuidado

Limpiar bien todos los accesorios empleados después de cada uso.


### Peligro de lesiones

No tocar ni manipular nunca con las manos las cuchillas afiladas ni los cantos de la cortadora de dados. Tocar la cuchilla y la rejilla cortadora solamente por la parte de plástico. ¡Usar siempre un cepillo para limpiar las cuchillas!

### ¡Atención!

- No utilizar productos de limpieza que contengan alcohol.
- No utilizar objetos afilados, en punta o metálicos.
- No utilizar paños ni productos de limpieza abrasivos.
- Al colocar las piezas de plástico en el lavavajillas, prestar atención a no aprisionarlas, de lo contrario podrían deformarse irreversiblemente.

### → Secuencia de imágenes

1. Girar la tapa del cortador-rallador en sentido antihorario () y retirarlo.
  2. Colocar el protector de la cuchilla en la cuchilla.
  3. Retirar la cortadora de dados.
  4. Empujar los 4 cierres hacia afuera. Retirar la cuchilla con el protector de la cuchilla.
  5. En caso de haber restos de alimentos, extraerlos con el limpiador de la rejilla cortadora.
  6. Extraer la rejilla de corte empujándola por abajo con el limpiador.
    - Limpiar el protector de la cuchilla, la cuchilla y la rejilla de corte con detergente lavavajillas diluido en agua y un cepillo.
    - Limpiar a mano la base motriz o introducirla en el lavavajillas.
    - Dejar secar todas las piezas.
    - Para guardar las piezas de la cortadora de dados con seguridad, volver a montarlas cuando estén secas y poner el protector de la cuchilla.
- «Preparativos» véase la página 54
- Limpiar las piezas del cortador-rallador tal y como se describe en las instrucciones del MUZ9VL1.

**Nota:** Al procesar alimentos como, por ejemplo, zanahorias, las piezas de plástico pueden adquirir un color rojizo que puede eliminarse aplicando unas gotas de aceite de cocina y frotando con un paño.

---

## Recetas

### Macedonia de frutas

(para 4 personas)

- ½ piña
- ½ melón
- 2 plátanos
- 2 melocotones
- 2 kiwis
- 50 ml de amaretto
- Pelar la fruta y cortarlas en 4 trozos. Quitar el hueso de los melocotones.
- Cortar en dados los plátanos, los melones y los melocotones en la posición de trabajo **1**.
- Cortar en dados el resto de la fruta en la posición de trabajo **3**.
- Mezclar la fruta en dados con el amaretto en un bol.

**Consejo:** Si se añade nata y helado, la macedonia de frutas se convertirá en un postre estupendo.

### Ensaladilla Olivier (o rusa)

(para 4 personas)

- 4 patatas cocidas, frías
- 2 zanahorias cocidas, frías
- 4 huevos duros, fríos
- 200 g de jamón ahumado
- 1-2 pepinillos en vinagre
- 1-2 pepinos
- 300 g de guisantes pequeños
- Sal y pimienta
- 250 g de mayonesa
- Cortar en dados las patatas cocidas, frías, las zanahorias, los huevos y los pepinos trabajando en la posición **1**.
- Cortar en dados el jamón en la posición de trabajo **3**.
- Mezclar los ingredientes cortados en dados y los guisantes en un bol.
- Sal y pimienta al gusto.
- Mezclarlos con la mayonesa y aderezar.



## Ensalada mediterránea con mozzarella

(para 4 personas)

- 2 tomates
- 1 pimiento amarillo
- 1 pimiento verde
- 1 pimiento rojo
- 1 pepino
- Mozzarella
- Aceitunas
- Albahaca fresca
- Sal y pimienta
- Vinagre balsámico y aceite de oliva
- Lavar con agua la verdura.
- Quitar las pepitas de los pimientos.
- Cortar los tomates y los pimientos en cuatro trozos.
- Cortar en dados el pepino en la posición de trabajo **1**.
- Cortar en dados los pimientos y los tomates en la posición de trabajo **3**.
- Cortar en rodajas la mozzarella o trocearla con la mano.
- Mezclar los ingredientes cortados en dados y las aceitunas, la mozzarella y la albahaca fresca en un bol.
- Poner vinagre balsámico y aceite de oliva.
- Sal y pimienta al gusto.

**Consejo:** Si se añade atún en lata, esta ensalada resulta ideal para los calurosos días de verano.

## Sopa de verdura

- 2 patatas crudas medianas
- 2 zanahorias crudas
- 50 g de bulbo de apio
- 1 puerro
- 1 cebolla mediana
- 2 calabacines
- 1 pimiento rojo
- 1 l de caldo de verdura
- Especias (sal, pimienta, nuez moscada, hojas de laurel, mejorana)
- Perejil fresco
- 2 cucharadas de aceite de girasol
- Limpiar la verdura y pelar las patatas.
- Cortar en dados la cebolla en la posición de trabajo **3**.
- Freír los dados de cebolla con aceite de girasol en un olla hasta que estén dorados.
- Cortar en dados las patatas, las zanahorias y el bulbo de apio en la posición de trabajo **3**, mezclar con las cebollas en la olla y dorarlos un poco.
- Añadir el caldo de verdura.
- Condimentar con las especias.
- Cocinar durante 10 minutos a temperatura baja.
- Cortar en dados el puerro, los calabacines y el pimiento en la posición de trabajo **3**, añadirlos a la sopa y cocinar durante 10 minutos más.
- Condimentar de nuevo la sopa.
- Decorarla con el perejil y servir.

Nos reservamos el derecho de introducir modificaciones.

---

## Utilização correta

**Este acessório está preparado para o robô de cozinha MUM9 (série “OptiMUM”) para utilização em conjunto com o dispositivo para cortar e ralar MUZ9VL1. Observar as instruções de serviço do robô de cozinha e do dispositivo para cortar e ralar.**

Nunca utilizar este acessório para outros aparelhos. Utilizar exclusivamente peças pertencentes ao respetivo acessório.

Este acessório é adequado para cortar alimentos em cubos.

Os alimentos a preparar não podem conter partes duras.

Este acessório não pode ser utilizado para processar outros tipos de objetos ou substâncias.

---

## Instruções de segurança

### Perigo de ferimentos!

- Nunca tocar no canal de enchimento. Utilizar, exclusivamente, o calcador incluído no fornecimento!
- Nunca agarrar a lâmina e as arestas afiadas do conjunto da cortadora de cubos. Agarrar a lâmina circular e a grelha de corte apenas pela peça de plástico. Para a sua limpeza, utilizar uma escova.
- Quando não estiver em utilização, o conjunto da cortadora de cubos deve ser guardado sempre montado e com a proteção da lâmina colocada.
- Só utilizar o acessório em estado totalmente montado. Nunca montar o acessório no aparelho base. Só utilizar o acessório na posição de trabalho prevista para o efeito. Só colocar ou retirar o acessório com o acionamento completamente imobilizado e com a ficha desligada da tomada.
- O conjunto da cortadora de cubos só pode ser utilizado com o dispositivo para cortar e ralar MUZ9VL1.

### Atenção!

Certifique-se de que não há objetos estranhos no canal de enchimento nem na estrutura. Não utilizar quaisquer utensílios, p. ex., facas, colheres, no interior do canal de enchimento nem da estrutura.

### Importante!

É impreterível limpar cuidadosamente o acessório após cada utilização ou após um longo período de não utilização. → “*Limpeza e manutenção*” ver página 61

## Panorâmica do aparelho

Desdobre as páginas com as ilustrações.



→ Fig. **A**

- 1 **Conjunto da cortadora de cubos**
  - a Proteção da lâmina
  - b Lâmina circular
  - c Grelha de corte (9x9 mm)
  - d Suporte base
  - e Grampos de fecho
  - f Marcação ▽
  - g Objeto de limpeza da grelha de corte

**Necessário para a utilização:**

**Dispositivo para cortar e ralar**

**MUZ9VL1 \***

- 2 **Calcador/medidor**
- 3 **Tampa**
  - a Canal de enchimento
  - b Marcação de cor (amarela)
  - c Marcação 
- 4 **Suporte de discos**
  - a Alojamento do disco
  - b Pás
  - c Veio de acionamento
- 5 **Estrutura**
  - a Abertura de saída
  - b Marcação 

\* Um dispositivo para cortar e ralar MUZ9VL1 pode ser adquirido no comércio da especialidade ou nos Serviços de Assistência Técnica. Para mais informações, consultar o capítulo “Acessórios” nas instruções de serviço principais do robô de cozinha.

## Antes da primeira utilização








Antes de poder utilizar o acessório novo, tem de o desembalar por completo, limpar e testar.

### Atenção!

Nunca coloque um acessório em funcionamento caso se encontre danificado!

- Retirar da embalagem todos os acessórios e remover o material de embalagem existente.
- Verificar se foram fornecidas todas as peças e se estas não apresentam danos visíveis. → Fig. **A**
- Antes da primeira utilização, limpe bem e seque todas as peças. → “Limpeza e manutenção” ver página 61

## Símbolos e marcações

Símbolo	Significado
	Respeitar as indicações das instruções de serviço.
	Cuidado! Ferramentas em rotação. Não tocar no canal de enchimento.
	Aplicar a tampa (  ) e rodar firmemente (  )
	Marcação para colocação do conjunto da cortadora de cubos.
	Marcação para colocação do conjunto da cortadora de cubos e da tampa.

## Conjunto da cortadora de cubos

Para cortar os seguintes alimentos em cubos: legumes crus ou cozidos (p. ex., batatas, cenouras, pepinos, tomates, pimentos, cebolas), fruta (p. ex., bananas, maçãs, peras, pêesegos, morangos, melões, quivis), queijo duro, ovos cozidos, enchidos de carne tenra (p. ex., mortadela).

### Notas:

- O conjunto da cortadora de cubos não é adequado para cortar queijo muito mole (p. ex., Mozzarella, queijo fresco de ovelha) ou queijo fatiado (p. ex., Gouda, Edamer).
- No caso de queijo duro (p. ex., Emental), não processar mais do que 3 kg de cada vez.
- Frutos/legumes não devem estar demasiado maduros, caso contrário o sumo pode derramar.
- Antes da preparação de frutos com caroço ou pevides (maçãs, pêesegos, etc.) os caroços ou as pevides têm que ser retirados.
- Alimentos cozidos devem arrefecer antes de serem cortados, pois, assim ficam mais rijos e o resultado do corte é melhor.
- Não preparar alimentos congelados.
- Através de maior ou menor pressão sobre o calçador, durante o empurrar dos alimentos, pode ser influenciado o comprimento dos cubos.

### Recomendações relativas à velocidade

<b>1</b>	p. ex., batatas, cenouras e ovos cozidos, pepinos, bananas, morangos, melões
<b>3</b>	p. ex., batatas e cenouras cruas, enchidos de carne tenra (p. ex., mortadela), queijo duro, pimentos, tomates, cebolas, maçãs, quivis

### Atenção!

- A não observância destas indicações pode provocar danos na cortadora de cubos, inclusivamente na grelha de corte e na lâmina rotativa.
- Se a cortadora de cubos for utilizada para outros fins, for alterada ou utilizada de forma incorreta, a Robert Bosch Hausgeräte GmbH não pode assumir qualquer responsabilidade por eventuais prejuízos daí resultantes. Isto exclui também a responsabilidade por danos (p. ex. lâminas rombas ou deformadas), surgidos devido ao processamento de alimentos não recomendados.

## Preparação

### ⚠ Perigo de ferimentos

- Não agarrar a lâmina circular afiada nem a grelha de corte. Agarrar a lâmina circular e a grelha de corte apenas pela borda!
- Só colocar ou retirar o acessório com o acionamento completamente imobilizado e com a ficha desligada da tomada.
- Só utilizar o acessório em estado totalmente montado.
- Nunca montar o acessório no aparelho base.
- Só utilizar o acessório na posição de trabalho prevista para o efeito.

### Atenção!

O conjunto da cortadora de cubos só pode ser utilizado com o dispositivo para cortar e ralar MUZ9VL1.

### ➔ Sequência de imagens

1. Inserir a grelha de corte no suporte base, tal como ilustrado. Atenção os entalhes.
2. Colocar a lâmina circular com a proteção da lâmina no suporte base.
3. Pressionar os 4 grampos de fecho para dentro até engatarem.
4. Montar o suporte dos discos na estrutura. As duas pás têm de estar em baixo.

5. Colocar o conjunto da cortadora de cubos no suporte dos discos ( ).
6. Retirar a proteção da lâmina.
7. Colocar a tampa ( ).
8. Rodar a tampa no sentido dos ponteiros do relógio até prender ( ).

---

## Utilização

### Perigo de ferimentos

Nunca tocar no canal de enchimento. Para empurrar os alimentos utilizar, exclusivamente, o calcador fornecido com o acessório.

### Atenção!

- Evitar a acumulação de alimentos cortados na saída.
- Não pressionar com força com o calcador.

**Importante:** Preparar o aparelho base conforme descrito nas instruções de serviço principais. Só é possível operar o dispositivo para cortar e ralar com a tigela corretamente colocada (sem tampa).

### → Sequência de imagens

1. Colocar o dispositivo para cortar e ralar preparado conforme ilustrado no acionamento dianteiro amarelo.
2. Premir para baixo e rodar no sentido dos ponteiros do relógio até prender.
3. Ligar a ficha à tomada. Posicionar o seletor na velocidade recomendada.
4. Introduzir os elementos preparados no canal de enchimento.
5. Empurrar os alimentos exclusivamente com o calcador fornecido com o acessório.
6. Quando o processamento estiver concluído ou os alimentos processados chegarem quase à abertura de saída da tigela, posicionar o seletor em . Aguardar até o acionamento ficar completamente imobilizado. Retirar a ficha da tomada.
7. Acionar a tecla de desbloqueamento e levantar o braço móvel com o dispositivo para cortar e ralar até travar.

8. Rodar a tigela no sentido dos ponteiros do relógio, retirar e esvaziar.
9. Acionar a tecla de desbloqueamento e premir o braço móvel para baixo até prender.
10. Rodar o dispositivo para cortar e ralar em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e retirá-lo.
  - Limpar todas as peças imediatamente após a sua utilização. → “*Limpeza e manutenção*” ver página 61

### Eliminar acumulação ou entupimento:

- Desligar o aparelho, aguardar até o acionamento ficar imobilizado e retirar a ficha.
- Retirar a tampa do dispositivo para cortar e ralar e esvaziar o canal de enchimento.
- Para remover alimentos presos na grelha de corte, remover e limpar o conjunto da cortadora de cubos. → “*Limpeza e manutenção*” ver página 61

---

## Limpeza e manutenção

As peças de acessórios utilizadas têm de ser bem limpas após cada utilização.


### Perigo de ferimentos

Nunca agarrar as lâminas e arestas afiadas do conjunto da cortadora de cubos. Agarrar a lâmina circular e a grelha de corte apenas pela peça de plástico. Para a sua limpeza, utilizar uma escova.

### Atenção!

- Não utilizar detergentes que contenham álcool ou álcool etílico.
- Não utilizar objetos cortantes, pontiagudos ou metálicos.
- Não utilizar panos ou detergentes abrasivos.
- Não entalar as peças de plástico dentro da máquina, pois podem verificar-se ligeiras deformações!

→ Sequência de imagens 

1. Rodar () a tampa do dispositivo para cortar e ralar em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e retirá-la.
2. Colocar a proteção da lâmina na lâmina circular.
3. Retirar o conjunto da cortadora de cubos.
4. Pressionar os 4 grampos de fecho para fora. Retirar a lâmina circular com a proteção da lâmina.
5. Pressionar para fora os eventuais restos de alimentos com objeto de limpeza da grelha de corte.
  - Limpar a proteção da lâmina, a lâmina circular e a grelha de corte com uma solução à base de detergente e uma escova macia.
  - Limpar o suporte base à mão ou na máquina de lavar louça.
  - Deixar secar bem todas as peças.
  - Depois de secos, voltar a montar os componentes individuais do conjunto da cortadora de cubos para guardar em segurança e voltar a colocar a proteção da lâmina. → “Preparação” ver página 60
  - Limpar as peças do dispositivo para cortar e ralar como descrito nas instruções MUZ9VL1.

