MCM6...

BOSCH

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

de	Deutsch	3
en	English	14
fr	Français	24
it	Italiano	36
nl	Nederlands	47
da	Dansk	58
no	Norsk	68
sv	Svenska	79
fi	Suomi	89
es	Español	100
pt	Português	113
el	Ελληνικά	124
tr	Türkçe	138
pl	Polski	152
hu	Magyar	164
uk	Українська	175
ru	Русский	187
ar	عربي	217

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes aus dem Hause BOSCH. Damit haben Sie sich für ein modernes, hochwertiges Haushaltsgerät entschieden. Weitere Informationen zu unseren Produkten finden Sie auf unserer Internetseite.

Inhalt

Zu Ihrer Sicherheit 3
Auf einen Blick 5
Bedienen 6
Anwendungsempfehlungen 11
Reinigen und Pflegen 11
Aufbewahrung 12
Hilfe bei Störungen 12
Sonderzubehör. 13
Hinweise zur Entsorgung 13
Garantiebedingungen 13

Zu Ihrer Sicherheit

Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig vor dem Gebrauch, um wichtige Sicherheits- und Bedienhinweise für dieses Gerät zu erhalten.

Das Nichtbeachten der Anweisungen für die richtige Anwendung des Gerätes schließt eine Haftung des Herstellers für daraus resultierende Schäden aus.

Dieses Gerät ist für die Verarbeitung haushaltsüblicher Mengen im Haushalt oder in haushaltsähnlichen, nicht-gewerblichen Anwendungen bestimmt. Haushaltsähnliche Anwendungen umfassen z. B. die Verwendung in Mitarbeiterküchen von Läden, Büros, landwirtschaftlichen und anderen gewerblichen Betrieben, sowie die Nutzung durch Gäste von Pensionen, kleinen Hotels und ähnlichen Wohneinrichtungen.

Das Gerät nur für haushaltsübliche Verarbeitungsmengen und -zeiten benutzen.

Dieses Gerät ist zum Rühren, Kneten, Schlagen, Schneiden und Raspeln von Lebensmitteln geeignet. Bei Verwendung des vom Hersteller zugelassenem Zubehörs sind weitere Anwendungen möglich. Es darf nicht zur Verarbeitung von anderen Gegenständen bzw. Substanzen benutzt werden.

Das Gerät nur mit Originalzubehör benutzen.

Gebrauchsanleitung bitte aufbewahren. Bei Weitergabe des Gerätes an Dritte Gebrauchsanleitung mitgeben.

⚠ Generelle Sicherheitshinweise

Stromschlag-Gefahr

Dieses Gerät darf von Kindern nicht benutzt werden.

Das Gerät und seine Anschlussleitung ist von Kinder fernzuhalten.

Geräte können von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

Gerät nur gemäß Angaben auf dem Typenschild anschließen und betreiben. Nur benutzen, wenn Zuleitung und Gerät keine Beschädigungen aufweisen.
Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
Zuleitung nicht über scharfe Kanten oder heiße Flächen ziehen. Wenn die Anschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
Reparaturen am Gerät nur durch unseren Kundendienst vornehmen lassen.

⚠ Sicherheitshinweise für dieses Gerät

Verletzungsgefahr
Stromschlag-Gefahr
Bei Stromunterbrechung bleibt das Gerät eingeschaltet und läuft nach der Unterbrechung wieder an.
Zubehör und Werkzeug nur bei Stillstand (Drehschalter auf **0/off**) und gezogenem Netzstecker wechseln.
Das Grundgerät nie in Flüssigkeiten tauchen, nie unter fließendes Wasser halten und nicht in der Spülmaschine reinigen.
Vor Behebung einer Störung Netzstecker ziehen.
Verletzungsgefahr durch rotierende Werkzeuge!
Während des Betriebes nie in die Schüssel greifen. Zum Nachdrücken von Zutaten immer den Stopfer verwenden. Nach dem Ausschalten läuft der Antrieb noch kurze Zeit nach. Werkzeug nur bei Stillstand des Antriebes wechseln.
Verletzungsgefahr durch scharfe Messer!
Universalmesser nur am Kunststoff-Griffrand anfassen. Bei Nichtgebrauch Universalmesser immer im Messerschutz aufbewahren.
Nicht in die Nachfüllöffnung greifen. Zum Nachschieben nur den Stopfer verwenden.
Nicht in die scharfen Messer und Kanten der Zerkleinerungsscheiben greifen. Zerkleinerungsscheiben nur am Rand anfassen!
Verletzungsgefahr durch scharfe Messer/rotierenden Antrieb!
Nie in den aufgesetzten Mixer greifen! Mixer nur bei Stillstand des Antriebes abnehmen/aufsetzen. Mixermesser nicht mit bloßen Händen berühren. Zum Reinigen Bürste benutzen.
Verbrühungsgefahr!
Beim Verarbeiten von heißem Mixgut tritt Dampf durch den Trichter im Deckel aus. Maximal 0,4 Liter heiße oder schäumende Flüssigkeit einfüllen.

⚠ Erläuterung der Symbole am Gerät bzw. Zubehör

Anweisungen der Gebrauchsanleitung befolgen.

Vorsicht! Rotierende Messer.

Vorsicht! Rotierende Werkzeuge.
Nicht in die Nachfüllöffnung greifen.

In dieser Gebrauchsanleitung werden verschiedene Modelle beschrieben. Auf den Bildseiten befindet sich eine Übersicht der verschiedenen Modelle (**Bild N**).

Auf einen Blick

Bitte Bildseiten ausklappen.
Bild A

Grundgerät

1 **Drehschalter**
0/off = Stopp
M = Momentschaltung mit höchster Drehzahl, Schalter für gewünschte Mixdauer festhalten.
min/max = Arbeitsgeschwindigkeit stufenlos einstellbar von niedriger bis hoher Drehzahl.
Pulse = Schalterstellung für Intervallbetrieb mit höchster Drehzahl. Empfohlen für die Herstellung von z. B. Milchshakes im Mixer.

2 **Betriebsanzeige**
Leuchtet während des Betriebes. Blinkt bei Fehlern in der Bedienung des Gerätes, beim Auslösen der elektronischen Sicherung bzw. bei einem Gerätedefekt, siehe Kapitel „Hilfe bei Störungen“.

3 **Antrieb**

4 **Kabelfach**

Schüssel mit Zubehör

5 **Schüssel**

6 **Deckel**

7 **a) Stopfer**
b) Stopfereinsatz

Werkzeuge

8 **Antriebsachse**

9 **Werkzeugträger**

10 **Universalmesser mit Messerschutz**

11 **Knethaken**

12 **Rührbesen**

13 **Scheibenträger**

14 **Wende-Schneidscheibe – dick/dünn**

15 **Wende-Raspelscheibe – grob/fein**

16 **Pommes frites-Scheibe ***

17 **Asiagemüse-Scheibe ***

18 **Zitruspresse ***
a) Siebkorb
b) Auspresskegel

19 **Würfelschneider mit Antriebsachse ***
a) Antriebsachse
b) Grundträger
c) Verschlussklammer
d) Messereinsatz
e) Schneidscheibe
f) Messerabdeckung
g) Schneidgitter-Reiniger

20 **Universalzerkleinerer ***
a) Becher mit Antrieb
b) Deckel

21 **Mixer**
a) Mixbecher mit Antrieb
b) Deckel
c) Nachfüllöffnung
d) Trichter

22 **Zubehörtasche ***

* Nicht bei allen Modellen.

Bedienen

Gerät und Zubehör vor dem ersten Gebrauch gründlich reinigen, siehe „Reinigen und Pflegen“.

Achtung!

Gerät ausschließlich mit dem Drehschalter (1) ein- und ausschalten. Ein Ausschalten durch Öffnen des Deckels (6, 20b, 21b) führt zu Schäden am Gerät.

Wichtig!

Schüssel (5), Deckel/Becher des Universalzerkleinerers (20) und Mixbecher (21a) sind nicht für die Verwendung in der Mikrowelle geeignet!

Vorbereiten

- Grundgerät auf glatten, stabilen und sauberen Untergrund stellen.
- Kabel bis zur benötigten Länge aus dem Kabelfach herausziehen.

Schüssel mit Zubehör/Werkzeug

Verletzungsgefahr durch rotierende Werkzeuge!

Während des Betriebes nie in die Schüssel greifen. Zum Nachdrücken von Zutaten immer den Stopfer (7) verwenden.
Nach dem Ausschalten läuft der Antrieb noch kurze Zeit nach. Werkzeug nur bei Stillstand des Antriebes wechseln.

Achtung!

Bei Arbeiten in der Schüssel kann das Gerät nur mit aufgesetzter Schüssel sowie aufgesetztem und festgedrehtem Deckel eingeschaltet werden.

Universalmesser (10)

zum Zerkleinern und Hacken.

Verletzungsgefahr durch scharfe Messer!

Universalmesser nur am Kunststoff-Griffrand anfassen.
Bei Nichtgebrauch Universalmesser immer im Messerschutz aufbewahren.

Knethaken (11)

zum Rühren und zum Kneten von Teig und zum Untermischen von Zutaten, die nicht zerkleinert werden sollen.

Rührbesen (12)

für Sahne, Eischnee und leichte Teige. Nicht geeignet für feste Zutaten.

Vor der Verwendung Rührbesen montieren.

- Rührbesen in Getriebegehäuse stecken und einrasten lassen (Bild **B**-5b).

Bild B

- Schüssel aufsetzen (Pfeil an Schüssel auf Punkt am Gerät) und im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.
- Universalmesser/Knethaken einsetzen:
  - Antriebsachse bis zum Einrasten in den Werkzeugträger drücken.
  - Werkzeugträger in die Schüssel einsetzen.
  - Universalmesser/Knethaken auf den Werkzeugträger setzen und loslassen.
- Rührbesen einsetzen:
  - Antriebsachse in die Schüssel einsetzen.
  - Rührbesen mit leichter Drehung auf die Antriebsachse aufsetzen.

Achtung!

Verarbeitungsgut immer erst nach dem Einsetzen der Werkzeuge hinzugeben.

- Zutaten einfüllen.
- Deckel aufsetzen (Pfeil am Deckel auf Punkt an Schüssel) und im Uhrzeigersinn drehen.
  Deckelnase muss bis zum Anschlag im Schlitz des Schüsselgriffs sitzen.
- Stopfer und Stopfereinsatz einsetzen.
- Netzstecker einstecken.
- Drehschalter auf gewünschte Stufe stellen.
- Um Zutaten nachzufüllen, Drehschalter auf **0/off** stellen.
- Stopfer herausnehmen und Zutaten durch Nachfüllöffnung einfüllen.
- Flüssigkeiten durch den Stopfer nachfüllen. Stopfereinsatz kann als Messbecher benutzt werden.

Zerkleinerungs-Scheiben

Verletzungsgefahr durch scharfe Messer!

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

Wende-Schneidscheibe – dick/dünn (14)

zum Schneiden von Obst und Gemüse.

Bezeichnung auf der Wende-Schneidscheibe:
„1“ für die dicke Schneidseite
„3“ für die dünne Schneidseite

Achtung!

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

Wende-Raspelscheibe – grob/fein (15)

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

Bezeichnung auf der Wende-Raspelscheibe:
„2“ für die grobe Raspelseite
„4“ für die feine Raspelseite

Achtung!

Die Wende-Raspelscheibe ist nicht geeignet zum Raspeln von Nüssen. Weichkäse nur mit der groben Seite raspeln.

Pommes frites-Scheibe (16)

Zum Schneiden roher Kartoffeln für Pommes frites.

Asiagemüse-Scheibe (17)

Schneidet Obst und Gemüse in feine Streifen für asiatische Gemüsegerichte.

Hinweis:

Pommes frites-Scheibe bzw. Asiagemüse-Scheibe mit dem Messer nach oben auflegen.

Scheiben, geeignet für weitere Zwecke, sind im Fachhandel erhältlich (siehe Kapitel „Sonderzubehör“).

Bild C

- Schüssel aufsetzen (Pfeil an Schüssel auf Punkt am Gerät) und im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.
- Antriebsachse in die Schüssel einsetzen.
- Scheibe aus der Schutzhülle nehmen.
- Scheibe auf Scheibenträger auflegen. Gewünschte Schneid-/ Raspelseite nach oben wenden. Scheibe so auf den Scheibenträger legen, dass die Mitnehmer am Scheibenträger in die Öffnungen der Scheiben greifen. Scheibe muss **auf** den seitlichen Zapfen des Scheibenträgers **aufliegen**.
- Scheibenträger mit leichter Drehung auf die Antriebsachse aufsetzen.

Verletzungsgefahr durch scharfe Messer!

Nicht in die Nachfülllöffnung greifen. Zum Nachschieben nur den Stopfer verwenden.

- Deckel aufsetzen (Pfeil am Deckel auf Punkt an Schüssel) und im Uhrzeigersinn drehen.
  Deckelnase muss bis zum Anschlag im Schlitz des Schüsselgriffs sitzen.
- Stopfer und Stopfereinsatz einsetzen.
- Netzstecker einstecken.
- Drehschalter auf gewünschte Stufe stellen.
- Schneid- oder Raspelgut einfüllen.
  Schneid- oder Raspelgut nur mit leichtem Druck mit Stopfer nachschieben.
- Stopfer herausnehmen und Zutaten durch Nachfüllöffnung einfüllen.
- Langes und dünnes Schneidgut durch den Stopfer nachfüllen. Dazu Stopfereinsatz entnehmen.

Achtung!

Schüssel entleeren bevor diese so voll ist, dass das Schneid- oder Raspelgut den Scheibenträger erreicht.

Hinweis zur Zerkleinerung von Schokolade:

Schokolade **vor dem Einschalten** einfüllen und mit dem Stopfer abdecken. Nach dem Einschalten mit dem Stopfer nachschieben.

Nach der Arbeit

- Drehschalter auf **0/off** stellen.
- Netzstecker ziehen.
- Deckel gegen den Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.
- Werkzeug herausnehmen:
  - Werkzeugträger gemeinsam mit Universalmesser bzw. Knethaken aus der Schüssel herausnehmen. Werkzeug vom Werkzeugträger abnehmen.
    Nach Reinigung des Universalmessers den Messerschutz anbringen.
  - Rührbesen von Antriebsachse abnehmen. Antriebsachse aus Schüssel herausnehmen. Rührbesen zur Reinigung zerlegen (Bild **L**).

– Scheibenträger an den Aussparungen aus der Schüssel herausheben. Scheiben entnehmen. Antriebsachse aus Schüssel herausnehmen.
- Schüssel gegen den Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.
- Alle Teile reinigen, siehe „Reinigen und Pflegen“.

Zitruspresse

zum Auspressen von Zitrusfrüchten, z. B. Orangen, Grapefruits, Zitronen.

Achtung!

Zitruspresse nur in komplett zusammengesetztem Zustand verwenden.

Bild D

- Schüssel aufsetzen (Pfeil an Schüssel auf Punkt am Gerät) und im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.
- Antriebsachse in die Schüssel einsetzen.
- Siebkorb auf Antriebsachse aufsetzen (Pfeil an Zitruspresse auf Pfeil an Schüssel) und im Uhrzeigersinn drehen.
  Nase am Siebkorb muss bis zum Anschlag im Schlitz des Schüsselgriffs sitzen.
- Auspresskegel aufsetzen und andrücken.
- Netzstecker einstecken.
- Zum Auspressen der Früchte Drehschalter auf niedrige Drehzahl stellen und Frucht auf den Auspresskegel drücken.

Achtung!

Füllstand beachten. Maximale Verarbeitungsmenge: 1000 ml Fruchtsaft.

Nach der Arbeit

- Drehschalter auf **0/off** stellen.
- Netzstecker ziehen.
- Zitruspresse gegen den Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.
- Schüssel gegen den Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.
- Alle Teile reinigen, siehe „Reinigen und Pflegen“.

Würfelschneider

Würfelschneider zum Schneiden von Lebensmitteln in Würfelform.

Verletzungsgefahr durch scharfe Messer/rotierenden Antrieb!

Nie in den aufgesetzten Würfelschneider greifen!

Würfelschneider nur bei Stillstand des Antriebs abnehmen/aufsetzen.

Der Würfelschneider arbeitet nur mit festgedrehtem Deckel.

Beim Auseinandernehmen/Zusammenbau des Würfelschneiders die Schneidscheibe nur am Kunststoffknauf in der Mitte greifen.

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, Weichkäse (z. B. Feta, Mozzarella), weichem Schnittkäse (z. B. Emmentaler, Gouda), weicher Fleischwurst (z. B. Mortadella), gekochtem oder gebratenem, knochenlosem Geflügelfleisch geeignet. Lebensmittel dürfen nicht in gefrorenem Zustand sein.

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.

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.

Wichtiger Hinweis

Bei der Arbeit mit dem Würfelschneider ist die mit dem Würfelschneider gelieferte Antriebsachse zu verwenden (Bild F-2).

Arbeitsgeschwindigkeit entsprechend der zu schneidenden Lebensmittel wählen.

Niedrige Arbeitsgeschwindigkeit („min“):
gekochte Kartoffeln, Karotten und Eier; Weichkäse (Feta, Mozzarella); Gurken; Bananen; Erdbeeren; Melonen.

Mittlere Arbeitsgeschwindigkeit:
rohe Kartoffeln und Karotten, weiche Fleischwurst (z. B. Mortadella), weicher Schnittkäse (z. B. Emmentaler, Gouda); Paprika; Tomaten; Zwiebeln; Äpfel, Kiwi.

Achtung!
Bei der Arbeit mit dem Würfelschneider nie den Intervallbetrieb (Pulse) verwenden.

Wichtige Hinweise:
- Lebensmittel dürfen keine Knochen, Kerne oder andere feste Bestandteile enthalten.
- Lebensmittel dürfen nicht in gefrorenem Zustand sein.
- 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 zusammenbauen
Bild E
- Messereinsatz in den Grundträger einsetzen. Aussparungen beachten!
- Schneidscheibe in den Grundträger einsetzen.
- Die 4 Verschlussklammern bis zum Einrasten hochdrücken.

Arbeiten mit dem Würfelschneider
Bild F
- Antriebsachse für den Würfelschneider auf den Antrieb am Grundgerät setzen.
- Schüssel aufsetzen (Pfeil an Schüssel auf Punkt am Gerät) und im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.
- Würfelschneider einsetzen.
  Pfeil am Würfelschneider und Pfeil an Schüssel müssen übereinstimmen!
  Würfelschneider muss vollständig auf der Antriebsachse sitzen! Bei Bedarf mit Hilfe der Messerabdeckung den Messereinsatz in richtige Position drehen (Bild F-6).
- Messerabdeckung abnehmen.
- Deckel aufsetzen (Pfeil am Deckel auf Punkt an Schüssel) und im Uhrzeigersinn drehen.
  Deckelnase muss bis zum Anschlag im Schlitz des Schüsselgriffs sitzen.
- Stopfer und Stopfereinsatz einsetzen.
- Netzstecker einstecken.
- Drehschalter auf gewünschte Arbeitsstufe stellen.
- Zu schneidende Lebensmittel in den Einfüllschacht geben. Bei Bedarf mit Stopfer bei leichtem Druck nachschieben. Falls erforderlich, Lebensmittel vorher zerkleinern.

Achtung!
Schüssel rechtzeitig entleeren:
- *nach Verarbeiten von max. 500 Gramm,*
- *bevor die Würfel die Unterkante des Würfelschneiders erreicht haben.*

Nach der Arbeit
- Drehschalter auf **0/off** stellen.
- Netzstecker ziehen.
- Deckel gegen den Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.
- Messerabdeckung aufsetzen.
- Würfelschneider aus der Schüssel herausnehmen.
- Schüssel gegen den Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.
- Antriebsachse abnehmen.
- Lebensmittelreste im Schneidgitter mit dem Schneidgitter-Reiniger entfernen.

Mixer

zum Mischen flüssiger bzw. halbfester Lebensmittel, zum Zerkleinern/ Hacken von rohem Obst und Gemüse, zum Pürieren von Speisen.

Verletzungsgefahr durch scharfe Messer/rotierenden Antrieb!
Nie in den aufgesetzten Mixer greifen!
Mixer arbeitet nur mit festgedrehtem Deckel.
Mixer nur bei Stillstand des Antriebes abnehmen.

Verbrühungsgefahr!

Beim Verarbeiten von heißem Mixgut tritt Dampf durch den Trichter im Deckel aus. Maximal 0,4 Liter heiße oder schäumende Flüssigkeit einfüllen.

Achtung!
Mixer kann beschädigt werden.
Keine tiefgefrorenen Zutaten (ausgenommen Eiswürfel) verarbeiten. Mixer nicht leer betreiben.

Mixen

Achtung!
Zum Betrieb des Mixers muss der Mixerdeckel aufgesetzt und festgedreht sein.

Bild H

- Mixbecher aufsetzen (Pfeil am Becher auf Punkt am Gerät) und im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.
- Zutaten einfüllen.
  Maximalmenge, flüssig = 1,5 Liter (schäumende oder heiße Flüssigkeiten maximal 0,4 Liter).
  Optimale Verarbeitungsmenge, fest = 80 Gramm.
- Deckel aufsetzen und im Uhrzeigersinn drehen. Deckelnase muss bis zum Anschlag im Schlitz des Mixergriffes sitzen.
- Drehschalter auf gewünschte Stufe stellen.
- Um Zutaten nachzufüllen, Drehschalter auf **0/off** stellen.
- Deckel abnehmen und Zutaten einfüllen

oder

- Trichter herausnehmen und feste Zutaten nach und nach in Nachfüllöffnung einfüllen

oder

- flüssige Zutaten durch den Trichter einfüllen.

Nach dem Mixen

- Drehschalter auf **0/off** stellen.
- Netzstecker ziehen.
- Mixer gegen den Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.
- Deckel gegen den Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.

Tipp: Mixer am besten sofort nach Gebrauch reinigen, siehe „Reinigen und Pflegen“.

Universalzerkleiner

zum Zerkleinern kleinerer Mengen von Fleisch, Hartkäse, Zwiebeln, Petersilie, Knoblauch, Obst und Gemüse.
Das Zerkleinern von Kaffeebohnen, Pfefferkörnern, Zucker, Mohn und Meerrettich ist nicht zulässig.

Verletzungsgefahr durch scharfe Messer/rotierenden Antrieb!

Nie in den Becher des Universalzerkleinerers greifen! Zum Entfernen der zerkleinerten Lebensmittel geeignete Hilfsmittel (z. B. Löffel) benutzen.
Universalzerkleinerer nur bei Stillstand des Antriebs abnehmen.
Der Universalzerkleinerer arbeitet nur mit festgedrehtem Deckel.

Bild K

- Becher aufsetzen (Pfeil am Becher auf Punkt am Gerät) und im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.
- Zu zerkleinernde Lebensmittel in den Becher einfüllen.
- Deckel aufsetzen und im Uhrzeigersinn drehen. Deckelnase muss bis zum Anschlag im Schlitz des Bechers sitzen.
- Drehschalter auf Stufe **M** drehen und festhalten.
  Je länger das Gerät eingeschaltet bleibt, desto feiner wird das Schnittgut.
  Bei Kräutern kann das gewünschte Zerkleinerungsergebnis schon nach sehr kurzer Einschaltzeit erreicht sein. Ein kurzes „Antippen“ der Stufe **M** kann schon ausreichen.

Nach der Arbeit

- Drehschalter loslassen.
- Netzstecker ziehen.
- Universalzerkleinerer gegen den Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.
- Universalzerkleinerer umdrehen, die zerkleinerten Lebensmittel fallen in den Deckel.
- Becher gegen den Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.
- Reste der zerkleinerten Lebensmittel mit geeignetem Hilfsmittel (z. B. Löffel) aus dem Becher entfernen.
- Alle Teile reinigen, siehe „Reinigen und Pflegen“.

Anwendungsempfehlungen

Sport-Getränk

270 g Honig
(aus dem Kühlschrank, 5 °C)
5 g Zimt
230 g Milch

- Honig und Zimt in den Mixer geben und auf Stufe M mixen.
- Nach 5 Sekunden die Milch dazugeben und 3 Sekunden mixen.

Weitere Empfehlungen können Sie der beiligenden Kurzanleitung entnehmen.
Ausführliche Rezepte zur Anwendung Ihrer neuen Küchenmaschine finden Sie auch unter:
www.bosch-home.com/recipesMCM6

Reinigen und Pflegen

Das Gerät ist wartungsfrei!
Gründliche Reinigung gewährleistet eine lange Haltbarkeit.
Weitere Angaben können der Kurzanleitung entnommen werden.

Stromschlag-Gefahr!

Das Grundgerät nie in Flüssigkeiten tauchen, nie unter fließendes Wasser halten und nicht in der Spülmaschine reinigen.

Achtung!
Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden. Oberflächen können beschädigt werden.

Tipps:

– Bei der Verarbeitung von z. B. Möhren und Rotkohl entstehen Verfärbungen an den Kunststoffteilen, die mit einigen Tropfen Speiseöl entfernt werden können.
– Zubehörtasche bei Bedarf reinigen. Pflegehinweise in der Tasche beachten.

Grundgerät reinigen

- Netzstecker ziehen.
- Grundgerät feucht abwischen. Bei Bedarf etwas Spülmittel benutzen.
- Gerät anschließend trockenreiben.

Schüssel mit Zubehör reinigen

Verletzungsgefahr durch scharfe Messer!

Universalmesser nur am Kunststoff-Griffrand anfassen.
Bei Nichtgebrauch Universalmesser immer im Messerschutz aufbewahren.

Wichtiger Hinweis
Alle Teile der Schüssel inkl. Zubehör (5–7) und die Werkzeuge (8–17; außer Getriebe des Rührbesens) sind spülmaschinenfest.

Kunststoffteile in der Spülmaschine nicht einklemmen, da Verformung möglich.
Der Rührbesen kann zur Reinigung zerlegt werden.

Bild L

- Besen vorsichtig von der Halterung abziehen und den Deckel abnehmen.
- Getriebe vorsichtig mit einer Bürste reinigen.
- Der Besen kann im Geschirrspüler gereinigt werden.
- Nach der Reinigung zusammensetzen.

Zitruspresse reinigen

Alle Teile sind spülmaschinenfest.
Auspresskegel am besten sofort nach Gebrauch von allen Seiten unter fließendem Wasser abspülen. So trocknen Rückstände nicht an.

Würfelschneider reinigen

Verletzungsgefahr durch scharfe Messer!

Beim Auseinandernehmen/Zusammenbau des Würfelschneiders die Schneidscheibe nur am Kunststoffknauf in der Mitte greifen.

Der Grundträger (19b) ist spülmaschinenfest. Alle anderen Teile **nicht** in die Spülmaschine geben, Messer werden stumpf!
Zum Reinigen den Würfelschneider auseinanderbauen:

Bild G

- Die 4 Verschlussklammern nach außen drücken und Schneidscheibe abnehmen.
- Messereinsatz aus dem Grundträger herausnehmen.
- Lebensmittelreste im Schneidgitter mit dem Schneidgitter-Reiniger entfernen.

- Grundträger in der Spülmaschine reinigen. Alle anderen Teile unter fließendem Wasser vorspülen. Teile mit einer Bürste reinigen.

Mixer reinigen

Verletzungsgefahr durch scharfe Messer!

Mixermesser nicht mit bloßen Händen berühren. Zum Reinigen Bürste benutzen.

Mixer am besten sofort nach Gebrauch reinigen. So trocknen Rückstände nicht an, und der Kunststoff wird nicht angegriffen (z. B. durch ätherische Öle in Gewürzen).

Mixbecher, Deckel und Trichter sind spülmaschinenfest.

Messereinsatz nicht in der Spülmaschine, sondern unter fließendem Wasser reinigen. Nicht im Wasser liegen lassen!

Tipp: Etwas Wasser mit Spülmittel in den aufgesetzten Mixer geben. Für wenige Sekunden auf Stufe **M** stellen. Wasser ausschütten und Mixer mit klarem Wasser ausspülen.

Mixer zerlegen

Bild J

- Den Messereinsatz an den Flügeln gegen den Uhrzeigersinn drehen. Der Messereinsatz wird gelöst.
- Messereinsatz entnehmen und den Dichtungsring entfernen.

Mixer zusammensetzen

- Dichtungsring am Messereinsatz anbringen.
- Messereinsatz von unten in den Mixerbecher einsetzen.
- Messereinsatz an den Flügeln im Uhrzeigersinn fest schrauben.
  Dabei mindestens so weit drehen, dass ein Flügel die Markierung auf dem Mixerbecher abdeckt (Positionierung –> **Bild J-6**).

Universalzerkleiner reinigen

Verletzungsgefahr durch scharfe Messer!

Universalzerkleinerer-Messer nicht mit bloßen Händen berühren. Zum Reinigen Bürste benutzen.

Universalzerkleinerer am besten sofort nach Gebrauch reinigen.

So trocknen Rückstände nicht an, und der Kunststoff wird nicht angegriffen (z. B. durch ätherische Öle in Gewürzen).

Der Deckel ist spülmaschinenfest.

Becher mit Antrieb nicht in der Spülmaschine, sondern unter fließendem Wasser mit einer Bürste reinigen. Nicht im Wasser liegen lassen!

Zum Trocknen den Becher mit dem Antrieb nach oben abstellen.

Tipp: Etwas Wasser mit Spülmittel in den Universalzerkleinerer geben. Universalzerkleinerer auf Grundgerät aufsetzen. Für wenige Sekunden auf Stufe **M** stellen. Universalzerkleinerer abnehmen. Wasser ausschütten und mit klarem Wasser ausspülen.

Aufbewahrung

Verletzungsgefahr!

Bei Nichtbenutzung des Gerätes den Netzstecker ziehen.

Bild M

- Werkzeuge und Zerkleinerungsscheiben in der Zubehörtasche verstauen.
  Zum Aufbewahren des Universalmessers immer den Messerschutz aufsetzen.
- Kabel mit kurzen Schüben im Kabelfach verstauen.

Hilfe bei Störungen

Verletzungsgefahr!

Vor Behebung einer Störung Netzstecker ziehen.

Wichtiger Hinweis

Ein Fehler in der Bedienung des Gerätes, ein Auslösen der elektronischen Sicherungen bzw. ein Gerätedefekt wird durch Blinken der Betriebsanzeige angezeigt.

Grundgerät

Störung:

Gerät arbeitet nicht mehr.

Mögliche Ursache:

Das Gerät wurde überlastet (z. B. Werkzeug durch ein Lebensmittel blockiert) und die elektronische Sicherung hat ausgelöst.

Behebung:
- Drehschalter auf **0/off** stellen.
- Netzstecker ziehen.
- Ursache der Überlastung beseitigen.
- Gerät wieder in Betrieb nehmen.

Mögliche Ursache:
Es wurde versucht, Schüssel oder Mixer auf das eingeschaltete Gerät zu setzen.

Behebung:
- Drehschalter auf **0/off** stellen.
- Schüssel oder Mixer aufsetzen.
- Gerät wieder in Betrieb nehmen.

Schüssel/Deckel/Zubehör

Störung:
Gerät läuft nicht an.

Mögliche Ursache:
Teile nicht richtig aufgesetzt.

Behebung:
- Drehschalter auf **0/off** stellen.
- Teile entsprechend den dazugehörigen Anweisungen dieser Anleitung aufsetzen.

Wichtiger Hinweis
Sollte sich die Störung so nicht beseitigen lassen, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst (siehe Kundendienstadressen am Ende dieser Heftes).

Sonderzubehör

(im Fachhandel erhältlich, wenn nicht im Lieferumfang enthalten)

Pommes frites-Scheibe (MUZ45PS1)

Zum Schneiden roher Kartoffeln für Pommes frites.

Asia-Gemüse-Scheibe (MUZ45AG1)

Schneidet Obst und Gemüse in feine Streifen für asiatische Gemüsegerichte.

Reibscheibe grob (MUZ45RS1)

Zum Reiben roher Kartoffeln z. B. für Reibekuchen oder Klöße.

Kartoffelpuffer-Scheibe (MUZ45KP1)

Zum Reiben roher Kartoffeln für Rösti und Kartoffelpuffer, zum Schneiden von Obst und Gemüse in dicke Scheiben.

Hinweise zur Entsorgung

Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (waste electrical and electronic equipment – WEEE) gekennzeichnet.

Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

Über aktuelle Entsorgungswege informieren Sie sich bitte bei Ihrem Fachhändler oder bei Ihrer Gemeindeverwaltung.

Garantiebedingungen

Für dieses Gerät gelten die von unserer jeweils zuständigen Landesvertretung herausgegebenen Garantiebedingungen, in dem das Gerät gekauft wurde. Sie können die Garantiebedingungen jederzeit über Ihren Fachhändler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben, oder direkt bei unserer Landesvertretung anfordern. Die Garantiebedingungen für Deutschland und die Adressen finden Sie auf der Heftrückseite.

Darüber hinaus sind die Garantiebedingungen auch im Internet unter der benannten Webadresse hinterlegt. Für die Inanspruchnahme von Garantieleistungen ist in jedem Fall die Vorlage des Kaufbeleges erforderlich.

Änderungen vorbehalten.

Congratulations on the purchase of your new BOSCH appliance.
In doing so, you have opted for a modern, high-quality domestic appliance.
You can find further information about our products on our web page.

Contents

For your safety 14
Overview 16
Operation 16
Recommended applications 21
Cleaning and servicing 21
Storage 22
Troubleshooting 23
Extra accessories 23
Instructions on disposal 23
Warranty conditions 23

For your safety

Before use, read these instructions carefully in order to become familiar with important safety and operating instructions for this appliance.

If the instructions for correct use of the appliance are not observed, the manufacturer's liability for any resulting damage will be excluded.
This appliance is designed for processing normal household quantities in the home or similar quantities in non-industrial applications.
Non-industrial applications include e.g. use in employee kitchens in shops, offices, agricultural and other commercial businesses, as well as use by guests in boarding houses, small hotels and similar dwellings.
Use the appliance for processing normal amounts of food for the household.
This appliance is suitable for mixing, kneading, beating, slicing and shredding food. Other applications are possible if the accessories approved by the manufacturer are used. It must not be used for processing other objects or substances.
Use the appliance with original accessories only.
Please keep the Operating instructions in a safe place.
If passing on the appliance to a third party, always include the Operating instructions.

⚠ General safety instructions

Electric shock risk

The appliance must not be used by children.
The appliance and its power cord must be kept away from children.
Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
Children shall not play with the appliance.
Connect and operate the appliance only in accordance with the specifications on the rating plate. Do not use the appliance if the power cord and/or appliance are damaged.

Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
Do not place the power cord over sharp edges or hot surfaces.
To prevent injury, a damaged power cord must be replaced by the manufacturer or his customer service or a similarly qualified person.
Only our customer service may repair the appliance.

⚠ Safety instructions for this appliance

Risk of injury
Electric shock risk
If the power is interrupted, the appliance remains switched on and restarts when the power is restored.
Change accessories and tools only when the appliance is at a standstill (rotary switch on **0/off**) and the mains plug has been pulled out.
Never immerse the base unit in liquids or place under running water and do not clean in the dishwasher.
Before rectifying a fault, pull out the mains plug.
Risk of injury from the rotating tools!
While the appliance is operating, never place fingers in the mixing bowl. Always use the pusher for adding ingredients. After switching off, the drive continues running for a short time. Change tools only when the drive is at a standstill.
Risk of injury from sharp blades!
Grip the universal blade by the edge of the plastic handle only.
When not in use, always store the universal blade in the blade guard.
Do not put fingers in the feed tube. Only use the pusher when adding more ingredients.
Do not grip the sharp blades or edges of the cutting discs.
Take hold of cutting discs by the edge only.
Risk of injury from sharp blades/rotating drive!
Never place fingers in the attached blender! Do not remove/attach the blender until the drive is at a standstill. Do not touch blender blades with bare hands. Clean them with a brush.
Risk of scalding!
If processing hot liquids, steam escapes through the funnel in the lid. Add a max. 0.4 litres of hot or frothing liquid.

⚠ Explanation of the symbols on the appliance or accessory

Follow the instructions in the operating instructions.

Caution! Rotating blades.

Caution! Rotating tools.
Do not place fingers in the feed tube.

These operating instructions refer to various models. An overview of the different models can be found on the illustrated pages (**Fig. N**)

Overview

Please fold out the illustrated pages.
Fig. A

Base unit

1 **Rotary switch**
0/off = Stop
M = Instantaneous switching at maximum speed, hold switch for required blending duration.
min/max = Operating speed steplessly adjustable from low to high speed.
Pulse = Switch position for intermittent operation at maximum speed.
Recommended for making e.g. milkshakes in the blender.

2 **Operating indicator**
Lights up while the appliance is operating. Flashes if the appliance has been operated incorrectly, the electronic fuse has tripped or the appliance is defective – see section “Troubleshooting”.

3 **Drive**

4 **Cord store**

Bowl with accessories

5 **Bowl**

6 **Lid**

7 **a) Pusher**
b) Pusher insert

Tools

8 **Drive shaft**

9 **Tool holder**

10 **Universal blade with blade guard**

11 **Kneading hook**

12 **Stirrer**

13 **Disc holder**

14 **Reversible slicing disc – thick/thin**

15 **Reversible shredding disc – coarse/fine**

16 **Chipper disc** *

17 **Asian vegetable disc** *

18 **Citrus press** *
a) Strainer basket
b) Pressing cone

19 **Dicer with drive shaft** *
a) Drive shaft
b) Base holder
c) Catch
d) Blade insert
e) Slicing disc
f) Blade cover
g) Cutting grid cleaner

20 **Universal cutter** *
a) Jug with drive
b) Lid

21 **Blender**
a) Blender jug with drive
b) Lid
c) Refill opening
d) Funnel

22 **Accessories bag** *

* Not all models.

Operation

Before operating the appliance and accessories for the first time, clean thoroughly; see “Cleaning and servicing”.

Warning!

Use only the rotary switch (1) to switch the appliance on or off.
Switching off the appliance by opening the lid (6, 20b, 21b) will damage the appliance.

Important!

Bowl (5), lid/jug of the universal cutter (20) and blender jug (21a) are not suitable for use in the microwave!

Preparation

- Place the base unit on a smooth, clean surface.
- Pull cord out of the cord store to the required length.

Bowl with accessories/tools

Risk of injury from the rotating tools!

While the appliance is operating, never place fingers in the mixing bowl.
Always use the pusher (7) for adding ingredients. After switching off, the drive continues running for a short time. Change tools only when the drive is at a standstill.

Warning!

When working with the bowl, the appliance cannot be switched on until the bowl has been attached and the lid has been attached and screwed on tight.

Universal blade (10)

for cutting and chopping.

Risk of injury from sharp blades!

Grip the universal blade by the edge of the plastic handle only.
When not in use, always store the universal blade in the blade guard.

Kneading hook (11)

for stirring and kneading dough and for mixing in ingredients which are not to be cut.

Stirrer (12)

for cream, beaten egg white and light dough. Not suitable for solid ingredients.

Before using, fit stirrer.

- Insert stirrer into drive housing and lock into position (Fig. B-5b).

Fig. B

- Attach the bowl (arrow on bowl on dot on the appliance) and rotate as far as possible in a clockwise direction.
- Inserting universal blade/kneading hook:
  - Press the drive shaft into the tool holder until it locks into position.
  - Insert tool holder into the bowl.
  - Place universal blade/kneading hook into the tool holder and let go.
- Inserting stirrer:
  - Insert drive shaft into the bowl.
  - Attach stirrer with a slight rotation to the drive shaft.

Warning!

Add ingredients to be processed always after the tool has been inserted.

- Add ingredients.
- Attach lid (match arrow on lid on dot on bowl) and rotate in a clockwise direction. Lid lug must be located fully in the slot in the bowl handle.
- Insert pusher and pusher insert.
- Insert the mains plug.
- Set the rotary switch to the desired setting.
- To add more ingredients, set the rotary switch to **0/off**.
- Remove the pusher and add ingredients through the feed tube.
- Add liquids through the pusher. Pusher insert can be used as a measuring jug.

Cutting discs

Risk of injury from sharp blades!

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

Reversible slicing disc – thick/thin (14)

for slicing fruit and vegetables.

Designation on the reversible slicing disc:
“1” for the thick slicing side
“3” for the thin slicing side

Warning!

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

Reversible shredding disc – coarse/fine (15)

for shredding vegetables, fruit and cheese, except for hard cheese (e.g. Parmesan).
Designation on the reversible shredding disc:
“2” for the coarse shredding side
“4” for the fine shredding side

Warning!

The reversible shredding disc is not suitable for shredding nuts. Shred soft cheese with the coarse side only.

Chipper disc (16)

For slicing raw potatoes for chips.

Asian vegetable disc (17)

Slices fruit and vegetables into fine strips for Asian vegetable dishes.

Note:

Attach chipper disc or Asian vegetable disc with the blade face up.

Discs suitable for further purposes are available from dealers (see the chapter “Optional accessories”).

Fig. C

- Attach the bowl (arrow on bowl on dot on the appliance) and rotate as far as possible in a clockwise direction.
- Insert drive shaft into the bowl.
- Take disc out of the protective cover.
- Place disc on disc holder.
  Turn required slicing/shredding side face up. Place disc onto the disc holder such that the drive couplings on the disc holder grip into the disc openings. Disc must **rest on** the lateral lug of the disc holder.
- Lightly rotating, attach disc holder to the drive shaft.

Risk of injury from sharp blades!

Do not place fingers in the feed tube.
Only use the pusher when pushing down ingredients.

- Attach lid (match arrow on lid on dot on bowl) and rotate in a clockwise direction. Lid lug must be located fully in the slot in the bowl handle.
- Insert pusher and pusher insert.
- Insert the mains plug.
- Set the rotary switch to the desired setting.
- Fill with contents which are to be sliced or shredded. When adding contents which are to be sliced or shredded, apply only light pressure to the pusher.
- Remove the pusher and add ingredients through the feed tube.
- Add long and thin sliced contents by using the pusher. To do this, remove pusher insert.

Warning!

Empty the bowl before it becomes so full that the sliced or shredded contents reach the disc holder.

Instructions for cutting chocolate:

Add chocolate **before switching on** the appliance and cover with the pusher. After switching on the appliance, push down with the pusher.

After using the appliance

- Set the rotary switch to **0/off**.
- Remove mains plug.
- Rotate the lid in an anti-clockwise direction and remove.
- Remove tool:
  – Take the tool holder together with universal blade or kneading hook out of the bowl. Remove the tools from the tool holder.
    After cleaning the universal blade, attach the blade guard.
  – Remove stirrer from drive shaft.
    Take drive shaft out of bowl.
    Dismantle stirrer for cleaning (Fig. **L**).
  – Lift the disc holder on the recesses from the bowl. Take out discs.
    Take drive shaft out of bowl.
- Rotate the bowl in an anti-clockwise direction and remove.
- Clean all parts, see “Cleaning and servicing”.

Citrus press

for pressing the juice out of citrus fruits, e.g. oranges, grapefruits, lemons.

Warning!

The citrus press must be completely assembled before use.

Fig. D

- Attach the bowl (arrow on bowl on dot on the appliance) and rotate as far as possible in a clockwise direction.
- Insert drive shaft into the bowl.

- Attach the strainer basket to the drive shaft (arrow on citrus press on dot on the bowl) and rotate in a clockwise direction.
  The lug on the strainer basket must be located fully in the slot in the bowl handle.
- Attach and press on pressing cone.
- Insert the mains plug.
- To extract juice from the fruits, set the rotary switch to low speed and press the fruit onto the pressing cone.

Warning!
Check the level. Maximum processing quantity: 1000 ml fruit juice.

After using the appliance

- Set the rotary switch to **0/off**.
- Remove mains plug.
- Rotate the citrus press in an anti-clockwise direction and remove.
- Rotate the bowl in an anti-clockwise direction and remove.
- Clean all parts, see “Cleaning and servicing”.

Dicer

Dicer for cutting food into cube shapes.

Risk of injury from sharp blades/ rotating drive!

Never place fingers in the attached dicer!
Do not remove/attach the dicer until the drive is at a standstill.
The dicer will not operate until the lid has been screwed on tight.
When disassembling/assembling the dicer, take hold of the slicing disc by the plastic stud in the centre 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 cheese (e.g. Feta, Mozzarella), soft cheese slices (e.g. Emmentaler, Gouda), soft pork sausage (e.g. Mortadella), boiled or fried boneless poultry. Food must not be frozen.

Warning!
Application guidelines!

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

When working with the dicer, use the drive shaft supplied with the dicer (Fig. **F**-2).

Select operating speed according to the food to be diced.

Low operating speed („min“):
boiled potatoes, potatoes and eggs; soft cheese (Feta, Mozzarella); cucumbers; bananas; strawberries; melons.

Medium operating speed:
raw potatoes and carrots, soft pork sausage (e.g. Mortadella), soft sliced cheese (e.g. Emmental, Gouda); peppers; tomatoes; onions; apples; kiwis.

Warning!

When working with the dicer, never use intermittent operation (Pulse).

Important information:

- Food must not contain any bones, pips or other solid constituents.
- Food must not be frozen.
- 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 the dicer

Fig. E

- Insert the blade insert into the base holder. Observe recesses!
- Insert the dicing disc into the base holder.
- Press up the 4 catches until they lock into position.

Working with the dicer

Fig. F

- Place drive shaft for the dicer on the drive on the base unit.
- Attach the bowl (arrow on bowl on dot on the appliance) and rotate as far as possible in a clockwise direction.
- Insert the dicer.
  The arrow on the dicer and the arrow on the bowl must be in alignment!
  Dicer must be positioned fully on the drive shaft! If required, turn the blade insert into the correct position using the blade cover (Fig. F-6).
- Remove the blade cover.
- Attach lid (match arrow on lid on dot on bowl) and rotate in a clockwise direction. Lid lug must be located fully in the slot in the bowl handle.
- Insert pusher and pusher insert.
- Insert the mains plug.
- Set the rotary switch to the desired setting.
- Place the food to be diced in the feed tube. If required, apply light pressure to the pusher. If required, chop up food beforehand.

Warning!

Empty the bowl without delay:

– *after processing 500 g,*
– *before the cubes have reached the lower edge of the dicer.*

After using the appliance

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

Blender

for blending liquid or semi-solid food, for cutting/chopping raw fruit and vegetables, for puréeing food.

Risk of injury from sharp blades/ rotating drive!

Never place fingers in the attached blender! Blender will not operate until the lid has been screwed on tight. Do not remove the blender until the drive is at a standstill.

Risk of scalding!

If processing hot liquids, steam escapes through the funnel in the lid. Add a max. 0.4 litres of hot or frothing liquid.

Warning!

Blender may be damaged. Do not process deep-frozen ingredients (except ice cubes). Do not operate blender when empty.

Blending

Warning!

To operate the blender, the blender lid must be attached and screwed on tightly.

Fig. H

- Attach the blender jug (match arrow on the jug on the dot on the appliance) and rotate as far as possible in a clockwise direction.
- Add ingredients.
  Maximum capacity, liquid = 1.5 litres (frothing or hot liquids max. 0.4 litres).
  Optimal processing capacity, solids = 80 g.
- Attach lid and rotate in a clockwise direction. Lid lug must be located fully in the slot in the blender handle.
- Set the rotary switch to the desired setting.
- To add more ingredients, set the rotary switch to **0/off**.
- Remove the lid and add ingredients

or

- remove the funnel and gradually add solid ingredients through the refill opening

or

- pour liquid ingredients through the funnel.

After blending

- Set the rotary switch to **0/off**.
- Remove mains plug.

- Rotate the blender in an anti-clockwise direction and remove.
- Rotate the lid in an anti-clockwise direction and remove.

Tip: It is recommended to clean the blender immediatley after use, see “Cleaning and servicing”.

Universal cutter

for cutting smaller quantities of meat, hard cheese, onions, parsley, garlic, fruit and vegetables.
It is not permitted to cut coffee beans, pepper corns, sugar, poppy seeds and horseradish.

Risk of injury from sharp blades/ rotating drive!

Never reach into the jug of the universal cutter! Remove the chopped food using a suitable implement (e.g. spoon).
Do not remove universal cutter until the drive is at a standstill.
The universal cutter will not work until the lid has been screwed on tightly.

Fig. K

- Attach the jug (match arrow on the jug on the dot on the appliance) and rotate as far as possible in a clockwise direction.
- Add food, which is to be cut, in the jug.
- Attach lid and rotate in a clockwise direction. Lid lug must be located fully in the slot in the jug.
- Turn rotary switch to setting **M** and hold. The longer the appliance remains switched on, the finer the ingredients are cut.
  In the case of herbs the required cutting result can be achieved very quickly after switching the appliance on. A brief “tap” on setting **M** may be adequate.

After using the appliance

- Release rotary switch.
- Remove mains plug.
- Rotate universal cutter in a anti-clockwise direction and remove.
- Turn universal cutter over, the chopped food falls into the lid.
- Rotate jug anti-clockwise and remove.
- Remove the rest of the chopped food from the jug using a suitable implement (e.g. spoon).
- Clean all parts, see “Cleaning and servicing”.

Recommended applications

Sports drink

270 g honey (from refrigerator, 5 °C)
5 g cinnamon
230 g milk

- Put honey and cinnamon in the blender and blend at setting M.
- After 5 seconds add the milk and blend for 3 seconds.

Further recommendations can be found in the enclosed quick start guide.
Detailed recipes for use with your new food processor can also be found at:
www.bosch-home.com/recipesMCM6

Cleaning and servicing

The appliance requires no maintenance!
Thorough cleaning guarantees a long service life.
Further information can be found in the quick reference guide.

Risk of electric shock!

Never immerse the base unit in liquids or place under running water and do not clean in the dishwasher.

Warning!
Do not use abrasive cleaning agents. Surfaces may be damaged.

Tips:

– If processing e.g. carrots and red cabbage, the plastic parts will become discoloured, by a red film whitch can be removed with a few drops of cooking oil.
– If required, clean accessories bag. Follow care instructions in the bag.

Cleaning the base unit

- Remove mains plug.
- Wipe the base unit with a damp cloth. If required, use a little detergent.
- Then dry the base unit.

Cleaning the bowl and accessories

Risk of injury from sharp blades!

Grip the universal blade by the edge of the plastic handle only.
When not in use, always store the universal blade in the blade guard.

Important information
All parts of the bowl, including accessories (5–7) and the tools (8–17), except the gears of the stirrer, are dishwasher-proof.

Do not wedge plastic parts in the dishwasher as they could warp.
The stirrer can be taken apart for cleaning.
Fig. L
- Carefully remove whisk from the holder and remove the lid.
- Carefully clean gears with a brush.
- The whisk can be cleaned in the dishwasher.
- Assemble after cleaning.

Cleaning the citrus press

All parts are dishwasher-proof. It is recommended to rinse the pressing cone immediately after use on all sides under running water. Doing so prevents residue from drying on.

Cleaning the dicer

Risk of injury from sharp blades!

When disassembling/assembling the dicer, take hold of the slicing disc by the plastic stud in the centre only.

The base holder (19b) is dishwasher-proof.
Do **not** clean any other parts in the dishwasher, the blades will become blunt!
Before cleaning the dicer, disassemble it:
Fig. G
- Press out the 4 catches and remove the slicing disc.
- Take blade insert out of the base holder.
- Remove food remnants from the cutting grid using the cutting grid cleaner.
- Clean base holder in the dishwasher. Prerinse all other parts under running water. Clean parts with a brush.

Cleaning the blender

Risk of injury from sharp blades!

Do not touch blender blades with bare hands. Clean them with a brush.

It is recommended to clean the blender immediately after use.
This will prevent residue from drying on and attacking the plastic (e.g. by essential oils in herbs).
The blender jug, lid and funnel are dishwasher-proof.
Do not clean blade insert in the dishwasher, but under running water. Do not leave in water!
Tip: Pour a little water and washing-up liquid into the attached blender. Switch on at setting **M** for several seconds. Pour out the water and rinse the blender with clean water.

Taking the blender apart
Fig. J
- Upon the wings, rotate the blade insert in an anti-clockwise direction.
  The blade insert is released.
- Take blade insert out and remove sealing ring.

Putting the blender together
- Apply sealing ring on blade insert.
- Insert blade insert from below into blender jug.
- Firmly screw on the blade insert by the wings in a clockwise direction. Rotate the blade insert at least until a wing covers the mark on the blender jug (position –> **Fig. J-6**).

Cleaning the universal cutter

Risk of injury from sharp blades!

Do not touch universal cutter blade with bare hands. Clean them with a brush.

It is recommended to clean the universal cutter immediately after use. This will prevent residue from drying on and attacking the plastic (e.g. by essential oils in herbs).
The lid is dishwasher-proof.
Do not clean jug and drive in the dishwasher, but under running water using a brush.
Do not leave in water!
To dry, place the jug and drive face up.
Tip: Pour a little water and washing-up liquid in the universal cutter. Place universal cutter on base unit. Switch on at setting **M** for several seconds. Remove the universal cutter. Pour out the water and rinse with clean water.

Storage

Risk of injury!

When the appliance is not in use, pull out the mains plug.

Fig. M

- Store tools and cutting discs in the accessories bag.
  Always store the universal blade with the blade guard attached.
- Stow the cable by pushing it carefully into the cord store.

Troubleshooting

Risk of injury!

Before rectifying a fault, pull out the mains plug.

Important information

The Operating indicator flashes if the appliance has been operated incorrectly or the electronic fuse has tripped or the appliance is defective.

Base unit

Fault:
Appliance does not work.
Possible cause:
The appliance was overloaded (e.g. tool jammed by food) and the electronic fuse has tripped.
Remedial action:
- Set the rotary switch to **0/off**.
- Remove mains plug.
- Eliminate the cause of the overload.
- Switch the appliance on again.

Possible cause:
An attempt was made to attach the bowl or blender to the appliance while switched on.
Remedial action:
- Set the rotary switch to **0/off**.
- Attach the bowl or blender.
- Switch the appliance on again.

Bowl/lid/accessories

Fault:
Appliance does not start.
Possible cause:
Parts not correctly attached.
Remedial action:
- Set the rotary switch to **0/off**.
- Attach parts according to the appropriate instructions in this manual.

Important information

If the fault cannot be eliminated, please contact customer service (see customer service addresses at the end of this booklet).

Extra accessories

(available from a specialist outlet if not included with the appliance)

Chipper disc (MUZ45PS1)

For slicing raw potatoes for chips.

Asiatic vegetables disc (MUZ45AG1)

Slices fruit and vegetables into fine strips for Asian vegetable dishes.

Grating disc coarse (MUZ45RS1)

For grating raw potatoes, e.g. for potato pancakes or dumplings.

Potato fritter disc (MUZ45KP1)

For grating raw potatoes for rostis and potato fritters, for cutting fruit and vegetables into thick slices.

Instructions on disposal

This appliance has been identified in accordance with the European directive 2012/19/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment – WEEE. The Directive paves the way for effective EU-wide withdrawal and utilization of waste appliances.

Please ask your dealer or inquire at your local authority about current means of disposal.

Warranty conditions

The guarantee conditions for this appliance are as defined by our representative in the country in which it is sold. Details regarding these conditions can be obtained from the dealer from whom the appliance was purchased. The bill of sale or receipt must be produced when making any claim under the terms of this guarantee.

Subject to alterations.

Vous venez d'acheter ce nouvel appareil BOSCH et nous vous en félicitons cordialement.
Vous venez ainsi d'opter pour un appareil électroménager moderne et de haute qualité. Sur notre site Web, vous trouverez des informations avancées sur nos produits.

Sommaire

Pour votre sécurité 24
Vue d'ensemble 26
Utilisation 27
Recommandations d'utilisation 32
Nettoyage et entretien 33
Rangement 34
Dérangements et remèdes 34
Accessoires en option 35
Conseils pour la mise au rebut 35
Conditions de garantie 35

Pour votre sécurité

Veuillez lire la présente notice attentivement avant utilisation pour connaître les consignes de sécurité et d'utilisation importantes visant cet appareil.

Le non-respect des instructions permettant d'utiliser correctement l'appareil dégage le fabricant de toute responsabilité envers les dommages qui pourraient en résulter.
Cet appareil est destiné à la préparation de quantités habituellement nécessaires dans un foyer, ou dans des applications non professionnelles similaires à celles d'un foyer. Les applications similaires à celles d'un foyer comprennent par exemple l'utilisation dans les coins-cuisine du personnel de magasins, de bureaux, d'entreprises agricoles et autres entreprises commerciales et industrielles, ainsi que l'utilisation par les clients de pensions, petits hôtels et immeubles d'habitation similaire.
N'utilisez l'appareil que pour traiter des quantités et le faire pendant des durées habituelles dans un ménage.
Cet appareil convient pour mélanger, pétrir, fouetter, couper et râper des produits alimentaires. D'autres applications sont possible à condition d'utiliser les accessoires homologués par le fabricant.
Il ne doit pas servir à transformer d'autres objets ou substances.
N'utilisez l'appareil qu'avec des accessoires d'origine.
Rangez soigneusement la notice d'instructions. Si vous remettez l'appareil à un tiers, joignez sa notice d'utilisation.

⚠ Consignes générales de sécurité

Risque d'électrocution

L'utilisation de l'appareil par les enfants est interdite.
Des enfants, éloignez l'appareil et son cordon de raccordement.
Les personnes souffrant d'un handicap physique, sensoriel ou mental ou ne détenant pas l'expérience et / ou les connaissances nécessaires pourront utiliser les appareils à condition de le faire sous surveillance, ou que son utilisation sûre leur ait été enseignée et qu'elles aient compris les dangers qui en émanent.
Ne permettez jamais aux enfants de jouer avec l'appareil.

Ne branchez et faites marcher l'appareil que conformément aux indications figurant sur la plaque signalétique. N'utilisez l'appareil que si son cordon d'alimentation et l'appareil lui-même ne présentent aucun dommage.
Débranchez toujours l'appareil du secteur s'il doit se trouver sans surveillance, avant de l'assembler, de le démonter ou de le nettoyer.
Veillez à ce que le cordon de branchement ne frotte pas sur des arêtes vives ou des surfaces très chaudes. Afin d'écarter tout danger, seul le fabricant ou son service après-vente ou une personne détenant une qualification équivalente est habilité à remplacer un cordon de branchement endommagé.
Les réparations sur l'appareil sont réservées à notre service après-vente.

