



Register your new Bosch now:  
[www.bosch-home.com/welcome](http://www.bosch-home.com/welcome)



**MFW6CC...**



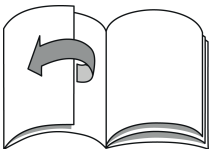
**BOSCH**

**de** Gebrauchsanleitung  
**en** Instruction manual  
**fr** Mode d'emploi  
**it** Istruzioni per l'uso  
**nl** Gebruiksaanwijzing  
**da** Brugsanvisning

**no** Bruksanvisning  
**sv** Bruksanvisning  
**fi** Käyttöohje  
**es** Instrucciones de uso  
**pt** Instruções de serviço  
**el** Οδηγίες χρήσης

**tr** Kullanım kılavuzu  
**pl** Instrukcja obsługi  
**uk** Інструкція з експлуатації  
**ru** Инструкция по  
эксплуатации  
**ar** إرشادات الاستخدام

<b>de</b>	Deutsch	3
<b>en</b>	English	8
<b>fr</b>	Français	13
<b>it</b>	Italiano	18
<b>nl</b>	Nederlands	23
<b>da</b>	Dansk	28
<b>no</b>	Norsk	33
<b>sv</b>	Svenska	38
<b>fi</b>	Suomi	43
<b>es</b>	Español	48
<b>pt</b>	Português	53
<b>el</b>	Ελληνικά	58
<b>tr</b>	Türkçe	64
<b>pl</b>	Polski	69
<b>uk</b>	Українська	74
<b>ru</b>	Русский	79
<b>ar</b>	العربية	90



## Zu Ihrer Sicherheit

Dieses Zubehör ist für den Fleischwolf MFW4.../6... bestimmt. Gebrauchsanleitung des Fleischwolfs MFW4.../6... beachten. Dieses Zubehör ist zum Schneiden von Lebensmitteln in Würfelform geeignet. Lebensmittel dürfen keine Knochen, Kerne oder andere feste Bestandteile enthalten. Lebensmittel dürfen nicht in gefrorenem Zustand sein. Bei Verwendung der vom Hersteller zugelassenen Zubehörteile sind weitere Anwendungen möglich.

## ⚠ Sicherheitshinweise für dieses Gerät

### Verletzungsgefahr durch scharfe Messer/rotierenden Antrieb!

Zubehör nur bei Stillstand des Antriebes und bei gezogenem Netzstecker aufsetzen/abnehmen.

Nicht in den Einfüllschacht des Würfelschneiders greifen.

Zum Nachschieben immer den Stopfer verwenden.

Beim Auseinandernehmen/Zusammenbau des Würfelschneider-Einsatzes die Messerscheibe nur am Kunststoffknäuf in der Mitte greifen. Nicht in die scharfen Messer des Schneidgitters greifen.

Schneidgitter nur am Rand anfassen!

Nicht in die scharfen Messer und Kanten der Zerkleinerungsscheibe greifen. Scheiben nur am Rand anfassen!

### Wichtig!

Zubehör nicht am Fleischwolf zusammenbauen.

Zubehör nur im komplett zusammengesetztem Zustand verwenden.

Der Würfelschneider arbeitet nur mit festgedrehtem Deckel.

## Auf einen Blick

Bitte Bildseiten ausklappen.

Bild 

- 1 Getriebevorsatz
- 2 Gehäuse mit Auslassöffnung
- 3 Antriebswelle
- 4 Würfelschneider-Einsatz
  - a Messerscheibe
  - b Schneidgitter 9x9 mm
  - c Verschlussklammern
  - d Grundträger
  - e Schneidgitter-Reiniger
- 5 Schneid-Raspel-Wendescheibe
- 6 Deckel mit Einfüllschacht
- 7 Stopfer

## Bedienen



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

*Zubehör nur bei Stillstand des Antriebes und bei gezogenem Netzstecker aufsetzen/abnehmen.*

*Nicht in den Einfüllschacht des Würfelschneiders greifen.*

*Zum Nachschieben immer den Stopfer verwenden.*

## Würfelschneider-Einsatz



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

*Beim Auseinandernehmen/Zusammenbau des Würfelschneider-Einsatzes die Messerscheibe nur am Kunststoffknauf in der Mitte greifen. Nicht in die scharfen Messer des Schneidgitters greifen. Schneidgitter nur am Rand anfassen!*



### **Achtung! Hinweise zur Anwendung!**

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

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

*Bei Schnittkäse (z. B. Gouda) und Hartkäse (z. B. Emmentaler) darf die in einen Arbeitsgang verarbeitete Menge 1 kg nicht übersteigen.*

*Vor der Verarbeitung von Kern- und Steinobst (Äpfel, Pfirsiche etc.) sind die Kerne bzw. Steine zu entfernen.*

*Vor der Verarbeitung von gekochtem oder gebratenem Fleisch sind die Knochen zu entfernen.*

*Lebensmittel dürfen nicht in gefrorenem Zustand sein.*

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

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

### **Wichtige Hinweise:**

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

### **Würfelschneider-Einsatz zusammenbauen**

**Bild 13**

- Schneidgitter in den Grundträger einsetzen. Ausparungen beachten!
- Die Verschlussklammern am Grundträger nach außen drücken.
- Messerscheibe in den Grundträger einsetzen.
- Die Verschlussklammern bis zum Anschlag schließen.

### **Arbeiten mit dem Würfelschneider**

**Bild 14**

- Gehäuse auf den Getriebevorsatz aufsetzen und im Uhrzeigersinn festdrehen.
- Antriebswelle in das Gehäuse einsetzen.

### **Achtung!**

*Die Öffnung in der Antriebswelle (Bild 14-3) darf nicht durch Speisereste o. Ä. verstopft sein.*

- Würfelschneider-Einsatz in das Gehäuse einsetzen (Pfeil am Würfelschneider auf Markierung am Gehäuse – Bild 14-4a).
- Deckel aufsetzen (Markierung beachten) und im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.
- Das Zubehör leicht nach rechts geneigt auf den Antrieb des Fleischwolfs setzen.
- Zubehör bis zum Einrasten nach oben drehen.
- Stopfer in den Einfüllschacht einsetzen.
- Geeignete Schüssel unter die Auslassöffnung stellen.
- Netzstecker einstecken.
- Fleischwolf mit der Ein-/Aus-Taste einschalten.
- Zu schneidende Lebensmittel in den Einfüllschacht geben. Bei Bedarf mit Stopfer bei leichtem Druck nachschieben. Falls erforderlich, Lebensmittel vorher zerkleinern.

### **Achtung!**


*Einen Rückstau des Schneidgutes in der Auslassöffnung vermeiden.*



**Hinweise:**

Während der Verarbeitung verschiedener Lebensmittel zu einem Rezept ist es nicht notwendig, den Würfelschneider zwischendurch zu reinigen.

**Nach der Arbeit****Bild** 

- Fleischwolf mit der Ein-/Aus-Taste ausschalten. Stillstand des Antriebs abwarten.
- Netzstecker ziehen.
- Zubehör abnehmen. Dazu am Fleischwolf die Entriegelungstaste drücken und das Zubehör nach rechts drehen und abnehmen.
- Deckel gegen den Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.
- Würfelschneider-Einsatz aus dem Gehäuse herausnehmen (Bild -4a).
- Antriebswelle herausnehmen.
- Gehäuse gegen den Uhrzeigersinn drehen und vom Getriebevorsatz abnehmen.
- Lebensmittelreste im Schneidgitter mit dem Schneidgitter-Reiniger entfernen.

**Würfelschneider-Einsatz****auseinanderbauen****Bild** 

- Die Verschlussklammern nach außen drücken und Messerscheibe abnehmen.
- Schneidgitter aus dem Grundträger herausnehmen. Dazu das Schneidgitter von unten mit dem Schneidgitterreiniger herausdrücken.

**Schneid-Raspel-Wendescheibe**

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

**Achtung!**

*Die Schneid-Raspel-Wendescheibe ist nicht geeignet zum Schneiden von Hartkäse, Brot, Brötchen, Schokolade und Nüssen.*



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

*Nicht in die scharfen Messer und Kanten der Zerkleinerungsscheibe greifen.  
Scheiben nur am Rand anfassen!*

**Bild** 

- Gehäuse auf den Getriebevorsatz aufsetzen und im Uhrzeigersinn festdrehen.
- Antriebswelle in das Gehäuse einsetzen.

**Achtung!**

*Die Öffnung in der Antriebswelle (Bild -3) darf nicht durch Speisereste o. Ä. verstopft sein.*

- Schneid-Raspel-Wendescheibe mit der gewünschten Seite nach oben auf die Antriebswelle legen (Bild 4b).
- Deckel aufsetzen (Markierung beachten) und im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.
- Das Zubehör leicht nach rechts geneigt auf den Antrieb des Fleischwolfs setzen.
- Zubehör bis zum Einrasten nach oben drehen.
- Geeignete Schüssel unter die Auslassöffnung stellen.
- Netzstecker einstecken.
- Fleischwolf mit der Ein-/Aus-Taste einschalten.
- Zu verarbeitende Lebensmittel in den Einfüllschacht geben und mit dem Stopfer nachschieben.

**Achtung!**

*Einen Rückstau des Schneidgutes in der Auslassöffnung vermeiden.*

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

**Hinweis:** Sollten zu verarbeitende Lebensmittel festkleben:

Fleischwolf ausschalten, Netzstecker ziehen, Stillstand des Antriebes abwarten, Deckel abnehmen und Einfüllschacht entleeren.

**Nach der Arbeit****Bild** 

- Fleischwolf mit der Ein-/Aus-Taste ausschalten. Stillstand des Antriebs abwarten.
- Netzstecker ziehen.
- Zubehör abnehmen. Dazu am Fleischwolf die Entriegelungstaste drücken und das Zubehör nach rechts drehen und abnehmen.
- Deckel gegen den Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.
- Schneid-Raspel-Wendescheibe aus dem Gehäuse herausnehmen (Bild 4b).
- Antriebswelle herausnehmen.
- Gehäuse gegen den Uhrzeigersinn drehen und vom Getriebevorsatz abnehmen.
- Alle Teile reinigen, siehe „Reinigen und Pflegen“.


## Reinigen und Pflegen

### **Achtung!**

*Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden. Oberflächen können beschädigt werden.*


*Getriebevorsatz nicht im Geschirrspüler reinigen. Teile des Würfelschneider-Einsatzes nicht im Geschirrspüler reinigen, Messer werden stumpf.*

### **Bild**

- Zum Reinigen den Würfelschneider-Einsatz auseinanderbauen (Bild ).
- Teile des Würfelschneiders und die Wendescheibe unter fließendem Wasser spülen. Teile mit einer Bürste reinigen.
- Getriebevorsatz nur mit einem feuchten Tuch abwischen.

### **i**

#### **Wichtiger Hinweis**

Die Öffnung in der Antriebswelle (Bild -3) darf nicht durch Speisereste o. Ä. verstopft sein. Reste mit einer Bürste gründlich entfernen.

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

Kunststoffteile in der Spülmaschine nicht einklemmen, da Verformung möglich.

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

## Rezepte

### Salate

#### **Salat „Olivie“**

(für ca. 4 Personen)

4 gekochte, abgekühlte Kartoffeln

2 gekochte Karotten

4 hartgekochte Eier

200 g gekochtes Hähnchenbrustfleisch

1–2 Salzgurken oder marinierte Gurken

1–2 Salatgurke

300 g Erbsen, fein (1 kleine Dose)

Salz und Pfeffer

250 g Mayonnaise

- Die gekochten, aber bereits abgekühlten Kartoffeln, Karotten, Eier, Gurken und das Fleisch in Würfel schneiden.



- Alle gewürfelten Zutaten in einer Salatschüssel mit den Erbsen vermischen.
- Mit Salz und Pfeffer nach Geschmack würzen.
- Mit Mayonnaise vermischen und anrichten.

#### **Salat „Vinaigrette“**

(für ca. 4 Personen)

4 gekochte, abgekühlte Kartoffeln

500 g gekochte rote Beete

2 gekochte Karotten

2 Salzgurken

100 g Erbsen fein

½ Bund Lauch (ca. 50 g)

Salz und Pfeffer

100 ml Speiseöl

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



#### **Salat „Stolichny“**

(für 2 Personen)

150 g Schinken

3 gekochte, abgekühlte Kartoffeln

2 Salzgurken oder marinierte Gurken

1 gekochte Karotte

Erbsen, eine halbe Dose

Salz und Pfeffer

Dressing:

¼ Becher saure Sahne

¼ Glas Mayonnaise

- Die gekochten, aber bereits abgekühlten Kartoffeln, Karotte, Schinken und Gurken in Würfel schneiden.
- Alle gewürfelten Zutaten in einer Salatschüssel mit den Erbsen vermischen.
- Mit Salz und Pfeffer nach Geschmack würzen.
- Alle Zutaten vermischen. Mit saurer Sahne und Mayonnaise anrichten.



## Krabbensalat

(für ca. 4 Personen)

300 g gekochtes Fleisch

300 g gekochte, abgekühlte Kartoffeln

200 g Salatgurke

Grüner Salat

50 g Krabbenfleisch

3 hartgekochte Eier

150 g Mayonnaise

- Die gekochten, aber bereits abgekühlten Kartoffeln, Eier, Gurken, Krabbenfleisch und das gekochte Fleisch in Würfel schneiden.
- Den grünen Salat kleinhacken.
- Mit Salz und Pfeffer nach Geschmack würzen.
- Mit Mayonnaise anrichten.



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

## Rohkostsalat

(für 2–4 Personen)

4 Karotten

1 Kohlrabi

1 Apfel

1 Zucchini

1 Gurke

¼ Blumenkohl

100 g Frischkäse



## Obstsalat

½ Ananas

½ Melone

2 Bananen

2 Pfirsiche

2 Kiwi

50 ml Amaretto

- Das Obst in Würfel schneiden.
- Alle gewürfelten Zutaten in einer Salatschüssel mit dem Amaretto vermischen.



## Suppe „Okroshka“

(für 4–6 Personen)

Kwas, 2 Liter

300 g Kochwurst oder Hähnchenbrustfleisch

3–4 gekochte, abgekühlte Kartoffeln

3–4 hartgekochte Eier

1 Bund Radieschen (8–10 Stück)

3 Salatgurken

½ Bund Lauch (ca. 50 g)

Petersilie und Dill

3 Esslöffel saure Sahne

Senf, Zucker



## For your safety

This accessory is designed for the mincer MFW4.../6... .

Follow the operating instructions for the mincer MFW4.../6... .

This accessory is suitable for dicing food. Food must not contain any bones, pips or other solid constituents. Food must not be frozen.

Other applications are possible if the accessories approved by the manufacturer are used.

## Safety instructions for this appliance

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

Before attaching/removing the accessories, wait until the drive has come to a standstill and pull out the mains plug.

Do not reach into the filling shaft of the dicer. Always use the stuffer to push food down the hole.

When disassembling/assembling the dicer insert, take hold of the cutter disc by the plastic stud in the centre only. Do not grip the sharp blades of the cutting grid. Take hold of cutting grid by the edge only! Do not grip the sharp blades or edges of the cutting disc. Take hold of discs by the edge only!

### Important!

Do not assemble accessories on the mincer.

Accessory must be completely assembled before use.

The dicer will not operate until the lid has been screwed on tight.

## Overview

Please fold out the illustrated pages.

Fig. 

- 1 Gear attachment
- 2 Housing with outlet opening
- 3 Drive shaft
- 4 Dicer insert
  - a Cutter disc
  - b Cutting grid 9x9 mm
  - c Catches
  - d Base holder
  - e Cutting grid cleaner
- 5 Reversible slicing/shredding disc
- 6 Cover with filling shaft
- 7 Pusher

## Operation



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

*Before attaching/removing the accessories, wait until the drive has come to a standstill and pull out the mains plug.*

*Do not reach into the filling shaft of the dicer. Always use the stuffer to push food down the hole.*

## Dicer insert



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

*When disassembling/assembling the dicer insert, take hold of the cutter disc by the plastic stud in the centre only. Do not grip the sharp blades of the cutting grid. Take hold of cutting grid by the edge only!*



### **Warning!** **Application guidelines!**

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

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

*In the case of cheese slices (e.g. Gouda) and hard cheese (e.g. Emmentaler) the quantity processed in one cycle must not exceed 1 kg.*

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

*Food must not be frozen.*

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

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

### **Important information:**

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

### **Assembling dicer insert** **Fig. 9**

- Insert the cutting grid into the base holder. Observe recesses!
- Press out the catches on the base holder.
- Insert the cutter disc into the base holder.
- Close the catches all the way.

### **Working with the dicer** **Fig. 10**

- Place housing on the gear attachment and tighten clockwise.
- Insert drive shaft into the housing.

### **Warning!**

*The opening in the drive shaft (Fig. 10-3) must not be blocked with food remnants, etc.*

- Insert dicer insert into the housing (arrow on the dicer on mark on the housing – Fig. 9-4a).
- Attach the cover (note mark) and turn all the way in a clockwise direction.
- Put the accessory, inclined slightly to the right, on the drive of the mincer.
- Turn accessory upwards until it engages.
- Insert pusher into the filling shaft.
- Place suitable bowl under the outlet opening.
- Insert the mains plug.
- Switch mincer on with the On/Off button.
- Place the food to be diced in the feed tube. If required, apply light pressure to the pusher. If required, chop up food beforehand.

### **Warning!**

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

### **Note:**

While processing different foods according to a recipe, the dicer must be cleaned occasionally.

### **After using the appliance** **Fig. 11**

- Switch mincer off with the On/Off button. Wait until the drive comes to a standstill.
  - Remove mains plug.
  - Remove accessory. To do this, press the release button on the mincer and turn the accessory to the right and remove.
  - Rotate the lid in an anti-clockwise direction and remove.
  - Take the dicer insert out of the housing (Fig. 9-4a).
  - Take out drive shaft.
  - Turn housing anti-clockwise and take off the gear attachment.
  - Remove food remnants from the cutting grid using the cutting grid cleaner.
- ### **Disassembling dicer insert** **Fig. 12**
- Press out the catches and remove cutter disc.
  - Take cutting grid out of the base holder. To do this, press out the cutting grid from below with the cutting grid cleaner.

## Reversible slicing/shredding disc

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

### Warning!

*The reversible slicing/shredding disc is not suitable for slicing hard cheese, bread, rolls, chocolate or nuts.*



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

*Do not grip the sharp blades or edges of the cutting disc. Take hold of discs by the edge only!*

### Fig. 3

- Place housing on the gear attachment and tighten clockwise.
- Insert drive shaft into the housing.

### Warning!

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

- Place reversible slicing/shredding disc with the required side face up onto the drive shaft (Fig. 4b).
- Attach the cover (note mark) and turn all the way in a clockwise direction.
- Put the accessory, inclined slightly to the right, on the drive of the mincer.
- Turn accessory upwards until it engages.
- Place suitable bowl under the outlet opening.
- Insert the mains plug.
- Switch mincer on with the On/Off button.
- Put food to be processed in the feed tube and push down with the pusher.

### Warning!

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

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

**Note:** If food to be processed sticks: Switch off the mincer, pull out the mains plug, wait until the drive comes to a standstill, remove lid and empty filling shaft.

## After using the appliance

Fig. 4

- Switch mincer off with the On/Off button. Wait until the drive comes to a standstill.
- Remove mains plug.
- Remove accessory.  
To do this, press the release button on the mincer and turn the accessory to the right and remove.
- Rotate the lid in an anti-clockwise direction and remove.
- Take reversible slicing/shredding disc out of the housing (Fig. 4b).
- Take out drive shaft.
- Turn housing anti-clockwise and take off the gear attachment.
- Clean all parts, see "Cleaning and servicing".

## Cleaning and servicing



### **Attention!**

*Do not use abrasive cleaning agents. Surfaces may be damaged.*

*Do not clean gear attachment in the dishwasher. Do not wash dicer insert components in the dishwasher, blades will become blunt.*

### Fig. 5

- Before cleaning the dicer insert, disassemble it (Fig. 5).
- Rinse dicer parts and the reversible disc under running water. Clean parts with a brush.
- Wipe gear attachment with a damp cloth only.



### **Important information**

The opening in the drive shaft (Fig. 3-3) must not be blocked with food remnants, etc. Remove all remnants with a brush.

All other components (housing, cover, pusher) are dishwasher-proof.

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

**Tip:** To remove the red film after processing e.g. carrots, pour a little cooking oil on a cloth and rub the film off the plastic parts. Then rinse the parts.

## Recipes

### Salads

#### “Olivie” salad

(for approx. 4 persons)

4 boiled, cooled potatoes

2 boiled carrots

4 hard-boiled eggs

200 g cooked chicken breast

1–2 pickled gherkins or marinated cucumbers

1–2 cucumbers

300 g peas (1 small tin)

Salt and pepper

250 g mayonnaise

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



#### “Vinaigrette” salad

(for approx. 4 persons)

4 boiled, cooled potatoes

500 g boiled beetroot

2 boiled carrots

2 pickled gherkins

100 g peas

½ leek (approx. 50 g)

Salt and pepper

100 ml cooking oil

- Dice the boiled, but already cooled potatoes, carrots, beetroot, leeks and pickled gherkins.
- Mix all diced ingredients in a salad bowl with the peas.
- Season to taste with salt and pepper.
- Dress with cooking oil.



#### “Stolichny” salad

(serves 2)

150 g ham

3 boiled, cooled potatoes

2 pickled gherkins or marinated cucumbers

1 boiled carrot

Peas, half a can

Salt and pepper

Dressing:

¼ carton of sour cream

¼ glass mayonnaise



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

#### Crab salad

(for approx. 4 persons)

300 g cooked meat

300 g boiled, cooled potatoes

200 g cucumbers

Green salad

50 g crab meat

3 hard-boiled eggs

150 g mayonnaise

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



#### Raw vegetable salad

(serves 2–4 persons)

4 carrots

1 kohlrabi

1 apple

1 courgette

1 cucumber

¼ cauliflower

100 g fresh cheese



#### Fruit salad

½ pineapple

½ melon

2 bananas

2 peaches

2 kiwis

50 ml amaretto

- Dice the fruit.
- Mix all diced ingredients in a salad bowl with the amaretto.



**“Okroshka” soup**

(serves 4–6 persons)

Kvass, 2 litres

300 g cooked sausage or chicken breast

3–4 boiled, cooled potatoes

3–4 hard-boiled eggs

1 bunch of radishes (8–10)

3 cucumbers

½ leek (approx. 50 g)

Parsley and dill

3 tbsp. sour cream

mustard, sugar

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





## Pour votre sécurité

Cet accessoire est destiné au hachoir MFW4... / 6... . Respectez le contenu de la notice d'utilisation du hachoir MFW4... / 6... .

Cet accessoire convient pour découper les produits alimentaires en dés. Les produits alimentaires ne doivent contenir ni os, ni noyaux, ni d'autres constituants durs. Il faut que les produits alimentaires aient entièrement dégelé. D'autres applications sont possible à condition d'utiliser les accessoires homologués par le fabricant.

### Consignes de sécurité pour cet appareil

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

Ne posez / retirez l'accessoire qu'après que l'entraînement s'est immobilisé et après avoir débranché la fiche mâle de la prise de courant.

N'introduisez pas les doigts dans l'ouverture d'ajout de l'accessoire à couper en dés. Pour tasser la préparation, utilisez toujours le pilon poussoir.

Lorsque vous démontez / remontez l'accessoire à découper en dés, ne saisissez le disque à découper que par le pommeau en plastique au milieu. Ne saisissez pas la grille de coupe par ses lames tranchantes. Ne saisissez la grille de coupe que par le bord !

N'approchez pas les doigts des lames et des arêtes, tranchantes, du disque à réduire. Ne saisissez les disques que par le bord !

#### Important !

N'assemblez pas les accessoires sur le hachoir.

N'utilisez les accessoires qu'après les avoir entièrement assemblés. L'accessoire à découper en dés ne fonctionne qu'après avoir fermé le couvercle.

## Vue d'ensemble

Veillez déplier les volets illustrés.

Figure 

- 1 Embout démultiplicateur
- 2 Boîtier avec orifice de sortie
- 3 Arbre d'entraînement
- 4 Accessoire à découper en dés
  - a Disque à découper
  - b Grille de coupe 9x9 mm
  - c Agrafes de fermeture
  - d Support de base
  - e Nettoyeur de disque de coupe
- 5 Disque réversible à émincer / râper
- 6 Couvercle avec ouverture pour ajout
- 7 Pilon-poussoir

## Utilisation



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

*Ne posez / retirez l'accessoire qu'après que l'entraînement s'est immobilisé et après avoir débranché la fiche mâle de la prise de courant.*

*N'introduisez pas les doigts dans l'ouverture d'ajout de l'accessoire à couper en dés. Pour tasser la préparation, utilisez toujours le pilon poussoir.*

## Accessoire à découper en dés



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

Lorsque vous démontez / remontez l'accessoire à découper en dés, ne saisissez le disque à découper que par le pommeau en plastique au milieu. Ne saisissez pas la grille de coupe par ses lames tranchantes. Ne saisissez la grille de coupe que par le bord !



### **Attention ! Consignes d'utilisation**

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

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

Avec le fromage en tranches (le gouda par exemple) et le fromage dur (emmental par exemple), la quantité traitée en une seule fois ne doit pas dépasser 1 kg.

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

Il faut que les produits alimentaires aient entièrement dégelé.

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

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

### Consignes importantes :

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

### Assembler l'accessoire à découper en dés

Fig. 3

- Mettez la grille de coupe dans le support de base. Tenez compte des évidements !
- Sur le support de base, poussez les agrafes de fermeture vers l'extérieur.
- Mettez le disque de coupe dans le support de base.
- Fermez les agrafes de fermeture jusqu'à la butée.

### Utilisez l'accessoire à découper en dés

Fig. 4

- Posez le boîtier sur l'accessoire démultiplicateur puis vissez-le à fond dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Mettez l'arbre d'entraînement dans le boîtier.

### Attention !

Il ne faut pas que l'orifice de l'arbre d'entraînement (Fig. 3-3) soit obstrué par des résidus alimentaires ou assimilés.

- Introduisez l'insert à découper en dés dans le boîtier (la flèche sur l'accessoire à découper en dés pointe vers le repère sur le boîtier – figure 4-4a).
- Posez le couvercle (respectez le repère) puis tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.
- Posez l'accessoire légèrement incliné vers la droite sur l'entraînement du hachoir.
- Tournez l'accessoire vers le haut, jusqu'à ce qu'il encrante.
- Introduisez le pilon-poussoir dans l'orifice pour ajout.
- Placez un bol approprié sous l'orifice de sortie.
- Introduisez la fiche dans la prise de courant.
- Allumez le hachoir par la touche Marche / Arrêt.

- Par l'orifice d'ajout, introduisez les produits alimentaires à découper. Si nécessaire, faites avancer les aliments en appuyant légèrement avec le pilon-poussoir. Si nécessaire, découpez les produits alimentaires en plus petits morceaux.

### **Attention !**

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

### **Remarque :**

Si vous traitez les différents ingrédients d'une même recette, il n'est pas nécessaire de nettoyer l'accessoire entremis.

### **Après le travail**

Fig. ❷

- Éteignez le hachoir par la touche Marche / Arrêt. Attendez que l'entraînement se soit immobilisé.
- Débranchez la fiche mâle de la prise de courant.
- Retirez l'accessoire. À cette fin, appuyez sur la touche de déverrouillage sur le hachoir puis tournez l'accessoire vers la droite et retirez-le.
- Tournez le couvercle en sens inverse des aiguilles d'une montre puis retirez-le.
- Sortez l'accessoire à découper en dés du boîtier (fig. ❷-4a).
- Retirez l'arbre d'entraînement.
- Tournez le boîtier en sens inverse des aiguilles d'une montre puis détachez-le de l'accessoire démultiplicateur.
- Avec le dispositif de nettoyage, enlevez les résidus alimentaires qui adhèrent sur la grille de coupe.

### **Démonter l'accessoire à découper en dés**

Fig. ❸

- Poussez les agrafes de fermeture vers l'extérieur et retirez le disque à découper.
- Extrayez la grille de coupe du support de base. À cette fin, chassez la grille de coupe par le bas en vous servant du dispositif de nettoyage pour disque à découper.

## **Disque réversible à émincer / râper**

Pour émincer des fruits et légumes ou râper des légumes, des fruits et du fromage (excepté le fromage dur, le parmesan par exemple).

### **Attention !**

*Le disque à émincer / râper réversible ne convient pas pour couper le fromage dur, le pain, les petits-pains, le chocolat et les noix.*



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

*N'approchez pas les doigts des lames et des arêtes, tranchantes, du disque à réduire. Ne saisissez les disques que par le bord !*

### **Fig. ❹**

- Posez le boîtier sur l'accessoire démultiplicateur puis vissez-le à fond dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Mettez l'arbre d'entraînement dans le boîtier.

### **Attention !**

*Il ne faut pas que l'orifice de l'arbre d'entraînement (Fig. ❹-3) soit obstrué par des résidus alimentaires ou assimilés.*

- Posez le disque à émincer / râper réversible sur l'arbre d'entraînement, avec le côté de traitement voulu regardant vers le haut (figure 4b).
- Posez le couvercle (respectez le repère) puis tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.
- Posez l'accessoire légèrement incliné vers la droite sur l'entraînement du hachoir.
- Tournez l'accessoire vers le haut, jusqu'à ce qu'il encrante.
- Placez un bol approprié sous l'orifice de sortie.
- Introduisez la fiche dans la prise de courant.
- Allumez le hachoir par la touche Marche / Arrêt.
- Versez les produits alimentaires à traiter dans l'ouverture d'ajout et faites-les avancer avec le pilon-poussoir.

### **Attention !**

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

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

**Remarque** : Si des produits alimentaires à traiter restent coincés :

Éteignez le hachoir, débranchez la fiche mâle de la prise de courant, attendez que l'entraînement se soit immobilisé, retirez le couvercle et videz l'ouverture d'ajout.