**Indicação:** Na preparação de, p. ex., cenoura, podem surgir manchas nos componentes de plástico, que podem ser eliminadas com algumas gotas de óleo alimentar.

---

## Receitas

### Salada de fruta

(para 4 pessoas)

- ½ ananás
- ½ melão
- 2 bananas
- 2 pêssegos
- 2 quivis
- 50 ml de Amaretto
- Descascar a fruta e partir cada em 4 pedaços. Retirar os caroços dos pêssegos.
- Cortar as bananas, o melão e os pêssegos em cubos no nível 1.
- Cortar a restante fruta em cubos no nível 3.
- Misturar os ingredientes cortados em cubos numa tigela com Amaretto.

**Dica:** Adicionando natas ou gelado, a salada de fruta torna-se numa sobremesa deliciosa.

### Salada “Olivie”

(para 4 pessoas)

- 4 batatas cozidas, arrefecidas
- 2 cenouras cozidas, arrefecidas
- 4 ovos cozidos, arrefecidos
- 200 g de presunto
- 1-2 pepinos de conserva ou pepinos marinados
- 1-2 pepinos para salada
- 300 g de ervilhas pequenas
- Sal e pimenta
- 250 g de maionese
- Cortar em cubos, no nível 1, as batatas, as cenouras e os ovos cozidos, depois de frios, bem como os pepinos.
- Cortar o presunto em cubos no nível 3.
- Numa tigela, misturar os ingredientes cortados em cubos com as ervilhas.
- Temperar com sal e pimenta a gosto.
- Misturar com maionese e servir.

## Salada mediterrânea com

### Mozzarella

(para 4 pessoas)

- 2 tomates
- 1 pimento amarelo
- 1 pimento verde
- 1 pimento vermelho
- 1 pepino para salada
- Queijo Mozzarella
- Azeitonas
- Manjeriço fresco
- Sal e pimenta
- Vinagre balsâmico e azeite
- Limpar e lavar os legumes.
- Retirar as sementes dos pepinos.
- Cortar os tomates e os pimentos em quartos.
- Cortar o pepino para salada em cubos no nível 1.
- Cortar os pimentos e os tomates em cubos no nível 3.
- Cortar o Mozzarella em fatias ou partir à mão.
- Numa tigela, misturar os ingredientes cortados em cubos com azeitonas, o Mozzarella e manjeriço fresco.
- Adicionar vinagre balsâmico e azeite.
- Temperar com sal e pimenta a gosto.

**Dica:** Adicionando atum em lata transforma-se esta salada num prato perfeito para os dias quentes de verão.

## Sopa de legumes

- 2 batatas cruas de tamanho médio
- 2 cenouras cruas
- 50 g de aipo
- 1 talo de alho-francês
- 1 cebola de tamanho médio
- 2 curgetes
- 1 pimento vermelho
- 1 l de caldo de legumes
- Temperos (sal, pimenta, noz moscada, folhas de louro, manjerona)
- Salsa fresca
- 2 c. sopa de óleo de girassol
- Lavar os legumes, descascar as batatas.
- Cortar a cebola em cubos no nível 3.
- Numa panela, refogar a cebola com o óleo de girassol até alourar.
- Cortar as batatas, as cenouras e o aipo em cubos no nível 3, juntar à cebola na panela e refogar ligeiramente.
- Adicionar o caldo de legumes.
- Juntar os temperos a gosto.
- Cozer a baixa temperatura durante 10 minutos.
- Cortar o alho-francês, as curgetes e o pimento em cubos no nível 3, adicionar à sopa e deixar cozer mais 10 minutos.
- Retificar os temperos.
- Servir guarnecido com salsa.

Direitos reservados quanto a alterações.

---

## Χρήση σύμφωνα με το σκοπό προορισμού

**Αυτό το εξάρτημα προορίζεται για την κουζινομηχανή MUM9 (σειρά «OptiMUM») σε συνδυασμό με τον πολυκόφτη συνεχούς ροής MUZ9VL1. Προσέξτε τις οδηγίες χρήσης της κουζινομηχανής και του πολυκόφτη συνεχούς ροής.**

Μη χρησιμοποιείτε ποτέ αυτό το εξάρτημα για άλλες συσκευές.

Χρησιμοποιείτε αποκλειστικά συναφή εξαρτήματα.

Το παρόν εξάρτημα είναι κατάλληλο για την κοπή τροφίμων σε σχήμα κύβου. Τα επεξεργαζόμενα τρόφιμα πρέπει να είναι ελεύθερα από σκληρά συστατικά.

Αυτό το εξάρτημα δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιηθεί για την επεξεργασία άλλων υλικών ή ουσιών.

---

## Υποδείξεις ασφαλείας

### Κίνδυνος τραυματισμού!

- Μη βάζετε τα χέρια σας ποτέ στην υποδοχή πλήρωσης. Χρησιμοποιείτε αποκλειστικά το συμπαραδιδόμενο εξάρτημα ώθησης!
- Μην απλώνετε τα χέρια σας ποτέ στα κοφτερά μαχαίρια και στις κοφτερές ακμές του εξαρτήματος κόφτη κύβων. Πιάνετε το δίσκο μαχαιριού και το πλέγμα κοπής μόνο από το πλαστικό μέρος. Για τον καθαρισμό χρησιμοποιείτε μια βούρτσα.
- Σε περίπτωση μη χρήσης φυλάγετε το εξάρτημα κόφτη κύβων πάντα συναρμολογημένο και με τοποθετημένη την προστασία μαχαιριού.
- Χρησιμοποιείτε το εξάρτημα μόνο σε πλήρως συναρμολογημένη κατάσταση. Μη συναρμολογείτε τα εξαρτήματα ποτέ στη βασική συσκευή. Χρησιμοποιείτε το εξάρτημα μόνο στην προβλεπόμενη γι' αυτό θέση εργασίας. Τοποθετείτε ή αφαιρείτε το εξάρτημα μόνο με ακινητοποιημένο το μηχανισμό κίνησης και με τραβηγμένο το φως από την πρίζα.
- Το εξάρτημα κόφτη κύβων επιτρέπεται να χρησιμοποιηθεί αποκλειστικά με τον πολυκόφτη συνεχούς ροής MUZ9VL1.

### Προσοχή!

Προσέχετε, να μη βρίσκεται κανένα ξένο σώμα στην υποδοχή πλήρωσης ή στο περίβλημα. Μη χρησιμοποιείτε αντικείμενα (π.χ. μαχαίρι, κουτάλι) στην υποδοχή πλήρωσης ή στο περίβλημα.

### Σημαντικό!

Καθαρίζετε προσεκτικά το εξάρτημα μετά από κάθε χρήση ή μετά από μη χρήση για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα. → «Καθαρισμός και φροντίδα» βλέπε στη σελίδα 68



## Με μια ματιά

Ανοίξτε παρακαλώ τις σελίδες με τις εικόνες.

→ **Εικ. Α**

### 1 Εξάρτημα κόφτη κύβων

- a Προστασία μαχαιριού
- b Δίσκος μαχαιριού
- c Πλέγμα κοπής (9 x 9 mm)
- d Βασικός φορέας
- e Συνδετήρες κλεισίματος
- f Μαρκάρισμα ▽
- g Καθαριστής πλέγματος κοπής

Για τη χρήση απαραίτητα:

**Πολυκόφτης συνεχούς ροής MUZ9VL1 \***

### 2 Εξάρτημα ώθησης / κύπελλο μέτρησης

### 3 Καπάκι

- a Υποδοχή πλήρωσης
- b Χαρακτηριστικό χρώμα (κίτρινο)
- c Μαρκάρισμα ∇

### 4 Φορέας δίσκου

- a Υποδοχή δίσκου
- b Πτερύγια
- c Κινητήριος άξονας

### 5 Περίβλημα

- a Άνοιγμα εξόδου
- b Μαρκάρισμα Δ

\* Ένας πολυκόφτης συνεχούς ροής MUZ9VL1 μπορεί να αγοραστεί μέσω του εμπορίου και της υπηρεσίας εξυπηρέτησης πελατών. Περισσότερες πληροφορίες θα βρείτε στο κεφάλαιο «Εξαρτήματα» τις κύριες οδηγίες της κουζίνομηχανής σας.

## Πριν την πρώτη χρήση

Προτού να μπορούν να χρησιμοποιηθούν τα νέα εξαρτήματα, πρέπει πρώτα να ξεπακεταριστούν πλήρως, να καθαριστούν και να ελεγχθούν.

### Προσοχή!





Μη θέσετε σε λειτουργία ποτέ ένα εξάρτημα που έχει βλάβη!

- Αφαιρέστε όλα τα εξαρτήματα από τη συσκευασία και απομακρύνετε τα υπάρχοντα υλικά συσκευασίας.
- Ελέγξτε όλα τα εξαρτήματα για πληρότητα και εμφανείς ζημιές.

→ **Εικ. Α**

- Πριν την πρώτη χρήση καθαρίστε προσεκτικά όλα τα μέρη και στεγνώστε τα. → «Καθαρισμός και φροντίδα» βλέπε στη σελίδα 68

## Σύμβολα και μαρκαρίσματα

Σύμβολο	Σημασία
	Προσέξτε τις υποδείξεις στις οδηγίες χρήσης.
	Προσοχή! Περιστρεφόμενα εργαλεία. Μη βάζετε τα χέρια σας στην υποδοχή πλήρωσης.
	Τοποθετήστε το καπάκι (∇) και σφίξτε το (⊖).
	Μαρκάρισμα για την τοποθέτηση του εξαρτήματος κόφτη κύβων.
	Μαρκάρισμα για την τοποθέτηση του εξαρτήματος κόφτη κύβων και του καπακιού.

## Εξάρτημα κόφτη κύβων

Για την κοπή των ακόλουθων τροφίμων σε σχήμα κύβου:

Ωμά ή μαγειρεμένα λαχανικά (π.χ. πατάτες, καρότα, αγγούρια, ντομάτες, πιπεριές, κρεμμύδια), φρούτα (π.χ. μπανάνες, μήλα, αχλάδια, ροδάκινα, φράουλες, πεπόνια, ακτινίδια), σκληρό τυρί, σφιχτοβρασμένα αυγά, μαλακά λουκάνικα (π.χ. μορταδέλα).

### Υποδείξεις:

- Το εξάρτημα κόφτη κύβων δεν είναι κατάλληλο για την κοπή πολύ μαλακού τυριού (π.χ. μοσαρέλα, τυρί φέτα) ή τυρί σε φέτες (π.χ. τυρί γκούντα, ένταμ).
- Στο σκληρό τυρί (π.χ. έμμενταλ) η επεξεργαζόμενη ποσότητα σε μια διαδικασία δεν επιτρέπεται να υπερβαίνει τα 3 kg.
- Τα φρούτα/λαχανικά δεν θα πρέπει να είναι πολύ ώριμα, γιατί διαφορετικά μπορεί να τρέχει ο χυμός τους.
- Πριν την επεξεργασία φρούτων με κουκούτσια ή πυρηνόκαρπων φρούτων (μήλα, ροδάκινα κτλ.) πρέπει να αφαιρεθούν τα κουκούτσια ή αντίστοιχα οι πυρήνες.
- Πριν την κοπή αφήνετε τα βραστά τρόφιμα να κρυώσουν, επειδή τότε είναι πιο σφιχτά και έτσι είναι καλύτερο το αποτέλεσμα κοπής.
- Μην επεξεργάζεστε καθόλου κατεψυγμένα τρόφιμα.
- Με περισσότερη ή λιγότερη πίεση πάνω στο εξάρτημα ώθησης κατά το σπρώξιμο μπορεί να επηρεαστεί το μήκος των κύβων.

### Συστάσεις για την ταχύτητα

<b>1</b>	π.χ. βραστάς πατάτες, καρότα και αυγά, αγγούρια, μπανάνες, φράουλες, πεπόνια
<b>3</b>	π.χ. ωμές πατάτες και καρότα, μαλακά αλλαντικά (π. χ. μορταδέλα), σκληρό τυρί, πιπεριές, ντομάτες, κρεμμύδια, μήλα, ακτινίδια

### Προσοχή!

- Η μη τήρηση αυτών των υποδείξεων μπορεί να οδηγήσει σε ζημιές του εξαρτήματος κόφτη κύβων συμπεριλαμβανομένου του πλέγματος κοπής και του περιστρεφόμενου μαχαιριού.
- Αν το εξάρτημα κόφτη κύβων χρησιμοποιηθεί για διαφορετικούς σκοπούς, τροποποιηθεί ή χρησιμοποιηθεί 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.

## Προετοιμασία

### ⚠ Κίνδυνος τραυματισμού




- Μην απλώνετε τα χέρια σας στον κοφτερό δίσκο μαχαιριού και στο πλέγμα κοπής. Πιάνετε το δίσκο μαχαιριού και το πλέγμα κοπής μόνο από το περιθώριο!
- Τοποθετείτε ή αφαιρείτε το εξάρτημα μόνο με ακινητοποιημένο το μηχανισμό κίνησης και με τραβηγμένο το φιν από την πρίζα.
- Χρησιμοποιείτε το εξάρτημα μόνο σε πλήρως συναρμολογημένη κατάσταση.
- Μη συναρμολογείτε τα εξαρτήματα ποτέ στη βασική συσκευή.
- Χρησιμοποιείτε το εξάρτημα μόνο στην προβλεπόμενη γι' αυτό θέση εργασίας.

### Προσοχή!

Το εξάρτημα κόφτη κύβων επιτρέπεται να χρησιμοποιηθεί αποκλειστικά με τον πολυκόφτη συνεχούς ροής MUZ9VL1.

### → Σειρά εικόνων B

1. Τοποθετήστε το πλέγμα κοπής, όπως φαίνεται, στο βασικό φορέα. Προσέξτε τις εγκοπές.
2. Τοποθετήστε το δίσκο μαχαιριού με την προστασία μαχαιριού πάνω στο βασικό φορέα.

3. Πιέστε τους 4 σφιγκτήρες προς τα μέσα μέχρι να ασφαλίσουν.
4. Τοποθετήστε το φορέα του δίσκου στο περιβλήμα. Τα δύο πτερύγια πρέπει να είναι κάτω.
5. Τοποθετήστε το εξάρτημα κόφτη κύβων στο φορέα δίσκου ()
6. Αφαιρέστε την προστασία μαχαιριού.
7. Τοποθετήστε το καπάκι ()
8. Γυρίστε το καπάκι προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού μέχρι τέρμα ()
6. Όταν ολοκληρωθεί η επεξεργασία ή τα επεξεργαζόμενα τρόφιμα στο μπολ φθάσουν σχεδόν στο άνοιγμα εξόδου, θέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο **O**. Περιμένετε την ακινητοποίηση του μηχανισμού κίνησης. Αποσυνδέστε το φως.
7. Πιέστε το πλήκτρο απασφάλισης και σηκώστε τον περιστρεφόμενο βραχίονα με το τον πολυκόφτη συνεχούς ροής μέχρι τέρμα.
8. Γυρίστε το μπολ προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού, αφαιρέστε το και αδειάστε το.
9. Πιέστε το πλήκτρο απασφάλισης και πιέστε τον περιστρεφόμενο βραχίονα προς τα κάτω μέχρι τέρμα.
10. Γυρίστε τον πολυκόφτη συνεχούς ροής αντίθετα στη φορά των δεικτών του ρολογιού και αφαιρέστε τον.
  - Καθαρίστε όλα τα εξαρτήματα αμέσως μετά τη χρήση. → «Καθαρισμός και φροντίδα» βλέπε στη σελίδα 68

## Χρήση

### Κίνδυνος τραυματισμού

Μη βάζετε τα χέρια σας ποτέ στην υποδοχή πλήρωσης. Για το ξανασπρώξιμο χρησιμοποιείτε αποκλειστικά το συμπαραδιδόμενο εξάρτημα ώθησης.

### Προσοχή!

- Αποφεύγετε τη συσσώρευση των τεμαχισμένων τροφίμων στο άνοιγμα εξόδου.
- Μην εξασκείτε με το εξάρτημα ώθησης καμία μεγάλη πίεση.

**Σημαντικό:** Προετοιμάστε τη βασική συσκευή, όπως περιγράφεται τις κύριες οδηγίες. Ο πολυκόφτης συνεχούς ροής μπορεί να λειτουργήσει μόνο με σωστά τοποθετημένο μπολ (χωρίς καπάκι).