⚠ Consignes de sécurité pour cet appareil

Risque de blessure
Risque d'électrocution !
Si une coupure de courant se produit, l'appareil reste en position allumée et redémarrera dès le retour du courant.
Ne changez les accessoires qu'appareil éteint (interrupteur rotatif sur la position **0/off**) et après avoir débranché la fiche mâle de la prise de courant.
Ne plongez jamais l'appareil de base dans des liquides et ne le lavez pas au lave-vaisselle.
Avant de supprimer un dérangement, débranchez la fiche mâle de la prise de courant.
Risque de blessures avec les accessoires en rotation !
Pendant le fonctionnement, n'introduisez jamais les doigts dans le bol mélangeur. Pour pousser des ingrédients, utilisez toujours le pilon poussoir. Après que vous avez éteint l'appareil, son moteur continue de tourner brièvement. Ne changez d'accessoire qu'après avoir immobilisé l'entraînement.
Risque de blessures avec les lames tranchantes !
Ne saisissez la lame universelle que par son bord-poignée en plastique.
Lorsque la lame universelle ne sert pas, conservez-la toujours dans le fourreau.
N'introduisez pas les doigts dans l'orifice d'ajout.
Pour ajouter des aliments, n'utilisez que le pilon poussoir.
N'approchez pas les doigts des lames et des arêtes, tranchantes, des disques à réduire. Ne saisissez les disques à réduire que par leurs bords !

Risque de blessures avec les lames tranchantes / l'entraînement en rotation !
N'introduisez jamais les doigts dans le mixeur en place ! Ne retirez / posez le mixeur qu'après avoir arrêté l'entraînement. Ne touchez pas les lames du mixeur avec les mains nues. Pour nettoyer, utilisez une brosse.
Risque de brûlure !
Lorsque vous traitez des aliments mélangés très chauds, de la vapeur traverse l'entonnoir ménagé dans le couvercle. Versez au maximum 0,4 litre de liquide très chaud ou moussant.

⚠ Explication des symboles sur l'appareil et les accessoires

Respectez les instructions figurant dans la notice d'utilisation.

Prudence ! Lames rotatives.

Prudence ! Accessoires rotatifs.
N'introduisez pas les doigts dans l'orifice d'ajout.

La notice d'utilisation vaut pour différents modèles. Une vue d'ensemble des différents modèles se trouve sur les volets illustrés (**Fig. N**).

Vue d'ensemble

Veuillez déplier les volets illustrés.
Fig. A

Appareil de base

1 **Interrupteur rotatif**
0/off = Arrêt
M = Touche pulse, avec vitesse la plus élevée, maintenez l'interrupteur pendant la durée de fonctionnement souhaitée.
min/max = Vitesse de travail réglable en continu, de réduite à élevée.
Pulse = Position de l'interrupteur pour la marche intermittente à la vitesse la plus élevée. Recommandé pour la préparation par exemple de milk-shakes au mixeur.
2 **Voyant de fonctionnement**
Il s'allume lorsque l'appareil est en service. Il clignote en cas d'erreurs pendant l'utilisation de l'appareil, si le fusible électronique disjoncte ou en présence d'un défaut dans l'appareil, voir le chapitre « Dérangements et remèdes ».
3 **Entraînement**
4 **Rangement du cordon**

Bol mélangeur avec accessoires

5 **Clé**
6 **Couvercle**
7 **a) Pilon poussoir**
b) Insert de pilon poussoir

Accessoires

8 **Axe d'entraînement**
9 **Porte-accessoires**
10 **Lame universelle avec fourreau**
11 **Crochets pétrisseurs**
12 **Fouet mixeur**
13 **Porte-disque**
14 **Disque à découper réversible – épais / mince**
15 **Disque à râper réversible – épais / fin**
16 **Disque à pommes frites ***
17 **Disque à légumes asiatiques ***
18 **Presse-agrumes ***
a) Panier filtre
b) Cône
19 **Accessoire à découper en dés, avec axe d'entraînement ***
a) Axe d'entraînement
b) Support de base
c) Agrafe de fermeture
d) Porte-lame
e) Disque à émincer
f) Protège-lame
g) Nettoyeur de grille de coupe

20 Broyeur universel *
a) Gobelet avec entraînement
b) Couvercle

21 Mixeur
a) Bol mixeur avec entraînement
b) Couvercle
c) Ouverture pour ajout
d) Entonnoir

22 Sacoche d'accessoires *

* Selon le modèle.

Utilisation

Avant de les utiliser pour la première fois, nettoyez soigneusement l'appareil et ses accessoires, voir le chapitre intitulé « Nettoyage et entretien ».

Attention !

Allumez et éteignez l'appareil uniquement par le sélecteur rotatif (1). Le fait d'ouvrir le couvercle (6, 20b, 21b) pour éteindre l'appareil endommage ce dernier.

Important !

Le bol (5), le couvercle / récipient du broyeur universel (20) et le bol mixeur (21a) ne vont pas au micro-ondes !

Préparatifs

- Placez l'appareil de base sur une surface lisse, robuste et propre.
- Du rangement, sortez la longueur de cordon requise.

Bol mélangeur avec accessoires / Outils

Risque de blessures avec les accessoires en rotation !

Pendant le fonctionnement, n'introduisez jamais les doigts dans le bol mélangeur. Pour pousser des ingrédients, utilisez toujours le pilon poussoir (7). Après que vous avez éteint l'appareil, son moteur continue de tourner brièvement. Ne changez d'accessoire qu'après avoir immobilisé l'entraînement.

Attention !

Si vous travaillez avec le bol mélangeur, vous ne pourrez allumer l'appareil qu'après avoir mis le bol mélangeur en place, posé et tourné le couvercle à fond jusqu'en position fermée.

Lame universelle (10)

pour broyer et hacher.

Risque de blessures avec les lames tranchantes !

Ne saisissez la lame universelle que par son bord-poignée en plastique.
Lorsque la lame universelle ne sert pas, conservez-la toujours dans le fourreau.

Crochet pétrisseur (11)

pour mélanger et pétrir de la pâte, et pour incorporer des ingrédients qu'il ne faut pas broyer.

Fouet mixeur (12)

pour battre la crème, monter les œufs en neige et fouetter les pâtes peu épaisses.
Ne convient pas aux ingrédients solides.

Avant l'utilisation, montez le fouet mixeur.

- Enfoncez le fouet mixeur dans le boîtier de transmission et faites-le encranter (Fig. **B**-5b).

Fig. B

- Mettez le bol mélangeur en place (la flèche du bol doit regarder le point situé sur l'appareil) puis tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.
- Mise en place de la lame universelle / du crochet à pétrir :
  – Enfoncez l'axe d'entraînement dans le porte-accessoires jusqu'à ce qu'il encrante.
  – Mettez le porte-accessoires dans le bol mélangeur.
  – Posez la lame universelle / le crochet à pétrir sur le porte-accessoires puis lâchez-le.
- Mise en place du fouet mixeur :
  – Mettez l'axe d'entraînement dans le bol.
  – Posez le fouet mixeur sur l'arbre d'entraînement en lui imprimant une légère rotation.

Attention !

N'ajoutez les produits à traiter qu'après avoir monté les accessoires.

- Ajoutez des ingrédients.
- Posez le couvercle (la flèche du couvercle regarde le point sur le bol) puis tournez dans le sens des aiguilles d'une montre. La saillie du couvercle doit venir reposer jusqu'à la butée dans la fente ménagée dans la poignée du bol.
- Introduisez le pilon poussoir et l'insert du pilon poussoir.
- Introduire la fiche dans la prise de courant.
- Réglez l'interrupteur rotatif sur la position voulue.
- Pour rajouter des ingrédients, amenez l'interrupteur rotatif sur **0/off**.
- Sortez le pilon poussoir et versez les ingrédients par l'orifice d'ajout.
- Rajoutez des liquides par le pilon poussoir. L'insert servant de pilon poussoir peut aussi servir de gobelet gradué.

Disques à réduire

Risque de blessures avec les lames tranchantes !

N'approchez pas les doigts des lames et des arêtes, tranchantes, des disques à réduire. Ne saisissez les disques à réduire que par leurs bords !

Disque à découper réversible – épais / mince (14)

pour émincer les fruits et légumes.
Chiffre
« 1 » sur le disque à découper réversible, signalant le côté de coupe épaisse
« 3 » pour le côté de coupe mince.

Attention !

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

Disque à râper réversible – épais / fin (15)

pour râper des fruits, des légumes et du fromage (sauf le fromage dur, le parmesan par exemple).

Chiffre « 2 » sur le disque à râper réversible, pour désigner le côté servant à râper épais
« 4 » pour le côté servant à râper fin.

Attention !

Le disque à râper réversible ne convient pas pour râper les noix. Ne râpez le fromage à pâte molle qu'avec le côté de râpage grossier.

Disque à pommes frites (16)

Pour découper des frites dans les pommes de terre crues.

Disque à légumes asiatiques (17)

Découpe les fruits et légumes en fines lanières pour préparer des plats asiatiques.

Remarque :

Posez le disque à pommes frites ou le disque à légumes asiatiques avec la lame tournée vers le haut.

Des râpes adaptées à d'autres ingrédients sont en vente dans le commerce spécialisé (voir le chapitre « Accessoires en option »).

Fig. C

- Mettez le bol mélangeur en place (la flèche du bol doit regarder le point situé sur l'appareil) puis tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.
- Mettez l'axe d'entraînement dans le bol.
- Sortez le disque de l'étui de protection.
- Posez la lame sur le porte-disque.
  Le côté actif de la râpe est celui tourné vers le haut. Posez le disque sur le porte-disque de sorte que les taquets entraîneurs de ce dernier engrènent dans les orifices à cet effet du disque. Le disque doit **appliquer sur** les picots latéraux du porte-disque.
- Posez le porte-disque et imprimez-lui une légère rotation sur l'axe d'entraînement.

Risque de blessures avec les lames tranchantes !

N'introduisez pas les doigts dans l'orifice d'ajout. Pour ajouter des aliments, n'utilisez que le pilon poussoir.

- Posez le couvercle (la flèche du couvercle regarde le point sur le bol) puis tournez dans le sens des aiguilles d'une montre. La saillie du couvercle doit venir reposer jusqu'à la butée dans la fente ménagée dans la poignée du bol.
- Introduisez le pilon poussoir et l'insert du pilon poussoir.

- Introduisez la fiche dans la prise de courant.
- Réglez l'interrupteur rotatif sur la position voulue.
- Versez les aliments à émincer ou râper. Ne faites avancer les aliments à émincer ou râper qu'en appuyant peu avec le pilon poussoir.
- Sortez le pilon poussoir et versez les ingrédients par l'orifice d'ajout.
- Rajoutez les aliments longs et minces à travers le pilon poussoir.
  A cette fin, retirez l'insert du pilon poussoir.

Attention !

Pensez à vider le bol mélangeur avant qu'il ne se remplisse au point que les aliments émincés ou râpés atteignent le porte-disque.

Remarque concernant le broyage du chocolat :

Introduisez le chocolat **avant l'allumage** puis obturez avec le pilon poussoir.
Après avoir allumé, faites avancer le chocolat avec le pilon poussoir.

Après le travail

- Amenez l'interrupteur rotatif sur la position **0/off**.
- Débranchez la fiche mâle de la prise de courant.
- Tournez le couvercle en sens inverse des aiguilles d'une montre puis retirez-le.
- Retirez le l'accessoire :
  – Du bol, sortez le porte-accessoires avec la lame universelle et le crochet à pétrir. Retirez l'accessoire du porte-accessoires. Après avoir nettoyé la lame universelle, mettez le fourreau en place.
  – Détachez le fouet mixeur de l'axe d'entraînement. Retirez l'axe d'entraînement du bol. Démontez le fouet mixeur pour le nettoyer (Fig. **L**).
  – Par les évidements, sortez le porte-accessoires du bol mélangeur. Retirez-en les disques. Retirez l'axe d'entraînement du bol.
- Tournez le bol mélangeur en sens inverse des aiguilles d'une montre puis retirez-le.
- Nettoyez toutes les pièces, voir « Nettoyage et entretien ».

Presse-agrumes

Il sert à extraire le jus des agrumes, dont par exemple les oranges, pamplemousses et citrons.

Attention !

N'utilisez le presse-agrumes qu'à l'état entièrement assemblé.

Fig. D

- Mettez le bol mélangeur en place (la flèche du bol doit regarder le point situé sur l'appareil) puis tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.
- Mettez l'axe d'entraînement dans le bol.
- Posez le panier filtre sur l'axe d'entraînement (la flèche sur le presse-agrumes regarde la flèche du bol) puis tournez dans le sens des aiguilles d'une montre. La saillie sur le panier-filtre doit venir reposer jusqu'à la butée dans la fente ménagée dans la poignée du bol.
- Posez le cône puis appuyez.
- Introduisez la fiche dans la prise de courant.
- Pour presser les fruits, réglez le sélecteur rotatif sur une vitesse réduite et pressez chaque fruit sur le cône.

Attention !

Tenez compte du niveau de remplissage. Quantité maximale préparable : 1000 ml de jus de fruits

Après le travail

- Amenez l'interrupteur rotatif sur la position **0/off**.
- Débranchez la fiche mâle de la prise de courant.
- Tournez le presse-agrumes en sens inverse des aiguilles d'une montre puis retirez-le.
- Tournez le bol mélangeur en sens inverse des aiguilles d'une montre puis retirez-le.
- Nettoyez toutes les pièces, voir « Nettoyage et entretien ».

Accessoire à découper en dés

Accessoire permettant de découper les produits alimentaires en dés.

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

N'introduisez pas les doigts dans l'accessoire en place !

Ne retirez / posez l'accessoire à découper en dés qu'après que le moteur se soit immobilisé.

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

L'accessoire à découper en dés ne fonctionne qu'après avoir fermé le couvercle. Lorsque vous démontez / remontez l'accessoire à découper en dés, ne saisissez le disque à découper que par le pommeau en plastique au milieu.

Attention !
Consignes d'utilisation !

L'accessoire à découper est uniquement destiné à découper les produits suivants : pommes de terre (crues ou cuites), carottes, concombres, tomates, poivrons, oignons, bananes, pommes, poires, fraises, melons, kiwis, œufs, fromage à pâte molle (par exemple féta, mozzarella), les saucisses de viande molles (la mortadelle par exemple), la viande de volaille désossée cuite ou rôtie. Il faut que les produits alimentaires aient entièrement dégelé.
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.
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.

Remarque importante
Pour travailler avec l'accessoire à découper en dés, il faut utiliser l'axe d'entraînement livré avec ce disque (Fig. F-2).

Choisissez une vitesse adaptée aux produits alimentaires à découper.

Vitesse de travail réduite (« min ») :
pommes de terre, carottes et œufs cuits ; fromage à pâte molle (féta, mozzarella) ; cornichons ; bananes ; fraises ; melons.

Vitesse de travail moyenne :
pommes de terre et carottes crues, saucisse de viande molle (mortadelle par exemple), fromage en tranches à pâte molle (p. ex. emmenthal, gouda) ; poivrons ; tomates ; oignons ; pommes ; kiwis

Attention !

Pendant le travail avec l'accessoire à découper en dés, n'utilisez jamais la marche intermittente (Pulse).

Consignes importantes :
- Les produits alimentaires ne doivent contenir ni os, ni pépins, ni d'autres ingrédients durs.
- Il faut que les produits alimentaires aient entièrement dégelé.
- 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.

Assemblez l'accessoire à découper les dés Fig. E
- Mettez la lame-insert dans le support de base. Tenez compte des évidements !
- Mettez le disque à découper dans le support de base.
- Poussez les 4 fermetures vers le haut jusqu'à ce qu'elles encrantent.

Utilisez l'accessoire à découper en dés Fig. F
- Sur l'entraînement de l'appareil de base, posez l'axe d'entraînement de l'accessoire à découper en dés.
- Mettez le bol mélangeur en place (la flèche du bol doit regarder le point situé sur l'appareil) puis tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.
- Mettez en place l'accessoire à découper en dés.
  La flèche sur l'accessoire à découper en dés et celle sur le bol doivent coïncider !
  Il faut que l'accessoire à découper en dés applique intégralement sur l'axe d'entraînement ! Si nécessaire, servez-vous du couvercle de lame pour amener le porte-lame sur la position correcte (Fig. F-6).

- Retirez le couvercle de lame.
- Posez le couvercle (la flèche du couvercle regarde le point sur le bol) puis tournez dans le sens des aiguilles d'une montre. La saillie du couvercle doit venir reposer jusqu'à la butée dans la fente ménagée dans la poignée du bol.
- Introduisez le pilon poussoir et l'insert du pilon poussoir.
- Introduire la fiche dans la prise de courant.
- Réglez le sélecteur rotatif sur la position de travail voulue :
- Par l'orifice d'ajout, introduisez les produits alimentaires à découper. Si nécessaire, faites avancer les aliments en appuyant légèrement avec le pilon-poussoir. Si nécessaire, découpez les produits alimentaires en plus petits morceaux.

Attention !

Videz le bol suffisamment tôt :

– *après avoir traité environ 500 grammes,*
– *avant que les dés aient atteint le bord inférieur de l'accessoire à découper en dés.*

Après le travail

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

Mixeur

Cet accessoire convient pour mélanger les produits alimentaires liquides ou mi-durs, pour broyer / hacher les fruits et légumes crus, et pour réduire des préparations en purée.

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

N'introduisez jamais les doigts dans le mixeur en place !
Le mixeur ne fonctionne que si vous avez tourné le couvercle à fond.
Ne retirez le mixeur qu'après que l'entraînement moteur se soit immobilisé.

Risque de brûlure !

Lorsque vous traitez des aliments mélangés très chauds, de la vapeur traverse l'entonnoir ménagé dans le couvercle.
Versez au maximum 0,4 litre de liquide très chaud ou moussant.

Attention !

Vous risquez d'endommager le mixeur !
Ne traitez pas d'ingrédients surgelés (sauf les glaçons). Ne faites pas tourner le mixeur à vide.

Utilisation du mixeur

Attention !

Pour faire marcher le mixeur, il faut avoir posé le couvercle et l'avoir tourné pour le serrer.

Fig. ⊞

- Posez le bol du mixeur (flèche du bol sur le point situé sur l'appareil) puis tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.
- Ajoutez des ingrédients.
  Quantité maximale d'ingrédients liquides = 1,5 litres (Liquides moussants ou très chauds 0,4 litres maximum)
  Quantité optimale si l'aliment est ferme = 80 grammes
- Posez le couvercle puis tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre.
  La saillie du couvercle doit arriver en assise jusqu'à la butée située dans la fente que comporte la poignée du mixeur.
- Réglez l'interrupteur rotatif sur la position voulue.
- Pour rajouter des ingrédients, amenez l'interrupteur rotatif sur **0/off**.

- Retirez le couvercle et ajoutez les ingrédients

ou

- retirez l'entonnoir et rajoutez progressivement les ingrédients fermes par l'ouverture

ou

- versez les ingrédients liquides par l'entonnoir.

Après utilisation du bol mixeur

- Amenez l'interrupteur rotatif sur la position **0/off**.
- Débranchez la fiche mâle de la prise de courant.
- Tournez le mixeur en sens inverse des aiguilles d'une montre puis retirez-le.
- Tournez le couvercle en sens inverse des aiguilles d'une montre puis retirez-le.

Un conseil : nettoyez le mixeur de préférence immédiatement après utilisation.
Voir « Nettoyage et entretien ».

Broyeur universel

pour broyer de petites quantités de viande, de fromage dur, d'oignons, de persil, d'ail, de fruits et légumes.
Le broyage de grains de café, de grains de poivre, de sucre, de graines de pavot et de raifort n'est pas admis.

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

N'introduisez jamais les doigts dans le gobelet du broyeur universel ! Pour retirer les aliments broyés, utilisez un accessoire approprié (une cuillère par exemple).
Ne retirez le broyeur universel qu'après que l'entraînement s'est immobilisé.
Le broyeur universel ne fonctionne qu'après avoir tourné le couvercle pour le serrer.

Fig. K

- Mettez le gobelet en place (la flèche du gobelet doit regarder le point situé sur l'appareil) puis tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.
- Versez les aliments à broyer dans le gobelet.
- Posez le couvercle puis tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre.
  La saillie du couvercle doit venir reposer jusqu'à la butée dans la fente ménagée dans le bol.
- Amenez le sélecteur rotatif sur le niveau **M** et maintenez-le dans cette position.
  Plus l'appareil reste allumé longtemps et plus les aliments sont broyés fins.
  Avec les herbes culinaires, le résultat de broyage souhaité peut être atteint au bout d'une période de fonctionnement très courte. Le fait d'amener brièvement le sélecteur sur la position **M** peut déjà suffire.

Après le travail

- Relâchez le sélecteur rotatif.
- Débranchez la fiche mâle de la prise de courant.
- Tournez le broyeur universel en sens inverse des aiguilles d'une montre puis retirez-le.
- Retournez le broyeur universel ; les produits alimentaires tombent dans le couvercle.
- Tournez le gobelet en sens inverse des aiguilles d'une montre puis retirez-le.
- Avec un accessoire approprié (une cuillère par exemple), retirez les produits alimentaires broyés du gobelet.
- Nettoyez toutes les pièces, voir « Nettoyage et entretien ».

Recommandations d'utilisation

Boisson des sportifs

270 g de miel (sorti du réfrigérateur, 5 °C)
5 g de cannelle
230 g de lait

- Versez le miel et la cannelle dans le bol mixeur et mixez sur la vitesse M.
- 5 secondes après, ajoutez le lait et mixez le tout pendant 3 secondes.

Vous trouverez d'autres recommandations dans la notice succincte ci-jointe.
Vous trouverez des recettes détaillées d'utilisation de votre nouveau robot ménager également à l'adresse :
www.bosch-home.com/recipesMCM6

Nettoyage et entretien

L'appareil ne nécessite aucun entretien !
Un nettoyage soigné garantit une longue durée d'utilisation.
D'autres indications figurent dans la notice succincte.

Risque d'électrocution !

Ne plongez jamais l'appareil de base dans des liquides et ne le lavez pas au lave-vaisselle.

Attention !
N'utilisez pas de détergent abrasif.
Vous risquez d'endommager les surfaces.

Astuces :

– Lors du traitement de carottes et de chou rouge par exemple, les pièces en plastique changent de couleur ; vous pourrez supprimer cette coloration avec quelques gouttes d'huile alimentaire.
– Nettoyez la sacoche d'accessoires suivant besoin. Respectez les consignes d'entretien mentionnées dans la sacoche.

Nettoyage de l'appareil de base

- Débranchez la fiche mâle de la prise de courant.
- Essuyez l'appareil de base avec un essuie-tout humide. Si nécessaire, ajoutez un peu de produit à vaisselle.
- Ensuite, essuyez l'appareil avec un essuie-tout sec.

Nettoyage du bol mélangeur avec les accessoires

Risque de blessures avec les lames tranchantes !

Ne saisissez la lame universelle que par son bord-poignée en plastique.
Lorsque la lame universelle ne sert pas, conservez-la toujours dans le fourreau.

Remarque importante

Toutes les pièces du bol, accessoires compris (5–7) ainsi que les accessoires (8–17 ; sauf la transmission du fouet mixeur) vont au lave-vaisselle.

Ne coincez pas les pièces en plastique dans le lave-vaisselle car elles risquent de se déformer.
Vous pouvez démonter le fouet mixeur pour le nettoyer.

Fig. L

- Détachez prudemment le fouet de sa fixation puis retirez le couvercle.
- Nettoyez prudemment la transmission avec une brosse.
- Il est possible de laver le fouet au lave-vaisselle.
- Réassemblez après le nettoyage.

Nettoyage du presse-agrumes

Toutes les pièces vont au lave-vaisselle.
Rincez le cône sur tous les côtés, sous l'eau du robinet, et de préférence immédiatement après utilisation. Ceci empêche les résidus de sécher dessus.

Nettoyage des accessoires à découper en dés

Risque de blessures avec les lames tranchantes !

Lorsque vous démontez / remontez l'accessoire à découper en dés, ne saisissez le disque à découper que par le pommeau en plastique au milieu.

Le support de base (19b) va au lave-vaisselle.
Ne mettez aucune des autres pièces au lave-vaisselle car les lames s'émousseraient.
Pour nettoyer, démontez les accessoires à découper en dés :

Fig. G

- Poussez les 4 fermetures vers l'extérieur et retirez le disque à découper.
- Retirez la lame-insert du support de base.
- Avec le dispositif de nettoyage, enlevez les résidus alimentaires qui adhèrent sur la grille de coupe.
- Lavez le support de base au lave-vaisselle. Rincez d'abord toutes les autres pièces sous l'eau du robinet. Nettoyez les pièces avec une brosse.

Nettoyage du mixeur

Risque de blessures avec les lames tranchantes !

Ne touchez pas les lames du mixeur avec les mains nues. Pour nettoyer, utilisez une brosse.

Nettoyez le mixeur de préférence immédiatement après utilisation. Ceci empêche les résidus de sécher dedans et d'attaquer le plastique (par exemple par les huiles essentielles présentes dans les épices).

Le bol mixeur, le couvercle et l'entonnoir vont au lave-vaisselle.
Ne lavez-pas le porte-lame au lave-vaisselle, mais sous l'eau du robinet. Ne le laissez pas séjourner dans l'eau !
Un conseil : dans le mixeur en place, versez un peu d'eau additionnée de produit à vaisselle. Réglez l'entraînement pendant quelques secondes sur la position **M**. Jetez ensuite l'eau puis rincez le mixeur à l'eau claire.

Démonter le mixeur

Fig. J

- Par les ailettes, tournez le porte-lame en sens inverse des aiguilles d'une montre. Ceci desserre le porte-lame.
- Retirez le porte-lame puis enlevez la bague d'étanchéité.

Assembler le mixeur

- Fixez la bague d'étanchéité contre le porte-lame.
- Posez le porte-lame par le bas dans le bol mixeur.
- Par ses ailettes, vissez fermement le porte-lame dans le sens des aiguilles d'une montre. Au cours de cette opération, vissez au minimum jusqu'à ce qu'une ailette recouvre le repère sur le bol mixeur (positionnement –> **Fig. J-6**).

Nettoyage du broyeur universel

Risque de blessures avec les lames tranchantes !

Ne touchez pas la lame du broyeur universel avec les mains nues. Pour nettoyer, utilisez une brosse.

Nettoyez le broyeur universel de préférence immédiatement après utilisation.
Ceci empêche les résidus de sécher dedans et d'attaquer le plastique (par exemple par les huiles essentielles présentes dans les épices).
Le couvercle va au lave-vaisselle.
Ne lavez pas le gobelet avec entraînement au lave-vaisselle mais avec une brosse sous l'eau du robinet. Ne le laissez pas séjourner dans l'eau !
Pour faire sécher le gobelet avec entraînement, déposez-le tourné vers le haut.
Un conseil : Versez un peu d'eau additionnée de produit à vaisselle dans le broyeur universel. Déposez le broyeur universel sur l'appareil de base. Réglez l'entraînement pendant quelques secondes sur la position **M**.
Retirez le broyeur universel. Jetez l'eau de lavage puis rincez à l'eau claire.

Rangement

Risque de blessures !

Si l'appareil ne sert pas, débranchez sa fiche mâle de la prise de courant.

Fig. M

- Rangez les accessoires et les disques à réduire dans la sacoche d'accessoires. Avant de ranger la lame universelle, mettez toujours le fourreau de lame en place.
- Poussez plusieurs fois brièvement le cordon d'alimentation pour le rentrer dans son rangement.

Dérangements et remèdes

Risque de blessures !

Avant de supprimer un dérangement, débranchez la fiche mâle de la prise de courant.

Remarque importante

Si une erreur a été commise dans le maniement de l'appareil, si les fusibles électroniques disjonctent ou en présence d'un défaut dans l'appareil, le voyant de fonctionnement se met à clignoter.

Appareil de base

Dérangement :
L'appareil ne fonctionne plus.
Cause possible :
L'appareil a subi une surcharge (par exemple un accessoire a été brutalement stoppé par un produit alimentaire) et le fusible électronique a disjoncté.
Remède :

- Amenez l'interrupteur rotatif sur la position **0/off**.
- Débranchez la fiche mâle de la prise de courant.
- Supprimez la cause de la surcharge.
- Remettez l'appareil en service.

Cause possible :
Vous avez tenté de poser le bol mélangeur ou le mixeur sur l'appareil allumé.

Remède :
- Amenez l'interrupteur rotatif sur la position **0/off**.
- Posez le bol mélangeur ou le mixeur sur l'appareil.
- Remettez l'appareil en service.

Bol / Couvercle / Accessoire

Dérangement :
L'appareil ne démarre pas.

Cause possible :
Pièces incorrectement mises en place.

Remède :
- Amenez l'interrupteur rotatif sur la position **0/off**.
- Mettez les pièces en place conformément aux instructions correspondantes figurant dans cette notice.

Remarque importante
Si le dérangement persiste, veuillez vous adresser au service après-vente (voir les adresses du service après-vente à la fin de la présente.

Accessoires en option

(S'ils n'accompagnaient pas déjà l'appareil, ces accessoires sont disponibles chez votre revendeur spécialisé)

Disque à pommes frites (MUZ45PS1)

Pour découper des frites dans les pommes de terre crues.

Disque à légumes asiatiques (MUZ45AG1)

Découpe les fruits et légumes en fines lanières pour préparer des plats asiatiques.

Disque à râper (épais) (MUZ45RS1)

Pour râper des pommes de terre crues, par exemple pour faire des râpées de pomme de terre ou des boulettes.

Disque pour galettes de pommes de terre (MUZ45KP1)

Pour râper des pommes de terre crues et préparer des « rösti » et des galettes de pommes de terre, pour découper les fruits et légumes en rondelles épaisses.

Conseils pour la mise au rebut

Cet appareil a été labélisé en conformité avec la directive communautaire européenne 2012/19/CE visant les appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Cette directive fixe le cadre, en vigueur sur tout le territoire de l'UE, d'une reprise et d'un recyclage des appareils usagés.
Pour connaître les consignes actuelles relatives à la mise au rebut, renseignez-vous auprès de votre revendeur ou de votre municipalité.

Conditions de garantie

Les conditions de garantie applicables sont celles publiées par notre distributeur dans le pays où a été effectué l'achat.
Le revendeur chez qui vous vous êtes procuré l'appareil fournira les modalités de garantie sur simple demande de votre part.
En cas de recours en garantie, veuillez toujours vous munir de la preuve d'achat.

Sous réserve de modifications.

Congratulazioni per l'acquisto di questo nuovo apparecchio di produzione BOSCH. Con esso avete scelto un elettrodomestico moderno e di gran pregio.
Trovate ulteriori informazioni sui nostri prodotti nel nostro sito Internet.

Indice

Per la vostra sicurezza 36
Guida rapida 38
Uso 39
Consigli per l'uso 44
Pulizia e cura 44
Conservazione 45
Rimedio in caso di guasti 45
Accessori speciali 46
Avvertenze sulla rottamazione 46
Condizioni di garanzia 46

Per la vostra sicurezza

Leggere attentamente questa guida prima dell'uso, per conoscere importanti istruzioni di sicurezza e per l'uso di questo apparecchio.
L'inosservanza delle istruzioni per l'uso corretto dell'apparecchio esclude una responsabilità del costruttore per i danni da essa derivanti.
Questo apparecchio è destinato alla lavorazione di quantità usuali per la famiglia o per impieghi non professionali, simili a quello domestico.
Gli impieghi simili a quello domestico comprendono ad es. l'impiego cucine per il personale in negozi, uffici, aziende agricole e altre aziende di produzione, nonché l'uso da parte di ospiti di pensioni, piccoli hotel e simili strutture abitative. Usare l'apparecchio solo per lavorare quantità adeguate ed in tempi usuali per la famiglia.
Questo apparecchio è idoneo a miscelare, impastare, montare, tagliare e grattugiare alimenti. Altri impieghi sono possibili se si utilizzano gli accessori autorizzati dal produttore. Il suo uso è vietato per la lavorazione di altri oggetti o sostanze.
Usare l'apparecchio solo con accessori originali.
Si prega di conservare le istruzioni per l'uso. In caso di cessione dell'apparecchio a terzi, consegnare unitamente questo libretto d'istruzioni.

⚠ Avvertenze di sicurezza generali

Pericolo di scariche elettriche

L'uso di questo apparecchio è vietato ai bambini.
Tenere l'apparecchio ed il suo cavo di collegamento fuori dalla portata dei bambini.
Gli apparecchi possono essere usati da persone con ridotte capacità fisiche, sensorali o mentali o da persone prive di esperienza e competenza se sono sorvegliate o sono state istruite sull'uso sicuro dell'apparecchio ed hanno compreso i pericoli da esso derivanti.
Ai bambini è vietato giocare con l'apparecchio!
Collegare e usare l'apparecchio solo rispettando i dati della targhetta d'identificazione.

Utilizzare solo se il cavo di alimentazione e l'apparecchio non presentano danni.
Staccare sempre l'apparecchio dalla rete quando non è sorvegliato e prima del montaggio, dello smontaggio o della pulizia.
Non tirare il cavo di alimentazione su spigoli vivi né metterlo a contatto con superfici calde. Al fine di evitare pericoli, se il cavo di alimentazione di questo apparecchio subisce danni, deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio assistenza clienti o da persona in possesso di simile qualificazione.
Fare eseguire le riparazioni all'apparecchio solo dal nostro servizio assistenza clienti.

⚠ Avvertenze di sicurezza per questo apparecchio

Pericolo ferite
Pericolo di scariche elettriche
In caso d'interruzione dell'alimentazione elettrica l'apparecchio resta inserito e dopo l'interruzione si rimette in funzione.
Sostituire gli accessori e gli utensili solo quando l'apparecchio è fermo (manopola su **0/off**) e spina di alimentazione è estratta.
Non immergere mai l'apparecchio base in liquidi, non metterlo mai sotto l'acqua corrente e non lavarlo nella lavastoviglie.
Prima di eliminare un guasto estrarre la spina di alimentazione.
Pericolo di ferite a causa di utensili in rotazione!
Durante il funzionamento non introdurre mai le mani nella ciotola.
Per spingere gli ingredienti usare sempre il pestello. Dopo avere spento l'apparecchio, l'ingranaggio continua ancora brevemente a girare.
Sostituire l'utensile solo ad ingranaggio fermo.
Pericolo di ferite da lame taglienti!
Afferrare la lama universale solo sul bordo di presa in plastica.
In caso di mancato utilizzo custodire sempre la lama universale nel coprilama.
Non introdurre le mani nell'apertura di aggiunta ingredienti.
Per spingere usare solo il pestello.
Tenere le mani lontano dalle lame taglienti e dai bordi dei dischi sminuzzatori. Afferrare i dischi sminuzzatori solo sul bordo!
Pericolo di ferite a causa di lame taglienti/ingranaggio in rotazione!
Non introdurre mai le mani nel frullatore applicato! Rimuovere/applicare il coperchio solo quando il motore è fermo. Non toccare a mani nude le lame del frullatore. Per la pulizia usare una spazzola.
Pericolo di scottature!
Durante la lavorazione di frullati molto caldi, dal bicchierino dosatore nel coperchio esce vapore. Introdurre massimo 0,4 litri di liquido molto caldo o che produce schiuma.

⚠ Spiegazione dei simboli sull'apparecchio o sugli accessori

Seguire le indicazioni del libretto d'istruzioni.

Attenzione: Lame rotanti.

Attenzione: Utensili rotanti.
Non introdurre le mani nell'apertura di aggiunta ingredienti.

In queste istruzioni per l'uso si descrivono diversi modelli. Nelle pagine con figure si riporta uno specchietto dei diversi modelli (**figura N**)

Guida rapida

Aprire le pagine con le figure.
Figura A

Apparecchio base

1 **Manopola**
0/off = spento
M = Funzionamento «pulse» alla massima velocità, mantenere la manopola per la durata desiderata.
min/max = Regolazione continua della velocità di lavoro da bassa ad alta.
Pulse = posizione del selettore per il funzionamento intermittente alla massima velocità. Consigliato per fare con il frullatore ad es. frullati al latte.

2 **Spia di funzionamento**
S'illumina durante il funzionamento. Lampeggia in caso di errori nell'uso dell'apparecchio, in caso di attivazione della sicurezza elettronica ed in caso di un difetto dell'apparecchio, vedi il capitolo «Rimedio in caso di guasti».

3 **Ingranaggio**

4 **Vano portacavo**

Ciotola con accessori

5 **Ciotola**

6 **Coperchio**

7 **a) Pestello**
b) Inserto pestello

Utensili

8 **Asse motore**

9 **Portautensili**

10 **Lama universale con coprilama**

11 **Impastatore**

12 **Frusta**

13 **Portadisco**

14 **Disco doppia funzione per affettare – spesso/sottile**

15 **Disco doppia funzione per grattugiare – grosso/fine**

16 **Disco per patatine fritte ***

17 **Disco verdura Asia ***

18 **Spremiagrumi ***
a) Cestello-filtro
b) Cono di spremitura

19 **Cubettatrice con asse motore ***
a) Asse motore
b) Supporto base
c) Mollette di chiusura
d) Gruppo lame
e) Disco di taglio
f) Coprilama
g) Pulitore per griglia di taglio

20 **Mini tritatutto ***
a) Bicchiere con ingranaggio
b) Coperchio

21 **Frullatore**
a) Bicchiere frullatore con ingranaggio
b) Coperchio
c) Apertura di aggiunta
d) Bicchierino dosatore

22 **Borsa portaccessori ***

* Non in tutti i modelli.

Uso

Al primo uso pulire accuratamente apparecchio ed accessori, vedi capitolo «Pulizia e cura».

Attenzione!

Accendere e spegnere l'apparecchio solo con la manopola (1). Lo spegnimento mediante apertura del coperchio (6, 20b, 21b) provoca danni all'apparecchio.

Importante!

Ciotola (5), coperchio/bicchiere del mini tritatutto (20) e bicchiere frullatore (21a) non sono idonei per l'utilizzo nel forno a microonde!

Preparazione

- Disporre l'apparecchio base su una superficie resistente e pulita.
- Estrarre il cavo dal vano portacavo fino alla lunghezza necessaria.

Ciotola con accessori/Utensili

Pericolo di ferite a causa di utensili in rotazione!

Durante il funzionamento non introdurre mai le mani nella ciotola. Per spingere gli ingredienti usare sempre il pestello (7). Dopo avere spento l'apparecchio, l'ingranaggio continua ancora brevemente a girare. Sostituire l'utensile solo ad ingranaggio fermo.

Attenzione!

Per lavori nella ciotola, l'apparecchio può essere acceso solo con ciotola applicata e coperchio applicato e fissato.

Lama universale (10)

per sminuzzare e tritare.

Pericolo di ferite da lame taglienti!

Afferrare la lama universale solo sul bordo di presa in plastica.
In caso di mancato utilizzo custodire sempre la lama universale nel coprilama.

Braccio impastatore (11)

per miscelare ed impastare pasta e per incorporare ingredienti, che non devono essere sminuzzati.

Frusta (12)

per panna, albume montato e paste leggere.
Non idoneo per ingredienti duri.

Prima dell'utilizzo, montare la frusta per mescolare.

- Inserire ed innestare in posizione la frusta nella scatola degli ingranaggi (figura **B**-5b).

Figura B

- Applicare la ciotola (freccia sulla ciotola sopra il punto sull'apparecchio) e ruotare in senso orario fino all'arresto.
- Inserire la lama universale/il gancio per impastare:
  - Spingere l'asse motore nel portautensile fino all'arresto.
  - Applicare il portautensile.
  - Applicare la lama universale/il gancio per impastare sul portautensile e rilasciare.
- Inserire la frusta per mescolare:
  - Inserire l'asse motore nella ciotola.
  - Con una leggera rotazione applicare la frusta per mescolare sull'asse motore.

Attenzione!

Immettere alimenti da lavorare solo dopo avere applicato gli utensili.

- Introdurre gli ingredienti.
- Applicare il coperchio (freccia del coperchio sopra il punto della ciotola) e ruotare in senso orario.
  Il nasello del coperchio deve entrare fino all'arresto nella fessura dell'impugnatura della ciotola.
- Inserire il pestello e l'inserto pestello.
- Inserire la spina.
- Ruotare la manopola sulla velocità desiderata.
- Per aggiungere ingredienti, ruotare la manopola su **0/off**.
- Estrarre il pestello ed introdurre gli ingredienti attraverso l'apertura d'introduzione.
- Aggiungere il liquido attraverso il pestello. L'inserto del pestello può essere utilizzato come misurino.

Dischi per sminuzzare

Pericolo di ferite da lame taglienti!

Tenere le mani lontano dalle lame taglienti e dai bordi dei dischi sminuzzatori. Afferrare i dischi sminuzzatori solo sul bordo!

Disco doppia funzione per affettare – spesso/sottile (14)

per tagliare frutta e verdura.
Indicazione sul disco doppia funzione per affettare:
«1» per il lato di taglio spesso
«3» per il lato di taglio sottile

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

Disco doppia funzione per grattugiare – grosso/fine (15)

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

Attenzione!
Il disco doppia funzione per grattugiare non è idoneo per grattugiare noci.
Grattugiare il formaggio tenero solo con il lato grosso.

Disco per patatine fritte (16)

Per tagliare patate crude, per fare le patatine fritte.

Disco verdura Asia (17)

Taglia frutta e verdura in strisce sottili, per piatti di verdure asiatici.

Avvertenza:
Montare il disco per patatine fritte o il disco verdure asiatiche con la lama rivolta in alto.
Dischi idonei per altri scopi sono disponibili nel commercio specializzato (vedi capitolo «Accessori speciali»).

Figura C

- Applicare la ciotola (freccia sulla ciotola sopra il punto sull'apparecchio) e ruotare in senso orario fino all'arresto.
- Inserire l'asse motore nella ciotola.
- Togliere la lama dall'involucro protettivo.
- Montare la lama sul portadisco.
  Ruotare verso l'alto il disco grattugia/di taglio desiderato. Deporre il disco sul portadisco in modo che i trascinatori del portadisco entrino nelle aperture dei dischi. Il disco deve **poggiare sui** perni laterali del portadisco.
- Applicare il portadisco con leggera rotazione sull'asse motore.

Pericolo di ferite da lame taglienti!

Non introdurre le mani nell'apertura di aggiunta ingredienti.
Per spingere usare solo il pestello.

- Applicare il coperchio (freccia del coperchio sopra il punto della ciotola) e ruotare in senso orario.
  Il nasello del coperchio deve entrare fino all'arresto nella fessura dell'impugnatura della ciotola.
- Inserire il pestello e l'inserto pestello.
- Inserire la spina.
- Ruotare la manopola sulla velocità desiderata.
- Introdurre gli alimenti da tagliare o grattugiare.
  Spingere con il pestello gli alimenti da tagliare o grattugiare solo con leggera pressione.
- Estrarre il pestello ed introdurre gli ingredienti attraverso l'apertura d'introduzione.
- Introdurre gli alimenti lunghi e sottili attraverso il pestello. A tal fine rimuovere l'inserto pestello.

Attenzione!
Vuotare la ciotola prima che sia piena al punto che gli alimenti tagliati o grattugiati raggiungano il portadisco.

Nota per la frantumazione di cioccolato:
introdurre il cioccolato **prima di accendere** e coprire con il pestello.
Accendere e poi spingere con il pestello.

Dopo il lavoro

- Ruotare la manopola su **0/off**.
- Staccare la spina.
- Ruotare il coperchio in senso antiorario e rimuoverlo.

- Estrarre l'utensile:
  - Estrarre dalla ciotola il portautensile con la lama universale o il gancio per impastare. Staccare l'utensile dal portautensile. Dopo la pulizia della lama universale, applicare il coprilama.
  - Rimuovere la frusta per mescolare dall'asse motore. Estrarre l'asse motore dalla ciotola. Per la pulizia smontare la frusta per mescolare (figura **L**).
  - Estrarre il portadisco dalla ciotola prendendolo sulle aperture. Estrarre il disco. Estrarre l'asse motore dalla ciotola.
- Ruotare la ciotola in senso antiorario e rimuoverla.
- Pulire tutte le parti, vedi «Pulizia e cura».

Spremiagrumi

per spremere agrumi, per es. arance, pompelmi, limoni.

Attenzione!

Usare lo spremiagrumi solo nello stato di montaggio completo.

Figura D

- Applicare la ciotola (freccia sulla ciotola sopra il punto sull'apparecchio) e ruotare in senso orario fino all'arresto.
- Inserire l'asse motore nella ciotola.
- Applicare il cestello-filtro sull'asse motore (freccia dello spremiagrumi sopra la freccia della ciotola) e ruotare in senso orario. Il nasello del cestello-filtro deve entrare fino all'arresto nella fessura dell'impugnatura della ciotola.
- Applicare e premere il cono di spremitura.
- Inserire la spina.
- Per spremere frutta disporre l'interruttore rotante sulla velocità bassa e schiacciare il frutto sul cono di spremitura.

Attenzione!

Prestare attenzione al livello.
Quantità massima lavorabile: 1000 ml succo di frutta.

Dopo il lavoro

- Ruotare la manopola su **0/off**.
- Staccare la spina.
- Ruotare lo spremiagrumi in senso antiorario e rimuoverlo.
- Ruotare la ciotola in senso antiorario e rimuoverla.
- Pulire tutte le parti, vedi «Pulizia e cura».

Cubettatrice

Cubettatrice per il taglio di alimenti in forma di cubetti.

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

Non introdurre mai le mani nella cubettatrice applicata!
Rimuovere/applicare la cubettatrice solo quando il motore è fermo.
La cubettatrice funziona solo con il coperchio ben stretto.
Nello scomporre/assemblare la cubettatrice afferrare il disco di taglio solo al centro sul pomello di plastica.

Attenzione!
Avvertenze per l'impiego!

La cubettatrice è idonea solo per tagliare a cubetti di patate (crude o cotte), carote, cetrioli, pomodori, peperoni, cipolle, banane, mele, pere, fragole, meloni, kiwi, uova, formaggio tenero (ad es. feta, mozzarella), formaggio da taglio tenero (ad es. emmental, gouda), insaccato di carne tenero (ad es. mortadella), carne di pollame cotta o arrostita, disossata. Non lavorare alimenti nello stato di congelamento.
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.
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.

Avvertenza importante

Per il lavoro con la cubettatrice utilizzare l'asse motore fornito con la cubettatrice (figura **F**-2).

Regolare la velocità di lavoro conformemente agli alimenti da lavorare.

Bassa velocità di lavoro («min»):
patate, carote e uova cotte; formaggio tenero (feta, mozzarella); cetrioli; banane; fragole; meloni.

Media velocità di lavoro:
patate e carote crude, insaccato di carne tenero (ad es. mortadella), formaggio da taglio tenero (ad es. emmental, gouda); peperoni; pomodori; cipolle; mele, kiwi.

Attenzione!
Nel lavoro con la cubettatrice non usare mai il funzionamento intermittente (Pulse).

Avvertenze importanti:
- Gli alimenti non devono contenere ossi, noccioli o altri componenti duri.
- Non lavorare alimenti nello stato di congelamento.
- 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.

Assemblaggio della cubettatrice
Figura E
- Inserire la lama nel supporto base. Rispettare le rientranze!
- Inserire il disco di taglio nel supporto base.
- Sollevare le 4 mollette di chiusura fino all'arresto.

Lavorare con la cubettatrice
Figura F
- Applicare l'asse motore per la cubettatrice sull'ingranaggio dell'apparecchio base.
- Applicare la ciotola (freccia sulla ciotola sopra il punto sull'apparecchio) e ruotare in senso orario fino all'arresto.
- Applicare la cubettatrice.
  La freccia sulla cubettatrice e la freccia sulla ciotola devono coincidere!
  La cubettatrice deve andare completamente in sede sull'asse motore!
  Se necessario, servendosi della copertura della lama, ruotare il set di lame nella posizione corretta (figura F-6).
- Rimuovere la copertura della lama.
- Applicare il coperchio (freccia del coperchio sopra il punto della ciotola) e ruotare in senso orario.
  Il nasello del coperchio deve entrare fino all'arresto nella fessura dell'impugnatura della ciotola.
- Inserire il pestello e l'inserto pestello.
- Inserire la spina.
- Ruotare la manopola sulla velocità di lavoro desiderata.
- Introdurre gli alimenti da tagliare nel pozzetto di carico. Se necessario, aiutare spingendo leggermente con il pestello. Se necessario, l'alimento deve essere prima spezzettato.

Attenzione!
Vuotare tempestivamente il contenitore:
- *dopo avere lavorato max. 500 grammi,*
- *prima che i dadi raggiungano il livello del bordo inferiore della cubettatrice.*

Dopo il lavoro
- Ruotare la manopola su **0/off**.
- Staccare la spina.
- Ruotare il coperchio in senso antiorario e rimuoverlo.
- Applicare la copertura della lama.
- Estrarre la cubettatrice dal contenitore.
- Ruotare la ciotola in senso antiorario e rimuoverla.
- Rimuovere l'asse motore.
- Asportare i residui di alimenti dall'interno della griglia di taglio con il pulitore per la griglia.

Frullatore

per miscelare alimenti liquidi o morbidi, per sminuzzare/tritare frutta e verdura crude e per fare la passata di alimenti.

Pericolo di ferite a causa di lame taglienti/ingranaggio in rotazione!
Non introdurre mai le mani nel frullatore applicato!
Il frullatore funziona solo con il coperchio ben stretto. Rimuovere il frullatore solo ad ingranaggio fermo.

Pericolo di scottature!

Durante la lavorazione di frullati molto caldi, dal bicchierino dosatore nel coperchio esce vapore. Introdurre massimo 0,4 litri di liquido molto caldo o che produce schiuma.

Attenzione!
Evitare danni al frullatore. Non lavorare ingredienti surgelati (tranne cubetti di ghiaccio). Non fare girare a vuoto il frullatore.

Frullare

Attenzione!
Per mettere il frullatore in funzione, il coperchio del frullatore deve essere applicato e bloccato.

Figura H

- Applicare il bicchiere frullatore (freccia sul frullatore sopra il punto sull'apparecchio) e ruotare in senso orario fino all'arresto.
- Introdurre gli ingredienti.
  Quantità massima, liquido = 1,5 litro (liquidi che formano schiuma o liquidi molto caldi massimo 0,4 litri).
  Quantità ottimale di lavorazione, solidi = 80 grammi.
- Applicare il coperchio e ruotarlo in senso orario. Il nasello del coperchio deve entrare fino all'arresto nella fessura dell'impugnatura del frullatore.
- Ruotare la manopola sulla velocità desiderata.
- Per aggiungere ingredienti, ruotare la manopola su **0/off**.
- Rimuovere il coperchio ed introdurre gli ingredienti

oppure

- togliere il bicchierino dosatore ed aggiungere un poco alla volta gli ingredienti solidi attraverso l'apertura di aggiunta

oppure

- introdurre gli ingredienti liquidi attraverso il bicchierino dosatore.

Dopo avere frullato

- Ruotare la manopola su **0/off**.
- Staccare la spina.
- Ruotare il frullatore in senso antiorario e rimuoverlo.
- Ruotare il coperchio in senso antiorario e rimuoverlo.

Consiglio: è opportuno lavare il frullatore subito dopo l'uso, vedi capitolo «Pulizia e cura».

Mini tritatutto

per sminuzzare piccole quantità di carne, formaggio duro, cipolle, prezzemolo, aglio, frutta e verdura.
Non tritare caffè in grani, grani di pepe, zucchero, semi di papavero e rafano.

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

Non introdurre mai le mani nel bicchiere del mini tritatutto! Per la rimozione di alimenti triturati utilizzare mezzi idonei (ad es. cucchiaio).
Rimuovere il mini tritatutto solo ad ingranaggio fermo.
Il mini tritatutto funziona solo con il coperchio correttamente applicato e stretto.

Figura K

- Applicare il bicchiere (freccia del bicchiere sopra il punto dell'apparecchio) e ruotare in senso orario fino all'arresto.
- Introdurre nel bicchiere gli alimenti da tritare.
- Applicare il coperchio e ruotarlo in senso orario. Il nasello del coperchio deve entrare fino all'arresto nella fessura del bicchiere.
- Ruotare e mantenere la manopola sulla velocità **M**.
  Quanto più a lungo l'apparecchio resta acceso, tanto più fine diventa l'alimento tritato.
  Per le erbe aromatiche il risultato desiderato può essere già raggiunto dopo un tempo di accensione brevissimo. Può bastare anche un breve «tocco» alla velocità **M**.

Dopo il lavoro

- Rilasciare la manopola.
- Staccare la spina.
- Ruotare il mini tritatutto in senso antiorario e rimuoverlo.
- Capovolgere il mini tritatutto, gli alimenti tritati cadono nel coperchio.
- Ruotare il bicchiere in senso antiorario e rimuoverlo.
- Rimuovere dal bicchiere i resti degli alimenti sminuzzati con un mezzo idoneo (ad es. cucchiaio).
- Pulire tutte le parti, vedi «Pulizia e cura».

Consigli per l'uso

Bevanda per lo sport

270 g miele (dal frigorifero, 5 °C)
5 g cannella
230 g latte

- Introdurre miele e cannella nel frullatore e frullare al grado M.
- Dopo 5 secondi aggiungere il latte e frullare per 3 secondi.

Per ulteriori consigli consultare l'acclusa guida rapida.
Ricette dettagliate per l'utilizzo del nuovo robot da cucina si trovano anche sotto:
www.bosch-home.com/recipesMCM6

Pulizia e cura

L'apparecchio non ha bisogno di manutenzione!
Una pulizia accurata garantisce una lunga durata.
Per ulteriori informazioni leggere la guida rapida.

Pericolo di scossa elettrica!

Non immergere mai l'apparecchio base in liquidi, non metterlo mai sotto l'acqua corrente e non lavarlo nella lavastoviglie.

Attenzione!
Non utilizzare detergenti abrasivi.
Possibili danni alle superfici.

Consigli:

– Nella lavorazione per es. di carote e cavolo rosso, sulle parti di plastica si formano macchie colorate, che possono essere rimosse con qualche goccia di olio alimentare.
– Se necessario lavare la borsa portaccessori. Osservare le indicazioni per il trattamento nella borsa.

Pulire l'apparecchio base

- Staccare la spina.
- Pulire l'apparecchio base con un panno umido. Se necessario utilizzare un poco di detersivo per stoviglie.
- Infine asciugare l'apparecchio.

Pulire la ciotola con gli accessori

Pericolo di ferite da lame taglienti!

Afferrare la lama universale solo sul bordo di presa in plastica.
In caso di mancato utilizzo custodire sempre la lama universale nel coprilama.

Avvertenza importante
Tutte le parti della ciotola, incl. gli accessori (5–7) e gli utensili (8–17; tranne l'ingranaggio della frusta per mescolare) sono lavabili in lavastoviglie.

Per evitare possibili deformazioni, non incastrare le parti di plastica nella lavastoviglie.
La frusta può essere smontata per la pulizia.

Figura L

- Estrarre con precauzione la frusta dal supporto e rimuovere il coperchio.
- Pulire con precauzione l'ingranaggio con una spazzola.
- La frusta può essere lavata nella lavastoviglie.
- Rimontare dopo la pulizia.

Lavare lo spremiagrumi

Tutte le parti sono lavabili in lavastoviglie.
È preferibile lavare il cono di spremitura su tutti i lati sotto acqua corrente subito dopo l'uso. Così i residui non si essiccano.

Lavare la cubettatrice

Pericolo di ferite da lame taglienti!

Nello scomporre/assemblare la cubettatrice afferrare il disco di taglio solo al centro sul pomello di plastica.

Il supporto base (19b) è lavabile in lavastoviglie.
Non lavare in lavastoviglie tutte le altre parti, le lame perdono il filo!
Per il lavaggio, scomporre la cubettatrice:

Figura G

- Premere verso l'esterno le 4 mollette di chiusura e rimuovere il disco di taglio.
- Estrarre la lama dal supporto base.
- Asportare i residui di alimenti dall'interno della griglia di taglio con il pulitore per la griglia.

- Lavare in lavastoviglie il supporto base. Sciacquare preliminarmente tutte le parti sotto acqua corrente. Pulire le parti con una spazzola.

Pulire il frullatore

Pericolo di ferite da lame taglienti!

Non toccare a mani nude le lame del frullatore. Per la pulizia usare una spazzola.

È opportuno lavare il frullatore subito dopo l'uso. Così facendo non si attaccano residui e la plastica non viene corrosa (per es. da olî eterici contenuti nelle spezie).

Il bicchiere frullatore, il coperchio e l'imbuto sono lavabili in lavastoviglie.

Non lavare il set di lame nella lavastoviglie, bensì sotto acqua corrente.
Non lasciare in ammollo in acqua!

Consiglio: versare un poco di acqua con detersivo per piatti nel frullatore applicato. Accendere il frullatore per pochi secondi alla velocità **M**. Versare l'acqua e sciacquare poi il frullatore con acqua pura.

Scomporre il frullatore

Figura J

- Afferrare l'inserto lame sulle alette e ruotarlo in sento anti orario. L'inserto lame si stacca.
- Togliere l'inserto lame e rimuovere l'anello di tenuta.

Comporre il frullatore

- Applicare l'anello di tenuta sull'inserto lame.
- Inserire l'inserto lame dal basso nel bicchiere frullatore.
- Avvitare saldamente con le alette l'inserto lame in senso orario. Ciò facendo ruotare almeno finché un'aletta non copre il riferimento sul bicchiere frullatore (posizione –> **Figura J-6**).

Pulizia del mini tritatutto

Pericolo di ferite da lame taglienti!