**Après le travail** **Fig. D**

- Éteignez le hachoir par la touche Marche / Arrêt. Attendez que l'entraînement se soit immobilisé.
- Débranchez la fiche mâle de la prise de courant.
- Retirez l'accessoire.
- À cette fin, appuyez sur la touche de déverrouillage sur le hachoir puis tournez l'accessoire vers la droite et retirez-le.
- Tournez le couvercle en sens inverse des aiguilles d'une montre puis retirez-le.
- Du boîtier, retirez le disque à émincer / râper réversible (figure 4b).
- Retirez l'arbre d'entraînement.
- Tournez le boîtier en sens inverse des aiguilles d'une montre puis détachez-le de l'accessoire démultiplicateur.
- Nettoyez toutes les pièces, voir « Nettoyage et entretien ».

## Nettoyage et entretien

### **Attention !**

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

**Fig. E**

- Pour nettoyer l'accessoire à découper en dés, démontez-le (fig. E).
- Rincez les pièces de l'accessoire à découper en dés et le disque réversible sous l'eau du robinet. Nettoyez les pièces avec une brosse.
- N'essuyez l'accessoire démultiplicateur qu'avec un essuie-tout humide.



### **Remarque importante**

Il ne faut pas que l'orifice de l'arbre d'entraînement (figure G-3) soit obstrué par des résidus alimentaires ou assimilés. Avec une brosse, nettoyez soigneusement les résidus.

Toutes les autres pièces vont au lave-vaisselle (boîtier, couvercle, pilon poussoir). Ne coinciez pas les pièces en plastique dans le lave-vaisselle car elles risquent de se déformer.

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

## Recettes

### Salades

#### Salade « Olivie »

(pour env. 4 personnes)

4 pomme de terre cuites refroidies

2 carottes cuites

4 œufs cuits durs

200 g de blanc de poulet cuit

1-2 cornichons au sel ou au vinaigre

1-2 concombres

300 g de petits pois fins (1 petite boîte)

Sel et poivre

250 g de mayonnaise

- Prenez les pommes de terre, les carottes, les œufs, les cornichons et la viande cuits mais déjà refroidis, puis découpez-les en dés.
- Dans un saladier, mélangez les ingrédients découpés en dés avec les petits pois.
- Salez et poivrez pour parfaire le goût.
- Incorporez la mayonnaise et dressez avec cette dernière.



**Salade « Vinaigrette »**

(pour env. 4 personnes)

4 pomme de terre cuites refroidies

500 g betterave rouge cuite

2 carottes cuites

2 cornichons au sel

100 g petits pois fins

½ bouquet de ciboulette (env. 50 g)

Sel et poivre

100 ml d'huile



- Prenez les pommes de terre, les carottes, la betterave rouge, le poireau et les cornichons au sel cuits mais déjà refroidis puis découpez-les en dés.
- Dans un saladier, mélangez les ingrédients découpés en dés avec les petits pois.
- Salez et poivrez pour parfaire le goût.
- Assaisonnez avec de l'huile.

**Salade « Stolichny »**

(pour 2 personnes)

150 g de jambon

3 pomme de terre cuites refroidies

2 cornichons au sel ou au vinaigre

1 carotte cuite

Une demie boîte de petits pois

Sel et poivre

Sauce :

¼ de pot de crème fraîche

¼ de verre de mayonnaise



- Prenez les pommes de terre, la carotte, le jambon et les cornichons cuits mais déjà refroidis puis découpez-les en dés.
- Dans un saladier, mélangez les ingrédients découpés en dés avec les petits pois.
- Salez et poivrez pour parfaire le goût.
- Mélangez tous les ingrédients. Incorporez de la crème fraîche et de la mayonnaise.

**Salade de crabes**

(pour env. 4 personnes)

300 g de viande cuite

300 g pomme de terre cuites refroidies

200 g concombres

Laitue

50 g de chair de crabe

3 œufs cuits durs

150 g de mayonnaise



- Prenez les pommes de terre, les œufs, les cornichons, la chair de crabe et la viande cuits mais déjà refroidis, puis découpez-les en dés.
- Hachez finement la salade verte.
- Salez et poivrez pour parfaire le goût.
- Incorporez de la mayonnaise.

**Salade de crudités**

(pour 2–4 personnes)

4 carottes

1 chou-rave

1 pomme

1 courgette

1 concombre

¼ de chou-fleur

100 g de fromage frais

**Salade de fruits**

½ ananas

½ melon

2 bananes

2 pêches

2 kiwis

50 ml d'amaretto



- Découpez les fruits en dés.
- Dans un saladier, incorporez l'amaretto aux ingrédients découpés en dés.

**Soupe « Okroshka »**

(pour 4–6 personnes)

2 litres de kwas

300 g de saucisse cuite ou de blanc de poulet

3–4 pomme de terre cuites refroidies

3–4 œufs cuits durs

1 botte de radis (8–10 radis)

3 concombres

½ bouquet de ciboulette (env. 50 g)

Persil et aneth

3 cuillères à soupe de crème fraîche

Moutarde, sucre



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

Sous réserve de modifications.

## Per la vostra sicurezza

Questo accessorio è previsto per il tritacarne MFW4.../6... .

Osservare le istruzioni per l'uso del tritacarne MFW4.../6... .

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

Gli alimenti non devono contenere ossi, noccioli o altri componenti duri. Gli alimenti non devono essere congelati. Altri impieghi sono possibili se si utilizzano gli accessori autorizzati dal produttore.

## Avvertenze di sicurezza per questo apparecchio

### **Pericolo di ferite a causa di lame taglienti/ingranaggio in rotazione!**

Applicare/rimuovere l'accessorio solo ad ingranaggio fermo e spina di rete estratta.

Non introdurre le mani nel pozzetto di carico del cubettatore!

Per spingere gli alimenti nel tritacarne usare sempre il pestello.

Nello smontare/montare l'inserto cubettatrice afferrare il disco di taglio solo al centro sul pomello di plastica. Non toccare le lame taglienti della griglia di taglio. Afferrare la griglia di taglio solo sul bordo!

Tenere le mani lontano dalle lame taglienti e dai bordi del disco sminuzzatore. Afferrare i dischi solo sul bordo!

### **Importante!**

Non montare l'accessorio sul tritacarne.

Utilizzare gli accessori solo in stato di completo assemblaggio.

La cubettatrice funziona solo con il coperchio ben stretto.

## Guida rapida

Aprire le pagine con le figure.

Figura 

- 1 Adattatore ingranaggio
- 2 Carcassa con apertura di uscita
- 3 Albero motore
- 4 Inserto cubettatrice
  - a Disco di taglio
  - b Griglia di taglio 9x9 mm
  - c Mollette di chiusura
  - d Supporto base
  - e Pulitore per griglia di taglio
- 5 Disco doppia funzione taglio/grattugia
- 6 Coperchio con bocca di carico
- 7 Pestello

## Uso



### **Pericolo di ferite a causa di lame taglienti/ingranaggio in rotazione!**

Applicare/rimuovere l'accessorio solo ad ingranaggio fermo e spina di rete estratta.

Non introdurre le mani nel pozzetto di carico del cubettatore! Per spingere gli alimenti nel tritacarne usare sempre il pestello.

## Inserto cubettatrice



### **Pericolo di ferite a causa di lame taglienti/ingranaggio in rotazione!**

Nello smontare/montare l'inserto cubettatrice afferrare il disco di taglio solo al centro sul pomello di plastica. Non toccare le lame taglienti della griglia di taglio. Afferrare la griglia di taglio solo sul bordo!





### **Attenzione!** **Avvertenze per l'impiego!**

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

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

Nel caso di formaggio da taglio (ad es. Gouda) e di formaggio a pasta dura (ad es. Emmental), non superare la quantità 1 kg in un singolo ciclo di lavorazione.

Prima della lavorazione di frutta con semi o con nocciolo (mele, pesche ecc.) rimuovere i semi o i noccioli. Disossare la carne cotta o arrostita prima di lavorarla.

Gli alimenti non devono essere congelati. L'inosservanza di queste avvertenze può causare danni alla cubettatrice, compresa la griglia di taglio e la lama rotante.

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

### **Avvertenze importanti:**

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

### **Montaggio dell'inserto cubettatrice Figura 8**

- Inserire la griglia di taglio nel supporto base. Rispettare le rientranze!
- Spingere verso l'esterno le mollette di chiusura sul supporto base.
- Inserire il disco di taglio nel supporto base.
- Chiudere le mollette di chiusura fino all'arresto.

### **Lavorare con la cubettatrice Figura 9**

- Mettere l'involucro sull'adattatore ingranaggio e bloccarlo ruotando in senso orario.
- Introdurre l'albero motore nell'involucro.

### **Attenzione!**

L'apertura nell'albero motore (figura 9-3) non deve essere ostruita da residui di cibo o simili.

- Inserire l'inserto cubettatore nell'involucro (freccia del cubettatore sul riferimento dell'involucro, figura 9-4a).
- Applicare il coperchio (attenzione al riferimento) e ruotarlo in senso orario fino all'arresto.
- Tenendo l'accessorio leggermente inclinato verso destra, applicarlo sull'ingranaggio del tritacarne.
- Ruotare l'accessorio in alto fino all'innesto in posizione.
- Introdurre il pestello nella bocca di carico.
- Disporre un contenitore adatto sotto l'apertura di uscita.
- Inserire la spina.
- Accendere il tritacarne con il pulsante Acceso/Spento.
- Introdurre gli alimenti da tagliare nel pozzetto di carico. Se necessario, aiutare spingendo leggermente con il pestello. Se necessario, l'alimento deve essere prima spezzettato.

### **Attenzione!**

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

### **Avvertenze:**

Durante la lavorazione di diversi alimenti per una sola ricetta, fra un alimento e l'altro non è necessario pulire la cubettatrice.

### **Dopo il lavoro Figura 10**

- Spegnere il tritacarne con il pulsante Acceso/Spento. Attendere che l'ingranaggio sia fermo.
- Staccare la spina.
- Rimuovere l'accessorio. Premere al tal fine il pulsante di sblocco del tritacarne, ruotare l'accessorio verso destra e rimuoverlo.
- Ruotare il coperchio in senso antiorario e rimuoverlo.
- Estrazione dell'inserto cubettatrice dalla carcassa (figura 10-4a).
- Estrarre l'albero motore.

- Ruotare l'involucro in senso antiorario e rimuoverlo dall'adattatore ingranaggio.
- Asportare i residui di alimenti dall'interno della griglia di taglio con il pulitore per la griglia.

### Smontaggio dell'insero cubettatrice

Figura 4

- Premere verso l'esterno le mollette di chiusura e rimuovere il disco di taglio.
- Estrarre la griglia di taglio dal supporto base. A tal fine con il pulitore per griglia di taglio spingere fuori dal basso la griglia di taglio.

### Disco doppia funzione taglio/grattugia

Per tagliare frutta e verdura o per grattugiare verdura, frutta e formaggio (escluso il formaggio duro, ad es. parmigiano).

#### Attenzione!

*Il disco doppia funzione per tagliare e grattugiare non è idoneo per tagliare formaggio duro, pane, panini, cioccolato e noci.*



**Pericolo di ferite a causa di lame taglienti/ingranaggio in rotazione!**

*Tenere le mani lontano dalle lame taglienti e dai bordi del disco sminuzzatore. Afferrare i dischi solo sul bordo!*

#### Figura 5

- Mettere l'involucro sull'adattatore ingranaggio e bloccarlo ruotando in senso orario.
- Introdurre l'albero motore nell'involucro.

#### Attenzione!

*L'apertura nell'albero motore (figura 5-3) non deve essere ostruita da residui di cibo o simili.*

- Mettere il disco doppia funzione per tagliare e grattugiare con il lato corretto rivolto in alto sull'albero motore (figura 4b).
- Applicare il coperchio (attenzione al riferimento) e ruotarlo in senso orario fino all'arresto.
- Tenendo l'accessorio leggermente inclinato verso destra, applicarlo sull'ingranaggio del tritacarne.
- Ruotare l'accessorio in alto fino all'innesto in posizione.

- Disporre un contenitore adatto sotto l'apertura di uscita.
- Inserire la spina.
- Accendere il tritacarne con il pulsante Acceso/Spento.
- Introdurre gli alimenti da lavorare nel pozzetto di carico e spingerli con il pestello.

#### Attenzione!

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

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

**Avvertenza:** se gli alimenti da lavorare si bloccano:

spegnere il tritacarne, estrarre la spina di rete, attendere che l'ingranaggio sia fermo, rimuovere il coperchio e vuotare il pozzetto di carico.

#### Dopo il lavoro

Figura 6

- Spegnere il tritacarne con il pulsante Acceso/Spento. Attendere che l'ingranaggio sia fermo.
- Staccare la spina.
- Rimuovere l'accessorio. Premere al tal fine il pulsante di sblocco del tritacarne, ruotare l'accessorio verso destra e rimuoverlo.
- Ruotare il coperchio in senso antiorario e rimuoverlo.
- Estrarre il disco doppia funzione per tagliare e grattugiare dall'involucro (figura 4b).
- Estrarre l'albero motore.
- Ruotare l'involucro in senso antiorario e rimuoverlo dall'adattatore ingranaggio.
- Pulire tutte le parti, vedi «Pulizia e cura».

### Pulizia e cura



#### Attenzione!

*Non utilizzare detergenti abrasivi.*

*Possibili danni alle superfici.*

*Non lavare in lavastoviglie l'adattatore ingranaggio! Non lavare in lavastoviglie le parti dell'insero cubettatrice, le lame perdono il filo.*


#### Figura 7

- Per la pulizia dell'insero cubettatrice è necessario scomporlo (figura 7).
- Lavare le parti del cubettatore e il disco doppia funzione sotto acqua corrente. Pulire le parti con una spazzola.



- Pulire l'adattatore ingranaggio solo con un panno umido.

**i****Avvertenza importante**

L'apertura nell'albero motore (figura -3) non deve essere ostruita da residui di cibo o simili. Rimuovere accuratamente i residui con una spazzola.

Tutte le altre parti (carcassa, coperchio, pestello) sono lavabili in lavastoviglie. Per evitare possibili deformazioni, non incastrare le parti di plastica nella lavastoviglie.

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

**Ricette****Insalate****Insalata «Olivie»**

(per ca. 4 persone)

4 patate cotte, raffreddate

2 carote cotte

4 uova sode

200 g carne di petto di pollo cotta

1-2 cetriolini o cetrioli marinati

1-2 cetrioli per insalata

300 g piselli, fini (1 barattolo piccolo)

Sale e pepe

250 g maionese

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

**Insalata «Vinaigrette»**

(per ca. 4 persone)

4 patate cotte, raffreddate

500 g rape rosse cotte

2 carote cotte

2 cetriolini

100 g piselli fini

½ mazzo di porro (ca. 50 g)

Sale e pepe

100 ml olio



- Tagliare a cubetti le patate cotte, ma già raffreddate, carote, barbabietole, porro e cetriolini in salamoia.
- Mescolare in una insalatiera tutti gli ingredienti tagliati a cubetti con i piselli.
- Insaporire con sale e pepe.
- Preparare con olio.

**Insalata «Stolichny»**

(per 2 persone)

150 g prosciutto

3 patate cotte, raffreddate

2 cetriolini o cetrioli marinati

1 carota cotta

Piselli, mezzo barattolo

Sale e pepe

Condimento per insalata:

¼ bicchiere di panna acida

¼ di bicchiere di maionese

- Tagliare a cubetti le patate cotte, ma già raffreddate, carote, prosciutto e cetrioli.
- Mescolare in una insalatiera tutti gli ingredienti tagliati a cubetti con i piselli.
- Insaporire con sale e pepe.
- Mescolare tutti gli ingredienti. Preparare con panna acida e maionese.

**Insalata di granchio**

(per ca. 4 persone)

300 g carne cotta

300 g patate cotte, raffreddate

200 g cetriolo da insalata

Insalata verde

50 g polpa di granchio

3 uova sode

150 g maionese

- Tagliare a cubetti le patate cotte, ma già raffreddate, uova, cetrioli, carne di granchio e la carne cotta.
- Sminuzzare l'insalata verde.
- Insaporire con sale e pepe.
- Preparare con maionese.

**Insalata di cavolo rosso**

(per 2-4 persone)

4 carote

1 cavolo rapa

1 mela

1 zucchina

1 cetriolo

¼ cavolfiore

100 g formaggio fresco



## Macedonia

½ ananas

½ melone

2 banane

2 pesche

2 kiwi

50 ml amaretto

- Tagliare a cubetti la frutta.
- Mescolare in una insalatiera tutti gli ingredienti cubettati con amaretto.



## Zuppa «Okroshka»

(per 4–6 persone)

Kwas, 2 litri

300 g salsiccia cotta o carne di petto di pollo

3–4 patate cotte, raffreddate

3–4 uova sode

1 mazzetto di ravanelli (8–10 pezzi)

3 cetrioli da insalata

½ mazzo di porro (ca. 50 g)

Prezzemolo e aneto

3 cucchiaini di panna acida

Senape, zucchero

- Tagliare a cubetti le patate cotte, ma già raffreddate, uova, cetrioli, ravanelli, salumi o carne di petto di pollo.
- Mescolare bene la panna acida, il porro sminuzzato e le uova con senape e zucchero e diluire con kwas.
- Aggiungere gli ingredienti tagliati a cubetti, il prezzemolo e l'aneto sminuzzati.
- Insaporire con sale e pepe.



## Voor uw veiligheid

Dit toebehoren is bedoeld voor de vleesmolen MFW4.../6...  
Gebruiksaanwijzing van de vleesmolen MFW4.../6... in acht nemen.  
Dit toebehoren is geschikt om levensmiddelen in blokjes te snijden.  
Levensmiddelen mogen geen botten, pitten of andere vaste bestanddelen bevatten. Levensmiddelen mogen niet bevroren zijn.  
Bij gebruik van de door de fabrikant goedgekeurd toebehoren zijn andere toepassingen mogelijk.

## Veiligheidsvoorschriften voor dit apparaat

### Verwondingsgevaar door scherpe messen/roterende aandrijving!

Toebehoren alleen aanbrengen/verwijderen wanneer de aandrijving stilstaat en de stekker uit het stopcontact is getrokken.

Niet in de vulschacht van de blokjessnijder grijpen. Tijdens het bijvullen altijd de stopper gebruiken.

Bij het uit elkaar nemen/samenbouwen van het blokjessnijder-inzetstuk de messchijf alleen vastpakken aan de kunststof knop in het midden. Niet in de scherpe messen van het snijrooster grijpen. Snijrooster alleen aan de rand vastpakken!

Niet in de scherpe messen en randen van de fijnmaakschijf grijpen. Schijven alleen aan de rand vastpakken!

### Belangrijk!

Toebehoren niet op de vleesmolen samenbouwen.

Toebehoren alleen in compleet samengebouwde toestand gebruiken. De blokjessnijder werkt alleen wanneer het deksel is vastgedraaid.

## In één oogopslag

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

Afb. 

- 1 Aandrijfhulpstuk
- 2 Behuizing met uitlaat-opening
- 3 Aandrijfjas
- 4 Blokjessnijder-inzetstuk
  - a Messchijf
  - b Snijrooster 9x9 mm
  - c Bevestigingsklemmen
  - d Basishouder
  - e Snijroosterreiniger
- 5 Snij-/raspschijf
- 6 Deksel met vulschacht
- 7 Stopper

## Bedienen



### Verwondingsgevaar door scherpe messen/roterende aandrijving!

*Toebehoren alleen aanbrengen/verwijderen wanneer de aandrijving stilstaat en de stekker uit het stopcontact is getrokken.*

*Niet in de vulschacht van de blokjessnijder grijpen. Tijdens het bijvullen altijd de stopper gebruiken.*

## Blokjessnijder-inzetstuk



### **Verwondingsgevaar door scherpe messen/roterende aandrijving!**

*Bij het uit elkaar nemen/samenbouwen van het blokjessnijder-inzetstuk de messchijf alleen vastpakken aan de kunststof knop in het midden. Niet in de scherpe messen van het snijrooster grijpen. Snijrooster alleen aan de rand vastpakken!*



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

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

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

*Bij snijdbare kaas (bijv. Goudse kaas) en harde kaas (bijv. Emmentaler) mag men niet meer dan 1 kg tegelijk verwerken.*

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

*Levensmiddelen mogen niet bevroren zijn.*

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

*Als er wijzigingen worden aangebracht aan de blokjessnijder, of als deze oneigenlijk of ondeskundig wordt gebruikt, is Robert Bosch Hausgeräte GmbH niet aansprakelijk voor eventuele schade.*

*Dit sluit aansprakelijkheid voor schade uit (bijv. stompe of vervormde messen) die ontstaat door verwerking van niet toegestane levensmiddelen.*

### **Belangrijke aanwijzingen:**

- Fruit/groente mag niet te rijp zijn, omdat er dan sap kan vrijkomen.
- Gekookte levensmiddelen voor het snijden laten afkoelen, dan zijn ze steviger en wordt het snijresultaat beter.

- Door meer of minder druk op de stopper bij het aandrukken, kan de lengte van de blokjes worden beïnvloed.

### **Blokjessnijder-inzetstuk samenbouwen**

**Afb. 13**

- Snijrooster aanbrengen in de basis houder. Op de uitsparingen letten!
- De bevestigingsklemmen op de basis houder naar buiten drukken.
- Messchijf aanbrengen in de basis houder.
- De bevestigingsklemmen tot aan de aanslag sluiten.

### **Werken met de blokjessnijder**

**Afb. 14**

- Behuizing op het aandrijfhelpstuk plaatsen en met de klok mee vastdraaien.
- Aandrijf-as aanbrengen in de behuizing.

### **Attentie!**

*De opening in de aandrijf-as (afb. 14-3) mag niet verstopt zijn door etensresten o.i.d.*

- Blokjessnijder-inzetstuk aanbrengen in de behuizing (pijl op de blokjessnijder tegen de markering op de behuizing – afb. 14-4a).
- Deksel aanbrengen (markering in acht nemen) en tot aan de aanslag met de klok mee draaien.
- Het toebehoren iets naar rechts hellend op de aandrijving van de vleesmolen plaatsen.
- Toebehoren naar boven draaien tot het vastklikt.
- Stopper in de vulschacht steken.
- Een geschikte kom onder de uitloopopening zetten.
- Stekker in wandcontactdoos doen.
- Vleesmolen inschakelen met de aan/uitknop.
- De te snijden levensmiddelen in de vulschacht doen. Eventueel licht aandrukken met de stopper. Zo nodig de levensmiddelen vooraf kleiner maken.

### **Attentie!**

*Zorgen dat het gesneden product zich niet ophoopt in de uitloopopening.*

### **N.B.:**

Wanneer er verschillende levensmiddelen voor één recept worden verwerkt, hoeft de blokjessnijder tussendoor niet gereinigd te worden.

**Na het werk****Afb. 10**

- Vleesmolen uitschakelen met de aan/uitknop.  
Wachten tot de aandrijving stilstaat.
- Stekker uit wandcontactdoos nemen.
- Toebehoren verwijderen.  
Daartoe de ontgrendelknop op de vleesmolen indrukken en het toebehoren naar rechts draaien en verwijderen.
- Deksel tegen de klok in draaien en verwijderen.
- Blokessnijder-inzetstuk uit de behuizing nemen (afb. 10-4a).
- Aandrijfas verwijderen.
- Behuizing tegen de klok in draaien en van het aandrijfhelpstuk nemen.
- Levensmiddelresten uit het snijrooster verwijderen met behulp van de snijroosterreiniger.

**Blokessnijder-inzetstuk uit elkaar nemen****Afb. 11**

- De bevestigingsklemmen naar buiten drukken en de messchijf verwijderen.
- Snijrooster uit de basishouder nemen.  
Daartoe het snijrooster van onderaf eruit drukken met behulp van de snijroosterreiniger.

**Snij-/raspschijf**

Voor het snijden van fruit en groente resp. het raspen van groente, fruit en kaas (uitgezonderd harde kaas zoals parmezaan).

**Attentie!**

*De snij-rasp-draaischijf is niet geschikt voor het snijden van harde kaas, brood, broodjes, chocolade en noten.*



**Verwondingsgevaar door scherpe messen/roterende aandrijving!**

*Niet in de scherpe messen en randen van de fijnmaakschijf grijpen. Schijven alleen aan de rand vastpakken!*

**Afb. 12**

- Behuizing op het aandrijfhelpstuk plaatsen en met de klok mee vastdraaien.
- Aandrijfas aanbrengen in de behuizing.

**Attentie!**

*De opening in de aandrijfas (afb. 12-3) mag niet verstopt zijn door etensresten o.i.d.*

- De snij-rasp-draaischijf met de gewenste zijde naar boven op de aandrijfas leggen (afb. 4b).

- Deksel aanbrengen (markering in acht nemen) en tot aan de aanslag met de klok mee draaien.
- Het toebehoren iets naar rechts hellend op de aandrijving van de vleesmolen plaatsen.
- Toebehoren naar boven draaien tot het vastklikt.
- Een geschikte kom onder de uitloopopening zetten.
- Stekker in wandcontactdoos doen.
- Vleesmolen inschakelen met de aan/uitknop.
- De te verwerken levensmiddelen in de vulschacht doen en aandrukken met de stopper.

**Attentie!**

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

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

**N.B.:** Als de te verwerken levensmiddelen vastgeklemd raken:

Vleesmolen uitschakelen, stekker uit het stopcontact trekken, wachten tot de aandrijving stilstaat, deksel verwijderen en de vulschacht leegmaken.

**Na het werk****Afb. 13**

- Vleesmolen uitschakelen met de aan/uitknop. Wachten tot de aandrijving stilstaat.
- Stekker uit wandcontactdoos nemen.
- Toebehoren verwijderen.  
Daartoe de ontgrendelknop op de vleesmolen indrukken en het toebehoren naar rechts draaien en verwijderen.
- Deksel tegen de klok in draaien en verwijderen.
- Snij-rasp-draaischijf uit de behuizing nemen (afb. 4b).
- Aandrijfas verwijderen.
- Behuizing tegen de klok in draaien en van het aandrijfhelpstuk nemen.
- Alle onderdelen reinigen, zie „Reiniging en onderhoud”.


## Reiniging en onderhoud

### **Attentie!**

*Geen schurende reinigingsmiddelen gebruiken. De oppervlakken kunnen beschadigd raken.*


*Aandrijfhelpstuk niet reinigen in de afwasautomaat! De onderdelen van het blokjesnijder-inzetstuk niet reinigen in de afwasautomaat, de messen worden bot.*

### **Afb.**

- Voor het reinigen het blokjessnijder-inzetstuk uit elkaar nemen (afb. ).
- Onderdelen van de blokjessnijder en de draaischijf afspoelen onder stromend water. De onderdelen reinigen met een borstel.
- Aandrijfhelpstuk schoonvegen met een vochtige doek.

### **i**

#### **Belangrijke aanwijzing**

De opening in de aandrijfjas (afb. -3) mag niet verstopt zijn door etensresten o.i.d. Resten grondig verwijderen met een borstel.

Alle andere onderdelen (behuizing, deksel, stopper) zijn geschikt voor reiniging in de afwasautomaat.

Kunststof onderdelen niet vastklemmen in de afwasautomaat, ze kunnen vervormd raken.

**Tip:** Om na het verwerken van bijv. wortels het rode laagje te verwijderen, kunt u een beetje slaolie op een doek doen en daarmee de doorloopsnijder schoonwrijven. Daarna de onderdelen afwassen.

## Recepten

### Salade's

#### Salade „Olivie”

(voor ca. 4 personen)

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



- De gekookte en afgekoelde aardappels, wortels, eieren, komkommers en vlees in blokjes snijden.
- Alle in blokjes gesneden ingrediënten in een slakom doen en de erwten erdoor roeren.
- Op smaak brengen met peper en zout.
- Mayonaise erdoor roeren en serveren.

#### Salade „Vinaigrette”

(voor ca. 4 personen)

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



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

#### Salade „Stolichny”

(voor 2 personen)

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



- De gekookte en afgekoelde aardappels, wortel, ham en komkommers in blokjes snijden.
- Alle in blokjes gesneden ingrediënten in een slakom doen en de erwten erdoor roeren.
- Op smaak brengen met peper en zout.
- Alle ingrediënten door elkaar roeren. Afmaken met zure room en mayonaise.

## Krabsalade

(voor ca. 4 personen)

300 g gekookt vlees

300 g gekookte, afgekoelde aardappels

200 g komkommers

Groene salade

50 g krabvlees

3 hardgekookte eieren

150 g mayonaise

- De gekookte en afgekoelde aardappels, eieren, komkommers, krabvlees en gekookte vlees in blokjes snijden.
- De groene salade fijnhakken.
- Op smaak brengen met peper en zout.
- Afmaken met mayonaise.



## Soep „Okroshka”

(voor 4–6 personen)

kvas, 2 liter

300 g gekookte worst of kippenborst

3–4 gekookte, afgekoelde aardappels

3–4 hardgekookte eieren

1 bosje radijsjes (8–10 stuks)

3 komkommers

½ bosje look (ca. 50 g)

peterselie en dille

3 eetlepels zure room

mosterd, suiker

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



## Rauwkostsalade

(voor 2–4 personen)

4 wortels

1 koolrabi

1 appel

1 courgette

1 augurk

¼ bloemkool

100 g ongerijpte kaas



## Vruchtensalade

½ ananas

½ meloen

2 bananen

2 perziken

2 kiwi's

50 ml amaretto

- Het fruit in blokjes snijden.
- Alle in blokjes gesneden ingrediënten in een slakom doen en vermengen met de amaretto.



## For din egen sikkerheds skyld

Dette tilbehør er beregnet til kødhakkeren MFW4.../6... .

Læs og overhold brugsvejledningen til kødhakkeren MFW4.../6... .

Dette tilbehør er egnet til at skære fødevarer i terninger. Fødevarerne må ikke indeholde ben, kerner eller andre faste bestanddele.

Fødevarerne må ikke være i frosset tilstand. Bruges de af producenten tilladte tilbehørsdele, er det også mulig med andre anvendelser.

## Sikkerhedshenvisninger til dette apparat

### Kvæstelsesfare som følge af skarpe knive/roterende drev!

Tilbehør må kun sættes på/tages af, når drevet står stille og netstikket er trukket ud af stikkontakten.

Stik ikke fingrene ind i terningsnitterens påfyldningsskakt.

Anvend altid stopperen til at skubbe efter med.