### → Σειρά εικόνων

1. Τοποθετήστε τον προετοιμασμένο πολυκόφτη συνεχούς ροής, όπως φαίνεται, στον μπροστινό, κίτρινο μηχανισμό κίνησης.
2. Πιέστε το προς τα κάτω και γυρίστε το προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού μέχρι τέρμα.
3. Συνδέστε το φως στην πρίζα. Θέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στη συνιστούμενη ταχύτητα.
4. Βάλτε τα προετοιμασμένα τρόφιμα στην υποδοχή πλήρωσης.
5. Σπρώχνετε τα υλικά μέσα αποκλειστικά με το συμπαραδιδόμενο εξάρτημα ώθησης.
- Απενεργοποιήστε τη συσκευή, περιμένετε την ακινητοποίηση του μηχανισμού κίνησης και τραβήξτε το φως από την πρίζα.
- Αφαιρέστε το καπάκι του πολυκόφτη συνεχούς ροής και αδειάστε την υποδοχή πλήρωσης.
- Για την απομάκρυνση των μαγκωμένων στο πλέγμα κοπής τροφίμων αφαιρέστε εξάρτημα κόφτη κύβων και καθαρίστε το. → «Καθαρισμός και φροντίδα» βλέπε στη σελίδα 68

## Καθαρισμός και φροντίδα

Τα χρησιμοποιούμενα εξαρτήματα πρέπει να καθαρίζονται προσεκτικά μετά από κάθε χρήση.


### Κίνδυνος τραυματισμού

Μην απλώνετε τα χέρια σας ποτέ στα κοφτερά μαχαιρία και στις κοφτερές ακμές του εξαρτήματος κόφτη κύβων. Πιάνετε το δίσκο μαχαιριού και το πλέγμα κοπής μόνο από το πλαστικό μέρος. Για τον καθαρισμό χρησιμοποιείτε μια βούρτσα.

### Προσοχή!

- Μην χρησιμοποιείτε καθαριστικά που περιέχουν αλκοόλη ή οινόπνευμα.
- Μη χρησιμοποιήσετε κανένα κοφτερό, αιχμηρό ή μεταλλικό αντικείμενο.
- Μη χρησιμοποιείτε σκληρά πανιά ή τραχιά υλικά καθαρισμού.
- Μη μαγκώσετε τα πλαστικά μέρη στο πλυντήριο των πιάτων, επειδή υπάρχει κίνδυνος για μόνιμες παραμορφώσεις!

### → Σειρά εικόνων

1. Γυρίστε το καπάκι του πολυκόφτη συνεχούς ροής ενάντια στη φορά των δεικτών του ρολογιού () και αφαιρέστε το.
2. Τοποθετήστε την προστασία μαχαιριού στο δίσκο μαχαιριού.
3. Αφαιρέστε το εξάρτημα κόφτη κύβων.
4. Πιέστε τους 4 σφιγκτήρες προς τα έξω. Αφαιρέστε το δίσκο μαχαιριού μαζί με την προστασία μαχαιριού.
5. Αποσπάστε τα ενδεχομένως υπάρχοντα υπολείμματα τριφίμων με το καθαριστικό του πλέγματος κοπής.
6. Αποσπάστε το πλέγμα κοπής μαζί με το καθαριστικό από κάτω.
  - Καθαρίστε την προστασία μαχαιριού, το δίσκο μαχαιριού και το πλέγμα κοπής με διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων και μια μαλακιά βούρτσα.
  - Καθαρίστε το βασικό φορέα με το χέρι ή βάλτε τον στο πλυντήριο πιάτων.
  - Αφήστε όλα τα μέρη να στεγνώσουν.

- Συναρμολογήστε ξανά τα στεγνά ξεχωριστά εξαρτήματα του εξαρτήματος κόφτη κύβων για την ασφαλή φύλαξη και τοποθετήστε οπωσδήποτε την προστασία μαχαιριού. → «Προετοιμασία» βλέπε στη σελίδα 66
- Καθαρίστε τα εξαρτήματα του πολυκόφτη συνεχούς ροής, όπως περιγράφεται στις οδηγίες MUZ9VL1.

**Υπόδειξη:** Κατά την επεξεργασία π.χ. Τα καρότα μπορούν να προκαλέσουν αλλαγές στο χρώμα στα πλαστικά μέρη, που μπορούν να απομακρυνθούν με μερικές σταγόνες από λάδι φαγητού.

## Συνταγές

### Φρουτοσαλάτα

(για 4 άτομα)

- ½ ανανάς
- ½ πεπόνι
- 2 μπανάνες
- 2 ροδάκινα
- 2 ακτινίδια
- 50 ml αμαρέτο
- Καθαρίστε τα φρούτα και κόψτε το καθένα σε 4 κομμάτια. Αφαιρέστε τα κουκούτσια των ροδάκινων.
- Κόψτε τις μπανάνες, τα πεπόνια και τα ροδάκινα στη βαθμίδα 1 σε κύβους.
- Κόψτε τα υπόλοιπα φρούτα στη βαθμίδα 3 σε κύβους.
- Αναμείξτε τα τεμαχισμένα υλικά με το αμαρέτο σε ένα μπολ.

**Συμβουλή:** Προσθέτοντας σαντιγί και παγωτό από τη φρουτοσαλάτα γίνεται ένα απίθανο επιδόρπιο.

### Σαλάτα «Olivie»

(για 4 άτομα)

- 4 βραστές, κρύες πατάτες
- 2 βραστές, κρύες πατάτες
- 4 σφιχτοβρασμένα, κρύα αυγά
- 200 γρ. καπνιστό ζαμπόν
- 1-2 αγγουράκια τουρσί ή μαριναρισμένα αγγουράκια
- 1-2 αγγούρια
- 300 γρ. αρακάς ψιλός
- Αλάτι και πιπέρι
- 250 γρ. μαγιονέζα

- Κόψτε τις βρασμένες, αλλά ήδη κρύες πατάτες, τα καρότα και τα αυγά καθώς και τα αγγούρια στη βαθμίδα **1** σε κύβους.
- Κόψτε το ζαμπόν στη βαθμίδα **3** σε κύβους.
- Ανακατέψτε τα κομμένα υλικά σε ένα μπολ μαζί με τον αρακά.
- Καρυκεύστε με αλάτι και πιπέρι.
- Ανακατέψτε τα με μαγιονέζα και σερβίρετέ τα.

## Μεσογειακή σαλάτα με μοτσαρέλα

(για 4 άτομα)

- 2 ντομάτες
- 1 κίτρινη πιπεριά
- 1 πράσινη πιπεριά
- 1 κόκκινη πιπεριά
- 1 αγγούρι
- Μοτσαρέλα
- Ελιές
- Φρέσκος βασιλικός
- Αλάτι και πιπέρι
- Ξίδι Balsamico και ελαιόλαδο
- Καθαρίστε τα λαχανικά, πλύντε τα.
- Αφαιρέστε τους σπόρους από τις πιπεριές.
- Κόψτε τις ντομάτες και τις πιπεριές στα τέσσερα.
- Κόψτε το αγγούρι στη βαθμίδα **1** σε κύβους.
- Κόψτε τις πιπεριές και τις ντομάτες στη βαθμίδα **3** σε κύβους.
- Κόψτε τη μοτσαρέλα σε φέτες ή τεμαχίστε την με το χέρι.
- Ανακατέψτε τα κομμένα υλικά σε ένα μπολ με τις ελιές, τη μοτσαρέλα και φρέσκο βασιλικό.
- Προσθέστε ξίδι Balsamico και ελαιόλαδο.
- Καρυκεύστε με αλάτι και πιπέρι.

**Συμβουλή:** Προσθέτοντας τόνο ψάρι από το κουτί, από τη σαλάτα γίνεται ένα τέλειο φαγητό για ζεστές καλοκαιρινές ημέρες.

## Σούπα λαχανικών

- 2 ωμές πατάτες, μεσαίου μεγέθους
- 2 ωμά καρότα
- 50 γρ. σελινόριζα
- 1 ρίζα πράσο
- 1 κρεμμύδι, μεσαίου μεγέθους
- 2 κολοκυθάκια
- 1 κόκκινη πιπεριά
- 1 λίτρο ζωμός λαχανικών
- Μπαχαρικά (αλάτι, πιπέρι, μοσχοκάρυδο, φύλλα δάφνης, σάμψυχος)
- Φρέσκος μαϊντανός
- 2 κουταλιές ηλιέλαιο
- Καθαρίστε τα λαχανικά και τις πατάτες.
- Κόψτε το κρεμμύδι στη βαθμίδα **3** σε κύβους.
- Σοτάρετε τα κομμάτια του κρεμμυδιού με ηλιέλαιο σε μια κατσαρόλα, μέχρι να ροδίσουν.
- Κόψτε τις πατάτες, τα καρότα και τη σελινόριζα στη βαθμίδα **3** σε κύβους, βάλτε τα στα κρεμμύδια στην κατσαρόλα και σοτάρετέ τα σύντομα.
- Προσθέστε το ζωμό λαχανικών.
- Καρυκεύστε με τα μπαχαρικά.
- Μαγειρέψτε τα 10 λεπτά σε χαμηλή θερμοκρασία.
- Κόψτε το πράσο, τα κολοκυθάκια και τις πιπεριές στη βαθμίδα **3** σε κύβους, προσθέστε τα στη σούπα και μαγειρέψτε τα ακόμη 10 λεπτά.
- Καρυκεύστε την έτοιμη σούπα ακόμη μια φορά.
- Σερβίρετε το φαγητό πασπαλισμένο με μαϊντανό.

Διατηρούμε το δικαίωμα αλλαγών.

## Amaca uygun kullanım

**Bu aksesuar, MUM9 mutfak robotunun (“OptiMUM” serisi) MUZ9VL1 doğrayıcı ile birlikte kullanılması için üretilmiştir. Mutfak robotunun ve doğrayıcının kullanım kılavuzlarını dikkate alınız.**

Bu aksesuarı kesinlikle başka cihazlarda kullanmayınız. Sadece ilgili parçaları kullanınız.

Bu aksesuar besinleri küp şeklinde kesmek için uygundur. İşlenecek besinlerde sert parçalar olmamalıdır.

Bu aksesuar, başka cisimlerin veya maddelerin işlenmesi için kullanılmamalıdır.

## Güvenlikle ilgili uyarılar

### ⚠ Yaralanma tehlikesi!

- Dolum ağzını kesinlikle tutmayınız. Mutlaka sadece ürün ile birlikte teslim edilen tıkaçı kullanınız.
- Kesinlikle küp kesici ünitesinin kenarlarından veya keskin bıçaklarından tutmayınız. Bıçak diskini ve kesme ızgarasını sadece plastik bölümlerinden tutunuz. Temizleme işlemi için bir fırça kullanınız.
- Küp kesici ünitesini kullanmadığınızda, her zaman birleştirilmiş ve bıçak koruyucu takılmış şekilde muhafaza ediniz.
- Aksesuarları sadece komple monte edilmiş durumdayken kullanınız. Aksesuarları kesinlikle ana cihaz üzerinde monte etmeyiniz. Aksesuarları sadece kendileri için öngörülen çalışma konumunda kullanınız. Aksesuarları sadece tahrik sistemi (motor) duruyorken ve elektrik fişi çekilip prizden çıkarılmışken takınız veya çıkartınız.
- Küp kesici ünitesi sadece MUZ9VL1 doğrayıcıyı ile birlikte kullanılabilir.

### ⚠ Dikkat!

Dolum ağzında veya gövdede yabancı cisimlerin mevcut olmamasına dikkat ediniz. Dolu ağza veya gövdeye, herhangi bir cisim (örn. bıçak, kaşık) ile müdahale etmeyiniz.

### ⚠ Önemli!

Aksesuarlar her kullanımdan sonra veya uzun süre kullanılmadıysa mutlaka iyice temizlenmelidir. → “Temizlik ve bakım” bkz. sayfa 73

AEEE Yönetmeliğine Uygundur.

## Genel Bakış

Lütfen resimli sayfaları açınız.

### → Resim A

#### 1 Küp kesici ünitesi

- a Bıçak koruması
- b Bıçak disk
- c Kesme ızgarası (9 x 9 mm)
- d Ana mesnet
- e Kilitleme mandalları
- f ▽ işareti
- g Kesme ızgarası temizleyici

#### Kullanım için gerekli olanlar:

#### Doğrayıcı MUZ9VL1 \*

#### 2 Bastırma tıkaçı / Ölçme kabı

#### 3 Kapak

- a Dolum ağız
- b Renkli işaretler (sarı)
- c ▽ ○ işareti

#### 4 Disk mesnedi

- a Disk bağlantı yeri
- b Kanat
- c Tahrik mili

#### 5 Gövde

- a Çıkış deliği
- b △ işareti

\* MUZ9VL1 doğrayıcı piyasadan veya müşteri hizmetlerinden temin edilebilir. Ayrıntılı bilgileri, mutfak robotunuzun ana kullanım kılavuzundaki "Aksesuarlar" bölümünde bulabilirsiniz.

## İlk kullanımdan önce

Yeni bir aksesuar ilk kez kullanılmadan önce ambalajından çıkartılmalı, temizlenmeli ve kontrol edilmelidir.

### Dikkat!

Hasarlı bir aksesuar kesinlikle kullanılmamalıdır!

- Tüm aksesuar parçalarını ambalajdan dışarı alınız ve mevcut ambalaj malzemesini çıkartınız.
- Tüm parçaların eksiksiz olduğunu ve görünür bir hasar olmadığını kontrol ediniz. → **Resim A**
- İlk kullanımdan önce tüm parçaları iyice temizleyiniz ve kurutunuz. → "Temizlik ve bakım" bkz. sayfa 73

## Semboller ve işaretler

Sembol	Anlamı
	Kullanım kılavuzundaki talimatlara uyunuz.
	Dikkat! Dönen aletler. Dolum ağızını kesinlikle tutmayınız.
	Kapağı takınız (▽) ve sonuna kadar çevirip sıkınız (○).
	Küp kesici ünitesini yerleştirme işareti.
	Küp kesici ünitesini ve kapağı yerleştirme işareti.

## Küp kesici ünitesi

Aşağıdaki besinleri küp şeklinde kesmek için: Çiğ veya pişmiş sebze (örn. Patates, havuç, salatalık, domates, biber, soğan), meyve (örn. Muz, elma, armut, şeftali, çilek, karpuz, kavun, kivi), sert peynir, haşlanmış sert yumurta, yumuşak salam (örn. Mortadella).

### Bilgiler:

- Küp kesici ünitesi çok yumuşak peynirlerin kesilmesi için uygun değildir (örn. Mozzarella, beyaz peynir) veya kesme peynir (örn. Gouda, Edamer).
- Sert peynir (örn. Emmentaler) için bir seferde veya aşamada işlenen miktar 3 kg üzerinde olmamalıdır.
- Meyve/sebze çok fazla olgunlaşmış olmamalıdır, aksi halde suyu akabilir.
- Çekirdekli meyveleri (elma, şeftali vs.) işlemeden önce çekirdeklerini çıkartınız.
- Pişirilmiş besinleri kesmeden önce soğumasını bekleyiniz, böylelikle meyveler daha sert olur ve kesme sonucu daha iyi olur.
- Dondurulmuş besinleri işlemeyiniz.
- Cihazın içine besin iterken, tıkaçta daha fazla veya daha az basınç uygulanarak küplerin uzunluğunu belirleyebilirsiniz.

**Önerilen hız değerleri**

1	örn. Pişmiş patates, havuç ve yumurta, salatalık, muz, çilek, kavun-karpuz
3	örn. Çiğ patates ve havuç, yumuşak sucuk-salam (örn. Mortadella), sert peynir, biber, domates, soğan, elma, kivi

**Dikkat!**

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

**Hazırlık****⚠ Yaralanma tehlikesi**

- Keskin bıçak diskini ve kesme izgarasını tutmayınız. Bıçak diskini ve kesme izgarasını sadece kenarlarından tutunuz!
- Aksesuarları sadece tahrik sistemi (motor) duruyorken ve elektrik fişi prizden çıkarılmış durumdayken takınız veya çıkartınız.
- Aksesuarları sadece komple monte edilmiş durumdayken kullanınız.
- Aksesuarları kesinlikle ana cihaz üzerinde monte etmeyiniz.
- Aksesuarları sadece kendileri için öngörülen çalışma konumunda kullanınız.