Non toccare a mani nude le lame del mini tritatutto. Per la pulizia usare una spazzola.

È opportuno pulire il mini tritatutto subito dopo l'uso. Così facendo non si attaccano residui e la plastica non viene corrosa (per es. da olî eterici contenuti nelle spezie).
Il coperchio è lavabile in lavastoviglie.

Non lavare il bicchiere con l'ingranaggio nella lavastoviglie, bensì con una spazzola sotto acqua corrente. Non lasciare in ammollo in acqua!
Per asciugarlo poggiare il bicchiere con l'ingranaggio rivolto in alto.

Consiglio: versare un poco di acqua con detersivo per piatti nel mini tritatutto. Applicare il mini tritatutto sull'apparecchio base. Accendere il frullatore per pochi secondi alla velocità **M**. Rimuovere il mini tritatutto. Versare l'acqua e sciacquarlo solo con acqua.

Conservazione

Pericolo di ferite!

Quando l'apparecchio non è in uso estrarre la spina di rete.

Figura M

- Riporre gli utensili ed i dischi sminuzzatori nella borsa portaccessori.
  Per conservare la lama universale applicare sempre il coprilama.
- Riporre il cavo spingendolo a piccole pieghe nel vano portacavo.

Rimedio in caso di guasti

Pericolo di ferite!

Prima di eliminare un guasto estrarre la spina di alimentazione.

Avvertenza importante

Un errore nell'uso dell'apparecchio, un'attivazione della sicurezza elettronica oppure un difetto dell'apparecchio viene visualizzato dall'intermittenza della spia di funzionamento.

Apparecchio base

Guasto:
L'apparecchio non funziona più.

Causa possibile:
L'apparecchio è stato sovraccaricato (ad es. utensile bloccato da un alimento) e si è attivata la sicurezza elettronica.

Rimedio:

- Ruotare la manopola su **0/off**.
- Staccare la spina.
- Eliminare la causa del sovraccarico.
- Rimettere l'apparecchio in funzione.

Causa possibile:
È stato fatto il tentativo di applicare la ciotola o il frullatore sull'apparecchio acceso.

Rimedio:
- Ruotare la manopola su **0/off**.
- Applicare la ciotola o il frullatore.
- Rimettere l'apparecchio in funzione.

Ciotola/coperchio/accessori

Guasto:
L'apparecchio non si avvia.

Causa possibile:
Parti non applicate correttamente.

Rimedio:
- Ruotare la manopola su **0/off**.
- Applicare le parti seguendo le corrispondenti indicazioni in questo libretto d'istruzioni.

Avvertenza importante
Se questo non bastasse per eliminare il malfunzionamento, preghiamo di rivolgersi al servizio assistenza clienti (vedi indirizzi alla fine di questo fascicolo).

Accessori speciali

(Reperibili presso i rivenditori specializzati, se non compresi nella fornitura)

Disco per patatine fritte (MUZ45PS1)

Per tagliare patate crude, per fare le patatine fritte.

Disco verdura Asia (MUZ45AG1)

Taglia frutta e verdura in strisce sottili, per piatti di verdure asiatici.

Disco grattugia grosso (MUZ45RS1)

Per grattugiare patate crude, ad es. per frittelle di patate o canederli.

Disco per frittelle di patate (MUZ45KP1)

Per grattugiare patate crude, per preparare patate sminuzzate e arrostite in padella o frittelle di patate, e per affettare frutta e verdura a fette spesse.

Avvertenze sulla rottamazione

Questo apparecchio è contrassegnato conformemente alla Direttiva europea 2012/19/CE Rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (waste electrical and electronic equipement – WEEE).

La direttiva prescrive il quadro normativo per un recupero e riciclaggio degli apparecchi dismessi.

Informarsi sulle attuali vie per la rottamazione presso il proprio rivenditore specializzato o presso la propria amministrazione comunale.

Condizioni di garanzia

Per questo apparecchio sono valide le condizioni di garanzia pubblicate dal nostro rappresentante nel paese di vendita.
Il rivenditore, presso il quale è stato acquistato l'apparecchio, è sempre ben disposto a fornire a richiesta informazioni a proposito.
Per l'esercizio del diritto di garanzia è comunque necessario presentare il documento di acquisto.

Con riserva di modifiche.

Hartelijk gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe BOSCH-apparaat. Hiermee heeft u gekozen voor een modern, hoogwaardig huishoudapparaat. Meer informatie over onze producten vindt u op onze internetsite.

Inhoud

Voor uw veiligheid 47
In één oogopslag 49
Bedienen 50
Gebruiksadviezen 55
Reiniging en onderhoud 55
Opbergen 56
Hulp bij storingen 56
Specialtilbehør 57
Opmerking betreffende recycling 57
Garantievoorwaarden 57

Voor uw veiligheid

Lees voor de ingebruikneming zorgvuldig deze gebruiksaanwijzing, die belangrijke veiligheids- en bedieningsaanwijzingen over het apparaat bevat.

Bij niet-naleving van de aanwijzingen voor het juiste gebruik van het apparaat is de fabrikant niet aansprakelijk voor daaruit resulterende schade.

Dit apparaat is bedoeld voor hoeveelheden die gebruikelijk zijn in het huishouden en voor huishoudachtige, niet-zakelijke toepassingen. Huishoudachtige toepassingen omvatten bijv. het gebruik in personeelsruimtes van winkels, kantoren, landbouwbedrijven en andere zakelijke bedrijven, evenals het gebruik door gasten van pensions, kleine hotels en soortgelijke woonvoorzieningen. Gebruik het apparaat uitsluitend voor verwerkingshoeveelheden en -tijden die gebruikelijk zijn in het huishouden.

Dit apparaat is geschikt voor het roeren, kloppen, snijden en raspen van levensmiddelen. Bij gebruik van de door de fabrikant goedgekeurd toebehoren zijn andere toepassingen mogelijk. Het mag niet worden gebruikt om andere voorwerpen of substanties te verwerken.

Gebruik het apparaat uitsluitend met origineel toebehoren.

De gebruiksaanwijzing bewaren a.u.b. Overhandig ook de gebruiksaanwijzing als u het apparaat doorgeeft aan derden.

⚠ Algemene veiligheidsvoorschriften

Gevaar van een elektrische schok

Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen.

Het apparaat en het aansluitsnoer dienen uit de buurt van kinderen te worden gehouden.

Apparaten kunnen worden gebruikt door personen met verminderde fysische, sensorische of mentale vaardigheden of gebrek aan ervaring en kennis indien zij onder toezicht staan of zijn onderwezen in het veilige gebruik van het apparaat en de daaruit resulterende gevaren hebben begrepen.

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.

Het apparaat uitsluitend aansluiten en gebruiken volgens de gegevens op het typeplaatje. Alleen gebruiken wanneer het aansluitsnoer en het apparaat niet zijn beschadigd.
Het apparaat moet altijd worden losgemaakt van het stroomnet wanneer er geen toezicht op is en voordat het in elkaar wordt gezet, uit elkaar wordt genomen of wordt gereinigd.
Leid het aansluitsnoer niet langs scherpe randen of hete oppervlakken.
Wanneer het aansluitsnoer van het apparaat beschadigd raakt, moet om gevaren te vermijden het snoer worden vervangen door de fabrikant, de klantenservice of een andere gekwalificeerde persoon.
Reparaties aan het apparaat mogen uitsluitend worden uitgevoerd door onze klantenservice.

⚠ Veiligheidsvoorschriften voor dit apparaat

Verwondingsgevaar
Gevaar van een elektrische schok
Bij een stroomstoring blijft het apparaat ingeschakeld; na de stroomstoring gaat het automatisch weer lopen.
Toebehoren en hulpstukken uitsluitend vervangen wanneer het apparaat stilstaat (draaischakelaar op **0/off**) en de stekker uit het stopcontact is getrokken.
Het basisapparaat niet in vloeistof dompelen, niet onder stromend water houden en niet reinigen in de afwasautomaat.
Trek de stekker uit het stopcontact voordat u storingen verhelpt.
Verwondingsgevaar door roterende hulpstukken!
Tijdens het gebruik nooit in de mengkom grijpen. Voor het aandrukken van ingrediënten altijd de stopper gebruiken. Na uitschakeling blijft de aandrijving nog even lopen. Hulpstukken uitsluitend verwisselen wanneer de aandrijving stilstaat.
Verwondingsgevaar door scherpe messen!
Universeel mes alleen vastpakken aan de kunststof greep.
Het universele mes altijd bewaren in de meshouder wanneer het niet wordt gebruikt. Niet in de vulopening grijpen. Voor het aanduwen altijd de stopper gebruiken.
Niet in de scherpe messen en randen van de fijnmaakschijven grijpen. Fijnmaakschijven alleen aan de rand vastpakken!
Verwondingsgevaar door scherpe messen/roterende aandrijving!
Niet in de aangebrachte mixer grijpen! De mixer alleen verwijderen of aanbrengen wanneer de aandrijving stilstaat. Mixermes niet met blote handen reinigen. Gebruik voor het reinigen een borstel.
Risico van brandwonden!
Bij verwerking van hete mixvloeistoffen komt er stoom uit de trechter in het deksel. Maximaal 0,4 liter hete of schuimende mixvloeistof toevoegen.

⚠ Toelichting bij de symbolen op het apparaat en het toebehoren

Aanwijzingen in de gebruiksaanwijzing opvolgen.

Voorzichtig! Draaiende messen.

Voorzichtig! Draaiende hulpstukken.
Niet in de vulopening grijpen.

Deze gebruiksaanwijzing beschrijft verschillende modellen. Op de pagina's met afbeeldingen vindt u een overzicht van de verschillende modellen (**afb. N**).

In één oogopslag

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

Basisapparaat

1 **Draaischakelaar**
0/off = stop
M = Momentschakeling met hoogste toerental, schakelaar gedurende de gewenste mixduur vasthouden.
min/max = De werksnelheid kan traploos worden ingesteld van een laag tot een hoog toerental.
Puls = schakelaarstand voor interval-gebruik op het hoogste toerental. Aanbevolen voor het maken van bijv. milkshakes met de mixer.

2 **Functie-indicatie**
Brandt tijdens de werking.
Knippert bij een bedieningsfout van het apparaat, bij activering van de elektronische zekering en bij een apparaatdefect, zie het hoofdstuk „Hulp bij storingen”.

3 **Aandrijving**

4 **Snoeropbergvak**

Mengkom met toebehoren

5 **Kom**

6 **Deksel**

7 **a) Stopper**
b) Stopperinzetstuk

Hulpstukken

8 **Aandrijfas**

9 **Hulpstukhouder**

10 **Universeel mes met meshouder**

11 **Kneedhaak**

12 **Roergarde**

13 **Schijfhouder**

14 **Snij-draaischijf – dik/dun**

15 **Rasp-draaischijf – grof/fijn**

16 **Patates-fritesschijf ***

17 **Asia-groenteschijf ***

18 **Citruspers ***
a) Zeefbakje
b) Perskegel

19 **Blokjessnijder met aandrijfas ***
a) Aandrijfas
b) Basishouder
c) Sluitklem
d) Mesinzetstuk
e) Snijschijf
f) Mesafscherming
g) Snijroosterreiniger

20 **Universele fijnsnijder ***
a) Kom met aandrijving
b) Deksel

21 **Mixer**
a) Mixkom met aandrijving
b) Deksel
c) Bijvulopening
d) Trechter

22 **Opbergzak voor toebehoren ***

* Niet bij alle modellen.

Bedienen

Het apparaat en het toebehoren grondig reinigen voordat u deze voor het eerst gebruikt, zie „Reiniging en onderhoud".

Attentie!

Het apparaat uitsluitend in- en uitschakelen met de draaischakelaar (1). Uitschakeling door openen van het deksel (6, 20b, 21b) leidt tot beschadiging van het apparaat.

Belangrijk!

Kom (5), deksel/kom van de allessnijder (20) en mixkom (21a) zijn niet geschikt voor gebruik in de magnetron!

Voorbereiden

- Basisapparaat op een gladde, stevige en schone ondergrond zetten.
- Netsnoer tot de gewenste lengte uit het snoeropbergvak trekken.

Mengkom met toebehoren/ hulpstukken

Verwondingsgevaar door roterende hulpstukken!

Tijdens het gebruik nooit in de mengkom grijpen. Voor het aandrukken van ingrediënten altijd de stopper (7) gebruiken.
Na uitschakeling blijft de aandrijving nog even lopen. Hulpstukken uitsluitend verwisselen wanneer de aandrijving stilstaat.

Attentie!

Bij gebruik van de kom kan het apparaat alleen worden ingeschakeld wanneer de kom is aangebracht en het deksel is aangebracht en vastgedraaid.

Universeel mes (10)

voor fijnmaken en fijnhakken.

Verwondingsgevaar door scherpe messen!

Universeel mes alleen vastpakken aan de kunststof greep.
Het universele mes altijd bewaren in de meshouder wanneer het niet wordt gebruikt.

Kneedhaak (11)

voor het roeren en kneden van deeg en het mixen van ingrediënten die niet fijngemaakt hoeven te worden.

Roergarde (12)

voor room, geklopt eiwit en dun deeg. Niet geschikt voor vaste ingrediënten.

Voor gebruik de roergarde monteren.

- Roergarde in de aandrijving steken en laten vastklikken (afb. **B**-5b).

Afb. B

- De kom aanbrengen (pijl op de kom tegen de stip op het apparaat) en met de klok mee tot aan de aanslag draaien.
- Universeel mes/kneedhaak aanbrengen:
  - De aandrijfas in de hulpstukhouder drukken tot hij vastklikt.
  - Hulpstukhouder aanbrengen in de kom.
  - Universeel mes/kneedhaak op de hulpstukhouder plaatsen en loslaten.
- Roergarde aanbrengen:
  - Aandrijfas aanbrengen in de kom.
  - Roergarde met een lichte draaiing op de aandrijfas plaatsen.

Attentie!

De ingrediënten pas toevoegen nadat de hulpstukken zijn aangebracht.

- De ingrediënten toevoegen.
- Deksel aanbrengen (pijl op het deksel tegen de stip op de kom) en met de klok mee draaien.
  De uitstulping van het deksel moet tot aan de aanslag in de gleuf van de komhandgreep zitten.
- Stopper en stopperinzetstuk aanbrengen.
- Stekker in wandcontactdoos doen.
- Draaischakelaar op de gewenste stand zetten.
- Om ingrediënten toe te voegen de draaischakelaar op **0/off** zetten.
- De stopper verwijderen en de ingrediënten toevoegen via de vulopening.
- Vloeistoffen toevoegen door de stopper. Het stopperinzetstuk kan als maatbeker worden gebruikt.

Kleinmaakschijven

Verwondingsgevaar door scherpe messen!

Niet in de scherpe messen en randen van de fijnmaakschijven grijpen. Fijnmaakschijven alleen aan de rand vastpakken!

Snij-draaischijf – dik/dun (14)

voor het snijden van fruit en groente.
Aanduiding op de snij-draaischijf:
„1” voor de dikke snijzijde
„3” voor de dunne snijzijde

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

Rasp-draaischijf – grof/fijn (15)

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

Attentie!
De rasp-draaischijf is niet geschikt voor het raspen van noten. Zachte kaas alleen raspen met de grove zijde.

Patates-fritesschijf (16)

Voor het snijden van rauwe aardappels tot patates frites.

Asia-groenteschijf (17)

Snijdt fruit en groente in smalle reepjes, voor Aziatische groentegerechten.

Opmerking:
Patates-fritesschijf resp. asia-groenteschijf met het mes naar boven aanbrengen.
Schijven die geschikt zijn voor andere doeleinden zijn verkrijgbaar bij de speciaalzaak (zie het hoofdstuk Extra toebehoren).

Afb. C

- De kom aanbrengen (pijl op de kom tegen de stip op het apparaat) en met de klok mee tot aan de aanslag draaien.
- Aandrijfas aanbrengen in de kom.
- Schijf uit de beschermhuls nemen.
- Schijf op de schijfhouder leggen. Gewenste snij-/raspzijde naar boven keren. De schijf zodanig op de schijfhouder leggen dat de meenemers van de schijfhouder in de openingen van de schijven steken. De schijf moet **op** de pen aan de zijkant van de schijfhouder **liggen**.
- Schijfhouder met een lichte draaibeweging op de aandrijfas plaatsen.

Verwondingsgevaar door scherpe messen!

Niet in de vulopening grijpen. Voor het aanduwen altijd de stopper gebruiken.

- Deksel aanbrengen (pijl op het deksel tegen de stip op de kom) en met de klok mee draaien.
  De uitstulping van het deksel moet tot aan de aanslag in de gleuf van de komhandgreep zitten.
- Stopper en stopperinzetstuk aanbrengen.
- Stekker in wandcontactdoos doen.
- Draaischakelaar op de gewenste stand zetten.
- Snij- of raspgoed toevoegen.
  Snij- of raspgoed slechts met lichte druk aanduwen met de stopper.
- De stopper verwijderen en de ingrediënten toevoegen via de vulopening.
- Lang en dun snijgoed toevoegen door de stopper. Daartoe het stopperinzetstuk verwijderen.

Attentie!
De kom leegmaken voordat deze zo vol is dat het snij- of raspgoed de schijfhouder bereikt.

Opmerking over het fijnmaken van chocolade:
De chocolade aanbrengen en afdekken met de stopper **voordat u het apparaat inschakelt**. Na inschakeling aandrukken met de stopper.

Na gebruik

- Draaischakelaar op **0/off** zetten.
- Stekker uit wandcontactdoos nemen.
- Deksel tegen de klok in draaien en verwijderen.

- Het hulpstuk verwijderen:
  - Hulpstukhouder samen met het universele mes resp. de kneedhaak uit de kom nemen. Het hulpstuk van de hulpstukhouder nemen.
    Na reiniging van het universele mes de meshouder aanbrengen.
  - Roergarde van de aandrijfas nemen. Aandrijfas uit de kom nemen.
    Roergarde voor reiniging uit elkaar nemen (afb. **L**).
  - Schijfhouder aan de uitsparingen uit de kom nemen. Schijf verwijderen. Aandrijfas uit de kom nemen.
- De kom tegen de klok in draaien en verwijderen.
- Alle onderdelen reinigen, zie „Reiniging en onderhoud”.

Citruspers

voor het uitpersen van citrusvruchten, bijv. sinaasappels, grapefruits en citroenen.

Attentie!

Citruspers alleen in compleet samengebouwde toestand gebruiken.

Afb. D

- De kom aanbrengen (pijl op de kom tegen de stip op het apparaat) en met de klok mee tot aan de aanslag draaien.
- Aandrijfas aanbrengen in de kom.
- Zeefkorf op de aandrijfas plaatsen (de pijl op de citruspers tegen de pijl op de kom) en met de klok mee draaien. De uitstulping van de zeefkorf moet tot aan de aanslag in de gleuf van de komhandgreep zitten.
- De perskegel aanbrengen en aandrukken.
- Stekker in wandcontactdoos doen.
- Voor het uitpersen van vruchten de draaischakelaar op een laag toerental zetten en de vrucht op de perskegel drukken.

Attentie!

Let op het vulniveau; Maximale verwerkingshoeveelheid: 1000 ml vruchtensap.

Na gebruik

- Draaischakelaar op **0/off** zetten.
- Stekker uit wandcontactdoos nemen.
- Citruspers tegen de klok in draaien en verwijderen.
- De kom tegen de klok in draaien en verwijderen.
- Alle onderdelen reinigen, zie „Reiniging en onderhoud”.

Blokjessnijder

Blokjessnijder voor het snijden van levensmiddelen in de vorm van blokjes.

Verwondingsgevaar door scherpe messen/roterende aandrijving!

Nooit in de aangebrachte blokjessnijder grijpen!
De blokjessnijder alleen verwijderen/aanbrengen wanneer de aandrijving stilstaat.
De blokjessnijder werkt alleen wanneer het deksel is vastgedraaid.
Bij het uit elkaar nemen/samenbouwen van de blokjessnijder de snijschijf alleen vastpakken aan de kunststof knop in het midden.

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 kaas (bijv. feta, mozzarella), zachte snijdbare kaas (bijv. emmentaler, goudse kaas), zachte vleesworst (bijv. mortadella), gekookt of gebraden gevogeltevlees zonder botten. Levensmiddelen mogen niet bevroren zijn.
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.
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 aanwijzing
Bij gebruik van de blokjessnijder moet de bij de blokjessnijder geleverde aandrijfas worden gebruikt (afb. F-2).

Een werksnelheid kiezen die past bij de te snijden levensmiddelen.

Lage werksnelheid („min“):
gekookte aardappels, wortels en eieren, zachte kaas (feta, mozzarella), augurken, bananen, aardbeien, meloenen.

Middelmatige werksnelheid:
rauwe aardappelen en wortels, zachte vleesworst (bijv. mortadella), zachte snijdbare kaas (bijv. emmentaler, goudse kaas); paprika; tomaten; uien; appels, kiwi's.

Attentie!
Bij gebruik van de blokjessnijder nooit de intervalstand (puls) gebruiken.

Belangrijke aanwijzingen:
- Levensmiddelen mogen geen botten, pitten of andere vaste bestanddelen bevatten.
- Levensmiddelen mogen niet bevroren zijn.
- 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 samenbouwen
Afb. E
- Mesinzetstuk aanbrengen in de basishouder. Op de uitsparingen letten!
- Snijschijf aanbrengen in de basishouder.
- De 4 bevestigingsklemmen omhoog drukken tot ze vastklikken.

Werken met de blokjessnijder
Afb. F
- Aandrijfas voor de blokjessnijder op de aandrijving van het basisapparaat plaatsen.
- De kom aanbrengen (pijl op de kom tegen de stip op het apparaat) en met de klok mee tot aan de aanslag draaien.
- Blokjessnijder aanbrengen.
  De pijl op de blokjessnijder moet tegen de pijl op de kom staan!
  De blokjessnijder moet volledig op de aandrijfas zitten! Desgewenst het mesinzetstuk met behulp van de mesafdekking in de juiste positie draaien (afb. F-6).
- Mesafdekking verwijderen.
- Deksel aanbrengen (pijl op het deksel tegen de stip op de kom) en met de klok mee draaien.
  De uitstulping van het deksel moet tot aan de aanslag in de gleuf van de komhandgreep zitten.
- Stopper en stopperinzetstuk aanbrengen.
- Stekker in wandcontactdoos doen.
- Draaischakelaar op de gewenste werkstand zetten.
- De te snijden levensmiddelen in de vulschacht doen. Eventueel licht aandrukken met de stopper. Zo nodig de levensmiddelen vooraf kleiner maken.

Attentie!
Kom op tijd leegmaken:
- *na verwerking van max. 500 gram,*
- *voordat de blokjes de onderkant van de blokjessnijder bereiken.*

Na gebruik
- Draaischakelaar op **0/off** zetten.
- Stekker uit wandcontactdoos nemen.
- Deksel tegen de klok in draaien en verwijderen.
- Mesafdekking aanbrengen.
- Blokjessnijder uit de kom nemen.
- De kom tegen de klok in draaien en verwijderen.
- Aandrijfas verwijderen.
- Levensmiddelresten uit het snijrooster verwijderen met behulp van de snijroosterreiniger.

Mixer

voor het mengen van vloeibare of halfvaste levensmiddelen, voor het fijnmaken/fijnhakken van rauwe groenten en fruit, voor het pureren van gerechten.

Verwondingsgevaar door scherpe messen/roterende aandrijving!
Niet in de aangebrachte mixer grijpen!
De mixer werkt alleen wanneer het deksel is vastgedraaid. De mixer pas verwijderen wanneer de aandrijving stilstaat.

Risico van brandwonden!

Bij verwerking van hete mixvloeistoffen komt er stoom uit de trechter in het deksel. Maximaal 0,4 liter hete of schuimende mixvloeistof toevoegen.

Attentie!
De mixer kan beschadigd raken.
Geen bevroren ingrediënten (uitgezonderd ijsblokjes) verwerken. De mixer niet zonder vulling laten lopen.

Mixen

Attentie!
Voor gebruik van de mixer moet het mixerdeksel aangebracht en vastgedraaid zijn.

Afb. H

- De mixkom aanbrengen (de pijl op de kom tegen de punt op het apparaat) en met de klok mee tot aan de aanslag draaien.
- De ingrediënten toevoegen.
  Maximum hoeveelheid vloeistof = 1,5 liter (schuimende of hete vloeistoffen maximaal 0,4 liter).
  Optimale verwerkingshoeveelheid vaste stof = 80 gram.
- Deksel aanbrengen en met de klok mee draaien. De uitstulping van het deksel moet tot aan de aanslag in de sleuf van de mixerhandgreep steken.
- Draaischakelaar op de gewenste stand zetten.
- Om ingrediënten toe te voegen de draaischakelaar op **0/off** zetten.
- Deksel verwijderen en de ingrediënten toevoegen

of

- trechter verwijderen en vaste ingrediënten beetje bij beetje toevoegen via de vulopening

of

- vloeibare ingrediënten toevoegen via de trechter.

Na het mixen

- Draaischakelaar op **0/off** zetten.
- Stekker uit wandcontactdoos nemen.
- Mixer tegen de klok in draaien en verwijderen.
- Deksel tegen de klok in draaien en verwijderen.

Tip: U kunt de mixer het best direct na gebruik reinigen, zie „Reiniging en onderhoud".

Universele fijnsnijder

voor het fijnmaken van kleine hoeveelheden vlees, harde kaas, uien, peterselie, knoflook, groenten en fruit.
Het fijnmaken van koffiebonen, peperkorrels, suiker, maanzaad en mierikswortel is niet toegestaan.

Verwondingsgevaar door scherpe messen/roterende aandrijving!

Nooit in de kom van de allessnijder grijpen! Geschikte hulpmiddelen gebruiken voor het verwijderen van de fijngemaakte levensmiddelen (bijv. een lepel).
De allessnijder pas verwijderen wanneer de aandrijving stilstaat.
De allessnijder werkt alleen wanneer het deksel is vastgedraaid.

Afb. K

- Kom aanbrengen (de pijl op de kom tegen de stip op het apparaat) en met de klok mee tot de aanslag draaien.
- De fijn te maken levensmiddelen in de kom doen.
- Deksel aanbrengen en met de klok mee draaien. De dekselneus moet tot de aanslag in de sleuf van de kom zitten.
- Draaischakelaar op stand **M** draaien en vasthouden.
  Hoe langer het apparaat ingeschakeld blijft, hoe fijner de levensmiddelen worden gesneden.
  Bij kruiden kan de gewenste mate van fijnheid al na een zeer korte inschakeltijd bereikt zijn. Het kan dan voldoende zijn om stand **M** slechts even „aan te raken".

Na gebruik

- Draaischakelaar loslaten.
- Stekker uit wandcontactdoos nemen.
- Allessnijder tegen de klok in draaien en verwijderen.
- Allessnijder omkeren, de fijngemaakte levensmiddelen vallen in het deksel.
- De kom tegen de klok in draaien en verwijderen.
- Rest van de fijngemaakte levensmiddelen met geschikte hulpmiddelen (bijv. een lepel) uit de kom verwijderen.
- Alle onderdelen reinigen, zie „Reiniging en onderhoud".

Gebruiksadviezen

Sportdrankje

270 g honing (uit de koelkast, 5 °C)
5 g kaneel
230 g melk

- Honing en kaneel in de mixer doen en op stand M mixen.
- Na 5 seconden de melk toevoegen en 3 seconden mixen.

Meer adviezen vindt u in de bijgevoegde korte gebruiksaanwijzing.
Uitgebreide recepten voor het gebruik van uw nieuwe keukenmachine vindt u ook op:
www.bosch-home.com/recipesMCM6

Reiniging en onderhoud

Het apparaat behoeft geen verzorging!
Grondige reiniging zorgt voor een lange levensduur.
Meer aanwijzingen vindt u in de korte handleiding.

Gevaar van een elektrische schok!

Het basisapparaat niet in vloeistof dompelen, niet onder stromend water houden en niet reinigen in de afwasautomaat.

Attentie!
Geen schurende reinigingsmiddelen gebruiken. De oppervlakken kunnen beschadigd raken.

Tips

– Bij het verwerken van bijv. wortels en rodekool komt er een rood laagje op de kunststof delen. Dit kunt u verwijderen met een beetje slaolie.
– Zo nodig de opbergzak voor toebehoren reinigen. De aanwijzingen in de opbergzak in acht nemen.

Basisapparaat reinigen

- Stekker uit wandcontactdoos nemen.
- Het basisapparaat schoonvegen met een vochtige doek. Indien nodig een beetje afwasmiddel gebruiken.
- Daarna het apparaat afdrogen.

Mengkom en toebehoren reinigen

Verwondingsgevaar door scherpe messen!

Universeel mes alleen vastpakken aan de kunststof greep.
Het universele mes altijd bewaren in de meshouder wanneer het niet wordt gebruikt.

Belangrijke aanwijzing

Alle onderdelen van de kom incl. het toebehoren (5–7) en de hulpstukken (8–17; uitgezonderd de aandrijving van de roergarde) zijn geschikt voor reiniging in de afwasautomaat.

Kunststof onderdelen niet vastklemmen in de afwasautomaat, ze kunnen vervormd raken.
De garde kan voor de reiniging uit elkaar worden genomen.

Afb. L

- De garde voorzichtig van de houder trekken en het deksel verwijderen.
- Aandrijving voorzichtig reinigen met een borstel.
- De garde kan in de afwasautomaat worden gereinigd.
- Na reiniging weer in elkaar zetten.

Citruspers reinigen

Alle delen kunnen in de afwasautomaat worden gereinigd. De perskegel kunt u het best direct na gebruik aan alle zijden afspoelen onder stromend water. Zo kunnen er geen restanten blijven plakken.

Blokjessnijder reinigen.

Verwondingsgevaar door scherpe messen!

Bij het uit elkaar nemen/samenbouwen van de blokjessnijder de snijschijf alleen vastpakken aan de kunststof knop in het midden.

De basishouder (19b) is geschikt voor reiniging in de afwasautomaat.
Alle andere onderdelen **niet** in de afwasautomaat doen, de messen worden bot! Voor het reinigen de blokjessnijder uit elkaar nemen:

Afb. G

- De 4 bevestigingsklemmen naar buiten drukken en de snijschijf verwijderen.
- Mesinzetstuk uit de basishouder nemen.

- Levensmiddelresten uit het snijrooster verwijderen met behulp van de snijroosterreiniger.
- De basishouder reinigen in de afwasautomaat. Alle andere onderdelen voorspoelen onder stromend water. Onderdelen reinigen met een borstel.

Mixer reinigen

Verwondingsgevaar door scherpe messen!

Mixermes niet met blote handen reinigen. Gebruik voor het reinigen een borstel.

U kunt de mixer het best direct na gebruik reinigen. Resten kunnen dan niet aankoeken en de kunststof wordt niet aangetast (b.v. door etherische olie in kruiden).

De mixbeker, het deksel en de trechter kunnen in de afwasautomaat worden gereinigd.

Mesinzetstuk niet in de afwasautomaat reinigen, maar onder stromend water. Niet in het water laten liggen!

Tip: Doe een beetje water met afwasmiddel in de aangebrachte mixer. Schakel het apparaat enkele seconden in op stand **M**.
Daarna het water verwijderen en de mixer met schoon water uitspoelen.

Mixer uit elkaar nemen

Afb. J

- Het mesinzetstuk aan de vleugels tegen de klok in draaien. Het mesinzetstuk zit nu los.
- Het mesinzetstuk eruit nemen en de afdichtring verwijderen.

Mixer in elkaar zetten

- Afdichtring aanbrengen op het mesinzetstuk.
- Mesinzetstuk van onderaf in de mixkom aanbrengen.
- Mesinzetstuk aan de vleugels met de klok mee vastdraaien. Daarbij minstens zo ver draaien dat een van de vleugels de markering op de mixkom afdekt (positionering –> **afb. J-6**).

Universele fijnsnijder reinigen

Verwondingsgevaar door scherpe messen!

Het mes van de allessnijder niet met blote handen aanraken. Gebruik voor het reinigen een borstel.

Allessnijder bij voorkeur direct na gebruik reinigen. Resten kunnen dan niet aankoeken en de kunststof wordt niet aangetast (b.v. door etherische olie in kruiden).

Het deksel is geschikt voor reiniging in de afwasautomaat.

Kom met aandrijving niet reinigen in de afwasautomaat, maar onder stromend water met een borstel. Niet in het water laten liggen!

De kom met de aandrijving naar boven zetten om hem te laten drogen.

Tip: Een beetje water met afwasmiddel in de allessnijder doen. Allessnijder op het basisapparaat zetten. Schakel het apparaat enkele seconden in op stand **M**.
Allessnijder verwijderen. Water uitschudden en uitspoelen met schoon water.

Opbergen

Verwondingsgevaar!

De stekker uit het stopcontact trekken wanneer het apparaat niet wordt gebruikt.

Afb. M

- Hulpstukken en fijnmaakschijven opbergen in de opbergzak.
  Altijd de meshouder aanbrengen wanneer het universele mes niet wordt gebruikt.
- Het snoer met korte duwtjes opbergen in het snoeropbergvak.

Hulp bij storingen

Verwondingsgevaar!

Trek de stekker uit het stopcontact voordat u storingen verhelpt.

Belangrijke aanwijzing

Een bedieningsfout van het apparaat, een activering van de elektronische zekeringen en een apparaatdefect wordt aangegeven door een knipperende in-bedrijf-indicatie.

Basisapparaat

Storing:
Het apparaat werkt niet meer.

Mogelijke oorzaak:
Het apparaat is overbelast geraakt (bijv. een hulpstuk is geblokkeerd door het levensmiddel) en de elektronische zekering is geactiveerd.

Oplossing:
- Draaischakelaar op **0/off** zetten.
- Stekker uit wandcontactdoos nemen.
- Oorzaak van de overbelasting verhelpen.
- Apparaat weer in gebruik nemen.

Mogelijke oorzaak:
Er is een poging gedaan om de kom of de mixer op het ingeschakelde apparaat te plaatsen.

Oplossing:
- Draaischakelaar op **0/off** zetten.
- Kom of mixer aanbrengen.
- Apparaat weer in gebruik nemen.

Kom/deksel/toebehoren

Storing:
Het apparaat start niet.

Mogelijke oorzaak:
Onderdelen niet goed aangebracht.

Oplossing:
- Draaischakelaar op **0/off** zetten.
- Onderdelen aanbrengen volgens de aanwijzingen in deze gebruiksaanwijzing.

Belangrijke aanwijzing
Neem contact op met de klantenservice als u de storing niet kunt verhelpen (zie klantenserviceadressen achterin dit boekje).

Specialtilbehør

(Kan købes hos forhandleren, hvis det ikke følger med apparatet)

Patates-fritesschijf (MUZ45PS1)

Voor het snijden van rauwe aardappels tot patates frites.

Asia-groenteschijf (MUZ45AG1)

Snijdt fruit en groente in smalle reepjes, voor Aziatische groentegerechten.

Maalschijf grof (MUZ45RS1)

Voor het raspen van rauwe aardappels, bijv. voor aardappelkoekjes of knoedels.

Aardappelkoekjesschijf (MUZ45KP1)

Voor het raspen van rauwe aardappels voor Rösti en aardappelkoekjes, voor het snijden van fruit en groente in dikke plakken.

Opmerking betreffende recycling

Dit apparaat is geclassificeerd volgens de Europese richtlijn 2012/19/EG over oude elektrische en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Deze richtlijn vormt voor de gehele EU een kader voor de terugname en recycling van oude apparaten.

Voor actuele informatie over de afvoer van het oude apparaat kunt u terecht bij de vakhandel of bij uw gemeente.

Garantievoorwaarden

Voor dit apparaat gelden de garantievoorwaarden die worden uitgegeven door de vertegenwoordiging van ons bedrijf in het land van aankoop. De leverancier bij wie u het apparaat hebt gekocht geeft u hierover graag meer informatie. Om aanspraak te maken op de garantie hebt u altijd uw aankoopbewijs nodig.

Wijzigingen voorbehouden.

Tillykke med købet af dit nye apparat fra firmaet BOSCH.
Dermed har du valgt et moderne, førsteklasses husholdningsapparat.
Yderligere informationer om vores produkter finder du på vores internetside.

Indhold

For din egen sikkerheds skyld 58
Overblik 60
Betjening 61
Anbefalet brug 65
Rengøring og pleje 65
Opbevaring 66
Hjælp i tilfælde af fejl 67
Specialtilbehør. 67
Henvisninger til bortskaffelse 67
Garantibetingelser 67

For din egen sikkerheds skyld

Læs denne vejledning nøje igennem før brug for at få vigtige sikkerheds- og betjeningshenvisninger til dette apparat

Producenten fraskriver sig ansvaret for skader, der skyldes en manglende overholdelse af instrukserne vedr. korrekt brug af apparatet.
Dette apparat er beregnet til brug i husholdningen eller husholdningslignende indretninger. Det må ikke bruges til erhvervsmæssig brug.
Ved husholdningslignende indretninger forstås f.eks. brug i medarbejderkøkkener i forretninger, på kontorer, i landbrugsmæssig og anden erhvervsmæssig drift samt brug på pensioner, små hoteller og andre former for boliger, hvor apparatet betjenes af gæsterne selv.
Anvend kun apparatet til bearbejdningsmængder og tider, som er almindelige i husholdningen.
Dette apparat er beregnet til at røre, ælte, piske, skære og rive levnedsmidler. Bruges det at producenten tilladte tilbehør, kan produktet evt. også bruges til andre ting. Det må ikke bruges til at forarbejde andre genstande eller substanser.
Apparatet må kun bruges med originalt tilbehør.
Opbevar venligst brugsanvisningen. Giv brugsanvisningen videre til en senere ejer.

⚠ Generelle sikkerhedstips

Risiko for elektrisk stød

Dette apparat må ikke bruges af børn.
Apparatet og dets tilslutningsledning skal holdes uden for børns rækkevidde.
Apparater kan bruges af personer med begrænsede fysiske, sensoriske eller psykiske evner eller manglende erfaring og viden, hvis de overvåges eller er blevet instrueret i en sikker brug af apparatet og har forstået de farer, der er forbundet hermed.
Apparatet er ikke legetøj for børn.

Tilslut og benyt kun apparatet iht. angivelserne på typeskiltet.
Må kun tages i brug, hvis ledningen og apparatet er ubeskadigede.
Apparatet skal altid afbrydes fra nettet, når det ikke er under opsyn, før det samles, før det skilles ad eller før det rengøres.
Ledningen må ikke trækkes hen over skarpe kanter eller varme flader.
Hvis tilslutningsledningen til dette apparat er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, producentens kundeservice eller lignende, kvalificeret person for at undgå fare.
Apparatet må kun repareres af vor kundeservice.

⚠ Sikkerhedsoplysninger til dette apparat

Kvæstelsesfare
Risiko for elektrisk stød
I tilfælde af strømsvigt: Apparatet forbliver tændt og går automatisk i gang igen, så snart apparatet forsynes med strøm igen.
Tilbehør og redskaber må kun skiftes, når apparatet står stille (drejekontakt står på **0/off**) og netstikket er trukket ud af stikkontakten.
Dyp aldrig motorenheden i væsker, hold den aldrig ind under rindende vand og sæt den ikke i opvaskemaskinen.
Træk altid netstikket ud forinden du afhjælper en fejl.
Kvæstelsesfare som følge af roterende redskaber!
Stik aldrig hånden ned i skålen, når apparatet er i gang. Anvend altid stopperen til at stoppe ingredienser ned med. Drevet kører kort efter, at apparatet er slukket. Skift kun redskab, når drevet står stille.
Kvæstelsesfare som følge af skarpe knive!
Tag altid kun fat i kunststofgrebet på universalkniven.
Når universalkniven ikke er i brug, skal den altid opbevares i knivbeskyttelsen.
Stik ikke fingrene ind i påfyldningsåbningen. Anvend altid stopperen til at skubbe efter med.
Stik ikke fingrene ind i de skarpe knive og kanter på finhakningsskiverne.
Tag altid kun fat i kanten på finhakningsskiverne!
Kvæstelsesfare som følge af skarpe knive/roterende drev!
Stik aldrig hånden ned i den påsatte blender! Blenderen må kun sættes på og tages af, når drevet står stille. Berør ikke blenderknivene med de bare fingre. Benyt altid en børste, når de skal rengøres.
Fare for skoldning!
Ved blanding af varme ingredienser kommer der damp ud gennem tragten i låget. Påfyld max. 0,4 liter varm eller skummende væske.

⚠ Forklaring af symbolerne på apparat og tilbehør

Følg instrukserne i brugsanvisningen.

Vær forsigtig! Roterende knive.

Vær forsigtig! Roterende redskaber.
Stik ikke fingrene ind i påfyldningsåbningen.

Brugsanvisningen beskriver forskellige modeller. På billedsiderne ses en oversigt over forskellige modeller. (**billede N**).

Overblik

Fold billedsiderne ud.
Billede A

Motorenhed

1 **Drejekontakt**
0/off = stop
M = momentfunktion med højeste omdrejningstal, hold kontakten fast for ønsket blendetid.
min/max = arbejdshastighed kan indstilles trinløst fra lavt til højt omdrejningstal.
Pulse = kontaktstilling til intervalfunktion med højeste omdrejningstal.
Anbefales til fremstilling af f.eks. milkshakes i blenderen.

2 **Driftsindikator**
Lyser, når apparatet er i gang.
Blinker, hvis apparatet betjenes forkert, hvis den elektroniske sikring udløses hhv. hvis der opstår en defekt på apparatet, se kapitel „Hjælp i tilfælde af fejl“.

3 **Drev**

4 **Kabelrum**

Skål med tilbehør

5 **Skål**

6 **Låg**

7 **a) Stopper**
b) Stopperindsats

Redskab

8 **Drivakse**

9 **Redskabsholder**

10 **Universalkniv med knivbeskyttelse**

11 **Ældekrog**

12 **Røreris**

13 **Skiveholder**

14 **Vende-skæreskive – tyk/tynd**

15 **Vende-riveskive – grov/fin**

16 **Pommes-frites-skive ***

17 **Asiengrøntsags-skive ***

18 **Citruspresse ***
a) Sikurv
b) Pressekegle

19 **Terningsnitter med drivakse ***
a) Drivakse
b) Grundmodel
c) Lukkeklemme
d) Knivindsats
e) Skæreskive
f) Knivafdækning
g) Skæregitter-rengøringsenhed

20 **Minihakker ***
a) Bæger med drev
b) Låg

21 **Blender**
a) Blenderbæger med drev
b) Låg
c) Påfyldningsåbning
d) Tragt

22 **Tilbehørstaske ***

* Ikke alle modeller.

Betjening

Rengør apparat og tilbehør, før den tages i brug første gang (se „Rengøring og pleje“).

OBS!

Apparatet må kun tændes og slukkes med drejekontakten (1). Slukkes apparatet ved at åbne låget (6, 20b, 21b), opstår der skader på apparatet.

Vigtigt!

Skål (5), låg/bæger på minihakker (20) og blenderbæger (21a) er ikke egnet til at blive brugt i mikrobølgeovnen!

Forberedelse

- Stil motorenheden på en glat, stabil og ren flade.
- Træk netkablet ud af kabelrummet i den ønskede længde.

Skål med tilbehør/redskab

Kvæstelsesfare som følge af roterende redskaber!

Stik aldrig hånden ned i skålen, når apparatet er i gang. Anvend altid stopperen (7) til at stoppe ingredienser ned med.
Drevet kører kort efter, at apparatet er slukket. Skift kun redskab, når drevet står stille.

OBS!

Apparatet kan kun tændes, når skålen er sat på og låget er sat på og drejet fast.

Universalkniv (10)

til at finhakke og hakke.

Kvæstelsesfare som følge af skarpe knive!

Tag altid kun fat i kunststofgrebet på universalkniven.
Når universalkniven ikke er i brug, skal den altid opbevares i knivbeskyttelsen.

Ældtekrog (11)

til at røre og ælte dej og iblande ingredienser, der ikke skal finhakkes.

Røreris (12)

til fløde, piskede æggehvider og let dej. Ikke egnet til faste ingredienser.

Monter røreriset før brug.

- Sæt røreriset i gearhuset og få det til at falde i hak (billede **B**-5b).

Billede B

- Sæt skålen på (pil på skål skal være ud for punkt på apparat) og drej den til højre indtil stop.
- Sæt universalkniven/ældtekrogen i:
  - Tryk drivaksen ind i redskabsholderen indtil den falder i hak.
  - Sæt redskabsholderen i skålen.
  - Anbring universalkniven/ældtekrogen på redskabsholderen og slip den.
- Isæt røreriset:
  - Sæt drivaksen i skålen.
  - Sæt røreriset på drivaksen med en let drejning.

OBS!

Tilsæt altid først ingredienserne, når redskabet er sat i.

- Påfyld ingredienserne.
- Sæt låget på (pil på låg skal være ud for punkt på skål) og drej det til højre. Næsen i låget skal sidde i åbningen på skålegrebet indtil stop.
- Sæt stopperen og stopperindsatsen i.
- Netstikket sættes i stikkontakten.
- Stil drejekontakten på det ønskede trin.
- Stil drejekontakten på **0/off**, før ingredienserne påfyldes.
- Tag stopperen ud og fyld ingredienserne gennem påfyldningsåbningen.
- Påfyld væske gennem stopperen. Stopperindsatsen kan anvendes som målebæger.

Finhakningsskiver

Kvæstelsesfare som følge af skarpe knive!

Stik ikke fingrene ind i de skarpe knive og kanter på finhakningsskiverne. Tag altid kun fat i kanten på finhakningsskiverne!

Vende-skæreskive – tyk/tynd (14)

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

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

Vende-riveskive – grov/fin (15)

til rivning af grønt, frugt og ost, undtagen hård ost (f.eks. parmesan).
Betegnelse på vende-riveskive:
„2“ for den grove riveside
„4“ for den fine riveside

OBS!
Vende-riveskiven er ikke egnet til rivning af nødder. Blød ost må kun rives på den grove side.

Pommes-frites-skive (16)

Til at skære rå kartofler til pommes frites.

Asiengrøntsags-skive (17)

Skærer frugt og grønt i fine strimler til asiatiske grøntsagsretter.

Bemærk:
Anbring pommes frites-skiven eller asiengrøntsags-skiven med kniven opad.
Skiver til andre formål kan købes i handlen (se afsnittet „Ekstratilbehør“).

Billede C

- Sæt skålen på (pil på skål skal være ud for punkt på apparat) og drej den til højre indtil stop.
- Sæt drivaksen i skålen.
- Tag skiven ud af beskyttelseskappen.
- Anbring skiven på skiveholderen.
  Vend den ønskede skære-/riveside opad. Læg skiven på skiveholderen på en sådan måde, at medbringerne på skiveholderen griber ind i åbningerne på skiverne. Skiven skal **ligge på** skiveholderens sidevendte tapper.
- Sæt skiveholderen på drivaksen med en let drejning.

Kvæstelsesfare som følge af skarpe knive!
Stik ikke fingrene ind i påfyldningsåbningen. Anvend altid stopperen til at skubbe efter med.

- Sæt låget på (pil på låg skal være ud for punkt på skål) og drej det til højre. Næsen i låget skal sidde i åbningen på skålegrebet indtil stop.
- Sæt stopperen og stopperindsatsen i.
- Netstikket sættes i stikkontakten.
- Stil drejekontakten på det ønskede trin.
- Påfyld ingredienserne som skal skæres eller rives.
  Skub ingredienserne som skal skæres eller rives ned med et let tryk på stopperen.
- Tag stopperen ud og fyld ingredienserne gennem påfyldningsåbningen.
- Påfyld lange og tynde ingredienser som skal skæres gennem stopperen. Tag stopperindsatsen ud.

OBS!
Tøm skålen, før den bliver så fuld, at det skårede/revede når skiveholderen.

Tip mht. finhakning af chokolade:
Fyld chokolade i, **før apparatet tændes**, og tildæk med stopperen. Skub efter med stopperen efter tændingen.

Efter arbejdet

- Stil drejekontakten på **0/off**.
- Træk netstikket ud.
- Drej låget mod venstre og tag det af.
- Tag redskabet ud;
  – Tag redskabsholder, universalkniv eller æltekrog ud af skålen.
  Tag redskabet af redskabsholderen.
  Sæt knivbeskyttelsen på efter rengøring af universalkniven.
  – Tag røreriset af drivaksen. Fjern drivaksen fra skålen. Skil røreriset ad til rengøring (billede **L**).
  – Løft skiveholderen på udsparingerne ud af skålen. Tag skiverne ud.
  Fjern drivaksen fra skålen.
- Drej skålen mod venstre og tag den af.
- Rengør alle dele, se „Rengøring og pleje“.

Citruspresse

til presning af citrusfrugter, f.eks. appelsiner, grapefrugter, citroner.

OBS!
Citruspressen må kun benyttes, når den er samlet rigtigt.

Billede D

- Sæt skålen på (pil på skål skal være ud for punkt på apparat) og drej den til højre indtil stop.
- Sæt drivaksen i skålen.

- Anbring sikurven på drivaksen (pil på citruspresse skal være ud for pil på skål) og drej den til højre. Næsen på sikurven skal sidde i åbningen på skålegrebet indtil stop.
- Sæt pressekeglen på og tryk den på plads.
- Netstikket sættes i stikkontakten.
- Stil drejekontakten til frugtpresning på laveste omdrejningstal og tryk frugten på pressekeglen.

OBS!

Hold øje med påfyldningsniveauet.
Maks. forarbejdningsmængde: 1000 ml frugtsaft.

Efter arbejdet

- Stil drejekontakten på **0/off**.
- Træk netstikket ud.
- Drej citruspressen mod venstre og tag den af.
- Drej skålen mod venstre og tag den af.
- Rengør alle dele, se „Rengøring og pleje“.

Terningsnitter

Terningsnitter til opskæring af levnedsmidler i terninger.

Kvæstelsesfare som følge af skarpe knive/roterende drev!

Stik aldrig hånden ned i terningsnitteren!
Terningsnitteren må kun sættes på og tages af, når drevet står stille.
Låget skal være drejet fast, når der arbejdes med terningsnitteren.
Tag kun fat i plastknoppen midt på skæreskiven, når terningsnitteren skilles ad/samles.

OBS!
Henvisninger vedr. brug!

Terningsnitteren er kun egnet til at skære i kartofler (rå eller kogt), gulerødder, agurker, tomater, paprika, løg, bananer, æbler, jordbær, meloner, kiwi, æg, blød ost (f.eks. feta, mozzarella), blød skæreost (f.eks. Emmentaler, Gouda), blødt pålæg (f.eks. mortadella), kogt eller stegt fjerkræskød uden ben.
Levnedsmidler må ikke være i frosset tilstand.
Før kerne- og stenfrugt (æbler, ferskner osv.) forarbejdes, skal kernen hhv. stenen fjernes.
Før forarbejdningen af kogt eller stegt kød, skal benene fjernes.

OBS!
Henvisninger vedr. brug!

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

Vigtig henvisning

Når der arbejdes med terningsnitteren, skal du bruge drevet, der følger med terningsnitteren (billede **F**-2).

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

Lav arbejdshastighed („min“):
kogte kartofler, gulerødder og æg; blød ost (feta, mozzarella); agurker; bananer; jordbær; meloner.

Middel arbejdshastighed:
rå kartofler og gulerødder, blødt pålæg (f.eks. mortadella), blød skæreost (f.eks. Emmentaler, Gouda); paprika; tomater; løg; æbler, kiwi.

OBS!

Brug aldrig intervalfunktionen (Pulse), når der arbejdes med terningsnitteren.

Vigtige henvisninger:

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

Terningsnitter samles
Billede E
- Sæt knivindsatsen ind i grundmodellen. Hold øje med udsparingerne!
- Sæt skæreskiven ind i grundmodellen.
- Tryk de 4 lukkeklemmer op, indtil de falder i hak.

Arbejde med terningsnitter
Billede F
- Sæt drivaksen til terningsnitteren på drevet på motorenheden.
- Sæt skålen på (pil på skål skal være ud for punkt på apparat) og drej den til højre indtil stop.
- Sæt terningsnitteren i.
  Pil på terningsnitter og pil på skål skal stemme overens!
  Terningsnitteren skal sidde helt på drivaksen! Drej knivindsatsen i den rigtige position vha. knivafdækningen efter behov (billede F-6).
- Tag knivafdækningen af.
- Sæt låget på (pil på låg skal være ud for punkt på skål) og drej det til højre.
  Næsen i låget skal sidde i åbningen på skålegrebet indtil stop.
- Sæt stopperen og stopperindsatsen i.
- Netstikket sættes i stikkontakten.
- Stil drejekontakten på det ønskede arbejdstrin.
- Kom levnedsmidlerne som skal skæres i påfyldningsåbningen.
  Skub levnedsmidlerne ned med et let tryk på stopperen efter behov. Om nødvendigt skæres levnedsmidlerne i stykker først.

OBS!
Tøm skålen rettidigt:
– *efter bearbejdning af max. 500 gram,*
– *før terningerne har nået underkanten på terningsnitteren.*

Efter arbejdet
- Stil drejekontakten på **0/off**.
- Træk netstikket ud.
- Drej låget mod venstre og tag det af.
- Sæt knivafdækningen på.
- Tag terningsnitteren ud af skålen.
- Drej skålen mod venstre og tag den af.
- Tag drivaksen af.
- Fjern rester af levnedsmidlerne i skæregitteret med skæregitter-rengøringsenheden.

Blender
til at blande flydende eller halvfaste levnedsmidler, finhakke/hakke rå frugt og grønt og purere madvarer.

Kvæstelsesfare som følge af skarpe knive/roterende drev!

Stik aldrig hånden ned i den påsatte blender! Låget skal være drejet fast, når der arbejdes med blenderen. Blenderen må kun tages af, når drevet står stille.

Fare for skoldning!

Ved blanding af varme ingredienser kommer der damp ud gennem tragten i låget. Påfyld max. 0,4 liter varm eller skummende væske.

OBS!
Blenderen kan beskadiges. Bearbejd ikke dybfrossede ingredienser (undtagen isterninger). Blenderen skal ikke arbejde, hvis den er tom.

Arbejde med blenderen
OBS!
Blenderlåget skal være sat på og drejet fast, før blenderen bruges.

Billede H
- Sæt blenderbægeret på (pil på bæger skal være ud for punkt på apparat) og drej det til højre indtil stop.
- Påfyld ingredienserne.
  Maksimal mængde, flydende konsistens = 1,5 liter (skummende eller varme væsker maks. 0,4 liter).
  Optimal bearbejdningsmængde, fast konsistens = 80 gram.
- Sæt låget på og drej det til højre. Lågnæsen skal sidde i åbningen på bægergrebet indtil stop.
- Stil drejekontakten på det ønskede trin.
- Stil drejekontakten på **0/off**, før ingredienserne påfyldes.
- Tag låget af og påfyld ingredienserne

eller
- fjern tragten og påfyld faste ingredienserne lidt ad gangen

eller
- påfyld flydende ingredienser gennem tragten.

Efter arbejdet med blenderen

- Stil drejekontakten på **0/off**.
- Træk netstikket ud.
- Drej blenderen mod venstre indtil stop og tag den af.
- Drej låget mod venstre og tag det af.

Tip: Det anbefales at rengøre blenderen straks efter brug, se „Rengøring og pleje“.

Minihakker

til at finhakke små mængder kød, hård ost, løg, persille, hvidløg, frugt og grønt.

Finhakning af kaffebønner, peberkorn, sukker, birkes og peberrod er ikke tilladt.

Kvæstelsesfare som følge af skarpe knive/roterende drev!

Stik aldrig fingrene ind i bægeret på minihakkeren! Brug et egnet hjælpemiddel (f.eks. en ske) til at fjerne de finhakkede levnedsmidler. Fjern kun minihakkeren, når drevet står stille. Minihakkeren arbejder kun, når låget er drejet fast.

Billede K

- Sæt bægeret på (pil på bæger skal være ud for punkt på apparat) og drej det til højre, indtil stop.
- Påfyld levnedsmidlerne, der skal finhakkes, i bægeret.
- Sæt låget på og drej det til højre. Næsen i låget skal sidde i åbningen på bægeret indtil stop.
- Drej drejekontakten hen på trin **M** og hold den fast.
  Jo længere apparatet er tændt, desto finere hakkes levnedsmidlerne.
  Ved krydderurter kan det ønskede hakkeresultat være nået allerede efter meget kort tændetid. Et kort 'tip' på trin **M** kan allerede være nok.

Efter arbejdet

- Slip drejekontakten.
- Træk netstikket ud.
- Drej minihakkeren mod venstre og tag den af.
- Drej minihakkeren om, de finhakkede levnedsmidler falder ned i låget.
- Drej bægeret mod venstre og tag det af.
- Fjern rester af de finhakkede levnedsmidler med et egnet hjælpemiddel (f.eks. en ske) fra bægeret.
- Rengør alle dele, se „Rengøring og pleje“.

Anbefalet brug

Sportdrink

270 g honning (fra køleskabet, 5 °C)
5 g kanel
230 ml mælk

- Kom honning og kanel i blenderen og bland det hele på trin M.
- Tilsæt mælk efter 5 sekunder og bland det hele i 3 sekunder.

Yderligere anbefalinger findes i vedlagte, korte vejledning.

Detaljerede opskrifter, som kan bruges i forbindelse med din nye køkkenmaskine, findes også under:

www.bosch-home.com/recipesMCM6

Rengøring og pleje

Apparatet er vedligeholdelsesfrit!

Grundig rengøring sikrer lang holdbarhed.

Yderligere oplysninger fremgår af den korte vejledning.

Risiko for strømstød!

Dyp aldrig motorenheden i væske, hold den aldrig ind under rindende vand og sæt den ikke i opvaskemaskinen.

OBS!

Benyt ingen skurende rengøringsmidler. Overfladerne kan beskadiges.