Tag kun fat i plastduppen midt på knivskiven, når

terningsnitterindsatsen skilles ad/samles. Stik ikke fingrene ind i de skarpe knive på skæregitteret. Tag kun fat i kanten på skæregitteret! Stik ikke fingrene ind i de skarpe knive og kanter på finhakningsskiven.

Tag altid kun fat i kanten på skiverne.

### Vigtigt!

Tilbehør må ikke samles på kødhakkeren.

Tilbehør må kun benyttes, når det er helt samlet.

Terningsnitteren arbejder kun med fastdrejet låg.

## Overblik

Fold billedsiderne ud.

Billede 

- 1 Drevforsats
- 2 Hus med udgangsåbning
- 3 Drivaksel
- 4 Terningsnitterindsats
  - a Knivskive
  - b Skæregitter 9x9 mm
  - c Lukkeklemmer
  - d Grundmodel
  - e Skæregitter-rengøringsenhed
- 5 Vendbar skære-/raspekive
- 6 Låg med påfyldningsskakt
- 7 Stopper

## Betjening



***Kvæstelsesfare som følge af skarpe knive/roterende drev!***

*Tilbehør må kun sættes på/tages af, når drevet står stille og netstikket er trukket ud af stikkontakten.*

*Stik ikke fingrene ind i terningsnitterens påfyldningsskakt. Anvend altid stopperen til at skubbe efter med.*

## Terningsnitterindsats



***Kvæstelsesfare som følge af skarpe knive/roterende drev!***

*Tag kun fat i plastduppen midt på knivskiven, når terningsnitterindsatsen skilles ad/samles. Stik ikke fingrene ind i de skarpe knive på skæregitteret. Tag kun fat i kanten på skæregitteret!*



**OBS!****Henvisninger vedr. brug!**

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

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

Ved skæreost (f.eks. Gouda) og hård ost (f.eks. Emmentaler) må der ikke forarbejdes mere end 1 kg på en arbejdsgang.

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

Fødevarerne må ikke være i frosset tilstand.

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 sig Robert Bosch Hausgeräte GmbH ansvaret for evt. skader. Hermed fraskrives også ansvaret for skader (f.eks. uskarpe eller deformerede knive), der opstår som følge af en forarbejdning af ikke godkendte fødevarer.

**Vigtige henvisninger:**

- Frugt/grønt bør ikke være alt for moden, da saften ellers kan trænge ud.
- Kogte fødevarer skal være afkølet, før de skæres, da de så er fastere og derved bliver skæresultatet bedre.
- Terningernes længde varierer afhængigt af, hvor meget man trykker på stopperen.

**Terningsnitterindsats samles Billede** 

- Sæt skæregitteret ind i grundmodellen. Vær opmærksom på udsparingerne!
- Tryk lukkeklemmerne på grundmodellen udad.
- Sæt knivskiven ind i grundmodellen.
- Luk lukkeklemmerne indtil stop.

**Arbejde med terningsnitteren Billede** 

- Sæt huset på drevforsatsen og drej det fast til højre.
- Sæt drivakslen ind i huset.

**OBS!**

Åbningen i drivakslen (billede -3) må ikke være tilstoppet med madrester el.lign.

- Sæt terningsnitterindsatsen ind i huset (pil på terningsnitter skal være ud for markering på hus – billede -4a).
- Sæt låget på (hold øje med markeringen) og drej det til højre indtil stop.
- Sæt tilbehøret hældet lidt mod højre på kødhakkerens drev.
- Drej tilbehøret opad indtil det falder i hak.
- Sæt stopperen i påfyldningsskakten.
- Stil en egnet skål ind under udgangsåbningen.
- Sæt netstikket i.
- Tænd for kødhakkeren med tænd-/sluktasten.
- Kom fødevarerne der skal skæres i påfyldningsskakten. Skub ned med et let tryk på stopperen efter behov. Om nødvendigt skæres fødevarerne i stykker først.

**OBS!**

Undgå tilstopning af det som skæres i udgangsåbningen.

**Bemærk:**

Under forarbejdningen af forskellige fødevarer til en opskrift er det ikke nødvendigt at rengøre terningsnitteren ind imellem.

**Efter arbejdet****Billede** 

- Sluk for kødhakkeren med tænd-/sluktasten.  
Vent til drevet står stille.
- Træk netstikket ud.
- Tag tilbehøret af.  
Tryk hertil på sikkerhedstasten på kødhakkeren, og drej tilbehøret til højre og tag det af.
- Drej låget mod venstre og tag det af.
- Tag terningsnitterindsatsen ud af huset (billede -4a).
- Tag drivakslen ud.
- Drej huset mod venstre og tag det af drevforsatsen.
- Fjern rester af fødevarerne i skæregitteret med skæregitter-rengøringsenheden.

**Terningsnitterindsatsen skilles ad Billede** 

- Tryk lukkeklemmerne udad og tag knivskiven af.
- Tag skæregitteret ud af grundmodellen. Hertil trykkes skæregitteret ud nedad med skæregitter-rengøringsenheden.

## Vendbar skære-/raspekive

Til skæring af frugt og grønt hhv. til rasping af grønt, frugt og ost (undtagen hård ost, f.eks. parmesan).

### OBS!

*Den vendbare skære-/raspekive er ikke egnet til skæring af hård ost, brød, rundstykker, chokolade og nødder.*




**Kvæstelsesfare som følge af skarpe knive/roterende drev!**

*Stik ikke fingrene ind i de skarpe knive og kanter på finhakningskiven. Tag altid kun fat i kanten på skiverne.*

### Billede

- Sæt huset på drevforsatsen og drej det fast til højre.
- Sæt drivakslen ind i huset.

### OBS!

*Åbningen i drivakslen (billede -3) må ikke være tilstoppet med madrester el.lign.*

- Læg den vendbare skære-/raspekive med den ønskede side opad på drivakslen (billede 4b).
- Sæt låget på (hold øje med markeringen) og drej det til højre indtil stop.
- Sæt tilbehøret hældet lidt mod højre på kødhakkerens drev.
- Drej tilbehøret opad indtil det falder i hak.
- Stil en egnet skål ind under udgangsåbningen.
- Sæt netstikket i.
- Tænd for kødhakkeren med tænd-/sluk-tasten.
- Kom fødevarerne der skal bearbejdes i påfyldningsskakten og skub dem ned med stopperen.

### OBS!

*Undgå tilstopning af det som skæres i udgangsåbningen.*

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

**Henvisning:** Skulle fødevarerne have klemt sig fast:

Sluk for kødhakkeren, træk netstikket ud, vent til drevet står stille, tag låget af og tøm påfyldningsskakten.

### Efter arbejdet

### Billede

- Sluk for kødhakkeren med tænd-/sluk-tasten. Vent til drevet står stille.
- Træk netstikket ud.
- Tag tilbehøret af.  
Tryk hertil på sikkerhedstasten på kødhakkeren, og drej tilbehøret til højre og tag det af.
- Drej låget mod venstre og tag det af.
- Tag den vendbare skære-/raspekive ud af huset (billede 4b).
- Tag drivakslen ud.
- Drej huset mod venstre og tag det af drevforsatsen.
- Rengør alle dele, se „Rengøring og pleje“.

## Rengøring og pleje




### OBS!

*Benyt ingen skurende rengøringsmidler. Overfladerne kan beskadiges.*


*Drevforsatsen må ikke sættes i opvaske-maskinen. Dele af terningsnitterindsatsen må ikke sættes i opvaskemaskinen, knive bliver uskarpe.*

### Billede

- Skil terningsnitterindsatsen ad til rengøring (billede ).
- Skyl terningsnitterens dele og vendeskiven under rindende vand. Rengør delene med en børste.
- Tør kun drevforsatsen af med en fugtig klud.



### Vigtig henvisning

Åbningen i drivakslen (billede -3) må ikke være tilstoppet med madrester el.lign. Fjern rester grundigt med en børste.

Alle andre dele (hus, låg, stopper) kan tåle opvaskemaskine.

Klem ikke kunstofdele fast i opvaske-maskinen, da de kan blive deformeret.

**Tip:** Til at fjerne den røde belægning efter forarbejdning af f.eks. gulerødder kom en smule spiseolie på en klud og gnid med den hen over plastdelene. Skyl så delene.

## Opskrifter

### Salater

#### Salat „Olivie“

(til ca. 4 personer)

4 kogte, afkølede kartofler

2 kogte gulerødder

4 hårdkogte æg

200 g kogt kyllingebryst

1–2 lageragurker eller marinerede agurker

1–2 salatagurker

300 g ærter, fine (1 lille dåse)

salt og peber

250 g mayonnaise

- Skær de kogte, men allerede afkølede kartofler, gulerødder, æg, agurker og kødet i terninger.
- Bland alle ingredienserne, der er skåret i terninger, i en salatskål sammen med ærterne.
- Krydr med salt og peber efter smag og behag.
- Bland med mayonnaise og servér.



#### Salat „Vinaigrette“

(til ca. 4 personer)

4 kogte, afkølede kartofler

500 g kogte rødbeder

2 kogte gulerødder

2 lageragurker

100 g ærter, fine

½ bundt porre (ca. 50 g)

salt og peber

100 ml spiseolie

- Skær de kogte, men allerede afkølede kartofler, gulerødder, rødbeder, porre og saltede agurker i terninger.
- Bland alle ingredienserne, der er skåret i terninger, i en salatskål sammen med ærterne.
- Krydr med salt og peber efter smag og behag.
- Servér med spiseolie.



#### Salat „Stolichny“

(til 2 personer)

150 g skinke

3 kogte, afkølede kartofler

2 lageragurker eller marinerede agurker

1 kogt gulerod

ærter, halve dåse

salt og peber



Dressing:

¼ bæger creme fraiche

¼ glas mayonnaise

- Skær de kogte, men allerede afkølede kartofler, gulerod, skinke og agurker i terninger.
- Bland alle ingredienserne, der er skåret i terninger, i en salatskål sammen med ærterne.
- Krydr med salt og peber efter smag og behag.
- Bland alle ingredienserne. Servér med creme fraiche og mayonnaise.

#### Rejesalat

(til ca. 4 personer)

300 g kogt kød

300 g kogte, afkølede kartofler

200 g salatagurk

grøn salat

50 g rejekød

3 hårdkogte æg

150 g mayonnaise

- Skær de kogte, men allerede afkølede kartofler, æg, agurker, rejer og det kogte kød i terninger.
- Småhak den grønne salat.
- Krydr med salt og peber efter smag og behag.
- Servér med mayonnaise.



#### Råkostsalat

(til 2–4 personer)

4 gulerødder

1 kålrabi

1 æble

1 squash

1 agurk

¼ blomkål

100 g frisk ost



#### Frugtsalat

½ ananas

½ melon

2 bananer

2 ferskner

2 kiwier

50 ml Amaretto

- Skær frugten i terninger.
- Bland alle ingredienserne, der er skåret i terninger, i en salatskål sammen med Amarettoen.



## Suppe „Okroshka“

(til 4–6 personer)

Kwas, 2 liter

300 g kogt pølse eller kyllingebryst

3–4 kogte, afkølede kartofler

3–4 hårdkogte æg

1 bundt radisser (8–10 stk.)

3 salatagurker

½ bundt porre (ca. 50 g)

persille og dild

3 spsk creme fraiche

sennep, sukker

- Skær de kogte, men allerede afkølede kartofler, æg, agurker, radisser, pølse hhv. kyllingebryst i terninger.
- Bland creme fraiche, hakket porre og æggene godt sammen med sennep og sukker og fortynd det hele med Kwassen.
- Tilsæt de ingredienser, der er skåret i terninger, hakket persille og dild.
- Krydr med salt og peber efter smag og behag.



## For din egen sikkerhet

Dette tilbehøret er beregnet for kjøttkvernen MFW4.../6... .

Ta hensyn til bruksveiledningen for kjøttkvern MFW4.../6... .

Dette tilbehøret er egnet for skjæring av matvarer i terninger.

Matvarer må ikke inneholde knoker, kjerner eller andre faste bestanddeler. Matvarene må ikke være i frossen tilstand.

Ved bruk av tilbehørsdeler som er godkjent av produsenten, er det også mulig med andre anvendelser.

## Sikkerhetshenvisninger for dette apparatet

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

Tilbehøret må kun settes på/tas av når drevet står stille og når støpselet er trukket ut. Det må ikke gripes inn i påfyllingssjakten for terningkutteren. For å skyve ned skal det alltid brukes støteren.

Ved demontering/montering av terningkutter-innsatsen, må knivskiven kun holdes i plastknappen på midten. Det må ikke gripes inn i de skarpe knivene på skjæregitteret. Skjæregitteret må kun holdes i kanten!

Ikke ta på de skarpe knivene og kantene på kutteskiven.

Skivene må kun holdes i kanten!

### Viktig!

Tilbehøret må ikke settes sammen på kjøttkvernen.

Tilbehøret må kun brukes i komplett sammensatt tilstand.

Terningkutteren arbeider kun når lokket er skrudd fast.

## En oversikt

Vennligst brett ut sidene med bilder.

Bilde 

- 1 Drevforsats
- 2 Kasse med utløpsåpning
- 3 Drivaksling
- 4 Terningkutter-innsats
  - a Knivskive
  - b Skjæregitter 9x9 mm
  - c Låseklemmer
  - d Basisbærer
  - e Rens for skjæregitter
- 5 Skjære-/raspe-vendeskive
- 6 Lokk med påfyllingssjakt
- 7 Støter

## Betjening



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

*Tilbehøret må kun settes på/tas av når drevet står stille og når støpselet er trukket ut.*

*Det må ikke gripes inn i påfyllingssjakten for terningkutteren. For å skyve ned skal det alltid brukes støteren.*

## Terningkutter-innsats



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

*Ved demontering/montering av terningkutter-innsatsen må knivskiven kun holdes i plastknappen på midten. Det må ikke gripes inn i de skarpe knivene på skjæregitteret. Skjæregitteret må kun holdes i kanten!*

**Obs!****Henvisninger for bruk!**

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

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

Ved ost i skiver (f.eks. Gouda) og hard ost (f.eks. sveitserost) må mengden som kan bearbeides i en arbeidsgang ikke overstige 1 kg.

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

Matvarene må ikke være i frossen tilstand.

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

Dersom terningkutteren blir brukt til andre formål, blir forandret på eller brukt på en ikke sakkyndig måte, kan det fra Robert Bosch Hausgeräte GmbHs side ikke overtas noen 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.

**Viktige henvisninger:**

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

**Sammensetting av terningkutter-innsatsen**


- Skjæregitteret settes inn i basisbæreren. Ta hensyn til utsparingene!
- Låseklemmene på basismaskinen trykkes utover.
- Knivskiven settes inn i basisbæreren.
- Låseklemmene lukkes inntil anslag.

**Arbeide med terningkutteren**

- Kassen settes på drevforsatsen og skrues fast i klokkenes retning.
- Drivakslingen settes inn i kassen.

**Obs!**

Åpningen på drivakslingen (bilde -3) må ikke være tilstoppet med rester av mat e. l.

- Terningkutter-innsatsen settes inn i kassen (pilen på terningskutteren ved markeringen på kassen – bilde -4a).
- Lokket settes på (ta hensyn til markeringen) og dreies i klokkenes retning inntil anslag.
- Tilbehøret settes på drevet til kjøttkvernen, lett dreiet mot høyre.
- Tilbehøret dreies oppover inntil det smekker i.
- Støteren settes inn i påfyllingssjakten.
- En egnet skål settes under utløpsåpningen.
- Støpselet stikkes inn.
- Kjøttkvernen slås på med på-/av-tasten.
- Matvarene som skal skjæres, fylles ned i påfyllingssjakten. Etter behov skyves de ned med støteren med et lett trykk. Dersom nødvendig, må matvarene skjæres i mindre stykker på forhånd.

**Obs!**

Det må unngås at skjæregodset hopper seg opp i utløpsåpningen.

**Henvisninger:**

Under bearbeiding av forskjellige matvarer som skal brukes i samme oppskrift, er det ikke nødvendig å rengjøre terningkutteren mellom enkelte matvarer.

**Etter arbeidet**

- Kjøttkvernen slås av med på-/av-tasten. Det må ventes til drevet står stille.
- Støpselet trekkes ut.
- Tilbehøret tas av. Hertil trykkes utløsningstasten på kjøttkvernen og tilbehøret dreies mot høyre og tas av.
- Lokket dreies imot klokkenes retning og tas av.
- Terningkutter-innsatsen tas ut av kassen (bilde -4a).
- Drivakslingen tas ut.
- Kassen dreies imot klokkenes retning og tas av drevforsatsen.
- Rester av matvarer i skjæregitteret må fjernes med rensere for skjæregitteret.

## Demontering av terningkutter-innsatsen

Bilde 

- Låseklemmene trykkes utover og knivskiven tas av.
- Skjæregitteret tas ut av basisbæren. Hertil trykkes skjæregitteret ut nedenfra med rensere for skjæregitteret.

## Skjære-/raspe-vendeskiye

For skjæring av frukt og grønnsaker hhv. for rasping av grønnsaker, frukt og ost (unntatt hard ost, f.eks. parmesan).

### Obs!

*Skjære-/raspe-vendeskiye er ikke egnet for skjæring av hard ost, brød, rundstykker, sjokolade og nøtter.*



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

*Ikke ta på de skarpe knivene og kantene på kutteskiven. Skivene må kun holdes i kanten!*

### Bilde

- Kassen settes på drevforsatsen og skrues fast i klokkenes retning.
- Drivakslingen settes inn i kassen.

### Obs!

*Åpningen på drivakslingen (bilde -3) må ikke være tilstoppet med rester av mat e. l.*

- Skjære-/raspe-vendeskiye legges på drivakslingen med den ønskede siden opp (bilde 4b).
- Lokket settes på (ta hensyn til markeringen) og dreies i klokkenes retning inntil anslag.
- Tilbehøret settes på drevet til kjøttkvernen, lett dreiet mot høyre.
- Tilbehøret dreies oppover inntil det smekker i.
- En egnet skål settes under utløpsåpningen.
- Støpselet stikkes inn.
- Kjøttkvernen slås på med på-/av-tasten.
- Fyll de matvarene som skal bearbeides inn i påfyllingssjakten og skyv dem ned med støteren.

### Obs!

*Det må unngås at skjæregodset hoper seg opp i utløpsåpningen.*

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

**Henvising:** Dersom varene som skal bearbeides blir fastklemt:

Kjøttkvernen slås av, støpselet trekkes ut, det må ventes til drevet står stille, lokket tas av og påfyllingssjakten tømmes.

### Etter arbeidet

Bilde 

- Kjøttkvernen slås av med på-/av-tasten. Det må ventes til drevet står stille.
- Støpselet trekkes ut.
- Tilbehøret tas av. Hertil trykkes utløsningstasten på kjøttkvernen og tilbehøret dreies mot høyre og tas av.
- Lokket dreies imot klokkenes retning og tas av.
- Skjære-/raspe-vendeskiye tas ut av kassen (bilde 4b).
- Drivakslingen tas ut.
- Kassen dreies imot klokkenes retning og tas av drevforsatsen.
- Alle delene rengjøres, se "Rengjøring og pleie".

## Rengjøring og pleie




### Obs!

*Det må ikke brukes skurende rengjøringsmidler. Overflatene kan bli skadet.*


*Drevforsatsen må ikke rengjøres i oppvaskmaskinen. Delene av terningkutter-innsatsen må ikke rengjøres i oppvaskmaskin, knivene blir sløve.*

### Bilde

- For rengjøring må terningkutter-innsatsen tas fra hverandre (bilde ).
- Delene på terningkutteren og vendeskiye må vaskes under rennende vann. Delene rengjøres med en børste.
- Drevforsatsen må kun tørkes av med en fuktig klut.



### Viktig henvising

*Åpningen på drivakslingen (bilde -3) må ikke være tilstoppet med rester av mat e. l. Rester fjernes grundig med en børste.*

Alle andre deler (kassen, lokk, støter) kan rengjøres i oppvaskmaskin. Kunststoffdelene må ikke klemmes fast i oppvaskmaskinen, da de kan bli deformert.



**Tips:** For fjerning av rødt belegg etter bearbeiding av f.eks. gulrøtter, helles litt matolje på en klut og kunststoffdelene tørkes av med dette. Deretter skylles delene.

## Oppskrifter

### Salater

#### Salat "Olivie"

(for ca. 4 personer)

4 kokte, avkjølte poteter

2 kokte gulrøtter

4 hardkokte egg

200 g kokt kyllingbryst

1–2 sylteagurker eller marinerte agurker

1–2 salat agurker

300 g små erter (1 liten boks)

salt og pepper

250 g majones

- De kokte, men allerede avkjølte potetene, gulrøttene, eggene, agurkene og kjøttet skjæres i terninger.
- Alle ingrediensene som er skåret i terninger blandes i en salatbolle med ertene.
- Krydres med salt og pepper alt etter smak.
- Det hele blandes med majonesen og serveres.



#### Salat "Vinaigrette"

(for ca. 4 personer)

4 kokte, avkjølte poteter

500 g kokte rødbeter

2 kokte gulrøtter

2 sylteagurker

100 g små erter

½ bunt purreløk (ca. 50 g)

salt og pepper

100 ml matolje

- De kokte, men allerede avkjølte potetene, gulrøttene, rødbetene, purreløken og sylteagurkene skjæres i terninger.
- Alle ingrediensene som er skåret i terninger blandes i en salatbolle med ertene.
- Krydres med salt og pepper alt etter smak.
- Serveres med matoljen.



#### Salat "Stolichny"

(for 2 personer)

150 g skinke

3 kokte, avkjølte poteter

2 sylteagurker eller marinerte agurker

1 kokt gulrot

erter, en halv boks

salt og pepper

Dressing:

¼ beger sur fløte

¼ glass majones

- De kokte, men allerede avkjølte potetene, gulroten, skinken og agurkene skjæres i terninger.
- Alle ingrediensene som er skåret i terninger blandes i en salatbolle med ertene.
- Krydres med salt og pepper alt etter smak.
- Alle ingrediensene blandes sammen. Serveres med sur fløte og majones.



#### Rekesalat

(for ca. 4 personer)

300 g kokt kjøtt

300 g kokte, avkjølte poteter

200 g salat agurker

grønn bladsalat

50 g reker

3 hardkokte egg

150 g majones

- De kokte, men allerede avkjølte potetene, eggene, agurkene, rekene og det kokte kjøttet skjæres i terninger.
- Den grønne bladsalaten finhakkes.
- Krydres med salt og pepper alt etter smak.
- Serveres med majones.



#### Råkostsalat

(for 2–4 personer)

4 gulrøtter

1 knutekål

1 eple

1 zucchini

1 agurk

¼ blomkål

100 g kesam





## Fruktsalat

½ ananas

½ melon

2 bananer

2 fersken

2 kiwi

50 ml Amaretto

- Frukten skjæres i terninger.
- Alle ingrediensene som er skåret i terninger blandes i en salatbolle med Amaretto.



## Suppen "Okroshka"

(for 4–6 personer)

Kwas, 2 liter

300 g pølsekjøtt eller kyllingbryst

3–4 kokte, avkjølte poteter

3–4 hardkokte egg

1 bunt reddiker (8–10 stk.)

3 salat agurker

½ bunt purreløk (ca. 50 g)

persille og dill

3 spiseskjeer sur fløte

sennep, sukker

- De kokte, men allerede avkjølte potetene, eggene, agurkene, reddikene, pølsen hhv. kyllingbrystet skjæres i terninger.
- Sur fløte, hakket purreløk og eggene blandes godt med sennep og sukker og fortynnes med Kwas.
- Ingrediensene som er skåret i terninger, hakket persille og dill tilsettes.
- Krydres med salt og pepper alt etter smak.



## För din säkerhet

Detta tillbehör är avsett för användning med köttkvarnen MFW4.../6... .  
Följ bruksanvisningen till köttkvarn MFW4.../6... .

Detta tillbehör är lämpligt för att skära livsmedel i tärningar.

Livsmedlen får inte innehålla ben, kärnor eller andra fasta beståndsdelar. Livsmedlen får inte vara djupfrysta.

I kombination med andra av tillverkaren tillåtna tillbehörsdelar är fler användningsområden möjliga.

## ⚠ Säkerhetsanvisningar för denna apparat

### Risk för skada pga vassa knivar/roterande drivuttag!

Tillbehör får endast sättas fast/lossas när drivuttaget står stilla och stickkontakten är utdragen ur vägguttaget.

Stick aldrig ned fingrarna i matarröret till tärningsskäraren.

Använd alltid påmataren för att mata ner.

När tärningsskärare-insatsen tas isär/monteras ihop, fatta knivskivan endast i plastknoppen i mitten. Ta aldrig med fingrarna i de vassa knivarna på tärningsgallret. Ta endast i kanten på tärningsgallret!

Ta aldrig i de vassa knivarna och skärytorna på riv- och skärskivan. Ta endast längst ut i kanterna på skivorna!

Ta endast längst ut i kanterna på skivorna!

### Viktigt!

Montera inte ihop tillbehöret på köttkvarnen. Tillbehör får endast användas när det är helt ihopmonterat. Tärningsskäraren går bara att användas med locket ordentligt åtdraget.

## Kort översikt

Vik ut bildsidorna.

Bild 

- 1 Drivtillsats
- 2 Hus med utloppsöppning
- 3 Drivaxel
- 4 Tärningsskärare-*insats*
  - a Knivskiva
  - b Tärningsgaller 9x9 mm
  - c Spärrar
  - d Hållare
  - e Rengörare till tärningsgallret
- 5 Vändbar skär- och strimmelskiva
- 6 Lock med matarröret
- 7 Påmatare

## Användning



**Risk för skada pga vassa knivar/roterande drivuttag!**

*Tillbehör får endast sättas fast/lossas när drivuttaget står stilla och stickkontakten är utdragen ur vägguttaget.*

*Stick aldrig ned fingrarna i matarröret till tärningsskäraren. Använd alltid påmataren för att mata ner.*

## Tärningsskärare-*insats*



**Risk för skada pga vassa knivar/roterande drivuttag!**

*När tärningsskärare-*insats*en tas isär/monteras ihop, fatta knivskivan endast i plastknoppen i mitten. Ta aldrig med fingrarna i de vassa knivarna på tärningsgallret. Ta endast i kanten på tärningsgallret!*



### Var försiktig! Användningsanvisningar!

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

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

Skivbar ost (t.ex. Gouda) och hård ost (t.ex. Emmentaler) får inte bearbetas i större mängd än 1 kg per arbetsomgång.

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

Livsmedlen får inte vara djupfrysta.

Om dessa hänvisningar inte åtföljs kan det leda till att tärningsskäraren skadas inklusive tärningsgallret och den roterande kniven.

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

### Viktiga anvisningar:

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

### Montera ihop tärningsskärare- insatsen

Bild

- Sätt in tärningsgallret i hållaren. Observera urtagen!
- Tryck spärrarna på hållaren utåt.
- Sätt in knivskivan i hållaren.
- Stäng spärrarna till stoppet.

### Använda tärningsskäraren

Bild

- Sätt huset på drivtillsatsen och vrid fast medurs.
- Sätt in drivaxeln i huset.

### Var försiktig!

Öppningen i drivaxeln (bild -3) får inte vara igentäppt av matrester eller dylikt.

- Sätt in tärningsskärare-insatsen i huset (pilen på tärningsskäraren mot markeringen på huset – bild -4a).
- Sätt på locket (observera markeringen) och vrid medurs till stoppet.
- Luta tillbehöret lätt åt höger och sätt det på drivtuttaget till köttkvarnen.
- Vrid tillbehöret uppåt tills det snäpper fast.
- Sätt in påmataren i matarröret.
- Placera lämplig skål under utloppsöppningen.
- Sätt stickkontakten i vägguttaget.
- Slå på köttkvarnen med TILL/FRÅN-knappen.
- Lägg in livsmedel som ska skäras i matarröret. Tryck vid behov lätt ned med påmataren. Skär vid behov livsmedel i mindre bitar först.

### Var försiktig!

Lägg inte för mycket skärgodset samtidigt i matarröret så att det inte blir stopp i utloppsöppningen.

### Hänvisningar:

Under bearbetning av olika livsmedel till ett och samma recept behöver tärningsskäraren inte rengöras mellan livsmedlen.

### Efter arbetet

Bild

- Stäng av köttkvarnen med TILL/FRÅN-knappen.
- Vänta tills drivtuttaget står stilla.
- Dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
- Lossa tillbehöret.  
För detta tryck på låsknappen på köttkvarnen och vrid tillbehöret åt höger och lossa det.
- Vrid locket moturs och lossa det.
- Ta ut tärningsskärare-insatsen ur huset (bild -4a).
- Ta ut drivaxeln.
- Vrid huset moturs och lossa det från drivtillsatsen.
- Avlägsna rester av livsmedel från tärningsgallret med hjälp av rengöraren till tärningsgallret.

## Montera isär tärningssskärare- insatsen

Bild

- Tryck de spärrarna utåt och lossa knivskivan.
- Ta ut tärningsgallret ur hållaren. För detta tryck ut tärningsgallret underifrån med hjälp av rengöraren till tärningsgallret.

## Vändbar skär- och strimmelskiva

För att skära frukt och grönsaker resp för att riva och strimla grönsaker, frukt och ost (utom hårdost, t.ex. parmesan).

### Var försiktig!

*Den vändbara skär- och strimmelskivan är inte lämplig för att skära hårdost, bröd, småfranska, choklad och nötter.*



**Risk för skada pga vassa knivar/  
roterande drivuttag!**

*Ta aldrig i de vassa knivarna och skärytorna på riv- och skärskivan.  
Ta endast längst ut i kanterna på skivorna!*

### Bild

- Sätt huset på drivtillsatsen och vrid fast medurs.
- Sätt in drivaxeln i huset.

### Var försiktig!

*Öppningen i drivaxeln (bild -3) får inte vara igentäppt av matrester eller dylikt.*

- Lägg den vändbara skär- och strimmelskivan med önskad sida uppåt på drivaxeln (bild 4b).
- Sätt på locket (observera markeringen) och vrid medurs till stoppet.
- Luta tillbehöret lätt åt höger och sätt det på drivuttaget till köttkvarnen.
- Vrid tillbehöret uppåt tills det snäpper fast.
- Placera lämplig skål under utloppsöppningen.
- Sätt stickkontakten i vägguttaget.
- Slå på köttkvarnen med TILL/FRÅN-knappen.
- Lägg det livsmedel som ska bearbetas i matarröret och tryck ned med påmataren.