**Dikkat!**

Küp kesici ünitesi sadece MUZ9VL1 doğrayıcıyı ile birlikte kullanılabilir.

**→ Resim sırası**

1. Kesme izgarasını resimde gösterilen şekilde ana mesnede yerleştiriniz. Deliklere dikkat ediniz.

2. Bıçak diskini bıçak koruyucu ile birlikte ana mesnede yerleştiriniz.
3. 4 kilitleme mandalını yerlerine oturana kadar içeri doğru bastırınız.
4. Disk tutucuyu gövdeye takınız. Her iki kanat da aşağıda olmalıdır.
5. Küp kesici ünitesini disk mesnedine yerleştiriniz (→).
6. Bıçak koruyucuyu çıkartınız.
7. Kapağı takınız (→).
8. Kapağı, dayanma noktasına kadar saat dönüş yönünde çeviriniz (→).

**Kullanımı****⚠ Yaralanma tehlikesi**

Dolum ağzını kesinlikle tutmayınız. Malzemeleri cihazın içine itmek için sadece ürün ile birlikte teslim edilen tıkaçı kullanınız.

**Dikkat!**

- Kesilen besinin çıkış deliğinde yığılmasını önleyiniz.
  - Tıkaç ile çok fazla baskı uygulamayınız.
- Önemli:** Ana cihazı ana kılavuzda açıklanan şekilde hazırlayınız. Doğrayıcı sadece, kap (kapak olmadan) doğru şekilde yerleştirilmişse çalıştırılabilir.

**→ Resim sırası**

1. Hazırladığınız doğrayıcıyı resimde gösterilen şekilde öndeki sarı tahrik üzerine yerleştiriniz.
2. Aşağı bastırınız ve dayanak noktasına kadar saat dönüş yönünde çeviriniz.
3. Elektrik fişini prize takınız. Döner şalteri tavsiye edilen hıza ayarlayınız.
4. Hazırlanmış olduğunuz besinleri dolmuş ağzına doldurunuz.
5. Sadece ürün ile birlikte teslim edilen tıkaçı kullanınız.
6. İşleme sona erdiğinde veya kaptaki kullanılan gıdalar neredeyse çıkış deliğine ulaştığında, döner şalteri ○ kademesine getiriniz. Tahrik sisteminin durmasını bekleyiniz. Elektrik fişini çekiniz.
7. Kilit açma tuşuna basınız ve doğrayıcı ile birlikte çevirme kolunu dayanak noktasına kadar kaldırınız.



8. Kapağı saat dönüş yönüne doğru çeviriniz, çıkartınız ve boşaltınız.
9. Kilit açma tuşuna basınız ve çevirme kolunu dayanak noktasına kadar aşağıya doğru bastırınız.
10. Doğrayıcıyı saat dönüş yönünün tersine doğru çeviriniz ve cihazdan çıkartınız.
  - Tüm parçaları kullandıktan hemen sonra temizleyiniz. → “*Temizlik ve bakım*” bkz. sayfa 73

#### Yığılmanın veya tıkanmanın giderilmesi:

- Cihazı kapatınız, tahrik sistemi duruncaya kadar bekleyiniz ve elektrik fişini çekiniz.
- Doğrayıcının kapağını çıkartınız ve dolum ağzını boşaltınız.
- Kesme ızgarasına takılan besinleri çıkartmak için, küp kesici ünitesini çıkartınız ve temizleyiniz. → “*Temizlik ve bakım*” bkz. sayfa 73

## Temizlik ve bakım

Kullandığınız aksesuar parçalarını her kullanımdan sonra iyice temizleyiniz.

### ⚠ Yaralanma tehlikesi

Keskinlikle küp kesici ünitesinin kenarlarından veya keskin bıçaklarından tutmayınız. Bıçak diskini ve kesme ızgarasını sadece plastik bölümlerinden tutunuz. Temizleme işlemi için bir fırça kullanınız.

### Dikkat!

- Alkol veya ispirto içeren temizleme maddeleri kullanmayınız.
- Keskin, sivri uçlu veya metalik cisimler kullanmayınız.
- Aşındırıcı nitelikte bez veya temizlik deterjanı kullanmayınız.
- Plastik parçaları bulaşık makinesine yerleştirirken sıkışmamalarına dikkat ediniz, kalıcı deformasyonlar söz konusu olabilir!

### → Resim sırası

1. Doğrayıcının kapağını saat dönüş yönünün tersine doğru çeviriniz ( $\frac{\pi}{2}$ ) ve çıkartınız.
2. Bıçak koruyucuyu bıçak diski üzerine takınız.

3. Küp kesici ünitesini çıkartınız.
4. 4 kilitleme mandalını dışarı doğru bastırınız. Bıçak diskini bıçak koruyucu ile birlikte çıkartınız.
5. Besin artığı kalmışsa, bunları kesme ızgarası temizleyici ile dışarı doğru bastırınız.
6. Kesme ızgarasını temizleyici ile aşağıdan dışarı doğru bastırınız.
  - Bıçak koruyucuyu, bıçak diskini ve kesme ızgarası deterjanlı su ve yumuşak bir fırça ile temizleyiniz.
  - Ana mesnedi elde yıkayınız veya bulaşık makinesine yerleştiriniz.
  - Tüm parçaları kurumaya bırakınız.
  - Küp kesici ünitesinin kuruyan parçalarını güvenli şekilde muhafaza edebilmek için tekrar birleştiriniz ve bıçak koruyucuyu mutlaka takınız. → “*Hazırlık*” bkz. sayfa 72
  - Doğrayıcı parçalarını MUZ9VL1 kılavuzunda açıklanan şekilde temizleyiniz.

**Bilgi:** Örneğin havuç ile çalışıldığında cihazın plastik parçalarının rengi değişebilir. Bu renklenmeler birkaç damla sıvı yemek yağı ile silinip temizlenebilir.

## Tarifler

### Meyve salatası

(4 kişilik)

- ½ ananas
- ½ kavun/karpuz
- 2 muz
- 2 şeftali
- 2 kivi
- 50 ml Amaretto
- Meyvelerin kabuklarını soyunuz ve 4 parça halinde doğrayınız. Şeftali çekirdeklerini çıkartınız.
- Muz, kavun/karpuz ve şeftaliyi 1 kademesinde küp şeklinde kesiniz.
- Kalan meyveleri 3 kademesinde küp şeklinde kesiniz.
- Küp şeklinde kestiğiniz malzemeleri bir kaptaki Amaretto ile karıştırınız.

**Yararlı bilgi:** Krema ve dondurma ekleyerek meyve salatasını leziz bir tatlıya dönüştürebilirsiniz.

### Salata “Olivie”

(4 kişilik)

- 4 pişirilmiş, soğutulmuş patates
- 2 pişirilmiş, soğutulmuş havuç
- 4 haşlanmış sert, soğutulmuş yumurta
- 200 g fume jambon
- 1-2 turşu salatalık veya salamuralı salatalık
- 1-2 salataya doğranan salatalık
- 300 g küçük bezelye
- Tuz ve karabiber
- 250 g mayonez
- Pişirilmiş ve soğutulmuş patatesleri, havuçları, yumurtaları ve salatalıkları 1 kademesinde küp şeklinde kesiniz.
- Jambonu 3 kademesinde küp şeklinde kesiniz.
- Küp şeklinde kesilmiş malzemeleri bir kapta bezelyeler ile karıştırınız.
- Ağız tadınıza göre tuz ve karabiber ilave ediniz.
- Mayonez ile karıştırınız ve hazırlayınız.

### Mozzarella Akdeniz Salatası

(4 kişilik)

- 2 domates
- 1 sarı biber
- 1 yeşil dolmabiber
- 1 kırmızı biber
- 1 salataya doğranan salatalık
- Mozzarella
- Zeytin
- Taze fesleğen
- Tuz ve karabiber
- Balsamik sirkesi ve zeytinyağı
- Sebzeleri temizleyiniz ve yıkayınız.
- Biberlerin çekirdeklerini çıkartınız.
- Domatesleri ve biberleri dörde ayırınız.
- Salatalığı 1 kademesinde küp şeklinde kesiniz.
- Biber ve domatesleri 3 kademesinde küp şeklinde kesiniz.
- Mozzarella peynirini dilimler halinde kesiniz ve veya elle parçalayınız.

- Küp şeklinde kesilmiş malzemeleri bir kapta zeytin, Mozzarella peyniri ve taze fesleğen ile karıştırınız.
- Balsamik sirkesi ve zeytinyağı ekleyiniz.
- Ağız tadınıza göre tuz ve karabiber ilave ediniz.

**Yararlı bilgi:** Tonbalığı ekleyerek bu salatayı sıcak yaz günleri için mükemmel bir yemek haline getirebilirsiniz.

### Sebze çorbası

- 2 çiğ patates, orta büyüklükte
- 2 çiğ havuç
- 50 g kereviz kökü
- 1 dal pırasa
- 1 soğan, orta büyüklükte
- 2 kabak
- 1 kırmızı biber
- 1 l sebze suyu
- Baharat (tuz, karabiber, muskat, defne yaprağı, mercanköşkü otu)
- taze maydanoz
- 2 YK ayçiçek yağı
- Sebzeleri temizleyiniz, patatesleri soyunuz.
- Soğanları 3 kademesinde küp şeklinde kesiniz.
- Küp soğanları bir tencerede ayçiçek yağı ile altınkahve rengine gelene dek kavurunuz.
- Patates, havuç ve kereviz kökünü 3 kademesinde küp şeklinde kesiniz, tenceredeki soğanlara ekleyiniz ve kısaca kavurunuz.
- Sebze suyunu ekleyiniz.
- Baharatlarla tatlandırınız.
- 10 dakika süresince düşük ısıda pişiriniz.
- Pırasa, kabak ve biberleri 3 kademesinde küp şeklinde kesiniz, çorbaya ekleyiniz ve 10 dakika daha pişiriniz.
- Hazır çorbayı tekrar tatlandırınız.
- Maydanoz ile süsleyerek servis ediniz.

Değişiklik yapma hakkı saklıdır.

---

## Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Niniejsze wyposażenie jest przeznaczone do robota kuchennego MUM9 (seria „OptiMUM”) współpracującego z rozdrabniaczem MUZ9VL1. Proszę przestrzegać instrukcji obsługi robota kuchennego i rozdrabniacza.

Akcesoriów tych nie wolno używać z innymi urządzeniami.

Stosować wyłącznie elementy stanowiące komplet.

Niniejsze wyposażenie nadaje się do krojenia produktów spożywczych w kostkę. Produkty spożywcze przeznaczone do przetworzenia nie mogą zawierać twardych części.

Przystawki nie wolno używać do przetwarzania innych przedmiotów i substancji.

---

## Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

### Niebezpieczeństwo zranienia!

- Nigdy nie wkładać rąk w otwór do napełniania. Do popychania stosować tylko dostarczony z urządzeniem popychacz!
- Nigdy nie dotykać ostrych noży i krawędzi wkładu do krojenia w kostkę. Tarczę z nożami oraz kratkę do cięcia chwycić tylko za część z tworzywa sztucznego. Do czyszczenia używać szczotki.
- Niewykorzystywany wkład do krojenia w kostkę przechowywać zawsze w stanie zmontowanym oraz z założoną osłoną noża.
- Przystawkę używać tylko w stanie całkowicie zmontowanym. Nie składać przystawki na korpusie urządzenia. Używać przystawki tylko w odpowiedniej pozycji roboczej. Przystawkę nakładać i zdejmować tylko wtedy, gdy napęd jest nieruchomy i wtyczka sieciowa jest wyciągnięta.
- Wkładu do krojenia w kostkę używać wyłącznie z rozdrabniaczem MUZ9VL1.

### Uwaga!

Zwracać uwagę, aby w otworze do napełniania oraz w obudowie nie było żadnych ciał obcych. W kanale do napełniania oraz w obudowie nie posługiwać się żadnymi przedmiotami (np. nożem lub łyżką).

### Uwaga!


Przystawkę należy koniecznie czyścić po każdym użyciu lub po dłuższym okresie nieużywania. ➔ „Czyszczenie i konserwacja” patrz strona 78

## Opis urządzenia

Proszę otworzyć składane kartki z rysunkami.

### → Rysunek

#### 1 Wkład do krojenia w kostkę


- a Osłona noża
- b Tarcza z nożami
- c Kratka do cięcia (9 x 9 mm)
- d Uchwyt narzędzi
- e Klamry zamykające
- f Oznaczenie 
- g Przyrząd do czyszczenia kratki do cięcia

Niezbędne podczas używania:

#### Rozdrabniacz MUZ9VL1 \*

#### 2 Popychacz / miarka


#### 3 Pokrywa

- a Otwór do napełniania
- b Oznakowanie kolorem (żółte)
- c Oznaczenie 

#### 4 Uchwyt tarcz

- a Mocowanie tarczy
- b Skrzydełka
- c Wałek napędowy

#### 5 Obudowa

- a Otwór wylotowy
- b Oznaczenie 


\* Rozdrabniacz MUZ9VL1 można nabyć w handlu oraz w autoryzowanym serwisie. Więcej informacji można znaleźć w rozdziale „Akcesoria” w podstawowej instrukcji obsługi robota kuchennego.

## Przed pierwszym użyciem








Przed rozpoczęciem użytkowania nowej przystawki należy ją całkowicie rozpakować, oczyścić i sprawdzić.

### Uwaga!

Nigdy nie używać uszkodzonej przystawki!

- Wyjąć z opakowania wszystkie akcesoria oraz usunąć opakowanie.
- Sprawdzić wszystkie części pod kątem kompletności i widocznych uszkodzeń.
  - Rysunek 
- Przed pierwszym użyciem dokładnie umyć i wysuszyć wszystkie części.
  - „Czyszczenie i konserwacja” patrz strona 78

## Symbole i oznaczenia

Symbol	Znaczenie
	Proszę przestrzegać wskazówek zawartych w instrukcji obsługi.
	Ostrożnie! Obracające się narzędzia. Nie wkładać rąk w otwór do napełniania.
	Nałożyć pokrywę (  ) i dokręcić (  )
	Oznaczenie do zakładania przystawki do krojenia w kostkę.
	Oznaczenie do zakładania przystawki do krojenia w kostkę oraz pokrywy.

## Wkład do krojenia w kostkę

Do krojenia w kostkę następujących produktów spożywczych:

Surowe lub gotowane warzywa (np. ziemniaki, marchew, ogórki, pomidory, papryka, cebula), owoce (np. banany, jabłka, gruszki, brzoskwinie, truskawki, melony, kiwi), twarde ser, jajka na twardo, miękka kielbasa (np. mortadela).

### Wskazówki:

- Przystawka do krojenia w kostkę nie nadaje się do cięcia bardzo miękkiego sera (np. Mozzarella, ser feta) lub sera półtwardego (np. Gouda, Edamer).
- W przypadku sera twardego (np. Ementaler) nie wolno przekraczać ilości 3 kg w jednym etapie pracy.
- Owoce/warzywa nie powinny być zbyt dojrzałe, ponieważ wtedy może się wydzielać sok.
- Przed przetwarzaniem owoców pestkowych (jabłek, brzoskwiń itp.) należy usunąć ziarenka lub pestki.
- Ugotowane produkty spożywcze schłodzić przed krojeniem; wtedy będą twardsze i lepiej się kroją.
- Nie przetwarzać mrożonych artykułów spożywczych.
- Poprzez zwiększenie lub zmniejszenie nacisku na popychacz przy popychaniu produktów można wpłynąć na długość krojonych kostek.

### Zalecane prędkości

<b>1</b>	np. gotowane ziemniaki, marchewka i jajka, ogórki, banany, truskawki, melony
<b>3</b>	np. surowe ziemniaki i marchew, miękkie wędliny (np. mortadela), twarde sery, papryka, pomidory, cebule, jabłka, kiwi

### Uwaga!

- Nieprzestrzeżenie tych wskazówek może doprowadzić do uszkodzenia przystawki do krojenia w kostkę wraz z kratką tnącą i obracającym się nożem.
- W przypadku użycia przystawki do krojenia w kostkę w sposób niezgodny z jej przeznaczeniem, wprowadzenia zmian lub niewłaściwej obsługi, użytkownik traci prawo do roszczeń w stosunku do firmy Robert Bosch Hausgeräte GmbH za ewentualnie spowodowane szkody. Wyklucza to również odpowiedzialność za uszkodzenia (np. tępe lub zdeformowane noże) spowodowane przetwarzaniem produktów spożywczych, które nie są dozwolone dla tego urządzenia.