Tips:

– Ved bearbejdning af t.eks gulerødder og rødkål opstår der misfarvninger af plastdelene, som fjernes med et par dråber spiseolie.
– Rengør tilbehørstasken efter behov. Følg plejehenvisningerne i tasken.

Rengøring af motorenheden

- Træk netstikket ud.
- Tør motorenheden af med en fugtig klud. Benyt en smule opvaskemiddel efter behov.
- Tør apparatet af med en tør klud.

Rengøring af skål med tilbehør

Kvæstelsesfare som følge af skarpe knive!

Tag altid kun fat i kunststofgrebet på universalkniven.
Når universalkniven ikke er i brug, skal den altid opbevares i knivbeskyttelsen.

Vigtig henvisning
Alle skålens dele inkl. tilbehør (5–7) og redskaberne (8–17; undtagen gear på røreriset) tåler opvaskemaskine.

Forsøg ikke at klemme plastdele fast i opvaskemaskinen, da de kan blive deformeret.
Røreriset kan skilles ad, før det rengøres.
Billede L
- Fjern riset forsigtigt fra holderen og tag låget af.
- Rengør gearet forsigtigt med en børste.
- Riset kan rengøres i opvaskemaskinen.
- Saml det hele efter rengøringen.

Rengøring af citruspresse

Alle dele tåler opvaskemaskine. Det anbefales at rengøre pressekeglen straks efter brug ved at skylle den under rindende vand fra alle sider. Således tørrer madrester ikke på keglen.

Rengøring af terningsnitter

Kvæstelsesfare som følge af skarpe knive!
Tag kun fat i plastknoppen midt på skæreskiven, når terningsnitteren skilles ad/samles.

Grundmodellen (19b) kan tåle opvaskemaskine. Alle andre dele må **ikke** sættes i opvaskemaskinen, knive bliver uskarpe!
Terningsnitteren rengøres ved at skille den ad:
Billede G
- Tryk de 4 lukkeklemmer udad og tag skæreskiven af.
- Tag knivindsatsen ud af grundmodellen.
- Fjern rester af levnedsmidlerne i skæregitteret med skæregitter-rengøringsenheden.
- Rengør grundmodellen i opvaskemaskinen. Skyl alle andre dele under rindende vand. Rengør delene med en børste.

Rengøring af blender

Kvæstelsesfare som følge af skarpe knive!
Berør ikke blenderknivene med de bare fingre. Benyt altid en børste, når de skal rengøres.

Det anbefales at rengøre blenderen straks efter brug. Derved undgås, at noget klæber sig fast og at plastmaterialet angribes (f.eks. af æteriske olier i krydderier).
Blenderbæger, låg og tragt tåler opvaskemaskine.
Rengør ikke knivindsatsen i opvaskemaskinen, men under rindende vand. Må ikke blive liggende i vand!
Tip: Fyld en smule vand med opvaskemiddel i den påsatte blenderen. Tænd apparatet og lad den køre i et par sekunder på trin **M**. Hæld vandet ud og skyl blenderen med rent vand.
Adskillelse af blender
Billede J
- Drej knivindsatsens vinger mod venstre. Knivindsatsen løsnes.
- Tag knivindsatsen ud og fjern pakringen.

Samling af blender
- Anbring pakringen på knivindsatsen.
- Sæt knivindsatsen ind i blenderbæger nedefra.
- Skru knivindsatsens vinger fast til højre. Drej dem mindst så meget, at en vinge dækker markeringen på blenderbægeret (positionering –> **billede J-6**).

Rengøring af minihakkeren

Kvæstelsesfare som følge af skarpe knive!
Berør ikke minihakkerens kniv med de bare fingre. Benyt altid en børste, når de skal rengøres.

Det anbefales at rengøre minihakkeren straks efter brug. Derved undgås, at noget klæber sig fast og at plastmaterialet angribes (f.eks. af æteriske olier i krydderier).
Låget tåler opvaskemaskine.
Rengør ikke bægeret med drev i opvaskemaskinen, men under rindende vand med en børste. Må ikke blive liggende i vand!
Bægeret tørres ved at stille det fra med drevet opad.
Tip: Fyld en smule vand med opvaskemiddel i minihakkeren. Sæt minihakkeren på motorenheden. Tænd apparatet og lad den køre i et par sekunder på trin **M**. Tag minihakkeren af. Hæld vandet ud og skyl med rent vand.

Opbevaring

Fare for kvæstelser!
Træk netstikket ud, når apparatet ikke er i brug.

Billede M

- Opbevar redskaber og finhakningsskiver i tilbehørstasken.
  Sæt altid knivbeskyttelsen på til opbevaring af universalkniven.
- Opbevar kablet med korte skub i kabelrummet.

Hjælp i tilfælde af fejl

Fare for kvæstelser!

Træk altid netstikket ud forinden du afhjælper en fejl.

Vigtig henvisning

Forkert betjening af apparatet, en udløsning af de elektroniske sikringer hhv. en defekt på apparatet vises med en blinkende driftsindikator.

Motorenhed

Fejl:
Apparatet arbejder ikke mere.

Mulig årsag:
Apparatet er blevet overbelastet (f.eks. redskab er blevet blokeret af levnedsmidler) og den elektroniske sikring er udløst.

Afhjælpning:
- Stil drejekontakten på **0/off**.
- Træk netstikket ud.
- Afhjælp årsagen til overbelastningen.
- Tag apparatet i brug igen.

Mulig årsag:
Man har forsøgt at anbringe skål eller blender på det tændte apparat.

Afhjælpning:
- Stil drejekontakten på **0/off**.
- Sæt skålen eller blenderen på.
- Tag apparatet i brug igen.

Skål/låg/tilbehør

Fejl:
Apparatet starter ikke.

Mulig årsag:
Dele er ikke sat rigtigt på.

Afhjælpning:
- Stil drejekontakten på **0/off**.
- Sæt delene på iht. de tilhørende instrukser i denne vejledning.

Vigtig henvisning

Kan fejlen ikke afhjælpes på denne måde, kontaktes kundeservice (se kundeserviceadresser bag i dette hæfte).

Specialtilbehør

(Kan købes hos forhandleren, hvis det ikke følger med apparatet)

Pommes-frites-jern (MUZ45PS1)

Til at skære rå kartofler til pommes frites.

Asiengrøntsags-skive (MUZ45AG1)

Skærer frugt og grønt i fine strimler til asiatiske grøntsagsretter.

Riveskive grov (MUZ45RS1)

Til at rive rå kartofler til f. eks. kartoffelfrikadeller/ søsterkage eller kartoffelboller.

Kartoffelrösti-skive (MUZ45KP1)

Til at rive rå kartofler til rösti og til at skære frugt og grøntsager i tykke skiver.

Henvisninger til bortskaffelse

Dette apparat er mærket iht. bestemmelserne i det europæiske direktiv 2012/19/EF om affald af elektrisk og elektronisk udstyr (waste electrical and electronic equipment – WEEE).
Direktivet indeholder bestemmelser mht. retur og brug af gammelt elektrisk og elektronisk udstyr, der gælder i hele EU-området.
Brug genbrugsordningerne for emballage og ældre apparater og vær med til at skåne miljøet. Er der tvivl om ordningerne og hvor genbrugspladserne er placeret, kan kommunen kontaktes.

Garantibetingelser

På dette apparat yder BOSCH 1 års garanti.
Købsnota skal altid vedlægges ved indsendelse til reparation, hvis denne ønskes udført på garanti. Medfølger købsnota ikke, vil reparationen altid blive udført mod beregning.
Indsendelse til reparation.
Skulle Deres BOSCH apparat gå i stykker, kan indsendes til vort serviceværksted:
BSH Hvidevarer A/S, Telegrafvej 6,
2750 Ballerup, tlf. 44-898985.
På reparationer ydes 12 måneders garanti.
De kan naturligvis også indsende apparatet gennem Deres lokale forhandler.

Ændringer forbeholdes.

Hjertelig tillykke med kjøpet av det nye apparatet fra BOSCH.
Dermed har du bestemt deg for et moderne husholdningsapparat av høy kvalitet.
Videre informasjoner om våre produkter finner du på vår nettside.

Innhold

For din egen sikkerhet 68
En oversikt 70
Betjening 71
Anbefalinger for bruk 75
Rengjøring og pleie 75
Oppbevaring 76
Hjelp ved feil 77
Ekstra tilbehør 77
Henvisning om avskaffing 78
Garantibetingelser 78

For din egen sikkerhet

Les nøye igjennom denne anvisningen før bruk, her får du viktige sikkerhets- og betjeningshenvisninger for dette apparatet.
Dersom det ikke blir tatt hensyn til henvisningene for riktig bruk av apparatet, er produsenten ikke ansvarlig for skader som oppstår på grunn av dette.
Dette apparatet er beregnet for bearbeidelse av vanlige mengder for husholdningen eller for husholdningspreget, ikke industrielt bruk. Rom med husholdningspreget bruk kan være f.eks. bruk i rom som er ment for medarbeidere i butikker, på kontorer, landbruks- eller andre produksjonsrom, såsom bruk av gjester i pensjonater, små hoteller eller lignende oppholdsenheter. Apparatet må kun brukes til å bearbeide vanlige husholdningsmengder innen vanlige bearbeidelsestider.
Dette apparatet er beregnet for røring, elting, visping, skjæring og rasping av matvarer. Ved bruk av det tilbehøret som er godkjent av produsenten er det mulig med andre anvendelser.
Det må ikke brukes til bearbeidelse av andre gjenstander hhv. substanser.
Apparatet må kun brukes med originalt tilbehør.
Bruksanvisningen må oppbevares. Dersom du gir maskinen videre til andre, bør bruksanvisningen leveres med.

⚠ Generelle sikkerhetsveiledninger

Fare for strømstøt

Dette apparatet må ikke brukes av barn.
Apparatet og tilkoplingsledningen må holdes borte fra barn.
Apparatene kan brukes av personer med redusert fysiske, sensoriske eller mentale evner eller som mangler erfaring, dersom de er under oppsyn eller dersom de har fått opplæring i en sikker bruk av apparatet og det kan sikres at de har forstått farene som kan resultere av dette.
Barn må ikke få leke med apparatet.

Apparatet må kun tilkoples og brukes i henhold til angivelsene på typeskiltet. Det må kun benyttes når ledningen og apparatet selv ikke viser tegn på ytre skade.
Apparatet må alltid skilles fra strømnettet når det ikke kan overvåkes og når det settes sammen, tas fra hverandre eller rengjøres.
Ikke trekk ledningen over skarpe ting eller varme flater.
Dersom ledningen på dette apparatet er skadet, må den skiftes ut av produsenten, vår kundeservice eller av en annen kvalifisert person for å unngå at det oppstår fare.
Reparasjoner på apparatet må kun foretas av vår kundeservice.

⚠ Sikkerhetsveiledninger for dette apparatet

Fare for skade
Fare for strømstøt
Dersom strømmen blir borte, blir apparatet innkoplet og går videre når strømmet kommer igjen.
Tilbehør og verktøy må kun skiftes når apparatet står stille (dreiebryter på **0/off**) og når støpselet er trukket ut.
Basismaskinen må aldri dyppes ned i væsker, aldri holdes under flytende vann og må ikke rengjøres i oppvaskmaskin.
Før feil blir utbedret, må støpselet trekkes ut.
Fare for skade på grunn av roterende verktøy
Mens arbeidet pågår må du aldri gripe ned i bollen.
For påfylling av ingredienser må støteren alltid brukes. Etter utkoplingen går drevet etter i kort tid. Verktøyet må kun skiftes når drevet står stille.
Fare for skade på grunn av skarpe kniver!
Universalkniven må kun tas på ved plasthåndtaket langs kanten.
Når den ikke brukes, må universalkniven alltid oppbevares i knivbeskyttelsen.
Ikke grip ned i påfyllingsåpningen. For å skyve ned ingrediensene må du bruke kun støteren.
Ikke grip i de skarpe knivene og kantene på kutteskivene.
Kutteskivene må kun tas i langs kanten!
Fare for skade på grunn av skarpe kniver/roterende drev!
Grip aldri ned i den påsatte mikseren! Mikseren må kun settes på/tas av når drevet står stille. Miksekniven må ikke berøres med bare hender.
For rengjøring bør det brukes en børste.
Fare for skolding!
Ved bearbeiding av varme mikseprodukter, kommer det damp ut av trakten i lokket. Fyll derfor på maksimalt 0,4 liter varm eller skummende væske.

⚠ Forklaringer av symbolene på apparatet hhv. tilbehøret

Anvisninger i bruksanvisningen må følges.

Vær forsiktig! Roterende kniver.

Vær forsiktig! Roterende verktøy.
Ikke grip ned i påfyllingsåpningen.

I denne bruksanvisningen blir forskjellige modeller beskrevet. På sidene med bilder finnes en oversikt over de forskjellige modellene (**Bilde N**)

En oversikt

Vennligst brett ut sidene med bilder.
Bilde A

Basismaskin

1 **Dreiebryter**
0/off = stop
M = Momentkopling med høyeste turtall, hold bryteren for ønsket miksetid fast.
min/max = Arbeidshastigheten kan innstilles trinnløst fra lavt til høyt turtall.
Pulse = Bryterstilling for intervalldrift med høyeste turtall. Anbefales for fremstilling av f.eks. milkshakes i mikseren.

2 **Driftsindikasjon**
Lyser under driften.
Blinker dersom det er gjort feil ved betjeningen av apparatet, dersom den elektroniske sikringen er utløst hhv. ved en defekt på apparatet, se kapittel “Hjelp ved feil”.

3 **Drev**

4 **Kabelrom**

Bollen med tilbehør

5 **Bolle**

6 **Lokk**

7 **a) Støter**
b) Støterinnsats

Verktøy

8 **Drivaksling**

9 **Verktøysholder**

10 **Universalkniv med knivbeskyttelse**

11 **Eltekrok**

12 **Visp**

13 **Skiveholder**

14 **Vende-skjæreskive – tykk/tynn**

15 **Vende-raspeskive – grov/fin**

16 **Pommes frites skive ***

17 **Asia grønnsaksskive***

18 **Sitruspresse ***
a) Silkurv
b) Pressekjegle

19 **Terningkutter med drivaksling ***
a) Drivaksling
b) Basisbærer
c) Låseklemme
d) Knivinnsats
e) Skjæreskive
f) Knivdeksel
g) Rens for skjæregitter

20 **Universalkutter ***
a) Beger med drev
b) Lokk

21 **Mikser**
a) Miksebeger med drev
b) Lokk
c) Påfyllingsåpning
d) Trakt

22 **Veske for tilbehør ***

* Ikke ved alle modeller.

Betjening

Apparatet og tilbehøret må rengjøres grundig før første gangs bruk, se “Rengjøring og pleie”.

Obs!

Apparatet må kun slås på og av med dreiebryteren (1). Dersom det slås av ved å åpne lokket (6, 20b, 21b) fører dette til skade på apparatet.

Viktig!

Bollen (5), lokket/begeret på universalkutteren (20) og miksebegeret (21a) er ikke egnet for bruk i mikrobølge!

Forberedning

- Sett basismaskinen på et glatt, stabilt og rent underlag.
- Trekk strømkabelen ut av kabelrommet til nødvendig lengde.

Bolle med tilbehør/verktøy

Fare for skade på grunn av roterende verktøy

Mens arbeidet pågår må du aldri gripe ned i bollen. For påfylling av ingredienser må støteren (7) alltid brukes. Etter utkoplingen går drevet etter i kort tid. Verktøyet må kun skiftes når drevet står stille.

Obs!

Under arbeider med bollen kan apparatet kun slås på når bollen er satt på og lokket er skrudd fast.

Universalkniv (10)

for kutting og hakking.

Fare for skade på grunn av skarpe kniver!

Universalkniven må kun tas på ved plasthåndtaket langs kanten.
Når den ikke brukes, må universalkniven alltid oppbevares i knivbeskyttelsen.

Eltekrok (11)

for røring og elting av deig og for innblanding av ingredienser som ikke skal kuttes opp.

Visp (12)

for fløte, eggehvite og lette deiger.
Ikke egnet for faste ingredienser.

Før bruk må vispen monteres.

- Vispen settes inn i girkassen og må smekke i (bilde **B**-5b).

Bilde B

- Sett på bollen (pilen på bollen ved punktet på apparatet) og drei i klokkens retning inntil anslag.
- Innsetting av universalkniven/eltekroken settes inn:
  – Sett drivakslingen inn i verktøysholderen inntil den smekker i.
  – Sett verktøyholderen inn i bollen.
  – Universalkniven/eltekroken settes oppå verktøyholderen og slippes.
- Innsetting av vispen:
  – Drivakslingen settes inn i bollen.
  – Vispen settes på drivakslingen med en lett dreining.

Obs!

De ingrediensene som skal bearbeides må først legges ned etter at verktøyet er satt inn.

- Fyll på ingrediensene.
- Lokket settes på (pilen på lokket ved punktet på bollen) og dreies i klokkens retning.
  Nesen på lokket må sitte på anslaget i sprekken på håndtaket på bollen.
- Støteren og støterinnsatsen settes inn.
- Stikk inn støpselet.
- Sett dreiebryteren på ønsket trinn.
- For å fylle på mere ingredienser, settes dreiebryteren på **0/off**.
- Ta ut støteren og fyll på ingrediensene igjennom påfyllingsåpningen.
- Væsker fylles på igjennom støteren. Støterinnsatsen kan brukes som målebeger.

Kutteskiver

Fare for skade på grunn av skarpe kniver!

Ikke grip i de skarpe knivene og kantene på kutteskivene. Kutteskivene må kun tas i langs kanten!

Vende-skjæreskive – tykk/tynn (14)

for skjæring av frukt og grønnsaker.
Betegnelsen på vende-skjæreskiven:
“1” for den tykke skjæresiden
“3” for den tynne skjæresiden

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

Vende-raspeskive – grov/fin (15)

for å raspe grønnsaker, frukt og ost, dessuten hard ost (f.eks. Parmesan).
Betegnelsen på vende-raspeskiven:
“2” for den grove raspeskiven
“4” for den fine raspeskiven

Obs!
Denne vende-raspeskiven er ikke egnet for å raspe nøtter. Myk ost må kun raspes med den grove siden.

Pommes frites skive (16)

For skjæring av rå poteter for Pommes frites.

Asia grønnsaksskive (17)

Skjærer frukt og grønnsaker i fine striper for asiatiske grønnsakretter.

Henvisning:
Pommes frites skiven, hhv. Asia grønnsaks-skiven legges på med kniven oppover.
Skiver som er beregnet for andre ting kan fåes i faghandelen (se kapittel “Ekstra tilbehør”).

Bilde C

- Sett på bollen (pilen på bollen ved punktet på apparatet) og drei i klokkens retning inntil anslag.
- Drivakslingen settes inn i bollen.
- Ta skiven ut av beskyttelsen.
- Legg skiven oppå skiveholderen.
  Snu den ønskede skjære-/raspesiden oppover. Legg skiven inn i skiveholderen slik at medbringeren på skiveholderen griper inn i åpningene på skivene.
  Skiven må **ligge oppå** tappene på siden av skiveholderen.
- Sett skiveholderen på drivakslingen med en lett dreining.

Fare for skade på grunn av skarpe kniver!
Ikke grip ned i påfyllingsåpningen. For å skyve ned ingrediensene må du bruke kun støteren.

- Lokket settes på (pilen på lokket ved punktet på bollen) og dreies i klokkens retning.
  Nesen på lokket må sitte på anslaget i sprekken på håndtaket på bollen.
- Støteren og støterinnsatsen settes inn.
- Stikk inn støpselet.
- Sett dreiebryteren på ønsket trinn.
- Fyll på de ingrediensene som skal skjæres eller raspes.
  De ingrediensene som skal skjæres eller raspes skyves ned med støteren med et lett trykk.
- Ta ut støteren og fyll på ingrediensene igjennom påfyllingsåpningen.
- Lange og tynne ingredienser som skal skjæres fylles på igjennom støteren.
  Ta ut hertil støterinnsatsen.

Obs!
Tøm bollen før denne er så full at de skårete eller raspete matvarene når opp til skive-holderen.

Henvisning om kutting av sjokolade:
Fyll i sjokoladen **før du slår apparatet på** og dekk til med støteren. Etter innkoplingen skyv ned med støteren.

Etter arbeidet

- Sett dreiebryteren på **0/off**.
- Trekk ut støpselet.
- Drei lokket mot klokkens retning og ta det av.
- Uttagging verktøyet:
  – Verktøyholderen tas ut av bollen sammen med universalkniven hhv. eltekroken. Ta av verktøyet fra verktøyholderen. Etter rengjøring av universalkniven, må knivbeskyttelsen settes på igjen.
  – Vispen tas av drivakslingen. Drivakslingen tas ut av bollen. Vispen tas fra hverandre for rengjøring (bilde **L**).
  – Skiveholderen løftes ut av bollen ved utsparingene. Ta av skivene. Drivakslingen tas ut av bollen.
- Drei bollen mot klokkens retning og ta den av.
- Rengjør alle delene, se “Rengjøring og pleie”.

Sitruspresse

for pressing av sitrusfrukter, f.eks. appelsiner, grapefrukt, sitroner.

Obs!

Sitruspressen må kun brukes når den er komplett sammensatt.

Bilde D

- Sett på bollen (pilen på bollen ved punktet på apparatet) og drei i klokkens retning inntil anslag.
- Drivakslingen settes inn i bollen.
- Silkurven settes på drivakslingen (pilen på sitruspressen ved pilen på bollen) og drei i klokkens retning. Nesen på silkurven må sitte på anslaget i sprekken på håndtaket på bollen.
- Sett på pressekjeglen og trykk den ned.
- Stikk inn støpselet.
- For pressing av frukt må dreiebryteren settes på et lavt turtall og frukten trykkes mot pressekjeglen.

Obs!

Ta hensyn til fyllenivået. Maksimale mengde for bearbeidelse: 1000 ml fruktsaft.

Etter arbeidet

- Sett dreiebryteren på **0/off**.
- Trekk ut støpselet.
- Sitruspressen dreies imot klokkens retning og tas av.
- Drei bollen mot klokkens retning og ta den av.
- Rengjør alle delene, se “Rengjøring og pleie”.

Terningkutter

Kutter for skjæring av matvarer i terningsform.

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

Grip aldri ned i den påsatte terningkutteren!

Terningkutteren må kun tas av/settes på når drevet står stille.

Terningskutteren arbeider kun når lokket er skrudd fast.

Når du tar terningkutteren fra hverandre/eller setter den sammen, må du kun gripe fast i plastknappen i midten.

Obs!
Henvisninger for bruk!

Terningkutteren er kun beregnet for kutting av poteter (rå eller kokte), gulrøtter, agurk, tomater, paprika, løk, bananer, epler, pærer, jordbær, meloner, kiwi, egg, myk ost (f.eks. feta, mozarella), myk ostiskiver (f.eks. sveitserost, gouda), myk pølse (f.eks. mortadella), kokt eller stekt kyllingkjøtt uten bein. Matvarene må ikke være frosne.

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

Dersom disse veiledningene ikke blir fulgt, kan det føre til skade på terningkutteren, 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 garanti for eventuelle skader som måtte oppstå av den grunn. Det utelukkes også ansvar for skader (f.eks. sløve eller deformerte knivblad) som oppstår dersom det blir bearbeidet matvarer som ikke er egnet.

Viktig henvisning

Under arbeidet med terningkutteren må det brukes den drivakslingen som leveres med terningkutteren (bilde F-2).

Velg en arbeidshastighet som tilsvarer de matvarene som skal skjæres.

Lav arbeidshastighet (“min”):
kokte poteter, gulrøtter og egg, myk ost (feta, mozarella); agurk; bananer; jordbær; meloner.

Middels arbeidshastighet:
rå poteter og gulrøtter, myk pølse (f.eks. mortadella), myk ost i skiver (f.eks. sveitserost, gouda); paprika; tomater; løk; epler, kiwi.

Obs!

Under arbeidet med terningkutteren må aldri intervalldriften (Pulse) brukes.

Viktig henvisning:
- Matvarene må ikke inneholde bein eller knoker, kjerner/steiner eller andre harde deler.
- Matvarene må ikke være frosne.
- Frukt/grønnsaker bør ikke være for modne, da saften da kan renne ut.
- Kokte matvarer må avkjøles før de skæres opp, de er da fastere i konsistensen, og skjæreresultatet blir bedre.
- Ved å trykke mere eller mindre på støteren når du skyver ned, kan lengden på terningene forandres på.

Sammensetting av terningkutteren
Bilde E
- Sett inn knivinnsatsen i basisbæreren. Ta hensyn til utsparingene!
- Sett inn skjæreskiven i basisbæreren.
- De 4 låseklemmene trykkes opp inntil de smekker i.

Arbeide med terningskutteren
Bilde F
- Drivakslingen for terningkutteren settes på drevet på basismaskinen.
- Sett på bollen (pilen på bollen ved punktet på apparatet) og drei i klokkens retning inntil anslag.
- Sett inn terningskutteren.
  Pilen på terningkutteren og pilen på bollen må stemme overens!
  Terningkutteren må sitte fullstendig på drivakslingen! Om nødvendig må knivinnsatsen dreies i riktig posisjon med hjelp av knivdekselet (bilde F-6).
- Ta av knivdekselet.
- Lokket settes på (pilen på lokket ved punktet på bollen) og dreies i klokkens retning.
  Nesen på lokket må sitte på anslaget i sprekken på håndtaket på bollen.
- Støteren og støterinnsatsen settes inn.
- Stikk inn støpselet.
- Dreiebryteren settes på ønsket arbeidstrinn.
- Matvarene som skal skjæres, fylles ned i påfyllingsjakten. Om nødvendig kan støteren brukes til å skyve ned med et lett trykk. Dersom nødvendig, må matvarene skjæres i mindre stykker på forhånd.

Obs!
Bollen må tømmes i rett tid:
- *etter at det er bearbeidet max. 500 gram,*
- *før terningene har nådd underkanten på terningkutteren.*

Etter arbeidet
- Sett dreiebryteren på **0/off**.
- Trekk ut støpselet.
- Drei lokket mot klokkens retning og ta det av.
- Sett på knivdekselet.
- Ta terningkutteren ut av bollen.
- Drei bollen mot klokkens retning og ta den av.
- Ta av drivakslingen.
- Rester av matvarer i skjæregitteret må fjernes med gitterrenseren.

Mikser

for blanding av flytende hhv. halvfaste matvarer, for kutting/hakking av rå frukt og grønnsaker, for mosing av mat.

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

Grip aldri ned i den påsatte mikseren! Mikseren arbeider kun når lokket er skrudd fast. Mikseren må kun tas av når drevet står stille.

Fare for skolding!

Ved bearbeiding av varme mikseprodukter, kommer det damp ut av trakten i lokket. Fyll derfor på maksimalt 0,4 liter varm eller skummende væske.

Obs!
Mikseren kan bli skadet. Ikke arbeid med dypfrosne ingredienser (unntatt isbiter). Ikke bruk mikseren når den er tom.

Miksing
Obs!
For drift av mikseren må lokket på mikseren være satt på og skrudd fast.
Bilde H
- Sett miksebegeret på (pilen på begeret ved punktet på maskinen) og drei i klokkens retning inntil anslag.
- Fyll på ingrediensene.
  Maksimal mengde, flytende = 1,5 liter (skummende eller varme væsker maksimalt 0,4 liter).
  Optimal arbeidsmengde, fast = 80 gram.

- Sett på lokket og drei i klokkens retning. Nesen på lokket må sitte på anslaget i sprekken på mikserhåndtaket.
- Sett dreiebryteren på ønsket trinn.
- For å fylle på mere ingredienser, settes dreiebryteren på **0/off**.
- Ta lokket av og fyll på ingredienser

eller

- ta ut trakten og fyll faste ingredienser etter hverandre ned i påfyllingsåpningen

eller

- fyll flytende ingredienser ned igjennom trakten.

Etter miksingen

- Sett dreiebryteren på **0/off**.
- Trekk ut støpselet.
- Drei mikseren mot klokkens retning og ta den av.
- Drei lokket mot klokkens retning og ta det av.

Tips: Mikseren bør helst rengjøres straks etter bruk, se “Rengjøring og pleie”.

Universalkutter

for kutting av små mengder kjøtt, hard ost, løk, persille, hvitløk, frukt og grønnsaker.
Den må ikke brukes til kutting av kaffebønner, pepperkorn, sukker, valmuefrø og pepperrot.

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

Grip aldri ned i begeret på universalkutteren! For fjerning av kuttede matvarer må det brukes egnet hjelpemiddel (f.eks. skje). Universalkutteren må kun tas av når drevet står stille.
Universalkutteren arbeider kun når lokket er skrudd fast.

Bilde K

- Sett begeret på (pilen på begeret ved punktet på maskinen) og drei i klokkens retning inntil anslag.
- Fyll de matvarene som skal kuttes ned i begeret.
- Sett på lokket og drei i klokkens retning. Nesen på lokket må sitte på anslaget i sprekken på begeret.
- Dreiebryteren dreies på trinn **M** og holdes fast.
  Jo lenger apparatet er slått på, desto finere blir det som kuttes.
  Ved urter kan det ønskede resultatet allerede være nådd etter kort tid.
  Det er mulig at et kort “tipp” på trinn **M** er nok.

Etter arbeidet

- Slipp på dreiebryteren.
- Trekk ut støpselet.
- Universalkutteren dreies mot klokkens retning og tas av.
- Universalkutteren dreies om, de kuttede matvasene faller så ned i lokket.
- Begeret dreies mot klokkens retning og tas av.
- Fjern rester av de kuttede matvarene med egnet hjelpemiddel (f.eks. skje) fra begeret.
- Rengjør alle delene, se “Rengjøring og pleie”.

Anbefalinger for bruk

Sportsdrink

270 g honning (fra kjøleskapet, 5 °C)
5 g kanel
230 g melk

- Fyll honning og kanel i mikseren og miks det sammen på trinn M.
- Etter 5 sekunder helles det på melk og det hele mikses i 3 sekunder.

Videre anbefalinger kan du finne i vedlagte korte veiledningen. Utførlige oppskrifter for bruk av den nye kjøkkenmaskinen din finner du også under:
www.bosch-home.com/recipesMCM6

Rengjøring og pleie

Dette apparatet er vedlikeholdsfritt!
En grundig rengjøring sikrer en lang holdbarhet.
Videre informasjoner kan du få i korte veiledningen.

Fare for strømstøt!

Basismaskinen må aldri dyppes ned i væsker, aldri holdes under flytende vann og må ikke rengjøres i oppvaskmaskin.

Obs!
Ikke bruk skurende rengjøringsmidler. Overflatene kan bli skadet.

Tips:
- Ved bearbeiding av f.eks. gulrot eller rødkål, kan det oppstå misfarging på delene av kunststoff. Dette kan fjernes med et par dråper matolje.
- Vesken for tilbehøret må rengjøres om nødvendig. Ta hensyn til henvisningene om pleie i vesken.

Rengjøring av basismaskinen

- Trekk ut støpselet.
- Tørk av basismaskinen. Om nødvendig må du bruke litt oppvaskmiddel.
- Deretter må apparatet tørkes av.

Rengjøring av bollen med tilbehør

Fare for skade på grunn av skarpe kniver!

Universalkniven må kun tas på ved plasthåndtaket langs kanten.
Når den ikke brukes, må universalkniven alltid oppbevares i knivbeskyttelsen.

Viktig henvisning
Alle delene på bollen inkl. tilbehør (5–7) og verktøy (8–17; unntatt giret på vispen) kan vaskes i oppvaskmaskin.

Ikke klem deler av kunststoff fast i oppvaskmaskinen, da de kan bli deformert.
Vispen kan tas fra hverandre for rengjøring.
Bilde L
- Vispen trekkes forsiktig ut av holderen og lokket tas av.
- Giret rengjøres forsiktig med en børste.
- Vispen kan vaskes i oppvaskmaskin.
- Sett sammen etter rengjøring.

Rengjøring av sitruspressen

Alle delene kan vaskes i oppvaskmaskin. Pressekjeglen bør helst rengjøres straks etter bruk fra alle sider. Skyll den av under rennende vann. På den måten tørker ikke restene inn.

Rengjøring av terningkutteren

Fare for skade på grunn av skarpe kniver!

Når du tar terningkutteren fra hverandre/eller setter den sammen, må du kun gripe fast i plastknappen i midten.

Basisbæreren (19b) kan vaskes i oppvaskmaskin. Alle andre deler må **ikke** vaskes i oppvaskmaskin, knivene blir sløve!
For rengjøring må terningkutteren tas fra hverandre:
Bilde G
- De 4 låseklemmene trykkes utover og skjæreskiven tas av.
- Knivinnsatsen tas ut av basisbæreren.
- Rester av matvarer i skjæregitteret må fjernes med gitterrenseren.
- Basisbæreren kan rengjøres i oppvaskmaskin. Alle andre deler må først skylles under rennende vann. Delene kan så rengjøres med en børste.

Rengjøring av mikseren

Fare for skade på grunn av skarpe kniver!

Mikseskniven må ikke berøres med bare hender. For rengjøring bør det brukes en børste.

Mikseren bør helst rengjøres straks etter bruk. Restene tørker da ikke inn og kunststoffet blir ikke angrepet (f.eks. ved eteriske oljer i krydder).
Miksebeger, lokk og trakten kan vaskes i oppvasmaskin.
Knivinnsatsen må ikke vaskes i oppvaskmaskin, men må rengjøres under rennende vann. Ikke la den bli liggende i vannet!
Tips: Fyll litt vann med oppvaskmiddel i det påsatte mikseren. Sett mikseren på trinnet **M** i få sekunder. Slå av vannet og skyll mikseren med klart vann.

Demontering av mikseren
Bilde J
- Knivinnsatsen dreies ved vingene mot klokkens retning. Knivinnsatsen løsnes således.
- Knivinnsatsen tas ut og pakningsringen fjernes.

Sammensetting av mikseren
- Sett pakningsringen på knivinnsatsen.
- Sett inn knivinnsatsen fra undersiden og inn i miksebegeret.
- Skru knivinnsatsen fast ved vingene i klokkens retning. Drei minst så langt at en av vingene dekker markeringen på miksebegeret (plassering –> **Bilde J-6**).

Rengjøring av universalkutteren

Fare for skade på grunn av skarpe kniver!

Kniven på universalkutteren må ikke berøres med bare hender. For rengjøring bør det brukes en børste.

Universalkutteren bør helst rengjøres straks etter bruken. Restene tørker da ikke inn og kunststoffet blir ikke angrepet (f.eks. ved eteriske oljer i krydder).

Lokket kan vaskes i oppvaskmaskin.

Begeret med drevet må ikke vaskes i oppvaskmaskin, men må rengjøres under rennende vann og med en børste. Ikke la den bli liggende i vannet!

For tørking må begeret stilles opp med drevet oppover.

Tips: Fyll litt vann med oppvaskmiddel i universalkutteren. Sett universalkutteren på basismaskinen. Sett mikseren på trinnet **M** i få sekunder. Ta av universalkutteren. Slå av vannet ut og skyll med klart vann.

Oppbevaring

Fare for skade!

Når apparatet ikke skal brukes, må støpselet trekkes ut.

Bilde M

- Verktøy og kutteskivene må oppbevares i tilbehørsvesken.
  For oppbevaring av universalkniven, må alltid knivbeskyttelsen settes på.
- Kabelen må stues inn i kabelrommet med korte skyvebevegelser.

Hjelp ved feil

Fare for skade!

Før feil blir utbedret, må støpselet trekkes ut.

Viktig henvisning

Driftsindikasjonen blinker dersom det oppstår en feil ved betjeningen av apparatet, dersom de elektroniske sikringene utløses hhv. dersom det oppstår en defekt på apparatet.

Basismaskin

Feil:
Apparatet arbeider ikke lenger.

Mulig årsak:
Apparatet er blitt overbelastet (f.eks. verktøyet er blitt blokkert av matvarer) og den elektroniske sikringen er utløst av den grunn.

Utbedring:
- Sett dreiebryteren på **0/off**.
- Trekk ut støpselet.
- Fjern årsaken til overbelastningen.
- Ta apparatet i bruk igjen.

Mulig årsak:
Det ble gjort et forsøk på å sette bollen eller mikseren på apparatet når det allerede var i gang.

Utbedring:
- Sett dreiebryteren på **0/off**.
- Sett på bollen eller mikseren.
- Ta apparatet i bruk igjen.

Bolle/lokk/tilbehør

Feil:
Apparatet starter ikke.

Mulig årsak:
Delene er ikke satt riktig på.

Utbedring:
- Sett dreiebryteren på **0/off**.
- Delene settes på i henhold til henvisningene i denne bruksanvisningen.

Viktig henvisning

Dersom feilen ikke lar seg utbedre, så må du henvende deg til kundeservice (se adressen for kundeservice på slutten av dette heftet).

Ekstra tilbehør

(Fåes i faghandelen, dersom det ikke blir levert sammen med maskinen.)

Pommes frites skive (MUZ45PS1)

For skjæring av rå poteter for Pommes Frites.

Asia grønnsaksskive (MUZ45AG1)

Skjærer frukt og grønnsaker i fine striper for asiatiske grønnsakretter.

Riveskive grov (MUZ45RS1)

For riving av rå poteter, f.eks. for potetkaker eller kumle.

Skive for stekte potetkaker (MUZ45KP1)

For riving av rå poteter til “Rösti” og stekte potetkaker, for skjæring av frukt og grønnsaker i tykke skiver.

Henvisning om avskaffing

Dette apparatet tilsvarer det europeiske direktivet 2012/19/EF som kjennetegner gamle elektro- og elektronikk apparater (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Dette direktivet angir rammen for returnering og gjenvinning av de gamle apparatene som er gyldig for hele EU.
Tips om aktuelle måter å skrote apparatet på fåes ved henvendelse til faghandelen eller hos kommunen.

Garantibetingelser

For dette apparatet gjelder de garantibetingelser som er oppgitt av vår representant i det respektive land. Detaljer om disse garantibetingelsene får du ved å henvende deg til elektrohandelen der du har kjøpt apparatet. Ved krav i forbindelse med garantiytelser, er det i alle fall nødvendig å legge fram kvittering for kjøpet av apparatet.

Endringer forbeholdes.

Vi gratulerar dig till ditt nya inköp av en apparat från BOSCH.
Du har därmed bestämt dig för en modern hushållsapparat av hög kvalitet.
Mer information om våra produkter hittar du på vår hemsida på Internet.

Innehåll

För din säkerhet 79
Översiktsbilden 81
Användning 82
Användningsrekommendationer 86
Rengöring och skötsel 86
Förvaring 87
Råd vid fel 88
Extra tillbehör 88
Den gamla apparaten 88
Konsumentbestämmelser 88

För din säkerhet

Läs noga denna bruksanvisning före användning för att få viktiga anvisningar om säkerhet och om hur denna apparat används.
Tillverkaren ansvarar inte för skador som uppstår när apparaten inte används i enlighet med bruksanvisningen.
Denna apparat är avsedd att bearbeta endast sådana mängder som är normala för ett hushåll eller som liknar ett hushåll men inte är yrkesmässig. Med icke yrkesmässiga hushåll avses t.ex. fikarum för anställda i en affär, ett kontor, ett lantbruk och andra yrkesmässiga företag samt när gäster på ett pensionat, litet hotell och liknande institutioner använder apparaten. Använd apparaten för att bearbeta endast sådana mängder som är normala för ett hushåll. Detsamma gäller bearbetningstiderna.
Denna apparat är lämplig för att blanda, knåda, vispa, skära, riva och strimla livsmedel. När apparaten används tillsammans med av tillverkaren tillåtna tillbehör finns fler användningsområden.
Den får inte användas för att bearbeta andra föremål resp. substanser.
Apparaten får endast användas tillsammans med originaltillbehör.
Spara bruksanvisningen. Låt bruksanvisningen följa med apparaten vid ett eventuellt ägarbyte.

⚠ Allmänna säkerhetsanvisningar

Risk för elektriska stötar

Denna apparat får inte användas av barn.
Håll apparaten och anslutningsledningen borta från barn.
Apparater kan användas av personer med förminskad fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller avsaknad av erfarenhet och kunskap, om de står under uppsikt eller undervisats i hur apparaten används på säkert sätt och därmed förstått de faror som kan uppstå i samband med användandet av apparaten.
Låt inte barn leka med apparaten.

Apparaten får endast anslutas och användas enligt uppgifterna på typskyltet. Apparaten får inte användas om den eller anslutningskabeln är skadad.
Se alltid till att stickkontakten är utdragen ur vägguttaget när du inte har uppsikt över apparaten, när den ska monteras samman resp. tas isär eller rengöras.
Låt inte anslutningskabeln ligga över vassa kanter eller heta ytor.
Om anslutningskabeln skulle skadas får den endast bytas ut av tillverkaren, dennes kundtjänst eller liknande kvalificerad person, för att undvika risker.
Reparationer på apparaten får endast utföras av vår kundtjänst.

⚠ Säkerhetsanvisningar för denna apparat

Risk för skada
Risk för elektriska stötar
Efter ett ev. strömavbrott förblir apparaten påslagen och fortsätter sedan automatiskt när strömmen åter slås på.
Byt tillbehör och verktyg endast när apparaten står stilla (strömvredet på **0/off**) och stickkontakten är utdragen ur vägguttaget.
Doppa aldrig motordelen i vätskor, skölj den aldrig under rinnande vatten och rengör den inte i diskmaskin.
Dra alltid först ut stickkontakten ur vägguttaget innan du försöker åtgärda ett fel.
Risk för skada pga roterande verktyg!
Stoppa aldrig ned handen i blandarskålen när apparaten är igång.
Använd alltid påmataren vid påfyllning. Sedan apparaten stängts av fortsätter drivuttaget alltid rotera en kort stund. Se til att drivuttaget står helt stilla när du vill byta verktyg.
Risk för skada pga vassa knivarna!
Fatta alltid universalkniven i plastskaftet. Förvara alltid universalkniven i knivskyddet när den inte används.
Stick aldrig ned fingrarna i matarröret. Använd bara påmataren vid påfyllning.
Var försiktig så att du inte skadar dig på den vassa kniven och skärytorna av riv- och skärskivorna. Ta riv- och skärskivorna enbart längst ut i kanterna!
Risk för skada pga vassa knivarna/roterante drivuttag!
Stoppa aldrig ned fingrarna i den fastsätta mixern. Sätt på/lossa mixern endast när drivuttaget står stilla. Ta aldrig i mixerknivarna med bara händerna. Använd en borste för att rengöra dem.
Risk för skållskador!
När du mixar heta ingredienser tränger ånga ut genom tratten i locket. Häll därför aldrig i mera än 0,4 liter het eller skummande vätska.

⚠ Förklaring av symbolerna på apparaten resp. tillbehören

Följ anvisningarna i bruksanvisningen.

Varning! Roterande kniv.

Varning! Roterande verktyg.
Stick aldrig ned fingrarna i matarröret.

Denna bruksanvisning gäller för flera modeller av apparaten. På bildsidorna finns en översikt över de olika modellerna (**bild N**).

Översiktsbilden

Vik först ut uppslaget med bilder.
Bild A

Motordel

1 **Strömvred**
0/off = stop
M = momentläge (så länge vredet hålls i det här läget arbetar apparaten med högsta varvtal).
min/max = arbetshastigheten är steglöst inställbar från låg till hög varvtal.
Pulse = intervalläge, apparaten arbetar med högsta varvtal. Rekommenderas när du vill göra t.ex. milkshakes i mixern.
2 **Kontrollampa**
Lyser när apparaten är igång.
Blinkar när apparaten används på felaktigt sätt, när den elektroniska säkringen löses ut resp. när det blir fel på apparaten, se avsnittet ”Råd vid fel”.
3 **Drivuttag**
4 **Kabelfack**

Blandarskålen med tillbehör

5 **Blandarskål**
6 **Lock**
7 **a) Påmatare**
b) Insats till påmataren

Verktyg

8 **Drivaxel**
9 **Verktygshållare**
10 **Universalkniv med knivskydd**
11 **Degkrok**
12 **Grovvisp**
13 **Skivhållare**
14 **Vändbar skärskiva – tunt/tjockt**
15 **Vändbar riv- och strimmelskiva – grov/fin**
16 **Pommes frites-skiva ***
17 **Skärskiva för asiatiska rätter ***
18 **Citruspress ***
a) Silkorg
b) Presskulle
19 **Tärningsskivare med drivaxel ***
a) Drivaxel
b) Hållare
c) Spärr
d) Knivinsatsen
e) Skärskiva
f) Skärm för klingan
g) Rengörare till tärningsgallret
20 **Minihackare ***
a) Bägare med drivuttag
b) Lock
21 **Mixer**
a) Mixerbägare med drivuttag
b) Lock
c) Påfyllnadsöppning
d) Tratt
22 **Tillbehörsväska ***

* Finns inte på alla modeller.

Användning

Rengör apparaten och alla tillbehör grundligt före första användningen, se avsnittet ”Rengöring och skötsel”.

Obs!

Använd alltid strömvredet (1) för att starta resp. stänga av apparaten. Att stänga av apparaten genom att öppna locket (6, 20b, 21b) leder till skador på apparaten.

Viktigt!

Blandarskål (5), lock/bägare till minihackaren (20) och mixerbägaren (21a) är inte lämpliga att använda i mikrovågsugn!

Förberedelser

- Ställ motordelen på plant, rent och torrt underlag.
- Dra ut kabeln ur kabelfacket till önskad längd.

Blandarskålen med tillbehör/verktyg

Risk för skada pga roterande verktyg!

Stoppa aldrig ned handen i blandarskålen när apparaten är igång. Använd alltid påmataren (7) vid påfyllning. Sedan apparaten stängts av fortsätter drivuttaget alltid rotera en kort stund. Se til att drivuttaget står helt stilla när du vill byta verktyg.

Obs!

När du använder blandarskålen kan apparaten bara startas med blandarskålen fastsatt på rätt sätt och med locket åtdraget.

Universalkniv (10)

för att finfördela och hacka.

Risk för skada pga vassa knivarna!

Fatta alltid universalkniven i plastskaftet. Förvara alltid universalkniven i knivskyddet när den inte används.

Degkrok (11)

för att blanda och knåda deg och blanda ned ingredienser, som inte ska finfördelas.

Grovvisp (12)

för att vispa grädde, äggvita och lätta degar.
Inte lämplig för fasta ingredienser.

Montera grovvispen innan användning.

- Stick in grovvispen i växellådshuset och tryck fast den (Bild **B**-5b).

Bild B

- Sätt på blandarskålen (pilen på blandarskålen mot punkten på apparaten) och vrid medurs till stoppet.
- Sätta in universalkniv/degkrok:
  - Tryck fast drivaxeln i verktygshållaren.
  - Sätt in verktygshållaren i blandarskålen.
  - Sätt universalkniven/degkroken på verktygshållaren och släpp den.
- Sätta in grovvispen:
  - Sätt in drivaxeln i blandarskålen.
  - Sätt grovvispe på drivaxeln och vrid den en aning.

Obs!

Tillsätt livsmedel som ska bearbetas först efter det att verktyget satts på plats.

- Fylla på ingredienserna.
- Sätt på locket (pilen på locket mot punkten på blandarskålen) och vrid medurs. Låskilen ska sitta fast i öppningen på handtaget till blandarskålen.
- Sätt in påmataren och insatsen till påmataren.
- Sätt stickkontakten i ett vägguttag.
- Vrid strömvredet till önskat läge.
- Påfyllning: Stäng först av apparaten genom att vrida strömvredet till läge **0/off**.
- Ta ut påmataren och fyll på ingredienser genom matarröret.
- Häll på vätskor genom påmataren. Insatsen till påmataren kan användas som mått.

Riv- och skärskivorna

Risk för skada pga vassa knivarna!

Var försiktig så att du inte skadar dig på den vassa kniven och skärytorna av riv- och skärskivorna. Ta riv- och skärskivorna enbart längst ut i kanterna!

Vändbar skärskiva – tunt/tjockt (14)

för att skära frukt och grönsaker.

Beteckning på den vändbara skärskivan:
”1” för tjocka skivor
”3” för tunna skivor

Obs!

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

Vändbar riv- och strimmelskiva – grov/fin (15)

för att riva och strimla grönsaker, frukt och ost utom hårdost (t.ex. parmesanost).

Beteckning på den vändbara riv- och strimmelskivan:
”2” för grovrivet
”4” för finrivet

Obs!

Den vändbara riv- och strimmelskivan är inte lämplig att riva nötter med. Mjuk ost rives alltid med den grova sidan.

Pommes frites-skiva (16)

För att skära rå potatis till pommes frites.

Skärskiva för asiatiska rätter (17)

Skär frukt och grönsaker i fina strimlor till asiatiska grönsaksrätter.

Obs!

Pommes frites-skivan och skärskivan för asiatiska rätter ska placeras med kniven uppåt.

Ytterligare skivor finns att köpa i fackhandeln (se avsnittet ”Extra tillbehör”).

Bild C

- Sätt på blandarskålen (pilen på blandarskålen mot punkten på apparaten) och vrid medurs till stoppet.
- Sätt in drivaxeln i blandarskålen.
- Ta ut skivan ur skyddshöljet.
- Lägg skivan i skivhållaren.
  Lägg skivan med önskad skär-/rivsida uppåt. Sätt skivan i skivhållaren på så vis att medbringaren på skivhållaren passar in i öppningarna på respektive skivor. Skivan ska **ligga på** sidostöden i skivhållaren.
- Sätt skivhållaren på drivaxeln och vrid den en aning.

Risk för skada pga vassa knivarna!

Stick aldrig ned fingrarna i matarröret. Använd bara påmataren vid påfyllning.

- Sätt på locket (pilen på locket mot punkten på blandarskålen) och vrid medurs. Låskilen ska sitta fast i öppningen på handtaget till blandarskålen.
- Sätt in påmataren och insatsen till påmataren.
- Sätt stickkontakten i ett vägguttag.
- Vrid strömvredet till önskat läge.
- Lägg livsmedel som ska skivas/rivas i matarröret.
  Tryck lätt ned livsmedel ska skivas/rivas med påmataren.
- Ta ut påmataren och fyll på ingredienser genom matarröret.
- Långa och smala livsmedel som ska skivas fylls på genom påmataren. Ta då först ut insatsen till påmataren.

Obs!

Töm skålen innan den blir så full att livsmedel som rivs/strimlas når ända upp till skivhållaren.

Att observera när choklad ska finfördelas:

Lägg i chokladen **innan du startar apparaten** och täck den med påmataren. Tryck ned med påmataren efter start.

Efter arbetet

- Vrid strömvredet till läge **0/off**.
- Dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
- Vrid locket moturs och lossa det.
- Ta ut verktyget:
  – Ta ut verktygshållaren tillsammans med universalkniven resp. degkroken ur blandarskålen. Lossa verktyget från verktygshållaren.
  Sätt knivskyddet på universalkniven efter rengöring.
  – Lossa grovvispen från drivaxeln.
  Ta ut drivaxeln ur blandarskålen.
  Ta isär grovvispen vid rengöring (Bild **L**).
  – Lyft upp skivhållaren i öppningarna ur blandarskålen. Ta bort skivor.
  Ta ut drivaxeln ur blandarskålen.
- Vrid blandarskålen moturs och lossa den.
- Rengör alla delar, se avsnittet ”Rengöring och skötsel”.

Citruspress

för att pressa saft ur citrusfrukter, t.ex. apelsiner, grapefrukt, citroner.

Obs!

Citruspressen måste vara helt ihopmonterad innan den får användas.

Bild D

- Sätt på blandarskålen (pilen på blandarskålen mot punkten på apparaten) och vrid medurs till stoppet.
- Sätt in drivaxeln i blandarskålen.
- Sätt silkorgen på drivaxeln (pilen på citruspressen mot pilen på blandarskålen) och vrid medurs. Låskilen på silkorgen måste sitta fast i öppningen på handtaget till blandarskålen.
- Sätt på presskullen och tryck fast den.
- Sätt stickkontakten i ett vägguttag.
- För att pressa ut saften vrid strömvredet till låg varvtal och tryck frukten mot presskullen.

Obs!

Håll ett öga på saftmängden i blandarskålen. Maximal bearbetningsmängd: 1000 ml fruktsaft.

Efter arbetet

- Vrid strömvredet till läge **0/off**.
- Dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
- Vrid citruspressen moturs och lossa den.
- Vrid blandarskålen moturs och lossa den.
- Rengör alla delar, se avsnittet ”Rengöring och skötsel”.

Tärningsskivare

Tärningsskivare för att skära livsmedel i tärningar.

Risk för skada pga vassa knivarna/ roterante drivuttag!

Stick aldrig fingrarna i den fastsätta tärningsskivaren!

Sätt fast/lossa tärningsskivaren endast när drivuttaget står stilla.

Tärningsskivaren går bara att använda med locket ordentligt åtdraget.

När tärningsskiven monteras/tas isär fatta alltid skärskivan i plastsknoppen i mitten.

Obs!
Användningsområden för

Tärningsskivaren är endast lämplig för att tärna potatis (rå eller kokt), morot, gurka, tomat, paprika, gul lök, banan, äpple, päron, jordgubbar, melon, kiwi, ägg, mjuk ost (t.ex. Feta, Mozzarella), mjuk skivbar ost (t.ex. Emmentaler, Gouda), mjuk köttkorv (t.ex. Mortadella), kokt eller stekt fågelkött utan ben.

Livsmedlen får inte vara djupfrysta.

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

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

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

Viktig anvisning

När du använder tärningsskivaren måste den användas tillsammans med den speciella drivaxel som följer med tärningsskivaren (Bild **E**-2).

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

Låg arbetshastighet (”min”):
kokt potatis, morötter och ägg; mjuk ost (Feta, Mozzarella); gurka; banan; jordgubbar; melon.

Mellanarbetshastighet:
rå potatis och råa morötter, mjuk köttkorv (t.ex. Mortadella), mjuk skivbar ost (t.ex. Emmentaler, Gouda); paprika; tomater; gul lök; äpple, kiwi.

Obs!

Använd aldrig intervalläge (Pulse) när du använder tärningsskivaren.

Viktiga anvisningar:

- Livsmedlen får inte innehålla ben, kärnor eller andra hårda beståndsdelar.
- Livsmedlen får inte vara djupfrysta.
- Frukt/grönsaker får inte vara alltför mogna eftersom saften annars rinner ut.

– Låt kokta livsmedel svalna före de tärnas eftersom de då är fastare och därmed tärningsresultatet blir bättre.
– Du kan påverka längden på tärningarna genom att trycka mer eller mindre hårt med påmataren.

Montera tärningsskivaren

Bild E

- Sätt in knivinsatsen i hållaren. Observera öppningarna!
- Placera skärskivan i hållaren.
- Lås fast skivan ordentligt genom att trycka uppåt de 4 spärrarna.

Använda tärningsskivaren

Bild F

- Sätt den drivaxel som hör till tärningsskivaren på drivuttaget på motordelen.
- Sätt på blandarskålen (pilen på blandarskålen mot punkten på apparaten) och vrid medurs till stoppet.
- Sätt in tärningsskivaren i blandarskålen. Pilen på tärningsskivaren måste peka mot pilen på blandarskålen! Tärningsskivaren måste sitta ordentligt fast på drivaxeln! Vid behov vrid knivinsatsen med hjälp av skärmen för klingan till rätt läge (Bild F-6).
- Lossa skärmen för klingan.
- Sätt på locket (pilen på locket mot punkten på blandarskålen) och vrid medurs. Låskilen ska sitta fast i öppningen på handtaget till blandarskålen.
- Sätt in påmataren och insatsen till påmataren.
- Sätt stickkontakten i ett vägguttag.
- Vrid strömvredet till önskat läge.
- Lägg in livsmedel som ska tärnas i matarröret. Tryck vid behov lätt ned livsmedel som ska tärnas med påmataren. Skär vid behov livsmedel som ska tärnas i mindre bitar först.

Obs!

Töm blandarskålen i god tid:

– *efter att ha bearbetat max. 500 g frukt/grönsaker*
– *innan tärningarna når ända upp till tärningsskivarens nederkant.*

Efter arbetet

- Vrid strömvredet till läge **0/off**.
- Dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
- Vrid locket moturs och lossa det.
- Sätt på skärmen för klingan.
- Ta ut tärningsskivaren ur blandarskålen.
- Vrid blandarskålen moturs och lossa den.
- Lossa drivaxeln.
- Avlägsna rester av livsmedel från tärningsgallret med hjälp av rengöraren till tärningsgallret.

Mixer

för att blanda flytande resp. halvfasta livsmedel, för att finfördela/hacka rå frukt och råa grönsaker, för att puréa maträtter.

Risk för skada pga vassa knivarna/roterande drivuttag!

Stoppa aldrig ned fingrarna i den fastsätta mixern.
Mixer går bara att använda med locket ordentligt åtdraget. Lossa mixern endast när drivuttaget står stilla.

Risk för skållskador!

När du mixar heta ingredienser tränger ånga ut genom tratten i locket. Häll därför aldrig i mera än 0,4 liter het eller skummande vätska.

Obs!

Mixern kan skadas! Mixa aldrig djupfrysta ingredienser (undantag är isbitar).
Starta aldrig en tom mixer.

Mixa

Obs!

För att kunna använda mixern måste mixerns lock sitta på plats och vara ordentligt åtdraget.

Bild H

- Ställ på mixerbägaren (pilen på bägaren mot punkten på apparaten) och vrid medurs till stoppet.
- Fylla på ingredienserna. Max. mängd vätska = 1,5 liter (skummande eller het vätska max. 0,4 liter). Optimala mängd fasta ingredienser = 80 g.
- Sätt på locket och vrid fast det medurs. Låskilen ska sitta fast i öppningen på handtaget till mixern.
- Vrid strömvredet till önskat läge.
- Påfyllning: Stäng först av apparaten genom att vrida strömvredet till läge **0/off**.
- Lossa locket och fyll på ingredienser

eller

- Ta bort tratten och fyll torra ingredienser sakta på genom påfyllnadsöppningen

eller

- Fyll på flytande ingredienser genom tratten.