### Var försiktig!

*Lägg inte för mycket skärgodset samtidigt i matarröret så att det inte blir stopp i utloppsöppningen.*

**Tips:** För jämna skärresultat bearbeta tunt skärgodset i buntar.

**Obs:** Om det livsmedel som bearbetas skulle fastna:

Stäng av köttkvarnen, dra ut stickkontakten ur vägguttaget, vänta tills drivuttaget står stilla, lyft av locket och töm matarröret.

### Efter arbetet

Bild

- Stäng av köttkvarnen med TILL/FRÅN-knappen. Vänta tills drivuttaget står stilla.
- Dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
- Lossa tillbehöret.
- För detta tryck på låsknappen på köttkvarnen och vrid tillbehöret åt höger och lossa det.
- Vrid locket moturs och lossa det.
- Ta ut den vändbara skär- och strimmelskivan ur huset (bild 4b).
- Ta ut drivaxeln.
- Vrid huset moturs och lossa det från drivtillsatsen.
- Rengör alla delar, se "Rengöring och skötsel".

## Rengöring och skötsel



### Var försiktig!

*Använd inga repareringsmedel.  
Apparatens ytor kan skadas.  
Rengör drivtillsatsen inte i diskmaskin.  
Rengör inte delarna till tärningssskärare-  
insatsen i diskmaskin, knivarna blir slöa.*

### Bild

- Ta isär tärningssskärare-insatsen för rengöring (bild ).
- Skölj delarna till tärningssskäraren och den vändbara skivan under rinnande vatten. Rengör delarna med en borste.
- Drivtillsatsen torkas endast av med fuktig duk.



### Viktig anvisning

Öppningen i drivaxeln (bild -3) får inte vara igentäppt av matrester eller dylikt. Resterna ska noggrant avlägsnas med en borste.

Alla övriga delar (hus, lock, påmatare) kan rengöras i diskmaskin.

Kläm inte fast plastdelarna i diskmaskinen eftersom de då kan deformeras.

**Tips:** För att avlägsna den röda beläggningen efter bearbetning av t.ex. morötter håll lite matolja på en trasa och gnugga plastdelarna med den. Skölj därefter detaljerna.

## Recept

### Sallader

#### Sallad "Olivie"

(för ca 4 personer)

4 kokta, avkylda potatisar

2 kokta morötter

4 hårdkokta ägg

200 g kokt kycklingbröstkött

1–2 saltgurkor eller marinerade gurkor

1–2 salladsgurkor

300 g ärtor, små (1 liten burk)

salt och peppar

250 g majonnäs

- Skär de kokta men redan avkylda potatisarna, morötterna, äggen, gurkorna och köttet i tärningar.
- Blanda alla tärnade ingredienser med ärtorna i en salladsskål.
- Krydda med salt och peppar efter tycke och smak.
- Blanda med majonnäs och servera.



#### Sallad "Vinaigrette"

(för ca 4 personer)

4 kokta, avkylda potatisar

500 g kokta rödbetor

2 kokta morötter

2 saltgurkor

100 g små ärtor

½ knippe purjolök (ca 50 g)

salt och peppar

100 ml matolja

- Skär de kokta men redan avkylda potatisarna, morötterna, rödbetorna, purjolöken och saltgurkorna i tärningar.
- Blanda alla tärnade ingredienser med ärtorna i en salladsskål.
- Krydda med salt och peppar efter tycke och smak.
- Servera med matolja.



#### Sallad "Stolichny"

(för 2 personer)

150 g skinka

3 kokta, avkylda potatisar

2 saltgurkor eller marinerade gurkor

1 kokt morot

ärtor, en halv burk

salt och peppar

Dressing:

¼ bägare crème fraiche eller gräddfil



¼ glas majonnäs

- Skär de kokta men redan avkylda potatisarna, moroten, skinkan och gurkorna i tärningar.
- Blanda alla tärnade ingredienser med ärtorna i en salladsskål.
- Krydda med salt och peppar efter tycke och smak.
- Blanda alla ingredienser. Servera med crème fraiche eller gräddfil och majonnäs.

#### Krabsallad

(för ca 4 personer)

300 g kokt kött

300 g kokta, avkylda potatisar

200 g salladsgurka

grönsallad

50 g krabbkött

3 hårdkokta ägg

150 g majonnäs

- Skär de kokta men redan avkylda potatisarna, äggen, gurkorna, krabbköttet och det kokta köttet i tärningar.
- Hacka grönsalladen i små bitar.
- Krydda med salt och peppar efter tycke och smak.
- Servera med majonnäs.



#### Råkostsallad

(för 2–4 personer)

4 morötter

1 kålrabi

1 äpple

1 zucchini

1 gurka

¼ blomkålshuvud

100 g färskost



#### Fruktsallad

½ ananas

½ melon

2 bananer

2 persikor

2 kiwi

50 ml Amaretto

- Skär frukten i tärningar.
- Blanda alla tärnade ingredienser i en salladsskål med Amaretto.



## Soppa "Okroshka"

(för 4–6 personer)

Kwas, 2 liter



300 g kokt korv eller kycklingbröstkött

3–4 kokta, avkylda potatisar

3–4 hårdkokta ägg

1 knippe rädisor (8–10 st)

3 salladsgurkor

½ knippe purjolök (ca 50 g)

persilja och dill

3 matskedar crème fraiche eller gräddfil

senap, socker

- Skär de kokta men redan avkylda potatisarna, äggen, gurkorna, rädisorna, korven resp kycklingbröstköttet i tärningar.
- Blanda crème fraiche eller gräddfil, hackad purjolök och äggen med senap och socker ordentligt och tunna ut blandningen med Kwassen.
- Tillsätt de tärnade ingredienserna, hackad persilja och dill.
- Krydda med salt och peppar efter tycke och smak.

## Turvallisuusasiaa

Varuste on tarkoitettu käytettäväksi lihamyllyn MFW4.../6... kanssa. Noudata lihamyllyn MFW4.../6... käyttöohjetta.

Tämä varuste soveltuu elintarvikkeiden kuutiointiin. Elintarvikkeissa ei saa olla luita, siemeniä tai muita kovia aineksia. Elintarvikkeet eivät saa olla jäisiä. Valmistajan hyväksymien lisävarusteiden kanssa voit käyttää sitä myös muihin käyttötarkoituksiin.

### Laitetta koskevat turvallisuusohjeet

#### **Varo terävää terää/pyörivää käyttöakselia – loukkaantumisvaara!**

Kiinnitä tai irrota varuste vain, kun toiminta on pysähtynyt ja pistotulppa irrotettu pistorasiasta.

Älä laita sormia kuutioleikkurin täyttösuppiloon. Kun lisää aineksia, käytä aina survinta.

Kun purat kuutioleikkurin osiin tai kokoat sen, pidä teräosasta kiinni vain sen keskellä olevasta muovikahvasta. Älä koske säleikön teräviin teriin. Pidä kiinni vain säleikön reunasta!

Älä koske hienonnusterän teräviin teriin tai syrjiin.

Pidä kiinni vain terän reunasta!

#### **Tärkeää!**

Älä kokoa varustetta lihamyllyn kiinnitettyinä.

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

Kuutioleikkuri toimii vain, kun kansi on kierretty kiinni.

## Laitteen osat

Käännä esiin kuvasivut.

Kuva 

- 1 Adapteri
- 2 Runko ja poistoaukko
- 3 Käyttöakseli
- 4 Kuutioleikkuri
  - a Teräosa
  - b Säleikkö 9x9 mm
  - c Kiinnittimet
  - d Kannatin
  - e Säleikön puhdistin
- 5 Käännettävä viipalointi- ja raastinterä
- 6 Kanssi, jossa on täyttösuppilo
- 7 Syöttöpainin

## Käyttö



**Varo terävää terää/pyörivää käyttöakselia – loukkaantumisvaara!**

*Kiinnitä tai irrota varuste vain, kun toiminta on pysähtynyt ja pistotulppa irrotettu pistorasiasta.*

*Älä laita sormia kuutioleikkurin täyttösuppiloon. Kun lisää aineksia, käytä aina survinta.*

## Kuutioleikkuri



**Varo terävää terää/pyörivää käyttöakselia – loukkaantumisvaara!**

*Kun purat kuutioleikkurin osiin tai kokoat sen, pidä teräosasta kiinni vain sen keskellä olevasta muovikahvasta.*

*Älä koske säleikön teräviin teriin. Pidä kiinni vain säleikön reunasta!*



**Huom.!****Käyttöä koskevia ohjeita!**

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

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

*Kun juusto on puolikovaa (esim. gouda) tai kovaa (esim. emmental), varo käsittelemästä yli 1 kg määriä.*

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

*Elintarvikkeet eivät saa olla jäisiä.*

*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.*

**Tärkeitä ohjeita:**

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

**Kuutiroleikkurin kokoaminen****Kuva** 

- Kiinnitä säleikkö kannattimeen. Huomioi lovet!
- Vedä kannattimen kiinnittimet ulospäin.
- Kiinnitä teräosa kannattimeen.
- Sulje kiinnittimet, niin että ne menevät vasteeseen asti.

**Kuutiroleikkurin käyttö****Kuva** 

- Aseta runko-osa vaihteisto-osan päälle ja kiinnitä myötäpäivään kääntäen.
- Kiinnitä käyttöakseli runko-osaan.

**Huom.!**

*Ruoantähteet tms. eivät saa tukkia käyttöakselin aukkoa (kuva* -3).

- Kiinnitä kuutiroleikkuri runko-osaan (kuutiroleikkurin nuoli ja rungon merkki kohdakkain – kuva -4a).
- Aseta kansi paikoilleen (huomioi merkintä) ja käännä myötäpäivään vasteeseen asti.
- Aseta varuste vähän oikealle kallellaan lihamyllyn käyttöliitintään.
- Käännä varuste pystyasentoon, niin että se napsahtaa kiinni.
- Aseta syöttöpainin täyttösuppiloon.
- Aseta sopiva astia poistoaukon alle.
- Laita pistotulppa pistorasiaan.
- Käynnistä lihamylly virtakytkimestä.
- Laita paloiteltavat ainekset täyttösuppiloon. Työnnä tarvittaessa ainekset sisään syöttöpaininta kevyesti painaen. Paloittele tarvittaessa elintarvikkeet ensin pienemmiksi.

**Huom.!**

*Varo, että hienonnettavat ainekset eivät kasaannu poistoaukkoon.*

**Ohjeita:**

Kun käsittelet erityyppisiä elintarvikkeita yhtä ruokaohjetta varten, sinun ei tarvitse pestä väliillä kuutiroleikkuria.

**Käytön jälkeen****Kuva** 

- Katkaise virta lihamyllystä virtakytkimellä. Odota, että moottori pysähtyy.
- Irrota pistotulppa pistorasiasta.
- Irrota varuste.  
Paina lihamyllyn avaamispainiketta, käännä varustetta oikealle ja poista.
- Irrota kansi vastapäivään kääntäen.
- Poista kuutiroleikkuri runko-osasta (kuva -4a).
- Poista käyttöakseli.
- Käännä runko-osaa vastapäivään ja irrota se vaihteisto-osasta.
- Poista säleikköön jääneet elintarvikkeet säleikön puhdistimella.

## Kuutiroleikkurin purkamisen osiin Kuva 1

- Vedä 4 kiinnitintä ulospäin ja poista teräosa.
- Poista säleikkö kannattimesta. Säleikkö irtoaa, kun työnnät sen alakautta ylöspäin säleikön puhdistimella.

## Käännettävä viipalointi- ja raastinterä

Viipaloiti hedelmät ja vihannekset tai raastaa vihannekset, hedelmät ja juuston (paitsi kovan juuston, esim. parmesaanin).

### Huom.!

*Käännettävä viipalointi- ja raastinterä ei sovellu kovan juuston, leivän, sämpylöiden, suklaan tai pähkinöiden viipalointiin.*



**Varo terävää terää/pyörivää käyttöäkseliä – loukkaantumisvaara!**

*Älä koske hienonnusterän teräviin teriin tai syryihin. Pidä kiinni vain terän reunasta!*

## Kuva 2

- Aseta runko-osa vaihteisto-osan päälle ja kiinnitä myötöpäivään kääntäen.
- Kiinnitä käyttöäkseli runko-osaan.

### Huom.!

*Ruoantähteet tms. eivät saa tukkia käyttöäkselin aukkoa (kuva 1-3).*

- Aseta käännettävä viipalointi- ja raastinterä käyttöäkselille haluamasi puoli ylöspäin (kuva 4b).
- Aseta kansi paikoilleen (huomioi merkintä) ja käännä myötöpäivään vasteeseen asti.
- Aseta varuste vähän oikealle kallellaan lihamyllyn käyttöliitäntään.
- Käännä varuste pystyasentoon, niin että se napsahtaa kiinni.
- Aseta sopiva astia poistoaukon alle.
- Laita pistotulppa pistorasiaan.
- Käynnistä lihamylly virtakytkimestä.
- Laita ainekset täyttösuppilon ja työnnä sisäänpäin syöttöpainimella.

### Huom.!

*Varo, että hienonnettavat ainekset eivät kasaannu poistoaukkoon.*

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

## Ohje: Jos ainekset juuttuvat kiinni:

Katkaise virta lihamyllystä, irrota pistotulppa pistorasiasta, odota, että toiminta on pysähtynyt, irrota kansi ja tyhjennä täyttösuppilo.

## Käytön jälkeen

## Kuva 3

- Katkaise virta lihamyllystä virtakytkimellä. Odota, että moottori pysähtyy.
- Irrota pistotulppa pistorasiasta.
- Irrota varuste.
- Paina lihamyllyn avaamispainiketta, käännä varustetta oikealle ja poista.
- Irrota kansi vastapäivään kääntäen.
- Poista viipalointi- ja raastinterä runko-osasta (kuva 4b).
- Poista käyttöäkseli.
- Käännä runko-osaa vastapäivään ja irrota se vaihteisto-osasta.
- Puhdista kaikki osat, katso kohta »Puhdistus«.

## Puhdistus



### Huom.!

*Älä käytä hankaavia puhdistusaineita. Laitteen pinnat voivat vaurioitua.*

*Älä pese vaihteisto-osaa astianpesukoneessa. Älä pese kuutiroleikkurin osia astianpesukoneessa, terät tylsyvät.*

## Kuva 4

- Voit purkaa kuutiroleikkurin osiin puhdistamista varten (kuva 1).
- Pese kuutiroleikkurin osat ja käännettävä terä juoksevan veden alla. Harjaa osat puhtaaksi.
- Pyyhi vaihteisto-osa puhtaaksi vain kostealla pyyhkeellä.



### Tärkeä ohje

Ruoantähteet tms. eivät saa tukkia käyttöäkselin aukkoa (kuva 1-3). Harjaa tähteet pois huolellisesti.

Kaikki muut osat (runko, kansi, syöttöpainin) ovat konepesunkestäviä.

Varo, että muoviosat eivät jää puristuksiin astianpesukoneessa, niiden muoto saattaa muuttua pesun aikana.

**Ohje:** Esimerkiksi raastetuista porkkanoista lähtee punaista väriä, jonka voit pyyhkiä pois muoviosista pyyhkeellä ja pienellä määrällä ruokaöljyä. Huuhtelee sitten osat.

## Ruokaohjeet

### Salaatit

#### Salaatti »Olivie«

- (noin 4 hengelle)
- 4 keitettyä, jäähtynyttä perunaa  
2 keitetty porkkana  
4 kovaksi keitettyä munaa  
200 g keitettyä kananrintaa  
1–2 salaattikurkkua tai marinoitua kurkkua  
1–2 salaattikurkkua  
300 g herneitä (1 pieni purkillinen)  
Suolaa ja pippuria  
250 g majoneesia
- Paloittele keitetyt, mutta valmiiksi jäähtyneet perunat, porkkanat, kananmunat, kurkut ja liha kuutioiksi.
  - Sekoita kaikki paloittelut ainekset keskenään salaattikulhossa herneiden kanssa.
  - Mausta suolalla ja pippurilla.
  - Sekoita joukkoon majoneesi ja asettele tarjoiluvadille.



#### Salaatti »Vinaigrette«

- (noin 4 hengelle)
- 4 keitettyä, jäähtynyttä perunaa  
500 g keitettyjä punajuuria  
2 keitetty porkkana  
2 salaattikurkkua  
100 g herneitä  
½ purjoa (noin 50 g)  
Suolaa ja pippuria  
100 ml ruokaöljyä
- Paloittele keitetyt, mutta valmiiksi jäähtyneet perunat, porkkanat, punajuuret, purjo ja suolakurkut kuutioiksi.
  - Sekoita kaikki paloittelut ainekset keskenään salaattikulhossa herneiden kanssa.
  - Mausta suolalla ja pippurilla.
  - Tarjoile ruokaöljyn kanssa.



#### Salaatti »Stolichny«

- (2 hengelle)
- 150 g kinkkua  
3 keitettyä, jäähtynyttä perunaa  
2 suolakurkkua tai marinoitua kurkkua  
1 keitetty porkkana  
Herneitä, puoli purkillista  
Suolaa ja pippuria



#### Kastike:

¼ purkkia kermaviiliä

¼ lasillista majoneesia

- Paloittele keitetyt, mutta valmiiksi jäähtyneet perunat, porkkana, kinkku ja kurkut kuutioiksi.
- Sekoita kaikki paloittelut ainekset keskenään salaattikulhossa herneiden kanssa.
- Mausta suolalla ja pippurilla.
- Sekoita kaikki ainekset keskenään. Tarjoile kermaviiliin ja majoneesin kanssa.

#### Katkarapusalaatti

- (noin 4 hengelle)
- 300 g keitettyä lihaa  
300 g keitettyä, jäähtynyttä perunaa  
200 g salaattikurkkua  
Vihreää salaattia  
50 g katkaravun lihaa  
3 kovaksi keitettyä munaa  
150 g majoneesia
- Paloittele keitetyt, mutta valmiiksi jäähtyneet perunat, kananmunat, kurkut, katkaravun liha ja keitetty liha kuutioiksi.
  - Revi salaatin lehdet pieniksi paloiksi.
  - Mausta suolalla ja pippurilla.
  - Tarjoile majoneesin kanssa.



#### Raakasalaatti

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



#### Hedelmäsalaatti

- ½ ananasta  
½ melonia  
2 banaania  
2 persikkaa  
2 kiivää  
50 ml Amarettoa
- Paloittele hedelmät kuutioiksi.
  - Sekoita salaattikulhossa keskenään kaikki paloittelut ainekset ja Amaretto.



## Keitto »Okroshka«

(4–6 hengelle)



Kvassia, 2 litraa

300 g keittomakkaraa tai kananrintaa

3–4 keitettyä, jäähtynyttä perunaa

3–4 kovaksi keitettyä munaa

1 nippu retiisejä (8–10 kpl)

3 salaattikurkkua

½ purjoa (noin 50 g)

Persiljaa ja tilliä

3 rkl kermaviiliä

Sinappia, sokeria

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

## Observaciones para su seguridad

El presente accesorio está destinado al picador de carne MFW4.../6... . Ténganse presentes las instrucciones de uso del picador de carne MFW4.../6... .

El presente accesorio es adecuado para cortar alimentos en forma de dados. Los alimentos que se deseen procesar no deberán tener huesos, corazones ni ningún otro componente sólido. Los alimentos que se deseen procesar no deberán estar congelados. En caso de emplear los accesorios específicos homologados por el fabricante, el aparato podrá usarse para otras aplicaciones adicionales.

## Advertencias de seguridad para este aparato

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

Montar y desmontar los accesorios solo con el accionamiento completamente parado y tras haber extraído el enchufe del aparato de la toma de corriente.

No introducir las manos en la boca de llenado de la cortadora de dados. Trabajar siempre con el empujador.

Al desarmar o armar la cortadora de dados, sujetar la cuchilla solo por el asidero de plástico en el centro de la misma. ¡No introducir nunca los dedos en las cuchillas de la rejilla cortadora! ¡Sujetar la rejilla cortadora solo en el borde!

No tocar con las manos las cuchillas ni los bordes de los discos para picado o triturado. ¡Sujetar las cuchillas solo en sus bordes!

### ¡Importante!

No armar los accesorios apoyándose directamente el picador.

Usar los accesorios solo estando completamente armados.

La cortadora sólo trabaja con la tapa fijamente enroscada.

## Descripción del aparato

Despliegue, por favor, las páginas con las ilustraciones.

Fig. 

- 1 Mecanismo de accionamiento de los accesorios
- 2 Carcasa con abertura de descarga
- 3 Eje de accionamiento
- 4 Cortadora de dados
  - a Cuchilla
  - b Rejilla cortadora 9 x 9 mm
  - c Cierres
  - d Soporte básico
  - e Limpiador de la rejilla de corte

5 Disco reversible para cortar y rallar

6 Tapa con boca de llenado

7 Empujador

## Usar el aparato



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

*Montar y desmontar los accesorios solo con el accionamiento completamente parado y tras haber extraído el enchufe del aparato de la toma de corriente.*

*No introducir las manos en la boca de llenado de la cortadora de dados.*

*Trabajar siempre con el empujador.*

## Cortadora de dados



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

*Al desarmar o armar la cortadora de dados, sujetar la cuchilla solo por el asidero de plástico en el centro de la misma. ¡No introducir nunca los dedos en las cuchillas de la rejilla cortadora! ¡Sujetar la rejilla cortadora solo en el borde!*



### **¡Atención! Advertencias para usar la cortadora**

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

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

*En el caso de los quesos cortables (por ejemplo emmental), la cantidad procesada en un ciclo de trabajo no deberá sobrepasar los 1 kgs.*

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

*Los alimentos que se deseen procesar no deberán estar congelados.*

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

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

### **Advertencias importantes:**

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

### **Armar la cortadora de dados** Fig. 9

- Colocar la rejilla cortadora en el soporte básico. ¡Téngase presentes las entalladuras!
- Empujar los cierres del soporte básico hacia afuera.
- Colocar el disco cortador en el soporte básico.
- Cerrar los cierres hasta el tope.

### **Trabajar con la cortadora** Fig. 10

- Colocar la carcasa sobre el mecanismo de accionamiento y fijarla girándola a la derecha (sentido de marcha de las agujas del reloj).
- Colocar el eje de accionamiento en la carcasa.

### **¡Atención!**

*Prestar atención a que la abertura del eje de accionamiento (Fig. 10-3) no esté obstruida por restos de alimentos o de suciedad.*

- Colocar la cortadora de dados en la carcasa (la flecha en la cortadora de dados debe coincidir con la marca en la carcasa – Fig. 10-4a),
- Montar la tapa, prestando atención a la marca orientativa. Girarla hacia la derecha (sentido de marcha de las agujas del reloj), hasta el tope.
- Montar el accesorio ligeramente inclinado hacia la derecha en el accionamiento del picador de carne.
- Girar el accesorio hacia arriba hasta que encaje.
- Colocar el empujador en la boca de llenado.
- Colocar un recipiente adecuado debajo de la boca de descarga.
- Introducir el cable de conexión en la toma de corriente.
- Conectar/Desconectar el picador a través de la tecla de Conexión/Desconexión.

- Introducir los alimentos en la boca de llenado. En caso necesario, presionar los alimentos ligeramente con el empujador. En casos necesarios, cortar los alimentos primero.

### ¡Atención!

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

### Advertencias:

Durante el procesamiento de diferentes alimentos pertenecientes a la misma receta, no hay que limpiar la cortadora tras cortar cada ingrediente de la receta.

### Tras concluir el trabajo

Fig. D

- Desconectar el picador a través de la tecla de Conexión/Desconexión. Esperar que el accionamiento se detenga.
- Extraer el cable de conexión de la toma de corriente.
- Retirar el accesorio. Pulsar para ello la tecla de desbloqueo y retirar el accesorio girándolo a la derecha.
- Girar la tapa de la jarra hacia la izquierda (sentido de marcha contrario al de las agujas de reloj); retirarla.
- Retirar la cortadora de dados de la carcasa (fig. D-4a).
- Retirar el eje de accionamiento.
- Girar la carcasa hacia la izquierda (sentido de marcha contrario al de las agujas de reloj) y retirarla del mecanismo de accionamiento.
- Retirar los restos de alimentos de la rejilla de corte con ayuda del limpiador de rejilla.

### Desarmar la cortadora de dados

Fig. E

- Soltar los cierres empujándolos hacia fuera y retirar la cuchilla.
- Retirar la rejilla cortadora de el soporte básico. Expulsar a tal efecto la rejilla cortadora desde abajo con ayuda del limpiador de las rejillas cortadoras.

### Disco reversible para cortar y rallar

Para cortar frutas y verduras o rallar verduras, frutas y queso (excepto queso curado, por ejemplo queso parmesano),

### ¡Atención!

*La cuchilla reversible para cortar y rallar no es adecuada para cortar queso curado, pan, panecillos, chocolate o nueces.*



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

*No tocar con las manos las cuchillas ni los bordes de los discos para picado o triturado, ¡Sujetar las cuchillas solo en sus bordes!*

### Fig. G

- Colocar la carcasa sobre el mecanismo de accionamiento y fijarla girándola a la derecha (sentido de marcha de las agujas del reloj).
- Colocar el eje de accionamiento en la carcasa.

### ¡Atención!

*Prestar atención a que la abertura del eje de accionamiento (Fig. G-3) no esté obstruida por restos de alimentos o de suciedad.*

- Colocar la cuchilla reversible con la cara que se desea usar hacia arriba, sobre el eje de accionamiento. (Fig. 4b).
- Montar la tapa, prestando atención a la marca orientativa. Girarla hacia la derecha (sentido de marcha de las agujas del reloj), hasta el tope.
- Montar el accesorio ligeramente inclinado hacia la derecha en el accionamiento del picador de carne.
- Girar el accesorio hacia arriba hasta que encaje.
- Colocar un recipiente adecuado debajo de la boca de descarga.
- Introducir el cable de conexión en la toma de corriente.
- Conectar/Desconectar el picador a través de la tecla de Conexión/Desconexión.
- Introducir los alimentos que se desean procesar en la boca de carga y empujarlos con el empujador.

### ¡Atención!

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

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



**Advertencia:** En caso de que los alimentos que se están procesando quedaran aprisionados o atascados:

Desconectar el picador de carne, extraer el cable de conexión de la toma de corriente, aguardar a que el accionamiento se pare completamente, retirar la tapa y vaciar la boca de carga.

**Tras concluir el trabajo** **Fig. D**

- Desconectar el picador a través de la tecla de Conexión/Desconexión. Aguardar que el accionamiento se detenga.
- Extraer el cable de conexión de la toma de corriente.
- Retirar el accesorio. Pulsar para ello la tecla de desbloqueo y retirar el accesorio girándolo a la derecha.
- Girar la tapa de la jarra hacia la izquierda (sentido de marcha contrario al de las agujas de reloj); retirarla.
- Retirar la cuchilla reversible de la carcasa (Fig. 4b).
- Retirar el eje de accionamiento.
- Girar la carcasa hacia la izquierda (sentido de marcha contrario al de las agujas del reloj) y retirarla del mecanismo de accionamiento.
- Limpiar todas las piezas. Véase a este respecto el capítulo «Cuidados y limpieza».

## Cuidados y limpieza



### ¡Atención!

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

**Fig. E**

- Desarmar la cortadora de dados para limpiarla (Fig. E).
- Lavar las piezas de la cortadora de dados y la cuchilla reversible bajo el chorro de agua del grifo. Limpia los elementos con un cepillo.
- Limpiar el mecanismo de accionamiento solo con un paño húmedo.



### Advertencia importante

Prestar atención a que la abertura del eje de accionamiento (Fig. G-3) no esté obstruida por restos de alimentos o de suciedad. Eliminar a fondo los restos de alimentos con un cepillo.

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

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

**Consejo práctico:** Para eliminar la capa rojiza procedente de la elaboración de, por ejemplo, zanahorias, deberá ponerse un poco de aceite comestible en un paño y frotar las piezas de plástico. Aclarar a continuación con agua.

## Recetas

### Ensaladas

#### Ensaladilla Olivier (o rusa)

(para aprox. 4 personas)

4 patatas cocidas, frías

2 zanahorias cocidas

4 huevos duros

200 gramos de pechuga de pollo cocida

1–2 pepinillos en vinagre

1–2 pepinos

300 gramos de guisantes, pequeños

(una lata pequeña)

Sal y pimienta

250 gramos de mayonesa

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



**Ensalada de vinagreta**

(para aprox. 4 personas)

4 patatas cocidas, frías

500 gramos de remolacha hortelana

(colorada) cocida

2 zanahorias cocidas

2 pepinillos

100 gramos de guisantes pequeños

½ manojo de puerros (aprox. 50 gramos)

Sal y pimienta

100 ml de aceite (de oliva, girasol, etc.)

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

**Ensalada Stolichny (o moscovita)**

(para 2 personas)

150 gramos de jamón

3 patatas cocidas, frías

2 pepinillos en vinagre

1 zanahoria cocida

Media lata de guisantes

Sal y pimienta

Aderezo:

¼ tarro de nata líquida

¼ tarro de mayonesa

- Cortar las patatas cocidas, frías, la zanahoria, el jamón y los pepinos en dados.
- Poner los ingredientes cortados en dados en una ensaladera y mezclarlos con los guisantes.
- Sazonar a discreción.
- Mezclar todos los ingredientes. Aderezar con la nata y la mayonesa.

**Ensalada de gambas**

(para aprox. 4 personas)

300 gramos de carne cocida

300 gramos de patatas cocidas, frías

200 gramos de pepinillos

1 lechuga

50 gramos de gambas peladas y cocidas

3 huevos duros

150 gramos de mayonesa



- Cortar las patatas cocidas, frías, los huevos, los pepinos, las gambas y la carne cocida en dados.
- Picar la lechuga.
- Sazonar a discreción.
- Aderezar con mayonesa.

**Ensalada vegetal**

(para 2–4 personas)

4 zanahorias

1 colinabo

1 manzana

1 calabacín

1 pepino

¼ de coliflor

100 gramos de queso fresco

**Macedonia de frutas**

½ piña

½ melón

2 plátanos

2 melocotones

2 kiwis

50 ml de amaretto

- Cortar la fruta en dados.
- Poner los ingredientes cortados en dados en una ensaladera; mezclarlos con el licor.

