



BOSCH

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



Cube cutter

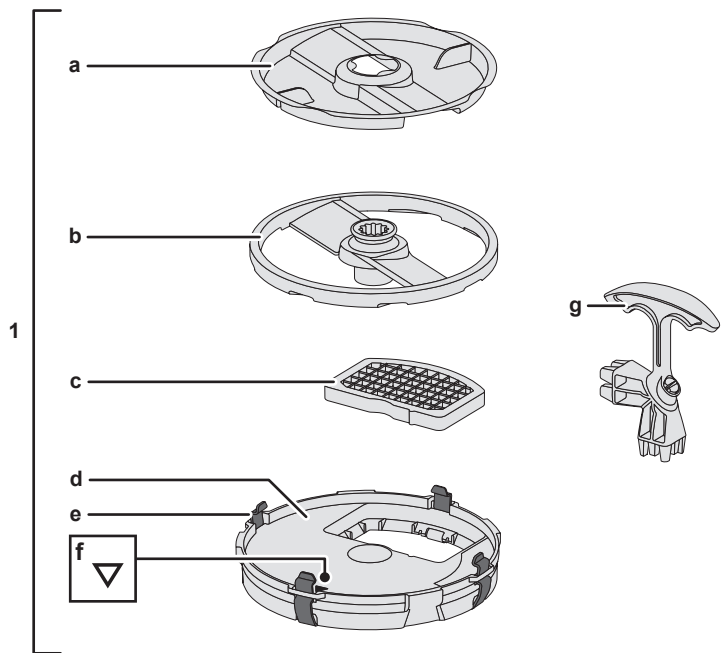
MUZ9CC1

[ro]