Efter arbetet med mixern

- Vrid strömvredet till läge **0/off**.
- Dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
- Vrid mixern moturs och lossa den.
- Vrid locket moturs och lossa det.

Tips: Rengör helst mixern genast efter användning. Se avsnittet ”Rengöring och skötsel”.

Minihackare

för att finfördela mindre mängder kött, hård ost, gul lök, persilja, vitlök, frukt och grönsaker.
Den får inte användas för att finfördela kaffebönor, pepparkorn, socker, vallmofrön eller pepparrot.

Risk för skada pga vassa knivarna/ roterande drivuttag!

Stoppa aldrig ned handen i minihackarens bägare! Använd lämpligt hjälpmedel (t.ex. en sked) för att avlägsna livsmedel som finfördelats.
Lossa minihackaren endast när drivuttaget står stilla.
Minihackaren går bara att använda med locket ordentligt åtdraget.

Bild K

- Sätt på bägaren (pilen på bägaren mot punkten på apparaten) och vrid medurs till stoppet.
- Fyll på det livsmedel som ska finfördelas i bägaren.
- Sätt på locket och vrid fast det medurs. Låskilen ska sitta fast i öppningen på bägaren.
- Vrid strömvredet till läge **M** och håll fast i det läget.
  Ju längre apparaten är igång, desto mera finfördelat blir livsmedlet.
  För kryddor kan det önskade resultatet för finfördelning vara uppnått redan kort efter det att apparaten startats. Det kan t.o.m. räcka med att du helt kort trycker på läge **M**.

Efter arbetet

- Släpp strömvredet.
- Dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
- Vrid minihackaren moturs och lossa den.
- Vänd minihackaren uppochned så faller det finfördelade livsmedlet ned i locket.
- Vrid bägaren moturs och lossa den.
- Lossa rester av det förfinfördelade livsmedlet ur bägaren med hjälp av lämpligt hjälpmedel (t.ex. en sked).
- Rengör alla delar, se avsnittet ”Rengöring och skötsel”.

Användningsrekommendationer

Sportdryck

270 g honung (kylskåpskallt, 5 °C)
5 g kanel
230 g mjölk

- Häll honung och kanel i mixern och mixa i läge M.
- Tillsätt mjölken efter 5 sekunder och mixa i 3 sekunder.

Ytterligare rekommendationer hittar du i den bifogade lathunden. Utförliga recept om hur du använder din nya köksmaskin hittar du även på: www.bosch-home.com/recipesMCM6

Rengöring och skötsel

Denna apparat är underhållsfri!
Grundlig rengöring ger längre hållbarhet.
Ytterligare information finns i lathunden.

Risk för elektriska stötar!

Doppa aldrig motordelen i vätskor, skölj den aldrig under rinnande vatten och rengör den inte i diskmaskin.

Obs!

Använd inga repande rengöringsmedel. Apparatens ytor kan skadas.

Tips:

– Plastdetaljer kan missfärgas när t.ex. morötter eller rödkål bearbetas men denna missfärgning går bort om du gnuggar den med lite matolja.
– Rengör vid behov tillbehörsväskan. Inuti väskan finns anvisningar för rengöring. Följ dem.

Rengöra motordelen

- Dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
- Rengör motordelen med en fuktig duk. Använd lite handdiskmedel vid behov.
- Avsluta med att torka ordentligt torrt.

Rengöra blandarskålen med tillbehör

Risk för skada pga vassa knivarna!

Fatta alltid universalkniven i plastskaftet. Förvara alltid universalkniven i knivskyddet när den inte används.

Viktig anvisning

Samtliga delar som hör till blandarskålen inkl. tillbehören (5–7) och verktygen (8–17; undantaget grovvispens växellåda) kan rengöras i diskmaskin.

Kläm inte fast delarna i diskmaskinen eftersom de då kan deformeras under diskningen.

Grovvispen kan tas isär för rengöring.

Bild L

- Dra försiktigt av vispen från fästet och lossa locket.
- Borsta försiktigt rent växellådan.
- Vispen kan rengöras i diskmaskin.
- Sätt ihop allt igen efter rengöringen.

Rengöra citruspressen

Samtliga delar kan rengöras i diskmaskin.
Rengör helst presskullen genast efter användning noggrant under rinnande vatten.
Då fastnar inget.

Rengöra tärningsskivaren

Risk för skada pga vassa knivarna!

När tärningsskiven monteras/tas isär fatta alltid skärskivan i plastsknoppen i mitten.

Hållaren (19b) kan rengöras i diskmaskin.
Ställ **inte** in de övriga delarna i diskmaskinen, knivarna blir slöa!
Montera isär tärningsskivaren före rengöring:

Bild G

- Tryck de 4 spärrarna utåt och lossa skärskivan.
- Lyft ut knivinsatsen ur hållaren.
- Avlägsna rester av livsmedel från tärningsgallret med hjälp av rengöraren till tärningsgallret.
- Rengör hållaren i diskmaskinen.
  Skölj de övriga delarna först under rinnande vatten. Rengör dem sedan med borste.

Rengöra mixern

Risk för skada pga vassa knivarna!

Ta aldrig i mixerknivarna med bara händerna. Använd en borste för att rengöra dem.

Rengör helst mixern genast efter användning. Då fastnar inget och plasten blir inte angripen (t.ex. av eteriska oljor i kryddor).

Mixerbägaren, locket och tratten kan rengöras i diskmaskin.

Rengör inte knivinsatsen i diskmaskin utan under rinnande vatten. Låt den inte ligga i blöt!

Tips: Häll lite vatten och diskmedel i den fastsätta mixerbägaren.
Låt apparaten gå i läge **M** under några sekunder. Häll sedan bort vattnet och skölj ur med rent vatten.

Ta isär mixern

Bild J

- Fatta knivinsatsen i vingarna och vrid moturs. Då lossnar knivinsatsen.
- Ta ut knivinsatsen och ta bort tätningsringen från den.

Sätta ihop mixern

- Sätt fast tätningsringen i knivinsatsen.
- Sätt in knivinsatsen i mixerbägaren underifrån.
- Skruva fast knivinsatsen genom att vrida vingarna medurs. Knivinsatsen sitter ordentligt fast när en av vingarna täcker markeringen på mixerbägaren
  (För riktigt läge se –> **bild J-6**).

Rengöra minihackaren

Risk för skada pga vassa knivarna!

Ta inte i minihackarens knivarna med bara händerna. Använd en borste för att rengöra dem.

Rengör helst minihackaren genast efter användning. Då fastnar inget och plasten blir inte angripen (t.ex. av eteriska oljor i kryddor).

Locket kan rengöras i diskmaskin.

Rengör inte bägaren med drivuttaget i diskmaskin utan borsta den rent under rinnande vatten. Låt den inte ligga i blöt!

Placera bägaren med drivuttaget uppåt så att den torkar.

Tips: Häll lite vatten och diskmedel i minihackaren. Sätt minihackaren på motordelen. Låt apparaten gå i läge **M** under några sekunder. Lossa minihackaren. Häll bort vattnet och skölj med rent vatten.

Förvaring

Risk för skador!

När apparaten inte används ska stickkontakten vara utdragen ur vägguttaget.

Bild M

- Förvara verktyg och riv- och skärskivor i tillbehörsväskan.
  Förvara alltid universalkniven med knivskyddet på.
- Stuva in kabeln i kabelfacket genom att dra i den i flera korta omgångar.

Råd vid fel

Risk för skador!

Dra alltid först ut stickkontakten ur vägguttaget innan du försöker åtgärda ett fel.

Viktig anvisning
Om apparaten används på felaktigt sätt, om de elektroniska säkringarna utlöses eller det blir fel på apparaten så markeras detta genom att kontrollampan blinkar.

Motordel

Fel:
Apparaten vill inte starta.
Möjlig orsak:
Apparaten har blivit överlastad (t.ex. blockeras ett verktyg av något livsmedel) och därför har den elektroniska säkringen utlösts.
Åtgärd:
- Vrid strömvredet till läge **0/off**.
- Dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
- Fjärn orsaken till överlastningen.
- Starta åter apparaten.

Möjlig orsak:
Du har försökt att sätta blandarskålen eller mixern på apparaten när den redan har startat.
Åtgärd:
- Vrid strömvredet till läge **0/off**.
- Sätt på blandarskålen eller mixern.
- Starta åter apparaten.

Blandarskål/lock/tillbehör

Fel:
Apparaten startar inte.
Möjlig orsak:
Delarna sitter inte fast på rätt sätt.
Åtgärd:
- Vrid strömvredet till läge **0/off**.
- Sätt fast delarna enligt anvisningarna till respektive del i denna bruksanvisning.

Viktig anvisning
Om felet ändå inte går att avhjälpa, kontakta kundtjänst (se adresser till kundtjänst i slutet av detta häfte).

Extra tillbehör

(Finns att köpa i fackhandeln när de inte medföljer leveransen.)

Pommes frites-skiva (MUZ45PS1)

För att skära rå potatis till pommes frites.

Skärskiva för asiatiska rätter (MUZ45AG1)

Skär frukt och grönsaker i fina strimlor till asiatiska grönsaksrätter.

Rivskiva grov (MUZ45RS1)

För att riva rå potatis t.ex. till raggmunkar och kroppkakor.

Skärskiva för rösti och rårakor (MUZ45KP1)

För att riva rå potatis till rösti och rårakor, även för att skära frukt och grönsaker i tjocka skivor.

Den gamla apparaten

Denna apparat uppfyller kraven för det europeiska direktivet 2012/19/EG om gamla elektriska och elektroniska hushållapparater (waste electrical and electronic equipment – WEEE).
Direktivet anger ramen för återtagande och återvinning av gamla apparater inom EU.
Hör med din kommun eller det ställe där du köpt apparaten var du lämnar en gammal apparat.

Konsumentbestämmelser

I Sverige gäller av EHL antagna konsumentbestämmelser. Den fullständiga texten finns hos din handlare. Spar kvittot.

Rätten till ändringar förbehålles.

Onneksi olkoon valintasi on BOSCH. Uusi hankintasi on nykyaikainen ja laadukas kodinkone. Lisätietoja tuotteistamme löydät internet-sivuiltamme.

Sisältö

Turvallisuusasiaa 89
Laitteen osat 91
Käyttö 92
Käyttösuositukset 97
Puhdistus 97
Säilytys 98
Ohjeita käyttöhäiriöiden varalle 98
Lisävarusteet 99
Kierrätysohjeita 99
Takuuehdot 99

Turvallisuusasiaa

Lue käyttöohje huolellisesti ennen laitteen käyttöä.
Siinä on tärkeitä laitetta koskevia turvallisuus- ja käyttöohjeita.
Jos laitteen käyttöohjeet laiminlyödään, valmistaja ei ole vastuussa ohjeidenvastaisesta käytöstä aiheutuvista vahingoista.
Tämä laite on tarkoitettu määrille, jotka ovat normaaleja kotitalouskäytössä tai siihen rinnastettavassa käytössä. Se ei sovellu ammattimaiseen käyttöön. Kotitalouskäyttöön rinnastettava käyttö käsittää esim. laitteen käytön liikkeiden, toimistojen, maatalous- ja muiden ammatillisten yritysten henkilökunnan keittiötiloissa, sekä laitteen käytön pienien hotellien ja palvelutalojen asiakas- ja vierastiloissa.
Noudata kotitalouskäytössä normaaleja valmistusmääriä ja -aikoja.
Tämä laite soveltuu ruoka-aineiden sekoittamiseen, vatkaamiseen, viipalointiin ja raastamiseen sekä taikinan vaivaamiseen.
Valmistajan hyväksymien lisävarusteiden kanssa voit käyttää laitetta myös muihin käyttötarkoituksiin. Sitä ei saa käyttää muiden tarvikkeiden tai aineiden käsittelyyn.
Käytä laitetta vain alkuperäisvarusteiden kanssa.
Säilytä käyttöohje huolellisesti. Muista antaa käyttöohje laitteen mahdolliselle uudelle omistajalle.

⚠ Yleiset turvallisuusohjeet

Sähköiskun vaara

Lapset eivät saa käyttää laitetta.
Pidä laite ja sen liitäntäjohto poissa lasten ulottuvilta.
Henkilöt, joilla on alentunut fyysinen, aistillinen tai henkinen toimintakyky tai joilta puuttuu kokemusta ja tietoa laitteen käytöstä, saavat käyttää sitä vain valvonnan alaisena tai kun heille on kerrottu, miten laitetta käytetään turvallisesti ja he ovat ymmärtäneet, mitä vaaroja laitteen käytöstä voi aiheutua.
Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
Liitä laite vain tyyppikilvessä olevan käyttöjännitemerkinnän mukaiseen pistorasiaan.

Käytä laitetta vain, kun liitäntäjohto ja laite ovat moitteettomassa kunnossa.
Irrota laite aina sähköverkosta, kun se jää ilman valvontaa ja ennen sen kokoamista, osiin purkamista tai puhdistamista.
Varo, että terävät reunat tai kuumat pinnat eivät vaurioita liitäntäjohtoa.
Jos laitteen liitäntäjohto vioittuu, sen saa turvallisuussyistä vaihtaa vain valmistaja, valtuutettu huoltoliike tai vastaavat valtuudet omaava sähköasentaja.
Jätä sen vuoksi laitteen korjaukset vain valtuutetun huoltoliikkeen tehtäväksi.

⚠ Laitetta koskevat turvallisuusohjeet

Loukkaantumisvaara
Sähköiskun vaara
Sähkökatkon sattuessa laite ei kytkeydy pois päältä; se käynnistyy uudelleen sähkökatkon jälkeen.
Vaihda varusteet vain, kun laite on pysähdyksissä (valitsin asennossa **0/off**) ja pistotulppa irrotettu pistorasiasta.
Älä upota peruslaitetta veteen tai muihin nesteisiin, pese sitä juoksevan veden alla tai astianpesukoneessa.
Irrota pistotulppa pistorasiasta ennen häiriön poistamista.
Varo pyöriviä varusteita – loukkaantumisvaara!
Älä tartu kulhoon koneen ollessa toiminnassa. Kun lisäät aineksia, käytä aina syöttöpaininta. Kone käy vielä jonkin aikaa pysäyttämisen jälkeen. Vaihda varuste vasta sitten, kun moottori on pysähtynyt.
Varo terävää terää – loukkaantumisvaara!
Tartu yleisterään vain muovikahvan reunasta. Kun et käytä yleisterää, säilytä sitä terän suojuksessa.
Älä tartu täyttöaukkoon. Kun lisäät aineksia, käytä aina syöttöpaininta.
Älä koske hienonnusterien teräviin teriin tai syrjiin. Tartu hienonnusteriin vain terän reunasta!
Varo terävää terää/pyörivää käyttöakselia – loukkaantumisvaara!
Älä tartu paikalleen kiinnitettyyn tehosekoittimeen!
Irrota/kiinnitä tehosekoitin vain kun koneen moottori on pysähtynyt!
Älä koske tehosekoittimen terään paljain käsin.
Käytä puhdistamiseen harjaa.
Palovamman vaara!
Kannessa olevan suppilon kautta tulee ulos höyryä sekoitettaessa kuumia aineksia. Täytä tehosekoittimeen kuumaa tai kuohuvaa nestettä enintään 0,4 litraa.

⚠ Laitteeseen tai lisävarusteeseen kiinnitettyjen symbolien selitykset

Noudata käyttöohjeita.

Varoitus! Pyörivä terä.

Varoitus! Pyörivä varuste.
Älä tartu täyttöaukkoon.

Käyttöohje on tarkoitettu eri malleille.
Kuvasivuilla on taulukko eri malleista (**kuva N**).

Laitteen osat

Käännä esiin kuvasivut
Kuva A

Peruslaite

1 **Valitsin**
0/0ff = seis
M = pitoasento, suurin käyttönopeus, pidä valitsin alaspainettuna haluamasi ajan.
min/max = Tehonsäätö portaattomasti pienimmästä suurimpaan.
Pulse = laite toimii sykäyksittäin suurimmalla nopeudella, kun valitsin on tässä asennossa. Suositellaan esim. pirtelöiden valmistamiseen tehosekoittimessa.
2 **Toiminnan näyttö**
Palaa laitteen ollessa toiminnassa.
Valo vilkkuu, jos laitetta käytetään väärin, jos elektroninen turvakytkin laukeaa tai laitteeseen tulee vika, katso kappale »Toimenpiteitä käyttöhäiriöiden varalle«.
3 **Käyttöliitäntä**
4 **Liitäntäjohdon säilytystila**

Kulho varusteineen

5 **Kulho**
6 **Kansi**
7 **a) Syöttöpainin**
b) Syöttöpainimen lisäosa

Varusteet

8 **Käyttöakseli**
9 **Varusteenpidin**
10 **Yleisterä ja teränsuojus**
11 **Taikinakoukku**
12 **Vispilä**
13 **Teränpidike**
14 **Käännettävä viipalointiterä – paksu/ohut**
15 **Käännettävä raastinterä – karkea/hieno**
16 **Ranskanperunaterä ***
17 **Wokkivihannesterä ***
18 **Sitruspuserrin ***
a) Siivilä
b) Puristin
19 **Kuutioleikkuri ja käyttöakseli ***
a) Käyttöakseli
b) Kannatin
c) Kiinnitin
d) Teräosa
e) Viipalointiterä
f) Teränsuojus
g) Säleikön puhdistin
20 **Minileikkuri ***
a) Kulho ja käyttöliitäntä
b) Kansi
21 **Tehosekoitin**
a) Sekoituskulho ja käyttöliitäntä
b) Kansi
c) Täyttöaukko
d) Suppilo
22 **Varustelaukku ***

* Ei kaikissa malleissa.

Käyttö

Puhdista laite ja varusteet huolellisesti ennen ensimmäistä käyttökertaa, katso kappale »Puhdistus«.

Huom.!

Käynnistä ja pysäytä laite ainoastaan valitsimesta (1). Jos pysäytät laitteen avaamalla kannen (6, 20b, 21b), laite vahingoittuu.

Tärkeää!

Kulho (5), minileikkurin kansi/kulho (20) ja sekoituskulho (21a) eivät sovellu käytettäväksi mikroaaltouunissa!

Esivalmistelut

- Aseta kone tasaiselle ja puhtaalle alustalle.
- Vedä johtoa ulos johdon säilytystilasta, kunnes se on sopivan pituinen.

Kulho varusteineen/varusteet

Varo pyöriviä varusteita – loukkaantumisvaara!

Älä tartu kulhoon koneen ollessa toiminnassa. Kun lisäät aineksia, käytä aina syöttöpaininta (7). Kone käy vielä jonkin aikaa pysäyttämisen jälkeen. Vaihda varuste vasta sitten, kun moottori on pysähtynyt.

Huom.!

Kun käytät kulhoa, laite käynnistyy vain, kun kulho on paikallaan ja kansi on kiinnitetty kunnolla paikalleen.

Yleisterä (10)

hienontaa ja silppuaa.

Varo terävää terää – loukkaantumisvaara!

Tartu yleisterään vain muovikahvan reunasta. Kun et käytä yleisterää, säilytä sitä terän suojuksessa.

Taikinakoukku (11)

sekoittaa ja vaivaa taikinan ja sekoittaa taikinaan ainekset, joita ei tarvitse hienontaa.

Vispilä (12)

vatkaa kerma- ja valkuaisvaahdon sekä kevyet taikinat.
Ei sovellu kiinteille aineksille.

Kiinnitä vispilän osat toisiinsa ennen käyttöä.

- Aseta vispilä paikalleen vaihteisto-osaan ja napsauta kiinni (kuva **B**-5b).

Kuva B

- Aseta kulho paikalleen (kulhon nuoli ja laitteen nuoli vastatusten) ja käännä myötäpäivään vasteeseen asti.
- Yleisterän tai taikinankoukun kiinnitys:
  - Paina käyttöakseli varusteenpitimeen, niin että se napsahtaa kiinni.
  - Aseta varusteenpidin paikalleen kulhoon.
  - Aseta yleisterä tai taikinakoukku paikalleen varusteenpitimeen ja päästä irti.
- Vispilän kiinnitys:
  - Kiinnitä käyttöakseli kulhoon.
  - Aseta vispilä paikalleen käyttöakseliin kevyesti kääntäen.

Huom.!

Lisää ainekset vasta sitten, kun varuste on kiinnitettynä.

- Täytä ainekset.
- Aseta kansi paikalleen (kannen nuoli ja kulhossa oleva piste vastatusten) ja käännä myötäpäivään.
  Kannen nokan tulee kiinnittyä kulhon kahvassa olevaan kiinnityskohtaan vasteeseen asti.
- Kiinnitä syöttöpainin ja sen lisäosa paikoilleen.
- Laita pistotulppa pistorasiaan.
- Valitse haluamasi nopeus valitsimella.
- Kun lisäät aineksia, aseta valitsin ensin asentoon **0/off**.
- Poista sitten syöttöpainin ja lisää ainekset täyttöaukon kautta.
- Lisää nesteet syöttöpainimen läpi.
  Voit käyttää syöttöpainimen lisäosaa mittaastiana.

Hienonnusterät

Varo terävää terää – loukkaantumisvaara!

Älä koske hienonnusterien teräviin teriin tai syrjiin. Tartu hienonnusteriin vain terän reunasta!

Käännettävä viipalointiterä – paksu/ohut (14)

viipaloi hedelmät ja kasvikset.

Käännettävän viipalointiterän merkinnät:

»1« paksuille viipaleille

»3« ohuille viipaleille

Huom.!

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

Käännettävä raastinterä – karkea/hieno (15)

raastaa vihannekset, hedelmät ja juuston, paitsi kovan juuston (esim. parmesaani).

Käännettävän raastinterän merkinnät:

»2« karkealle raasteelle

»4« hienolle raasteelle

Huom.!

Käännettävä raastinterä ei sovellu pähkinöiden rouhimiseen. Raasta pehmeää juustoa vain terän karkealla puolella.

Ranskanperunaterä (16)

Viipaloi raa'at perunat ranskanperunoiden valmistamista varten.

Wokkivihannesterä (17)

Suikaloi hedelmät ja vihannekset aasialaisiin kasvisruokiin.

Ohje:

Aseta ranskanperunaterä tai wokkivihannesterä paikalleen teräpuoli ylöspäin.

Alan liikkeistä voit hankkia lisää teriä eri käyttötarkoituksiin (katso kappale Lisävarusteet).

Kuva C

- Aseta kulho paikalleen (kulhon nuoli ja laitteen nuoli vastatusten) ja käännä myötäpäivään vasteeseen asti.
- Kiinnitä käyttöakseli kulhoon.
- Ota terä pois suojuksesta.
- Aseta terä teränpitimeen haluamasi viipalointi-/raastinpuoli ylöspäin.
  Aseta terä teränpitimeen niin, että teränpitimen vääntiö tarttuu terässä oleviin reikiin. Terän pitää asettua teränpitimen sivutappien **päälle**.
- Aseta teräpidin käyttöakselille ja käännä vähän.

Varo terävää terää – loukkaantumisvaara!

Älä tartu täyttöaukkoon. Kun lisäät aineksia, käytä aina syöttöpaininta.

- Aseta kansi paikalleen (kannen nuoli ja kulhossa oleva piste vastatusten) ja käännä myötäpäivään.
  Kannen nokan tulee kiinnittyä kulhon kahvassa olevaan kiinnityskohtaan vasteeseen asti.
- Kiinnitä syöttöpainin ja sen lisäosa paikoilleen.
- Laita pistotulppa pistorasiaan.
- Valitse haluamasi nopeus valitsimella.
- Täytä kulhoon viipaloitavat tai raastettavat ainekset.
  Työnnä viipaloitavia tai raastettavia aineksia sisään vain kevyesti syöttöpainimella painaen.
- Poista sitten syöttöpainin ja lisää ainekset täyttöaukon kautta.
- Kun viipaloitavat ainekset ovat pitkiä ja kapeita, lisää ne kulhoon syöttöpainimen läpi. Poista ensin syöttöpainimen lisäosa.

Huom.!

Tyhjennä kulho, ennen kuin se on niin täynnä, että viipaloitavat tai raastettavat ainekset ulottuvat teränpitimeen.

Suklaan hienontamista koskeva ohje:

Annostele suklaa kulhoon **ennen laitteen käynnistämistä** ja peitä aukko syöttöpainimella. Kun laite on käynnistetty, työnnä sisäänpäin syöttöpainimella.

Käytön jälkeen

- Aseta valitsin asentoon **0/off**.
- Irrota pistotulppa pistorasiasta.
- Irrota kansi vastapäivään kääntäen.
- Poista varuste:
  – Poista varusteenpidin kulhosta yhdessä yleisterän tai taikinakoukun kanssa. Irrota varuste pitimestä.
  Puhdista yleisterä ja aseta suojus terän päälle.

– Irrota vispilä käyttöakselista. Poista käyttöakseli kulhosta. Pura vispilä osiin puhdistamista varten (kuva **L**).
– Nosta teränpidin pois kulhosta aukkokohdista. Irrota terät. Poista käyttöakseli kulhosta.

- Poista kulho kääntämällä vastapäivään.
- Puhdista kaikki osat, katso kohta »Puhdistus«.

Sitruspuserrin

sitrushedelmien, esim. appelsiinien, greippien, sitruunoiden puserta-miseen.

Huom.!

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

Kuva D

- Aseta kulho paikalleen (kulhon nuoli ja laitteen nuoli vastatusten) ja käännä myötäpäivään vasteeseen asti.
- Kiinnitä käyttöakseli kulhoon.
- Aseta siiviläkori paikalleen käyttöakseliin (sitruspusertimen ja kulhon nuoli vastatusten) ja käännä myötäpäivään. Siiviläkorin nokan tulee kiinnittyä kulhon kahvassa olevaan kiinnityskohtaan vasteeseen asti.
- Aseta puristin paikalleen ja paina kiinni.
- Laita pistotulppa pistorasiaan.
- Valitse alhainen nopeus hedelmien puristamiseen ja paina hedelmää puserrinosaa vasten.

Huom.!

Tarkkaile täyttökorkeutta.
Maksimi käsittelymäärä: 1000 ml hedel-mämehua.

Käytön jälkeen

- Aseta valitsin asentoon **0/off**.
- Irrota pistotulppa pistorasiasta.
- Käännä sitruspuserrinta vastapäivään ja irrota.
- Poista kulho kääntämällä vastapäivään.
- Puhdista kaikki osat, katso kohta »Puhdistus«.

Kuutioleikkuri

Kuutioleikkurilla (cube cutter) voidaan leikata noin 8x8 mm suuria vihannes- tai juustokuutioita.

Varo terävää terää/pyörivää käyttöakselia – loukkaantumisvaara!

Älä laita sormia paikalleen kiinnitettyyn kuutioleikkuriin!
Irrota ja kiinnitä kuutioleikkuri vain, kun moottori on pysähtynyt.
Kuutioleikkuri toimii vain, kun kansi on kierretty kiinni.
Kun purat kuutioleikkurin osiin tai kokoat sen, tartu paloitteluterään vain sen keskellä olevasta muovikahvasta.

Huom.!
Käyttöä koskevia ohjeita!

Kuutioleikkuri soveltuu vain perunoiden (raakojen tai keitettyjen), porkkanoiden, kurkkujen, tomaattien, paprikoiden, sipuleiden, banaanien, omenien, päärynöiden, mansi-koiden, melonien, kiivien, kananmunien, pehmeän juuston (esim. feta, mozzarella), puolikovan juuston (esim. emmental, gouda), pehmeän makkaran (esim. mortadella), keitetyn tai paistetun, luuttoman siipikarjan lihan paloitteluun. Elintarvikkeet eivät saa olla jäisiä.
Kun hedelmissä (esim. omenat, persikat jne.) on siemeniä tai kiviä, poista ne ennen hedel-mien käsittelyä. Kun käsittelet keitettyä tai paistettua lihaa, poista lihasta luut ennen käsittelyä.
Jollet noudata ohjetta, kuutioleikkuri sekä sen säleikkö ja pyörivä terä saattavat vioittua.
Jos käytät kuutioleikkuria väärään käyttötarkoitukseen, teet siihen muutoksia tai käytät sitä ohjeiden vastaisesti, Robert Bosch Hausgeräte GmbH ei vastaa mahdollisista vahingoista. Vastuu on poissuljettu myös silloin, kun vahingot (esim. tylsät tai muotoaan muuttaneet terät) aiheutuvat ei sallittujen elintarvikkeiden käsittelystä.

Tärkeä ohje

Kun käytät kuutioleikkuria, kiinnitä sen mukana tuleva käyttöakseli paikalleen (kuva **F**-2).

Valitse käyttönopeus paloiteltavien elintarvikkeiden mukaan.

Alhainen nopeus (»min«):
keitetyt perunat, porkkanat ja kananmunat, pehmeä juusto (Feta, Mozzarella); kurkut; banaanit; mansikat; melonit.

Keskitason nopeus:
raa'at perunat ja porkkanat, pehmeä makkara (esim. mortadella), puolikova juusto (esim. emmental, gouda); paprika; tomaatit; sipulit; omenat, kiivi.

Huom.!
Kun käytät kuutioleikkuria, älä valitse sykäysasentoa (Pulse).

Tärkeitä ohjeita:
- Elintarvikkeissa ei saa olla luita, siemeniä tai muita kovia aineksia.
- Elintarvikkeet eivät saa olla jäisiä.
- Hedelmät, marjat ja vihannekset eivät saa olla niin kypsiä, että niistä voi tulla ulos mehua.
- Anna keitettyjen elintarvikkeiden jäähtyä ennen paloittelua, koska ne ovat silloin kiinteämpiä ja lopputuloksesta tulee parempi.
- Kun lisäät aineksia laitteeseen, palojen koko vaihtelee aina sen mukaan, miten voimakkaasti painat syöttöpaininta.

Kuutioleikkurin kokoaminen
Kuva E
- Kiinnitä teräosa kannattimeen. Huomioi lovet!
- Kiinnitä paloitteluterä kannattimeen.
- Napsauta 4 kiinnitintä kiinni.

Kuutioleikkurin käyttö
Kuva F
- Aseta kuutioleikkurin käyttöakseli paikalleen peruslaitteen käyttöliitäntään.
- Aseta kulho paikalleen (kulhon nuoli ja laitteen nuoli vastatusten) ja käännä myötäpäivään vasteeseen asti.
- Kiinnitä kuutioleikkuri paikalleen. Kuutioleikkurin nuolen ja kulhon nuolen tulee olla vastatusten!
  Leikkurin tulee kiinnittyä kunnolla käyttöakseliin! Käännä tarvittaessa teräosa oikeaan asentoon teränsuojuksen avulla (kuva F-6).
- Irrota teränsuojus.
- Aseta kansi paikalleen (kannen nuoli ja kulhossa oleva piste vastatusten) ja käännä myötäpäivään.
  Kannen nokan tulee kiinnittyä kulhon kahvassa olevaan kiinnityskohtaan vasteeseen asti.
- Kiinnitä syöttöpainin ja sen lisäosa paikoilleen.
- Laita pistotulppa pistorasiaan.
- Valitse haluamasi käyttönopeus:
- Laita paloiteltavat ainekset täyttösuppiloon. Työnnä tarvittaessa ainekset sisään syöttöpaininta kevyesti painaen. Paloittele tarvittaessa elintarvikkeet ensin pienemmiksi.

Huom.!
Tyhjennä kulho ajoissa:
- *kun on käsitelty kaikkiaan 500 grammaa,*
- *ennen kuin palat ulottuvat kuutioleikkurin alareunaan.*

Käytön jälkeen
- Aseta valitsin asentoon **0/off**.
- Irrota pistotulppa pistorasiasta.
- Irrota kansi vastapäivään kääntäen.
- Aseta teränsuojus paikalleen.
- Poista paloittelija kulhosta.
- Poista kulho kääntämällä vastapäivään.
- Irrota käyttöakseli.
- Poista säleikköön jääneet elintarvikkeet säleikön puhdistimella.

Tehosekoitin

sekoittaa nestemäiset ja puolikovat ruoka-ainekset, hienontaa ja pilkkoo raa'at hedelmät ja vihannekset, soseuttaa ruoat.

Varo terävää terää/pyörivää käyttöakselia – loukkaantumisvaara!
Älä tartu paikalleen kiinnitettyyn tehosekoittimeen!
Tehosekoitin toimii vain, kun kansi on lukittunut kunnolla paikalleen. Irrota tehosekoitin vain, kun moottori on pysähtynyt.

Palovamman vaara!

Kannessa olevan suppilon kautta tulee ulos höyryä sekoitettaessa kuumia aineksia. Täytä tehosekoittimeen kuumaa tai kuohuvaa nestettä enintään 0,4 litraa.

Huom.!
Tehosekoitin voi vaurioitua.
Älä käsittele pakasteita (paitsi jääpaloja).
Älä käytä tehosekoitinta tyhjänä.

Käyttö

Huom.!
Tehosekoitin toimii vain, kun sen kansi on asetettu paikalleen ja kierretty kiinni.

Kuva H

- Aseta tehosekoittimen kulho paikalleen (kulhon nuoli ja koneen nuoli vastatusten) ja käännä myötäpäivään vasteeseen asti.
- Täytä ainekset.
  Maksimimäärä nesteitä = 1,5 litraa; (maksimimäärä kuohuvia tai kuumia nesteitä 0,4 litraa).
  Optimaali käsittelymäärä, kiinteitä aineksia = 80 grammaa
- Aseta kansi paikoilleen ja käännä myötäpäivään. Kannen nokan pitää painautua tehosekoittimen kahvassa olevaan rakoon vasteeseen asti!
- Valitse haluamasi nopeus valitsimella.
- Kun lisäät aineksia, aseta valitsin ensin asentoon **0/off**.
- Irrota kansi ja lisää ainekset

tai

- poista suppilo ja lisää kiinteät ainekset vähitellen täyttöaukon kautta

tai

- kaada nestemäiset ainekset kulhoon suppilon läpi.

Käytön jälkeen

- Aseta valitsin asentoon **0/off**.
- Irrota pistotulppa pistorasiasta.
- Irrota tehosekoitin vastapäivään kääntäen.
- Irrota kansi vastapäivään kääntäen.

Ohje: Puhdista tehosekoitin heti käytön jälkeen, katso »Puhdistus«.

Minileikkuri

hienontaa pienempiä määriä lihaa, kovaa juustoa, sipuleita, persiljaa, valkosipuleita, hedelmiä ja vihanneksia.
Kahvipapujen, pippureiden, sokerin, unikonsiementen ja piparjuuren hienontaminen ei ole sallittua.

Varo terävää terää/pyörivää käyttöakselia – loukkaantumisvaara!

Älä laita sormia minileikkurin kulhoon!
Poista hienonnetut ainekset sopivalla apuvälineellä (esim. lusikalla).
Irrota minileikkuri vain, kun moottori on pysähtynyt.
Minileikkuri toimii vain, kun kansi on kierretty kiinni.

Kuva K

- Aseta kulho paikalleen (kulhon nuoli ja laitteen nuoli vastatusten) ja käännä myötäpäivään vasteeseen asti.
- Laita hienonnettavat elintarvikkeet kulhoon.
- Aseta kansi paikoilleen ja käännä myötäpäivään. Kannen nokan tulee kiinnittyä kulhossa olevaan kiinnityskohtaan vasteeseen asti.
- Käännä valitsin asentoon **M** ja pidä kiinni. Mitä kauemmin laite on käynnistettynä, sitä hienomman lopputuloksen saat. Kun hienonnat yrttejä, lopputulos saattaa olla haluamasi jo erittäin lyhyen päällä-oloajan jälkeen. Usein riittää, kun pidät valitsinta vain hetken asennossa **M**.

Käytön jälkeen

- Vapauta valitsin.
- Irrota pistotulppa pistorasiasta.
- Käännä minileikkuria vastapäivään ja irrota.
- Käännä minileikkuri ylösalaisin, hienonnetut ainekset putoavat kanteen.
- Käännä kulhoa vastapäivään ja irrota.
- Poista jäljelle jääneet ainekset kulhosta sopivalla apuvälineellä (esim. lusikalla).
- Puhdista kaikki osat, katso kohta »Puhdistus«.

Käyttösuositukset

Urheilujuoma

270 g hunajaa (jääkaapista, 5 °C)
5 g kanelia
230 g maitoa

- Laita hunaja ja kaneli tehosekoittimeen ja sekoita maksimi nopeudella (asento **M**).
- Lisää maito 5 sekunnin kuluttua ja sekoita 3 sekunnin ajan.

Lisäsuosituksia voit katsoa oheisesta pikakäyttöohjeesta. Uudelle yleiskoneellesi sopivia tarkempia ruokaohjeita löydät myös osoitteesta:
www.bosch-home.com/recipesMCM6

Puhdistus

Laite on huoltovapaa!
Huolellinen puhdistus varmistaa, että laite pysyy pitkään hyväkuntoisena.
Lisätietoja voit katsoa pikakäyttöohjeesta.

Sähköiskun vaara!

Älä upota peruslaitetta veteen tai muihin nesteisiin, pese sitä juoksevan veden alla tai astianpesukoneessa.

Huom.!
Älä käytä hankaavia puhdistusaineita. Laitteen pinnat voivat vaurioitua.

Vinkkejä:

– Porkkanoista, punakaalista tms. jää muoviosiin punaista väriä, jonka voit poistaa muutamalla tipalla ruokaöljyä.
– Puhdista tarvittaessa varustelaukku. Noudata laukussa olevia puhdistusohjeita.

Peruskoneen puhdistus

- Irrota pistotulppa pistorasiasta.
- Pyyhi peruskone puhtaaksi kostealla liinalla. Käytä tarvittaessa hieman käsinpesuun tarkoitettua astianpesuainetta.
- Kuivaa kone lopuksi.

Kulhon ja varusteiden puhdistus

Varo terävää terää – loukkaantumisvaara!

Tartu yleisterään vain muovikahvan reunasta. Kun et käytä yleisterää, säilytä sitä terän suojuksessa.

Tärkeä ohje
Kaikki kulhon osat ja varusteet (5–7) ja lisäosat (8–17; paitsi vispilän vaihteisto-osa) ovat konepesunkestäviä.

Varo, että muoviosat eivät jää puristuksiin astianpesukoneessa, niiden muoto saattaa muuttua pesun aikana.
Voit purkaa vispilän osiin puhdistusta varten.

Kuva L

- Vedä vispilä irti pidikkeestä ja irrota kansiosa.
- Harjaa vaihteisto-osa varovasti puhtaaksi.
- Vispilän voit pestä astianpesukoneessa.
- Kiinnitä osat toisiinsa puhdistamisen jälkeen.

Sitruspusertimen puhdistus

Kaikki osat ovat konepesun kestäviä.
Pese puristin heti käytön jälkeen joka puolelta juoksevan veden alla. Näin siihen jäänyt hedelmäliha ei kuivu kiinni.

Kuutioleikkurin puhdistus

Varo terävää terää – loukkaantumisvaara!

Kun purat kuutioleikkurin osiin tai kokoat sen, tartu paloitteluterään vain sen keskellä olevasta muovikahvasta.

Kannatin (19b) on konepesun kestävä.
Älä pese muita osia astianpesukoneessa, terät tylsyvät!
Voit purkaa kuutioleikkurin osiin puhdistamista varten:

Kuva G

- Vedä 4 kiinnitintä ulospäin ja poista paloitteluterä.
- Poista teräosa kannattimesta.
- Poista säleikköön jääneet elintarvikkeet säleikön puhdistimella.
- Kannattimen voit pestä astianpesukoneessa. Huuhdo kaikki muut osat juoksevan veden alla.
  Harjaa osat puhtaaksi.

Tehosekoittimen puhdistus

Varo terävää terää – loukkaantumisvaara!

Älä koske tehosekoittimen terään paljain käsin. Käytä puhdistamiseen harjaa.

Pese tehosekoitin heti käytön jälkeen. Silloin jäljelle jääneet ainekset eivät kuivu kiinni eivätkä muoviosat vahingoitu (esim. yrteissä olevien eteeristen öljyjen takia).
Tehosekoittimen kulho, kansi ja suppilo ovat konepesun kestäviä.
Älä pese teräosaa astianpesukoneessa, vaan puhdista se juoksevan veden alla. Älä jätä likoamaan veteen.
Ohje: Kaada koneeseen kiinnitettyyn tehosekoittimeen vähän vettä, johon on lisätty käsinpesuun tarkoitettua astianpesuainetta. Käynnistä muutamaksi sekunniksi nopeudelle **M**. Kaada pesuvesi pois ja huuhtele tehosekoitin puhtaalla vedellä.

Tehosekoittimen purkaminen osiin

Kuva J

- Käännä teräosaa vastapäivään. Teräosa irtoaa lukituksesta.
- Poista teräosa ja irrota tiivistysrengas.

Tehosekoittimen kokoaminen

- Kiinnitä tiivistysrengas teräosaan.
- Aseta teräosa terät edellä paikoilleen tehosekoittimen kulhoon.
- Kiinnitä teräosa myötäpäivään kääntäen. Kierrä vähintään niin paljon, että toinen siivekkeistä peittää tehosekoittimen kulhossa olevan merkin (oikea asento –> **kuva J-6**).

Minileikkurin puhdistus

Varo terävää terää – loukkaantumisvaara!

Älä koske minileikkurin terään paljain käsin. Käytä puhdistamiseen harjaa.

Minileikkuri kannattaa puhdistaa heti käytön jälkeen. Silloin jäljelle jääneet ainekset eivät kuivu kiinni eivätkä muoviosat vahingoitu (esim. yrteissä olevien eteeristen öljyjen takia).
Kansi on konepesun kestävä.
Älä pese kulhoa ja käyttöliitäntää astianpesukoneessa, vaan harjaa ne puhtaaksi juoksevan veden alla. Älä jätä likoamaan veteen.
Aseta kulho kuivumaan käyttöliitäntä ylöspäin.

Vinkki: Laita minileikkuriin vähän vettä, johon on lisätty astioiden käsinpesuainetta.
Aseta minileikkuri paikalleen peruslaitteeseen.
Käynnistä muutamaksi sekunniksi nopeudelle **M**. Irrota minileikkuri.
Kaada vesi pois ja huuhtele puhtaalla vedellä.

Säilytys

Loukkaantumisvaara

Kun et käytä konetta, irrota pistotulppa pistorasiasta.

Kuva M

- Säilytä varusteita ja hienonnusteriä varustelaukussa.
  Laita aina suojus yleisterän päälle säilytyksen ajaksi.
- Kelaa johto vähitellen johdon säilytystilaan.

Ohjeita käyttöhäiriöiden varalle

Loukkaantumisvaara

Irrota pistotulppa pistorasiasta ennen häiriön poistamista.

Tärkeä ohje

Jos käytät laitetta väärin, jos elektroninen turvakytkin laukeaa tai laitteeseen tulee vika, niin toiminnan näytön valo alkaa vilkkua.

Peruslaite

Häiriö:
Laite lakkaa toimimasta.

Mahdollinen syy:
Laite on ylikuormittunut (esim. varuste on juuttunut kiinni elintarvikkeeseen) ja elektroninen turvakytkin on lauennut.

Toimenpide:

- Aseta valitsin asentoon **0/off.**
- Irrota pistotulppa pistorasiasta.
- Korjaa ylikuormituksen aiheuttanut syy.
- Käynnistä laite uudelleen.

Mahdollinen syy:
Yritit asettaa kulhon tai tehosekoittimen paikalleen laitteeseen sen ollessa kytkettynä sähköverkkoon.

Toimenpide:

- Aseta valitsin asentoon **0/off**.
- Aseta kulho tai tehosekoitin paikalleen.
- Käynnistä laite uudelleen.

Kulho/kansi/varuste

Häiriö:
Laite ei käynnisty.

Mahdollinen syy:
Osat eivät ole oikein paikoillaan.

Toimenpide:
- Aseta valitsin asentoon **0/off**.
- Aseta osat paikoilleen niihin kuuluvien ohjeiden mukaisesti.

> **Tärkeä ohje**
> Jos vika ei korjaannu ohjeiden avulla, ota yhteys huoltopalveluun (katso huoltoliikkeiden osoitteet vihkon lopusta).

Lisävarusteet

(saatavissa kodinkoneliikkeistä, jos varusteet eivät sisälly toimitukseen)

Ranskanperunaterä (MUZ45PS1)

Viipaloi raa'at perunat ranskanperunoiden valmistamista varten.

WOK-terä (MUZ45AG1)

Suikaloi hedelmät ja vihannekset aasialaisiin kasvisruokiin.

Raasteterä karkea (MUZ45RS1)

Raastaa raa'at perunat esim. perunaohukaisiin ja knöödeleihin.

Röstiperunaterä (MUZ45KP1)

Raastaa raa'at perunat röstiperunataikinaan, viipaloi hedelmät ja vihannekset.

Kierrätysohjeita

Tässä laitteessa on sähkö- ja elektroniikkalaiteromusta annetun EU-direktiivin 2012/19/EY mukainen merkintä (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Direktiivi antaa puitteet käytöstä poistettujen laitteiden palautusoikeudesta ja hyödyntämisestä ja se koskee kaikkia EU-maita.

Tarkempia tietoja kierrätysmahdollisuuksista saat koneen myyjältä sekä kaupungin tai kunnan virastosta, jätehuoltoasioista vastaavilta henkilöiltä.

Takuuehdot

Tälle laitteelle ovat voimassa maahantuojan myöntämät takuuehdot.
Täydelliset takuuehdot saat myyntiliikkeeltä, josta olet ostanut laitteen.
Takuutapauksessa on näytettävä ostokuitti.

Oikeudet muutoksiin pidätetään.

Enhorabuena por la compra de su nuevo aparato de la casa BOSCH.
Con él, Vd. se ha decidido por un electrodoméstico moderno y de gran calidad.
Más informaciones sobre nuestros productos las podrá hallar en nuestra página web.

Índice

Observaciones para su seguridad 100
Descripción del aparato 102
Usar el aparato 103
Consejos de aplicación 109
Cuidados y limpieza 109
Guardar el aparato 110
Localización de averías 111
Accesorios opcionales 111
Consejos para la eliminación de embalajes y el desguace de aparatos usados 112
Condiciones de garantía 112

Observaciones para su seguridad

Lea las presentes instrucciones de uso detenidamente antes de utilizar el aparato. En ellas se facilitan importantes advertencias de seguridad y de manejo.

En caso de incumplimiento de las instrucciones relativas al uso correcto del aparato, el fabricante excluye cualquier responsabilidad por los daños que ello pudiera ocasionar.
Este aparato ha sido diseñado para la elaboración de alimentos en cantidades usuales domésticas, quedando excluido su uso industrial. Por aplicaciones semejantes a las de hogares particulares de carácter no comercial se entienden cocinas para personal en oficinas, comercios, explotaciones agrícolas, etc., así como cocinas para uso por huéspedes o clientes de pensiones, hostales, casas de huéspedes o instalaciones semejantes. No deberán sobrepasarse las cantidades a elaborar y los tiempos de funcionamiento habituales para uso doméstico.
El presente aparato ha sido diseñado para mezclar, amasar, batir, cortar y raspar alimentos. En caso de usar los accesorios opcionales autorizados y homologados por el fabricante, puede ampliarse el campo de aplicación del aparato. Por lo tanto no deberá usarse para procesar otros tipos de alimentos o productos.
Usar el aparato sólo en combinación con los accesorios originales del fabricante.
Lea detenidamente las instrucciones de uso del aparato y guárdelas para un posible propietario posterior. En caso de ceder o entregar el aparato a otra persona, acompáñelo siempre de las correspondientes instrucciones de uso.

⚠ Advertencias de seguridad de carácter general

¡Peligro de descarga eléctrica!

Este aparato no deberá ser usado por niños. Mantener a los niños alejados del aparato y de su cable de conexión a la red eléctrica.
Estos aparatos no podrán ser usados por personas cuyas facultades físicas, sensoriales o mentales estén mermadas o cuya falta de conoci-

mientos o de experiencia les impida hacer un uso seguro de los mismos si no cuentan con la supervisión de una persona responsable de su seguridad o no han sido instruidos previamente en su uso y han comprendido los peligros que pueden derivarse del mismo.
Impida que los niños jueguen con el aparato.
Conectar y usar el aparato sólo de conformidad con los datos que figuran en la placa de características del mismo. No conectar el aparato a la red eléctrica en caso de presentar el cable de conexión o el aparato mismo huellas visibles de desperfectos.
El aparato deberá desconectarse de la red eléctrica en caso no haber una persona adulta que lo vigile, así como al armarlo, desarmarlo o limpiarlo.
No arrastrar el cable de conexión del aparato por encima de bordes o cantos cortantes. Prestar asimismo atención a que el cable de conexión del aparato no entre en ningún momento en contacto con objetos o piezas calientes. Con objeto de evitar posibles situaciones de peligro, la sustitución del cable de conexión del aparato sólo podrá ser realizada por personal técnico del fabricante o de su Servicio Técnico.
Las reparaciones e intervenciones que debieran efectuarse en el aparato sólo podrán ser ejecutadas por personal técnico cualificado del Servicio Técnico Oficial de la marca.

⚠ Advertencias de seguridad para este aparato

¡Peligro de lesiones!
¡Peligro de descarga eléctrica!
En caso de interrupción del suministro de corriente, el aparato permanece conectado y continúa su marcha tras restablecerse la alimentación de corriente.
Cambiar los accesorios sólo con el motor parado (mando giratorio en la posición **«0/off»** = Parada) y el aparato desconectado de la red eléctrica (cable de conexión fuera de la toma de corriente).
No sumergir nunca la unidad motriz en líquidos. No lavarla debajo del grifo de agua ni tampoco en el lavavajillas.
Antes de efectuar cualquier trabajo en el aparato, extraer el cable de conexión de la toma de corriente.
¡Peligro de lesiones a causa de los accesorios giratorios!
¡No introducir nunca las manos en el recipiente mientras esté en funcionamiento el aparato! Usar siempre el empujador para empujar los ingredientes. Tras desconectar el aparato, el accionamiento del mismo continúa girando durante unos instantes.
Por eso se deberán cambiar los accesorios sólo con el aparato completamente parado.

¡Peligro de lesiones a causa de las cuchillas cortantes!
Sujetar la cuchilla universal sólo en el borde de plástico.
Guardar la cuchilla universal siempre en su funda protectora cuando no se use.
No introducir las manos en la abertura para incorporar ingredientes.
Usar siempre el empujador para empujar los ingredientes.
No tocar ni manipular nunca con las manos las cuchillas ni los discos picadores. ¡Sujetar las cuchillas picadoras sólo por el borde!

¡Peligro de lesiones a causa de las cuchillas cortantes/el accionamiento giratorio!
¡No introducir nunca las manos en la batidora montada!
Desmontar o montar la batidora sólo estando el accionamiento parado.
No tocar ni manipular nunca las cuchillas con las manos.
Usar siempre un cepillo para limpiar la cuchilla.

¡Peligro de quemadura!
Al elaborar alimentos o líquidos calientes en la batidora, puede escapar vapor caliente a través del embudo en la tapa.
Llenar como máximo 0,4 litros de líquido caliente en la batidora.

⚠ Explicación de los símbolos en el aparato o los accesorios

¡Obsérvense estrictamente las instrucciones de uso!

¡Atención! Cuchillas giratorias.

¡Atención! Accesorios giratorios.
No introducir las manos en la abertura para incorporar ingredientes.

Las presentes instrucciones de uso son válidas para diferentes modelos de aparato.
En las páginas con ilustraciones se encuentra una vista general de modelos (**Fig. N**).

Descripción del aparato

Despliegue, por favor, las páginas con las ilustraciones.
Fig. A

Base motriz

1 **Mando giratorio**
0/off = Parada
M = Accionamiento momentáneo (permite trabajar con el máximo número de revoluciones; hay que mantenerlo accionado con la mano).
mín/máx = Velocidad de trabajo ajustable de modo continuo de lenta a rápida.
Pulse = Posición para funcionamiento a intervalos con el máximo número de revoluciones. Se aconseja para la preparación de, por ejemplo, batidos de leche con la batidora.

2 **Piloto de aviso para el funcionamiento del aparato**
Se ilumina durante el funcionamiento del aparato.
Parpadea en caso de un error en el manejo del aparato, al dispararse el fusible electrónico o en caso de registrarse una avería en el aparato; véase al respecto el capítulo «Localización de averías».

3 **Accionamiento**

4 **Compartimento recogecables**

Recipiente de mezcla con accesorios

5 Recipiente de mezcla
6 Tapa
7 a) Empujador
b) Accesorio interior del empujador

Accesorios

8 Eje de accionamiento
9 Porta-accesorios
10 Cuchilla universal con funda protectora
11 Garfio amasador
12 Varilla mezcladora
13 Soporte portadiscos
14 Cuchilla reversible para cortar – gruesa/fina
15 Cuchilla reversible para rallado – grueso/fino
16 Disco para cortar patatas crudas *
17 Disco para verdura oriental *
18 Exprimidor de cítricos *
a) Cesto tamizador
b) Cono exprimidor
19 Cortadora de dados con eje de accionamiento *
a) Eje de accionamiento
b) Garfio amasador
c) Cierre
d) Cuchilla
e) Disco cortador
f) Tapa de protección de la cuchilla
g) Limpiador de la rejilla de corte
20 Accesorio picador universal *
a) Vaso con accionamiento
b) Tapa
21 Batidora
a) Jarra con accionamiento
b) Tapa
c) Abertura para incorporar ingredientes
d) Embudo
22 Bolsa para guardar los accesorios *

* No disponible en todos los modelos.

Manejo del aparato

Se aconseja limpiar a fondo el aparato y sus accesorios antes de usarlos por vez primera. Véase a este respecto también el capítulo «Limpieza».

¡Atención!

Conectar o desconectar el aparato exclusivamente a través del mando giratorio (1).
La parada del aparato abriendo la tapa (6, 20b, 21b) puede provocar daños en el mismo.

¡Importante!

¡El recipiente (5), la tapa/vaso de la picadora universal (20) y la jarra de la batidora (21a) no son adecuados para el uso en el microondas!

Preparativos

- Colocar la base motriz sobre una superficie lisa y limpia.
- Extraer el cable de conexión en la longitud deseada del recogecables.

Recipiente de mezcla con accesorios

¡Peligro de lesiones a causa de los accesorios giratorios!

¡No introducir nunca las manos en el recipiente mientras esté en funcionamiento el aparato! Usar siempre el empujador (7) para empujar los ingredientes.
Tras desconectar el aparato, el accionamiento del mismo continúa girando durante unos instantes. Por eso se deberán cambiar los accesorios sólo con el aparato completamente parado.

¡Atención!

Para procesar alimentos en el recipiente de mezcla, el aparato sólo se podrá conectar si el recipiente está montado y la tapa de éste colocada y enroscada.

Cuchilla universal (10)
para triturar y picar.

¡Peligro de lesiones a causa de las cuchillas cortantes!

Sujetar la cuchilla universal sólo en el borde de plástico.
Guardar la cuchilla universal siempre en su funda protectora cuando no se use.

Garfio amasador (11)
para mezclar y trabajar la masa, así como para agregar y mezclar ingredientes que no hay que picar o triturar.

Varilla mezcladora (12)

para montar la clara de huevo a punto de nieve, preparar nata o batir masas ligeras.
No adecuado para elaborar ingredientes sólidos.

Antes de comenzar con la elaboración, montar la varilla mezcladora.

- Introducir la varilla mezcladora en la carcasa del accionamiento (Fig. **B**-5b).

Fig. B

- Colocar el recipiente de mezcla en la unidad motriz (la flecha del recipiente de mezcla deberá coincidir con la marca en forma de punto en el cuerpo del aparato) y girarlo hacia la derecha (sentido de marcha de las agujas del reloj) hasta el tope.
- Montar la cuchilla universal/el garfio amasador:
  - Encajar el eje de accionamiento hasta el tope en el soporte porta-accesorios.
  - Colocar el porta-accesorios en el recipiente de mezcla.
  - Colocar la cuchilla universal/el garfio amasador sobre el soporte portaaccesorios; soltarlo.
- Montar la varilla mezcladora:
  - Montar el eje de accionamiento en el recipiente.
  - Colocar la varilla mezcladora con un giro pequeño sobre el eje de accionamiento.

¡Atención!

Agregar los alimentos siempre después de colocar los accesorios.

- Poner los ingredientes en la jarra batidora.
- Colocar la tapa (la flecha en la tapa debe coincidir con el punto en el recipiente): girarla hacia la derecha (sentido de marcha de las agujas de reloj).
  El saliente de la tapa tiene que encajar hasta el tope en la ranura del asa del recipiente de mezcla.
- Montar el empujador con el accesorio interior.
- Introducir el cable de conexión en la toma de corriente.
- Colocar el mando giratorio en la posición de trabajo apropiada.
- Para incorporar adicionalmente ingredientes, colocar el mando giratorio en la posición **«0/off»**.
- Extraer el empujador de su alojamiento e incorporar los ingredientes a través de la abertura.
- Incorporar los líquidos a través del empujador. El accesorio interior del empujador se puede usar como vaso medidor.

Cuchillas y discos para rallar, picar y cortar

¡Peligro de lesiones a causa de las cuchillas cortantes!

No tocar ni manipular nunca con las manos las cuchillas ni los discos picadores. ¡Sujetar las cuchillas picadoras sólo por el borde!

Cuchilla reversible para cortar – gruesa/fina (14)

para cortar frutar y verdura.
Denominación en la cuchilla reversible para picar y cortar:
«1» designa la cara más gruesa
«3» para la cara más delgada.

¡Atención!

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

Cuchilla reversible para rallado – grueso/fino (15)

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

¡Atención!

La cuchilla reversible para rallado no es adecuada para rallar nueces. Raspar el queso blando solo con la cara gruesa del disco.

Disco para cortar patatas crudas (16)

Para cortar patatas crudas y preparar patatas fritas.

Disco para cortar verduras orientales (17)

Corta la fruta y verdura en tiras finas para preparar platos de verdura asiáticas.