## Przygotowanie

### ⚠ Niebezpieczeństwo zranienia




- Nie chwycić za ostrą tarczę z nożami oraz kratkę do cięcia. Tarczę z nożami oraz kratkę do cięcia chwycić tylko za bżeg!
- Przystawkę nakładać i zdejmować tylko wtedy, gdy napęd jest nieruchomy i wtyczka sieciowa jest wyciągnięta.
- Przystawkę używać tylko w stanie całkowicie zmontowanym.
- Nie składać przystawki na korpusie urządzenia.
- Używać przystawki tylko w odpowiedniej pozycji roboczej.

### Uwaga!

Wkładu do krojenia w kostkę używać wyłącznie z rozdrabniaczem MUZ9VL1.

### → Cykl rysunków

1. Włożyć kratkę do cięcia w uchwyt narzędzi, jak pokazano. Zwracać uwagę na wycięcia.
2. Tarczę z nożami nasadzić na uchwyt narzędzi wraz z osłoną noża.
3. Docisnąć do środka 4 klamry zamykające aż do zatrzaśnięcia.

- Włożyć w obudowę uchwyt tarczy. Oba skrzydełka muszą znaleźć się u dołu.
- Nasadzić wkład do krojenia w kostkę (  ) na uchwyt narzędzi.
- Zdjąć osłonę noża.
- Nałożyć pokrywę (  ).
- Obrócić pokrywę zgodnie z ruchem wskazówek zegara aż do oporu (  ).
- Nacisnąć przycisk zwalniający blokadę i podnieść ramię urządzenia z rozdrabniaczem aż do oporu.
- Przekręcić miskę zgodnie z ruchem wskazówek zegara, zdjąć i opróżnić.
- Nacisnąć przycisk zwalniający blokadę i opuścić ramię urządzenia aż do oporu.
- Przekręcić rozdrabniacz w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i zdjąć.
  - Wyczyścić wszystkie części bezpośrednio po użyciu.  
→ „Czyszczenie i konserwacja” patrz strona 78

## Stosowanie

### Niebezpieczeństwo zranienia


Nigdy nie wkładać rąk w otwór do napełniania. Do popychania produktów używać wyłącznie dostarczonego popychacza.

### Uwaga!

- Zwracać uwagę na to, aby w otworze wylotowym nie gromadziły się produkty.
- Nie wywierać dużego nacisku na popychacz.

**Wskazówka:** robot kuchenny przygotować w sposób opisany w głównej instrukcji obsługi. Rozdrabniacz można użytkować tylko z poprawnie włożoną miską (bez pokrywy).

### → Cykl rysunków

- Ustawić przygotowany rozdrabniacz na przednim, żółtym napędzie, jak pokazano.
- Docisnąć i obrócić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara aż do oporu.
- Włożyć wtyczkę do gniazdka. Ustawić przełącznik obrotowy na zalecaną prędkość.
- Przygotowane produkty włożyć w otwór do napełniania.
- Dosuwać tylko dostarczonym popychaczem.
- Gdy przetwarzanie jest zakończone lub produkty w misce osiągnęły poziom otworu wylotowego, ustawić przełącznik na . Poczekać, aż napęd się zatrzyma. Wyciągnąć z gniazdka wtyczkę sieciową.

### Usuwanie spiętrzenia lub zatkania:

- Wylączyć urządzenie, poczekać do zatrzymania się napędu i wyciągnąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- Zdjąć pokrywę z rozdrabniacza i opróżnić kanał do napełniania.
- Aby usunąć produkty blokujące kratkę do cięcia, należy zdjąć i oczyścić przystawkę do krojenia w kostkę.

## Czyszczenie i konserwacja

Wykorzystane akcesoria należy po każdym użyciu dokładnie wyczyścić.


### Niebezpieczeństwo zranienia

Nigdy nie dotykać ostrych noży i krawędzi wkładu do krojenia w kostkę. Tarczę z nożami oraz kratkę do cięcia chwytać tylko za część z tworzywa sztucznego. Do czyszczenia używać szczołki.

### Uwaga!

- Nie używać środków czyszczących zawierających alkohol lub spirytus.
- Nie używać ostrych, spiczastych czy metalowych przedmiotów.
- Nie stosować szorstkich ściereczek ani środków do szorowania.
- Zwrócić uwagę na to, aby elementów z tworzywa sztucznego nie ścisnąć w zmywarce, ponieważ mogą ulec trwałej deformacji!

### → Cykl rysunków

1. Obrócić pokrywę rozdrabniacza w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara () i zdjąć.
2. Na tarczę z nożami nałożyć osłonę.
3. Wyjąć wkład do krojenia w kostkę.
4. Wypchnąć na zewnątrz 4 klamry zamykające. Wyjąć tarczę z nożami razem z osłoną.
5. Wypchnąć pozostające resztki produktów za pomocą przyrządu do czyszczenia kratki do cięcia.
6. Wycisnąć kratkę do cięcia od dołu za pomocą przyrządu do czyszczenia.
  - Osłonę noża, tarczę z nożami oraz kratkę do cięcia oczyścić miękką szczotką i wodą z mydłem.
  - Uchwyt narzędzi umyć ręcznie lub w zmywarce.
  - Wszystkie części pozostawić do wyschnięcia.
  - Na czas bezpiecznego przechowywania zmontować z powrotem osuszone elementy wkładu do krojenia w kostkę i koniecznie założyć osłonę noża.
    - „Przygotowanie” patrz strona 77
  - Elementy rozdrabniacza oczyścić w sposób opisany w instrukcji obsługi MUZ9VL1.

**Wskazówka:** podczas rozdrabniania np. marchewek na elementach z tworzywa sztucznego mogą powstawać przebarwienia, które dają się usuwać przy użyciu kilku kropel oleju spożywczego.

## Przepisy kulinarne

### Salatka owocowa

(dla 4 osób)

- ½ ananasa
- ½ melona
- 2 banany
- 2 brzoskwinie
- 2 kiwi
- 50 ml Amaretto
- Każdy owoc obrać i pokroić na 4 kawałki. Usunąć pestki z brzoskwiń.
- Banany, melon i brzoskwinie pokroić w kostkę na zakresie 1.
- Pozostałe owoce pokroić w kostkę na zakresie 3.
- Pokrojone składniki wymieszać z Amaretto w misce.

**Porada:** dodając śmietaną i lody otrzymuje się z salatką owocową doskonały deser.

### Salatka „Olivie”

(dla 4 osób)

- 4 ugotowane, schłodzone ziemniaki
- 2 ugotowane, schłodzone marchewki
- 4 ugotowane na twardo, schłodzone jajka
- 200 g wędzonej szynki
- 1-2 ogórki kiszzone lub marynowane
- 1-2 ogórki zielone
- 300 g groszku
- sól i pieprz
- 250 g majonezu
- Ugotowane, ale już schłodzone ziemniaki, marchew i jajka oraz ogórki pokroić w kostkę na zakresie 1.
- Szynkę pokroić w kostkę na zakresie 3.
- Wymieszać w misce groszek ze składnikami pokrojonymi w kostkę.
- Przyprawić solą i pieprzem.
- Wymieszać z majonezem.

## Sałatka śródziemnomorska z mozzarellą

(dla 4 osób)

- 2 pomidory
- 1 żółta papryka
- 1 zielona papryka
- 1 czerwona papryka
- 1 ogórek zielony
- mozzarella
- oliwki
- świeża bazylia
- sól i pieprz
- ocet balsamiczny i oliwa z oliwek
- Oczyszczyć i umyć warzywa.
- Z papryk usunąć nasiona.
- Pomidory i papryki pokroić na ćwiartki.
- Zielony ogórek pokroić w kostkę na zakresie 1.
- Pomidory i papryki pokroić w kostkę na zakresie 3.
- Mozzarellę pokroić w plastry lub rozdzielić ręcznie.
- Składniki pokrojone w kostkę wymieszać w misce z oliwkami, mozzarellą oraz świeżą bazylią.
- Dodać ocet balsamiczny i oliwę z oliwek.
- Przyprawić solą i pieprzem.

**Porada:** dodając tuńczyka z puszki otrzymuje się z sałatki idealne danie na upalne dni.

## Zupa jarzynowa

- 2 surowe ziemniaki, średniej wielkości
- 2 surowe marchewki
- 50 g selera
- 1 por
- 1 cebula, średniej wielkości
- 2 cukinie
- 1 czerwona papryka
- 1 L bulionu warzywnego
- przyprawy (sól, pieprz, gałka muszkatołowa, liść laurowy, majeranek)
- świeża pietruszka
- 2 łyżki oleju słonecznikowego

- Oczyszczyć warzywa, obrać ziemniaki.
- Cebulę pokroić w kostkę na zakresie 3.
- Podrumienić w garnku kostki cebuli z olejem słonecznikowym.
- Ziemniaki, marchewki i seler pokroić w kostkę na zakresie 3, dodać do cebuli w garnku i krótko podsmażyć.
- Dodać bulion warzywny.
- Doprawić przyprawami.
- Gotować przez 10 minut w niskiej temperaturze.
- Por, cukinię i paprykę pokroić w kostkę na zakresie 3, dodać do zupy i gotować przez kolejne 10 minut.
- Gotową zupę ponownie przyprawić do smaku.
- Podawać ozdobioną pietruszką.

Zastrzega się możliwość wprowadzania zmian.



---

## Використання за призначенням

Це приладдя призначено для кухонного комбайна MUM9 (серія «OptiMUM») у поєднанні з наскрізною шатківницею MUZ9VL1. Дотримуйтесь інструкцій з експлуатації кухонного комбайна та наскрізної шатківниці.

Ніколи не використовуйте це приладдя для інших приладів. Застосовуйте тільки сумісні деталі.

Це приладдя призначене для нарізання продуктів кубиками.

З перероблюваних продуктів потрібно видалити тверді частки.

Це приладдя не можна використовувати для переробки інших предметів чи речовин.

---

## Правила техніки безпеки

### **Небезпека травмування!**

- Не вставляйте пальці й руки в горловину. Користуйтеся виключно штовхачем, який входить до комплекту поставки!
- Ніколи не беріться за гострі ножі та крайки насадки для нарізання кубиками. Дисковий ніж і різальну решітку беріть лише за пластмасову частину. Для очищення використовуйте щітку.
- Якщо насадка для нарізання кубиками не використовується, зберігайте її в зібраному стані з надітим захисним чохлам ножа.
- Використовуйте приладдя тільки в повністю зібраному стані. Категорично заборонено збирати приладдя на основному блоці. Використовуйте приладдя тільки в передбаченому для цього робочому положенні. Приладдя можна встановлювати або знімати тільки після зупинки привода й виймання штепсельної вилки з розетки.
- Насадку для нарізання кубиками можна використовувати виключно з наскрізною шатківницею MUZ9VL1.

### **Увага!**

Слідкуйте за тим, щоб у горловині або в корпусі не було сторонніх предметів. Не вставляйте предмети (наприклад, ніж, ложку) в горловину або корпус приладу.


### **Важливо!**

Після кожного використання, а також після тривалого невикористання приладдя необхідно очищати. → «Чищення та догляд» див. стор. 84

## Стислий огляд




Розгорніть сторінки з малюнками.

### → Малюнок

- 1 **Насадка для нарізання кубиками**
  - a Захисний чохол ножа
  - b Дисковий ніж
  - c Різальна решітка (9 x 9 мм)
  - d Основа
  - e Фіксувальні скоби
  - f Позначка 
  - g Пристрій для очищення різальної решітки

### Необхідне для застосування:

Наскрізна шатківниця MUZ9VL1 \*

- 2 **Штовхач/мірний стаканчик**
- 3 **Кришка**
  - a Горловина
  - b Кольорове маркування (жовте)
  - c Позначка  
- 4 **Тримач диска**
  - a Кріплення для диска
  - b Лопать
  - c Приводний вал
- 5 **Корпус**
  - a Випускний отвір
  - b Позначка 


\* Наскрізну шатківницю MUZ9VL1 можна придбати в крамницях або замовити в сервісній службі. Докладніші відомості можна знайти в розділі «Приладдя» основної інструкції з експлуатації кухонного комбайна.

## Перед першим використанням





Перед початком експлуатації нового приладдя його потрібно повністю розпакувати, очистити та перевірити.

### Увага!

Заборонено вводити в експлуатацію пошкоджене приладдя!

- Вийміть усе приладдя з упаковки та зніміть пакувальний матеріал.
- Перевірте всі деталі на комплектність і видимі пошкодження.
  - Малюнок 
- Перед першим використанням ретельно очистьте та висушіть усі деталі. → «Чищення та догляд» див. стор. 84

## Символи та позначки

Символ	Значення
	Дотримуйтеся вказівок інструкції з експлуатації.
	Обережно! Насадки, що обертаються. Не вставляйте пальці й руки в горловину.
	Установіть кришку (  ) та закрутіть її до упору (  )
	Позначка для встановлення насадки для нарізання кубиками.
	Позначка для встановлення насадки для нарізання кубиками та кришки.

## Насадка для нарізання кубиками

Для нарізання кубиками таких продуктів: сирі або варені овочі (наприклад, картопля, морква, огірки, помідори, солодкий перець, цибуля), фрукти та ягоди (наприклад, банани, яблука, груші, персики, полуниці, дині, ківі), твердого сиру, круто зварених яєць, м'якої м'ясної ковбаси (такої як мортадела).

### Вказівки

- Вставка для нарізання кубиками не підходить для переробки дуже м'якого сиру (такого як моцарела чи овечий сир) або скибкового сиру (такого як гауда або едамер).
- Якщо йдеться про твердий сир (наприклад, ементальський), за один цикл можна переробляти не більше 3 кг.
- Перестиглі фрукти/овочі використовувати не можна, інакше з них може витекти сік.
- Перед переробкою насіннєвих і кісточкових плодів (яблук, персиків тощо) насіння й кісточки слід виняти.
- Варені продукти перед нарізанням слід охолодити, тоді вони стануть тугішими, що забезпечить кращі результати нарізання.
- Заморожені продукти переробляти не можна.
- Довжина кубиків залежить від сили натискання на штовхач під час підштовхування продуктів.

### Рекомендована швидкість

- |          |   |
|----------|---|
| <b>1</b> | Наприклад, варена картопля, морква та яйця, огірки, банани, полуниці, дині  |
| <b>3</b> | Наприклад, сира картопля та морква, м'яка варена ковбаса (така як мортадела), твердий сир, перець, помідори, цибуля, яблука, ківі |

### Увага!

- Недотримання цих вказівок може привести до пошкодження насадки для нарізання кубиками, зокрема різальної решітки та обертового ножа.
- У разі використання насадки для нарізання кубиками не за призначенням, у зміненому стані або неналежним чином компанія Robert Bosch Hausgeräte GmbH не несе жодної відповідальності за можливі пошкодження. Це виключає також відповідальність за пошкодження (наприклад, затуплення або деформування ножів), які виникають у результаті переробки непридатних для цього продуктів.

## Підготовка

### ⚠ Небезпека травмування




- Бережіть пальці від гострого дискового ножа та різальної решітки. Дисковий ніж і різальну решітку беріть лише за край!
- Приладдя можна встановлювати або знімати тільки після зупинки привода й виймання штепсельної вилки з розетки.
- Використовуйте приладдя тільки в повністю зібраному стані.
- Категорично заборонено збирати приладдя на основному блоці.
- Використовуйте приладдя тільки в передбаченому для цього робочому положенні.

### Увага!

Насадку для нарізання кубиками можна використовувати виключно з наскрізною шатківницею MUZ9VL1.

### → Ряд малюнків

1. Вставте різальну решітку в основу, як показано на малюнку. Зверніть увагу на пази.
2. Установіть на основу дисковий ніж із захисним чохлам.
3. Втисніть чотири фіксувальні скоби всередину до фіксації.