**Ensalada Okroshka**

(para 4–6 personas)

2 litros de Kvas

300 gramos de pechuga de pollo

3–4 patatas cocidas, frías

3–4 huevos duros

1 manojo de rabanitos (8–10 unidades)

3 pepinos

½ manojo de puerros (aprox. 50 gramos)

Perejil y eneldo

3 cucharadas soperas de nata líquida

mostaza, azúcar

- Cortar las patatas cocidas, frías, los huevos, los pepinos, los rábanos, la morcilla o la pechuga de pollo en dados.
- Mezclar bien la nata, el puerro picado y los huevos con la mostaza y el azúcar, diluir con Kvas.
- Agregar los ingredientes en dados, así como el perejil picado y el eneldo.
- Sazonar a discreción.



## Para sua segurança

Este acessório é destinado para o picador de carne MFW4.../6... . Respeitar as instruções de serviço do picador de carne MFW4.../6... . Este acessório é adequado para cortar alimentos em cubos. Os alimentos não podem conter ossos, caroços ou outros componentes rijos. Os alimentos não podem estar congelados. São possíveis outras aplicações mediante utilização do acessório homologado pelo fabricante.

## Indicações de segurança para este aparelho

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

Só colocar/retirar acessórios com o accionamento completamente imobilizado e com a ficha desligada da tomada.

Não inserir os dedos nem a mão no canal de enchimento do cortador de cubos. Para empurrar os alimentos deverá utilizar sempre o calcador.

Ao desmontar/montar o conjunto cortador de cubos, segurar na lâmina circular apenas pelo punho de plástico no meio. Não tocar nas lâminas afiadas da grelha de corte. Segurar apenas no bordo da grelha de corte!

Não tocar nas lâminas afiadas nem nas arestas do disco de picar. Segurar apenas pelo bordo!

### Importante!

Não montar acessórios no picador de carne.

Utilizar os acessórios apenas em estado totalmente montado.

A cortadora de cubos só funciona com a tampa bem apertada.

## Panorâmica do aparelho

Por favor, desdobre as páginas com as ilustrações.

Fig. 

- 1 Engrenagem adaptável
- 2 Estrutura com abertura de saída
- 3 Veio de accionamento
- 4 Conjunto cortador de cubos
  - a Lâmina circular
  - b Grelha de corte 9x9 mm
  - c Grampos de fecho
  - d Suporte base
  - e Objecto de limpeza da grelha de corte
- 5 Disco reversível de cortar/ralar
- 6 Tampa com canal de enchimento
- 7 Calcador

## Utilização do aparelho



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

*Só colocar/retirar acessórios com o accionamento completamente imobilizado e com a ficha desligada da tomada.*

*Não inserir os dedos nem a mão no canal de enchimento do cortador de cubos.*

*Para empurrar os alimentos deverá utilizar sempre o calcador.*

## Conjunto cortador de cubos



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

*Ao desmontar/montar o conjunto cortador de cubos, segurar na lâmina circular apenas pelo punho de plástico no meio. Não tocar nas lâminas afiadas da grelha de corte. Segurar apenas no bordo da grelha de corte!*



### **Atenção! Indicações sobre utilização!**

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

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

*No caso de queijo fatiado (p. ex., Gouda) ou queijo duro (p. ex., Emental), não processar mais do que 1 kg de cada vez.*

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

*Os alimentos não podem estar congelados.*

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

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

### **Indicações importantes:**

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

### **Montar o conjunto cortador de cubos Fig. 13**

- Inserir a grelha de corte no suporte base. Dar atenção os entalhes!
- Pressionar os grampos de fecho do suporte base para fora.
- Colocar a lâmina circular no suporte base.
- Fechar os grampos de fecho até ao batente.

### **Trabalhar com a cortadora de cubos Fig. 14**

- Colocar a estrutura na engrenagem adaptável e apertar no sentido dos ponteiros do relógio.
- Colocar o veio de accionamento na estrutura.

### **Atenção!**

*A abertura na veio de accionamento (fig. 14-3) não pode estar obstruída, por exemplo, com restos de comida.*

- Colocar o conjunto cortador de cubos na estrutura (seta do cortador de cubos sobre a marcação na estrutura – Figura 14-4a).
- Assentar a tampa (atenção à marcação) e rodar no sentido dos ponteiros do relógio até prender.
- Colocar o acessório, ligeiramente inclinado para a direita, no accionamento do picador de carne.
- Rodar para cima o acessório, até encaixar.
- Colocar o calçador na câmara de enchimento.
- Colocar uma tigela adequada por baixo da abertura de saída.
- Ligar a ficha à tomada.
- Ligar o picador de carne com o botão para ligar/desligar.

- Colocar os alimentos para cortar na abertura de enchimento. Em caso de necessidade, pressionar suavemente os alimentos com o calcador. Em caso de necessidade, cortar, primeiro, os alimentos em pedaços menores.

### **Atenção!**

*Evitar a acumulação de alimentos cortados na saída.*

### **Indicações:**

Durante a preparação de diferentes alimentos para uma receita, não é necessário limpar a cortadora de cubos várias vezes.

### **Depois do trabalho**

**Fig. 4**

- Desligar o picador de carne com o botão para ligar/desligar. Aguardar até o accionamento ficar completamente imobilizado.
- Desligar a ficha da tomada.
- Retirar o acessório. Para isso, premir o botão de desbloqueio no picador de carne, rodar o acessório para a direita e removê-lo.
- Rodar a tampa em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e desmontá-la.
- Retirar o conjunto cortador de cubos da estrutura (fig. 4-4a).
- Retirar o veio de accionamento.
- Rodar a estrutura no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e retirá-la da engrenagem adaptável.
- Retirar os restos de alimentos depositados na grelha de corte com o objecto de limpeza próprio para esse fim.

### **Desmontar o conjunto**

#### **cortador de cubos**

**Fig. 5**

- Pressionar os grampos de fecho para fora e retirar a lâmina circular.
- Retirar a grelha de corte do suporte base. Para isso, utilizar a peça de limpeza da grelha de corte para empurrar a grelha de corte por baixo e removê-la.

### **Disco reversível de cortar/ralar**

Para cortar fruta e legumes ou para raspar legumes, fruta e queijo (excepto queijo duro, p. ex., parmesão).

### **Atenção!**

*O disco reversível de cortar/raspar não é adequado para cortar queijo duro, pão, pãezinhos, chocolate nem nozes.*



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

*Não tocar nas lâminas afiadas nem nas arestas do disco de picar. Segurar apenas pelo bordo!*

### **Fig. 6**

- Colocar a estrutura na engrenagem adaptável e apertar no sentido dos ponteiros do relógio.
- Colocar o veio de accionamento na estrutura.

### **Atenção!**

*A abertura no veio de accionamento (fig. 6-3) não pode estar obstruída, por exemplo, com restos de comida.*

- Colocar o disco reversível de cortar/raspar com o lado desejado virado para cima no veio de accionamento (figura 4b).
- Assentar a tampa (atenção à marcação) e rodar no sentido dos ponteiros do relógio até prender.
- Colocar o acessório, ligeiramente inclinado para a direita, no accionamento do picador de carne.
- Rodar para cima o acessório, até encaixar.
- Colocar uma tigela adequada por baixo da abertura de saída.
- Ligar a ficha à tomada.
- Ligar o picador de carne com o botão para ligar/desligar.
- Adicionar os alimentos para preparar através do compartimento de enchimento e empurrar com o calcador.

### **Atenção!**

*Evitar a acumulação de alimentos cortados na saída.*

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

**Indicação:** caso alimentos a preparar fiquem presos:

Desligar picador de carne, retirar a ficha da tomada, aguardar até o accionamento ficar totalmente imobilizado, retirar a tampa e esvaziar o canal de enchimento.

**Depois do trabalho****Fig. 14**

- Desligar o picador de carne com o botão para ligar/desligar. Aguardar até o accionamento ficar completamente imobilizado.
- Desligar a ficha da tomada.
- Retirar o acessório.  
Para isso, premir o botão de desbloqueio no picador de carne, rodar o acessório para a direita e removê-lo.
- Rodar a tampa em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e desmontá-la.
- Retirar da estrutura o disco reversível de cortar/raspar (fig. 4b).
- Retirar o veio de accionamento.
- Rodar a estrutura no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e retirá-la da engrenagem adaptável.
- Limpar todos os componentes, ver «Limpeza e manutenção».

**Limpeza e manutenção****⚠ Atenção!**

*Não utilizar, por isso, produtos de limpeza abrasivos. As zonas exteriores do aparelho podem ficar danificadas.*

*Não lavar a engrenagem adaptável na máquina de lavar loiça. Não lavar peças do conjunto cortador de cubos na máquina de lavar loiça. As lâminas ficam rombas.*

**Fig. 15**

- Desmontar o conjunto cortador de cubos para lavar (fig. 15).
- Lavar as peças do cortador de cubos e o disco reversível sob água corrente. Limpar os componentes com uma escova.
- Limpar a engrenagem adaptável com um pano húmido.

**i****Indicação importante!**

A abertura no veio de accionamento (fig. 14-3) não pode estar obstruída, por exemplo, com restos de comida. Remover bem os restos com uma escova.

Todas as outras peças (carcaça, tampa, calcador) podem ir à máquina de lavar loiça. Não prender as peças de plástico na máquina de lavar loiça, para evitar que sofram deformações.

**Sugestão:** Para eliminar a camada vermelha depois da preparação de, p. ex., cenouras, molhar um pano com um pouco de óleo alimentar e passar com ele no dispositivo para cortar e ralar. Depois lavar as peças.

**Receitas****Salada****Salada «Olivie»**

(para cerca de 4 pessoas)

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

- Cortar em cubos os ovos, os pepinos, a carne, as cenouras e as batatas cozidas, depois de frias.
- Numa saladeira, misturar todos os ingredientes já cortados em cubos com as ervilhas.
- Temperar com sal e pimenta.
- Misturar com maionese e servir.

**Salada «Vinaigrette»**

(para cerca de 4 pessoas)

- 4 batatas cozidas, arrefecidas
- 500 g de beterrabas cozidas
- 2 cenouras cozidas
- 2 pepinos de conserva
- 100 g de ervilhas pequenas
- ½ molho de alho porro (ca. 50 g)
- Sal e pimenta
- 100 ml de óleo alimentar

- Cortar em cubos a beterraba, o alho-francês, as cenouras, os pepinos de conserva e as batatas cozidas depois de frias.
- Numa saladeira, misturar todos os ingredientes já cortados em cubos com as ervilhas.
- Temperar com sal e pimenta.
- Servir com óleo alimentar.



**Salada «Stolichny»**

(para 2 pessoas)

150 g de presunto

3 batatas cozidas, arrefecidas

2 pepinos de conserva ou pepinos marinados

1 cenoura cozida

Ervilhas, meia lata

Sal e pimenta

Tempero:

 $\frac{1}{4}$  de copo de natas azedas $\frac{1}{4}$  de copo de maionese

- Cortar em cubos as cenouras e as batatas cozidas (depois de frias), o presunto e os pepinos.
- Numa saladeira, misturar todos os ingredientes já cortados em cubos com as ervilhas.
- Temperar com sal e pimenta.
- Misturar todos os ingredientes. Servir com as natas azedas e maionese.

**Salada de fruta** $\frac{1}{2}$  ananás $\frac{1}{2}$  melão

2 bananas

2 pêsegos

2 quivis

50 ml de Amaretto

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

**Sopa «Okroshka»**

(para 4 a 6 pessoas)

2 litros de Kwas

(= Bebida de origem russa)

300 g de chouriço para cozer ou carne de peito de frango

3–4 batatas cozidas, arrefecidas

3–4 ovos bem cozidos

1 molho de rabanetes (8–10 unidades)

3 pepinos para salada

 $\frac{1}{2}$  molho de alho porro (ca. 50 g)

Salsa e aneto

3 colheres de sopa de natas azedas

Mostarda, açúcar

- Cortar em cubos os ovos, os pepinos, os rabanetes, o chouriço ou o peito de frango, as cenouras e as batatas cozidas depois de frias.
- Misturar bem as natas azedas, o alho porro picado e os ovos com mostarda e açúcar e diluir com um pouco de kwas.
- Misturar os ingredientes cortados em cubos, a salsa e aneto picados.
- Temperar com sal e pimenta.

**Salada de camarão**

(para cerca de 4 pessoas)

300 g de carne cozida

300 g batatas cozidas, arrefecidas

200 g de pepinos para salada

Alface

50 g de miolo de camarão

3 ovos bem cozidos

150 g de maionese

- Cortar em cubos os ovos, os pepinos, o miolo de camarão, a carne cozida e as batatas cozidas depois de frias.
- Cortar em pedaços pequenos as folhas de alface.
- Temperar com sal e pimenta.
- Servir com maionese.

**Salada de legumes crus**

(para 2 a 4 pessoas)

4 cenouras

1 couve-rábano

1 maçã

1 curgete

1 pepino

 $\frac{1}{4}$  de couve-flor

100 g de queijo fresco





## Για την ασφάλειά σας

Το παρόν εξάρτημα προορίζεται για την κρεατομηχανή MFW4.../6... . Προσεξτε τις οδηγίες χρήσης της κρεατομηχανής MFW4.../6... . Το παρόν εξάρτημα είναι κατάλληλο για το κόψιμο τροφίμων σε σχήμα κύβου. Τα τρόφιμα δεν επιτρέπεται να περιέχουν κόκαλα, κουκούτσια ή άλλα στερεά συστατικά. Τα τρόφιμα δεν επιτρέπεται να είναι κατεψυγμένα. Με τη χρήση των από τον κατασκευαστή εγκεκριμένων εξαρτημάτων είναι δυνατές περαιτέρω εφαρμογές.

## ⚠ Υποδείξεις ασφαλείας για την παρούσα συσκευή

### Κίνδυνος τραυματισμού από το κοφτερό μαχαίρι του μίξερ/την περιστρεφόμενη κίνηση!

Τοποθετείτε / Αφαιρείτε τα εξαρτήματα μόνο με ακινητοποιημένη την κίνηση και με βγαλμένο το φιν από την πρίζα.

Μην πιάνετε μέσα στον χώρο πλήρωσης του κόφτη κύβων. Για να πιέσετε τα τρόφιμα μέσα στη συσκευή, χρησιμοποιείτε πάντοτε τον πιεστή.

Κατά την αποσυναρμολόγηση/Συναρμολόγηση του ένθετου για τον κόφτη κύβων πιάνετε τον δίσκο μαχαιριών μόνο στην πλαστική στρογγυλή λαβή στο κέντρο. Μην πιάνετε τα κοφτερά μαχαίρια του πλέγματος κοπής. Πιάνετε το πλέγμα κοπής μόνο στην άκρη!

Μην πιάνετε στα κοφτερά μαχαίρια και στις ακμές του δίσκου κοπής. Πιάνετε τους δίσκους μόνο στην άκρη!

### Σημαντικό!

Μη συναρμολογείτε τα εξαρτήματα μέσα στην κρεατομηχανή.

Χρησιμοποιήστε τα εξαρτήματα μόνο σε πλήρως συναρμολογημένη κατάσταση.

Ο κυβοκόφτης δουλεύει μόνο με καλά βιδωμένο το καπάκι.

## Με μια ματιά

Παρακαλείσθε ν' ανοίξετε τις σελίδες με τις εικόνες.

Εικόνα 

- 1 Προσάρτημα μετάδοσης κίνησης
- 2 Περιβλήμα με άνοιγμα κένωσης
- 3 Άξονας κίνησης
- 4 Ένθετο κόφτη κύβων
  - a Δίσκος μαχαιριού
  - b Πλέγμα κοπής 9 x 9 mm
  - c Συνδετήρες κλεισίματος
  - d Βασικός φορέας
  - e Καθαριστής πλέγματος κοπής
- 5 Δίσκος κοπής-τριψίματος, διπλής όψης
- 6 Καπάκι με χωνί πλήρωσης
- 7 Πιεστής

## Χειρισμός



**Κίνδυνος τραυματισμού από το κοφτερό μαχαίρι του μίξερ/την περιστρεφόμενη κίνηση!**

*Τοποθετείτε/Αφαιρείτε τα εξαρτήματα μόνο με ακινητοποιημένη την κίνηση και με βγαλμένο το φιν από την πρίζα. Μην πιάνετε μέσα στον χώρο πλήρωσης του κόφτη κύβων. Για να πιέσετε τα τρόφιμα μέσα στη συσκευή, χρησιμοποιείτε πάντοτε τον πιεστή.*

## Ένθετο κόφτη κύβων



**Κίνδυνος τραυματισμού από το κοφτερό μαχαίρι του μίξερ/την περιστρεφόμενη κίνηση!**

Κατά την αποσυναρμολόγηση/Συναρμολόγηση του ένθετου για τον κόφτη κύβων πιάνετε τον δίσκο μαχαιριών μόνο στην πλαστική στρογγυλή λαβή στο κέντρο. Μην πιάνετε τα κοφτερά μαχαίρια του πλέγματος κοπής. Πιάνετε το πλέγμα κοπής μόνο στην άκρη!



**Προσοχή!  
Υποδείξεις εφαρμογής!**

Ο κυβοκόφτης είναι κατάλληλος μόνο για να κόβετε πατάτες (ωμές ή βραστές), καρότα, αγγούρια, ντομάτες, πιπεριές, κρεμμύδια, μπανάνες, μήλα, αχλάδια, φράουλες, πεπόνια, ακτινίδια, αβγά, μαλακά αλλαντικά (π. χ. μορταδέλα), βραστό ή ψητό κρέας πουλερικών χωρίς κόκαλα.

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

Σε τυρί φέτες (π.χ. γκούντα) και σκληρό τυρί (π.χ. έμενταλ) η επεξεργαζόμενη ποσότητα σε μια διαδικασία δεν επιτρέπεται να υπερβαίνει τα 1 kg.

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

Τα τρόφιμα δεν επιτρέπεται να είναι κατεψυγμένα.



**Προσοχή!  
Υποδείξεις εφαρμογής!**

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

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

### Σημαντικές υποδείξεις:

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

### Συναρμολόγηση του ένθετου κόφτη κύβων

Εικόνα 13

- Τοποθετήστε το πλέγμα κοπής στον βασικό φορέα. Προσέξτε τις εγκοπές!
- Πιέστε τους συνδετήρες κλεισίματος στο βασικό φορέα προς τα έξω.
- Δίσκος μαχαίριου τον δίσκο κοπής στον φορέα βάση.
- Κλείστε τους συνδετήρες κλεισίματος ως το τέρμα.

### Εργασία με τον κυβοκόφτη

Εικόνα 14

- Τοποθετήστε το περίβλημα στο προσάρτημα μετάδοσης κίνησης και βιδώστε καλά στη φορά των δεικτών του ρολογιού.
- Τοποθετήστε τον άξονα κίνησης στο περίβλημα.

### Προσοχή!

Το άνοιγμα στον άξονα κίνησης (Εικόνα 14-3) δεν επιτρέπεται να είναι βουλωμένα από κατάλοιπα τροφίμων ή παράμοια.

- Τοποθετήστε το ένθετο για τον κόφτη κύβων μέσα στο περίβλημα (βέλος στον κόφτη κύβων στο σημάδι στο περίβλημα – Εικόνα 4a).
- Τοποθετήστε από πάνω το καπάκι (προσέξτε το σημάδι) και στρέψτε το στη φορά των δεικτών του ρολογιού μέχρι το τέρμα.
- Τοποθετήστε το εξάρτημα με ελαφριά κλίση προς τα δεξιά επάνω στην κίνηση της κρεατομηχανής.
- Στρέψτε το εξάρτημα προς τα πάνω, μέχρι να κουμπώσει.
- Τοποθετήστε τον πιεστή στον χώρο πλήρωσης.
- Τοποθετήστε κατάλληλο μπολ κάτω από το άνοιγμα εξόδου.
- Βάζετε το φινι στην πρίζα.
- Ενεργοποιήστε την κρεατομηχανή με το πλήκτρο On/Off.
- Βάλτε το τρόφιμα που πρόκειται να κοπούν στον χώρο πλήρωσης. Αν χρειάζεται σπρώξτε κατόπι με τον πιεστή και ελαφριά πίεση. Αν χρειάζεται, τεμαχίστε προηγουμένως τα τρόφιμα.

### Προσοχή!

Αποφεύγετε τη συσσώρευση των αγαθών κοπής στο άνοιγμα εξόδου.

### Υποδείξεις:

Κατά την επεξεργασία διαφόρων τροφίμων για την ίδια συνταγή δεν είναι απαραίτητο να καθαρίζετε στα ενδιάμεσα τον κυβοκόφτη.

### Μετά την εργασία

**Εικόνα 4**

- Απενεργοποιήστε την κρεατομηχανή με το πλήκτρο On/Off. Περιμένετε την ακινητοποίηση της κίνησης.
- Τραβάτε το φινι από την πρίζα.
- Αφαιρέστε το εξάρτημα. Γι' αυτό πατήστε το πλήκτρο απασφάλισης και στρέψτε το εξάρτημα προς τα δεξιά και αφαιρέστε το.
- Στρέψτε το καπάκι αντίθετα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού και το αφαιρείτε.
- Βγάλτε το ένθετο κόφτη κύβων από το περίβλημα (εικόνα 4a).
- Αφαιρέστε τον άξονα κίνησης.
- Στρέψτε το περίβλημα αντίθετα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού και αφαιρέστε το από το προσάρτημα μετάδοσης κίνησης.

- Απομακρύνετε τα κατάλοιπα των τροφίμων στο πλέγμα κοπής με τον καθαριστήρα του πλέγματος κοπής.

### Αποσυμφορήστε το ένθετο κόφτη κύβων

**Εικόνα 4**

- Πιέστε τους συνδεδητές κλεισίματος προς τα έξω και βγάλτε τον δίσκο μαχαιριού.
- Αφαιρέστε το πλέγμα κοπής από τον βασικό φορέα. Γι' αυτό πιέστε το πλέγμα κοπής από κάτω με τον καθαριστή πλέγματος κοπής προς τα έξω.

### Δίσκος κοπής-τριψίματος, διπλής όψης

Για την κοπή φρούτων και λαχανικών ή αντίστοιχα για το τρίψιμο λαχανικών, φρούτων και τυριού (εκτός από σκληρό τυρί, π.χ. παρμεζάνα).

### Προσοχή!

Ο δίσκος κοπής-τριψίματος, διπλής όψης δεν είναι κατάλληλος για την κοπή σκληρού τυριού, ψωμιού, μικρών ψωμιών, σοκολάτας και ξηρών καρπών.



**Κίνδυνος τραυματισμού από το κοφτερό μαχαίρι του μίξερ/την περιστρεφόμενη κίνηση!**

Μην πιάνετε στα κοφτερά μαχαίρια και στις ακμές του δίσκου κοπής. Πιένετε τους δίσκους μόνο στην άκρη!

### Εικόνα 6

- Τοποθετήστε το περίβλημα στο προσάρτημα μετάδοσης κίνησης και βιδώστε καλά στη φορά των δεικτών του ρολογιού.
- Τοποθετήστε τον άξονα κίνησης στο περίβλημα.

### Προσοχή!

Το άνοιγμα στον άξονα κίνησης (Εικόνα 6-3) δεν επιτρέπεται να είναι βουλωμένα από κατάλοιπα τροφίμων ή παρόμοια.

- Τοποθετήστε τον δίσκο κοπής-τριψίματος, διπλής όψης με την επιθυμητή πλευρά προς τα πάνω στον άξονα κίνησης (Εικόνα 4b).
- Τοποθετήστε από πάνω το καπάκι (προσέξτε το σημάδι) και στρέψτε το στη φορά των δεικτών του ρολογιού μέχρι το τέρμα.
- Τοποθετήστε το εξάρτημα με ελαφριά κλίση προς τα δεξιά επάνω στην κίνηση της κρεατομηχανής.

- Στρέψτε το εξάρτημα προς τα πάνω, μέχρι να κουμπώσει.
- Τοποθετήστε κατάλληλο μπολ κάτω από το άνοιγμα εξόδου.
- Βάζετε το φινι στην πρίζα.
- Ενεργοποιήστε την κρεατομηχανή με το πλήκτρο On/Off.
- Βάλτε τα προς επεξεργασία τρόφιμα στον χώρο πλήρωσης και σπρώξτε τα με τον πιεστή.

### Προσοχή!

Αποφεύγετε τη συσσώρευση των αγαθών κοπής στο άνοιγμα εξόδου.

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

**Υπόδειξη:** Σε περίπτωση που έχουν μαγκώσει τα επεξεργαζόμενα τρόφιμα: Απενεργοποιήστε την κρεατομηχανή, βγάλτε το φινι από την πρίζα, περιμένετε την ακινητοποίηση της κίνησης, βγάλτε το καπάκι και αδειάστε το χώρο πλήρωσης.

### Μετά την εργασία Εικόνα 14

- Απενεργοποιήστε την κρεατομηχανή με το πλήκτρο On/Off. Περιμένετε την ακινητοποίηση της κίνησης.
- Τραβάτε το φινι από την πρίζα.
- Αφαιρέστε το εξάρτημα. Γι' αυτό πατήστε το πλήκτρο απασφάλισης και στρέψτε το εξάρτημα προς τα δεξιά και αφαιρέστε το.
- Στρέψτε το καπάκι αντίθετα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού και το αφαιρείτε.
- Βγάλτε τον δίσκο κοπής-τριψίματος, διπλής όψης έξω από το περίβλημα (Εικόνα 4b).
- Αφαιρέστε τον άξονα κίνησης.
- Στρέψτε το περίβλημα αντίθετα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού και αφαιρέστε το από το προσάρτημα μετάδοσης κίνησης.
- Καθαρίζετε όλα τα μέρη, βλ. "Καθαρισμός και φροντίδα".

## Καθαρισμός και φροντίδα

### ⚠ Προσοχή!

Μη χρησιμοποιείτε μέσα καθαρισμού που χαράζουν. Οι επιφάνειες μπορούν να υποστούν φθορές.

Μην καθαρίζετε το προσάρτημα μετάδοσης κίνησης στο πλυντήριο πιάτων. Μην πλένετε το ένθετο του κόφτη κύβων στο πλυντήριο πιάτων, γιατί τα μαχαίρια θα στομωθούν.

### Εικόνα 15

- Για τον καθαρισμό αποσυναρμολογήστε το ένθετο κόφτη κύβων (εικόνα 15).
- Ξεπλένετε τα μέρη του κόφτη κύβων και τον δίσκο διπλής όψης κάτω από τρεχούμενο νερό. Καθαρίζετε τα μέρη με βούρτσα.
- Καθαρίζετε το προσάρτημα μετάδοσης κίνησης μόνο με βρεγμένο πανί.



### Σημαντική υπόδειξη

Το άνοιγμα στον άξονα κίνησης (Εικόνα 13-3) δεν επιτρέπεται να είναι βουλωμένα από κατάλοιπα τροφίμων ή παρόμοια. Απομακρύνετε καλά τα κατάλοιπα με βούρτσα.

Όλα τα άλλα μέρη (περίβλημα, καπάκι, πιεστής) πλένονται στο πλυντήριο πιάτων. Προσέχετε να μη μαγκώσουν τα πλαστικά μέρη μέσα στο πλυντήριο πιάτων, διότι είναι δυνατόν να παραμορφωθούν.

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

## Συνταγές

### Σαλάτες

#### Σαλάτα "Olivie"

(για 4 άτομα περίπου)

4 βραστάς, κρύες πατάτες

2 βραστά καρότα

4 σφιχτά αβγά

200 g βραστό στήθος κοτόπουλο

1-2 αγγουράκια τουρσί ή μαριναρισμένα αγγουράκια

1-2 αγγούρι

300 g αρακάς, ψιλός (1 μικρή κονσέρβα)

Αλάτι και πιπέρι

250 g μαγιονέζα



- Κόβετε τις βρασμένες, αλλά ήδη κρύες πατάτες, τα καρότα, τα αυγά, τα αγγούρια και το κρέας σε κύβους.
- Ανακατέψτε όλα τα κομμένα υλικά σε ένα μπολ μαζί με τον αρακά.
- Καρυκεύστε με αλάτι και πιπέρι.
- Προσθέστε τη μαγιονέζα, ανακατέψτε και σερβίρετε.

### Σαλάτα "Vinaigrette"

(για 4 άτομα περίπου)

4 βραστάς, κρύες πατάτες

500 g βραστά παντζάρια

2 βραστά καρότα

2 αγγουράκια τουρσί

100 g αρακάς ψιλός

½ μάτσο πράσα (περ. 50 g)

Αλάτι και πιπέρι

100 ml λάδι

- Κόβετε τις βρασμένες, αλλά ήδη κρύες πατάτες, τα καρότα, τα παντζάρια, το πράσο και τα αγγουράκια τουρσί σε κύβους.
- Ανακατέψτε όλα τα κομμένα υλικά σε ένα μπολ μαζί με τον αρακά.
- Καρυκεύστε με αλάτι και πιπέρι.
- Ρίχνετε το λάδι και σερβίρετε.

### Σαλάτα "Stolichny"

(2 μερίδες)

150 g ζαμπόν

3 βραστάς, κρύες πατάτες

2 αγγουράκια τουρσί ή μαριναρισμένα

αγγουράκια

1 βραστό καρότο

Αρακάς, μία μικρή κονσέρβα

Αλάτι και πιπέρι

Ντρέσινγκ:

Ό κουτιού ξινή κρέμα γάλακτος

Ό ποτηριού μαγιονέζα

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

### Γαριδοσαλάτα

(για 4 άτομα περίπου)

300 g βραστό κρέας

300 g βραστές, κρύες πατάτες

200 g αγγούρι

Πράσινη σαλάτα

50 g γαρίδες

3 σφιχτά αβγά

150 g μαγιονέζα

- Κόβετε τις βρασμένες, αλλά ήδη κρύες πατάτες, τα αυγά, τα αγγούρια, τις γαρίδες και το βραστό κρέας σε κύβους.
- Ψιλοκόψτε την πράσινη σαλάτα.
- Καρυκεύστε με αλάτι και πιπέρι.
- Προσθέστε τη μαγιονέζα, ανακατέψτε και σερβίρετε.