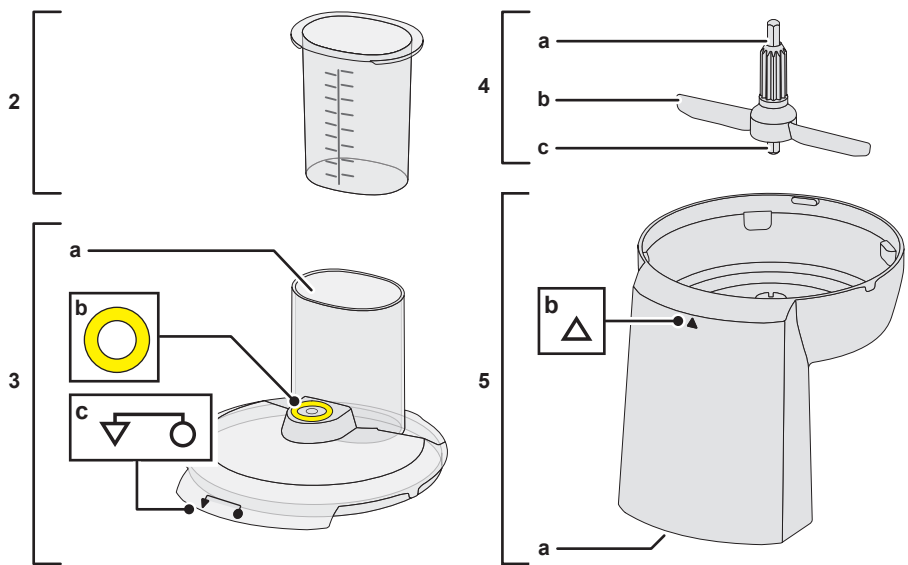
Instrucțiuni de utilizare

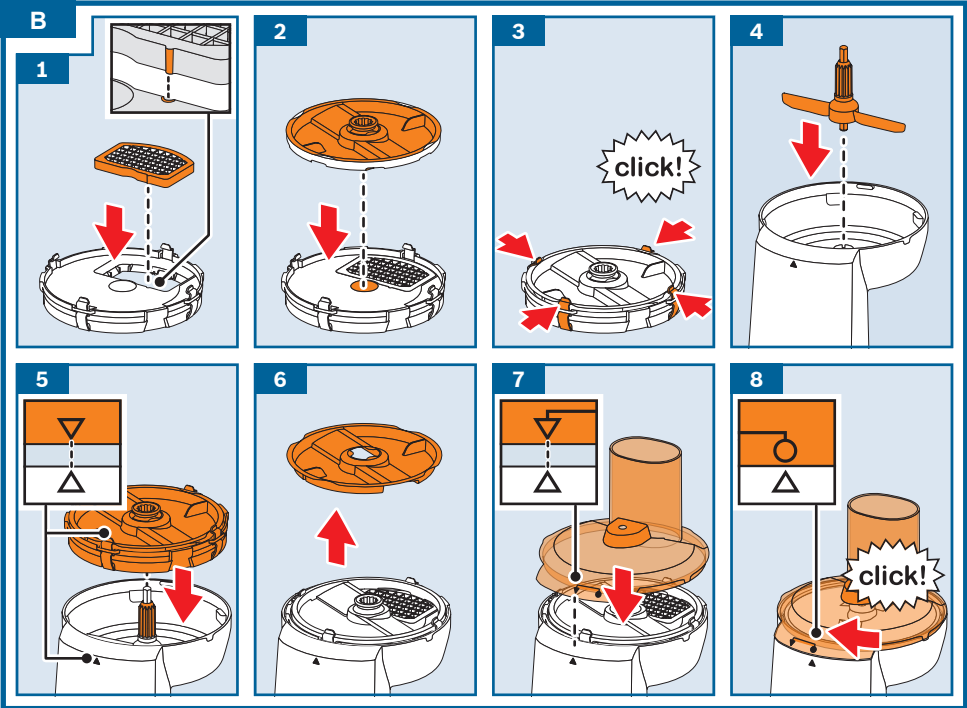
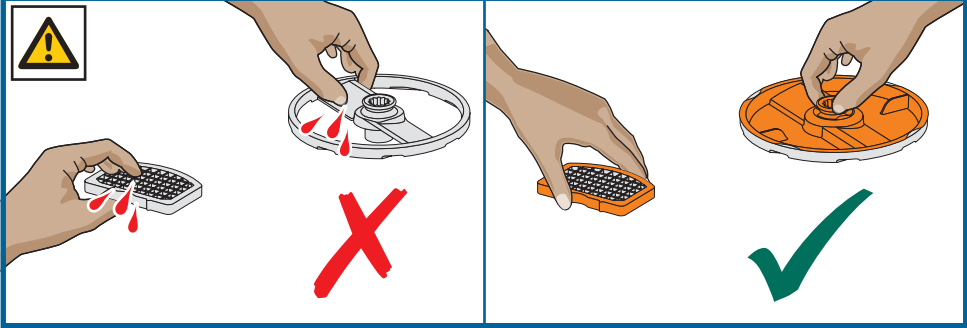
Accesorii pentru tăiat cuburi