4. Вставте тримач диска в корпус. Обидві лопаті мають бути знизу.
5. Установіть насадку для нарізання кубиками на тримач диска (  ).
6. Зніміть захисний чохол ножа.
7. Установіть кришку (  ).
8. Поверніть кришку за годинниковою стрілкою до упору (  ).
7. Натисніть кнопку розблокування та підніміть відкидний кронштейн з наскрізною шатківницею до упору.
8. Поверніть чашу за годинниковою стрілкою, зніміть і спорожніть її.
9. Натисніть кнопку розблокування та до упору опустіть відкидний кронштейн.
10. Поверніть наскрізну шатківницю проти годинникової стрілки та зніміть її.

---

## Застосування

### **Небезпека травмування**


Не вставляйте пальці й руки в горловину. Для підштовхування користуйтеся виключно штовхачем, який входить до комплексу поставки.

### **Увага!**

- Не допускайте накопичення нарізаних продуктів у випускному отворі.
- Не натискайте на штовхач надто сильно.

**Важливо:** підготуйте основний блок згідно з описом в основній інструкції. Наскрізну шатківницю можна використовувати тільки з правильно вставленою чашею (без кришки).

### **Ряд малюнків**

1. Установіть підготовлену наскрізну шатківницю, як зображено на малюнку, на передній, жовтий привод.
2. Притисніть униз і поверніть до упору за годинниковою стрілкою.
3. Вставте штепсельну вилку в розетку. Виберіть рекомендовану швидкість за допомогою поворотного перемикача.
4. Покладіть підготовані продукти в завантажувальну горловину.
5. Для підштовхування користуйтеся виключно штовхачем, який входить до комплексу поставки.
6. Коли переробку буде завершено або перероблені продукти в чаші майже досягнуть випускного отвору, поверніть перемикач у положення  . Дочекайтеся зупинки привода. Вийміть штепсельну вилку з розетки.

- Одразу після використання очистьте всі деталі. → «*Чищення та догляд*» див. стор. 84

### **Усунення заторів або засмічень**

- Вимкніть прилад, дочекайтеся зупинки привода та витягніть штепсельну вилку з розетки.
- Зніміть кришку наскрізної шатківниці та спорожніть горловину.
- Щоб видалити продукти, застрягли в різальній решітці, зніміть і почистьте насадку для нарізання кубиками. → «*Чищення та догляд*» див. стор. 84

---

## Чищення та догляд

Використовуване приладдя необхідно ґрунтовно очистити після кожного використання.


### **Небезпека травмування**

Ніколи не беріться за гострі ножі та крайки насадки для нарізання кубиками. Дисковий ніж і різальну решітку беріть лише за пластмасову частину. Для очищення використовуйте щітку.

### **Увага!**

- Не використовуйте засоби для очищення, що містять спирт.
- Не використовуйте гострі, кінчасті або металеві предмети.
- Не використовуйте жорсткі ганчірки або засоби для очищення.
- Не затискайте пластмасові елементи в посудомийній машині, оскільки це може призвести до їх безповоротної деформації!

## → Ряд малюнків

1. Поверніть кришку наскрізної шатківниці проти годинникової стрілки () та зніміть її.
  2. Надіньте на дисковий ніж захисний чохол.
  3. Вийміть насадку для нарізання кубиками.
  4. Відтисніть чотири фіксувальні скоби назовні. Вийміть дисковий ніж із захисним чохлам.
  5. За наявності решток продуктів витисніть їх, користуючись пристроєм для очищення різальної решітки.
  6. Витисніть різальну решітку разом із пристроєм для її очищення знизу.
    - Очистьте чохол для ножа, дисковий ніж і різальну решітку в лужному розчині за допомогою м'якої щітки.
    - Очистьте основу руками або помийте в посудомийній машині.
    - Дайте всім деталям висохнути.
    - Щоб окремі деталі насадки для нарізання кубиками не загубилися під час зберігання, після висихання знову складіть їх до купи; не забудьте надягнути захисний чохол на ніж.
- «Підготовка» див. стор. 83
- Чищення деталей наскрізної шатківниці описано в інструкції з експлуатації виробу MUZ9VL1.

**Вказівка:** під час переробки таких продуктів, як морква, пластмасові елементи можуть забарвлюватися. Такі забарвлення можна усунути за допомогою кількох крапель харчової олії.

## Рецепти

### Фруктовий салат

(4 порції)

- ½ ананас
- ½ дині
- 2 банани
- 2 персики
- 2 ківі
- 50 мл амарето
- Фрукти почистити та нарізати кожний на 4 шматки. Видалити кісточки з персиків.
- Банани, диню та персики нарізати кубиками на ступені 1.
- Решту фруктів нарізати кубиками на ступені 3.
- Нарізані кубиками інгредієнти змішати в мисці з амарето.

**Порада:** додавши вершки й морозиво, ви перетворите фруктовий салат на чудовий десерт.

### Салат «Олів'є»

(4 порції)

- 4 охолоджені варені картоплини
- 2 охолоджені варені морквини
- 4 охолоджених круто зварених яйця
- 200 г копченої шинки
- 1-2 солоні або мариновані огірки
- 1-2 салатні огірки
- 300 г дрібного зеленого горошку
- Сіль і перець
- 250 г майонезу
- Охолоджені варені картоплю, моркву та яйця, а також огірки нарізати кубиками на швидкості 1.
- Шинку нарізати кубиками на швидкості 3.
- Нарізані кубиками інгредієнти змішати в мисці з горошком.
- Додати солі та перецю за смаком.
- Заправити майонезом, змішати та подати на стіл.

## Середземноморський салат із моцарелою

(4 порції)

- 2 помідори
- 1 жовтий солодкий перець
- 1 зелений солодкий перець
- 1 червоний солодкий перець
- 1 салатний огірок
- Моцарела
- Оливки
- Свіжий базилік
- Сіль і перець
- Бальзамічний оцет і оливкова олія
- Почистити та помити овочі.
- Видалити з перцю насіння.
- Розрізати помідори й перець начетверо.
- Салатний огірок нарізати кубиками на ступені 1.
- Перець і помідори нарізати кубиками на ступені 3.
- Моцарелу нарізати скибками або розділити на шматки руками.
- Нарізані кубиками інгредієнти змішати в мисці з оливками, моцарелою та свіжим базиліком.
- Додати бальзамічний оцет і оливкову олію.
- Додати солі та перцю за смаком.

**Порада:** додавши консервований тунець, ви перетворите цей салат на чудову основну страву для спекотних літніх днів.

## Овочевий суп

- 2 сирі картоплини середнього розміру
- 2 сирі морквини
- 50 г кореня селери
- 1 стебло порею
- 1 цибулина середнього розміру
- 2 кабачки
- 1 червоний солодкий перець
- 1 л овочевого бульйону
- Приправи (сіль, перець, мускатний горіх, лавровий лист, майоран)
- Свіжа петрушка
- 2 с. л. соняшникової олії
- Вимити овочі, почистити картоплю.
- Нарізати цибулю кубиками на ступені 3.
- Обсмажити цибулю в олії до золотаво-коричневого кольору.
- Картоплю, моркву та селеру нарізати кубиками на ступені 3, додати до цибулі й трохи обсмажити.
- Додати овочевий бульйон.
- Присмачити приправами.
- Варити 10 хвилин при низькій температурі.
- Порей, кабачки й перець нарізати кубиками на ступені 3, додати до супу й варити ще 10 хвилин.
- Готовий суп ще раз присмачити.
- Подавати, прикрасивши петрушкою.

Виробник залишає за собою право на внесення змін.

---

## Использование по назначению

Данная принадлежность предназначена для кухонного комбайна MUM9 (серия «OptiMUM») в сочетании с универсальной резкой MUZ9VL1. Соблюдайте инструкции по эксплуатации кухонного комбайна и универсальной резки.

Категорически запрещается использовать эту принадлежность для других приборов. Используйте только подходящие друг к другу части.

Данная принадлежность предназначена для нарезки продуктов кубиками. Из перерабатываемых продуктов должны быть полностью удалены твердые компоненты.

Эту принадлежность запрещается использовать для переработки других предметов или веществ.

---

## Указания по технике безопасности

### Не исключена опасность травмирования!

- Ни в коем случае не просовывайте руки и пальцы в загрузочный патрубок. Пользуйтесь только имеющимся в комплекте толкателем!
- Ни в коем случае не касайтесь руками острых ножей и краев насадки для нарезки кубиками. Диск-нож и режущую решетку брать только за пластмассовую часть! Для чистки использовать щетку.
- При неиспользовании хранить насадку для нарезки кубиками только в собранном состоянии и с защитным кожухом ножа.
- Принадлежности можно использовать только в полностью собранном виде! Ни в коем случае не собирайте принадлежности на основном блоке прибора. Используйте принадлежность только в предусмотренном рабочем положении. Принадлежность можно устанавливать или снимать только после остановки привода и извлечения штепсельной вилки из розетки.
- Насадку для нарезки кубиками разрешается использовать только в комплекте с универсальной резкой MUZ9VL1.

### Внимание!

Следите за тем, чтобы в загрузочном патрубке или в корпусе не находились посторонние предметы. Не пользуйтесь предметами (например, ножом, ложкой) в загрузочном патрубке или в корпусе.

### Важно!

После каждого применения или после длительного неиспользования обязательно тщательно очистите принадлежность.


→ «Очистка и уход» см. стр. 90

## Комплектный обзор

Откройте страницы с рисунками.

### → Рисунок



#### 1 Насадка для нарезки кубиками

- a Защитный кожух ножа
- b Диск-нож
- c Режущая решетка (9 x 9 мм)
- d Основа
- e Зажимы
- f Метка 
- g Приспособление для чистки режущей решетки

Для применения требуется:  
универсальная резка MUZ9VL1 \*

#### 2 Толкатель / мерный стакан


#### 3 Крышка

- a Загрузочный патрубок
- b Цветная маркировка (желтая)
- c Метка  

#### 4 Держатель дисков

- a Установочный вал для дисков
- b Крыльчатка
- c Приводной вал

#### 5 Корпус

- a Выпускное отверстие
- b Метка 


\* Универсальную резку MUZ9VL1 можно приобрести в торговой сети и через нашу сервисную службу. Дополнительная информация содержится в разделе «Принадлежности» инструкции по эксплуатации вашего кухонного комбайна.

## Перед первым использованием

Перед использованием новой принадлежности ее необходимо полностью распаковать, очистить и проверить.

### Внимание!

Вводить в действие поврежденные принадлежности категорически запрещено!

- Выньте все части принадлежности из упаковки и снимите имеющийся упаковочный материал.
- Проверьте комплектность всех частей и отсутствие видимых повреждений.  
→ Рисунок 
- Перед первым использованием тщательно очистите и высушите все детали. → «Очистка и уход» см. стр. 90

## Символы и метки

Символ	Значение
	Соблюдайте указания в инструкции по эксплуатации.
	Осторожно! Вращающиеся насадки. Не просовывайте руки и пальцы в загрузочный патрубок.
	Установить крышку (  ) закрутить до упора (  )
	Метка для установки насадки для нарезки кубиками.
	Метка для установки насадки для нарезки кубиками и крышки.



## Насадка для нарезки кубиками

Для нарезки следующих продуктов кубиками:

сырые или вареные овощи (например, картофель, морковь, огурцы, помидоры, паприка, репчатый лук), фрукты (например, бананы, яблоки, груши, персики, клубника, дыни, киви), твердый сыр, сваренные вкрутую яйца, мягкая вареная колбаса (например, мортадела).

### Указания

- Насадка для нарезки кубиками не годится для нарезания очень мягкого сыра (например, мортадела, овечий сыр) или нарезного сыра (например, сыра гауда, эдамского сыра).
- Количество перерабатываемого твердого сыра (например, «Эмментальский») не должно превышать 3 кг за один рабочий процесс.
- Фрукты/овощи не должны быть слишком спелыми, иначе из них может вытечь сок.
- Перед переработкой семечковых и косточковых плодов (яблок, персиков и пр.) необходимо удалить семечки или косточки.
- Вареные продукты охладить перед нарезкой, так как они после этого станут тверже и будут лучше нарезаться.
- Не перерабатывайте замороженные продукты.
- Нажимая на толкатель сильнее или слабее при подталкивании, можно регулировать длину кубиков.

### Рекомендации по настройке скорости

<b>1</b>	например, вареный картофель, морковь и яйца, огурцы, бананы, клубника, дыни
<b>3</b>	например, сырой картофель и морковь, мягкая вареная колбаса (например, «Мортаделла»), твердый сыр, паприка, помидоры, лук, яблоки, киви

### Внимание!

- Несоблюдение этих указаний может привести к повреждению насадки для нарезки кубиками, включая режущую решетку и вращающийся нож.
- Если насадка для нарезки кубиками используется не по назначению, в измененном виде или ненадлежащим образом, то фирма Robert Bosch Hausgeräte GmbH не несет ответственности за возможные повреждения. Это исключает также ответственность за повреждения (например, затупившиеся или деформированные ножи), которые возникают в результате переработки недопустимых продуктов.

## Подготовка

### ⚠ Не исключена опасность травмирования




- Не прикасайтесь к острому диск-ножу и режущей решетке. Диск-нож и режущую решетку брать только за края!
- Принадлежность можно устанавливать или снимать только после остановки привода и извлечения штепсельной вилки из розетки.
- Принадлежности можно использовать только в полностью собранном виде!
- Ни в коем случае не собирайте принадлежности на основном блоке прибора.
- Используйте принадлежность только в предусмотренном рабочем положении.

### Внимание!

Насадку для нарезки кубиками разрешается использовать только в комплекте с универсальной резкой MUZ9VL1.

### → Ряд рисунков B

1. Вставить режущую решетку в основу, как показано на рисунке. Обратит внимание на выемки.
2. Установите диск-нож с защитным кожухом ножа на основу.

3. Поверните 4 зажима до фиксации внутрь.
  4. Вставьте держатель дисков в корпус. Обе крыльчатки должны находиться внизу.
  5. Установите насадку для нарезки кубиками на держатель дисков (  ).
  6. Снимите защитный кожух ножа.
  7. Установите крышку (  ).
  8. Поверните крышку по часовой стрелке до упора (  ).
6. После того, как переработка закончена или переработанные продукты в чаше почти достигли выпускного отверстия, установите поворотный переключатель на **0**. Дождитесь полной остановки привода. Извлеките вилку из розетки.
  7. Нажмите на кнопку разблокирования и поднимите поворотный кронштейн с универсальной резкой до упора.
  8. Поверните чашу против часовой стрелки, снимите и опорожните ее.
  9. Нажмите на кнопку разблокирования и опустите поворотный кронштейн до упора вниз.
  10. Поверните универсальную резку против часовой стрелки и снимите ее.

- Очистите все части сразу после использования. → «Очистка и уход» см. стр. 90

---

## Применение

### Не исключена опасность травмирования

Ни в коем случае не просовывайте руки и пальцы в загрузочный патрубок. Для подталкивания следует пользоваться только имеющимся в комплекте толкателем.

### Внимание!

- Избегайте скопления нарезанных продуктов в выпускном отверстии.
- Не создавайте толкателем большое давление.

**Важно.** Подготовьте основной блок, как описано в инструкции по эксплуатации. Универсальную резку разрешается использовать только с правильно установленной чашей (без крышки).

### → Ряд рисунков

1. Установите подготовленную универсальную резку, как показано на рисунке, на передний привод желтого цвета.
2. Прижмите книзу и поверните по часовой стрелке до упора.
3. Вставьте вилку сетевого кабеля в розетку. Установите поворотный переключатель на рекомендуемую скорость.
4. Загрузите подготовленные для переработки продукты в загрузочный патрубок.
5. Для подталкивания пользуйтесь только имеющимся в комплекте толкателем.

### Устранение скоплений или застрявших продуктов

- Выключите прибор, дождитесь полной остановки привода и выньте штекер из розетки.
- Снимите крышку универсальной резки и опорожните загрузочный патрубок.
- Чтобы удалить застрявшие в режущей решетке продукты, снимите и очистите насадку для нарезки кубиками. → «Очистка и уход» см. стр. 90

---

## Очистка и уход

После каждого применения использованные принадлежности должны быть тщательно очищены.