### Σαλάτα από ωμά λαχανικά

(2-4 μερίδες)

4 καρότα

1 γουλι

1 μήλο

1 κολοκύθι

1 αγγούρι

¼ κουνουπίδι

100 g ανθότυρο

### Φρουτοσαλάτα

½ ανανάς

½ πεπόνι

2 μπανάνες

2 ροδάκινα

2 ακτινίδια

50 ml λικέρ αμαρέτο

- Κόβετε τα φρούτα σε κύβους.
- Ανακατέψτε όλα τα κομμένα σε κύβους υλικά μέσα σε μια γαβάθα σαλάτας μαζί με το αμαρέτο.

### Σούπα "Okroshka"

(4-6 μερίδες)

Ρώσικο ποτό Κβας

(ελαφριά μπίρα), 2 λίτρα

300 g λουκάνικο για βράσιμο ή στήθος κοτόπουλου

3-4 βραστές, κρύες πατάτες

3-4 σφιχτά αβγά

1 ματσάκι ραπανάκια (8-10 τεμάχια)

3 αγγούρια

½ μάτσο πράσα (περ. 50 g)

Μαϊντανός και άνηθος

3 κ.σ. ξινή κρέμα γάλακτος



### Μουστάρδα, ζάχαρη

- Κόβετε τις βρασμένες, αλλά ήδη κρύες πατάτες, τα αυγά, τα αγγούρια, τα ραπανάκια, τα αλλαντικά ή αντίστοιχα το κρέας κοτόπουλου σε κύβους.
- Ανακατέψτε την ξινή κρέμα γάλακτος, το ψιλοκομμένο πράσο και τα αβγά καλά με τη μουστάρδα και τη ζάχαρη και αραιώστε με το Κβας.
- Προσθέστε τα κομμένα σε κύβους υλικά, τον ψιλοκομμένο μαϊντανό και άνηθο.
- Καρυκεύστε με αλάτι και πιπέρι.

## Kendi güvenliğiniz için

Bu aksesuar, et kıyma makinesi MFW4.../6... için tasarlanmıştır. MFW4.../6... et kıyma makinesinin kullanma kılavuzu dikkate alınmalıdır.

Bu aksesuar besinleri küp şeklinde kesmek için uygundur. Besinlerde kemik, çekirdek veya başka sert parça olmamalıdır. Besinler dondurulmuş durumda olmamalıdır. Üretici tarafından izin verilmiş aksesuarların kullanılması halinde, başka uygulamalar da mümkündür.

## ⚠ Bu cihaz için güvenlik bilgi ve uyarıları

### Keskin bıçaklarından/dönen tahrik sisteminden (motordan) dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!

Aksesuarları sadece tahrik sistemi (motor) duruyorken ve elektrik fişi çekilip prizden çıkarılmışken takınız/çıkartınız.

Elinizi küp şeklinde kesme cihazının besin doldurma ağzına sokmayınız. Eti kabın içine itelemek veya bastırmak için daima bastırma tokmağını kullanınız.

Küp şeklinde kesme ünitesinin parçalarına ayrılmasında/toplanıp monte edilmesinde, bıçak diskini sadece plastik tutamağın orta kısmından tutunuz. Kesme ızgarasının keskin bıçaklarını tutmayınız.

Kesme ızgarasını sadece kenardan tutunuz!

Elinizle keskin bıçaklara ve doğrama diskinin kenarlarına dokunmayınız ve tutmayınız. Diskleri sadece kenardan tutunuz!

### Önemli!

Aksesuarları et kıyma makinesi üzerinde birbirine monte etmeyiniz.

Aksesuarları sadece komple monte edilmiş şekilde kullanınız.

Küp kesici sadece sıkıca çevrilip kapatılmış kapak ile çalışır.

## Genel bakış

Lütfen resimli sayfaları açınız.

Resim 

- 1 Dişli düzeneği ön parçası
- 2 Çıkış delikli gövde
- 3 Tahrik mili
- 4 Küp kesici ünitesi
  - a Bıçak disk
  - b Kesme ızgarası 9x9 mm
  - c Kilitleme mandalları
  - d Ana mesnet
  - e Kesme ızgarası temizleyici
- 5 Kesmek ve raspalamak için çevrilir disk
- 6 Doldurma ağızlı kapak
- 7 Tıkaç

## Cihazın kullanılması



**Keskin bıçaklarından/dönen tahrik sisteminden (motordan) dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!**

Aksesuarları sadece tahrik sistemi (motor) duruyorken ve elektrik fişi çekilip prizden çıkarılmışken takınız / çıkartınız.

Elinizi küp şeklinde kesme cihazının besin doldurma ağzına sokmayınız. Eti kabın içine itelemek veya bastırmak için daima bastırma tokmağını kullanınız.



## Küp kesici ünitesi



**Keskin bıçaklarından/dönen tahrik sisteminden (motordan) dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!**

*Küp şeklinde kesme ünitesinin parçalarına ayrılmasında/toplanıp monte edilmesinde, bıçak diskini sadece plastik tutamağın orta kısmından tutunuz. Kesme ızgarasının keskin bıçaklarını tutmayınız. Kesme ızgarasını sadece kenardan tutunuz!*



**Dikkat!**  
**Kullanma bilgileri!**

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

*Çok yumuşak peynir (örn. Mozzarella, beyaz peynir) işlenemez.*

*Kesme peynirde (örn. Gouda) ve sert peynirde (örn. Emmentaler), bir seferde veya aşamada işlenen miktar 1 kg'ı geçmemelidir.*

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

*Besinler dondurulmuş durumda olmamalıdır.*

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

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

### Önemli bilgiler:

- Meyve/Sebze çok fazla olgunlaşmış olmamalıdır, aksi halde suyu akabilir.
- Pişirilmiş besinleri kesmeden önce, soğumasını bekleyiniz, böylelikle meyveler daha sert olur ve kesme sonucu daha iyi olur.

- Cihazın içine besin iterken, tıkaca daha fazla veya daha az basınç uygulanarak, küplerin uzunluğunu etkileyebilirsiniz.

### Küp kesici ünitesinin toplanıp monte edilmesi

Resim 13

- Kesme ızgarasını ana mesnede yerleştiriniz. Deliklere dikkat ediniz!
- Ana cihazda kilitleme mandallarını dışa doğru bastırınız.
- Bıçak diskini ana mesnede yerleştiriniz.
- Kilitleme mandallarını sonuna kadar kapatınız.

### Küp kesici ile çalışılması

Resim 14

- Gövdeyi dişli düzeni ön ünitesi üzerine takınız ve saatin çalışma yönünde çevirip sabitleyiniz.
- Tahrik milini gövdenin içine yerleştiriniz.

### Dikkat!

*Tahrik milindeki (Resim 14-3) delik besin artıklarından vb. dolayı tıkanmış olmamalıdır.*

- Küp şeklinde kesme ünitesini gövdenin içine yerleştiriniz (küp şeklinde kesme donanımındaki ok işareti gövdedeki işarete denk gelmelidir – Resim 14-4a).
- Kapağı takınız (işarete dikkat ediniz) ve sonuna kadar saatin çalışma yönünde çeviriniz.
- Aksesuarı hafif sağa eğilmiş konumda et kıyma makinesi tahrik sistemi üzerine oturtunuz.
- Aksesuarı yerine tam oturuncaya kadar yukarı çeviriniz.
- Tıkacı besin doldurma ağzına yerleştiriniz.
- Çıkış deliğinin altına uygun bir kap koyunuz.
- Elektrik fişini prize takınız.
- Et kıyma makinesini Açma/Kapama tuşu ile devreye sokunuz.
- Kesilecek besinleri doldurma ağzından doldurunuz. İhtiyaca göre, tıkaç ile hafif bastırarak içeri itiniz. Eğer gerekirse, besinleri önce doğrayıp küçültünüz.

### Dikkat!

*Kesilen besinin çıkış deliğinde yığılmasını önleyiniz.*

### Bilgi ve uyarılar:

Farklı besinleri bir tarif dahilinde işleme esnasında, bir besinden diğer besine geçerken veya arada bir küp kesiciyi temizlemek gerekli değildir.

**İşiniz sona erdikten sonra****Resim 10**

- Et kıyma makinesini Açma/Kapatma tuşu ile kapatınız.
- Tahrik sisteminin (motorun) durmasını bekleyiniz.
- Elektrik fişini çekip çıkarınız.
- Aksesuarları söküp çıkarınız.
- Bunun için et kıyma makinesinde kilit çözme tuşuna basınız ve ilgili aksesuarı sağa çevirerek çıkarınız.
- Kapağı saatin çalışma yönünün tersine doğru çeviriniz ve çıkarınız.
- Küp kesici ünitesini gövdeden dışarı çıkarınız (resim 10-4a).
- Tahrik milini dışarı çıkarınız.
- Gövdeyi saatin çalışma yönünün tersine doğru çeviriniz ve dişli düzeni ön ünitesinden söküp çıkarınız.
- Kesme izgarasındaki besin artıklarını, kesme izgarası temizleyicisi ile gideriniz.

**Küp kesici ünitesinin parçalarına ayrılması****Resim 11**

- Kilitleme mandallarını dışa doğru bastırınız ve bıçak diskini söküp çıkarınız.
- Kesme izgarasını ana mesnetten dışarı çıkarınız. Bunun için kesme izgarasını alttan kesme izgarası temizleyicisi ile bastırıp dışarı çıkarınız.

**Kesme ve raspalamak için çevrilir disk**

Meyve ve sebze kesmek ya da sebze, meyve ve peynir (örn. parman, yani Parma peyniri gibi sert peynir hariç) raspalamak için kullanılır.

**Dikkat!**

*Çevrilebilen kesme ve raspalama diskleri, sert peynir, ekme, sandviç ekmeği, çikolata ve fındık kesmek veya işlemek için uygun değildir.*



**Keskin bıçaklardan/dönen tahrik sisteminden (motordan) dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!**

*Elinizle keskin bıçaklara ve doğrama diskinin kenarlarına dokunmayınız ve tutmayınız. Diskleri sadece kenardan tutunuz!*

**Resim 12**

- Gövdeyi dişli düzeni ön ünitesi üzerine takınız ve saatin çalışma yönünde çevirip sabitleyiniz.
- Tahrik milini gövdenin içine yerleştiriniz.

**Dikkat!**

*Tahrik milindeki (Resim 10-3) delik besin artıklarından vb. dolayı tıkanmış olmamalıdır.*

- Çevrilebilen kesme ve raspalama diskini istediğiniz taraf yukarıya doğru bakacak şekilde tahrik mili üzerine yerleştiriniz (Resim 4b).
- Kapağı takınız (işarete dikkat ediniz) ve sonuna kadar saatin çalışma yönünde çeviriniz.
- Aksesuarı hafif sağa eğilmiş konumda et kıyma makinesi tahrik sistemi üzerine oturtunuz.
- Aksesuarı yerine tam oturuncaya kadar yukarı çeviriniz.
- Çıkış deliğinin altına uygun bir kap koyunuz.
- Elektrik fişini prize takınız.
- Et kıyma makinesini Açma/Kapama tuşu ile devreye sokunuz.
- İşlenecek besinleri doldurma ağzına doldurunuz ve tıkaç ile içeri iteleyiniz.

**Dikkat!**

*Kesilen besinin çıkış deliğinde yığılmasını önleyiniz.*

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

**Bilgi:** Eğer işlenecek besinler sıkışacak olursa:

Et kıyma makinesini kapatınız, elektrik fişini prizden çekip çıkarınız, tahrik sisteminin (motorun) durmasını bekleyiniz, kapağı çıkarınız ve besin doldurma ağzını boşaltınız.

**İşiniz sona erdikten sonra****Resim 13**

- Et kıyma makinesini Açma/Kapatma tuşu ile kapatınız. Tahrik sisteminin (motorun) durmasını bekleyiniz.
- Elektrik fişini çekip çıkarınız.
- Aksesuarları söküp çıkarınız.
- Bunun için et kıyma makinesinde kilit çözme tuşuna basınız ve ilgili aksesuarı sağa çevirerek çıkarınız.
- Kapağı saatin çalışma yönünün tersine doğru çeviriniz ve çıkarınız.
- Çevrilebilen kesme ve raspalama diskini gövdeden dışarı çıkarınız (Resim 4b).
- Tahrik milini dışarı çıkarınız.
- Gövdeyi saatin çalışma yönünün tersine doğru çeviriniz ve dişli düzeni ön ünitesinden söküp çıkarınız.
- Tüm parçaları temizleyiniz, bakınız "Cihazın temizlenmesi ve bakımı".

## Cihazın temizlenmesi ve bakımı

### ⚠ Dikkat!

*Ovalama gerektiren deterjan veya temizlik malzemesi kullanmayınız. Cihazın yüzeyi zarar görebilir.*

*Dişli düzeni ön ünitesini bulaşık makinesinde yıkamayınız. Küp kesici ünitesinin parçaları bulaşık makinesinde temizlenmemelidir, aksi halde bıçaklar körelir.*

### Resim 1

- Küp kesiciyi temizlemek için, parçalarına ayırınız (resim 1).
- Küp şeklinde kesme cihazının parçalarını ve çevrilebilen diski musluktan akan su altında durulayınız. Parçaları bir fırça ile temizleyiniz.
- Dişli düzeni ön ünitesini sadece nemli bir bez ile silerek temizleyiniz.

### i

#### Önemli not

Tahrik milindeki (Resim 3-3) delik besin artıklarından vb. dolayı tıkanmış olmamalıdır. Artıkları bir fırça ile iyice temizleyiniz.

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

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

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

## Tarifler

### Salatalar

#### Salata "Olivie"

(yakl. 4 kişi için)

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



- Pişirilmiş ve soğumuş patatesleri, havuçları, yumurtaları, salatalıkları ve eti küp şeklinde kesiniz.
- Küp şeklinde kesilmiş tüm malzemeleri, içine bezelyeleri koyduğunuz bir salata çanağına aktarın, bezelyeler ile karıştırınız.
- Ağız tadınıza göre tuz ve karabiber ilave ediniz.
- Mayonez ile karıştırınız ve hazırlayınız.

#### Salata "Vinaigrette"

(yakl. 4 kişi için)

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



- Pişirilmiş ve soğumuş patatesleri, havuçları, kırmızı pancarı, pırasayı ve turşu salatalıkları küp şeklinde kesiniz.
- Küp şeklinde kesilmiş tüm malzemeleri, içine bezelyeleri koyduğunuz bir salata çanağına aktarın, bezelyeler ile karıştırınız.
- Ağız tadınıza göre tuz ve karabiber ilave ediniz.
- Yemeklik likit yağ ile yemeğe hazırlayınız.

#### Salata "Stolichny"

(2 kişilik)

- 150 g jambon
- 3 pişirilmiş, soğutulmuş patates
- 2 turşu salatalık veya salamuralı salatalık
- 1 pişirilmiş havuç
- Bezelye, yarım kutu
- Tuz ve karabiber
- Sos:

¼ kutu krema

¼ kavanoz mayonez

- Pişirilmiş ve soğumuş patatesleri, havuçları, jambonu ve salatalıkları küp şeklinde kesiniz.
- Küp şeklinde kesilmiş tüm malzemeleri, içine bezelyeleri koyduğunuz bir salata çanağına aktarın, bezelyeler ile karıştırınız.
- Ağız tadınıza göre tuz ve karabiber ilave ediniz.



- Tüm malzemeleri karıştırınız. Krema ve mayonez ile karıştırıp hazırlayınız.

### Karides salatası

(yakl. 4 kişi için)

300 g pişirilmiş et  
300 g pişirilmiş, soğutulmuş patates  
200 g salataya doğranan salatalık  
Yeşil yaprak salat  
50 g karides eti  
3 tam pişmiş yumurta  
150 g mayonez

- Pişirilmiş ve soğumuş patatesleri, yumurtaları, salatalıkları, karides etini ve pişmiş eti küp şeklinde kesiniz.
- Yeşil yaprak salatayı küçük doğrayınız.
- Ağız tadınıza göre tuz ve karabiber ilave ediniz.
- Mayonez ile yemeğe hazırlayınız.



### Çiğ sebzeli salata

(2-4 kişilik)

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



### Meyve salatası

½ Ananas  
1/2 kavun/karpuz  
2 muz  
2 şeftali  
2 kivi  
50 ml Amaretto



- Meyveleri küp şeklinde kesiniz.
- Küp şeklinde kesilmiş tüm malzemeleri bir salata çanağına aktarıp Amaretto ile karıştırınız.

### Çorba "Okroshka"

(4-6 kişilik)

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



- Pişirilmiş ve soğumuş patatesleri, yumurtaları, salatalıkları, küçük kırmızı turpları, sucuğu ya da tavuk göğsünden eti küp şeklinde kesiniz.
- Kremayı, doğranmış Frenk soğanını ve yumurtaları, hardal ve şeker ile iyice karıştırınız ve Kvas ile sulandırınız.
- Küp şeklinde kesilmiş malzemeleri, doğranmış maydanozu ve dereotunu ilave ediniz.
- Ağız tadınıza göre tuz ve karabiber ilave ediniz.

## Dla własnego bezpieczeństwa

To wyposażenie jest przeznaczone do maszynki do mielenia mięsa MFW4.../6... . Przestrzegać instrukcji obsługi maszynki do mielenia mięsa MFW4.../6... !

Niniejsze wyposażenie nadaje się do krojenia produktów spożywczych w kostkę. Produkty spożywcze nie mogą zawierać żadnych kości, pestek lub innych twardych części/składników. Produkty spożywcze nie mogą być zamrożone. Przy zastosowaniu wyposażenia dozwolonego przez producenta możliwe są dalsze zastosowania.

## ⚠ Wskazówki bezpieczeństwa dla pracy z niniejszym urządzeniem

### Niebezpieczeństwo skaleczenia ostrymi nożami/obracającym się napędem!

Przystawkę nakładać/zdejmować tylko wtedy, gdy napęd jest nieruchomy i wtyczka sieciowa jest wyciągnięta.

Nigdy nie wkładać rąk do kanału wyspowego przystawki do krojenia w kostkę. Produkty popychać tylko za pomocą popychacza.

Podczas demontowania / montowania wkładu przystawki do krojenia w kostkę chwytać tarczę noża tylko za gałkę z tworzywa sztucznego, która znajduje w środku. Nie dotykać ostrych noży i krawędzi kratki do cięcia. Kratkę do cięcia chwytać tylko za brzeg!

Nie zbliżać rąk do ostrych noży i krawędzi tarczy do rozdrabniania.

Tarcze chwytać wyłącznie za ich brzeg!

### Ważne!

Nie składać przystawki na maszynce do mielenia mięsa.

Wyposażenie można używać tylko wtedy gdy jest kompletnie zmontowane.

Przystawka do krojenia w kostkę pracuje tylko z założoną i dokręconą pokrywą.

## Opis urządzenia

Proszę otworzyć składane kartki z rysunkami.

Rysunek 

- 1 Przystawka przekładni
- 2 Obudowa z otworem wyrzutowym
- 3 Wał napędowy
- 4 Wkład do krojenia w kostkę
  - a Tarcza z nożami
  - b Kratka do cięcia 9x9 mm
  - c Klamry zamykające
  - d Uchwyt narzędzi
  - e Przyrząd do czyszczenia kratki do cięcia

- 5 Tarcza dwustronna, tnąca na plasterki/wiórki
- 6 Pokrywa z otworem wyspowym
- 7 Popychacz

## Obsługa



### **Niebezpieczeństwo skażenia ostrymi nożami/obracającym się napędem!**

Przystawkę nakładać / zdejmować tylko wtedy, gdy napęd jest nieruchomy i wtyczka sieciowa jest wyciągnięta. Nigdy nie wkładać rąk do kanału wyspowego przystawki do krojenia w kostkę. Produkty popychać tylko za pomocą popychacza.

## Wkład do krojenia w kostkę



### **Niebezpieczeństwo skażenia ostrymi nożami/obracającym się napędem!**

Podczas demontowania/montowania wkładu przystawki do krojenia w kostkę chwytać tarczę noża tylko za gałkę z tworzywa sztucznego, która znajduje w środku. Nie dotykać ostrych noży i krawędzi kratki do cięcia. Kratkę do cięcia chwytać tylko za brzeg!



### **Uwaga! Wskazówki dotyczące użytkowania!**

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

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

W przypadku serów holenderskich (np. Gouda) i serów twardych (np. Emmentaler) nie wolno przekraczać ilości 1 kg w jednym etapie pracy.

Przed przetwarzaniem owoców pestkowych (jabłka, brzoskwinie itd.) należy usunąć ziarnka lub pestki.

Przed przetwarzaniem gotowanego lub pieczonego mięsa należy usunąć wszystkie kości.

Produkty spożywcze nie mogą być zamrożone.



### **Uwaga! Wskazówki dotyczące użytkowania!**

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.

### **Ważne wskazówki:**

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

### **Montaż wkładu do krojenia w kostkę Rysunek 13**

- Włożyć kratkę do cięcia w uchwyt narzędzi. Zwracać uwagę na wycięcia!
- Klamry zamykające na uchwycie narzędzi wypchnąć na zewnątrz.
- Nałożyć tarczę z nożami na uchwyt narzędzi.
- Klamry zamykające zamknąć aż do oporu.

### **Zastosowanie przystawki do krojenia w kostkę**

Rysunek 14

- Obudowę nałożyć na przystawkę przekładni i dokręcić w kierunku ruchu wskazówek zegara.
- Włożyć wał napędowy do obudowy.

### **Uwaga!**

Otwór wału napędowego (rysunek 14-3) nie może być zatkany resztkami potraw lub tę.



- Włożyć wkład przystawki do krojenia w kostkę do obudowy (strzałka na przystawce do krojenia w kostkę wskazuje na znak na obudowie – rysunek 4a).
- Nałożyć pokrywę (zwrócić uwagę na oznaczenia) i przekręcić aż do oporu w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
- Nałożyć przystawkę lekko przechyloną w prawo na napęd maszynki do mielenia mięsa.
- Przekręcić przystawkę do góry aż do unieruchomienia w zapadce.
- Włożyć popychacz do kanału wyspowego.
- Podstawić odpowiednią miseczkę pod otwór wylotu.
- Włożyć wtyczkę do gniazdka.
- Włączyć maszynkę do mielenia mięsa przyciskiem włącz/wyłącz.
- Włożyć produkty spożywcze przeznaczone do pokrojenia do otworu wyspowego. W razie potrzeby lekko popychać popychaczem. W razie potrzeby uprzednio pokroić produkty na mniejsze kawałki.

#### **Uwaga!**

*Zwracać uwagę na to, aby w otworze wylotowym nie nagromadziły się produkty.*

#### **Wskazówki:**

Przy przetwarzaniu różnych produktów spożywczych do tego samego przepisu nie zachodzi konieczność czyszczenia przystawki po każdym produkcie.

#### **Po pracy**

- Wylączyć maszynkę do mielenia mięsa przyciskiem włącz/wyłącz. Odczekać zatrzymanie się napędu.
- Wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- Zdjąć przystawkę.  
W tym celu nacisnąć na maszynce do mielenia mięsa przycisk odblokowania, obrócić przystawkę w prawo i zdjąć ją.
- Przekręcić pokrywę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i zdjąć.
- Wyjąć wkład do krojenia w kostkę z obudowy (rysunek 4a).
- Wyjąć wał napędowy.
- Przekręcić obudowę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i zdjąć przystawkę przekładni.

#### **Rysunek 4**

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

#### **Rozkładanie wkładki przystawki do krojenia w kostkę**

#### **Rysunek 5**

- Wypchnąć klamry zamykające na zewnątrz i zdjąć tarczę z nożem.
- Wyjąć kratkę do cięcia z uchwytu narzędzi. W tym celu wypchnąć kratkę do cięcia z dołu za pomocą przyrządu do czyszczenia kratki.

#### **Tarcza dwustronna tnąca na plasterki/wiórki**

Do cięcia owoców i warzyw albo do rozdrabniania na wiórki warzyw, owoców i sera (oprócz sera twardego, jak np. parmezan).

#### **Uwaga!**

*Tarcza dwustronna tnąca na plasterki/wiórki nie nadaje się do cięcia twardego sera, chleba, bułek, czekolady i orzechów.*



**Niebezpieczeństwo skaleczenia ostrymi nożami/obracającym się napędem!**

*Nie zbliżać rąk do ostrych noży i krawędzi tarczy do rozdrabniania. Tarcze chwycić wyłącznie za brzeg!*

#### **Rysunek 6**

- Nałożyć obudowę na przystawkę przekładni i dokręcić w kierunku ruchu wskazówek zegara.
- Włożyć wał napędowy do obudowy.

#### **Uwaga!**

- Otwór wału napędowego (rysunek 6-3) nie może być zatkany resztkami potraw lub itp.
- Nałożyć tarczę dwustronną tnącą na plasterki/wiórki na wał napędowy tak, żeby wymagana strona była skierowana do góry (rysunek 4b).
- Nałożyć pokrywę (zwrócić uwagę na oznaczenia) i przekręcić aż do oporu w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
- Nałożyć przystawkę lekko przechyloną w prawo na napęd maszynki do mielenia mięsa.
- Przekręcić przystawkę do góry aż do unieruchomienia w zapadce.
- Podstawić odpowiednią miseczkę pod otwór wylotu.



- Włożyć wtyczkę do gniazdka.
- Włączyć maszynkę do mielenia mięsa przyciskiem włącz/wyłącz.
- Produkty przeznaczone do przetworzenia wkładać przez otwór wyspowy i popychać popychaczem.

### **Uwaga!**

*Zwracać uwagę na to, aby w otworze wylotowym nie nagromadziły się produkty.*

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

**Wskazówka:** W razie zaklinowania rozdrabnianych produktów spożywczych: Wyłączyć maszynkę do mielenia mięsa, wyciągnąć wtyczkę sieciową i poczekać, aż do zatrzymania się napędu. Potem zdjęć pokrywę i opróżnić kanał wyspowy.

### **Po pracy** **Rysunek**

- Wyłączyć maszynkę do mielenia mięsa przyciskiem włącz/wyłącz. Odczekać zatrzymanie się napędu.
- Wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- Zdjąć przystawkę.  
W tym celu nacisnąć na maszynie do mielenia mięsa przycisk odblokowania, obrócić przystawkę w prawo i zdjęć ją.
- Przekręcić pokrywę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i zdjęć.
- Wyjąć z obudowy tarczę dwustronną, tnącą na plasterki/wiórki (rysunek 4b).
- Wyjąć wał napędowy.
- Obudowę przekręcić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i zdjęć przystawkę przekładni.
- Wyczyścić wszystkie części, patrz rozdział „Czyszczenie i pielęgnacja“.


## **Czyszczenie i pielęgnacja**

### **Uwaga!**

*Nie stosować żadnych szorujących środków czyszczących. Powierzchnie mogą ulec uszkodzeniu.*

*Przystawki przekładni nie myć w zmywarce. Elementów wkładu do krojenia w kostkę nie myć w zmywarce do naczyń; tępią się noże.*

### **Rysunek**


- Wkład do krojenia w kostkę zdemontować do czyszczenia (rysunek ).
- Części przystawki do krojenia w kostkę i tarczę dwustronną umyć pod bieżącą

wodą. Poszczególne części wyczyścić szczotką.

- Przystawkę przekładni wytrzeć tylko wilgotną szmatką.

### **i**

#### **Ważna wskazówka**

Otwór wału napędowego (rysunek -3) nie może być zatkany resztkami potraw lub tp. Resztki potraw dokładnie usunąć za pomocą szczotki.

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

Zwracać uwagę na to, aby elementy z tworzywa sztucznego nie zostały zablokowane w zmywarce, ponieważ mogą ulec deformacji.

**Wskazówka:** Czerwony nalot, który pozostaje np. po tarceniu marchewki, można usunąć przecierając elementy z tworzywa sztucznego ścierką nasączoną kilkoma kroplami oleju jadalnego. Następnie umyć elementy.

## **Przepisy kulinarne**

### **Salatki**

#### **Salatka „Olivie“**

(dla ok. 4 osób)

4 ugotowane, schłodzone

ziemniaki

2 ugotowane marchewki

4 jajka ugotowane na twardo

200 g gotowanego fileta z piersi kurczaka

1–2 ogórki kiszzone lub marynowane

1–2 ogórki zielone

300 g groszku (1 mała puszka)

sól i pieprz

250 g majonezu

- Ugotowane, ale już ochłodzone ziemniaki, marchewki, jajka, ogórki i mięso pokroić w kostki.
- Wymieszać w misce groszek ze składnikami pokrojonymi w kostkę.
- Przyprawić solą i pieprzem.
- Wymieszać z majonezem.



### Salatka „Vinaigrette“

(dla ok. 4 osób)

4 ugotowane, schłodzone ziemniaki

500 g ugotowanych czerwonych buraków

2 ugotowane marchewki

2 ogórki kiszone

100 g groszku

½ pora (ok. 50 g)

sól i pieprz

100 ml oleju jadalnego

- Ugotowane, ale już ochłodzone ziemniaki, marchewki, jajka, buraki, pory i ogórki kiszone pokroić w kostki.
- Wymieszać w misce groszek ze składnikami pokrojonymi w kostkę.
- Przyprawić solą i pieprzem.
- Przyprawić olejem jadalnym.



### Salatka „Stolichny“

(dla 2 osób)

150 g szynki

3 ugotowane, schłodzone ziemniaki

2 ogórki kiszone lub marynowane

1 ugotowana marchewka

groszek (pół puszki)

sól i pieprz

Dressing:

¼ kubka kwaśnej śmietany

¼ słoika majonezu

- Ugotowane, ale już ochłodzone ziemniaki, marchewki, szynkę i ogórki pokroić w kostki.
- Wymieszać w misce groszek ze składnikami pokrojonymi w kostkę.
- Przyprawić solą i pieprzem.
- Wymieszać składniki. Wymieszać z kwaśną śmietaną oraz majonezem.



### Salatka z krabów

(dla ok. 4 osób)

300 g gotowanego mięsa

300 g ugotowanych, schłodzonych ziemniaków

200 g ogórka zielonego

salata zielona

50 g mięsa z krabów

3 jajka ugotowane na twardo

150 g majonezu



- Ugotowane, ale już ochłodzone ziemniaki, marchewki, jajka, ogórki, mięso z krabów i ugotowane mięso pokroić w kostki.