Advertencia:

Colocar el disco para patatas fritas o verdura oriental con la cuchilla hacia arriba.

Los discos adecuados para estas tareas se pueden adquirir en el comercio especializado (véase el capítulo «accesorio opcional»).

Fig. C

- Colocar el recipiente de mezcla en la unidad motriz (la flecha del recipiente de mezcla deberá coincidir con la marca en forma de punto en el cuerpo del aparato) y girarlo hacia la derecha (sentido de marcha de las agujas del reloj) hasta el tope.
- Montar el eje de accionamiento en el recipiente.
- Retirar el disco de su funda protectora.
- Colocar el disco sobre el portadiscos. Colocar el disco reversible para cortar y rallar con la cara que se desea utilizar hacia arriba. Colocar el disco sobre el portadiscos de modo que los arrastradores de éste penetren en las aberturas del disco. El disco **deberá descansar sobre** la espiga lateral del portadiscos.
- Montar el portadiscos en el eje de accionamiento mediante un ligero giro.

¡Peligro de lesiones a causa de las cuchillas cortantes!

No introducir las manos en la abertura para incorporar ingredientes. Usar siempre el empujador para empujar los ingredientes.

- Colocar la tapa (la flecha en la tapa debe coincidir con el punto en el recipiente): girarla hacia la derecha (sentido de marcha de las agujas de reloj).
  El saliente de la tapa tiene que encajar hasta el tope en la ranura del asa del recipiente de mezcla.
- Montar el empujador con el accesorio interior.
- Introducir el cable de conexión en la toma de corriente.
- Colocar el mando giratorio en la posición de trabajo apropiada.
- Incorporar los ingredientes que se desean cortar o rallar.
  Agregar los alimentos empujándolos sólo levemente con el empujador.
- Extraer el empujador de su alojamiento e incorporar los ingredientes a través de la abertura.
- Incorporar los ingredientes largos y delgados a través del empujador. Retirar a tal efecto el accesorio interior del empujador.

¡Atención!

Vaciar el recipiente de mezcla antes de que los ingredientes cortados o picados entren en contacto con el porta-discos.

Consejo para triturar el chocolate:

Poner el chocolate en la picadora **antes de conectar** la máquina y cubrirlo con el empujador. Tras conectar la máquina, empujar con el empujador.

Tras concluir el trabajo

- Colocar el mando giratorio en la posición **«0/off»**.
- Extraer el cable de conexión de la toma de corriente.
- Girar la tapa de la jarra hacia la izquierda (sentido de marcha contrario al de las agujas de reloj); retirarla.
- Retirar los accesorios:
  - Retirar el soporte porta-accesorios junto con la cuchilla universal o el garfio amasador del recipiente de mezcla. Retirar los accesorios del porta-accesorios.
    Tras limpiar la cuchilla universal, colocar la funda protectora.
  - Retirar la varilla mezcladora del eje de accionamiento.
    Retirar el eje de accionamiento del recipiente. Desarmar la varilla mezcladora para su limpieza (Fig. **L**).
  - Retirar el soporte porta-discos por las entalladuras del recipiente de mezcla. Retirar los discos. Retirar el eje de accionamiento del recipiente.
- Girar el recipiente de mezcla hacia la izquierda (sentido de marcha contrario al de las agujas de reloj) y retirarlo.
- Limpiar todas las piezas. Véase a este respecto el capítulo «Cuidados y limpieza».

Exprimidor de cítricos

para exprimir cítricos, por ejemplo naranjas, pomelos, limones.

¡Atención!

Usar el exprimidor sólo estando completamente armado.

Fig. D

- Colocar el recipiente de mezcla en la unidad motriz (la flecha del recipiente de mezcla deberá coincidir con la marca en forma de punto en el cuerpo del aparato) y girarlo hacia la derecha (sentido de marcha de las agujas del reloj) hasta el tope.
- Montar el eje de accionamiento en el recipiente.

- Colocar el cesto tamizador sobre el eje de accionamiento (las flechas del exprimidor y del recipiente deben coincidir); girarlo hacia la derecha (sentido de marcha de las agujas del reloj). El saliente del cesto tamizador tiene que encajar a tope en la ranura del asa del recipiente de mezcla.
- Montar y encajar el cono exprimidor.
- Introducir el cable de conexión en la toma de corriente.
- Para exprimir las frutas, colocar el mando giratorio en una velocidad de trabajo lenta y presionar la fruta contra el cono exprimidor.

¡Atención!

Prestar atención al nivel de llenado. Máxima cantidad de elaboración: 1000 ml de zumo de fruta.

Tras concluir el trabajo

- Colocar el mando giratorio en la posición **«0/off»**.
- Extraer el cable de conexión de la toma de corriente.
- Girar el exprimidor de cítricos hacia la izquierda (sentido de marcha contrario al de las agujas del reloj) y retirarlo de la base motriz.
- Girar el recipiente de mezcla hacia la izquierda (sentido de marcha contrario al de las agujas de reloj) y retirarlo.
- Limpiar todas las piezas. Véase a este respecto el capítulo «Cuidados y limpieza».

Cortadora de dados

Cortadora para cortar alimentos en forma de dados.

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

¡No introducir nunca los dedos en la cortadora montada en la base motriz!

Desmontar o montar la cortadora de dados en la base motriz sólo con el accionamiento parado.

La cortadora sólo trabaja con la tapa fijamente enroscada.

Al desarmar o armar la cortadora, sujetar la cuchilla sólo por el asidero de plástico en el centro de la misma.

¡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, peras, fresas, melones y sandias, kiwis, huevos, queso blando (feta, mozzarella), queso cortable (Emmentaler. Gouda), salchichas blandas (por ejemplo mortadela), carne cocida o asada, carne de ave sin huesos. Los alimentos que se deseen procesar no deberán estar congelados,

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.

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

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

Advertencia importante

Al trabajar con la cortadora de dados deberá emplearse el eje de accionamiento suministrado con la misma (Fig. F-2).

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

Velocidad de trabajo baja («mín»).

Patatas y zanahorias cocidas, huevos; queso blando (feta, mozzarella); pepinos; plátanos, fresas; sandias y melones.

Velocidad de trabajo media:

Patatas y zanahorias crudas, salchichas blandas (tipo mortadela), queso blando cortable (por ejemplo Emmentaler, Gouda); pimientos; tomates, cebolla; kiwis.

¡Atención!
Al trabajar con la cortadora de dados no deberá usarse nunca la función «Pulse» para funcionamiento a intervalos.

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

Armar la cortadora
Fig. E
- Colocar la cuchilla en el soporte básico ¡Téngase presentes las entalladuras!
- Colocar el disco cortador en el soporte básico.
- Empujar los cuatro cierres hacia arriba, hasta que enclaven.

Trabajar con la cortadora
Fig. F
- Montar el eje de accionamiento de la cortadora de dados sobre el eje de accionamiento de la unidad motriz.
- Colocar el recipiente de mezcla en la unidad motriz (la flecha del recipiente de mezcla deberá coincidir con la marca en forma de punto en el cuerpo del aparato) y girarlo hacia la derecha (sentido de marcha de las agujas del reloj) hasta el tope.
- Montar la cortadora en la base motriz. Las flechas en la cortadora de dados y el recipiente de mezcla deben coincidir. Cerciorarse de que la cortadora de dados esté perfectamente asentada en el eje de accionamiento. En caso necesario, girar la cuchilla a su posición correcta con ayuda de la funda protectora (Fig. F-6).
- Retirar la funda protectora de la cuchilla.
- Colocar la tapa (la flecha en la tapa debe coincidir con el punto en el recipiente): girarla hacia la derecha (sentido de marcha de las agujas de reloj). El saliente de la tapa tiene que encajar hasta el tope en la ranura del asa del recipiente de mezcla.
- Montar el empujador con el accesorio interior.
- Introducir el cable de conexión en la toma de corriente.
- Colocar el mando giratorio en la posición de trabajo deseada.
- Introducir los alimentos en la boca de llenado. En caso necesario, presionar los alimentos ligeramente con el empujador. En casos necesario, cortar los alimentos primero.

¡Atención!
Vaciar la jarra a tiempo:
- *tras elaborar una cantidad máxima de 500 gramos de ingredientes,*
- *antes de que los dados alcancen el borde inferior de la cortadora.*

Tras concluir el trabajo
- Colocar el mando giratorio en la posición **«0/off»**.
- Extraer el cable de conexión de la toma de corriente.
- Girar la tapa de la jarra hacia la izquierda (sentido de marcha contrario al de las agujas de reloj); retirarla.
- Montar la funda protectora de la cuchilla.
- Retirar la cortadora del recipiente.
- Girar el recipiente de mezcla hacia la izquierda (sentido de marcha contrario al de las agujas de reloj) y retirarlo.
- Retirar el eje de accionamiento.
- Retirar los restos de alimentos de la rejilla de corte con ayuda del limpiador de rejilla.

Batidora

para mezclar alimentos líquidos o semisólidos, triturar fruta y verdura cruda o hacer purés.

¡Peligro de lesiones a causa de las cuchillas cortantes/ el accionamiento giratorio!
¡No introducir nunca las manos en la batidora montada!
La batidora sólo trabaja con la tapa enroscada. Aguardar a que se haya parado el accionamiento para retirar la batidora.

¡Peligro de quemadura!

Al elaborar alimentos o líquidos calientes en la batidora, puede escapar vapor caliente a través del embudo en la tapa. Llenar como máximo 0,4 litros de líquido caliente en la batidora.

¡Atención!
La batidora puede sufrir daños.
¡No tratar de elaborar productos o ingredientes congelados (excepto cubitos de hielo)!
No hacer funcionar la batidora en vacío.

Batido

¡Atención!
Para trabajar con la batidora, la tapa de la misma tiene que estar montada y enroscada.

Fig. H

- Montar la jarra batidora (la flecha de la jarra debe coincidir con la marca en forma de punto en el aparato).
  Girarla hacia la derecha, hasta el tope.
- Poner los ingredientes en la jarra batidora.
  Máxima cantidad de líquido admisible = 1,5 litro (en caso de líquidos calientes o con propensión a formar espuma, la cantidad máxima admisible es de 0,4 litros).
  Optima cantidad de elaboración para productos sólidos = 80 gramos.
- Montar la tapa sobre el aparato y apretarla, girándola hacia la derecha (sentido de marcha de las agujas de reloj).
  El saliente de la tapa tiene que encajar a tope en la ranura del asa de la jarra batidora.
- Colocar el mando giratorio en la posición de trabajo apropiada.
- Para incorporar adicionalmente ingredientes, colocar el mando giratorio en la posición **«0/off»**.
- Retirar la tapa e incorporar los ingredientes

o

- retirar el embudo y agregar los ingredientes sólidos a través de la abertura

o

- agregar los ingredientes líquidos a través del embudo.

Tras concluir el trabajo con la batidora

- Colocar el mando giratorio en la posición «**0/off**».
- Extraer el cable de conexión de la toma de corriente.
- Girar la jarra batidora hacia la izquierda (sentido de marcha contrario al de las agujas de reloj); retirarla.
- Girar la tapa de la jarra hacia la izquierda (sentido de marcha contrario al de las agujas de reloj); retirarla.

Consejo práctico: Se recomienda limpiar la batidora inmediatamente después de usarla. Véase a este respecto el capítulo «Cuidados y limpieza».

Accesorio picador universal

para triturar o picar pequeñas cantidades de carne, queso curado, cebollas, perejil, ajo, fruta y verdura.
¡No picar granos de café ni de pimienta, terrones de azúcar, semillas de adormidera y nabos!

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

¡No introducir nunca las manos en el vaso de la picadora universal! Para retirar los alimentos picados deberá usarse un útil adecuado (por ejemplo una cuchara).
Retirar la picadora universal solo una vez que se ha parado el accionamiento.
La picadora universal solo funciona con la tapa montada y enroscada.

Fig. K

- Colocar el vaso sobre el aparato (las flechas del vaso y del aparato tienen que coincidir) y girarlo hacia la derecha (sentido de marcha de las agujas del reloj), hasta el tope.
- Poner los ingredientes que se desean picar en el vaso.
- Montar la tapa sobre el aparato y apretarla, girándola hacia la derecha (sentido de marcha de las agujas de reloj).
  El saliente de la tapa tiene que entrar hasta el tope en la ranura en el vaso.
- Colocar el mando giratorio en la posición **«M»** y mantenerlo en dicha posición.
  Cuanto más tiempo funcione el aparato, más finamente se trituran o pican los alimentos.
  En el caso de las hierbas finas, el grado de picado deseado se puede alcanzar al cabo de un breve período de funcionamiento de la máquina. Una ligera pulsación del mando en la posición **«M»** puede bastar.

Tras concluir el trabajo

- Soltar el mando giratorio.
- Extraer el cable de conexión de la toma de corriente.
- Girar la picadora universal hacia la izquierda (sentido de marcha contrario al de las agujas de reloj) y retirarla del aparato.
- Invertir la posición de la picadora – los alimentos triturados o picados caen en la tapa.
- Girar el vaso hacia la izquierda (sentido de marcha contrario al de las agujas de reloj) y retirarlo,
- Retirar los restos de los alimentos picados del vaso con ayuda de un útil adecuado (por ejemplo una cuchara).
- Limpiar todas las piezas. Véase a este respecto el capítulo «Cuidados y limpieza».

Consejos de aplicación

Batidos

270 gramos de mantequilla (del frigorífico, 5 °C)
5 gramos de canela
230 gramos de leche

- Poner la miel y la canela en la batidora; batir en la posición M.
- Añadir la leche al cabo de 5 segundos y batir todo durante 3 segundos.

Más consejos y sugerencias figuran en las breves instrucciones de uso adjuntas.
En la página web www.bosch-home.com/recipesMCM6 podrá encontrar también recetas detalladas para su nuevo robot de cocina.

Cuidados y limpieza

El aparato no requiere un mantenimiento especifico!
Una limpieza a fondo es la garantía de una larga vida útil de la máquina.
Mas detalles se pueden consultar en las instrucciones breves del aparato.

¡Peligro de descarga eléctrica!

No sumergir nunca la unidad motriz en líquidos. No lavarla debajo del grifo de agua ni tampoco en el lavavajillas.

¡Atención!
No emplear agentes agresivos o abrasivos. Las superficies pueden resultar dañadas.

Sugerencias:

– Al rallar zanahorias, lombardas o productos similares, se acumula sobre las piezas de plástico una capa de color rojizo. Esta capa se puede eliminar aplicando varias gotas de aceite comestible y frotando con un paño.
– En caso necesario. limpiar la bolsa de los accesorios en caso necesario. Prestar atención a los consejos de lavado y cuidado que figuran en la bolsa de los accesorios.

Limpiar la base motriz

- Extraer el cable de conexión de la toma de corriente.
- Limpiar la base motriz con un paño húmedo. En caso necesario, agregar un poco de lavavajillas manual.
- Secar la base motriz.

Limpiar el recipiente de mezcla con accesorios

¡Peligro de lesiones a causa de las cuchillas cortantes!

Sujetar la cuchilla universal sólo en el borde de plástico.
Guardar la cuchilla universal siempre en su funda protectora cuando no se use.

Advertencia importante
Todas las piezas del recipiente, incluidos los accesorios (5–7) y útiles (8–17, salvo el accionamiento de la varilla mezcladora) son apropiadas para el lavado en el lavavajillas.

Al colocar las piezas de plástico en el lavavajillas, prestar atención a no aprisionarlas, de lo contrario podrían sufrir deformaciones.
La varilla batidora se puede desarmar para su limpieza.
Fig. L

- Separar cuidadosamente la varilla mezcladora del soporte y retirar la tapa.
- Limpiar cuidadosamente el accionamiento con un cepillo.
- La varilla mezcladora se puede lavar en el lavavajillas.
- Armar las piezas tras su limpieza.

Limpiar el exprimidor de cítricos

Todas las piezas se pueden lavar en el lavavajillas. Se aconseja enjuagar el cono exprimidor inmediatamente después de concluir su uso, colocándolo debajo del grifo de agua.
De este modo se evita que se sequen los restos de las frutas.

Limpiar la cortadora de dados

¡Peligro de lesiones a causa de las cuchillas cortantes!

Al desarmar o armar la cortadora, sujetar la cuchilla sólo por el asidero de plástico en el centro de la misma.

El garfio amasador (19b) es apto para lavavajillas. Los restantes accesorios **no** deberán lavarse en el lavavajillas.
¡Las cuchillas pueden perder su afilado!
Para limpiar la cortadora de dados hay que desarmarla previamente:

Fig. G

- Presionar los cuatro cierres hacia fuera y retirar el disco de corte.
- Retirar la cuchilla del soporte básico.
- Retirar los restos de alimentos de la rejilla de corte con ayuda del limpiador de rejilla.
- Lavar el garfio amasador en el lavavajillas. Aclarar previamente los restantes accesorios bajo el chorro de agua del grifo y limpiarlos con un cepillo.

Limpiar la batidora

¡Peligro de lesiones a causa de las cuchillas cortantes!

No tocar ni manipular nunca las cuchillas con las manos. Usar siempre un cepillo para limpiar la cuchilla.

Limpiar la batidora inmediatamente después de usarla. De este modo no quedan adheridos restos de alimentos y el plástico no está expuesto a la acción agresiva de agentes tales como aceites aromáticos o especias.
La jarra, la tapa y el embudo son apropiados para el lavado en el lavavajillas.
No lavar la cuchilla en el lavavajillas sino bajo el grifo de agua. ¡No dejarla en el agua!

Consejo práctico: Poner un poco de agua con lavavajillas en la batidora montada. Colocar el mundo giratorio durante algunos segundos en la posición **«M»**. Evacuar el agua y enjuagar la jarra con agua limpia.

Desarmar la batidora

Fig. J

- Sujetar la cuchilla por las aletas y girarla hacia la izquierda (sentido de marcha contrario al de las agujas de reloj).
  La cuchilla se ha soltado de su emplazamiento.
- Retirar la cuchilla y también la junta.

Armar la batidora

- Montar la junta en la cuchilla
- Introducir la cuchilla por abajo en el vaso de la batidora; colocarla en su sitio.
- Sujetar la cuchilla por los salientes y enroscarla firmemente girándola a la derecha (sentido de marcha de las agujas del reloj). Enroscar la cuchilla como mínimo hasta que un saliente cubra la marca del vaso (para el posicionamiento correcto –> **Fig. J-6**).

Limpiar el accesorio picador universal

¡Peligro de lesiones a causa de las cuchillas cortantes!

No tocar la cuchilla del la picadora universal con las manos. Usar siempre un cepillo para limpiar la cuchilla.

Limpiar siempre la picadora universal inmediatamente después de concluir su uso.
De este modo no quedan adheridos restos de alimentos y el plástico no está expuesto a la acción agresiva de agentes tales como aceites aromáticos o especias.
La tapa es apropiada para el lavado en el lavavajillas.
No lavar el vaso con accionamiento en el lavavajillas, sino bajo el chorro de agua del grifo con un cepillo. ¡No dejarla en el agua!
Para secar el vaso con accionamiento hacia arriba.

Consejo práctico: Poner un poco de agua con lavavajillas en la picadora universal. Colocar la picadora universal sobre la base motriz. Colocar el mundo giratorio durante algunos segundos en la posición **«M»**.
Retirar la picadora universal. Evacuar el agua de la picadora y enjuagarla con agua limpia.

Guardar el aparato

¡Peligro de lesiones!

Extraer el cable de conexión de la toma de corriente en caso de no utilizar el aparato.

Fig. M

- Guardar los accesorios en la bolsa. Para guardar la cuchilla universal, colocarla siempre en la funda protectora.
- Recoger el cable de conexión en el compartimiento empujando en tramos.

Localización de averías

¡Peligro de lesiones!

Antes de efectuar cualquier trabajo en el aparato, extraer el cable de conexión de la toma de corriente.

Advertencia importante

En caso de manejo erróneo del aparato, dispararse el fusible electrónico o registrarse una avería en el aparato, el piloto de funcionamiento del aparato parpadea.

Base motriz

Avería:
El aparato no funciona.

Posible causa:
El aparato ha sufrido una sobrecarga (por ejemplo al quedar bloqueado un accesorio durante el procesamiento de un alimento) y se ha activado el fusible electrónico.

Forma de subsanarla:

- Colocar el mando giratorio en la posición **«0/off»**.
- Extraer el cable de conexión de la toma de corriente.
- Eliminar la causa de la sobrecarga.
- Volver a poner en marcha el aparato.

Posible causa:
Se ha tratado de colocar el recipiente de mezcla o la jarra batidora sobre el aparato conectado.

Forma de subsanarla:

- Colocar el mando giratorio en la posición **«0/off»**.
- Colocar el recipiente de mezcla o la jarra batidora sobre el aparato.
- Volver a poner en marcha el aparato.

Recipiente/Tapa/Accesorios

Avería:
El aparato no se pone en marcha.

Posible causa:
Las piezas no se han colocado correctamente.

Forma de subsanarla:

- Colocar el mando giratorio en la posición **«0/off»**.
- Montar las piezas según las indicaciones correspondientes que figuran en las presentes instrucciones de uso.

Advertencia importante

En caso de no poder subsanar la avería deberá ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica Oficial de la marca (las direcciones figuran al final del presente manual de instrucciones).

Accesorios opcionales

(disponibles en el comercio del ramo, en caso de suministrarse con el aparato)

Disco para cortar patatas crudas (MUZ45PS1)

Para cortar patatas crudas y preparar patatas fritas.

Disco para cortar verduras orientales (MUZ45AG1)

Corta la fruta y verdura en tiras finas para preparar platos de verdura asiáticas.

Disco rallador, grueso (MUZ45RS1)

Para rallar patatas crudas, para preparar por ejemplo patatas ralladas a la suiza o ñoquis.

Disco para rallar patatas a la suiza (MUZ45KP1)

Para rallar patatas crudas para preparar tortillas de patatas a la suiza o cortar frutas y verduras en rodajas gruesas.

Consejos para la eliminación de embalajes y el desguace de aparatos usados

El presente aparato incorpora las marcas prescritas por la directiva europea CE/2012/19 relativa a la retirada y el reciclaje de los aparatos eléctricos y electrónicos usados (WEEE). Esta directiva constituye el marco reglamentario para una retirada y un reciclaje de los aparatos usados con validez para toda la Unión Europea. Solicite una información detallada y actual a este respecto a su distribuidor o Administración local.

Condiciones de garantía

CONDICIONES DE GARANTIA PAE BOSCH, se compromete a reparar o reponer de forma gratuita durante el período de 24 meses, a partir de la fecha de compra por el usuario final, las piezas cuyo defecto o falta de funcionamiento obedezca a causas de fabricación, así como la mano de obra necesaria para su reparación, siempre y cuando el aparato sea llevado por el usuario al taller del Servicio Técnico Autorizado por BOSCH.

En el caso de que el usuario solicitara la visita del Técnico Autorizado a su domicilio para la reparación del aparato, estará obligado el usuario a pagar los gastos del desplazamiento.

Esta garantía no incluye: lámparas, cristales, plásticos, ni piezas estéticas, reclamadas después del primer uso, ni averías producidas por causas ajenas a la fabricación o por uso no doméstico. Igualmente no están amparadas por esta garantía las averías o falta de funcionamiento producidas por causas no imputables al aparato (manejo inadecuado del mismo, limpiezas, voltajes e instalación incorrecta) o falta de seguimiento en las instrucciones de funcionamiento y mantenimiento que para cada aparato se incluyen en el folleto de instrucciones.

Para la efectividad de esta garantía es imprescindible acreditar por parte del usuario y ante el Servicio Autorizado de BOSCH, la fecha de adquisición mediante la correspondiente FACTURA DE COMPRA o que el usuario acompañará con el aparato cuando ante la eventualidad de una avería lo tenga que llevar al Taller Autorizado.

La intervención en el aparato por personal ajeno al Servicio Técnico Autorizado por BOSCH, significa la pérdida de garantía.

GUARDE POR TANTO LA FACTURA DE COMPRA. Todos nuestros técnicos van provistos del correspondiente carnet avalado por ANFEL (Asociación Nacional de Fabricantes de Electrodomésticos) que le acredita como Servicio Autorizado de BOSCH. Exija su identificación.

MODELO: FD: E-Nr.: F. COMPRA:

Nos reservamos el derecho de introducir modificaciones.

Muitos parabéns por ter comprado um novo aparelho da Marca BOSCH. Optou, assim, por um electrodoméstico moderno e de elevada qualidade. Na nossa página da Internet poderá encontrar mais informações sobre os nossos produtos.

Índice

Para sua segurança 113
Panorâmica do aparelho 115
Utilização do aparelho 116
Recomendações de utilização 121
Limpeza e manutenção 121
Arrumação 122
Ajuda em caso de anomalia 123
Acessórios especiais 123
Indicações sobre reciclagem 123
Condições de garantia 123

Para sua segurança

Leia atentamente estas instruções antes de utilizar o aparelho, para conhecer importantes indicações de segurança e de serviço.

A não observância das indicações sobre a utilização correcta do aparelho exclui uma responsabilidade do fabricante por danos daí resultantes.

Este aparelho destina-se a ser utilizado no processamento de quantidades habituais numa família ou em aplicações similares e não para uso industrial. Utilizações semelhantes a um lar abragem, p. ex., a utilização em cozinhas para colaborades de lojas, escritórios, empresas agrícolas e de outros ramos de actividade, bem como a utilização por clientes de pensões, pequenos hotéis e de outras empresas do género.

Utilizar o aparelho só com as quantidades e tempos normais para uso doméstico.

Este aparelho é adequado para mexer, amassar, bater, cortar e raspar alimentos. São possíveis outras aplicações mediante utilização de acessórios homologados pelo fabricante. Não pode ser utilizado para processar outros tipos de objectos ou substâncias.

Utilizar o aparelho somente com os acessórios originais.

Favor, guardar as Instruções de serviço. No caso do aparelho mudar de dono, as Instruções de serviço devem acompanhá-lo.

⚠ Indicações gerais de segurança

Perigo de choque eléctrico

A utilização deste aparelho não é permitida a crianças. Manter o aparelho e o respectivo cabo de alimentação fora do alcance de crianças.

Os aparelhos podem ser utilizados por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou psíquicas diminuídas ou com falta de experiência e conhecimentos, desde que se encontrem sob vigilância ou a utilização segura do aparelho lhes tenha sido ensinada e tenham compreendido os perigos daí resultantes.

Crianças não podem brincar com o aparelho.

O aparelho só deve ser ligado e utilizado de acordo com as indicações constantes da chapa de características.

Utilizar o aparelho somente, se o cabo de alimentação ou o próprio aparelho não apresentarem quaisquer danos.
Desligar o aparelho da corrente sempre que este não se encontre sob vigilância e antes de se proceder à sua montagem, desmontagem e limpeza.
Não deixar que o cabo passe sobre arestas aguçadas nem superfícies quentes. Se o cabo de alimentação deste aparelho apresentar danos, terá que ser substituído pelo fabricante ou pelos seus Serviços Técnicos ou por um técnico devidamente qualificado para o efeito, para se evitarem situações de perigo.
As reparações no aparelho devem ser executadas somente pelos nossos Serviços Técnicos.

⚠ Indicações de segurança para este aparelho

Perigo de ferimentos
Perigo de choque eléctrico
No caso duma falha de corrente, o aparelho continua ligado e volta a funcionar, logo que volte a corrente.
Substituir acessórios e ferramentas só com o aparelho completamente parado (selector na posição **0/off**) e com a ficha desligada da tomada.
Nunca mergulhar o aparelho base em líquidos, não colocá-lo sob água corrente nem lavá-lo na máquina de lavar loiça.
Antes de tentar eliminar uma anomalia, desligar a ficha da tomada.
Perigo de ferimentos devido a ferramentas em rotação
Durante o funcionamento, nunca tente agarrar a tigela.
Para pressionar ingredientes, utilizar sempre o calcador.
Depois de desligado, o accionamento ainda gira por breves instantes.
Substituir a ferramenta só com o aparelho completamente parado.
Perigo de ferimentos devido à lâmina afiada!
Segurar a lâmina universal só pelo bordo de plástico.
Quando a lâmina universal não estiver a ser utilizada, guardá-la sempre na respectiva protecção.
Não tocar na abertura de enchimento. Para empurrar os ingredientes, usar só o calcador.
Não tocar nas lâminas afiadas nem nas arestas do disco de picar.
Segurar os discos de triturar apenas pelos bordos!
Perigo de ferimentos devido à lâmina afiada/aos accionamentos em rotação!
Nunca segurar no misturador, depois deste estar montado!
Desmontar/montar o misturador, só com o accionamento completamente parado. Não tocar com as mãos na lâmina do misturador. Para a limpeza, utilizar uma escova.

Perigo de queimaduras!
Ao trabalhar com produtos quentes, verifica-se uma passagem de vapor através do funil para a tampa. Introduzir o máximo de 0,4 litros de líquidos quentes ou que desenvolvam espuma.

⚠ Explicação dos símbolos no aparelho e nos acessórios

Seguir as indicações das Instruções de serviço.

Cuidado: Lâminas em rotação.

Cuidado: Ferramentas em rotação.
Não tocar na abertura de enchimento.

Nestas Instruções de Serviço são descritos diversos modelos. Nas páginas das ilustrações existe uma panorâmica dos diversos modelos (**Fig. N**).

Panorâmica do aparelho

Por favor, desdobre as páginas com as ilustrações.

Fig. A

Aparelho base

1 **Selector**
0/off = Stop
M = Comutação momentânea com velocidade máxima, não largar o selector, se se pretender um funcionamento contínuo do misturador.
min/max = Velocidade de funcionamento regulável sem escalonamento, de rotação baixa até elevada.
Pulse = posição do interruptor para funcionamento em intervalos à velocidade máxima. Recomendado para, p. ex., confeccionar batidos de leite no misturador.

2 **Indicação de funcionamento**
Está iluminada durante o funcionamento. Está a piscar em caso de erros na utilização do aparelho, na activação do dispositivo electrónico de segurança ou de defeito no aparelho, ver capítulo «Ajuda em caso de anomalias».

3 **Accionamento**

4 **Compartimento do cabo**

Tigela com acessórios

5 **Tigela**

6 **Tampa**

7 **a) Calcador**
b) Adaptador do calcador

Ferramenta

8 **Veio de accionamento**

9 **Suporte de ferramentas**

10 **Lâmina universal com protecção**

11 **Vara para massas grossas**

12 **Vara para massas leves**

13 **Suporte de discos**

14 **Disco reversível de corte – grosso/fino**

15 **Disco reversível de ralar – grosso/fino**

16 **Disco para batatas fritas ***

17 **Disco para legumes asiáticos ***

18 **Espremedor de citrinos ***
a) Passador
b) Cone espremedor

19 **Cortadora de cubos com eixo de accionamento ***
a) Veio de accionamento
b) Suporte base
c) Grampo de fecho
d) Lâminas
e) Disco de cortar
f) Protecção da lâmina
g) Objecto de limpeza da grelha de corte

20 **Picador universal ***
a) Copo com accionamento
b) Tampa

21 **Misturador**
a) Copo com accionamento
b) Tampa
c) Abertura para adicionar ingredientes
d) Funil

22 **Bolsa para acessórios ***

* Não em todos os modelos.

Utilização

Limpar bem o aparelho e os acessórios, antes da primeira utilização, ver «Limpeza e manutenção».

Atenção!

Ligar e desligar o aparelho exclusivamente com o selector (1). Desligá-lo mediante abertura da tampa (6, 20b, 21b) provoca danos no aparelho.

Importante

A tigela (5), a tampa/o copo do picador universal (20) e o copo misturador (21a) não são adequados para utilização no microondas!

Preparação

- Colocar o aparelho base sobre uma superfície inferior lisa, resistente e limpa.
- Desenrolar o cabo de alimentação de rede, só até ao comprimento necessário.

Tigela com acessórios/Ferramentas

Perigo de ferimentos devido a ferramentas em rotação

Durante o funcionamento, nunca tente agarrar a tigela. Para pressionar ingredientes, utilizar sempre o calcador (7). Depois de desligado, o accionamento ainda gira por breves instantes. Substituir a ferramenta só com o aparelho completamente parado.

Atenção!

Ao trabalhar com a tigela, o aparelho só pode ser ligado com a tigela montada, bem como com a tampa montada e bem apertada.

Lâmina universal (10)

para triturar e picar.

Perigo de ferimentos devido à lâmina afiada!

Segurar a lâmina universal só pelo bordo de plástico.
Quando a lâmina universal não estiver a ser utilizada, guardá-la sempre na respectiva protecção.

Vara para massas pesadas (11)

para mexer e amassar massa e para envolver ingredientes que não devem ser triturados.

Vara para massas leves (12)

para natas, claras em castelo e massas leves.
Não são adequadas para alimentos sólidos.

Antes de utilizar, montar a vara para massas leves.

- Inserir a vara para massas leves no mecanismo até encaixar (Fig. **B**-5b).

Fig. B

- Colocar a tigela (a seta no tigela tem que coincidir com o ponto no aparelho) e rodar no sentido dos ponteiros do relógio até ao batente.
- Inserir a lâmina universal/vara para massas pesadas:
  - Pressionar o eixo de accionamento até este encaixar no suporte de ferramentas.
  - Aplicar o suporte de ferramentas na tigela.
  - Montar a lâmina universal/vara para massas pesadas no suporte de ferramentas e soltá-la.
- Inserir a vara para massas leves:
  - Montar o eixo de accionamento na tigela.
  - Assentar a vara para massas leves, com uma ligeira rotação, no eixo de accionamento.

Atenção!

Adicionar os ingredientes a tratar só depois de aplicadas as ferramentas.

- Introduzir os ingredientes.
- Montar a tampa (a seta na tampa deve coincidir com o ponto da tigela) e rodá-la no sentido dos ponteiros do relógio.
  O bico da tampa tem que assentar até ao batente na ranhura da péga da tigela.
- Inserir o calcador e o adaptador do calcador.
- Ligar a ficha à tomada.
- Regular o selector para a fase pretendida.
- Para adicionar ingredientes, colocar o selector na posição **0/off**.
- Retirar o calcador e introduzir os ingredientes através da abertura de enchimento.
- Introduzir líquidos através do calcador. O adaptador do calcador pode ser utilizado como copo de medição.

Discos de fragmentação

Perigo de ferimentos devido à lâmina afiada!

Não tocar nas lâminas afiadas nem nas arestas do disco de picar. Segurar os discos de triturar apenas pelos bordos!

Disco reversível de corte – grosso/fino (14)

Para cortar frutos e legumes

Designação no disco reversível de corte:

«1» para o lado de corte mais grosso

«3» para o lado de corte mais grosso

Atenção!

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

Disco reversível de ralar – grosso/fino (15)

Para ralar legumes, fruta e queijo, excepto queijo rijo (p. ex. Parmesão).

Designação no disco reversível para ralar:

«2» para o lado de raspar mais grosso

«4» para o lado de ralar mais fino

Atenção!

O disco reversível de ralar não é indicado para ralar nozes. Só ralar queijos moles com o lado mais grosso.

Disco para batatas fritas (16)

Para cortar batatas cruas em palitos para fritar.

Disco para legumes asiáticos (17)

Corta fruta e legumes em tiras finas para refeições asiáticas de legumes.

Nota:

Colocar o disco para batatas fritas ou o disco para legumes asiáticos com a lâmina virada para cima.

Os discos indicados para outros fins podem ser adquiridos no comércio especializado (ver Capítulo «Acessórios especiais»).

Fig. C

- Colocar a tigela (a seta no tigela tem que coincidir com o ponto no aparelho) e rodar no sentido dos ponteiros do relógio até ao batente.
- Montar o eixo de accionamento na tigela.
- Retirar o disco do invólucro de protecção.
- Colocar o disco no suporte de discos. Virar para cima a face de corte/ralar pretendida. Colocar o disco no suporte, de maneira que o arrastador no suporte entrem nas aberturas do disco.
  O disco tem que **assentar sobre os** pinos laterais do suporte.
- Assentar o suporte de discos, com uma ligeira rotação, no eixo de accionamento.

Perigo de ferimentos devido à lâmina afiada!

Não tocar na abertura de enchimento. Para empurrar os ingredientes, usar só o calcador.

- Montar a tampa (a seta na tampa deve coincidir com o ponto da tigela) e rodá-la no sentido dos ponteiros do relógio.
  O bico da tampa tem que assentar até ao batente na ranhura da péga da tigela.
- Inserir o calcador e o adaptador do calcador.
- Ligar a ficha à tomada.
- Regular o selector para a fase pretendida.
- Adicionar o produto para cortar ou para ralar. Com o calcador, empurrar suavemente o produto para cortar ou ralar.
- Retirar o calcador e introduzir os ingredientes através da abertura de enchimento.
- Para cortar produtos longos e finos, estes devem ser adicionados com o calcador. Para isso, retirar o adaptador do calcador.

Atenção!

Esvaziar a tigela antes desta estar demasiado cheia e o produto para cortar ou ralar alcançar o suporte de discos.

Indicação para triturar chocolate:

Introduzir o chocolate **antes de ligar o aparelho** e cobrir com o calcador. Depois de ligar, empurrar com o calcador.

Depois do trabalho

- Posicionar o selector em **0/off**.
- Desligar a ficha da tomada.
- Rodar a tampa em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e desmontá-la.
- Desmontar a ferramenta:
  - Retirar da tigela o suporte de ferramenta juntamente com a lâmina universal ou a vara para massas pesadas. Desmontar a ferramenta do suporte de ferramentas. Depois da limpeza da lâmina universal, colocar a protecção da lâmina.

– Retirar a vara para massas leves do eixo de accionamento.
  Retirar o eixo de accionamento da tigela.
  Desmontar a vara para massas leves para poder limpá-la (Fig. **L**).
– Retirar o suporte de discos para fora das reentrâncias da tigela. Retirar o disco.
  Retirar o eixo de accionamento da tigela.

- Rodar a tigela em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e retirá-la.
- Limpar todos os componentes, ver «Limpeza e manutenção».

Espremedor de citrinos

Para espremer citrinos, p. ex., laranjas, toranjas, limões.

Atenção!

O espremedor de citrinos só deve ser utilizado, depois de todos os componentes completamente montados.

Fig. D

- Colocar a tigela (a seta no tigela tem que coincidir com o ponto no aparelho) e rodar no sentido dos ponteiros do relógio até ao batente.
- Montar o eixo de accionamento na tigela.
- Montar o passador no eixo de accionamento (seta no espremedor de citrinos coincidente com a seta na tigela) e rodar no sentido dos ponteiros do relógio.
  O bico no cesto de filtro tem que assentar até ao batente na ranhura da pega da tigela.
- Montar o cone de espremer e exercer pressão sobre o mesmo.
- Ligar a ficha à tomada.
- Para espremer os frutos, colocar o selector na velocidade rotação baixa e pressionar os frutos contra o cone de espremer.

Atenção!

Ter em atenção o nível de enchimento.
Quantidade máxima a preparar:
1000 ml de sumo de fruta:

Depois do trabalho

- Posicionar o selector em **0/off**.
- Desligar a ficha da tomada.
- Rodar o espremedor de citrinos em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e retirá-lo.
- Rodar a tigela em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e retirá-la.
- Limpar todos os componentes, ver «Limpeza e manutenção».

Cortadora de cubos

Cortadora de cubos para cortar alimentos em forma de cubos.

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

Nunca tocar na cortadora de cubos já montada!
Desmontar/montar a cortadora de cubos com o accionamento completamente imobilizado.
A cortadora de cubos só funciona com a tampa bem apertada.
Na desmontagem/montagem da cortadora de cubos, segurar o disco de corte somente pela parte de plástico.

Atenção!
Indicações sobre utilização!

A cortadora de cubos só está preparada para cortar batatas (cruas ou cozidas), cenouras, pepinos, tomates, pimentos, cebolas, bananas, maçãs, peras, morangos, melões, quivis, ovos, queijo mole (p. ex. Feta, Mozzarella), queijo fatiado mole (p. ex. Emmental, Gouda), chouriço de carne mole (p. ex. mortadela), carne de aves cozida ou assada, desossada.
Os alimentos não podem estar congelados.
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.
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.

Indicação importante
Ao trabalhar com a cortadora de cubos deve-se utilizar o eixo de accionamento fornecido com a cortadora de cubos (fig. F-2).

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

Velocidade baixa de funcionamento («min»):
batatas, cenouras e ovos cozidos; queijo mole (Feta, Mozzarella); pepinos; bananas; morangos; melões.

Velocidade média de funcionamento:
batatas e cenouras cruas, chouriço de carne mole (p. ex., mortadela), queijo fatiado mole (p. ex. Emmental, Gouda); pimentos; tomates; cebolas; maçãs, quivis.

Atenção!
Ao trabalhar com a cortadora de cubos, nunca utilizar o modo de funcionamento em intervalos (Pulse).

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

Montar a cortadora de cubos
Fig. E
- Aplicar o elemento de lâminas no suporte base. Dar atenção os entalhes!
- Aplicar o disco de corte no suporte de base.
- Pressionar para cima os 4 grampos de fecho até estes engatarem.

Trabalhar com a cortadora de cubos
Fig. F
- Colocar o eixo de accionamento para a cortadora de cubos no accionamento do aparelho base.
- Colocar a tigela (a seta no tigela tem que coincidir com o ponto no aparelho) e rodar no sentido dos ponteiros do relógio até ao batente.
- Aplicar a cortadora de cubos.
  A seta na cortadora de cubos e a seta na tigela têm que coincidir.
  A cortadora de cubos tem que estar completamente assente no eixo de accionamento! Caso necessário, colocar as lâminas na posição correcta com o auxílio da protecção das lâminas (Fig. F-6).
- Retirar a protecção das lâminas.
- Montar a tampa (a seta na tampa deve coincidir com o ponto da tigela) e rodá-la no sentido dos ponteiros do relógio.
  O bico da tampa tem que assentar até ao batente na ranhura da péga da tigela.
- Inserir o calcador e o adaptador do calcador.
- Ligar a ficha à tomada.
- Colocar o selector rotativo na fase de trabalho pretendida.
- Colocar os alimentos para cortar na abertura de enchimento. Em caso de necessidade, pressionar suavemente os alimentos com o calcador. Em caso de necessidade, cortar, primeiro, os alimentos em pedaços menores.

Atenção!
Esvaziar atempadamente a tigela:
- *depois de tratado o máximo de 500 gramas,*
- *Antes dos cubos terem atingido a aresta inferior da cortadora de cubos.*

Depois do trabalho
- Posicionar o selector em **0/off**.
- Desligar a ficha da tomada.
- Rodar a tampa em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e desmontá-la.
- Colocar a protecção das lâminas.
- Retirar a cortadora de cubos da tigela.
- Rodar a tigela em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e retirá-la.
- Retirar o eixo de accionamento.
- Retirar os restos de alimentos depositados na grelha de corte com o objecto de limpeza próprio para esse fim.

Misturador

para misturar alimentos líquidos ou meio consistentes, para triturar/picar fruta crua e legumes e para passar alimentos cozinhados.

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

Nunca segurar no misturador, depois deste estar montado!
O misturador só trabalha com a tampa apertada. Só retirar o misturador com o accionamento completamente parado.

Perigo de queimaduras!

Ao trabalhar com produtos quentes, verifica-se uma passagem de vapor através do funil para a tampa. Introduzir o máximo de 0,4 litros de líquidos quentes ou que desenvolvam espuma.

Atenção!
O misturador pode ficar danificado.
Não processar ingredientes ultracongelados (excepto cubos de gelo).
Não utilizar o misturador vazio.

Misturar

Atenção!
Para se utilizar o misturador é necessário a tampa do misturador esteja colocada e bem apertada.

Fig. H

- Montar o copo misturador (a seta no copo tem que coincidir com o ponto no aparelho) e rodar no sentido dos ponteiros do relógio até ao batente.
- Introduzir os ingredientes.
  Quantidade máxima, líquida = 1,5 litros (Líquidos que desenvolvam espuma ou quentes, máximo 0,4 litros.
  Quantidade ideal para trabalhar sólidos = 80 gramas.
- Montar a tampa e rodá-la no sentido dos ponteiros do relógio. A saliência da tampa tem que assentar, até ao batente, na ranhura da pega do misturador.
- Regular o selector para a fase pretendida.
- Para adicionar ingredientes, colocar o selector na posição **0/off**.
- Desmontar a tampa e adicionar os ingredientes

ou

- desmontar o funil e introduzir lentamente os ingredientes sólidos na abertura de enchimento

ou

- introduzir os ingredientes líquidos através do funil.

Depois de feita a mistura

- Posicionar o selector em **0/off.**
- Desligar a ficha da tomada.
- Rodar o misturador em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e desmontá-lo.
- Rodar a tampa em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e desmontá-la.

Sugestão: De preferência, limpar o misturador imediatamente depois da sua utilização, ver «Limpeza e manutenção».

Picador universal

para triturar quantidades menores de carne, queijo duro, cebolas, salsa, alho, fruta e legumes.
Não é permitido triturar café em grão, pimenta em grão, açúcar, sementes de papoila e rábano picante.

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

Nunca colocar a mão dentro do copo do picador universal! Para remover alimentos triturados, utilizar ferramenta adequada (p. ex., colher).
Só retirar o picador universal com o accionamento completamente parado.
O picador universal só trabalha com a tampa apertada.

Fig. K

- Montar o copo (a seta no copo tem que coincidir com o ponto no aparelho) e rodar no sentido dos ponteiros do relógio até ao batente.
- Inserir os alimentos a triturar no copo.
- Montar a tampa e rodá-la no sentido dos ponteiros do relógio.
  O bico da tampa tem que assentar até ao batente na ranhura do copo.

- Colocar o selector rotativo na fase **M** e segurar bem.
  Quanto mais tempo o aparelho estiver ligado, mais fino fica o alimento cortado. No caso de ervas aromáticas, o resultado desejado pode ser alcançado num período de tempo muito curto.
  É possível que um pequeno «toque» na fase **M** já seja suficiente.

Depois do trabalho

- Soltar o selector rotativo.
- Desligar a ficha da tomada.
- Rodar o picador universal em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e retirá-lo.
- Virar o picador universal, os alimentos triturados caem na tampa.
- Rodar o copo em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e retirá-lo.
- Remover os restos de alimentos triturados do copo com o auxílio de ferramenta adequada (p. ex., colher).
- Limpar todos os componentes, ver «Limpeza e manutenção».

Recomendações de utilização

Bebida desportiva

270 g de mel (à temperatura do frigorífico, 5 °C)
5 g de canela
230 g de leite

- Deitar o mel e a canela no misturador e misturar na fase M.
- Passados 5 segundos, adicionar o leite e misturar durante mais 3 segundos.

Poderá consultar outras recomendações nas instruções resumidas em anexo. Também encontrará receitas pormenorizadas para utilização da sua nova máquina de cozinha em: www.bosch-home.com/recipesMCM6

Limpeza e manutenção

O aparelho não carece de manutenção!
A boa limpeza garante uma maior vida útil do aparelho.
Poderá consultar mais informações nas instruções resumidas.

Perigo de choque eléctrico!

Nunca mergulhar o aparelho base em líquidos, não colocá-lo sob água corrente nem lavá-lo na máquina de lavar loiça.

Atenção!

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

Sugestões:

– Ao preparar, p. ex., cenouras e couve roxa, formam-se manchas nas peças de plástico, que se eliminam facilmente com algumas gotas de óleo alimentar.
– Se necessário, limpar a bolsa dos acessórios. Dar atenção às indicações de limpeza existentes na bolsa dos acessórios.

Limpar o aparelho base

- Desligar a ficha da tomada.
- Limpar o aparelho base com um pano húmido. Se necessário, utilizar um pouco de detergente da loiça.
- De seguida, secar bem o aparelho com um pano.

Limpeza da tigela com os acessórios

Perigo de ferimentos devido à lâmina afiada!

Segurar a lâmina universal só pelo bordo de plástico.
Quando a lâmina universal não estiver a ser utilizada, guardá-la sempre na respectiva protecção.

Indicação importante

Todas as peças da tigela, incluindo acessórios (5–7) e as ferramentas (8–17; excepto o mecanismo da vara para massas leves) podem ir à máquina de lavar loiça.

Não prender as peças de plástico na máquina de lavar loiça, para evitar que sofram deformações.
A vara para massas leves pode ser desmontada para limpeza.

Fig. L

- Retirar a vara cuidadosamente do suporte e retirar a tampa.
- Limpar o mecanismo cuidadosamente com uma escova.
- A vara pode ser lavada na máquina de lavar loiça.
- Voltar a montar depois da limpeza.

Limpeza do espremedor de citrinos

Todas as peças podem ser lavadas na máquina de lavar loiça. De preferência, lavar o cone de espremer imediatamente após utilização, com água corrente a incidir sobre todos os lados. Evita-se, assim, que os resíduos possam secar.

Limpeza da cortadora de cubos

Perigo de ferimentos devido à lâmina afiada!

Na desmontagem/montagem da cortadora de cubos, segurar o disco de corte somente pela parte de plástico.

O suporte (19b) base pode ir à máquina de lavar loiça. **Não** lavar qualquer outra peça na máquina de lavar loiça, as lâminas ficam rombas! Para limpeza, desmontar a cortadora de cubos:

Fig. G

- Pressionar os 4 grampos de fecho para fora e retirar o disco de corte.
- Desmontar o elemento da lâmina do suporte de base.
- Retirar os restos de alimentos depositados na grelha de corte com o objecto de limpeza próprio para esse fim.
- Lavar o suporte base na máquina de lavar loiça. Pré-lavar todas as outras peças sob água corrente. Limpar as peças com uma escova.

Limpeza do misturador

Perigo de ferimentos devido à lâmina afiada!

Não tocar com as mãos na lâmina do misturador. Para a limpeza, utilizar uma escova.

De preferência, o misturador deve ser limpo imediatamente depois de utilizado.
Assim, os resíduos não secam e o plástico não é atacado (p. ex. através de óleos destilados existentes nos condimentos).
O copo misturador, a tampa e o funil podem ser lavados na máquina de lavar loiça.
Não lavar as lâminas na máquina de lavar loiça, mas sim sob água corrente.
Não deixar as lâminas dentro de água!
Sugestão: Deitar um pouco de água com detergente suave no misturador montado. Regular, durante alguns segundos, a fase **M**. Despejar a água e lavar o misturador com água limpa.

Desmontar o misturador

Fig. J

- Rodar o adaptador da lâmina pelas asas em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio. Assim, o adaptador da lâmina fica solto.
- Retirar o adaptador da lâmina e desmontar o anel de vedação.

Montar o misturador

- Aplicar o anel de vedação no adaptador de lâminas.
- Aplicar, por baixo, o adaptador da lâmina no copo misturador.
- Aparafusar bem o adaptador da lâmina pelas asas no sentido dos ponteiros do relógio. Neste caso, rodar, no mínimo, até que uma das asas cubra a marca existente no copo misturador (posicionamento –> **Fig. J-6**).

Limpar o picador universal

Perigo de ferimentos devido à lâmina afiada!

Não tocar nas lâminas do picador universal com as mãos desprotegidas.
Para a limpeza, utilizar uma escova.

De preferência, o picador universal deve ser limpo imediatamente depois de utilizado.
Assim, os resíduos não secam e o plástico não é atacado (p. ex. através de óleos destilados existentes nos condimentos).
A tampa pode ir à máquina de lavar loiça.
Não lavar o copo com accionamento na máquina de lavar loiça, mas sim sob água corrente, limpando com uma escova.
Não deixar as lâminas dentro de água!
Para secar, colocar o copo com o accionamento virado para cima.
Sugestão: deitar um pouco de água com detergente no picador universal.
Colocar o picador universal no aparelho base. Regular, durante alguns segundos, a fase **M**. Retirar o picador universal. Deitar, depois, a água fora e enxaguar bem com água limpa.

Arrumação

Perigo de ferimentos

Se o aparelho não estiver em utilização, deverá retirar a ficha da tomada.

Fig. M

- Arrumar as ferramentas e os discos de picar na bolsa de acessórios.
  Para guardar a lâmina universal, colocar sempre a respectiva protecção.
- Arrumar o cabo no respectivo compartimento mediante pequenos empurrões.

Ajuda em caso de anomalia

Perigo de ferimentos

Antes de tentar eliminar uma anomalia, desligar a ficha da tomada.

Indicação importante

A indicação de funcionamento a piscar indica um erro no manuseamento do aparelho, uma activação do dispositivo electrónico de segurança ou uma avaria no aparelho.

Aparelho base

Anomalia:
O aparelho não trabalha.

Causa possível:
O aparelho sofreu uma sobrecarga (p. ex. a ferramenta está bloqueada por um alimento) e o dispositivo electrónico foi activado.

Como remediar:

- Posicionar o selector em **0/off**.
- Desligar a ficha da tomada.
- Eliminar a causa da sobrecarga.
- Voltar a colocar o aparelho em funcionamento.

Causa possível:
Foi feita a tentativa de colocar a tigela ou o misturador no aparelho ligado.

Como remediar:

- Posicionar o selector em **0/off**.
- Montar a tigela ou o misturador.
- Voltar a colocar o aparelho em funcionamento.

Tigela/tampa/acessório

Anomalia:
O aparelho não arranca.

Causa possível:
Peças montadas incorrectamente.

Como remediar:

- Posicionar o selector em **0/off**.
- Montar as peças de acordo com as indicações correspondentes constantes destas instruções.

Indicação importante

Se não for possível eliminar a anomalia, contactar os serviços técnicos (consultar os respectivos endereços no final deste caderno).

Acessórios especiais

(Podem ser adquiridos nos nossos Serviços Técnicos, se não estiverem incluidos no fornecimento).

Disco para batatas fritas (MUZ45PS1)

Para cortar batatas cruas em palitos para fritar.

Disco para legumes asiáticos (MUZ45AG1)

Corta fruta e legumes em tiras finas para refeições asiáticas de legumes.

Disco de raspar grosso (MUZ45RS1)

Para ralar batatas cruas, para, por exemplo, bolinhos de batata ou almôndegas.

Disco para bolinhos de batata ralada (MUZ45KP1)

Para ralar batatas cruas para «Rösti» (= batatas assadas no forno) e bolinhos de batata ralada, para cortar fruta e legumes em fatias grossas.

Indicações sobre reciclagem

Este aparelho está identificado de acordo com a Norma Europeia 2012/19/CE sobre aparelhos eléctricos e electrónicos usados (Waste electrical and electronic equipment – WEEE).

A Norma prevê as condições para recolha e valorização de aparelhos usados, a vigorar em toda a UE.

Poderá informar-se sobre os meios actuais de reciclagem Junto do seu Agente ou dos Serviços Municipalizados.

Condições de garantia

Para este aparelho vigoram as condições de garantia publicadas pelo nosso representante no país, em que o mesmo for adquirido.
O Agente onde comprou o aparelho poderá dar-lhe mais pormenores sobre este assunto.
Para a prestação de qualquer serviço em garantia é, no entanto, necessária a apresentação do documento de compra do aparelho.

Direitos reservados quanto a alterações.

Συγχαρητήρια για την αγορά της νέας σας συσκευής από τον Οίκο BOSCH. Μ' αυτή διαλέξατε μια μοντέρνα, υψηλής ποιότητας οικιακή συσκευή. Περαιτέρω πληροφορίες σχετικά με τα προϊόντα μας θα βρείτε στην ιστοσελίδα μας.

Περιεχόμενα

Για την ασφάλειά σας 124
Με μια ματιά 126
Χειρισμός 127
Συστάσεις εφαρμογής 133
Καθαρισμός και φροντίδα 133
Φύλαξη 135
Αντιμετώπιση βλαβών 135
Ειδικά εξαρτήματα 136
Απόσυρση 136
ΟΡΟΙ ΕΓΓΥΗΣΗΣ 136

Για την ασφάλειά σας

Πριν τη χρήση διαβάστε προσεκτικά τις παρούσες οδηγίες, ώστε να γνωρίζετε σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας και χειρισμού για την παρούσα συσκευή.

Η μη τήρηση των οδηγιών για τη σωστή χρήση της συσκευής αποκλείει την ευθύνη του κατασκευαστή για ζημιές που προκύπτουν από αυτή.

Η παρούσα συσκευή προορίζεται για την επεξεργασία ποσοτήτων, συνήθων για το νοικοκυριό ή σε μη επαγγελματικές εφαρμογές, παρόμοιες με νοικοκυριό. Οι παρόμοιες με το νοικοκυριό εφαρμογές περιλαμβάνουν π. χ. τη χρήση σε κουζίνες για τους υπαλλήλους καταστημάτων, γραφείων, αγροτικών και άλλων επιχειρήσεων, καθώς και τη χρήση από ενοικιαστές ξενώνων, μικρών ξενοδοχείων και παρομοίων κατοικιών.

Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για ποσότητες και χρόνους επεξεργασίας, συνήθεις για την οικιακή χρήση.

Η παρούσα συσκευή είναι κατάλληλη για την ανάδευση, το ζύμωμα, χτύπημα, κόψιμο και τρίψιμο τροφίμων. Με τη χρήση των από τον κατασκευαστή εγκεκριμένων εξαρτημάτων είναι δυνατές περαιτέρω εφαρμογές. Δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιηθεί για την επεξεργασία άλλων αντικειμένων ή αντίστοιχα ουσιών.

Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο με τα αυθεντικά εξαρτήματα.

Παρακαλείσθε να φυλάξετε τις οδηγίες χρήσης.

Κατά την παραχώρηση της συσκευής σε τρίτους δώστε μαζί τις οδηγίες χρήσης.

⚠ Γενικές υποδείξεις ασφαλείας

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας

Η παρούσα συσκευή δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιείται από παιδιά.

Κρατάτε τη συσκευή και το τροφοδοτικό καλώδιό της μακριά από παιδιά.