### Не исключена опасность травмирования

Ни в коем случае не касайтесь руками острых ножей и краев насадки для нарезки кубиками. Диск-нож и режущую решетку брать только за пластмассовую часть! Для чистки использовать щетку.

**Внимание!**

- Не используйте моющие средства, содержащие алкоголь или спирт.
- Не используйте металлические и остроконечные предметы, а также предметы с острыми кромками.
- Не применяйте грубую ткань или абразивные чистящие средства.
- Не зажимайте пластмассовые детали в посудомоечной машине, так как возможна их неустраняемая деформация!

**→ Ряд рисунков D**

1. Поверните крышку универсальной резки против часовой стрелки (↺) и снимите ее.
  2. Установите защитный кожух ножа на диск-нож.
  3. Снимите насадку для нарезки кубиками.
  4. Поверните 4 зажима наружу. Выньте диск-нож вместе с защитным кожухом ножа.
  5. Удалите остатки продуктов, если они имеются, приспособлением для чистки режущей решетки.
  6. Выдавите снизу режущую решетку приспособлением для чистки.
    - Очистите защитный кожух ножа, диск-нож и режущую решетку мягкой щеткой с мыльным раствором.
    - Очистите основу вручную или в посудомоечной машине.
    - Дайте высохнуть всем частям.
    - Высохшие детали насадки для нарезки кубиками для надежного хранения снова соберите, обязательно установив защитный кожух ножа.
- «Подготовка» см. стр. 89
- Очистите части универсальной резки, как описано в инструкции к MUZ9VL1.

**Указание.** При переработке, например, моркови на пластмассовых деталях может появиться цветной налет, который удаляется с помощью нескольких капель растительного масла.

**Рецепты****Салат из фруктов**

(на 4 человека)

- ½ ананаса
- ½ дыни
- 2 банана
- 2 персика
- 2 киви
- 50 мл «Амаретто»
- Фрукты почистить и нарезать на 4 кусочка каждый. Удалить косточки из персиков.
- Бананы, дыни и персики нарезать кубиками в режиме 1.
- Остальные фрукты нарезать кубиками в режиме 3.
- Нарезанные кубиками ингредиенты смешать в миске с «Амаретто».

**Совет.** Если добавить сливки и мороженое, из фруктового салата получится вкусный десерт.

**Салат «Оливье»**

(на 4 человека)

- 4 вареные, охлажденные картофелины
- 2 вареные, охлажденные морковки
- 4 сваренных вкрутую и охлажденных яйца
- 200 г копченой ветчины
- 1-2 соленых или маринованных огурца
- 1-2 салатных огурца
- 300 г горошка, мелкого
- соль и перец
- 250 г майонеза
- Вареный, но уже охлажденный картофель, морковь, яйца и огурцы нарезать кубиками в режиме 1.
- Ветчину нарезать кубиками в режиме 3.
- Нарезанные кубиками ингредиенты сложить в миску и смешать с горошком.
- Посолить и поперчить по вкусу.
- Смешать с майонезом и подать на стол.

## Средиземноморский салат с мортаделлой

(на 4 человека)

- 2 помидора
- 1 желтый сладкий перец
- 1 зеленый сладкий перец
- 1 стручок красного сладкого перца
- 1 салатный огурец
- моцарелла
- оливки
- свежий базилик
- соль и перец
- бальзамический уксус и оливковое масло
- Овощи очистить и помыть.
- Сладкий перец очистить от семян.
- Помидоры и сладкий перец на четвертинки.
- Салатный огурец нарезать кубиками в режиме **1**.
- Сладкий перец и помидоры нарезать кубиками в режиме **3**.
- Моцареллу порезать ломтиками или разделить вручную.
- Нарезанные кубиками ингредиенты сложить в миску и смешать с оливками, моцареллой и свежим базиликом.
- Добавить бальзамический уксус и оливковое масло.
- Посолить и поперчить по вкусу.

**Совет.** Если добавить консервы из тунца, из салата получится превосходное блюдо для жарких летних дней.

## Овощной суп

- 2 сырых картофелины, среднего размера
- 2 сырых морковки
- 50 г клубневого сельдерея
- 1 стебель лука-порейя
- 1 луковица, средних размеров
- 2 цуккини
- 1 стручок красного сладкого перца
- 1 л овощного бульона
- пряности (соль, перец, мускатный орех, лавровые листья, майоран)
- свежая петрушка
- 2 ст. л. подсолнечного масла
- Овощи помыть, картофель почистить.
- Репчатый лук нарезать кубиками в режиме **3**.
- Кубики лука обжарить до золотистого цвета в кастрюле с подсолнечным маслом.
- Картофель, морковь и клубневый сельдерей нарезать кубиками в режиме **3**, добавить к луку в кастрюле и слегка обжарить.
- Добавить овощной бульон.
- Приправить специями.
- Варить 10 минут при низкой температуре.
- Лук-порей, цуккини и сладкий перец нарезать кубиками в режиме **3**, добавить в суп и варить еще 10 минут.
- Готовый суп еще раз приправить специями.
- Посыпать зеленью петрушки.

Оставляем за собой право на внесение изменений.

- تُنظف الخضروات وتُقشر البطاطس.
- يتم تقطيع البصل إلى مكعبات على درجة التشغيل **3**.
- تُحمّر مكعبات البصل في قدر باستخدام زيت عباد الشمس حتى يصبح لونها ذهبي.
- تقطع البطاطس والجزر وحزمة الكرفس إلى مكعبات على درجة التشغيل **3**، وتُضاف إلى البصل في القدر، وتُحمّر قليلاً.
- تُضاف مرقّة خضروات.
- تُضاف التوابل لإضفاء النكهة.
- توضع على النار على درجة حرارة منخفضة لمدة **10** دقائق.
- يُقطع الكراث والكوسة والفلفل إلى مكعبات على درجة التشغيل **3**، ويُضافوا إلى الحساء، ويُتركوا على النار لمدة **10** دقائق أخرى.
- يتم تذوق الحساء المجهّز مرة أخرى.
- يُزيّن بالبقدون ويُقدم.

نحتفظ بحقنا في إجراء أية تعديلات.

## وصفات

### سلطة الفواكه

(مقدار لـ 4 شخص)

- 1/2 ثمرة أناناس
- 1/2 ثمرة شمام
- 2 ثمرة موز
- 2 ثمرة دراق «خوخ»
- 2 ثمرة كيوي
- 50 مليلتر أمارتو
- يتم تقشير الفواكه وتقطيعها إلى 4 قطع. تتم إزالة البذر من الخوخ.
- يتم تقطيع الموز والشمام والخبوخ إلى مكعبات على درجة التشغيل 1.
- يتم تقطيع الفواكه الأخرى إلى مكعبات على درجة التشغيل 3.
- توضع المكونات التي تم تقطيعها في وعاء وتمزج مع أمارتو.

**نصيحة:** بإضافة الكريمة والأيس كريم إلى سلطة الفواكه تصبح حلوى شهية جداً.

### سلطة «Olivie»

(مقدار لـ 4 شخص)

- 4 حبات بطاطس مسلوقة وباردة
- 2 جزر تان مطبوختان ومبردتان
- 4 بيضات مسلوقة ومبردة
- 200 جم شرائح لحم مدخنة
- 1-2 حبة خيار ملح أو مخلل
- 1-2 حبة خيار سلطة
- 300 جم بسلة، صغيرة الحجم
- ملح وقلقل
- 250 جم مايونيز
- البطاطس المسلوقة التي كان قد تم تركها حتى أصبحت باردة، والجزر والبيض وكذلك الخيار يتم تقطيعها إلى مكعبات باستخدام درجة التشغيل 1.
- ثم يقطع اللحم إلى قطع صغيرة باستخدام درجة التشغيل 3.
- توضع جميع المكونات التي تم تقطيعها بوعاء ثم تمزج مع البسلة.
- يُضاف الملح والقلقل حسب الرغبة.
- ثم يُضاف إليها المايونيز ويتم تقديمها.

### سلطة خضراء مع الموزاريللا

(مقدار لـ 4 شخص)

- 2 قطعان طماطم
- 1 فلفل صفراء
- 1 فلفل خضراء
- 1 فلفل حمراء
- 1 حبة خيار سلطة
- موزاريللا
- زيتون
- ريحان طازج
- ملح وقلقل
- خلٍ بلسميك وزيت زيتون
- تنظف الخضروات وتغسل.
- تتم إزالة البذر من الفلفل
- تُقطع ثمار الطماطم والفلفل إلى أربع قطع.
- يتم تقطيع الخيار إلى مكعبات على درجة التشغيل 1.
- يتم تقطيع الفلفل والطماطم إلى مكعبات على درجة التشغيل 3.
- تُقطع الموزاريللا إلى حلقات وأو تُترك باليد.
- توضع جميع المكونات التي تم تقطيعها بوعاء ثم تمزج مع الزيتون والموزاريللا والريحان الطازج.
- يُضاف خل بلسميك وزيت زيتون.
- يُضاف الملح والفلفل حسب الرغبة.
- **نصيحة:** مع إضافة تونة من العلب الجاهزة تصبح السلطة صنفاً مثاليًا لأيام الصيف الحارة.

### حساء الخضروات

- 2 ثمرة بطاطس نيئة متوسطة الحجم
- 2 من الجزر النيئ
- 50 جم كرفس
- 1 نيئة كراث
- 1 بصلة، متوسطة الحجم
- 2 كورستان
- 1 فلفل حمراء
- 1 لتر مرقة خضروات
- توابل (ملح، فلفل أسود، جوزة الطيب، أوراق الغار، بردقوش)
- بقودونس طازجة
- 2 ملعقة كبيرة زيت عباد الشمس

– يجب مراعاة عدم انحشار الأجزاء المصنعة من البلاستيك داخل ماكينة غسل الأواني، حيث إنه قد يطرأ من جراء ذلك تغييرت مستديمة على هيئتها!

في الصورة [E] تجدون نظرة عامة توضح لكم كيفية تنظيف الأجزاء الفردية.

#### ← متوالية الصور [D]

1. أدر غطاء الخراطة التمريرية في عكس اتجاه عقارب الساعة (↺) ثم انزعه.
2. ركب واقي السكين على قرص السكين.
3. انزع تجهيزة تقطيع المكعبات.
4. اضغط مشابك الإغلاق البالغ عددها 4 إلى الخارج. انزع قرص السكين مع واقي السكين.
5. اضغط على بقايا الطعام المتبقية باستخدام أداة تنظيف شبكة التقطيع من أجل إخراجها.
6. اضغط على شبكة التقطيع باستخدام أداة التنظيف من الأسفل من أجل إخراجها.
7. نظف واقي السكين وقرص السكين وشبكة التقطيع باستخدام محلول صابوني وفرشاة ناعمة.
8. نظف الحامل الأساسي بيدك أو في ماكينة غسل الأواني.
- وقم بتجفيف جميع الأجزاء.
- أعد تجميع الأجزاء المفردة المجففة لتجهيزة تقطيع المكعبات من أجل حفظها بأمان، وركب واقي السكين. ← «التحضير» انظر صفحة ar-3

■ نظف أجزاء الخراطة التمريرية كما هو موصوف في الدليل MUZ9VL1.

**ملحوظة:** مثلاً عند التعامل مع الجزر يحدث تغيرات في لون الأجزاء البلاستيكية، هذه التغيرات يمكن إزالتها باستخدام بعض قطرات زيت الطعام.

6. عند انتهاء عملية المعالجة أو عندما تكاد تصل المواد الغذائية المعالجة في الوعاء إلى فوهة الإخراج، انقل مفتاح الدوران إلى الوضع O. انتظر إلى أن يتوقف المحرك. انزع القابس الكهربائي.

7. استمر في الضغط على زر تحرير القفل وارفع الذراع المتراوح مع الخراطة التمريرية الفورية حتى النهاية.
8. أدر الوعاء في اتجاه عقارب الساعة ثم افصله عن الجهاز وقم بتفريغه.
9. استمر في الضغط على زر تحرير القفل والذراع المتراوح إلى أسفل حتى النهاية.
10. أدر الخراطة التمريرية الفورية في الاتجاه المعاكس لدوران عقارب الساعة ثم افصلها عن الجهاز.
- نظف كل الأجزاء بعد الاستخدام مباشرة.

← «التنظيف والعناية» انظر صفحة ar-4

#### تغلب على مواضع الترسبات أو الانسداد:

- أوقف تشغيل الجهاز وانتظر إلى أن تتوقف وحدة الإدارة تمامًا واسحب القابس الكهربائي.
- قم بخلع غطاء الخراطة التمريرية الفورية وقم بتفريغ فوهة الملاء.
- لإزالة الطعام العالق في شبكة التقطيع، انزع تجهيزة تقطيع المكعبات ونظفها. ← «التنظيف والعناية» انظر صفحة ar-4

### التنظيف والعناية

يجب تنظيف جميع الأدوات والملحقات المستخدمة بعد كل استخدام جيداً.

#### ⚠ خطر حدوث إصابات

لا تدخل يدك أبداً في السكاكين والحواف الحادة التابعة لتجهيزة تقطيع المكعبات. يجب عدم الإمساك بقرص السكين وشبكة التقطيع إلا من المقبض البلاستيكي. يجب استخدام فرشاة لإجراء التنظيف.

#### تنبيه!

- لا تستخدم المنظفات التي تحتوي على الكحول في تنظيف الماكينة.
- لا تستخدم أي أغراض معدنية حادة أو مدببة في التنظيف.
- لا تستخدم أي قماش جليخ أو منظفات سفرة.

### توصيات السرعة

1	مثل بطاطس مطبوخة، جزر، بيض، خيار، موز، فراولة، شمام
3	مثل بطاطس نيئة، جزر، تفاح لحم طرية (مثل مورتاديل)، جبن جامد، فلفل، طماطم، بصل، تفاح، كيوي

### تنبيه!

لا يُسمح باستخدام تجهيزة تقطيع المعكبات إلا مع الخراطة التمريرية MUZ9VL1.

### ← متوالية الصور B

1. يتم تركيب شبكة التقطيع في الحامل الأساسي كما هو موضح. يجب مراعاة المواضع المفرغة.
2. يتم تركيب قرص السكين مع واقي السكين على الحامل الأساسي.
3. يتم ضغط مشابك الإغلاق البالغ عددها 4 إلى الداخل حتى تستقر.
4. ركب حامل الأقراص في العلبه. يجب أن يكون الجناحان موجهين إلى أسفل.
5. ركب تجهيزة تقطيع المعكبات على حامل الأقراص (⚡).
6. أخرج واقي السكين.
7. ركب الغطاء (⚡).
8. قم بإدارة الغطاء في اتجاه عقارب الساعة حتى النهاية (⚡).

### تنبيه!

- قد يؤدي عدم اتباع هذه التعليمات إلى حدوث أضرار بفعل تجهيزة تقطيع المعكبات وشبكة التقطيع والسكاكين الدوارة.
- لا تتحمل شركة Robert Bosch Hausgeräte GmbH أي ضمانات للأعطال والأضرار التي قد تحدث بأقراص تقطيع المعكبات نتيجة لسوء استخدام الجهاز لأغراض غير المحددة لاستخدامه أو سوء الاستخدام. كما أن الشركة لا تقدم أي ضمانات للأضرار التي تقع نتيجة لتقطيع مواد غذائية غير المحددة بتعليمات الاستخدام (مثلًا عند حدوث انحناء بالسكين أو أصبح غير حاد).

### الاستخدام

#### ⚠ خطر حدوث إصابات

لا تدخل يدك مطلقًا في فوهة الملء. لإدخال مكونات لاحقًا يجب عدم استخدام أي شيء سوى الكباس المورد.

### تنبيه!

- يجب مراعاة تجنب حدوث تكس ارتدادي للمادة الغذائية الجاري إعدادها في فتحة الإخراج.
  - لا تضغط بقوة كبيرة على الكباس.
- هام:** قم بإعداد الجهاز الأساسي بالشكل الموضح في الدليل الأساسي. لا يمكن أن يتم تشغيل الخراطة التمريرية الفورية إلا مع تركيب الوعاء بشكل صحيح (بدون غطاء).