A

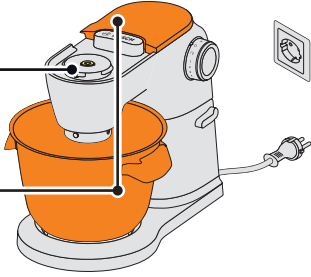


MUZ9VL1 *



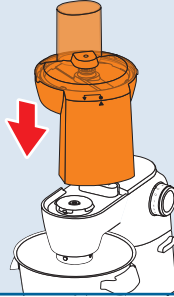


C



👁️ → 📖 MUM9

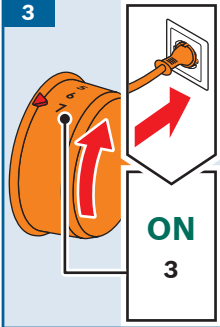
1



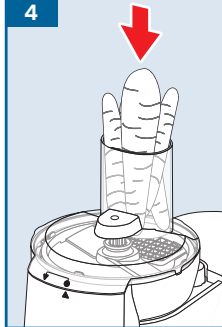
2



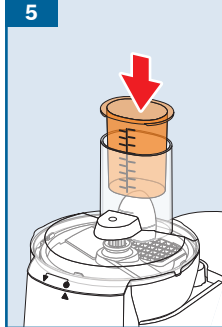
3



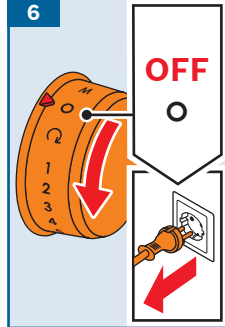
4



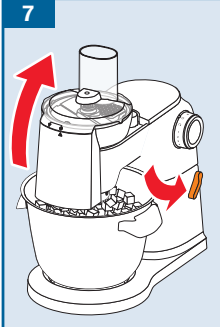
5



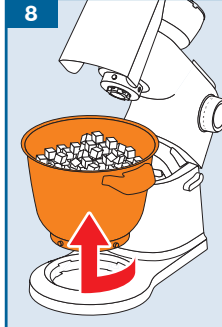
6



7



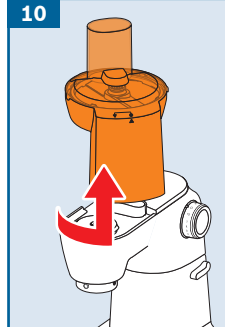
8

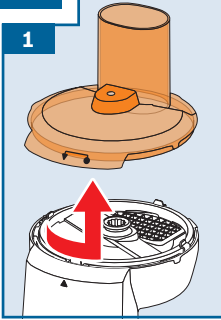
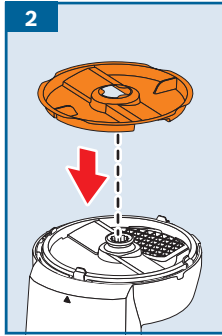
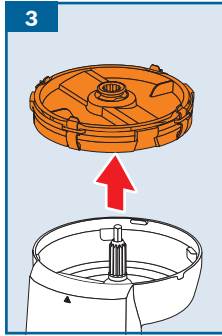
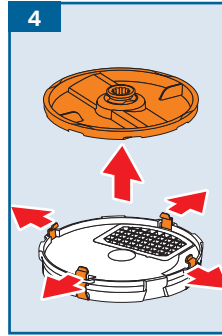
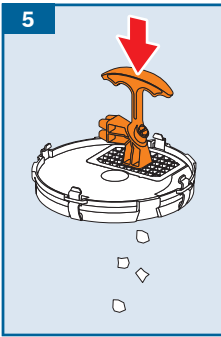
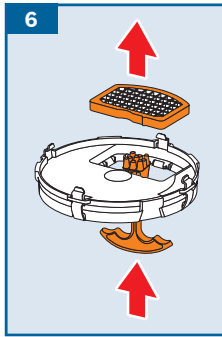


9



10



D**1****2****3****4****5****6**

Utilizarea conform destinației

Acest accesoriu este adecvat pentru robotul de bucătărie MUM9 (seria „OptiMUM”) la utilizarea împreună cu tăietorul continuu MUZ9VL1. Respectați instrucțiunile de utilizare a robotului de bucătărie și tăietorului continuu.

Să nu utilizați niciodată aceste accesorii pentru alte aparate. Utilizați exclusiv piesele aferente aparatului.

Acest accesoriu este adecvat pentru tăierea alimentelor în formă de cuburi. Alimentele care urmează să fie prelucrate nu trebuie să aibă componente tari.

Aceste accesorii nu trebuie utilizate la amestecarea altor materii sau substanțe.

Instrucțiuni de siguranță

Pericol de rănire!

- Să nu introduceți niciodată mâinile în canalul de alimentare. Utilizați exclusiv apăsătorul furnizat împreună cu aparatul!
- Să nu atingeți niciodată lamele și marginile tăioase ale accesoriului tăietor în cuburi. Prindeți grila de tăiere și discul-lamă numai de partea din plastic. Pentru curățare folosiți o perie.
- Dacă nu utilizați produsul, depozitați întotdeauna accesoriul tăietor în cuburi în stare asamblată și cu protecția cușitului aplicată.
- Utilizați accesoriiile numai în stare complet asamblată. Nu asamblați niciodată accesoriiile pe aparatul de bază. Utilizați accesoriiile numai în poziția de lucru prevăzută pentru acestea. Montați sau demontați accesoriiile numai când sistemul de acționare este oprit și ștecherul de rețea este scos din priză.
- Accesoriul tăietor în cuburi trebuie utilizat exclusiv cu tăietorul continuu MUZ9VL1.

Atenție!

Atenție, să nu se găsească obiecte străine în canalul de alimentare sau în carcasă. Nu introduceți obiecte (de exemplu, cuțite, linguri) în canalul de alimentare sau în carcasă.

Important!