Οι συσκευές μπορούν να χρησιμοποιούνται από πρόσωπα με μειωμένες φυσιολογικές, αισθητήριες ή νοητικές ικανότητες καθώς και έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, όταν επιβλέπονται ή έχουν καταρτιστεί σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν κατανοήσει τους κινδύνους που απορρέουν από αυτή.
Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή.
Συνδέετε και λειτουργείτε τη συσκευή μόνο σύμφωνα με τα στοιχεία στην πινακίδα τύπου. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνον, όταν αυτή και το καλώδιό της δεν παρουσιάζουν βλάβες.
Όταν δεν την επιβλέπετε – πριν τη συναρμολόγηση, την αποσυναρμολόγηση ή τον καθαρισμό – η συσκευή πρέπει να απομονώνεται πάντοτε από το δίκτυο.
Μη φέρνετε το τροφοδοτικό καλώδιο σε επαφή με αιχμηρές άκρες ή με καυτές επιφάνειες. Η αλλαγή του τροφοδοτικού καλωδίου, όταν αυτό παρουσιάζει κάποια βλάβη, πρέπει να γίνεται από τον κατασκευαστή ή την αντίστοιχη υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών ή από κατάλληλα καταρτισμένο πρόσωπο, ώστε να αποφεύγονται οι κίνδυνοι.
Οι επισκευές στη συσκευή πρέπει να ανατίθενται μόνο στην υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης των πελατών μας.

⚠ Υποδείξεις ασφαλείας για την παρούσα συσκευή

Κίνδυνος τραυματισμού
Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας
Σε περίπτωση διακοπής του ρεύματος η συσκευή παραμένει ενεργοποιημένη και μετά τη διακοπή ξαναξεκινά.
Αλλάζετε τα εξαρτήματα και τα εργαλεία μόνο σε περίπτωση ακινητοποίησης της συσκευής (περιστρεφόμενος διακόπτης στο **0**/**off**) και το φις βγαλμένο από την πρίζα.
Μη βυθίσετε ποτέ τη βασική συσκευή μέσα σε υγρά, μην την κρατήσετε ποτέ κάτω από τρεχούμενο νερό ούτε να την πλύνετε στο πλυντήριο πιάτων.
Πριν την αντιμετώπιση κάποιας βλάβης βγάζετε το φις από την πρίζα.
Κίνδυνος τραυματισμού από περιστρεφόμενα εργαλεία!
Κατά τη λειτουργία μη βάζετε ποτέ το χέρι σας μέσα στο μπολ.
Για το σπρώξιμο υλικών χρησιμοποιείτε πάντοτε τον πιεστή.
Μετά τη θέση εκτός λειτουργίας εξακολουθεί να λειτουργεί η κίνηση για λίγο χρόνο ακόμη. Αλλάζετε τα εργαλεία μόνον, όταν η κίνηση είναι ακινητοποιημένη.

Κίνδυνος τραυματισμού από κοφτερά μαχαίρια!
Πιάνετε το μαχαίρι γενικής χρήσης μόνο στην πλαστική άκρη λαβή. Όταν δεν το χρησιμοποιείτε, φυλάτε το μαχαίρι γενικής χρήσης πάντοτε στην προστασία μαχαιριού.
Μην πιάνετε στο άνοιγμα συμπλήρωσης υλικών.
Για το κατόπιν σπρώξιμο των υλικών χρησιμοποιείτε μόνον τον πιεστή.
Μην πιάνετε τα κοφτερά μαχαίρια και τις ακμές των δίσκων κοπής. Πιάνετε τους δίσκους κοπής μόνο στην άκρη!
Κίνδυνος τραυματισμού από τα κοφτερά μαχαίρια την περιστρεφόμενη κίνηση!
Μην βάζετε ποτέ το χέρι σας μέσα στο τοποθετημένο μίξερ! Αφαιρείτε/τοποθετείτε το μίξερ μόνον, όταν η κίνηση είναι ακινητοποιημένη. Μην αγγίζετε τα μαχαίρια του μίξερ με τα χέρια γυμνά. Για τον καθαρισμό χρησιμοποιείτε βούρτσα.
Κίνδυνος ζεματίσματος!
Όταν δουλεύετε καυτά υλικά, εξέρχεται ατμός από το χωνί στο καπάκι. Γεμίζετε το ποτήρι του μίξερ με 0,4 λίτρα καυτό ή αφρίζον υγρό το πολύ.

⚠ Επεξήγηση των συμβόλων στη συσκευή ή αντίστοιχα στα εξαρτήματα

Ακολουθήστε τις οδηγίες των οδηγιών χρήσης.

Προσοχή! Περιστρεφόμενα μαχαίρια.

Προσοχή! Περιστρεφόμενα εργαλεία.
Μην πιάνετε στο άνοιγμα συμπλήρωσης υλικών.

Σ' αυτές τις οδηγίες χρήσης περιγράφονται διάφορα μοντέλα. Στις σελίδες με τις εικόνες βρίσκεται μία συνοπτική άποψη των διαφόρων μοντέλων (**Εικόνα N**).

Με μια ματιά

Παρακαλείσθε ν' ανοίξετε τις σελίδες με τις εικόνες.
Εικόνα A

Βασική συσκευή

1 **Περιστρεφόμενος διακόπτης**
0/**off** = Στοπ
M= στιγμιαία λειτουργία με τον μέγιστο αριθμό στροφών, κρατάτε τον διακόπτη για την επιθυμητή διάρκεια ανάμιξης.
min/**max** = Η ταχύτητα εργασίας μπορεί να ρυθμίζεται χωρίς διαβαθμίσεις από χαμηλό έως υψηλό αριθμό στροφών.
Pulse (παλμός) = Θέση διακόπτη για τη λειτουργία κατά διαστήματα με μέγιστο αριθμό στροφών. Συνιστάται για την παρασκευή π. χ. μιλκσέικ στο μίξερ.

2 **Ένδειξη λειτουργίας**
Ανάβει κατά τη λειτουργία.
Αναβοσβήνει σε περίπτωση σφαλμάτων στον χειρισμό της συσκευής, κατά την ενεργοποίηση της ηλεκτρονικής ασφάλειας ή αντίστοιχα σε βλάβη της συσκευής, βλ. "Αντιμετώπιση βλαβών".

3 Κίνηση
4 Χώρος καλωδίου

Μπολ με εξαρτήματα
5 Μπολ
6 Καπάκι
7 a) Πιεστής
b) Ένθετο πιεστή

Εργαλεία
8 Άξονας κίνησης
9 Φορέας εργαλείων
10 Μαχαίρι γενικής χρήσης με προστασία μαχαιριού
11 Εργαλείο ζυμώματος
12 Εργαλείο ανάδευσης
13 Φορέας δίσκου
14 Δίσκος κοπής δύο πλευρών – χοντρό/ψιλό κόψιμο
15 Δίσκος τριψίματος δύο πλευρών – χοντρό/ψιλό τρίψιμο
16 Δίσκος για πατάτες τηγανητές *
17 Δίσκος λαχανικών για την ασιατική κουζίνα *
18 Στύφτης εσπεριδοειδών *
a) Καλάθι-φίλτρο
b) Κώνος στυψίματος
19 Κόφτης κύβων με άξονα κίνησης *
a) Άξονας κίνησης
b) Βασικός φορέας
c) Συνδετήρας κλεισίματος
d) Ένθετο μαχαιριού
e) Δίσκος κοπής
f) Επικάλυψη μαχαιριού
g) Καθαριστής πλέγματος κοπής
20 Κόφτης γενικής χρήσης *
a) Ποτήρι με κίνηση
b) Καπάκι
21 Μίξερ
a) Ποτήρι μίξερ με κίνηση
b) Καπάκι
c) Άνοιγμα συμπλήρωσης υλικών
d) Χωνί
22 Θήκη εξαρτημάτων *

* Όχι σε όλα τα μοντέλα.

Χειρισμός

Πριν την πρώτη χρήση καθαρίζετε καλά τη συσκευή και τα εξαρτήματα, βλ. στο κεφάλαιο ”Καθαρισμός και φροντίδα”.

Προσοχή!

Θέτετε τη συσκευή σε και εκτός λειτουργίας αποκλειστικά με τον περιστρεφόμενο διακόπτη (1). Η απενεργοποίηση με άνοιγμα του καπακιού (6, 20b, 21b) οδηγεί σε ζημιές στη συσκευή.

Σημαντικό!

Το μπολ (5), το καπάκι/το ποτήρι του κόφτη γενικής χρήσης (20) και το ποτήρι μίξερ (21a) δεν είναι κατάλληλα για τη χρήση στον φούρνο μικροκυμάτων!

Προετοιμασία

- Τοποθετείτε τη βασική συσκευή επάνω σε λεία και καθαρή επιφάνεια.
- Τραβήξτε το τροφοδοτικό καλώδιο μέχρι το απαιτούμενο μήκος από τον χώρο καλωδίου.

Μπολ με εξαρτήματα/Εργαλεία

Κίνδυνος τραυματισμού από περιστρεφόμενα εργαλεία!

Κατά τη λειτουργία μη βάζετε ποτέ το χέρι σας μέσα στο μπολ.
Για το σπρώξιμο υλικών χρησιμοποιείτε πάντοτε τον πιεστή (7).
Μετά τη θέση εκτός λειτουργίας εξακολουθεί να λειτουργεί η κίνηση για λίγο χρόνο ακόμη. Αλλάζετε τα εργαλεία μόνον, όταν η κίνηση είναι ακινητοποιημένη.

Προσοχή!

Σε εργασίες μέσα στο μπολ η συσκευή μπορεί να τεθεί σε λειτουργία μόνο με τοποθετημένο το μπολ καθώς και με τοποθετημένο και ασφαλισμένο το καπάκι.

Μαχαίρι γενικής χρήσης (10)

για το κόψιμο και τρίψιμο.

Κίνδυνος τραυματισμού από τα κοφτερά μαχαίρια!

Πιάνετε το μαχαίρι γενικής χρήσης μόνο στην άκρη της πλαστικής λαβής.
Όταν δεν το χρησιμοποιείτε, φυλάτε το μαχαίρι γενικής χρήσης πάντοτε στην προστασία μαχαιριού.

Εργαλείο ζυμώματος (11)

για την ανάδευση και το ζύμωμα ζύμης και να την προσεκτική ανάμειξη υλικών, τα οποία δεν πρέπει να κοπούν.

Εργαλείο ανάδευσης (12)

για σαντιγί, μαρέγκα και ελαφριές ζύμες.
Ακατάλληλο για στερεά υλικά.

Πριν τη χρήση συναρμολογήστε το εργαλείο ανάδευσης.

- Τοποθετήστε το εργαλείο ανάδευσης στο περίβλημα της μετάδοσης κίνησης και αφήστε το να κουμπώσει (Εικόνα **B**-5b).

Εικόνα B

- Τοποθετείτε το μπολ (το βέλος στο μπολ να συμπίπτει με την κουκκίδα στη συσκευή) και το στρέφετε στη φορά των δεικτών του ρολογιού μέχρι το τέρμα.
- Τοποθέτηση του μαχαιριού γενικής χρήσης/του εργαλείου ζυμώματος:
  – Πιέζετε τον άξονα κίνησης, μέχρι να κουμπώσει στον φορέα εργαλείου.
  – Τοποθετείτε τον φορέα εργαλείων μέσα στο μπολ.
  – Τοποθετήστε το μαχαίρι γενικής χρήσης/εργαλείο ζυμώματος στον φορέα εργαλείου και αφήστε το ελεύθερο.
- Τοποθέτηση του εργαλείου ανάδευσης:
  – Τοποθετείτε τον άξονα κίνησης μέσα στο μπολ.
  – Τοποθετήστε το εργαλείο ανάδευσης με ελαφριά στρέψη στον άξονα κίνησης.

Προσοχή!

Προσθέτετε τα προς επεξεργασία αγαθά πάντοτε μετά την τοποθέτηση των εργαλείων.

- Ρίχνετε τα υλικά.
- Τοποθετήστε από πάνω το καπάκι (βέλος στο καπάκι στην κουκκίδα στο μπολ) και στρέψτε το στη φορά των δεικτών το ρολογιού.
  Η μύτη στο καπάκι πρέπει να βρίσκεται μέχρι το τέρμα στη σχισμή της λαβής του μπολ.
- Τοποθετήστε τον πιεστή και το ένθετο του πιεστή.
- Βάζετε το φις στην πρίζα.
- Ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στην επιθυμητή βαθμίδα.
- Για να προσθέσετε υλικά, ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο **0**/**off**.
- Αφαιρείτε τον πιεστή και προσθέτετε υλικά από το άνοιγμα συμπλήρωσης υλικών.
- Συμπληρώνετε τα υγρά υλικά μέσα από τον πιεστή. Το ένθετο του πιεστή μπορεί να χρησιμοποιηθεί ως ποτήρι μέτρησης.

Δίσκοι κοπής/τριψίματος

Κίνδυνος τραυματισμού από τα κοφτερά μαχαίρια!

Μην πιάνετε τα κοφτερά μαχαίρια και τις ακμές των δίσκων κοπής.
Πιάνετε τους δίσκους κοπής μόνο στην άκρη.

Δίσκος κοπής δύο πλευρών – χοντρό/ψιλό κόψιμο (14)

για το κόψιμο φρούτων και λαχανικών.
Ονομασία στον δίσκο κοπής διπλής όψης:
”1” για τη μεριά για χοντρό κόψιμο
”3” για τη μεριά για ψιλό κόψιμο

Προσοχή!

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

Δίσκος τριψίματος δύο πλευρών – χοντρό/ψιλό τρίψιμο (15)

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

Προσοχή!
Ο δίσκος τριψίματος δύο πλευρών δεν είναι κατάλληλος για το τρίψιμο φουντουκιών ή καρυδιών. Τρίβετε το μαλακό τυρί μόνο με την πλευρά για χοντρό τρίψιμο.

Δίσκος για πατάτες τηγανητές (16)
Για το κόψιμο ωμής πατάτας για πατάτες τηγανητές.

Δίσκος λαχανικών για την ασιατική κουζίνα (17)
Κόβει φρούτα και λαχανικά σε λεπτές φέτες για την ασιατική κουζίνα.

Υπόδειξη:
Τοποθετήστε τον δίσκο για πατάτες τηγανητές ή αντίστοιχα τον δίσκο λαχανικών για την ασιατική κουζίνα με το μαχαίρι προς τα πάνω.
Δίσκοι κατάλληλοι για περαιτέρω χρήσεις διατίθεται στα ειδικά καταστήματα (βλ. Κεφάλαιο Ειδικά εξαρτήματα).

Εικόνα C

- Τοποθετείτε το μπολ (το βέλος στο μπολ να συμπίπτει με την κουκκίδα στη συσκευή) και το στρέφετε στη φορά των δεικτών του ρολογιού μέχρι το τέρμα.
- Τοποθετείτε τον άξονα κίνησης μέσα στο μπολ.
- Πάρτε τον δίσκο από την προστατευτική θήκη.
- Τοποθετήστε τον δίσκο επάνω στον φορέα δίσκου.
  Γυρίστε την επιθυμητή πλευρά κοπής/τριψίματος προς τα πάνω.
  Βάλτε τον δίσκο επάνω στον φορέα δίσκου έτσι, ώστε τα κόμπλερ στον φορέα δίσκου να πιάνουν στα ανοίγματα των δίσκων. Ο δίσκος πρέπει να **βρίσκεται επάνω** στους πλαϊνούς πίρους του φορέα δίσκων.
- Τοποθετείτε τον φορέα δίσκων με ελαφριά στρέψη επάνω στον άξονα κίνησης.

Κίνδυνος τραυματισμού από τα κοφτερά μαχαίρια!
Μην πιάνετε στο άνοιγμα συμπλήρωσης υλικών. Για το κατόπιν σπρώξιμο χρησιμοποιείτε μόνον τον πιεστή.

- Τοποθετήστε από πάνω το καπάκι (βέλος στο καπάκι στην κουκκίδα στο μπολ) και στρέψτε το στη φορά των δεικτών το ρολογιού.
  Η μύτη στο καπάκι πρέπει να βρίσκεται μέχρι το τέρμα στη σχισμή της λαβής του μπολ.
- Τοποθετήστε τον πιεστή και το ένθετο του πιεστή.
- Βάζετε το φις στην πρίζα.
- Ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στην επιθυμητή βαθμίδα.
- Βάζετε τα αγαθά για το κόψιμο ή το τρίψιμο.
  Σπρώχνετε κατόπιν τα αγαθά για κόψιμο ή τρίψιμο μόνο με ελαφριά πίεση με τον πιεστή.
- Αφαιρείτε τον πιεστή και προσθέτετε υλικά από το άνοιγμα συμπλήρωσης υλικών.
- Τα μακριά και λεπτά αγαθά για κόψιμο συμπληρώνονται από τον πιεστή.
  Γι' αυτό αφαιρέστε το ένθετο του πιεστή.

Προσοχή!
Αδειάζετε το μπολ, προτού γεμίσει και τα κομμένα ή τριμμένα αγαθά φθάσουν στον φορέα δίσκων.

Υπόδειξη για το τρίψιμο σοκολάτας:
Ρίξτε τη σοκολάτα στη συσκευή **πριν τη θέση σε λειτουργία** και καλύψτε την με τον πιεστή. Μετά τη θέση σε λειτουργία την σπρώχνετε προς τα μέσα με τον πιεστή.

Μετά την εργασία

- Ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο **0/off**.
- Τραβάτε το φις από την πρίζα.
- Στρέφετε το καπάκι αντίθετα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού και το αφαιρείτε.
- Αφαιρείτε το εργαλείο.
  – Βγάλτε τον φορέα εργαλείου μαζί με το μαχαίρι γενικής χρήσης ή αντίστοιχα το εργαλείο ζυμώματος από το μπολ. Αφαιρείτε το εργαλείο από τον φορέα εργαλείου.
    Μετά τον καθαρισμό του μαχαιριού γενικής χρήσης τοποθετήστε το στην προστασία μαχαιριού.
  – Αφαιρέστε το εργαλείο ανάδευσης από τον άξονα κίνησης.
    Αφαιρέστε τον άξονα κίνησης από το μπολ. Για τον καθαρισμό αποσυναρμολογείτε το εργαλείο ανάδευσης (Εικόνα **L**).

– Ανασηκώνετε τον φορέα δίσκων στις εγκοπές και τον αφαιρείτε από το μπολ. Αφαιρείτε τους δίσκους. Αφαιρέστε τον άξονα κίνησης από το μπολ.
- Στρέφετε το μπολ αντίθετα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού και το αφαιρείτε.
- Καθαρίζετε όλα τα μέρη, βλ. ”Καθαρισμός και φροντίδα”.

Στύφτης εσπεριδοειδών

για το στύψιμο εσπεριδοειδών, π. χ. πορτοκαλιών, γκρεϊπφρούτ, λεμονιών.

Προσοχή!

Χρησιμοποιείτε τον στίφτη εσπεριδοειδών μόνο σε πλήρως συναρμολογημένη κατάσταση.

Εικόνα D

- Τοποθετείτε το μπολ (το βέλος στο μπολ να συμπίπτει με την κουκκίδα στη συσκευή) και το στρέφετε στη φορά των δεικτών του ρολογιού μέχρι το τέρμα.
- Τοποθετείτε τον άξονα κίνησης μέσα στο μπολ.
- Τοποθετήστε το καλάθι φίλτρου στον άξονα κίνησης (βέλος στον στίφτη εσπεριδοειδών στο βέλος στο μπολ) και στρέψτε το στη φορά των δεικτών το ρολογιού. Η μύτη στο καλάθι φίλτρο πρέπει να βρίσκεται μέχρι το τέρμα στη σχισμή της λαβής του μπολ.
- Τοποθετείτε από πάνω τον κώνο στυψίματος και τον πιέζετε.
- Βάζετε το φις στην πρίζα.
- Για το στύψιμο των φρούτων ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη σε χαμηλό αριθμό στροφών και πιέζετε το φρούτο επάνω στον κώνο στυψίματος.

Προσοχή!

Προσοχή στη στάθμη πλήρωσης.
Μέγιστη ποσότητα επεξεργασίας:
1000 ml χυμός φρούτων.

Μετά την εργασία

- Ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο **0**/**off**.
- Τραβάτε το φις από την πρίζα.
- Στρέψτε τον στύφτη εσπεριδοειδών αντίστροφα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού και αφαιρέστε τον.
- Στρέφετε το μπολ αντίθετα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού και το αφαιρείτε.
- Καθαρίζετε όλα τα μέρη, βλ. ”Καθαρισμός και φροντίδα”.

Κυβοκόφτης

Κυβοκόφτης για το κόψιμο τροφίμων σε σχήμα κύβου.

Κίνδυνος τραυματισμού από τα κοφτερά μαχαίρια του μίξερ/ την περιστρεφόμενη κίνηση!

Μην βάζετε τα χέρια σας ποτέ στον τοποθετημένο κυβοκόφτη!
Αφαιρείτε/Τοποθετείτε τον κυβοκόφτη μόνο με ακινητοποιημένη την κίνηση.
Ο κυβοκόφτης δουλεύει μόνο με καλά βιδωμένο το καπάκι.
Κατά την αποσυναρμολόγηση/συναρμολόγηση του κυβοκόφτη πιάνετε τον δίσκο κοπής μόνο στην πλαστική στρογγυλή λαβή στο κέντρο.

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 τυριά (π. χ. φέτα, μοτσαρέλα), μαλακά τυριά για φέτες (π. χ. έμενταλ, γκούντα), μαλακά αλλαντικά (π. χ. μορταδέλα), βραστό ή ψητό κρέας πουλερικών χωρίς κόκαλα.
Τα τρόφιμα δεν επιτρέπεται να είναι κατεψυγμένα.
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.
Η μη τήρηση αυτών των υποδείξεων μπορεί να οδηγήσει σε ζημιές του κυβοκόφτη συμπεριλαμβανομένου του πλέγματος κοπής και του περιστρεφόμενου μαχαιριού.

Προσοχή!
Υποδείξεις εφαρμογής!

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

Σημαντική υπόδειξη

Κατά την εργασία με τον κόφτη κύβων πρέπει να χρησιμοποιηθεί ο άξονας κίνησης που παραδίδεται μαζί με τον κόφτη κύβων (Εικόνα **F**-2).

Επιλέγετε την ταχύτητα εργασίας ανάλογα με τα τρόφιμα που πρόκειται να κόψετε.

Χαμηλή ταχύτητα εργασίας (”min”):
βραστές πατάτες, καρότα και αβγά, μαλακά τυριά (φέτα, μοτσαρέλα), αγγούρια, μπανάνες, φράουλες, πεπόνια.

Μέτρια ταχύτητα εργασίας:
ωμές πατάτες και καρότα, μαλακά αλλαντικά (π. χ. μορταδέλα), μαλακά τυριά για φέτες (π. χ. έμενταλ, γκούντα), πιπεριές, ντομάτες, κρεμμύδια, μήλα, ακτινίδια.

Προσοχή!

Κατά την εργασία με τον κόφτη κύβων μη χρησιμοποιήσετε ποτέ τη λειτουργία κατά διαστήματα (παλμός).

Σημαντικές υποδείξεις:

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

Συναρμολόγηση του κυβοκόφτη
Εικόνα E

- Τοποθετήστε το ένθετο μαχαιριού στον φορέα βάση. Προσέξτε τις εγκοπές!
- Τοποθετήστε τον δίσκο κοπής στον φορέα βάση.
- Σηκώστε τους 4 συνδετήρες κλεισίματος προς τα πάνω, μέχρι να κουμπώσουν.

Εργασία με τον κυβοκόφτη
Εικόνα F

- Τοποθετήστε τον άξονα κίνησης για τον κόφτη κύβων στην κίνηση στη βασική συσκευή.
- Τοποθετείτε το μπολ (το βέλος στο μπολ να συμπίπτει με την κουκκίδα στη συσκευή) και το στρέφετε στη φορά των δεικτών του ρολογιού μέχρι το τέρμα.
- Τοποθετήστε τον κυβοκόφτη.
  Το βέλος στον κόφτη κύβων και το βέλος στο μπολ πρέπει να βρίσκονται σε συμφωνία!
  Ο κόφτης κύβων πρέπει να εφαρμόζει πλήρως στον άξονα κίνησης!
  Αν χρειάζεται στρέψτε με τη βοήθεια του καλύμματος του μαχαιριού το ένθετο μαχαιριού στη σωστή θέση (Εικόνα **F**-6).
- Αφαιρέστε το κάλυμμα του μαχαιριού.
- Τοποθετήστε από πάνω το καπάκι (βέλος στο καπάκι στην κουκκίδα στο μπολ) και στρέψτε το στη φορά των δεικτών το ρολογιού. Η μύτη στο καπάκι πρέπει να βρίσκεται μέχρι το τέρμα στη σχισμή της λαβής του μπολ.
- Τοποθετήστε τον πιεστή και το ένθετο του πιεστή.
- Βάζετε το φις στην πρίζα.
- Φέρτε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στην επιθυμητή βαθμίδα εργασίας.
- Βάλτε το τρόφιμα που πρόκειται να κοπούν στον χώρο πλήρωσης.
  Αν χρειάζεται σπρώξτε κατόπιν με τον πιεστή και ελαφριά πίεση.
  Αν χρειάζεται, τεμαχίστε προηγουμένως τα τρόφιμα.

Προσοχή!

Αδειάζετε έγκαιρα το μπολ:

- *μετά την επεξεργασία 500 γραμμαρίων το πολύ,*
- *πριν οι κύβοι φθάσουν στην κάτω άκρη του κυβοκόφτη.*

Μετά την εργασία

- Ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο **0**/**off**.
- Τραβάτε το φις από την πρίζα.
- Στρέφετε το καπάκι αντίθετα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού και το αφαιρείτε.
- Τοποθετήστε το κάλυμμα του μαχαιριού.
- Αφαιρέστε τον κυβοκόφτη από το μπολ.
- Στρέφετε το μπολ αντίθετα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού και το αφαιρείτε.
- Αφαιρέστε τον άξονα κίνησης.
- Απομακρύνετε τα κατάλοιπα των τροφίμων στο πλέγμα κοπής με τον καθαριστήρα του πλέγματος κοπής.

Μίξερ

για την ανάμειξη υγρών ή αντίστοιχα ημιστερεών τροφίμων, για το κόψιμο/τρίψιμο ωμών φρούτων και λαχανικών, για την πολτοποίηση φαγητών.

Κίνδυνος τραυματισμού από τα κοφτερά μαχαίρια του μίξερ/ την περιστρεφόμενη κίνηση!

Μην βάζετε ποτέ το χέρι σας μέσα στο τοποθετημένο μίξερ!
Το μίξερ δουλεύει μόνο με καλά βιδωμένο το καπάκι. Αφαιρείτε το μίξερ μόνο με ακινητοποιημένη την κίνηση.

Κίνδυνος ζεματίσματος!

Όταν δουλεύετε καυτά υλικά, εξέρχεται ατμός από το χωνί στο καπάκι.
Γεμίζετε το ποτήρι του μίξερ με 0,4 λίτρα καυτό ή αφρίζον υγρό το πολύ.

Προσοχή!
Το μίξερ μπορεί να πάθει ζημιά.
Μη δουλεύετε κατεψυγμένα υλικά (εκτός από παγάκια). Μη λειτουργείτε το μίξερ άδειο.

Ανάμιξη
Προσοχή!
Για τη λειτουργία του μίξερ πρέπει να έχει τοποθετηθεί και να έχει βιδωθεί γερά το καπάκι του μίξερ.

Εικόνα H

- Τοποθετείτε το ποτήρι του μίξερ (το βέλος στο ποτήρι να έρθει στην κουκκίδα στη συσκευή) και το στρέφετε στη φορά των δεικτών του ρολογιού, μέχρι το τέρμα.
- Ρίχνετε τα υλικά.
  Μέγιστη ποσότητα, υγρά = 1,5 λίτρα (σε υγρά που αφρίζουν ή στην περίπτωση καυτών υγρών το πολύ 0,4 λίτρα).
  Ιδανική ποσότητα επεξεργασίας, στερεά = 80 γραμμάρια.
- Τοποθετείτε το καπάκι και το στρέφετε στη φορά των δεικτών του ρολογιού. Η μύτη στο καπάκι πρέπει να βρίσκεται μέχρι το τέρμα στη σχισμή της λαβής του μίξερ.
- Ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στην επιθυμητή βαθμίδα.
- Για να προσθέσετε υλικά, ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο **0**/**off**.
- Αφαιρέστε το καπάκι και συμπληρώστε τα υλικά

ή

- αφαιρείτε το χωνί και ρίχνετε λίγα λίγα τα στερεά υλικά σταδιακά μέσα από το άνοιγμα συμπλήρωσης υλικών

ή

- χύνετε τα υγρά υλικά μέσω του χωνιού.

Μετά την ανάμιξη

- Ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο **0**/**off**.
- Τραβάτε το φις από την πρίζα.
- Στρέφετε το μίξερ αντίθετα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού και το αφαιρείτε.
- Στρέφετε το καπάκι αντίθετα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού και το αφαιρείτε.

Συμβουλή: Σας συνιστούμε να καθαρίζετε το μίξερ αμέσως μετά τη χρήση, βλ. στο κεφάλαιο ”Καθαρισμός και φροντίδα”.

Κόφτης γενικής χρήσης

για το κόψιμο μικρών ποσοτήτων κρέατος, σκληρού τυριού, κρεμμυδιού, μαϊντανού, σκόρδου, φρούτων και λαχανικών.
Το κόψιμο κόκκων καφέ και το τρίψιμο κόκκων πιπεριού, ζάχαρης, παπαρούνας και χρένου δεν επιτρέπεται.

Κίνδυνος τραυματισμού από τα κοφτερά μαχαίρια του μίξερ/ την περιστρεφόμενη κίνηση!

Μην βάζετε το χέρι σας ποτέ μέσα στο ποτήρι του κόφτη γενικής χρήσης! Για την αφαίρεση των κομμένων/τριμμένων τροφίμων χρησιμοποιείτε κατάλληλα βοηθητικά μέσα (π. χ. κουτάλι). Αφαιρείτε τον κόφτη γενικής χρήσης μόνο με ακινητοποιημένη την κίνηση. Ο κόφτης γενικής χρήσης δουλεύει μόνο με γερά βιδωμένο καπάκι.

Εικόνα K

- Τοποθετήστε από πάνω το ποτήρι (βέλος στο ποτήρι στην κουκκίδα στη συσκευή) και στρέψτε το στη φορά των δεικτών το ρολογιού ως το τέρμα.
- Ρίξτε τα τρόφιμα που πρόκειται να κοπούν/τριφτούν μέσα στο ποτήρι.
- Τοποθετείτε το καπάκι και το στρέφετε στη φορά των δεικτών του ρολογιού. Η μύτη του καπακιού πρέπει να βρίσκεται μέχρι το τέρμα στη σχισμή του ποτηριού.
- Γυρίστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στη βαθμίδα **M** και κρατήστε τον. Όσο περισσότερο παραμένει ενεργοποιημένη η συσκευή, τόσο ψιλότερο είναι το κόψιμο/τρίψιμο. Σε αρωματικά χόρτα μπορεί το επιθυμητό αποτέλεσμα κοψίματος να έχει επιτευχθεί ήδη μετά από πολύ σύντομο διάστημα από τη θέση σε λειτουργία. Ένα σύντομο ”άγγιγμα” της βαθμίδας **M** μπορεί να είναι ήδη αρκετό.

Μετά την εργασία

- Αφήστε ελεύθερο τον περιστρεφόμενο διακόπτη.
- Τραβάτε το φις από την πρίζα.
- Στρέψτε τον κόφτη γενικής χρήσης αντίθετα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού και αφαιρέστε τον.
- Αναποδογυρίστε τον κόφτη γενικής χρήσης, τα κομμένα/τριμμένα τρόφιμα πέφτουν στο καπάκι.
- Στρέψτε το ποτήρι αντίθετα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού και αφαιρέστε το.
- Αφαιρέστε τα κατάλοιπα των κομμένων/τριμμένων τροφίμων με κατάλληλο βοήθημα (π. χ. κουτάλι) από το ποτήρι.
- Καθαρίζετε όλα τα μέρη, βλ. ”Καθαρισμός και φροντίδα”.

Συστάσεις εφαρμογής

Ρόφημα για αθλητές

270 g μέλι (από το ψυγείο, 5 °C)
5 g κανέλα
230 g γάλα

- Βάζετε το μέλι και την κανέλα μέσα στο μίξερ και αναμιγνύετε στη βαθμίδα **M**.
- Μετά από 5 δευτερόλεπτα προσθέτετε το γάλα και αναμιγνύετε επί 3 δευτερόλεπτα.

Περαιτέρω συστάσεις μπορείτε να βρείτε στις επισυναπτόμενες σύντομες οδηγίες χρήσης. Λεπτομερείς συνταγές για την εφαρμογή της καινούργιας σας κουζινομηχανής θα βρείτε επίσης στην ηλεκτρονική διεύθυνση www.bosch-home.com/recipesMCM6

Καθαρισμός και φροντίδα

Η συσκευή δεν χρειάζεται συντήρηση!
Ο καλός καθαρισμός εγγυάται μεγάλη διάρκεια ζωής.
Περισσότερες πληροφορίες μπορείτε να βρείτε στις σύντομες οδηγίες.

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

Μη βυθίσετε ποτέ τη βασική συσκευή μέσα σε υγρά, μην την κρατήσετε ποτέ κάτω από τρεχούμενο νερό ούτε να την πλύνετε στο πλυντήριο πιάτων.

Προσοχή!

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

Συμβουλές:

– Κατά την επεξεργασία π. χ. καρότων και κόκκινου λάχανου σχηματίζεται μία κόκκινη επίστρωση πάνω στα πλαστικά μέρη, η οποία μπορεί να απομακρυνθεί με μερικές σταγόνες λαδιού φαγητού.
– Αν χρειάζεται καθαρίστε τη θήκη εξαρτημάτων. Προσέξτε τις υποδείξεις φροντίδας στη θήκη.

Καθαρισμός της βασικής συσκευής

- Τραβάτε το φις από την πρίζα.
- Σκουπίζετε τη βασική συσκευή με βρεγμένο πανί. Αν χρειαστεί, χρησιμοποιείτε λίγο απορρυπαντικό πλυσίματος πιάτων.
- Στη συνέχεια σκουπίζετε τη συσκευή να στεγνώσει.

Καθαρισμός του μπολ με τα εξαρτήματα

Κίνδυνος τραυματισμού από τα κοφτερά μαχαίρια!

Πιάνετε το μαχαίρι γενικής χρήσης μόνο στην άκρη της πλαστικής λαβής.
Όταν δεν το χρησιμοποιείτε, φυλάτε το μαχαίρι γενικής χρήσης πάντοτε στην προστασία μαχαιριού.

Σημαντική υπόδειξη
Όλα τα μέρη του μπολ συμπεριλ. των εξαρτημάτων (5–7) και τα εργαλεία (8–17, εκτός από τη μετάδοση κίνησης του εργαλείου ανάδευσης) πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.

Προσέχετε να μη μαγκώσουν τα πλαστικά μέρη μέσα στο πλυντήριο πιάτων, διότι είναι δυνατόν να παραμορφωθούν.
Το εργαλείο ανάδευσης μπορεί να αποσυναρμολογηθεί για τον καθαρισμό.
Εικόνα L

- Πάρτε το εργαλείο ανάδευσης προσεκτικά από τη συγκράτηση και αφαιρέστε το καπάκι.
- Καθαρίστε τη μετάδοση κίνησης προσεκτικά με βούρτσα.
- Το εργαλείο ανάδευσης μπορεί να πλένεται στο πλυντήριο πιάτων.
- Μετά τον καθαρισμό συναρμολογήστε το.

Καθαρισμός του στίφτη εσπεριδοειδών

Όλα τα μέρη πλένονται στο πλυντήριο πιάτων. Σας συνιστούμε να πλένετε τον κώνο στυψίματος αμέσως μετά τη χρήση από όλες τις πλευρές κάτω από τρεχούμενο νερό.
Έτσι δεν θα στεγνώσουν και να κολλήσουν τα κατάλοιπα.

Καθαρισμός του κυβοκόφτη

Κίνδυνος τραυματισμού από τα κοφτερά μαχαίρια του μίξερ!

Κατά την αποσυναρμολόγηση/συναρμολόγηση του κυβοκόφτη πιάνετε τον δίσκο κοπής μόνο στην πλαστική στρογγυλή λαβή στο κέντρο.

Ο βασικός φορέας (19b) είναι κατάλληλος για το πλύσιμο στο πλυντήριο πιάτων.
Όλα τα άλλα μέρη δεν επιτρέπεται να πλένονται στο πλυντήριο πιάτων, τα μαχαίρια στομώνονται!
Για τον καθαρισμό αποσυναρμολογείτε τον κυβοκόφτη:
Εικόνα G

- Πιέστε τους 4 συνδετήρες κλεισίματος προς τα έξω και αφαιρέστε τον δίσκο κοπής.
- Αφαιρέστε το ένθετο του μαχαιριού από τον φορέα βάση.
- Απομακρύνετε τα κατάλοιπα των τροφίμων στο πλέγμα κοπής με τον καθαριστήρα του πλέγματος κοπής.
- Πλένετε τον βασικό φορέα στο πλυντήριο πιάτων. Όλα τα άλλα μέρη τα ξεπλένετε προκαταρκτικά κάτω από τρεχούμενο νερό. Καθαρίζετε τα μέρη με βούρτσα.

Καθαρισμός του μίξερ

Κίνδυνος τραυματισμού από τα κοφτερά μαχαίρια!

Μην αγγίζετε το μαχαίρι του μίξερ με τα χέρια γυμνά. Για τον καθαρισμό χρησιμοποιείτε βούρτσα.

Σας συνιστούμε να καθαρίζετε το μίξερ αμέσως μετά τη χρήση. Έτσι δεν θα κολλήσει τίποτα και το πλαστικό υλικό δεν θα προσβ-ληθεί (π. χ. από τα αιθέρια έλαια των μπαχαρικών).
Το ποτήρι του μίξερ, το καπάκι και το χωνί πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.
Μην πλένετε το ένθετο μαχαιριού στο πλυντήριο πιάτων αλλά το καθαρίζετε κάτω από τρεχούμενο νερό.
Μη το αφήνετε μέσα σε νερό!
Συμβουλή: Χύνετε λίγο νερό με απορρυπαντικό μέσα στο τοποθετημένο μίξερ. Για μερικά δευτερόλεπτα ρυθμίζετε στη βαθμίδα **M**. Αδειάζετε το νερό και ξεπλένετε το μίξερ με καθαρό νερό.
Αποσυναρμολόγηση του μίξερ
Εικόνα J

- Στρέφετε το ένθετο μαχαιριού στα πτερύγια αντίθετα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού.
  Το ένθετο μαχαιριού λύνεται.
- Αφαιρείτε το ένθετο μαχαιριού και τον στεγανοποιητικό δακτύλιο.

Συναρμολόγηση του μίξερ

- Τοποθετείτε τον στεγανοποιητικό δακτύλιο στο ένθετο μαχαιριού.
- Τοποθετείτε το ένθετο μαχαιριού από κάτω μέσα στο ποτήρι του μίξερ.
- Βιδώνετε το ένθετο μαχαιριού στα πτερύγια στη φορά των δεικτών του ρολογιού.
  Σχετικά βιδώνετε τουλάχιστον τόσο, ώστε ένα πτερύγιο να καλύπτει το σημάδι επάνω στο ποτήρι μίξερ (τοποθέτηση –> **Εικόνα J-6**).

Καθαρισμός του κόφτη γενικής χρήσης

Κίνδυνος τραυματισμού από τα κοφτερά μαχαίρια!

Μην αγγίζετε το μαχαίρι του κόφτη γενικής χρήσης με γυμνά χέρια. Για τον καθαρισμό χρησιμοποιείτε βούρτσα.

Σας συνιστούμε να καθαρίσετε τον κόφτη γενικής χρήσης αμέσως μετά τη χρήση. Έτσι δεν θα κολλήσει τίποτα και το πλαστικό υλικό δεν θα προσβληθεί (π. χ. από τα αιθέρια έλαια των μπαχαρικών).

Το καπάκι πλένεται στο πλυντήριο πιάτων.

Μην πλένετε το ποτήρι με την κίνηση στο πλυντήριο πιάτων αλλά το καθαρίζετε κάτω από τρεχούμενο νερό με βούρτσα. Μη το αφήνετε μέσα σε νερό!

Για το στέγνωμα αποθέτετε το ποτήρι με την κίνηση προς τα πάνω.

Συμβουλή: Χύστε λίγο νερό με απορρυπαντικό πιάτων μέσα στον κόφτη γενικής χρήσης. Τοποθετήστε τον κόφτη γενικής χρήσης στη βασική συσκευή.
Για μερικά δευτερόλεπτα ρυθμίζετε στη βαθμίδα **M**. Αφαιρέστε τον κόφτη γενικής χρήσης. Χύστε έξω το νερό και ξεπλύντε με καθαρό νερό.

Φύλαξη

Κίνδυνος τραυματισμού!

Όταν δε χρησιμοποιείται η συσκευή, βγάζετε το φις από την πρίζα.

Εικόνα M

- Φυλάτε τα εργαλεία και τους δίσκους κοπής στη θήκη εξαρτημάτων.
  Για τη φύλαξη του μαχαιριού γενικής χρήσης τοποθετείτε πάντοτε την προστασία μαχαιριού από πάνω.
- Εισάγετε το καλώδιο με σύντομες προωθήσεις στον χώρο καλωδίου.

Αντιμετώπιση βλαβών

Κίνδυνος τραυματισμού!

Πριν την αντιμετώπιση κάποιας βλάβης βγάζετε το φις από την πρίζα.

Σημαντική υπόδειξη

Τυχόν σφάλμα στον χειρισμό της συσκευής, η ενεργοποίηση των ηλεκτρονικών ασφαλειών ή αντίστοιχα κάποια βλάβη της συσκευής δείχνονται από το αναβόσβημα της ένδειξης λειτουργίας.

Βασική συσκευή

Βλάβη:
Η συσκευή δεν δουλεύει πλέον.

Πιθανή αιτία:
Η συσκευή υπερφορτώθηκε (π. χ. το εργαλείο είναι μπλοκαρισμένο από τρόφιμα) και ενεργοποιήθηκε η ηλεκτρονική ασφάλεια.

Αντιμετώπιση:

- Ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο **0**/**off**.
- Τραβάτε το φις από την πρίζα.
- Αντιμετωπίστε την αιτία της υπερφόρτωσης.
- Θέτετε τη συσκευή ξανά σε λειτουργία.

Πιθανή αιτία:
Προσπαθήσατε να τοποθετήσετε το μπολ ή το μίξερ στην ενεργοποιημένη συσκευή.

Αντιμετώπιση:

- Ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο **0**/**off**.
- Τοποθετήστε το μπολ ή το μίξερ.
- Θέτετε τη συσκευή ξανά σε λειτουργία.

Μπολ/Καπάκι/Εξάρτημα

Βλάβη:
Η συσκευή δεν ξεκινά.

Πιθανή αιτία:
Τα μέρη δεν είναι σωστά τοποθετημένα.

Αντιμετώπιση:

- Ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο **0**/**off**.

- Τοποθετείτε τα μέρη σύμφωνα με τις αντίστοιχες υποδείξεις στις παρούσες Οδηγίες Χρήσης.

> **Σημαντική υπόδειξη**
> Σε περίπτωση που δεν μπορεί να αντιμετωπιστεί έτσι η βλάβη, παρακαλούμε να απευθυνθείτε στην υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών (βλ. στις Διευθύνσεις υπηρεσιών τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών στο τέλος του παρόντος φυλλαδίου).

Ειδικά εξαρτήματα

(διατίθενται στα ειδικά καταστήματα, αν δεν συνοδεύουν τη συσκευή)

Δίσκος για πατάτες τηγανητές (MUZ45PS1)

Για το κόψιμο ωμής πατάτας για πατάτες τηγανητές.

Δίσκος λαχανικών για την ασιατική κουζίνα (MUZ45AG1)

Κόβει φρούτα και λαχανικά σε λεπτές φέτες για την ασιατική κουζίνα.

Δίσκος χοντρού τριψίματος (MUZ45RS1)

Για το τρίψιμο ωμής πατάτας π. χ. για πατατοκεφτέδες ή μπαλάκια πατάτας.

Δίσκος για το τρίψιμο πατάτας για πατατοκεφτέδες (MUZ45KP1)

Για το τρίψιμο ωμής πατάτας για ρόστι και πατατοκεφτέδες, για το κόψιμο φρούτων και λαχανικών σε χοντρές φέτες.

Απόσυρση

Η συσκευή έχει σημανθεί σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή οδηγία 2012/19/Ε. Κ. περί ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών παλιών συσκευών (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Η οδηγία δίνει το πλαίσιο για την σε όλη την επικράτεια της Ε. Ε. ισχύουσα παραλαβή και αξιοποίηση των παλιών συσκευών από τον πωλητή. Για πληροφορίες σχετικά με τους επίκαιρους τρόπους απόσυρσης απευθυνθείτε στο ειδικό κατάστημα, απ' όπου αγοράσατε τη συσκευή ή στη Δημοτική ή Κοινοτική Αρχή του τόπου κατοικίας σας.

ΟΡΟΙ ΕΓΓΥΗΣΗΣ

1. Η Εγγύηση καλής λειτουργίας των προϊόντων μας παρέχεται για χρονικό διάστημα είκοσι τεσσάρων (24) μηνών από την ημερομηνία της πρώτης αγοράς που αναγράφεται στη θεωρημένη απόδειξη αγοράς. Για την παροχή της εγγύησης απαιτείται η επίδειξη της θεωρημένης απόδειξης αγοράς στην οποία αναγράφεται ο τύπος και το μοντέλο του προϊόντος.
2. Η εταιρεία μέσα στα ανωτέρω χρονικά όρια, σε περίπτωση πλημμελούς λειτουργίας της συσκευής, αναλαμβάνει την υποχρέωση της επαναφοράς της σε ομαλή λειτουργία και της αντικατάστασης κάθε τυχόν ελαττωματικού μέρους (πλην των αναλώσιμων και των ευπαθών, όπως τα γυάλινα, λαμπτήρες κλπ.). Απαραίτητη προϋπόθεση για να ισχύει η εγγύηση είναι η μη λειτουργία της συσκευής να προέρχεται από την πολυμελή κατασκευή της και όχι επί παραδείγματι από κακή χρήση, λανθασμένη εγκατάσταση, μη τήρηση των οδηγιών χρήσης της συσκευής, ακατάλληλη συντήρηση από πρόσωπα μη εξουσιοδοτημένα από την BSH Ελλάς ΑΒΕ ή από εξωγενείς παράγοντες όπως διακοπές ηλεκτρικού ρεύματος ή διαφοροποίησης της τάσης κλπ..
3. Στην περίπτωση που το προϊόν δεν λειτουργεί σωστά λόγω της κατασκευής του και εφόσον η πλημμελής λειτουργία εκδηλώθηκε κατά την περίοδο εγγύησης, το Εξουσιοδοτημένο Σέρβις (η το εξουσιοδοτημένο συνεργείο) της BSH Ελλάς ΑΒΕ θα το επισκευάσει με σκοπό τη χρήση για την οποία κατασκευάστηκε, χωρίς να υπάρξει χρέωση για ανταλλακτικά ή την εργασία.
4. Δεν καλύπτονται από την εγγύηση οι χρεώσεις και οι κίνδυνοι που σχετίζονται με τη μεταφορά του προϊόντος προς επισκευή στον μεταπωλητή ή προς το Εξουσιοδοτημένο Σέρβις της BSH Ελλάς ΑΒΕ.

5. Όλες οι επισκευές της εγγύησης πρέπει να γίνονται από το Εξουσιοδοτημένο Σέρβις (η το εξουσιοδοτημένο συνεργείο) της BSH Ελλάς ΑΒΕ.
6. Η εγγύηση δεν καλύπτει κανένα προϊόν που χρησιμοποιείται πέραν των προδιαγραφών για τις οποίες κατασκευάστηκε (π. χ. οικιακή χρήση).
7. Η εγγύηση καλής λειτουργίας που παρέχεται από τον κατασκευαστή παύει αν αποκολληθούν, αλλοιωθούν ή τροποποιηθούν με οποιοδήποτε τρόπο οι ταινίες ασφαλείας ή οι ειδικές διακριτικές αυτοκόλλητες ετικέτες επί των οποίων αναγράφεται ο αριθμός σειράς ή η ημερομηνία αγοράς.
8. Η εγγύηση δεν καλύπτει:
   – Επισκευές, μετατροπές ή καθαρισμούς που έλαβαν χώρα σε κέντρο service μη εξουσιοδοτημένο από την BSH Ελλάς ΑΒΕ.
   – Λάθος χρήση, υπερβολική χρήση, χειρισμό ή λειτουργία του προϊόντος κατά τρόπο μη σύμφωνο με τις οδηγίες που περιέχονται στα εγχειρίδια χρήσης και/ή στα σχετικά έγγραφα χρήσης, συμπεριλαμβανομένων της πλημμελούς φύλαξης της συσκευής, της πτώσης της συσκευής κλπ..
   – Προϊόντα με δυσανάγνωστο αριθμό σειράς.
   – Ζημιές που προκαλούνται ενδεικτικά από αστραπές, νερό ή υγρασία, φωτιά, πόλεμο, δημόσιες αναταραχές, λάθος τάσεις του δικτύου παροχής ρεύματος, ή οποιοδήποτε λόγο που είναι πέραν από τον έλεγχο του κατασκευαστή ή του εξουσιοδοτημένου συνεργείου.
9. Η εγγύηση που προσφέρεται παύει να ισχύει εφόσον η κυριότητα της συσκευής μεταβιβαστεί σε τρίτο πρόσωπο από τον αρχικό αγοραστή το όνομα του οποίου αναγράφεται στο παραστατικό αγοράς της συσκευής.
10. Αντικατάσταση της συσκευής γίνεται μόνο εφόσον δεν είναι δυνατή η επιδιόρθωση της κατόπιν πιστοποίησης της αδυναμίας επισκευής από το Εξουσιοδοτημένο Σέρβις (η το εξουσιοδοτημένο συνεργείο) της BSH Ελλάς ΑΒΕ.
11. Η κάθε επισκευή ή η αντικατάσταση ελαττωματικού μέρους δεν παρατείνει τον χρόνο εγγύησης του προϊόντος.
12. Εξαρτήματα και υλικά που αντικαθιστώνται κατά τη διάρκεια της εγγύησης επιστρέφονται στο συνεργείο.

BSH A.B.E. – 17ο χλμ. Εθνικής οδού Αθηνών – Λαμίας & Ποταμού 20, Κηφισιά

SERVICE

Αθήνα: 17ο χλμ. Εθνικής οδού Αθηνών – Λαμίας & Ποταμού 20, Κηφισιά – τηλ.: 210-42.77.700

Θεσ/νίκη: 8,3ο χλμ. Εθνικής οδού Θεσ/νίκης – Μουδανιών, Περιοχή Θέρμη – τηλ.: 2310-497.200

Πάτρα: Χαραλάμπη & Ερενστρώλε – τηλ.: 2610-330.478

Κρήτη: Εθνικής Αντιστάσεως 23 & Καλαμά, Ηράκλειο – τηλ.: 2810-321.573

Κύπρος: Αρχ. Μακαρίου Γ' 39, Έγκωμη – Λευκωσία – Παγκύπριο τηλ.: 77778007

Τηρούμε το δικαίωμα αλλαγών.

Yeni bir BOSCH cihazı satın aldığınız için sizi candan kutluyoruz.
Böylelikle kararınızı modern ve yüksek kaliteli bir ev aleti yönünde vermiş oldunuz. Ürünlerimiz hakkında daha fazla bilgi için, lütfen internet sitemize bakınız.

İçindekiler

Kendi güvenliğiniz için 138
Genel bakış 140
Kullanılması 141
Uygulama önerileri 146
Cihazın temizlenmesi ve bakımı 147
Muhafaza edilmesi 148
Arıza durumunda yardım 148
Özel aksesuarlar 149
Giderme bilgileri 149
Garanti koşulları 149

Kendi güvenliğiniz için

Bu cihaz için güvenlik ve kullanım bilgileri elde etmek için, cihazı kullanmaya başlamadan önce işbu kılavuzu itinayla okuyunuz.

Cihazın doğru kullanımı için verilmiş olan talimatlara dikkat edilmemesi veya uyulmaması halinde söz konusu olan hasarlardan üretici sorumlu değildir.
Bu cihaz, ticaret amaçlı kullanım için değil, evde veya ev ortamına benzer mekanlarda kullanılan normal miktarlar için tasarlanmıştır. Ev ortamına benzer mekanlardaki kullanım, örn. dükkanların, büroların, çiftlik veya çiftçilik işletmelerinin ve diğer sanayi işletmelerinin elemanlarının kullandığı mutfaklardaki kullanımı ve ayrıca pansiyonların, küçük otellerin ve benzeri mesken tertibatlarının misafirlerinin kullanımını kapsar. Cihazı sadece evde işlenilen miktar ve süreler için kullanınız.
Bu cihaz, besinlerin karıştırılması, yoğrulması, çırpılması, kesilmesi ve rendelenmesi için uygundur. Üretici tarafından izin verilmiş aksesuarın kullanılması halinde, başka uygulamalar da mümkündür. Başka cisimlerin ya da maddelerin işlenmesi için kullanılamaz. Cihazı sadece orijinal aksesuarları ile birlikte kullanınız.
Kullanma kılavuzunu itinalı bir şekilde okuyunuz ve ileride lazım olma ihtimalinden dolayı saklayınız. Cihazı başka birine verecek veya satacak olursanız, kullanma kılavuzunu da veriniz.

⚠ Genel güvenlik bilgi ve uyarıları

Elektrik çarpma tehlikesi

Bu cihaz çocuklar tarafından kullanılmamalıdır.
Cihaz ve bağlantı hattı çocuklardan uzak tutulmalıdır.
Cihazlar, fiziksel, algısal veya zihinsel yetenekleri düşük kişiler veya yeterli tecrübesi ya da bilgisi olmayan kişiler tarafından ancak denetim altında veya güvenli kullanım ve buna bağlı tehlikeler hususunda eğitilmiş ve anlamış olmaları şartıyla kullanılabilir.
Çocukların cihaz ile oynamasına izin vermeyiniz.

Cihazı sadece tipe etiketi üzerinde bildirilen bilgilere göre elektrik gerilimine bağlayınız ve çalıştırınız. Sadece elektrik kablosunda ve cihazda herhangi bir hasar yoksa kullanınız.
Cihaz, başında kimse yokken, monte edilmeden önce, sökülüp parçalarına ayrılmadan önce veya temizlenmeden önce daima elektrik şebekesinden ayrılmalıdır.
Elektrik kablosunu keskin kenarlar ve sıcak yüzeyler üzerinden geçecek şekilde çekmeyiniz. Herhangi bir tehlikeli duruma yer vermemek için, cihazın bağlantı kablosunda herhagi bir hasar olduğu zaman, sadece üretici tarafından, üreticinin yetkili servisi tarafından veya benzeri yetki ve eğitime sahip başka bir uzman eleman tarafından değiştirilmelidir.
Cihazda yapılacak onarımlar, herhangi bir tehlike oluşmasını önlemek için, sadece yetkili servisimiz tarafından yapılmalıdır.

⚠ Bu cihaz için güvenlik bilgi ve uyarıları

Yaralanma tehlikesi
Elektrik çarpma tehlikesi
Elektrik kesilmesi halinde, cihaz açık kalır ve elektrik yeniden gelince, cihaz yeniden hareket etmeye başlar.
Cihazın aksesuarları ve aletleri sadece cihaz dururken (döner şalter **0**/**off** konumunda) ve elektrik fişi çekilip prizden çıkarılmışken değiştirilmelidir.
Ana cihaz asla suya sokulmamalıdır, asla akan su altında tutulmamalıdır ve bulaşık makinesinde yıkanmamalıdır.
Bir arıza giderilmeden önce, elektrik fişi çekilip prizden çıkarılmalıdır.
Dönen alet ve takımlardan dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!
Cihaz çalışırken elinizi karıştırma kabının, yani çanağın içine kesinlikle sokmayınız. Malzemeleri cihazın içine itmek için daima tıkacı kullanınız. Cihaz kapatıldıktan sonra, tahrik sistemi (motor) kısa bir süre hareket etmeye devam eder. Cihaza takılan aletleri sadece cihazın tahrik sistemi (motor) dururken değiştiriniz.
Keskin bıçaklardan dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!
Üniversal bıçağı sadece plastik tutamak kenarından tutunuz.
Üniversal bıçağı kullanılmadığınız zaman, daima bıçak koruyucu parçasında muhafaza ediniz.
Elinizi malzeme ilave etme ağzı içine sokmayınız.
Malzemeleri içeri itmek için sadece tıkacı kullanınız.
Elinizle keskin bıçaklara ve doğrama diskinin kenarlarına dokunmayınız ve tutmayınız. Doğrama disklerini sadece kenardan tutunuz!

Keskin bıçaklarından/dönen tahrik sisteminden (motordan) dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!
Mikser cihaza takılıyken kesinlikle miksere elinizi sokmayınız!
Mikseri cihazdan çıkaracağınız/cihaza takacağınız zaman cihazın durur vaziyette olmasına özellikle dikkat ediniz!
Mikserin bıçaklarına çıplak elleriniz ile dokunmayınız.
Temizleme işlemi için bir fırça kullanınız.
Haşlanma tehlikesi!
Mikserde sıcak malzeme işlendiği zaman, kapakdaki huniden sıcak buhar çıkar. En fazla 0,4 litre sıcak veya köpüren sıvı doldurunuz.

⚠ Cihazdaki ya da aksesuarlardaki sembollerin açıklaması

Kullanma kılavuzunun talimatlarına uyunuz.

Dikkat: Dönen bıçaklar.

Dikkat: Dönen aletler.
Elinizi malzeme ilave etme ağzı içine sokmayınız.