- Pokroić salatek zieloną.

- Przyprawić solą i pieprzem.

- Przyprawić majonezem.

### Surówka

(dla 2–4 osób)

4 marchewki

1 kalarepa

1 jabłko

1 cukinia

1 ogórek

¼ kalafiora

100 g białego sera



### Salatka owocowa

½ ananasa

½ melona

2 banany

2 brzoskwinie

2 kiwi

50 ml Amaretto

- Owoce pokroić w kostki.
- Wymieszać w misce pokrojone składniki dodając Amaretto.



### Zupa „Okroshka“

(dla 4–6 osób)

Kwas, 2 litry

300 g gotowanej kielbasy lub mięsa z piersi kurczaka

3–4 ugotowane, schłodzone ziemniaki

3–4 jajka ugotowane na twardo

1 pęczek rzodkiewek (8–10 sztuk)

3 ogórki zielone

½ pora (ok. 50 g)

pietruszka zielona i koperek

3 łyżki kwaśnej śmietany

musztarda, cukier

- Ugotowane, ale już ochłodzone ziemniaki, jajka, ogórki, rzodkiewki, wędlinę lub mięso z piersi kurczaka pokroić w kostki.
- Kwaśną śmietaną, pokrojonego pora i jajka wymieszać dokładnie z musztardą i cukrem i rozprowadzić kwasem.
- Dodać składniki pokrojone w kostkę, posiekaną zieloną pietruszkę i koperek.
- Przyprawić solą i pieprzem.



Zastrzega się prawo wprowadzania zmian.

## Для Вашої безпеки

Це приладдя призначене для м'ясорубки MFW4.../6... .  
Звернути увагу на інструкцію з експлуатації м'ясорубки MFW4.../6... .

Це приладдя придатне для нарізання продуктів кубиками.  
Продукти не повинні містити кісток, насіння або інших твердих компонентів. Продукти не мають бути в замороженому стані.  
За умови використання дозволеного виробником приладдя можливі також інші види застосування.

## Вказівки з техніки безпеки для цього приладу

### Небезпека поранення гострими ножами/обертотним приводом!

Приладдя можна встановлювати/знімати тільки після зупинки приводу і після виймання штепсельної вилки з розетки.  
Не встромляти рук до прийомного бункеру насадки для нарізання кубиками. Для підштовхування завжди користуватися штовхачем.  
Під час розбирання/збирання вставки для нарізання кубиками диск-ніж можна брати тільки за пластмасову ручку посередині.  
Не торкатися гострих ножів ріжучої решітки. Ріжучу решітку брати тільки за краї!  
Не торкатися гострих ножів та країв диска для подрібнення.  
Диски брати тільки за краї!

### Важливо!

Не збирати приладдя на м'ясорубці.  
Приладдя можна використовувати тільки в повністю зібраному стані.  
Насадка для нарізання кубиками працює тільки з міцно закрученою кришкою.

## Короткий огляд

Будь ласка, розгорніть сторінки з малюнками.

Малюнок 

- 1 Приставка приводу
- 2 Корпус з випускним отвором
- 3 Привідний вал
- 4 Вставка для нарізання кубиками
  - a Диск-ніж
  - b Ріжуча решітка 9x9 мм
  - c Затискувачі
  - d Основа
  - e Пристосування для очищення ріжучої решітки

- 5 Двосторонній різальний диск-шатківниця
- 6 Кришка з прийомним бункером
- 7 Штовхач

## Управління



**Небезпека поранення гострими ножами/обертотним приводом!**

Приладдя можна встановлювати/знімати тільки після зупинки приводу і після виймання штепсельної вилки з розетки.

Не встромляти рук до прийомного бункеру насадки для нарізання кубиками. Для підштовхування завжди користуватися штовхачем.

## Вставка для нарізання кубиками



### **Небезпека поранення гострими ножами/обертотним приводом!**

*Під час розбирання/збирання вставки для нарізання кубиками диск-ніж можна брати тільки за пластмасову ручку посередині. Не торкатися гострих ножів ріжучої решітки. Ріжучу решітку брати тільки за краї!*



### **Увага! Вказівки з використання!**

*Вставка для нарізання кубиками придатна тільки для нарізання картоплі (сирої чи вареної), моркви, огірків, помідорів, солодкого перцю, цибулі, бананів, яблука, груш, суниць, динь, ківі, яєць, м'якої вареної ковбаси (напр., «Мортаделла»), вареного або смаженого м'яса птиці без кісток.*

*Дуже м'який сир (напр.: «Моцарелла», бринза) переробляти не можна.*

*Кількість нарізного сиру (напр., «Гауда») та твердого сиру (напр., «Ементальський») не повина перевищувати під час одного робочого процесу 1 кг.*

*Перед переробкою насінневих і кісточкових плодів (яблука, персики тощо) кісточки чи насіння слід видалити. Перед переробкою вареного чи смаженого м'яса слід видалити кістки. Продукти не мають бути в замороженому стані.*

*Недотримання цих вказівок може привести до пошкоджень насадки для нарізання кубиками, вкл. ріжучу решітку і обертотний ніж.*

*В разі використання насадки для нарізання кубиками не за призначенням, в зміненому стані або неналежним чином, компанія «Robert Bosch Hausgeräte GmbH» не несе ніякої відповідальності за можливі пошкодження. Це виключає також відповідальність за пошкодження (напр., тупі або деформовані ножі), які виникають в результаті переробки непризначених для цього продуктів.*

## Важливі вказівки:

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

## Складання вставки для нарізання кубиками

Малюнок 


- Вставити ріжучу решітку в основу. Звернути увагу на виїмки!
- Відхилити назовні затискувачі на основі.
- Диск-ніж вставити в основу.
- Закрити затискувачі до упору.


## Робота з насадкою для нарізання кубиками

Малюнок 

- Встановити корпус на редукторну приставку і закрутити за годинниковою стрілкою.
- Вставити привідний вал у корпус.

## Увага!

*Отвір в приводному валу (малюнок -3) не повинен бути засмічений залишками їжі і т.п.*

- Вставити вставку для нарізання кубиками у корпус (стрілка на насадці для нарізання кубиками навпроти позначки на корпусі – малюнок -4a).
- Встановити кришку (звернути увагу на позначку) і повернути за годинниковою стрілкою до упору.
- Приладдя встановити з легким нахилом управо на привід м'ясорубки.
- Повернути приладдя догори до фіксації.
- Вставити штовхач у прийомний бункер.
- Підставити придатну ємність під випускний отвір.
- Вставити штепельну вилку в розетку.
- Ввімкнути м'ясорубку за допомогою кнопки ввімкнення/вимкнення.
- Завантажити продукти для нарізання в прийомний бункер. За потреби підштовхувати штовхачем з легким натиском. За необхідності спочатку подрібнити продукти.

**Увага!**

*Уникати накопичування нарізаних продуктів у випускному отворі.*

**Вказівки:**

Насадку для нарізання кубиками непотрібно чистити між нарізанням різних продуктів для приготування однієї страви.

**Після роботи****Малюнок D**

- Вимкнути м'ясорубку за допомогою кнопки ввімкнення/вимкнення. Дочекається зупинки приводу.
- Вийняти штепсельну вилку з розетки.
- Зняти приладдя.  
Для цього натиснути на кнопку розблокування на м'ясорубці, повернути приладдя управо й зняти.
- Повернути кришку проти годинникової стрілки та зняти.
- Вийняти вставку для нарізання кубиками з корпусу (малюнок D-4a).
- Вийняти привідний вал.
- Повернути корпус проти годинникової стрілки і зняти з редукторної приставки.
- Залишки продуктів видалити з ріжучої решітки за допомогою пристосування для очищення ріжучої решітки.

**Розбирання вставки для нарізання кубиками****Малюнок E**

- Відхилити назовні затискувачі і зняти диск-ніж.
- Вийняти ріжучу решітку з основи.  
Для цього виштовхнути ріжучу решітку знизу за допомогою пристосування для очищення ріжучої решітки.

**Двосторонній різальний диск-шатківниця**

Для нарізання фруктів і овочів або шаткування овочів, фруктів і сиру (крім твердого сиру, напр., «Пармезану»).

**Увага!**

*Двосторонній різальний диск-шатківниця не придатний для нарізання твердого сиру, хліба, булочок, шоколаду і горіхів.*



**Небезпека поранення гострими ножами/обертотним приводом!**

*Не торкатися гострих ножів та країв диска для подрібнення. Диски брати тільки за краї!*

**Малюнок G**

- Встановити корпус на редукторну приставку і закрутити за годинниковою стрілкою.
- Вставити привідний вал у корпус.

**Увага!**

*Отвір в приводному валу (малюнок G-3) не повинен бути засмічений залишками їжі і т.п.*

- Покласти двосторонній різальний диск-шатківницю бажаною стороною догори на приводний вал (малюнок 4b).
- Встановити кришку (звернути увагу на позначку) і повернути за годинниковою стрілкою до упору.
- Приладдя встановити з легким нахилом управо на привід м'ясорубки.
- Повернути приладдя догори до фіксації.
- Підставити придатну ємність під випускний отвір.
- Вставити штепсельну вилку в розетку.
- Вимкнути м'ясорубку за допомогою кнопки ввімкнення/вимкнення.
- Завантажити продукти для переробки в прийомний бункер та підштовхувати штовхачем.

**Увага!**

*Уникати накопичування нарізаних продуктів у випускному отворі.*

**Порада:** Для рівномірних результатів тонкі продукти переробляти пучками.

**Вказівка:** Якщо продукти, що переробляються, застрягли:

Вимкнути м'ясорубку, вийняти штепсельну вилку з розетки, дочекається зупинки приводу, зняти кришку і випорожнити прийомний бункер.

**Після роботи****Малюнок D**

- Вимкнути м'ясорубку за допомогою кнопки ввімкнення/вимкнення. Дочекається зупинки приводу.
- Вийняти штепсельну вилку з розетки.
- Зняти приладдя.  
Для цього натиснути на кнопку розблокування на м'ясорубці, повернути приладдя управо й зняти.
- Повернути кришку проти годинникової стрілки та зняти.
- Вийняти двосторонній різальний диск-шатківницю з корпусу (малюнок 4b).
- Вийняти привідний вал.

- Повернути корпус проти годинникової стрілки і зняти з редукторної приставки.
- Почистити всі деталі, див. «Очищення і догляд».


## Очищення і догляд

### **Увага!**

*Не застосовувати ніяких абразивних засобів для чищення. На поверхнях можуть виникнути пошкодження.*


*Редукторну приставку не мити у посудомийній машині. Не мити деталі вставки для нарізання кубиками в посудомийній машині, інакше ножі затупляться.*

### **Малюнок**

- Для очищення розібрати вставку для нарізання кубиками (малюнок ).
- Деталі насадки для нарізання кубиками і двосторонній диск промити під проточною водою. Деталі почистити щіткою.
- Редукторну приставку слід тільки протирати вологою ганчіркою.

### **i**

#### **Важлива вказівка**

Отвір в приводному валу (малюнок -3) не повинен бути засмічений залишками їжі і т.п. Ретельно видалити залишки за допомогою щітки.

Усі інші деталі (корпус, кришку, штовхач) можна мити в посудомийній машині. Не затискати пластмасові деталі в посудомийній машині, так як вони можуть деформуватися.

**Порада:** Для усунення червоного нальоту після переробки, напр., моркви, налити трохи столової олії на тканину і протерти нею пластмасові деталі. Після цього промити деталі.

## Рецепти

### Салати

#### Салат «Олів'є»

(прибл. 4 порції)

4 варених, охолоджених картоплі

2 варених моркви

4 круто відварених яйця

200 г відвареної курячої грудки

1–2 солоних або маринованих огірка

1–2 салатних огірка

300 г молодого зеленого горошку

(1 невелика консервна банка)

сіль і перець

250 г майонезу

- Варену але вже охолоджену картоплю, моркву, яйця, огірки і м'ясо нарізати кубиками.
- Всі інгредієнти, порізані кубиками, перемішати в салатній мисці з зеленим горошком.
- Приправити сіллю і перцем за смаком.
- Змішати з майонезом та подавати на стіл.



#### Салат «Вінігрет»

(прибл. 4 порції)

4 варених, охолоджених картоплі

500 г відвареного червоного буряка

2 варених моркви

2 солоних огірка

100 г молодого зеленого горошку

½ пучка цибулі-порей (прибл. 50 г)

сіль і перець

100 мл столової олії

- Варену але вже охолоджену картоплю, моркву, червоний буряк, цибулю-порей і солоні огірки нарізати кубиками.
- Всі інгредієнти, порізані кубиками, перемішати в салатній мисці з зеленим горошком.
- Приправити сіллю і перцем за смаком.
- Заправити столовою олією.



**Салат «Столичний»**

(2 порції)

150 г шинки

3 варених, охолоджених картоплі

2 солоних або маринованих огірка

1 варена морква

зелений горошек, половина консервної банки

сіль і перець

Салатна заправка:

¼ банки сметани

¼ банки майонезу

- Варену але вже охолоджену картоплю, моркву, шинку і огірки нарізати кубиками.
- Всі інгредієнти, порізані кубиками, перемішати в салатній мисці з зеленим горошком.
- Приправити сіллю і перцем за смаком.
- Всі інгредієнти перемішати. Заправити сметаною та майонезом.

**Салат з фруктів**

½ ананаса

½ дині

2 банана

2 персика

2 ківі

50 мл «Амаретто»

- Фрукти нарізати кубиками.
- Всі інгредієнти, порізані кубиками, перемішати в салатній мисці з «Амаретто».

**Суп «Окрошка»**

(4–6 порції)

квас, 2 літра

300 г вареної ковбаси або курячої грудки

3–4 варених, охолоджених картоплі

3–4 круто відварених яйця

1 пучок редиски (8–10 штук)

3 салатних огірка

½ пучка цибулі-порейо (прибл. 50 г)

зелень петрушки і кропу

3 столові ложки сметани

гірчиця, цукор

- Варену але вже охолоджену картоплю, яйця, огірки, редиску, ковбасу або курячу грудинку нарізати кубиками.
- Ретельно перемішати сметану, посічену цибулю-порей та яйця з гірчицею та цукром та розбавити квасом.
- Додати інгредієнти, порізані кубиками, а також посічену зелень петрушки і кропу.
- Приправити сіллю і перцем за смаком.

**Салат з крабів**

(прибл. 4 порції)

300 г звареного м'яса

300 г вареної, охолодженої картоплі

200 г салатного огірка

зелений салат

50 г крабового м'яса

3 круто відварених яйця

150 г майонезу

- Варену але вже охолоджену картоплю, яйця, огірки, крабове м'ясо і варене м'ясо нарізати кубиками.
- Дрібно посікти зелений салат.
- Приправити сіллю і перцем за смаком.
- Заправити майонезом.

**Салат із сирих овочів**

(2–4 порції)

4 моркви

1 кольрабі

1 яблуко

1 цукіні

1 огірок

¼ цвітної капусти

100 г свіжого сиру





## Для Вашей безопасности

Данная принадлежность предназначена для мясорубки MFW4.../6... . Соблюдать инструкцию по эксплуатации мясорубки MFW4.../6... .

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

## Указания по технике безопасности для данного прибора

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

Принадлежность можно устанавливать/снимать только после остановки привода и извлечения штепсельной вилки из розетки.

Не опускать руки в загрузочный ствол насадки для нарезки кубиками. Для проталкивания всегда использовать толкатель.

Во время разборки/сборки вставки для нарезки кубиками диск-нож можно брать только за пластмассовую ручку посередине.

Не трогать острые ножи режущей решетки. Режущую решетку брать только за края!

Не трогать острые ножи и выступы диска-измельчителя.

Диски брать только за края!

### Важно!

Не собирать принадлежность на мясорубке.

Принадлежность можно использовать только в полностью собранном виде.

Насадка для нарезки кубиками работает только с плотно закрученной крышкой.

## Комплектный обзор

Пожалуйста, откройте страницы с рисунками.

Рисунок 

- 1 Редукторная приставка
- 2 Корпус с выпускным отверстием
- 3 Приводной вал
- 4 Вставка для нарезки кубиками
  - a Диск-нож
  - b Режущая решетка 9x9 мм
  - c Зажимы
  - d Основание
  - e Приспособление для чистки режущей решетки
- 5 Двусторонний диск-резка/-шинковка

6 Крышка с загрузочным стволом

7 Толкатель

## Эксплуатация



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

*Принадлежность можно устанавливать/снимать только после остановки привода и извлечения штепсельной вилки из розетки.*

*Не опускать руки в загрузочный ствол насадки для нарезки кубиками. Для проталкивания всегда использовать толкатель.*

## Вставка для нарезки кубиками



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

Во время разборки/сборки вставки для нарезки кубиками диск-нож можно брать только за пластмассовую ручку посередине. Не трогать острые ножи режущей решетки. Режущую решетку брать только за края!



### **Внимание! Указания по использованию!**

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

Очень мягкий сыр (напр.: «Моцарелла», овечий сыр) не может быть переработан.

Количество перерабатываемого нарезного сыра (напр., «Гауда») и твердого сыра (напр., «Эмментальский») не должно превышать 1 кг за один рабочий процесс.

Перед переработкой семечковых и косточковых плодов (яблок, персиков и пр.) необходимо удалить семечки или косточки. Перед переработкой вареного или жареного мяса необходимо удалить кости.

Продукты не должны быть в замороженном виде.



### **Внимание! Указания по использованию!**

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

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

### **Важные примечания:**

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

### **Сборка вставки для нарезки кубиками**

**Рисунок 3**

- Вставить режущую решетку в основание. Обратит внимание на выемки!
- Откинуть зажимы на основании наружу.
- Вставить диск-нож в основание.
- Закрывать зажимы до упора.

### **Работа с насадкой для нарезки кубиками**

**Рисунок 4**

- Установить корпус на редукторную приставку и закрутить по часовой стрелке.
- Вставить приводной вал в корпус.

### **Внимание!**

Отверстие на приводном валу (рисунок 4-3) не должно быть засорено остатками пищи и т.п.

- Вставить вставку для нарезки кубиками в корпус (стрелка на насадке для нарезки кубиками напротив маркировки на корпусе – рис. 4а).

- Установить крышку (обратить внимание на маркировку) и повернуть по часовой стрелке до упора.
- Установить принадлежность надеть с легким наклоном вправо на привод мясорубки.
- Повернуть принадлежность вверх до фиксации.
- Вставить толкатель в загрузочный ствол.
- Подставить подходящую миску под выпускное отверстие.
- Вставить штепсельную вилку в розетку.
- Включить мясорубку с помощью кнопки включения/выключения.
- Загрузить предназначенные для нарезки продукты в загрузочный ствол. При необходимости легко подталкивать толкателем. В случае необходимости предварительно измельчить продукты.

### **Внимание!**

*Избегать скопления нарезанных продуктов в выпускном отверстии.*

### **Указания:**

Во время переработки различных продуктов по одному рецепту, нет необходимости чистить насадку для нарезки кубиками после каждого продукта.

### **После работы**

**Рисунок 14**

- Выключить мясорубку с помощью кнопки включения/выключения. Дождаться остановки привода.
- Извлечь штепсельную вилку из розетки.
- Снять принадлежность. Для этого нажать на кнопку разблокировки на мясорубке, повернуть принадлежность вправо и снять.
- Повернуть крышку против часовой стрелки и снять.
- Извлечь вставку для нарезки кубиками из корпуса (рисунок 14-4а).
- Извлечь приводной вал.
- Повернуть корпус против часовой стрелки и снять с редукторной приставки.
- С помощью приспособления для чистки режущей решетки удалить из режущей решетки остатки продуктов.

### **Разборка вставки для нарезки кубиками**

**Рисунок 15**

- Откинуть зажимы наружу и снять диск-нож.
- Извлечь режущую решетку из основания. Для этого вытолкнуть режущую решетку снизу с помощью приспособления для чистки режущей решетки.

### **Двусторонний диск-резка/-шинковка**

Для нарезки фруктов и овощей или шинковки овощей, фруктов и сыра (кроме твердого сыра, напр., «Пармезана»).

### **Внимание!**

*Двусторонний диск-резка/-шинковка не пригоден для нарезки твердого сыра, хлеба, булочек, шоколада и орехов.*



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

*Не трогать острые ножи и выступы диска-измельчителя. Диски брать только за края!*

### **Рисунок 16**

- Установить корпус на редукторную приставку и закрутить по часовой стрелке.
- Вставить приводной вал в корпус.

### **Внимание!**

*Отверстие на приводном валу (рисунок 16-3) не должно быть засорено остатками пищи и т.п.*

- Положить двусторонний диск-резку/-шинковку желаемой стороной кверху на приводной вал (рис. 4б).
- Установить крышку (обратить внимание на маркировку) и повернуть по часовой стрелке до упора.
- Установить принадлежность надеть с легким наклоном вправо на привод мясорубки.
- Повернуть принадлежность вверх до фиксации.
- Подставить подходящую миску под выпускное отверстие.
- Вставить штепсельную вилку в розетку.

- Включить мясорубку с помощью кнопки включения/выключения.
- Загрузить продукты для переработки в загрузочный ствол и подталкивать толкателем.

### **Внимание!**

*Избегать скопления нарезанных продуктов в выпускном отверстии.*

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

**Примечание:** Если перерабатываемые продукты застряли:

Выключить мясорубку, извлечь штепсельную вилку из розетки, дождаться остановки привода, снять крышку и опустошить загрузочный ствол.

### **После работы** **Рисунок 14**

- Выключить мясорубку с помощью кнопки включения/выключения. Дождаться остановки привода.
- Извлечь штепсельную вилку из розетки.
- Снять принадлежность. Для этого нажать на кнопку разблокировки на мясорубке, повернуть принадлежность вправо и снять.
- Повернуть крышку против часовой стрелки и снять.
- Извлечь двусторонний диск-резку/-шинковку из корпуса (рис. 4b).
- Извлечь приводной вал.
- Повернуть корпус против часовой стрелки и снять с редукторной приставки.
- Провести чистку всех деталей, см. «Чистка и уход».

## **Чистка и уход**

### **⚠ Внимание!**

*Не использовать абразивные чистящие средства. Поверхности прибора могут быть повреждены.*

*Редукторную приставку не мыть в посудомоечной машине. Детали вставки для нарезки кубиками нельзя мыть в посудомоечной машине, иначе ножи затупятся.*

### **Рисунок 15**

- Для чистки вставку для нарезки кубиками разобрать (рисунок 15).

- Детали насадки для нарезки кубиками и двусторонний диск промыть под проточной водой. Почистить детали щеткой.
- Редукторную приставку протирать только влажной тканью.



### **Важное примечание**

Отверстие на приводном валу (рисунок 13-3) не должно быть засорено остатками пищи и т.п. Остатки пищи тщательно удалить щеткой.

Все другие детали (корпус, крышку, толкатель) можно мыть в посудомоечной машине.

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

**Рекомендация:** Для удаления красного налета после переработки, напр., моркови, налить немного растительного масла на тряпку и протереть ею пластмассовые детали. После этого промыть детали водой.

## **Рецепты**

### **Салаты**

#### **Салат «Оливье»**

(прибл. на 4 человека)

4 вареные, охлажденные картофелины

2 вареные моркови

4 сваренных вкрутую яйца

200 г вареного филе куриной грудки

1–2 соленых или маринованных огурца

1–2 салатных огурца

300 г горошка, мелкого

(1 маленькая консервная банка)

соль и перец

250 г майонеза

- Вареный, но уже охлажденный картофель, морковь, яйца, огурцы и мясо нарезать кубиками.
- Все нарезанные кубиками ингредиенты смешать с горошком в миске для салата.
- Приправить солью и перцем по вкусу.
- Перемешать с майонезом и подавать на стол.



**Салат «Винегрет»**

(прибл. на 4 человека)

4 вареные, охлажденные картофелины

500 г вареной красной свеклы

2 вареные моркови

2 соленых огурца

100 г горошка, мелкого

½ пучка лука-порея (ок. 50 г)

соль и перец

100 мл растительного масла

- Вареный, но уже охлажденный картофель, морковь, красную свеклу, лук-порей и соленые огурцы нарезать кубиками.
- Все нарезанные кубиками ингредиенты смешать с горошком в миске для салата.
- Приправить солью и перцем по вкусу.
- Заправить растительным маслом.

**Салат «Столичный»**

(на 2 человека)

150 г ветчины

3 вареные, охлажденные картофелины

2 соленых или маринованных огурца

1 вареная морковь

горошек, половина консервной банки

соль и перец

Салатная заправка:

¼ стаканчика сметаны

¼ банки майонеза

- Вареный, но уже охлажденный картофель, морковь, ветчину и огурцы нарезать кубиками.
- Все нарезанные кубиками ингредиенты смешать с горошком в миске для салата.
- Приправить солью и перцем по вкусу.
- Перемешать все ингредиенты. Заправить сметаной и майонезом.

**Салат из крабов**

(прибл. на 4 человека)

300 г вареного мяса

300 г вареного, охлажденного картофеля

200 г салатных огурцов

зеленый салат

50 г мяса крабов

3 сваренных вкрутую яйца

150 г майонеза

- Вареный, но уже охлажденный картофель, морковь, яйца, огурцы, крабовое мясо и вареное мясо нарезать кубиками.
- Мелко нарубить зеленый салат.
- Приправить солью и перцем по вкусу.
- Заправить майонезом.

**Салат из сырых овощей и фруктов**

(на 2–4 человека)

4 моркови

1 кольраби

1 яблоко

1 цуккини

1 огурец

¼ кочана цветной капусты

100 г творожного сыра

**Салат из фруктов**

½ ананаса

½ дыни

2 банана

2 персика

2 киви

50 мл «Амаретто»

- Фрукты нарезать кубиками.
- Все нарезанные кубиками ингредиенты сложить в миску для салата и смешать с «Амаретто».



## Суп «Окрошка»

(на 4–6 человека)



Квас, 2 литра

300 г вареной колбасы или филе куриной грудки

3–4 вареные, охлажденные картофелины

3–4 сваренных вкрутую яйца

1 пучок редиса (8–10 штук)

3 салатных огурца

½ пучка лука-порея (ок. 50 г)

петрушка и укроп

3 столовых ложки сметаны

горчица, сахар

- Вареный, но уже охлажденный картофель, яйца, огурцы, редиску, колбасу или куриную грудку нарезать кубиками.
- Хорошо перемешать сметану, нарубленный лук-порея и яйца с горчицей и сахаром и разбавить квасом.
- Добавить нарезанные кубиками ингредиенты, нарубленную петрушку и укроп.
- Приправить солью и перцем по вкусу.



## حساء «Okroshka»

(كمية ل 4 إلى 6 أشخاص)

2 لتر Kwas

300 غرام سجق أو لحم صدر دجاج  
من 3 إلى 4 حبات بطاطا مسلوقة وباردة  
من 3 إلى 4 بيضات مسلوقة  
حزمة فجل رومي (من 8 إلى 10 قطع)  
½ حزمة كرات بنشوشة (حوالي 50 غرام)  
بقدونس و شبت  
3 ملاعق قشدة رائية  
مسطردة وسكر

- البطاطا المسلوقة، التي كان قد تم تركها حتى أصبحت باردة بالفعل، والبيض والخيار والفجل الأحمر والسجق أو لحم صدر الدجاج يتم تقطيعها إلى مكعبات.
- تخلط القشدة الرائية بكرات بنشوشة بعد فرمه مع البيض والمسطردة والسكر خلطا جيدا ثم يضاف لهم مشروب Kwas وبعد ذلك أضف المكعبات التي تم تقطيعها والبقدونس والشبت المفروم.
- أضف الملح والفلفل حسب الرغبة.



- أضف الملح والفلفل حسب الرغبة .
- ثم أضف إليها القشدة الرائبة والمايونيز وقم بتقديمها.



### سلطة الجمبري

(مقدار لحوالي 4 أشخاص)

300 غرام لحم مسلوق

300 غرام بطاطا مسلوقة وباردة

200 غرام خيار

سلطة خضراء

50 غرام جمبري مقشّر

3 بيضات مسلوقة

150 غرام مايونيز

- البطاطا المسلوقة، التي كان قد تم تركها حتى أصبحت باردة بالفعل، والبيض والخيار ولحم الجمبري واللحم المسلوق يتم تقطيعها إلى مكعبات.
- قم بتقطيع السلطة الخضراء إلى قطع صغيرة.
- أضف الملح والفلفل حسب الرغبة.
- ثم أضف إليها المايونيز وقم بتقديمها.



### السلطة الطازجة

(كمية ل 2 إلى 4 أشخاص)

4 جزرات

ثمرة لفت (كولرأبي)

تفاحة

ثمرة كوسة

خيارة

¼ ثمرة قرنبيط

100 غرام جبن جديد



### سلطة الفواكه

½ ثمرة أناناس

½ ثمرة شمام

2 ثمرة موز

2 ثمرة دراق (خوخ)

2 ثمرة كيوي

50 مليلتر أمارتو

- يتم تقطيع الفواكه إلى مكعبات.
- يتم وضع المكونات المقطعة إلى مكعبات في وعاء سلطة ويتم خلطها جيدا مع الأمارتو.

- البطاطا المسلوقة، التي كان قد تم تركها حتى أصبحت باردة بالفعل، والجزر والبيض والخيار واللحم يتم تقطيعها إلى مكعبات.
- ضع كافة المكعبات التي تم تقطيعها بوعاء ثم أضف إليها البسلة.
- أضف الملح والفلفل حسب الرغبة.
- ثم أضف إليها المايونيز وقم بتقديمها.



### «Vinaigrette» سلطة

(مقدار لحوالي 4 أشخاص)

4 حبات بطاطا مسلوقة وباردة

500 غرام بنجر أحمر مسلوق

حبتان خيار ملح

2 حبة خيار ملح أو مخلل

100 غرام بسلة، صغيرة الحجم

½ حزمة كرات بنشوشة (حوالي 50 غرام)

ملح وفلفل

100 ملي زيت

- البطاطا المسلوقة، التي كان قد تم تركها حتى أصبحت باردة بالفعل، والجزر والبنجر الأحمر والكرات بنشوشة والخيار المملح يتم تقطيعها إلى مكعبات.
- ضع كافة المكعبات التي تم تقطيعها بوعاء ثم أضف إليها البسلة.
- أضف الملح والفلفل حسب الرغبة.
- ثم أضف إليها قليل من زيت الطعام وقم بتقديمها.