Curățați obligatoriu accesoriiile temeinic, după fiecare utilizare sau după o perioadă mai îndelungată de neutilizare. → „Curățarea și întreținerea” vezi pagina 9

Dintr-o privire

→ Figura

1 Accesoriu tăietor în cuburi


- a Protecția cuțitului
- b Disc-lamă
- c Grilă de tăiere (9 x 9 mm)
- d Suport de bază
- e Clame de închidere
- f Marcaj ▽
- g Curățător grilă de tăiere

Necesare pentru utilizare:

Tăietor continuu MUZ9VL1 *

2 Apăsător / pahar gradat

3 Capac

- a Canal de alimentare
- b Marcajele colorate (galben)
- c Marcaj 

4 Suportul pentru discuri

- a Suport disc
- b Aripă
- c Ax de acționare

5 Carcasă

- a Deschizătură de evacuare
- b Marcaj ▲


* Un tăietor continuu MUZ9VL1 se poate achiziționa din magazinele de specialitate sau de la unitatea de service abilitată. Mai multe informații se găsesc în capitolul „Accesorii” din instrucțiunile de utilizare principale ale robotului dvs. de bucătărie.

Înainte de prima utilizare






Înainte de a putea utiliza noile accesorii, acestea trebuie dezambalate complet, curățate și verificate.

Atenție!

Nu utilizați niciodată un accesoriu deteriorat!

- Luați toate accesoriile din ambalaj și îndepărtați materialul de ambalare rămas.
- Verificați toate piesele cu privire la integralitate și eventuale defecte vizibile. → figura 
- Înainte de prima utilizare curățați și uscați temeinic toate piesele. → „Curățarea și întreținerea” vezi pagina 9

Simboluri și marcaje

Simbol	Semnificație
	Respectați indicațiile din instrucțiunile de utilizare.
	Atenție! Ustensile rotative. Să nu introduceți mâinile în canalul de alimentare.
	Aplicați capacul (▼) și rotiți-l până se fixează (▲).
	Marcarea și aplicarea accesoriului tăietor în cuburi.
	Marcarea și aplicarea accesoriului tăietor în cuburi și a capacului.

Accesoriu tăietor în cuburi

Pentru tăierea în cuburi a alimentelor menționate în cele ce urmează.

Legume crude sau fierte (de exemplu, Cartofi, morcovi, castraveți, roșii, ardei grași, ceapă), fructe (de exemplu, banane, mere, pere, piersici, căpșuni, pepeni, kiwi), brânzeturi de consistență tare, ouă fierte tari, mezeluri moi (de exemplu, Mortadella).

Observații:

- Accesoriul tăietor în cuburi nu este adecvat pentru tăierea brânzeturilor foarte moi (de exemplu, Mozzarella, brânză de oaie) sau a brânzeturilor feliabile (de exemplu, Gouda, Edamer).
- În cazul brânzeturilor cu consistență tare (de exemplu, Emmentaler), cantitatea procesată odată nu trebuie să depășească 3 kg.
- Fructele/legumele nu trebuie să fie prea coapte deoarece în caz contrar poate ieși suc.
- Înainte de prelucrarea fructelor cu sâmburi și semințe (mere, piersici, etc) trebuie scoși sâmburii, respectiv semințele.
- Alimentele fierte se lasă să se răcească înainte de tăiere deoarece atunci sunt mai tari și rezultatul tăierii va fi mai bun.
- Nu procesați alimente congelate.
- Lungimea cuburilor poate fi influențată prin aplicarea unei presiuni mai mici sau mai mari pe apăsător.

Recomandări pentru viteză

1	de exemplu, cartofi fierți, morcovi și ouă, castraveți, banane, căpșuni, pepeni
3	de exemplu, cartofi și morcovi cruzi, mezeluri moi (de exemplu, Mortadella), brânzeturii cu consistență tare, ardei grași, roșii, ceapă, mere, kiwi

Atenție!

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




Pregătirea**⚠ Pericol de rănire**

- Nu introduceți mâinile la discul-lamă ascuțit și grila de tăiere. Prindeți grila de tăiere și discul-lamă numai de margine!
- Montați sau demontați accesoriile numai când sistemul de acționare este oprit și ștecherul de rețea este scos din priză.
- Utilizați accesoriile numai în stare complet asamblată.
- Nu asamblați niciodată accesoriile pe aparatul de bază.
- Utilizați accesoriile numai în poziția de lucru prevăzută pentru acestea.

Atenție!

Accesoriiul tăietor în cuburi trebuie utilizat exclusiv cu tăietorul continuu MUZ9VL1.