### ← متوالية الصور D

1. ركب الخراطة التمريرية التي تم تجهيزها مسبقًا على المحرك الأمامي الأصفر كما هو موضح.
2. اضغط نحو الأسفل وقم باللف في اتجاه عقارب الساعة حتى النهاية.
3. أدخل قابس الجهاز في المقبس. يتم ضبط المفتاح الدوار على السرعة الموصى بها.
4. ضع الطعام المجهز في فتحة الملء.
5. لا تستخدم سوى الكباس المورد.

### التحضير

#### ⚠ خطر حدوث إصابات

- لا تدخل يدك في قرص السكين الحاد وشبكة التقطيع. يجب عدم الإمساك بقرص السكين وشبكة التقطيع إلا من الحافة.
- يجب عدم تركيب أو إخراج الملحق الإضافي إلا عندما تكون وحدة الإدارة في وضع السكون التام ويكون قابس الجهاز قد تم إخرجه من مقبس التغذية بالكهرباء.
- يجب عدم استخدام الملحق الإضافي إلا عندما تكون كافة أجزائه مركبة مع بعضها على الوجه الصحيح.
- لا تترك الملحق أبدًا على الجهاز الرئيسي.
- لا تستخدم الملحق إلا في وضع الشغل المخصص له.



## نظرة عامة

رجاء فرد الصفحة المحتوية على الصور.

## ← الصورة A

## 1 تجهيز تقطيع المكعبات

a وافي السكنين

b قرص سكنين

c شبكة تقطيع (9 × 9 ملم)

d حامل أساسي

e مشابك إغلاق

f العلامة ▽

g منظم شبكة التقطيع

ضروري للاستخدام:

خراطة تمريرية فورية MUZ9VL1 \*

2 كياس / كوب قياس

3 غطاء

a أنبوب الملء

b العلامات والرموز الملونة (أصفر)

c العلامة ▽

4 حامل الأقراص

a مأخذ الأقراص

b أجنحة

c محور الدفع

5 جسم الاحتواء

a فتحة إخراج

b العلامة Δ

\* يمكن شراء الخراطة التمريرية MUZ9VL1 لدى محلات التجزئة أو خدمة العملاء. تجدون المزيد من المعلومات في فصل «الملحقات» في الدليل الرئيسي لماكينه المطبخ الخاصة بكم.

## قبل الاستخدام لأول مرة

قبل استخدام الملحق التكميلي الجديد، يجب إخراج محتوياته بالكامل وتنظيفها ثم فحصها.

## تشبيه!

إياك أن تشغل ملحقا تكميليا متضررا!

■ أخرج كل الكماليات من العبوة وتخلص من مواد التغليف الموجودة.






■ تأكد من اكتمال جميع الأجزاء ومن عدم وجود

أضرار ملحوظة. ← الصورة A

■ نظف جميع الأجزاء ثم جففها جيدا قبل الاستخدام لأول مرة. ← «التنظيف والعناية» انظر

صفحة ar-4

## الرموز والعلامات

الرمز	المدلول
	احرص على مراعاة تعليمات دليل الاستعمال.
	احترس! أدوات عمل تعمل بحركة دورانية! لا تدخل يدك في فوهة الملء.
	ركب الغطاء (▽) وأحكم ربطه (▲).
	علامة لتركيب تجهيز تقطيع المكعبات.
	علامة لتركيب تجهيز تقطيع المكعبات والغطاء.

## تجهيز تقطيع المكعبات

مناسبة لتقطيع المواد الغذائية التالية إلى مكعبات:

الخضروات النيئة أو المسلوقة (مثل البطاطس والجزر والخيار والطماطم والفلفل والبصل) والفاكهة (مثل الموز والتفاح والكمثرى والخوخ والفاولة والشمام والكيوي) والحبن الصلب والبيض المسلوق ونقانق اللحم الطرية (مثل المورتيلا).

## إرشادات:

- تجهيز تقطيع المكعبات غير مناسبة لتقطيع الجبن الطري (مثل الموزاريلا وجبن الماعز) أو الجبن الشرائح (مثل جودة وإيدامر).
- الجبن الصلب (مثل إيمنتال) لا يُسمح بأن تزيد الكمية التي يتم معالجتها في العملية الواحدة عن 3 كجم.
- يجب مراعاة أن تكون الخضروات والفاكهة على قدر كبير من النضج حتى لا تفقد عصيرها.
- يجب عند إعداد الفواكه ذات البذور والنوى (مثل التفاح أو الخوخ) استبعاد البذور أو النوى قبل الشروع في تقطيعها.
- يجب ترك المواد الغذائية بعد طهيها حتى تبرد قبل الشروع في تقطيعها لتصبح بذلك على قدر من الصلابة مما يمكن من تقطيعها بطريقة أفضل.
- لا تُعد أي أغذية مجمدة.
- يمكنك التحكم في طول المكعبات من خلال زيادة أو تقليل الضغط على أداة الكبس عند دفع المواد الغذائية بالجهاز.

## الاستعمال المطابق للتعليمات

هذا الملحق خاص بماكينة المطبخ MUM9 (فئة «OptiMUM») بالارتباط بالخراطة التمريرية MUZ9VL1. احرص على مراعاة دليل الاستخدام لماكينة المطبخ والخراطة التمريرية.

لا تستخدم هذا الملحق مطلقاً لأجهزة أخرى. لا تستخدم إلا الأجزاء ذات الصلة. هذا الملحق صالح لتقطيع المواد الغذائية إلى قطع صغيرة. المواد الغذائية التي يتم معالجتها يلزم أن تكون خالية من الأجزاء والمكونات الصلبة. لا يسمح باستخدام هذا الملحق في معالجة أي أشياء أو أجسام أو عناصر أخرى.

## إرشادات الأمان

### ⚠ انتبه إلى خطر الإصابة!

- لا تدخل يدك مطلقاً في فوهة الملاء. فلا تستخدم سوى الكباس المرفق!
- لا تدخل يدك أبداً في السكاكين والحواف الحادة التابعة لتجهيز تقطيع المكعبات. يجب عدم الإمساك بقرص السكين وشبكة التقطيع إلا من المقبض البلاستيكي. يجب استخدام فرشاة لإجراء التنظيف.
- في حالة عدم الاستخدام احتفظ دائماً بتجهيز تقطيع المكعبات في حالة مجمعة مع تركيب وافي السكين.
- يجب عدم استخدام الملحق الإضافي إلا عندما تكون كافة أجزائه مركبة مع بعضها على الوجه الصحيح. لا تركيب الملحق أبداً على الجهاز الرئيسي. لا تستخدم الملحق إلا في وضع الشغل المخصص له. يجب عدم تركيب أو إخراج الملحق الإضافي إلا عندما تكون وحدة الإدارة في وضع السكون التام ويكون قابس الجهاز قد تم إخرجه من مقبس التغذية بالكهرباء.
- لا يُسمح باستخدام تجهيز تقطيع المكعبات إلا مع الخراطة التمريرية MUZ9VL1.

### ⚠ تنبيه!

احرص على ألا يوجد جسم غريب في أنبوب الملاء أو في العلبه. لا تستخدم أشياء (مثلا السكين والملعقة) في فوهة التعبئة أو في العلبه.

### ⚠ هام!

يجب تنظيف الملحق الإضافي جيداً بعد كل استخدام له أو بعد طول فترة عدم الاستخدام. ← «التنظيف والعناية» انظر صفحة ar-4





## Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:

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

**BOSCH**  
HOME APPLIANCES  
**SERVICE**

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

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

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

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

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

### **Robert Bosch Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

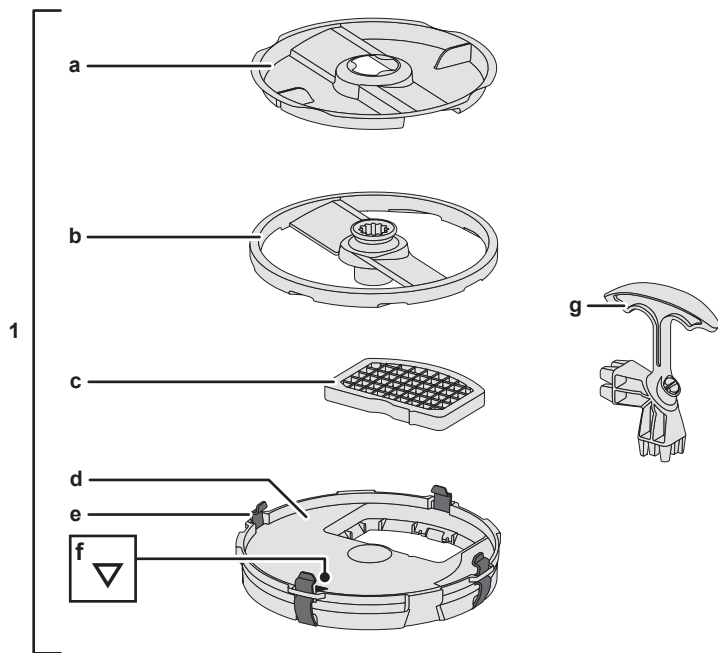
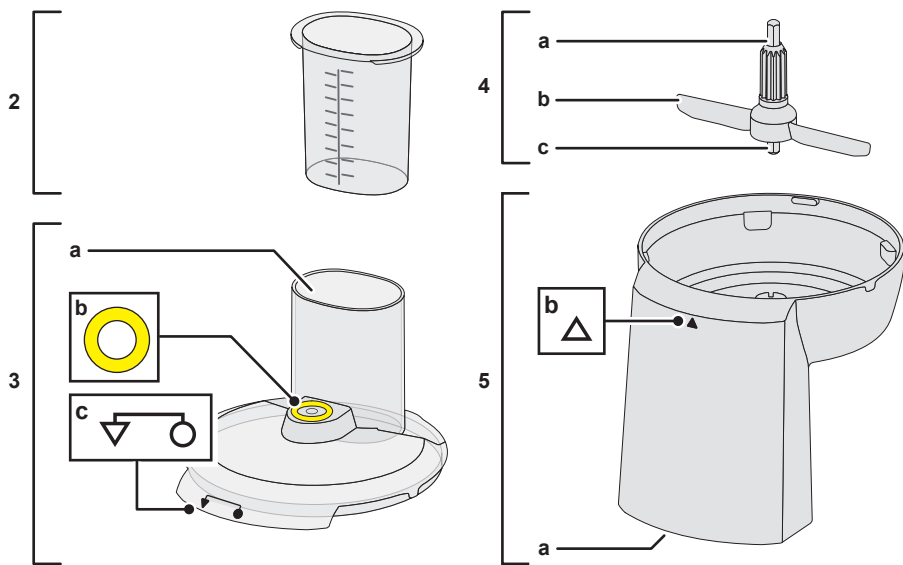
81739 München

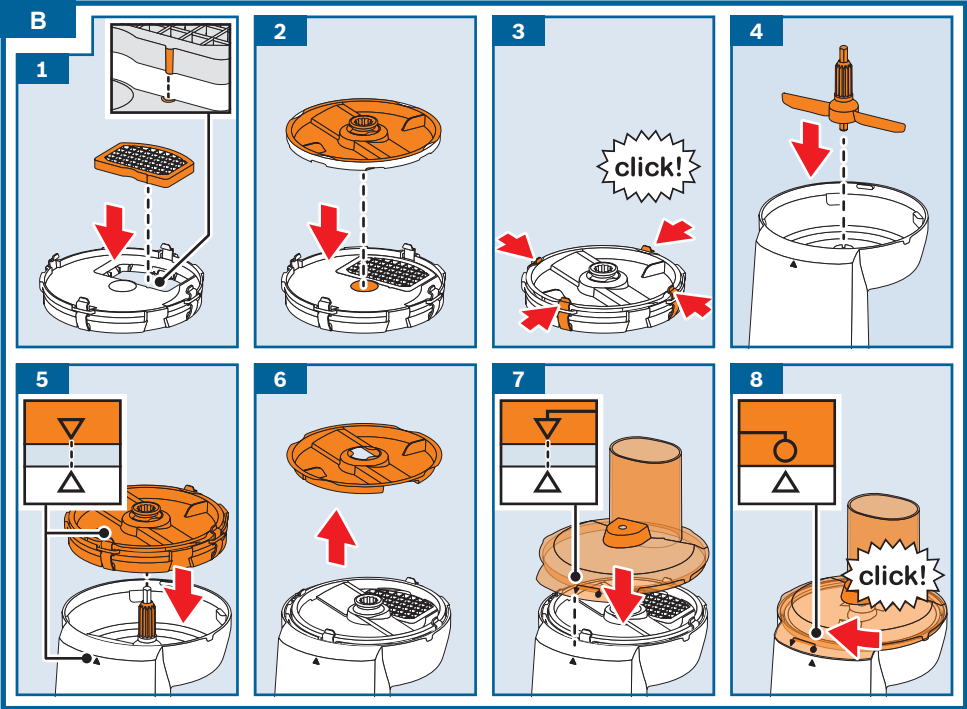
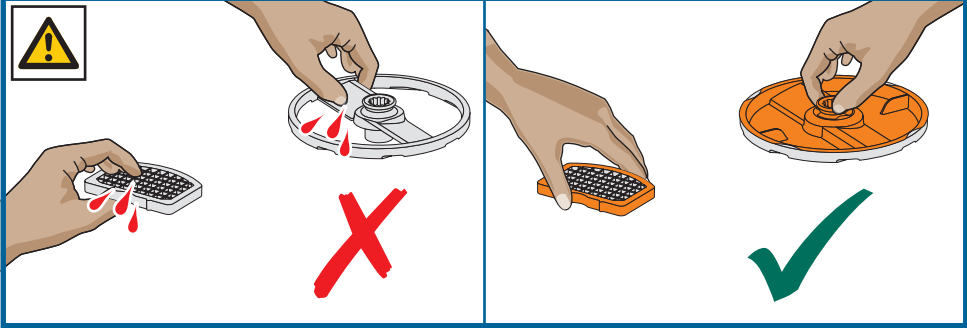
GERMANY

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

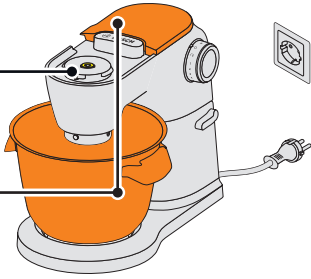


**8001110983 (9803)**

**A****MUZ9VL1 \***

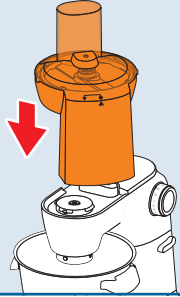


C

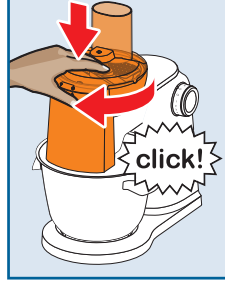


👁️ → 📖 MUM9

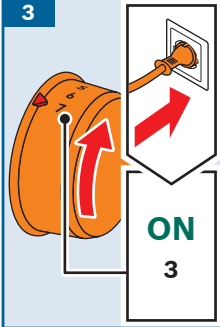
1



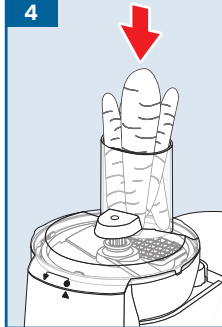
2



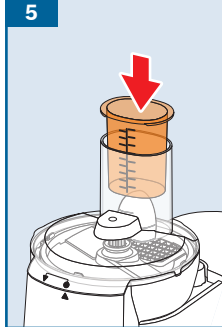
3



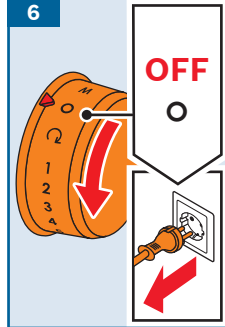
4



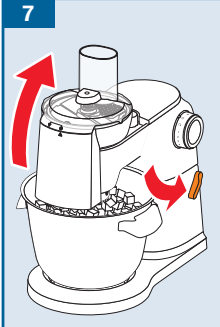
5



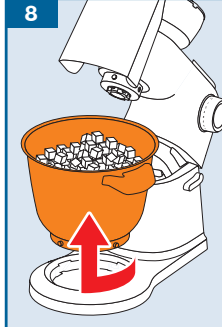
6



7



8



9



10