### «Stolichny» سلطة

(مقدار لحوالي شخصين)

150 غرام لحم ملح

3 حبات بطاطا مسلوقة وباردة

حبتان خيار ملح أو مخلل

حبة جزر مسلوق

بسلة، نصف علبة محفوظة

ملح وفلفل

الصلصة:

¼ نصف علبة قشدة رائبة

¼ كوب مايونيز

- البطاطا المسلوقة، التي كان قد تم تركها حتى أصبحت باردة بالفعل، وحبة الجزر واللحم المملح والخيار يتم تقطيعها إلى مكعبات.
- ضع كافة المكعبات التي تم تقطيعها بوعاء ثم أضف إليها البسلة.

انتبه!

- لتنظيف تجهيزة تقطيع المععبات يتم تفكيكها إلى أجزائها الفردية (الصورة 3a).
- يتم تنظيف جميع أجزاء تجهيزة تقطيع المععبات بصورة مبدئية من خلال شطفها تحت ماء جاري. يتم تنظيف الأجزاء باستخدام فرشاة.
- تجهيزة نخل حركة يجب تنظيفها فقط بقطعة قماش مرطبة بقليل من الماء.

i

## تنبيه هام

يجب التأكد من أن الفتحة الموجودة في عمود الدوران (الصورة 3-3a) ليس بها انسداد من خلال بقايا طعام أو ما شابه ذلك. يتم إزالة البقايا جيدا باستخدام فرشاة.

كافة الأجزاء الأخرى (جسم الاحتواء، الغطاء، اسطوانة الدفع، تجهيزة الخرطاة التمريرية الفورية) يمكن تنظيفها في غسالة الأواني.

يجب مراعاة عدم انحشار أو انزلاق الأجزاء البلاستيكية في غسالة الأواني، وذلك نظرا لأنه يمكن حدوث تغير في الشكل.

**تلميح مفيد:** لإزالة الخلفات الحمرء اللون التي قد تتخلف بعد إعداد بعض المواد الغذائية، على سبيل المثال الجزر، يتم وضع القليل من زيت الطعام على قطعة قماش ويتم مسح الخرطاة التمريرية الفورية (وليس أقراص التقطيع) جيدا. بعد ذلك يتم شطف الخرطاة التمريرية الفورية بالماء.

## الوصفات

## السلطات

## سلطة «Olivie»

(مقدار لحوالي 4 أشخاص)

4 حبات بطاطا مسلوقة وباردة

حبتان جزر

4 بيضات مسلوقة

200 غرام لحم صدر دجاجة مسلوقة

من 1 إلى 2 حبة خيار مملح أو مخلل

من 1 إلى 2 حبة خيار

300 غرام بسلة، صغيرة الحجم (1 علبة محفوظة)

ملح وفلفل

250 غرام مايونيز

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

**تلميح مفيد:** للحصول على مواد غذائية مقطعة بصورة منتظمة يتم إدخال المواد الغذائية الرفيعة المطلوب إعدادها على هيئة حزم.

**تنبيه:** في حالة ما إذا حدث وانحشرت المواد الغذائية الجارية معالجتها:

يتم إيقاف تشغيل مفرمة اللحم والانتظار إلى أن تكون وحدة الإدارة قد توقفت عن الدوران وأصبحت في وضع السكون التام. ثم يتم إخراج الغطاء وإفراغ فتحة إضافة المكونات.

## الصورة 3b

## بعد الانتهاء من العمل

- يتم إيقاف تشغيل مفرمة اللحم باستخدام مفتاح التشغيل/الإيقاف.
- يتم الانتظار إلى أن تكون وحدة الإدارة قد توقفت عن الدوران وأصبحت في وضع السكون التام.
- انزع قاس الجهاز من المقبس.
- يتم إخراج الملح التكميلي.
- للقيام بذلك يتم الضغط على زر فك تأمين الغلق الموجود على مفرمة اللحم وإدارة الملح التكميلي نحو اليمين وإخراجه.
- تتم إدارة الغطاء في عكس اتجاه دوران عقارب الساعة ونزعه من مكانه.
- يتم إخراج القرص ذو الوجهين الوظيفيين للتقطيع/البشر من جسم احتواء التجهيزة (الصورة 4b).
- يتم إخراج عمود الدوران.
- يتم إدارة جسم احتواء التجهيزة في عكس اتجاه دوران عقرب الساعة ويتم إخراجه.
- يتم تنظيف كافة الأجزاء. أنظر «التنظيف والعناية».

## التنظيف والعناية بالجهاز

⚠ انتبه!

يجب عدم استخدام أية مواد تنظيف حادة أو خشنة. استخدام مثل هذه المواد يمكن أن يؤدي إلى إلحاق ضرر بالأسطح الخارجية.

يجب عدم تنظيف تجهيزة نقل حركة في غسالة الأواني. أجزاء تجهيزة تقطيع المععبات يجب عدم تنظيفها في غسالة الأواني، وذلك نظرا لأن هذا يؤدي إلى أن تصبح السكاكين ثلثة (تفقد حداثتها).



## القرص ذو الوجهين الوظيفيين للتقطيع/البشر

لتقطيع فواكه وخضروات و/أو لبشر خضروات. فواكه وجبن (فيما عدا أنواع الجبن الصلبة. على سبيل المثال البارميزان).

انتبه!

القرص ذو الوجهين الوظيفيين للتقطيع/البشر غير صالح لتقطيع أنواع الجبن الصلبة. الخبز. أرغفة الخبز الصغيرة. الشوكولاتة والمكسرات (البندق. الجوز الخ).

### خطر الإصابة بجروح من خلال السكاكين



الحادة/وحدة الإدارة الدائرية!

يجب عدم وضع اليد على أو الإمساك بالسكاكين والحواف الحادة الخاصة بقرص التفنيت. يجب عدم الإمساك بأفراص التقطيع إلا من الإطار فقط!

### الصورة C

- يتم وضع جسم الاحتواء على تجهيزة نقل الحركة ويتم إدارته في اتجاه دوران عقرب الساعة مع الاستمرار في ذلك حتى يكون قد استقر في موضعه النهائي بثبات.
- يتم تركيب عمود الدوران.

انتبه!

يجب التأكد من أن الفتحة الموجودة في عمود الدوران (الصورة 3-3) ليس بها انسداد من خلال بقايا طعام أو ما شابه ذلك.

- يتم وضع القرص ذو الوجهين الوظيفيين للتقطيع/البشر على عمود الدوران بحيث يكون الوجه المرغوب فيه مشيراً لأعلى (الصورة 4b).
- يتم تركيب الغطاء (يجب مراعاة العلامة) ويتم إدارته في اتجاه دوران عقرب الساعة مع الاستمرار في ذلك حتى يكون قد استقر في موضعه النهائي بثبات.
- يتم إمالة الملحق التكميلي قليلاً نحو اليمين ويتم تركيبه على وحدة إدارة مفرمة اللحم.
- يتم إدارة الملحق التكميلي لأعلى والاستمرار في ذلك حتى يكون قد استقر في مكانه بإحكام.
- يتم وضع وعاء أو صحن مناسب تحت فتحة الإخراج.
- يتم إدخال قابس الجهاز في مقبس تغذية بالكهرباء.
- يتم تشغيل مفرمة اللحم باستخدام مفتاح التنشغيل/الإيقاف.
- يتم تعبئة المواد الغذائية المطلوب معالجتها في فتحة إضافة المكونات ويتم دفعها للداخل باستخدام الكباس.

• يتم تشغيل مفرمة اللحم باستخدام مفتاح

التنشغيل/الإيقاف.

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

تحذير!

يجب عمل ما يلزم لتجنب حدوث تكسرتادادي للمادة الغذائية الجاري تقطيعها في فتحة الإخراج.

إرشادات:

أثناء معالجة مواد غذائية مختلفة كمكونات وصفة واحدة فإنه لا يكون من الضروري أن يتم تنظيف وحدة تقطيع المكعبات بعد معالجة المواد الغذائية الفردية.

### بعد الانتهاء من العمل

- يتم إيقاف تشغيل مفرمة اللحم باستخدام مفتاح التشغيل/الإيقاف.
- يتم الانتظار إلى أن تكون وحدة الإدارة قد توقفت عن الدوران وأصبحت في وضع السكون التام.
- انزع قاس الجهاز من المقبس.
- يتم إخراج الملحق التكميلي.
- للقيام بذلك يتم الضغط على زر فك تأمين الغلق الموجود على مفرمة اللحم وإدارة الملحق التكميلي نحو اليمين وإخراجه.
- تتم إدارة الغطاء في عكس اتجاه دوران عقارب الساعة ونزعه من مكانه.
- يتم إخراج تجهيزة تقطيع المكعبات من جسم احتواء التجهيزة.
- يتم إخراج عمود الدوران.
- يتم إدارة جسم احتواء التجهيزة في عكس اتجاه دوران عقرب الساعة ويتم إخراجه.
- يتم تنظيف شبكة التقطيع من المواد الغذائية العالقة بها باستخدام قطعة التنظيف المخصصة لها.

### تفكيك أجزاء تجهيزة تقطيع المكعبات

- يتم ضغط مشابك الإغلاق إلى الخارج ويتم إخراج قرص السكين.
- يتم إخراج شبكة التقطيع من الحامل الأساسي.
- للقيام بذلك يتم الضغط على شبكة التقطيع من أسفل بمنظف شبكة التقطيع ويتم إخراجها.

## تجهيز تقطيع المكعبات

### تنبيه هام:

- يجب الانتباه أو تكون الخضر والفاواكه على قدر كبير من النضوج حتى لا تفقد عصيرها.
- يجب ترك المواد الغذائية بعد طهيها حتى تبرد قير الشروش في تقطيعها لتصبح بذلك على قدر من الصلابة مما يمكن من تقطيعها بطريقة أفضل.
- يمكنك التحكم في طول المكعبات من خلال زيادة أو تقليل الضغط على أداة الكبس عند دفع المواد الغذائية بالجهاز.

### تركيب أجزاء تجهيز تقطيع المكعبات الصورة B

- يتم تركيب شبكة التقطيع في الحامل الأساسي. يجب مراعاة المواضع المفرغة!
- يتم ضغط مشابك الإغلاق الموجودة على الحامل الأساسي إلى الخارج.
- يتم تركيب قرص السكين في الحامل الأساسي.
- يتم إغلاق مشابك الإغلاق مع الاستمرار في ذلك حتى تصل إلى مصد الإيقاف.

### العمل بوحدة تقطيع المكعبات الصورة C

- يتم وضع جسم الاحتواء على تجهيز نقل الحركة ويتم إدارته في اتجاه دوران عقرب الساعة مع الاستمرار في ذلك حتى يكون قد استقر في موضعه النهائي بثبات.
- يتم تركيب عمود الدوران.

### انتبه!

- يجب التأكد من أن الفتحة الموجودة في عمود الدوران (الصورة 3-C) ليس بها انسداد من خلال بقايا طعام أو ما يشابه ذلك.
- يتم تركيب وليجة تقطيع المكعبات في جسم الاحتواء (السهم الموجود على تجهيز تقطيع المكعبات يلزم أن يكون مواجه للعلامة الموجودة على جسم احتواء - الصورة 4a-C).
- يتم تركيب الغطاء (يجب مراعاة العلامة) ويتم إدارته في اتجاه دوران عقرب الساعة مع الاستمرار في ذلك حتى يكون قد استقر في موضعه النهائي بثبات.
- يتم إمالة الملحق التكميلي قليلا نحو اليمين ويتم تركيبه على وحدة إدارة مفرمة اللحم.
- يتم إدارة الملحق التكميلي لأعلى والاستمرار في ذلك حتى يكون قد استقر في مكانه بإحكام.
- يتم إدخال الكباس في فتحة التعبئة.
- يتم وضع وعاء أو صحن مناسب تحت فتحة الإخراج.
- يتم إدخال قابس الجهاز في مقبس تغذية بالكهرباء.

### خطر الإصابة بجروح من خلال السكاكين الحادة/وحدة الإدارة الدائرة!



يجب عدم تركيب/إخراج التجهيز الإضافية إلا عندما تكون وحدة الإدارة موجودة في وضع السكون التام. لا يجب إمساك أقرص التقطيع إلا عن طريق المقبض البلاستيكي عند القيام بتركيبه أو فكه من الجهاز. يجب عدم الإمساك بشبكة التقطيع إلا من الإطار فقط!

### تنبيه!



تجهيز تقطيع المكعبات مخصصة فقط لتقطيع البطاطا (البطاطس) (سواء نيئة أو مسلوقة) الجزر، الخيار، الطماطم، الفلفل، البصل، الموز، التفاح، الكمثرى، الفراولة، البطيخ والشمام، الكيفي، البيض، لحم السجق الرغوة (مثل المرتدلا) سواء كانت مسلوقة أو محمرة وكذلك لتقطيع لحم الطيور الخالية من العظام. لا يمكن معالجة أنواع الجبن اللينة جدا (على سبيل المثال جبن الموزيلا والجبن الأبيض). فيما يتعلق بأنواع الجبن القابلة للتقطيع لشرائح (على سبيل المثال جبن جودا) وأنواع الجبن الصلبة (على سبيل المثال جبن إيمنتال) فإن الكمية التي يتم معالجتها في عملية تشغيل واحدة يجب ألا تتجاوز 3 كيلوغرام. يجب عند إعداد الفواكه ذات البذور أو النواة (مثل التفاح أو الخوخ) استبعاد البذور أو النواة قبل الشروع في تقطيعها.

لا يجب إعداد المواد الغذائية وهي مجمدة. كما يجب نزع العظام من اللحوم المطبوخة أو المحمرة قبل الشروع في تقطيعها إن عدم الالتزام بتنفيذ هذه التعليمات سوف يؤدي إلى وقوع أضرار بتجهيز تقطيع المكعبات بما فيه شبكة التقطيع والسكين الدائري. شركة «Robert Bosch Hausgeräte GmbH» لا تتحمل أية ضمانات للأعطال والأضرار التي قد حدثت بأقراص تقطيع المكعبات نتيجة لسوء استخدام الجهاز لأغراض غير المحددة لاستخدامه أو سوء الاستخدام. كما أن الشركة لا تقدم أية ضمانات للأضرار التي تقع نتيجة لتقطيع مواد غذائية غير المحددة بتعليمات الاستخدام (مثلا عند حدوث انحناء بالسكين أو أصبح غير حاد).

## من أجل سلامتكم

الملحق التكميلي هذا معد ومخصص للاستخدام مع مفرمة اللحم.../6.../4 MFW4...  
يجب مراعاة الالتزام بتعليمات الاستخدام الخاصة بمفرمة اللحم.../6.../4 MFW4...  
هذا الملحق التكميلي صالح ومناسب لتقطيع مواد غذائية على شكل مكعبات.  
المواد الغذائية التي يتم معالجتها يلزم أن تكون خالية من العظام، النوى أو أية أجزاء ومكونات صلبة أخرى. لا يسمح بأن تكون المواد الغذائية في حالة تجميد.  
عند استخدام أجزاء الملحقات التكميلية المعتمدة من قبل منتج الجهاز يكون من الممكن استخدام الجهاز في تطبيقات أخرى.

### ⚠ تنبيهات سلامة خاصة بهذا الجهاز

#### خطر الإصابة بجروح من خلال السكاكين الحادة/وحدة الإدارة الدائرة!

يجب عدم تركيب/فك الملحق التكميلي إلا عندما تكون وحدة الإدارة موجودة في وضع التوقف والسكون التام وعندما يكون قابس الجهاز قد تم إخراجها من مقبس التغذية بالتيار الكهربائي. لدفع المكونات بصورة لاحقة يجب استخدام أداة الكبس وحدها دون غيرها.  
يجب عدم تركيب/إخراج التجهيزة الإضافية إلا عندما تكون وحدة الإدارة موجودة في وضع السكون التام. لا يجب إمساك أفراس التقطيع إلا عن طريق المقبض البلاستيكي عند القيام بتركيبه أو فكه من الجهاز.

يجب عدم الإمساك بشبكة التقطيع إلا من الإطار فقط!

يجب عدم وضع اليد على أو الإمساك بالسكاكين والخواف الحادة الخاصة بقرص التفطيت.

يجب عدم الإمساك بأفراس التقطيع إلا من الإطار فقط!

#### تنبيه هام!

يجب عدم القيام بتجميع أجزاء الملحق التكميلي على مفرمة اللحم.

يجب عدم استخدام الملحق الإضافي إلا عندما يكون في وضع كامل التركيب.

تجهيزة تقطيع المكعبات لا تعمل إلا عندما يكون الغطاء مربوطاً بإحكام.

5 قرص ذو وجهين وظيفيين للتقطيع/البشر

6 اسطوانة دفع

7 غطاء بمنفذ تعبئة

#### نظرة عامة

برجاء فتح صفحات الرسوم الإيضاحية

الصورة ⓐ

1 تجهيزة نقل حركة

2 جسم احتواء بفتحة إخراج

3 عمود دوران

4 تجهيزة تقطيع مكعبات

a قرص سكين

b شبكة تقطيع، 9x9 ملليمتر

c مشابك إغلاق

d حامل أساسي

e منظم شبكة التقطيع


#### التشغيل

خطر الإصابة بجروح من خلال السكاكين

الحادة/وحدة الإدارة الدائرة!

يجب عدم تركيب/فك الملحق التكميلي إلا عندما تكون وحدة الإدارة موجودة في وضع التوقف والسكون التام وعندما يكون قابس الجهاز قد تم إخراجها من مقبس التغذية بالتيار الكهربائي. لدفع المكونات بصورة لاحقة يجب استخدام أداة الكبس وحدها دون غيرها.



 Beratung und Reparaturauftrag bei Störungen

D 0911 70 440 040

A 0810 550 511

CH 0848 840 040

Die Kontaktdaten aller Länder finden Sie im beiliegenden Kundendienst-Verzeichnis.

**Robert Bosch Hausgeräte GmbH**

**Carl-Wery-Straße 34**

**81739 München, GERMANY**

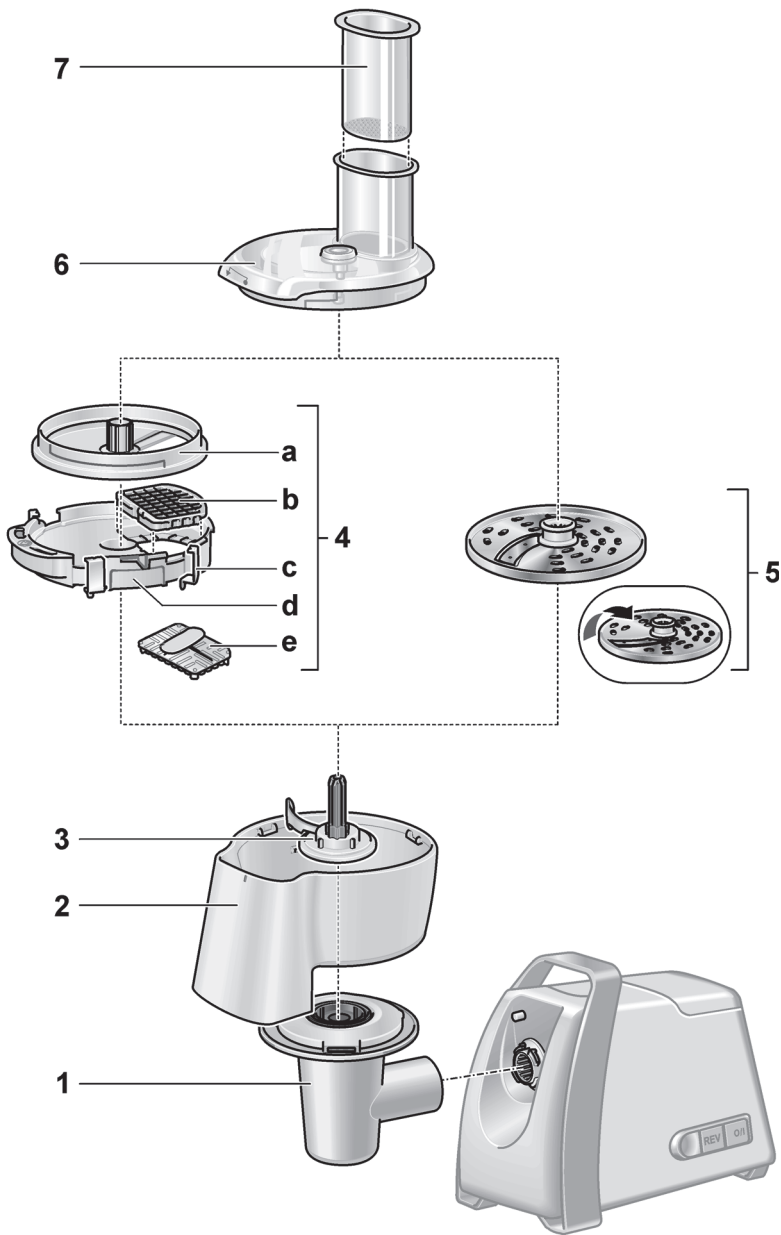
**[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)**

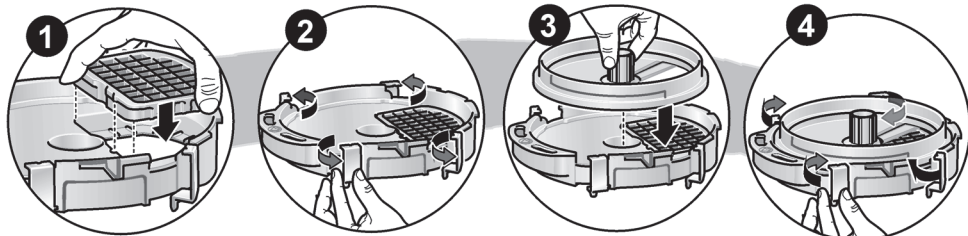
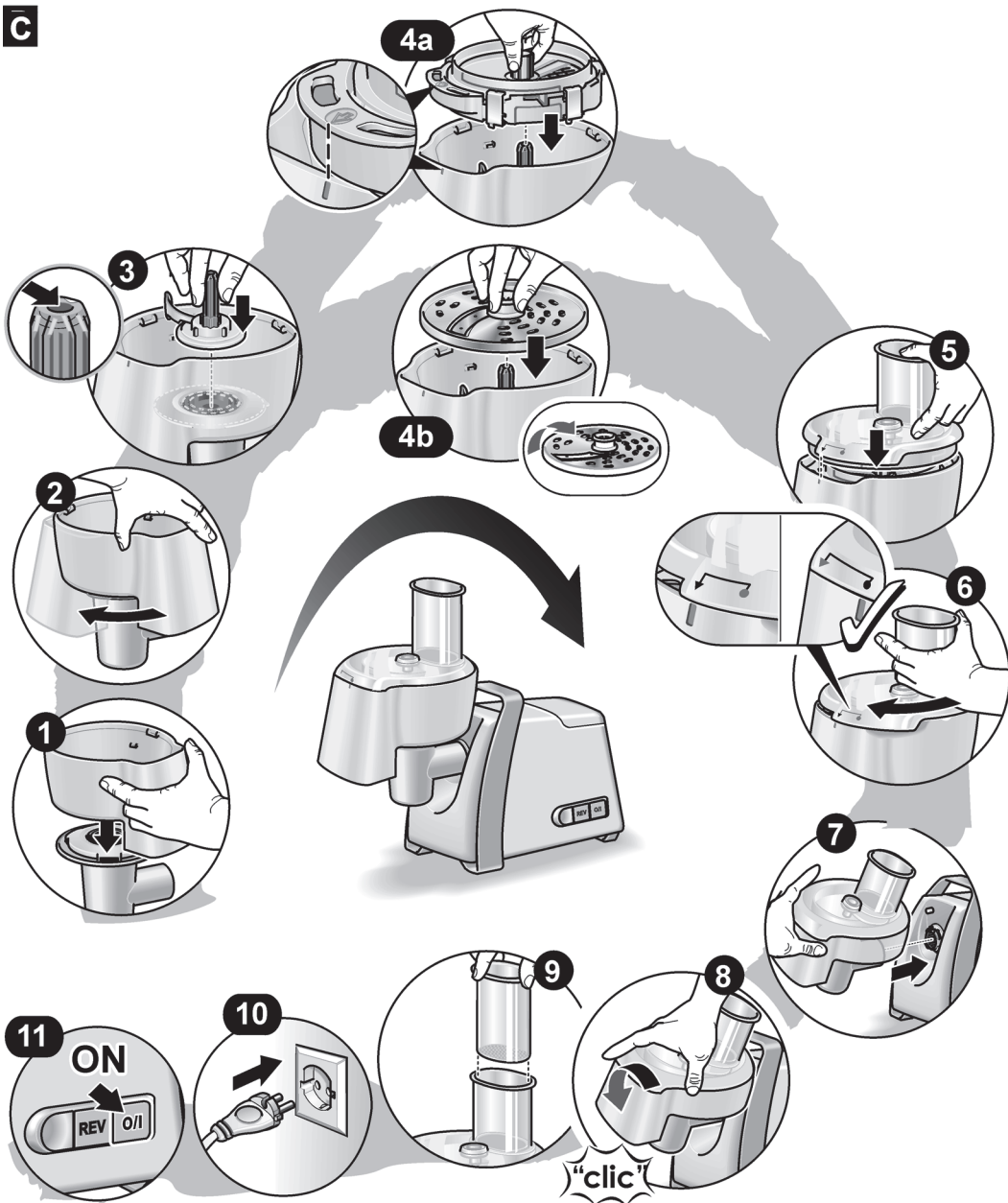


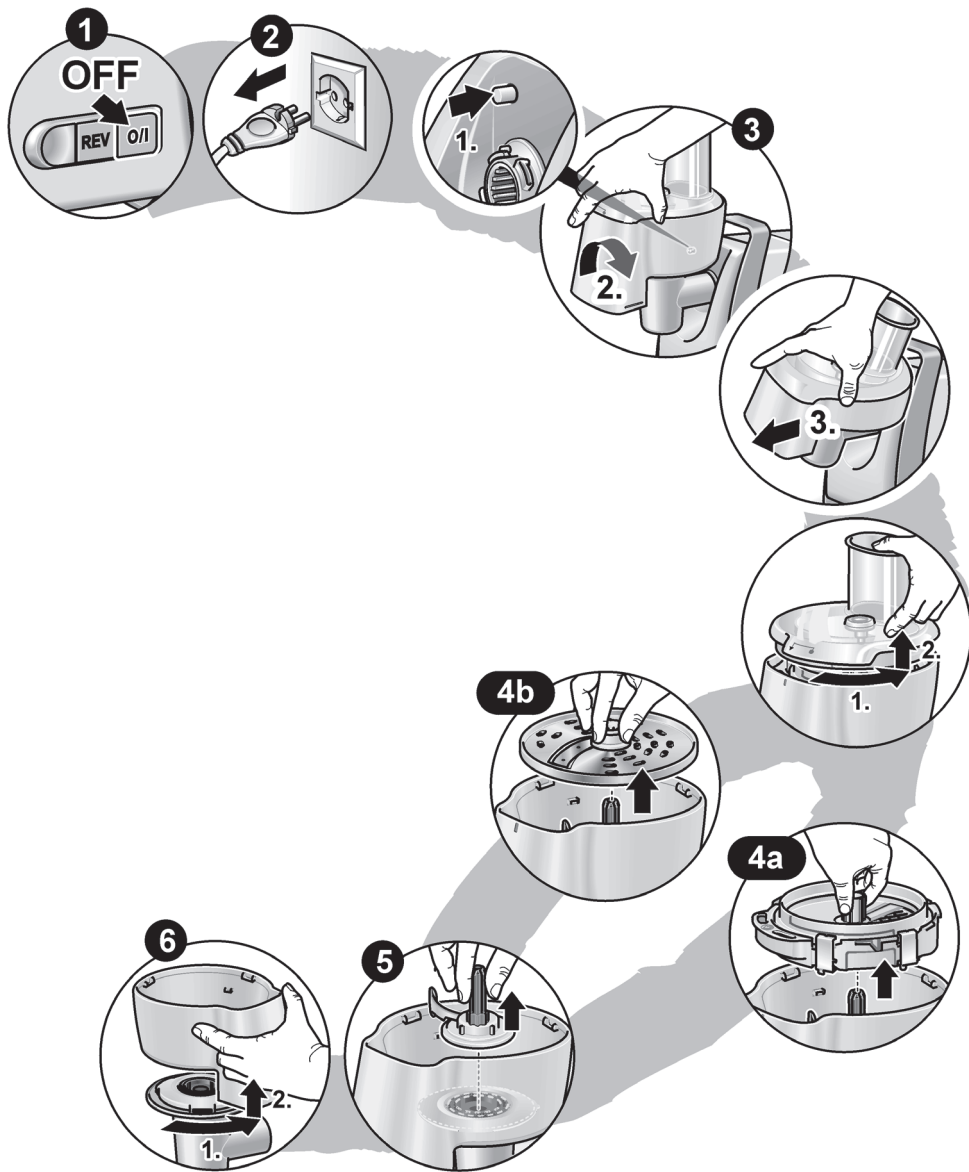
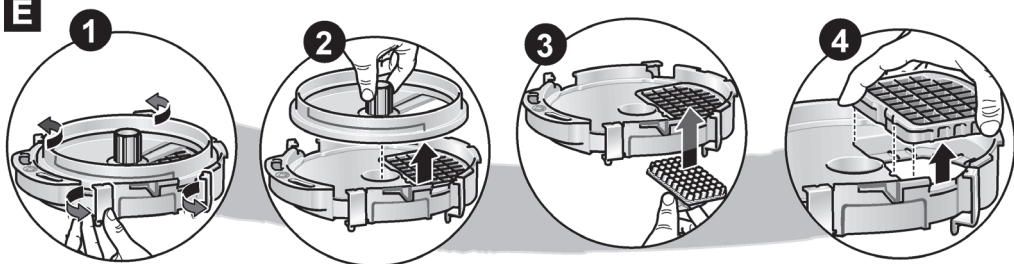
**8001012163**

950220



**A**

**B****C**

**D****E**

**F**