→ Succesiune de figuri 

1. Introduceți grila de tăiere în suportul de bază așa cum este indicat. Atenție la decupațe.
2. Aplicați discul-lamă cu protecția cuțitului pe suportul de bază.
3. Se împing cele 4 clame de închidere în interior până se fixează.
4. Introduceți suportul pentru discuri în carcasă. Ambele aripi trebuie să fie în jos.
5. Aplicați accesoriul tăietor în cuburi pe suportul pentru discuri ().
6. Scoateți protecția cuțitului.
7. Așezați capacul ().
8. Rotiți capacul în sensul acelor de ceasornic până la limită ().

Utilizare**⚠ Pericol de rănire**

Să nu introduceți niciodată mâinile în canalul de alimentare. Pentru împingere să utilizați exclusiv apăsătorul furnizat împreună cu aparatul.

Atenție!

- Evitați aglomerarea materialului în deschizătura de evacuare.
- Să nu exercitați o presiune mare cu apăsătorul.

Important: Pregătiți aparatul de bază așa cum este descris în instrucțiunile de utilizare principale. Tăietorul continuu poate fi utilizat numai cu castronul montat corect (fără capac).

→ Succesiunea de figuri 

1. Aplicați tăietorul continuu pregătit pe sistemul de acționare galben din față așa cum este indicat.
2. Apăsăți-l în jos și rotiți-l în sensul acelor de ceasornic până la limită.
3. Conectați ștecherul de rețea. Reglați comutatorul rotativ pe viteza recomandată.
4. Introduceți alimentele procesate, în canalul de alimentare.
5. Pentru împingere utilizați exclusiv apăsătorul furnizat împreună cu aparatul.

6. Dacă s-a încheiat prelucrarea sau dacă alimentele prelucrate din castron ajung aproape de deschizătura de evacuare, aduceți comutatorul rotativ în poziția **O**. Așteptați oprirea sistemului de acționare. Scoateți ștecherul de rețea din priză.
7. Apăsăți tasta de deblocare și ridicați brațul rotativ cu tăietorul continuu până la limită.
8. Rotiți castronul în sens contrar acelor de ceasornic, scoateți-l și goliți-l.
9. Apăsăți tasta de deblocare și apăsați brațul rotativ în jos până la limită.
10. Rotiți tăietorul continuu în sensul invers acelor de ceasornic și scoateți-l.
 - Curățați toate piesele imediat după utilizare. → „Curățarea și întreținerea” vezi pagina 9

Remedierea aglomerărilor sau infundărilor:

- Opriți aparatul, așteptați să se oprească sistemul de acționare și scoateți ștecherul de rețea din priză.
- Scoateți capacul tăietorului continuu și goliți canalul de alimentare.
- Pentru a îndepărta alimentele prinse în grila de tăiere, scoateți accesoriul tăietor în cuburi și curățați-l.

Curățarea și întreținerea

Accesoriile utilizate trebuie curățate temeinic după fiecare utilizare.

⚠ Pericol de rănire

Să nu atingeți niciodată lamele și marginile tăioase ale accesoriului tăietor în cuburi. Prindeți grila de tăiere și discul-lamă numai de partea din plastic. Pentru curățare folosiți o perie.

Atenție!

- Nu utilizați agenți de curățare cu conținut de alcool sau alcool etilic.
- Nu utilizați obiecte tăioase, ascuțite sau metalice.
- Nu utilizați lavete abrazive sau detergenți caustici.
- Nu forțați piesele din material plastic în mașina de spălat vase deoarece este posibilă deformarea lor remanentă!

→ Succesiunea de figuri **▣**

1. Rotiți capacul în sens contrar acelor de ceasornic (∇) și scoateți-l.
2. Aplicați protecția cuțitului pe discul-lamă.
3. Extrageți accesoriul tăietor în cuburi.
4. Se împing cele 4 clame de închidere spre exterior. Extrageți discul-lamă cu protecția cuțitului.
5. Împingeți spre exterior resturile de alimente eventual existente, cu curățătorul grilei de tăiere.
6. Împingeți spre exterior grila de tăiere cu curățătorul, de jos.
 - Curățați protecția cuțitului, discul-lamă și grila de tăiere cu soluție de apă cu detergent și cu o perie moale.
 - Curățați suportul de bază manual sau introduceți-l în mașina de spălat vase.
 - Lăsați toate piesele să se usuce.
 - Reasamblați piesele individuale uscate ale accesoriului tăietor în cuburi pentru depozitarea în siguranță și aplicați obligatoriu protecția cuțitului. → „Pregătirea” vezi pagina 8
 - Curățați piesele tocătorului continuu așa cum este descris în instrucțiunile MUZ9VL1.

Observație: De exemplu, atunci când procesați morcovi, apar colorări ale pieselor din material plastic, care pot fi îndepărtate cu câteva picături de untdelemn.

Rețete

Salată de fructe

(pentru 4 persoane)

- ½ ananas
- ½ pepene
- 2 banane
- 2 piersici
- 2 kiwi
- 50 ml Amaretto
- Curățați fructele și tăiați-le în 4 bucăți. Îndepărtați sâmburii piersicilor.
- Tăiați banana, pepenele și piersica în cuburi la treapta 1.
- Tăiați restul fructelor în cuburi la treapta 3.
- Amestecați ingredientele tăiate în cuburi cu Amaretto într-un castron.

Sugestie: Dacă adăugați frișcă și înghețată veți transforma salata de fructe într-un desert excelent.

Salată „Olivie”

(pentru 4 persoane)

- 4 cartofi fierți, răciți
- 2 morcovi fierți, răciți
- 4 ouă fierte tari, răcite
- 200 g șuncă afumată
- 1-2 castraveți murați în saramură sau oțet
- 1-2 castraveți de salată
- 300 g mazăre fină
- sare și piper
- 250 g maioneză
- Tăiați cartofii, morcovii și ouăle fierte, dar deja răcite la fel ca în cazul castraveților, în cuburi, la treapta 1.
- Tăiați șunca în cuburi la treapta 3.
- Amestecați ingredientele tăiate în cuburi cu mazărea într-un castron.
- Condimentați cu sare și piper după gust.
- Anestecați cu maioneza și aranjați.

Salată meridională cu Mozzarella

(pentru 4 persoane)

- 2 roșii
- 1 ardei gras galben
- 1 ardei gras verde
- 1 ardei gras roșu
- 1 castravete de salată
- Mozzarella
- măsline
- busuioc proaspăt
- sare și piper
- oțet balsamic și ulei de măsline
- Spălați și curățați legumele.
- Scoateți semințele și miezul ardeilor grași.
- Tăiați roșiile și ardeii grași în sferturi.
- Tăiați castravetele de salată în cuburi la treapta 1.
- Tăiați ardeii grași și roșiile în cuburi la treapta 3.
- Tăiați Mozzarella în felii sau rupeți-o în bucăți cu mâna.
- Amestecați ingredientele tăiate în cuburi cu măslinele, Mozzarella și busuiocul proaspăt într-un castron.

- Adăugați oțet balsamic și ulei de măsline.
- Condimentați cu sare și piper după gust.

Sugestie: Dacă adăugați ton din conservă, veți transforma salata într-un preparat perfect pentru zilele toride de vară.

Supă de legume

- 2 cartofi cruzi medii
- 2 morcovi cruzi medii
- 50 g rădăcină de țelină
- 1 tijă de praz
- 1 ceapă medie
- 2 dovlecei Zucchini
- 1 ardei gras roșu
- 1 l de supă limpede de legume
- condimente (sare, piper, nucșoară, foi de dafin, maghiran)
- pătrunjel proaspăt
- 2 linguri de ulei de floarea soarelui
- Curățați legumele și cartofii.
- Tăiați ceapa în cuburi la treapta 3.
- Rumeniți cuburile de ceapă cu ulei de floarea soarelui într-o oală.
- Tăiați cartofii, morcovii și rădăcina de țelină în cuburi la treapta 3, adăugați-i la ceapă în oală și rumeniți-i puțin.
- Adăugați supă limpede de legume.
- Potriviviți gustul cu condimentele.
- Preparați 10 minute pe ochi la temperatură mică.
- Tăiați prazul, dovleceii Zucchini și ardeii gras în cuburi la treapta 3, adăugați-i în supă și preparați pe ochi alte 10 minute.
- Potriviviți gustul supei preparate încă o dată.
- Serviți ganisit cu pătrunjel.

Sub rezerva modificărilor.



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome

BOSCH
HOME APPLIANCES
SERVICE

Looking for help? You 'll find it here.

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

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

www.bosch-home.com/service

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

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
www.bosch-home.com

A Bosch Company



8001282664

(030216)