Bu kullanma kılavuzunda farklı cihaz modelleri tarif edilmektedir.
Resimli sayfalarda farklı modellere genel bir bakış sunulmaktadır (**Resim N**).

Genel bakış

Lütfen resimli sayfaları açınız.
Resim A

Ana cihaz

1 **Döner şalter**
0/off = Stop
M = Azami devir sayısına sahip moment fonksiyonu, istenilen karıştırma süresi için, bu düğme ilgili konumda sabit tutulmalıdır.
min/max (asg./azm.) = Çalışma hızı, düşük devir sayısından yüksek devir sayısına kadar kademesiz ayarlanabilir.
Pulse = en yüksek devir sayısında fasılalı çalışma için şalter konumu. Örneğin mikserle milkshake yapmak için önerilir.

2 **İşletme göstergesi**
Cihaz çalıştığı zaman yanar.
Cihazın kullanımındaki hatalarda, elektronik güvenliğin (sigorta) devreye girmesinde ya da cihazda bir bozukluk olması halinde yanıp söner, bakınız bölüm ”Arıza durumda yardım”.

3 **Tahrik sistemi**

4 **Kablo gözü**

Kap ve aksesuarlar

5 **Kap**

6 **Kapak**

7 **a) Tıkaç**
b) Tıkaç parçası

Aletler

8 **Tahrik ekseni**

9 **Alet tutucu**

10 **Bıçak koruyucu parçası ile birlikte üniversal bıçak**

11 **Yoğurma kancası**

12 **Karıştırma teli**

13 **Disk mesnedi**

14 **Çevrilebilen kesme diski – kalın/ince**

15 **Çevrilebilen raspalama diski – kaba/ince**

16 **Patates kızartması diski ***

17 **Asya türü sebze diski ***

18 **Narenciye sıkma ünitesi ***
a) Süzme sepeti
b) Sıkma konisi

19 Tahrik eksenli küp kesici *
a) Tahrik ekseni
b) Ana mesnet
c) Kilitleme mandalları
d) Bıçak ünitesi
e) Kesme diski
f) Bıçak kapağı
g) Kesme ızgarası temizleyici

20 Genel doğrayıcı *
a) Tahrikli kap
b) Kapak

21 Mikser
a) Tahrikli karıştırma kabı
b) Kapak
c) Malzeme ilave etme veya doldurma ağzı
d) Huni

22 Aksesuar çantası *

* Bütün modellerde yoktur.

Cihazın kullanılması

Cihazı ilk kez kullanmaya başlamadan önce, cihazı ve aksesuarlarını iyice temizleyiniz, bkz. ”Temizlenmesi ve Bakımı”.

Dikkat!

Cihazı sadece döner şalter (1) ile açınız ve kapatınız. Cihazın kapak açılarak durdurulması (6, 20b, 21b), cihazın hasar görmesine neden olur.

Önemli!

Kap (5), üniversal doğrayıcının kapağı/kabı (20) ve karıştırma kabı (21a) mikrodalga fırında kullanılmaya elverişli değildir!

Hazırlanması

- Ana cihazı düz, sağlam ve temiz bir zemin üzerine yerleştiriniz.
- Elektrik kablosunu ihtiyaç duyduğunuz uzunluğa kadar, kablo gözünden çekip dışarı çıkarınız.

Kap ve aksesuarlar/aletler

Dönen alet ve takımlardan dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!

Cihaz çalışırken elinizi karıştırma kabının, yani çanağın içine kesinlikle sokmayınız. Malzemeleri cihazın içine itmek için daima tıkacı (7) kullanınız. Cihaz kapatıldıktan sonra, tahrik sistemi (motor) kısa bir süre hareket etmeye devam eder. Cihaza takılan aletleri sadece cihazın tahrik sistemi (motor) dururken değiştiriniz.

Dikkat!

Kabın içinde yapılan çalışmalarda, cihaz sadece kap takılı olduğunda ve ayrıca kapak takılı ve sıkıştırılmış olduğunda devreye sokulabilir.

Üniversal bıçak (10)

doğrama ve kıyma için.

Keskin bıçaklardan dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!

Üniversal bıçağı sadece plastik tutamak kenarından tutunuz.
Üniversal bıçağı kullanılmadığınız zaman, daima bıçak koruyucu parçasında muhafaza ediniz.

Yoğurma kancası (11)

hamurun karıştırılması ve yoğrulması ve doğranmaması gereken malzemelerin hamura karıştırılması için.

Karıştırma teli (12)

Kaymak, kremşanti ve hafif hamurlar için kullanılır.
Katı malzemeler için uygun değildir.

Çırpma telini, kullanmadan evvel cihaza takınız.

- Çırpma telini ana cihaza takınız ve yerine tam oturmasını sağlayınız (Resim B-5b).

Resim B

- Kabı yerine takınız (kabın üzerindeki ok işareti cihazdaki noktaya bakmalı) ve sonuna kadar saatin çalışma yönünde çeviriniz.
- Üniversal bıçağı/yoğurma kancasını takınız.
  - Tahrik eksenini yerine oturuncaya kadar alet mesnedinin içine bastırınız.
  - Alet tutucuyu kabın içine yerleştiriniz.
  - Üniversal bıçağı/yoğurma kancasını alet mesnedine takınız ve serbest bırakınız.
- Çırpma telini takınız:
  - Tahrik eksenini kabın içine yerleştiriniz.
  - Çırpma telini hafif çevirerek tahrik ekseni üzerine takınız.

Dikkat!

İşlenecek malzemeyi daima aletleri taktıktan sonra ilave ediniz.

- Malzemeleri miksere doldurunuz.
- Kapağı takınız (kapaktaki ok işareti kabın üzerindeki noktaya bakmalıdır) ve saatin çalışma yönünde çeviriniz. Kapağın dili sonuna kadar kabın tutamağındaki yuvaya girip oturmalıdır.
- Tıkacı ve tıkaç parçasını takınız.
- Elektrik fişini prize takınız.
- Döner şalteri istediğiniz kademeye ayarlayınız.
- Malzeme ilave etmek için, döner şalteri **0**/**off** konumuna ayarlayınız.
- Tıkacı çıkarınız ve malzemeleri ilave etme ağzı üzerinden doldurunuz.
- Sıvı malzemeleri tıkaç üzerinden ilave ediniz. Tıkaç parçası ölçme kabı olarak kullanılabilir.

Doğrama diksleri

Keskin bıçaklardan dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!

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

Çevrilebilen kesme diski – kalın/ince (14)

Meyve ve sebze kesmek için kullanılır.

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

Dikkat!

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

Çevrilebilen rendeleme diski – kaba/ince (15)

Sert peynir (örn. parmesan), soğutulmuş çikolata ve fındık türleri rendelemek için kullanılır.

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

Dikkat!

Çevrilebilen raspalama diski, fındık türlerini raspalamak için uygun değildir.
Yumuşak peyniri sadece kaba taraf ile raspalayınız.

Patates kızartması diski (16)

Patates kızartması için çiğ patates kesmek için kullanılır.

Asya türü sebze diski (17)

Asya türü sebze yemekleri için ince şeritler şeklinde meyve ve sebze keser.

Bilgi:

Patates kızartması diskini ve/veya Asya türü sebze diskini bıçak ile yukarıya doğru itiniz.

Diğer kullanımlar için de elverişli diskleri, yetkili satıcılarda bulabilirsiniz (özel aksesuarlar bölümüne bakınız).

Resim C

- Kabı yerine takınız (kabın üzerindeki ok işareti cihazdaki noktaya bakmalı) ve sonuna kadar saatin çalışma yönünde çeviriniz.
- Tahrik eksenini kabın içine yerleştiriniz.
- Diski, koruyucu mahfazasından çıkartınız.

- Diski disk mesnedine takınız.
  İstediğiniz kesme/rendeleme tarafını üst tarafa çeviriniz.
  Diski, disk tutucunun kavrama düzeni diskin ilgili deliğine girecek şekilde takınız. Disk, disk tutucunun yan uçları **üzerine oturmalıdır**.
- Disk tutucuyu hafif çevirerek tahrik ekseni üzerine takınız.

Keskin bıçaklardan dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!

Elinizi malzeme ilave etme ağzı içine sokmayınız. Malzemeleri içeri itmek için sadece tıkacı kullanınız.

- Kapağı takınız (kapaktaki ok işareti kabın üzerindeki noktaya bakmalıdır) ve saatin çalışma yönünde çeviriniz.
  Kapağın dili sonuna kadar kabın tutamağındaki yuvaya girip oturmalıdır.
- Tıkacı ve tıkaç parçasını takınız.
- Elektrik fişini prize takınız.
- Döner şalteri istediğiniz kademeye ayarlayınız.
- Kesme veya rendeleme malzemesini doldurunuz.
  Kesilecek veya rendelenecek malzemeleri tıkaç ile hafif bastırarak içeri itiniz.
- Tıkacı çıkarınız ve malzemeleri ilave etme ağzı üzerinden doldurunuz.
- Kesilecek uzun ve ince malzemeleri tıkaç üzerinden ilave ediniz.
  Bunun için tıkaç parçasını çıkartınız.

Dikkat!

Kabı, kesilen veya rendelenen malzeme disk tutucuya kadar yükselmeden, yani kap dolmadan önce boşaltınız.

Çikolatanın doğranması için bilgi

Çikolatayı **çalıştırmaya başlamadan evvel** doldurunuz ve üzerini tıkaç ile örtünüz. Çalıştırmaya başladıktan sonra tıkaç ile içeriye doğru itiniz.

İşiniz sona erdikten sonra

- Döner şalteri **0**/**off** konumuna ayarlayınız.
- Elektrik fişini çekip çıkarınız.
- Kapağı saatin çalışma yönünün tersine doğru çeviriniz ve çıkarınız.
- Aleti çıkarınız:
  - Alet mesnedini, üniversal bıçak ve/veya yoğurma kancası ile birlikte çanaktan dışarı çıkarınız.
    Aleti, alet mesnedinden çıkarınız.
    Üniversal bıçağı temizledikten sonra, üzerine bıçak koruyucu parçasını takınız.
  - Çırpma telini tahrik ekseninden çıkartınız. Tahrik ekseninin kaptan çıkartınız. Çırpma telini, temizlemek için parçalarına ayırınız (Resim **L**).
  - Disk tutucuyu, öngörülmüş yuvalar üzerineden tutarak kabın içinden yukarı kaldırınız. Diskleri çıkarınız. Tahrik ekseninin kaptan çıkartınız.
- Kabı saatin çalışma yönünün tersine doğru çeviriniz ve çıkarınız.
- Tüm parçaları temizleyiniz, bakınız ”Cihazın temizlenmesi ve bakımı”.

Narenciye sıkma ünitesi

Örn. portakal, greyfurt, limon gibi narenciyeleri sıkıp suyunu çıkarmak için kullanılır.

Dikkat!

Narenciye presini sadece komple monte edilmiş şekilde kullanınız.

Resim D

- Kabı yerine takınız (kabın üzerindeki ok işareti cihazdaki noktaya bakmalı) ve sonuna kadar saatin çalışma yönünde çeviriniz.
- Tahrik eksenini kabın içine yerleştiriniz.
- Süzme sepetini tahrik eksenine takınız (narenciye presi üzerindeki ok işareti kabın üzerindeki oka bakmalı) ve saatin çalışma yönünde çeviriniz.
  Süzgeç sepetindeki dil, sonuna kadar kabın tutamağındaki yuvaya girip oturmalıdır.
- Narenciye suyunu sıkma konisini takınız ve oturması için bastırınız.
- Elektrik fişini prize takınız.
- Meyvelerin suyunun sıkılması için, döner şalteri düşük devir sayısına ayarlayınız ve ilgili meyveyi huni şeklindeki meyve suyu sıkma ünitesinin üzerine bastırınız.

Dikkat!

Meyve suyu dolma seviyesine dikkat ediniz. İşlenebilecek azami miktar: 1000 ml meyve suyu.

İşiniz sona erdikten sonra

- Döner şalteri **0**/**off** konumuna ayarlayınız.
- Elektrik fişini çekip çıkarınız.
- Narenciye presini saatin çalışma yönününün tersine doğru çeviriniz ve cihazdan çıkarınız.
- Kabı saatin çalışma yönünün tersine doğru çeviriniz ve çıkarınız.
- Tüm parçaları temizleyiniz, bakınız ”Cihazın temizlenmesi ve bakımı”.

Küp kesici

Besinleri küp şeklinde kesmek için, küp kesici.

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

Kesinlikle cihaz üzerine takılmış küp kesicinin içine elinizi sokmayınız!
Küp kesiciyi sadece tahrik sistemi duruyorken çıkarınız/takınız.
Küp kesici sadece sıkıca çevrilip kapatılmış kapak ile çalışır.
Küp kesicinin parçalarına ayrılmasında/toplanıp monte edilmesinde, kesme diskini sadece plastik tutamağın (sapın) orta kısmından 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 peynir (örn. Feta, Mozzarella), yumuşak dilim peynir (örn. Emmentaler, Gouda), yumuşak sucuk-salam (örn. Mortadella), pişmiş veya kızartılmış ve kemiksiz kanatlı kümes hayvanı eti için kullanılmaya elverişlidir. Besinler dondurulmuş durumda olmamalıdır.
Çekirdekli meyveler (elma, şeftali vs.) işlenmeden önce, çekirdekler çıkarılmalıdır. Pişmiş veya kızartılmış et işlenmeden önce, kemikler çıkarılmalıdır.
Bu bilgi ve uyarılara uyulmaması, küp kesmicinin, kesme ızgarasının ve dönen bıçağın zarar görmesine neden olur.

Dikkat!
Kullanma bilgileri!

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 not

Küp kesici ile çalışırken, küp kesici ile birlikte teslim edilen tahrik ekseni kullanılmalıdır (Resim **F**-2).

Çalışma hızı, kesilecek besine göre seçilmelidir.

Düşük çalışma hızı (”min”):
Pişmiş patates, havuç ve yumurta; yumuşak peynir (Feta, Mozzarella); salatalık; muz; çilek; kavun-karpuz.

Orta çalışma hızı:
Çiğ patates ve havuç, yumuşak sucuk-salam (örn. Mortadella), yumuşak dilim peynir (örn. Emmentaler, Gouda); biber; domates; soğan; elma, kivi.

Dikkat!

Küp kesici ile çalışırken asla fasılalı çalışma modunu (darbe) kullanmayınız.

Önemli bilgiler:

- Besinlerde kemik, çekirdek veya başka sert parça olmamalıdır.
- Besinler dondurulmuş durumda olmamalıdır.
- 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 kesicinin toplanıp monte edilmesi
Resim E

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

Küp kesici ile çalışılması
Resim F

- Küp kesicinin tahrik eksenini, ana cihazdaki tahrike takınız.
- Kabı yerine takınız (kabın üzerindeki ok işareti cihazdaki noktaya bakmalı) ve sonuna kadar saatin çalışma yönünde çeviriniz.
- Küp kesiciyi yerleştiriniz.
  Küp kesicideki ok ve kaptaki ok birbirine denk gelmelidir!
  Küp kesici, tahrik eksenin üzerine tam yerleşmelidir!
  Gerektiğinde, bıçak kapağı ile bıçağı doğru konuma çeviriniz (Resim F-6).
- Bıçak kapağını çıkartınız.
- Kapağı takınız (kapaktaki ok işareti kabın üzerindeki noktaya bakmalıdır) ve saatin çalışma yönünde çeviriniz.
  Kapağın dili sonuna kadar kabın tutamağındaki yuvaya girip oturmalıdır.
- Tıkacı ve tıkaç parçasını takınız.
- Elektrik fişini prize takınız.
- Döner şalteri istenen çalışma kademesine ayarlayınız.
- Kesilecek besinleri doldurma ağzından doldurunuz. İhtiyaca göre, tıkaç ile hafif bastırarak içeri itiniz. Eğer gerekirse, besinleri önce doğrayıp küçültünüz.

Dikkat!
Kabı zamanında boşaltınız:
- *Azm. 500 g malzeme işledikten sonra,*
- *küpler küp kesicinin alt kenarına ulaşmadan önce.*

İşiniz sona erdikten sonra

- Döner şalteri **0**/**off** konumuna ayarlayınız.
- Elektrik fişini çekip çıkarınız.
- Kapağı saatin çalışma yönünün tersine doğru çeviriniz ve çıkarınız.
- Bıçak kapağını takınız.
- Küp kesiciyi kabın içinden çıkarınız.
- Kabı saatin çalışma yönünün tersine doğru çeviriniz ve çıkarınız.
- Tahrik eksenini çıkartınız.
- Kesme ızgarasındaki besin artıklarını, kesme ızgarası temizleyicisi ile gideriniz.

Mikser

sıvı veyarı-katı gıda maddelerinin karıştırılması, çiğ sebze ve meyvelerin doğranması/kıyılması, yemeklerin püre haline getirilmesi için.

Keskin bıçaklarından/dönen tahrik sisteminden (motordan) dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!
Mikser cihaza takılıyken kesinlikle miksere elinizi sokmayınız!
Mikser ancak kapağı takılmış ve kilitlenmiş durumda çalışır. Mikseri sadece, tahrik çalışmıyorken çıkarınız.

Haşlanma tehlikesi!
Mikserde sıcak malzeme işlendiği zaman, kapakdaki huniden sıcak buhar çıkar.
En fazla 0,4 litre sıcak veya köpüren sıvı doldurunuz.

Dikkat!
Mikser zarar görebilir. Bu cihaz ile, derin dondurulmuş malzemeler (küp buz hariç) işlemeyiniz. Mikseri kesinlikle boş çalıştırmayınız.

Mikser ile çalışılması
Dikkat!
Mikserin çalıştırılması için, mikser kapağı takılmış ve çevrilip kilitlenmiş olmalıdır.
Resim H

- Karıştırma bardağını takınız (bardak üzerindeki ok işareti, cihaz üzerindeki noktaya denk gelmelidir) ve saatin çalışma yönünde sonuna kadar çeviriniz.
- Malzemeleri miksere doldurunuz.
  Azami sıvı malzeme miktarı = 1,5 litre; (azami köpüren veya sıcak sıvı malzeme miktarı = 0,4 litre).
  İşlenebilecek en uygun katı besin miktarı = 80 gram.

- Kapağı yerine takıp, sonuna kadar saatin çalışma yönünde çeviriniz. Kapaktaki dil, mikser kulpundaki yarık içindeki temas parçasına (sonuna) kadar çevrilip oturtulmalıdır!
- Döner şalteri istediğiniz kademeye ayarlayınız.
- Malzeme ilave etmek için, döner şalteri **0**/**off** konumuna ayarlayınız.
- Kapağı açıp alınız ve malzemeleri doldurunuz

veya

- huniyi çıkarınız ve katı malzemeleri işlendikçe ilave etme ağzı üzerinden ilave ediniz

veya

- sıvı malzemeleri huni üzerinden ilave ediniz.

Mikser kapatıldıktan sonra

- Döner şalteri **0**/**off** konumuna ayarlayınız.
- Elektrik fişini çekip çıkarınız.
- Mikseri saatin çalışma yönünün tersine doğru çeviriniz ve çıkarınız.
- Kapağı saatin çalışma yönünün tersine doğru çeviriniz ve çıkarınız.

Yararlı bilgi: Mikser ile işiniz sona erdikten sonra, mikseri hemen temizlemeniz iyi olur, ”Cihazın temizlenmesi ve bakımı” bölümüne bakınız.

Genel doğrayıcı

az miktarda et, sert peynir, soğan, maydanoz, sarımsak, meyve ve sebzenin doğranması için.

Kahve çekirdekleri, tane karabiber, şeker, haşhaş ve kara turpların doğranması uygun değildir.

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

Üniversal doğrayıcının içine elinizi asla sokmayınız. Doğranmış gıda maddelerini almak için uygun bir yardımcı alet (örneğin kaşık) kullanınız.

Üniversal doğrayıcıyı sadece cihaz duruyorken çıkarınız.

Üniversal doğrayıcı sadece takılarak kilitlenmiş kapak ile çalışır.

Resim K

- Karıştırma kabını takınız (kap üzerindeki ok işareti, cihaz üzerindeki noktaya denk gelmelidir) ve saatin çalışma yönünde sonuna kadar çeviriniz.
- Doğranacak gıda maddelerini bardağa doldurunuz.
- Kapağı yerine takıp, sonuna kadar saatin çalışma yönünde çeviriniz. Kapağın dili sonuna kadar kaptaki yuvaya girip oturmalıdır.
- Döner şalteri **M** kademesine çeviriniz ve tutunuz.
  Cihaz ne kadar uzun çalışırsa, malzeme o kadar ince kesilir.
  İstenilen doğrama sonucuna otsu baharatlarda çok kısa bir süre sonra erişilebilir. **M** kademesine kısa bir ”dokunma” yeterli olabilir.

İşiniz sona erdikten sonra

- Döner şalteri bırakınız.
- Elektrik fişini çekip çıkarınız.
- Üniversal doğrayıcıyı saatin çalışma yönünün tersine doğru çeviriniz ve çıkarınız.
- Üniversal doğrayıcıyı çeviriniz, doğranmış gıda maddeleri kapağa düşecektir.
- Kabı saatin çalışma yönünün tersine doğru çeviriniz ve çıkarınız.
- Doğranmış gıda maddelerinin artıklarını uygun bir yardımcı alet (örneğin kaşık) ile alınız.
- Tüm parçaları temizleyiniz, bakınız ”Cihazın temizlenmesi ve bakımı”.

Uygulama önerileri

Spor için içecekler

270 g bal (buzdolabından, 5 °C)
5 g tarçın
230 g süt

- Balı ve tarçını miksere koyunuz ve **M** kademesinde karıştırınız.
- 5 saniye sonra sütü ilave ediniz ve 3 saniye daha karıştırınız.

Daha başka öneriler için ekteki kısa kılavuza bakınız. Yeni mutfak robotunuzu kullanmak için detaylı tarifler için şu internet adresine de bakabilirsiniz:
www.bosch-home.com/recipesMCM6

Cihazın temizlenmesi ve bakımı

Cihazın bakıma ihtiyacı yoktur!

İtinalı bir temizlik, uzun süreli bir dayanıklılık sağlar.

İlave bilgiler kısa kullanma kılavuzunda bulunmaktadır.

Elektrik çarpma tehlikesi!

Ana cihaz asla suya sokulmamalıdır, asla akan su altında tutulmamalıdır ve bulaşık makinesinde yıkanmamalıdır.

Dikkat!

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

Yararlı bilgiler:

- Örn. havuç ve kırmızı lahana gibi besinlerin işlenmesinde, plastik parçalarda renk alma söz konusu olabilir; bu renkler, yemekler için kullanılan az miktarda likit yağ ile silinebilir.
- Aksesuar çantasını ihtiyaca göre temizleyiniz. Çanta içindeki bakım ve koruma bilgi ve uyarılarına dikkat ediniz.

Ana cihazın temizlenmesi

- Elektrik fişini çekip çıkarınız.
- Ana cihazı nemli bir bez ile siliniz. Gerekirse biraz bulaşık deterjanı kullanınız.
- Ardından cihazı silip kurulayınız.

Karıştırma kabının ve aksesuarların temizlenmesi

Keskin bıçaklardan dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!

Üniversal bıçağı sadece plastik tutamak kenarından tutunuz.
Üniversal bıçağı kullanılmadığınız zaman, daima bıçak koruyucu parçasında muhafaza ediniz.

Önemli not

Aksesuarlar da dahil olmak üzere kabın tüm parçaları (5–7) ve aletler (8–17, çırpma telinin dişlisi hariç), bulaşık makinesinde yıkanabilir.

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

Karıştırma teli temizlenmek amacıyla parçalarına ayrılabilir.

Resim L

- Teli takılı olduğu yerden dikkatlice çekerek çıkartınız ve kapağı alınız.
- Dişliyi bir fırça ile dikkatlice temizleyiniz.
- Tel bulaşık makinesinde yıkanabilir.
- Temizledikten sonra tekrar bir araya getiriniz.

Narenciye sıkma ünitesinin temizlenmesi

Tüm parçalar bulaşık makinesinde yıkanmaya elverişlidir. Meyve suyu sıkma konisini, işiniz sona erdikten hemen sonra, her tarafından musluktan akan su altında temizlemeniz iyi olur.
Böylelikle artıklar kuruyup yapışmaz.

Küp kesicinin temizlenmesi

Keskin bıçaklardan dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!

Küp kesicinin parçalarına ayrılmasında/ toplanıp monte edilmesinde, kesme diskini sadece plastik tutamağın (sapın) orta kısmından tutunuz.

Ana mesnet (19b) bulaşık makinesinde yıkanmaya elverişlidir. Diğer tüm parçalarş bulaşık makinesine yerleştirmeyiniz; bıçaklar körleşir! Küp kesiciyi temizlemek için, parçalarına ayırınız:

Resim C

- 4 kilitleme mandalını dışa doğru bastırınız ve kesme diskini çıkarınız.
- Bıçak ünitesini ana mesnetten dışarı çıkarınız.
- Kesme ızgarasındaki besin artıklarını, kesme ızgarası temizleyicisi ile gideriniz.
- Ana mesnedi bulaşık makinesinde yıkayıp temizleyiniz.
  Tüm diğer parçaları musluktan akan su altına tutarak, kısa bir ön yıkamaya tabi tutunuz. Parçaları bir fırça ile temizleyiniz.

Mikserin temizlenmesi

Keskin bıçaklardan dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!

Mikserin bıçaklarına çıplak elleriniz ile dokunmayınız. Temizleme işlemi için bir fırça kullanınız.

Mikser ile işiniz sona erdikten sonra, mikseri hemen temizlemeniz iyi olur. Böylelikle artıklar kuruyup yapışmaz ve plastik kısımlara zarar verilmez (örn. baharatların ihtiva ettiği eterli yağlardan dolayı).

Karıştırma bardağı, kapak ve huni bulaşık makinesinde yıkanabilir.

Bıçak ünitesini bulaşık makinesinde yıkamayınız; musluktan akan su altında yıkayınız. Suyun içinde bırakmayınız!

Yararlı bilgi: Bunun için, ana cihaza takılı olan miksere biraz bulaşık deterjanlı su doldurunuz. Mikseri birkaç saniye çalıştırınız (Kademe **M**). Deterjanlı suyu döküp boşaltınız ve mikseri temiz su ile durulayınız.

Mikserin parçalarına ayrılması

Resim J

- Mikser parçasını kanatlarından saatin çalışma yönünün tersine doğru çeviriniz. Mikser parçası çözülür.
- Mikser parçasını ve contayı çıkarınız.

Mikserin parçalarının monte edilmesi

- Contayı bıçak parçasına takınız.
- Bıçak parçasını alt taraftan mikser bardağı içine yerleştiriniz.
- Bıçak parçasını kanatlar üzerinden saatin çalışma yönünde çevirerek sıkıştırınız. Bu işlemi yaparken, bıçağı öyle çeviriniz ki, bir kanat karıştırma bardağındaki işaretin üzerini örtecek konumda olsun (konum –> **Resim J-6**).

Üniversal doğrayıcının temizlenmesi

Keskin bıçaklardan dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!

Üniversal doğrayıcıya çıplak elle dokunmayınız. Temizleme işlemi için bir fırça kullanınız.

Üniversal doğrayıcı ile işiniz sona erdikten sonradoğrayıcıyı hemen temizlemeniz iyi olur. Böylelikle artıklar kuruyup yapışmaz ve plastik kısımlara zarar verilmez (örn. baharatların ihtiva ettiği eterli yağlardan dolayı).

Kapak bulaşık makinesinde yıkanabilir.

Tahrikli kabı bulaşık makinesinde değil, bir fırça ile musluktan akan su altında temizleyiniz. Suyun içinde bırakmayınız!

Kabı kuruturken, tahrik yukarıya bakacak şekilde koyunuz.

Yararlı bilgi: Bulaşık deterjanı içeren az miktarda suyu üniversal doğrayıcıya koyunuz. Üniversal doğrayıcıyı ana cihazın üzerine takınız. Mikseri birkaç saniye çalıştırınız (Kademe **M**).

Üniversal doğrayıcıyı çıkarınız.

Suyu boşaltınız ve temiz su ile durulayınız.

Muhafaza edilmesi

Yaralanma tehlikesi!

Cihaz kullanılmadığı zaman, elektrik fişini prizden çekip çıkarınız.

Resim M

- Aletleri ve doğrama disklerini aksesuar çantasına yerleştiriniz.
  Üniversal bıçağı her zaman bıçak koruma parçasına koyarak muhafaza ediniz.
- Kabloyu kablo bölmesine küçük itme hareketleri ile sokunuz.

Arıza durumunda yardım

Yaralanma tehlikesi!

Bir arıza giderilmeden önce, elektrik fişi çekilip prizden çıkarılmalıdır.

Önemli not

Cihazın kullanımındaki bir hata, elektronik güvenlik donanımlarının (sigorta) devreye girmesi ya da cihazda bir bozukluk, işletme göstergesinin yanıp sönmesi ile gösterilir.

Ana cihaz

Arıza:
Cihaz artık çalışmıyor.

Muhtemel nedeni:
Cihazda aşırı yüklenme söz konusu oldu (örn. alet bir besin tarafından bloke edildi) ve elektronik sigorta devreye girdi.

Giderilmesi:
- Döner şalteri **0**/**off** konumuna ayarlayınız.
- Elektrik fişini çekip çıkarınız.
- Aşırı yüklenme sebebini gideriniz.
- Cihaz tekrar çalıştırınız.

Muhtemel nedeni:
Açık olan cihaza kap veya mikser takılmaya çalışıldı.

Giderilmesi:
- Döner şalteri **0**/**off** konumuna ayarlayınız.
- Kabı veya mikseri takınız.
- Cihaz tekrar çalıştırınız.

Kap/kapak/aksesuar

Arıza:
Cihaz harekete geçmiyor.

Muhtemel nedeni:
Parçalar doğru takılmamış.

Giderilmesi:
- Döner şalteri **0/off** konumuna ayarlayınız.
- Parçaları, bu kılavuzdaki ilgili talimatlara göre takınız.

Önemli not
Eğer arıza bu şekilde giderilemiyorsa, lütfen yetkili servise (bu kılavuzun sonundaki yetkili servislerin adreslerine bakınız) başvurunuz.

Özel aksesuarlar

(Teslimat kapsamına dahil değilse, yetkili satıcılarda bulabilirsiniz.)

Kızartmalık patates kesme diski (MUZ45PS1)

Patates kızartması için çiğ patates kesmek için kullanılır.

Asya türü sebze diski (MUZ45AG1)

Asya türü sebze yemekleri için ince şeritler şeklinde meyve ve sebze keser.

Rendeleme diski, kaba (MUZ45RS1)

Örn. patatesten yapılan tava keki veya gözlemesi ya da patates hamurundan köfte yapmak için çiğ patates rendelemekte kullanılır.

Patates hamuru diski (MUZ45KP1)

Rendelenmiş patates kızartması veya patates hamuru kızartması için çiğ patates rendelenmesi için ve ayrıca kalın dilimler şeklinde meyve ve sebze kesmek için kullanılır.

Giderme bilgileri

Bu cihaz, elektro ve elektronik eski cihazlar (waste electrical and electronic equipment – WEEE) ile ilgili, 2012/19/AT numaralı Avrupa direktifine uygun olarak işaretlenmiştir.

Bu direktif, eski cihazların geri alınması ve değerlendirilmesi için, AB dahilinde geçerli olan bir uygulama kapsamını belirlemektedir.

Güncel giderme yol ve yöntemleri hakkında bilgi almak için yetkili satıcınıza veya bağlı olduğunuz belediye idaresine başvurunuz.

Garanti kosullari

Bu cihaz için, yurt dışındaki temsilciliklerimizin vermiş olduğu garanti şartları geçerlidir. Bu hususda daha detaylı bilgi almak için, cihazı satın aldığınız satıcıya baş vurunuz. Garanti süresi içerisinde bu garantiden yararlanabilmek için, cihazı satın aldığınızı gösteren fişi veya faturayı göstermeniz şarttır.

Değişiklikler olabilir.

Bosch çağrı yönetim merkezi

444 6 333

Haftanın 7 günü hizmetinizde

BOSCH

(Sabit telefonlardan veya cep telefonlarından alan kodu çevirmeden)

Sabit telefonlardan yapılan aramalarda şehir içi arama tarifesi üzerinden, cep telefonu ile yapılan aramalarda ise GSM-GSM tarifesi üzerinden ücretlendirme yapılmaktadır.

Yazılı başvurular için adresimiz

BSH Ev Aletleri Sanayi ve Ticaret AŞ
Çakmak Mah. Balkan Cad. No.: 51 Ümraniye 34770 - İstanbul

Bosch'u tercih ettiğiniz için teşekkür eder, ürününüzü iyi günlerde kullanmanızı dileriz.

KÜÇÜK EV ALETLERİ GARANTİ BELGESİ

- Cihazınız; kullanma kılavuzunda gösterildiği şekilde kullanılması ve yetkili kıldığımız teknik servis elemanları dışındaki şahıslar tarafından bakım, onarım veya başka bir nedenle müdahale edilmemiş olması şartıyla bütün parçaları dahil olmak üzere tamamen malzeme, işçilik ve üretim hatalarına karşı **2 (İKİ) YIL SÜRE İLE GARANTİ EDİLMİŞTİR.**
- Arızaların giderilmesi konusunda uygulanacak teknik yöntemlerin tespiti ile değiştirilecek parçaların saptanması tamamen firmamıza aittir.
- Malın tesliminden sonraki yükleme, boşaltma ve sevkiyat anında meydana gelecek arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- Belge üzerine tahrifat yapıldığı, cihazın üzerindeki orjinal seri numarası kaldırıldığı veya tahrifat yapıldığı takdirde garanti geçersizdir.

GARANTİ ŞARTLARI

1. Garanti süresi malın teslim tarihinden itibaren başlar ve 2 yıldır.
2. Malın bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı firmamızın garantisi kapsamındadır.
3. Malın garanti süresi içersinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir. Malın tamir süresi en fazla 30 iş günüdür. Bu süre, mala ilişkin arızanın servis istasyonuna, servis istasyonunun olmaması durumunda, malın satıcısı, bayii, acentası, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçısından birisine bildirim tarihinden itibaren başlar. Sanayii malının arızasının 15 işgünü içerisinde giderilmemesi halinde imalatçı veya ithalatçı malın tamiri tamamlanıncaya kadar benzer özelliklere sahip başka bir sanayiye malını tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır.
4. Malın garanti süresi içeresinde, gerek malzeme ve işçilik gerekse montaj hatalarından dolayı arızalanması halinde, işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin tamiri yapılacaktır.
5. Tüketicinin onarım hakkını kullanmasına rağmen malın;
- Tüketiciye teslim edildiği tarihten itibaren, belirlenen garanti süresi içinde kalmak kaydıyla, 1 yıl içerisinde; aynı arızanın ikiden fazla tekrarlanması veya farklı arızaların dörtten fazla meydana gelmesi veya belirlenen garanti süresi içerisinde farklı arızaların toplamının altıdan fazla olması unsuslarının yanı sıra, bu arızaların maldan yararlanamamayı sürekli kılması,
- Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
- Firmanın servis istasyonunun, servis istasyonunun mevcut olmaması halinde sırasıyla satıcısı, bayii, acentesi, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçı-üreticisinden birisinin düzenleyeceği raporla arızanın tamiri mümkün bulunmadığının belirlenmesi, durumlarında, tüketici malın ücretsiz değiştirilmesini, bedel iadesi veya ayıp oranında bedel indirimi talep edebilir.

6. Malın kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
7. Garanti belgesi ile ilgili olarak çıkabilecek sorunlar için Sanayi ve Ticaret Bakanlığı, Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü'ne başvurabilir.

Bu belgenin kullanılmasında; 4077 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanun ve bu Kanun'a dayanılarak yürürlüğe konulan Garanti Belgesi Uygulanma Esaslarına Dair Yönetmelik uyarınca, T.C. Sanayi ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü tarafından izin verilmiştir.

Bu ürün Bosch için BSH Ev Aletleri San. ve Tic. AŞ tarafından ithal edilmektedir.
BSH Ev Aletleri San. ve Tic. AŞ bir BOSCH UND SIEMENS HAUSGERÄTE GMBH kuruluşudur.

BSH EV ALETLERİ SAN. VE TİC. AŞ
Çakmak Mah. Balkan Cad. No.: 51
Ümraniye 34770 - İstanbul
Tel.: (0216) 528 90 00
Faks: (0216) 528 91 88

Üretim Yeri
BSH Bosch und Siemens Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Str. 34
D-81739 München
Phone: +49 (89) 45 90 01
Fax: +49 (89) 45 90 21 28

Marka	Ürün İsmi	Belge Numarası	Belge Onay Tarihi
Bosch	Kahve Makinası	86094	29.06.2010
Bosch	Dilim Kesici	86018	29.06.2010
Bosch	Ekmek Kızartma Mak.	86095	29.06.2010
Bosch	Su Isıtıcı (Kettle)	86099	29.06.2010
Bosch	Mikser	87040	13.07.2010
Bosch	Mutfak Robotu	87042	13.07.2010
Bosch	Kahve Değirmeni	85999	29.06.2010
Bosch	Tost Makinası	86102	29.06.2010
Bosch	Kıyma Makinası	86035	29.06.2010
Bosch	Saç Kurutma Mak.	86067	29.06.2010
Bosch	Çay Makinası	86104	29.06.2010
Bosch	Narenciye Sıkacağı	86037	29.06.2010
Bosch	Banyo Tartısı	89990	26.08.2010
Bosch	Elektrikli Saç Maşası	87182	15.07.2010
Bosch	Şarjlı El Süpürgesi	87404	16.07.2010
Bosch	Ütü	88163	29.07.2010
Bosch	Blender	87180	15.07.2010
Bosch	Saç Şekillendirici	87182	15.07.2010
Bosch	Katı Meyva Sıkacağı	87181	15.07.2010
Bosch	Masaj Aletleri	58537	05.08.2010

Değerli Müşterimiz

Bosch Çağrı Yönetim Merkezi 444 6 333 no.lu telefon numarası ile, hafta içi ve cumartesi günleri 08.00-22.00, pazar günleri 09.00-22.00 saatleri arasında hizmet vermektedir. Bu saatler dışında aradığınızda adınızı, soyadınızı ve telefon numaranızı alan kodu ile bıraktığınızda ilk mesai saatinde sizinle irtibata geçilecektir.

Mesai saatleri içerisinde doğrudan bu numarayı çevirerek size en yakın Yetkili Servis telefonunu alabilir veya arzu ettiğiniz hizmeti talep edebilirsiniz.

Bosch Çağrı Yönetim Merkezimize ayrıca **www.boschevaletleri.com** adresindeki Müşteri Hizmetleri bölümünde bulunan Müşteri Hizmetleri Formunu doldurarak ya da 0216 528 91 88 no.lu telefona faks çekerek de ulaşabilirsiniz.

Aşağıda yer alan konularda yardımcı olmanızı rica ederiz.

1. Cihazınızı kullanma kılavuzunda belirtilen hususlara göre kullanmaya özen gösteriniz.

2. Ürününüzle ilgili hizmet talebiniz olduğunda yukarıda yazılı telefonlardan Çağrı Yönetim Merkezimizi arayınız.

3. Hizmet için gelen teknisyene "BOSCH YETKİLİ SERVİS" kimlik kartını sorunuz. Bu kimlik kartı, 18 yaşından küçük elemanlara verilmemektedir.

4. Yetkili servisimiz, cihazınızda yapılan herhangi bir işlemden sonra size servis fişini düzenleyip vermek zorundadır. Bu servis fişini mutlaka isteyiniz ve kesinlikle saklayınız.

DİKKAT

Garanti süresinin anlaşmazlık durumunda fatura tarihi esas alınacağından bu belge ile birlikte faturanın veya okunaklı fotokopisinin saklanması gereklidir.

YETKİLİ SATICI ***BSH EV ALETLERİ SAN. VE TİC. A.Ş.***

İmza ve kaşesi

MALIN

Cinsi : KÜÇÜK EV ALETLERİ

Markası : BOSCH

Modeli : .....

Bandrol ve Seri No. : .....

Teslim tarihi ve yeri : .....

Azami tamir süresi : .....

Cihaz ömrü : .....

Kullanım Süresi : 7 YIL (Ürünün fonksiyonunu yerine getirebilmesi için gerekli yedek parça bulundurma süresi)

SATICI FİRMANIN

Ünvanı : .....

Adresi : .....

Telefonu : .....

Telefaksı : .....

Tarih / İmza / Kaşe

Serdecznie gratulujemy Państwu zakupu nowego urządzenia marki BOSCH. Tym samym wybór Państwa padł na nowoczesne, wysokowartościowe urządzenie gospodarstwa domowego. Dalsze informacje dotyczące naszych produktów znajdą Państwo na naszej stronie internetowej.

Spis treści

Dla własnego bezpieczeństwa 152
Opis urządzenia 154
Obsługa 155
Zalecenie zastosowania 160
Czyszczenie i pielęgnacja 160
Przechowywanie 162
Usuwanie drobnych usterek 162
Wyposażenie dodatkowe 163
Wskazówki dotyczące usuwania zużytego urządzenia 163
Warunki gwarancji 163

Dla własnego bezpieczeństwa

Przed użyciem urządzenia należy starannie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi, aby zapoznać się ze wskazówkami bezpieczeństwa i obsługi.

Producent nie odpowiada za ewentualne szkody spowodowane zastosowaniem urządzenia w sposób niezgodny z jego przeznaczeniem lub niewłaściwą jego obsługą.

Niniejsze urządzenie nie jest przeznaczone do użytku komercyjnego lecz skonstruowane z przeznaczeniem do przetwarzania ilości typowych dla gospodarstwa domowego itp. Użytkowanie o charakterze podobnym do domowego obejmuje np. używanie urządzenia w pomieszczeniach kuchennych w sklepach, biurach, gospodarstwach rolnych lub innych (małych) przedsiębiorstwach oraz w pensjonatach, małych hotelach itp. Używać tylko dla takiej ilości produktów i czasu przygotowania, które są typowe dla gospodarstwa domowego.

Niniejsze urządzenie nadaje się do mieszania, zagniatania, ubijania, cięcia na plasterki i tarcia na wiórki produktów spożywczych. Przy zastosowaniu wyposażenia dodatkowego dopuszczonego przez producenta możliwe są dalsze zastosowania. Nie wolno używać urządzenia do przetwarzania innych przedmiotów lub substancji oprócz tych zaleconych przez producenta.

Urządzenie eksploatować tylko z oryginalnym wyposażeniem.

Instrukcję obsługi proszę starannie przechowywać. Proszę przekazać instrukcję wraz z urządzeniem ewentualnemu kolejnemu właścicielowi.

⚠ Ogólne wskazówki bezpieczeństwa

Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym

Nie wolno dzieciom obsługiwać tego urzadzenia.

Urządzenie wraz z elektrycznym przewodem zasilającym należy przechowywać z dala od dzieci.

Urządzenia mogą być obsługiwane przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, czuciowych lub umysłowych albo nie posiadających odpowiedniego doświadczenia/wiedzy tylko pod kontrolą osoby odpowiadającej za bezpieczeństwo osoby obsługującej urządzenie lub po dokładnym przeszkoleniu w obsłudze urządzenia oraz po zrozumieniu zagrożeń wynikających z obsługi urządzenia.
Nie pozwalać dzieciom na zabawę urządzeniem.
Urządzenie należy podłączyć i użytkować zgodnie z parametrami podanymi na tabliczce znamionowej. Urządzenie można używać tylko wtedy, gdy elektryczny przewód zasilający i samo urządzenie nie są uszkodzone.
Zawsze wyłączać urządzenie gdy jest bez nadzoru, przed montażem i demontażem oraz przed czyszczeniem.
Nie wolno ocierać elektrycznego przewodu zasilającego o ostre krawędzie ani gorące powierzchnie. Aby uniknąć zagrożeń w przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego należy zlecić jego wymianę wyłącznie producentowi albo jego autoryzowanemu serwisowi lub osobie o podobnych kwalifikacjach i odpowiednich uprawnieniach.
Naprawy urządzenia może przeprowadzić tylko nasz autoryzowany punkt serwisowy.

⚠ Wskazówki bezpieczeństwa dla pracy z niniejszym urządzeniem

Niebezpieczeństwo skaleczenia
Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym
W przypadku przerwy w dopływie prądu, urządzenie pozostaje włączone i po przerwie wznawia pracę.
Wyposażenie i akcesoria wymieniać tylko po wyłączeniu urządzenia (przełącznik obrotowy w pozycji **0/off**) i wyjęciu wtyczki z gniazdka sieciowego.
Korpusu urządzenia nigdy nie zanurzać w żadnych płynach, nigdy nie myć pod bieżącą wodą ani w zmywarce do naczyń.
Przed przystąpieniem do usuwania usterek należy wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.
Niebezpieczeństwo skaleczenia obracającymi się narzędziami!
Podczas pracy urządzenia nie wolno wkładać rąk do misy. Do popychania składników używać tylko i wyłącznie popychacza. Po wyłączeniu urządzenia napęd pracuje jeszcze przez krótki czas. Narzędzia wymieniać tylko wtedy, gdy napęd jest wyłączony i nieruchomy.

Niebezpieczeństwo skaleczenia ostrymi nożami!
Nóż uniwersalny chwytać tylko za uchwyt z tworzywa sztucznego (brzeg). Jeżeli nóż uniwersalny nie jest używany, wtedy należy go umieścić w osłonie.
Nie wkładać rąk do otworu wsypowego. Produkty popychać tylko popychaczem.
Nie dotykać ostrych noży i krawędzi tarcz rozdrabniających.
Tarcze rozdrabniające chwytać tylko za brzeg!
Niebezpieczeństwo skaleczenia ostrymi nożami/obracającym się napędem!
Nigdy nie wkładać rąk do założonego miksera! Mikser zakładać/zdejmować tylko wtedy, gdy urządzenie jest wyłączone a napęd nieruchomy.
Noży miksera nie należy chwytać gołymi rękoma. Do czyszczenia używać szczotki.
Niebezpieczeństwo poparzenia!
Podczas przetwarzania gorących produktów przez lejek w pokrywie wydostaje się para. Napełniać maksymalnie 0,4 litra gorących lub pieniących się płynów.

⚠ Objaśnienie symboli na urządzeniu względnie wyposażeniu

Proszę przestrzegać wskazówek zawartych w instrukcji obsługi.

Uwaga! Obracające się noże.

Uwaga! Obracające się narzędzia.
Nie wkładać rąk do otworu wsypowego.

Niniejsza instrukcja obsługi opisuje różne modele. Na stronach z rysunkami zamieszczony jest przegląd różnych modeli (**Rysunek N**).

Opis urządzenia

Proszę otworzyć składane kartki z rysunkami.
Rysunek A

Korpus urządzenia

1 **Przełącznik obrotowy**
0/off = Stop
M = Włączanie chwilowe, najwyższa liczba obrotów, przełącznik przytrzymać żądany czas.
min/max = Prędkość roboczą można nastawiać bezstopniowo, od najniższej do najwyższej liczby obrotów.
Pulse = Nastawienie dla trybu przerywanego z największą liczbą obrotów. Zalecane dla przygotowania koktajli mlecznych w mikserze.

2 **Lampka kontrolna**
Świeci się podczas pracy.
Miga przy błędnej obsłudze urządzenia, przy uruchomieniu elektronicznego zabezpieczenia lub przy uszkodzeniu urządzenia, patrz rozdział „Usuwanie drobnych usterek“.

3 **Napęd**

4 **Schowek na przewód elektryczny**

Misa z wyposażeniem

5 **Misa**

6 **Pokrywa**

7 **a) Popychacz**
b) Wkładka popychacza

Narzędzia

8 Wał napędowy
9 Nośnik narzędzi
10 Nóż uniwersalny z osłoną
11 Hak do zagniatania ciasta
12 Końcówka do mieszania
13 Uchwyt tarcz
14 Dwustronna tarcza do krojenia na plasterki – grubo/cienko
15 Dwustronna tarcza do tarcia na wiórki – grubo/drobno
16 Tarcza do frytek *
17 Tarcza do cięcia warzyw Azja *
18 Wyciskarka do owoców cytrusowych *
a) Sitko
b) Stożek wyciskający
19 Przystawka do krojenia w kostkę z wałem napędowym *
a) Wał napędowy
b) Uchwyt narzędzi
c) Klamra zamykająca
d) Wkład z nożami
e) Tarcza do cięcia
f) Osłona tarczy
g) Przyrząd do czyszczenia kratki do cięcia
20 Rozdrabniacz uniwersalny *
a) Pojemnik z napędem
b) Pokrywa
21 Mikser
a) Pojemnik miksera z napędem
b) Pokrywa
c) Otwór wsypowy
d) Lejek
22 Torebka do przechowywania akcesoriów *

* Nie dla wszystkich modeli.

Obsługa

Urządzenie i wyposażenie należy przed pierwszym użyciem dokładnie wyczyścić, patrz „Czyszczenie urządzenia“.

Uwaga!

Urządzenie włączać i wyłączać tylko przełącznikiem obrotowym (1).
Wyłączanie poprzez otwieranie pokrywy (6, 20b, 21b) prowadzi do uszkodzenia urządzenia.

Ważne!

Misa (5), pokrywa/pojemnik rozdrabniacza uniwersalnego (20) oraz pojemnik miksera (21a) nie nadają się do kuchenek mikrofalowych!

Przygotowanie

- Postawić korpus urządzenia na gładkiej, stabilnej i czystej powierzchni.
- Elektryczny przewód zasilający wyciągnąć ze schowka do odpowiedniej długości.

Misa z wyposażeniem/narzędziami

Niebezpieczeństwo skaleczenia obracającymi się narzędziami!

Podczas pracy urządzenia nie wolno wkładać rąk do misy. Do popychania składników używać tylko i wyłącznie popychacza (7).
Po wyłączeniu urządzenia napęd pracuje jeszcze przez krótki czas.
Narzędzia wymieniać tylko wtedy, gdy napęd jest wyłączony i nieruchomy.

Uwaga!

Przy pracy z misą można włączyć urządzenie tylko wtedy, gdy misa jest założona a pokrywa misy jest założona i dokręcona.

Nóż uniwersalny (10)

do rozdrabniania i siekania.

Niebezpieczeństwo skaleczenia ostrymi nożami!

Nóż uniwersalny chwytać tylko za uchwyt z tworzywa sztucznego (brzeg).
Jeżeli nóż uniwersalny nie jest używany, wtedy należy go umieścić w osłonie.

Hak do zagniatania (11)

do mieszania i zagniatania ciast i mieszania składników, które nie powinny ulec rozdrobnieniu.

Końcówka do mieszania (12)

do ubijania śmietany, piany z białek i mieszania lekkich ciast.
Nie nadaje się do mieszania twardych składników.

Przed zastosowaniem zamontować końcówkę do mieszania.

- Nałożyć końcówkę do mieszania na wał napędowy i zatrzasnąć (Rysunek **B**-5b).

Rysunek B

- Nałożyć misę (strzałkę na misie na punkt na urządzeniu) i przekręcić aż do oporu w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
- Wkładanie noża uniwersalnego/haka do zagniatania:
  - Włożyć wał napędowy aż do zatrzasku w nośnik narzędzi.
  - Włożyć nośnik narzędzi do misy.
  - Nałożyć nóż uniwersalny/hak do zagniatania na nośnik narzędzi i puścić.
- Wkładanie końcówki do mieszania:
  - Włożyć wał napędowy do misy.
  - Nałożyć końcówkę do mieszania na wał napędowy lekko ją przekręcając.

Uwaga!

Produkty przeznaczone do przetwarzania wkładać dopiero po założeniu narzędzi.

- Włożyć składniki.
- Nałożyć pokrywę (strzałkę na pokrywie na punkt na misie) i przekręcić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
  Nosek pokrywy musi wejść aż do oporu do wycięcia w uchwycie misy.
- Włożyć popychacz i wkładkę popychacza.
- Włożyć wtyczkę do gniazdka.
- Nastawić przełącznik obrotowy na żądany zakres.
- W celu dodawania składników przekręcić przełącznik obrotowy do pozycji **0/off**.
- Wyjąć popychacz i włożyć składniki przez otwór wsypowy.
- Płynne składniki dodawać przez popychacz. Wkładkę popychacza można użyć jako miarkę.

Tarcze do rozdrabniania

Niebezpieczeństwo skaleczenia ostrymi nożami!

Nie dotykać ostrych noży i krawędzi tarcz rozdrabniających. Tarcze rozdrabniające chwytać tylko za brzeg!

Dwustronna tarcza do krojenia na plasterki – grubo/cienko (14)

do cięcia owoców i warzyw.

Oznaczenie na dwustronnej tarczy do krojenia na plasterki:

„1“ dla grubej strony krojenia

„3“ dla cienkiej strony krojenia

Uwaga!

Dwustronna tarcza do krojenia nie nadaje się do krojenia twardego sera, chleba, bułek ani czekolady. Ugotowane ziemniaki twardego gatunku kroić tylko na zimno.

Dwustronna tarcza do tarcia na wiórki – grubo/drobno (15)

do tarcia na wiórki warzyw, owoców i sera z wyjątkiem twardego sera (np. parmezanu).

Oznaczenie na dwustronnej tarczy do tarcia na wiórki:

„2“ dla grubej strony tarcia

„4“ dla drobnej strony tarcia

Uwaga!

Dwustronna tarcza do tarcia na wiórki nie nadaje się do tarcia orzechów. Miękkie sery trzeć tylko na grubej stronie tarczy.

Tarcza do frytek (16)

Do cięcia surowych ziemniaków na frytki.

Tarcza do cięcia warzyw Azja (17)

Tnie owoce i warzywa na drobne paski do potraw azjatyckich.

Wskazówka:

Założyć tarczę do frytek względnie tarczę do cięcia warzyw Azja ostrzami do góry.

Tarcze przeznaczone do innych zastosowań można nabyć w sklepach specjalistycznych (patrz rozdział „Wyposażenie dodatkowe“).

Rysunek C

- Nałożyć misę (strzałkę na misie na punkt na urządzeniu) i przekręcić aż do oporu w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
- Włożyć do misy wał napędowy.
- Wyjąć tarczę z osłony ochronnej.
- Nałożyć tarczę na uchwyt tarcz. Odwrócić tarczę odpowiednią stroną (cięcie/tarcie) do góry. Położyć tarczę na uchwyt w taki sposób, aby zabieraki uchwytu weszły do otworów tarczy. Tarcza musi **przylegać do** brzegów uchwytu tarczy.
- Nałożyć na wał napędowy uchwyt tarczy lekko go przekręcając.

Niebezpieczeństwo skaleczenia ostrymi nożami!

Nie wkładać rąk do otworu wsypowego. Produkty popychać tylko popychaczem.

- Nałożyć pokrywę (strzałkę na pokrywie na punkt na misie) i przekręcić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara. Nosek pokrywy musi wejść aż do oporu do wycięcia w uchwycie misy.
- Włożyć popychacz i wkładkę popychacza.
- Włożyć wtyczkę do gniazdka.
- Nastawić przełącznik obrotowy na żądany zakres.
- Włożyć składniki przeznaczone do cięcia lub tarcia.
  Produkty przeznaczone do cięcia lub tarcia popychać popychaczem lekko naciskając, bez używania siły.
- Wyjąć popychacz i włożyć składniki przez otwór wsypowy.
- Długie i cienkie produkty dodawać przez popychacz. W tym celu wyjąć wkładkę popychacza.

Uwaga!
Misę opróżnić zanim będzie całkiem pełna, aby rozdrobnione produkty nie dosięgały do uchwytu tarczy.

Wskazówka odnośnie rozdrabniania czekolady:
Czekoladę włożyć **przed włączeniem urządzenia** i zakryć otwór popychaczem.
Po włączeniu urządzenia popychać popychaczem.

Po pracy
- Nastawić przełącznik obrotowy na **0/off**.
- Wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- Przekręcić pokrywę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i zdjąć.
- Wyjmowanie narzędzi:
  - Wyjąć z misy nośnik narzędzi wraz z nożem uniwersalnym lub hakiem do zagniatania. Zdjąć narzędzia z nośnika narzędzi.
    Po umyciu noża uniwersalnego nałożyć osłonę.
  - Zdjąć końcówkę do mieszania z wału napędowego. Wyjąć wał napędowy z misy. Końcówkę do mieszania zdemontować do czyszczenia (Rysunek **L**).
  - Wyciągnąć z misy uchwyt tarczy chwytając za wgłębienia. Zdjąć tarczę. Wyjąć z misy wał napędowy.
- Misę przekręcić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i zdjąć.
- Wyczyścić wszystkie części, patrz rozdział „Czyszczenie i pielęgnacja“.

Wyciskarka do owoców cytrusowych

do wyciskania soku z owoców cytrusowych, np. pomarańczy, grejpfrutów, cytryn.

Uwaga!
Wyciskarkę do owoców cytrusowych używać tylko kompletnie zmontowaną.

Rysunek D
- Nałożyć misę (strzałkę na misie na punkt na urządzeniu) i przekręcić aż do oporu w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
- Włożyć wał napędowy do misy.
- Nasadzić sitko na wał napędowy (strzałkę na wyciskarce na strzałkę na misie) i przekręcić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara. Nosek sitka musi wejść aż do oporu do wycięcia na uchwycie misy.
- Nałożyć stożek wyciskający i docisnąć.
- Włożyć wtyczkę do gniazdka.
- Do wyciskania owoców nastawić przełącznik obrotowy na niskie obroty i przycisnąć owoc do stożka wyciskającego.

Uwaga!
Zwracać uwagę na stopień napełnienia. Maksymalna ilość przetwarzanych produktów: 1000 ml soku owocowego.

Po pracy
- Nastawić przełącznik obrotowy na **0/off**.
- Wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- Wyciskarkę do owoców cytrusowych przekręcić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i zdjąć.
- Misę przekręcić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i zdjąć.
- Wyczyścić wszystkie części, patrz rozdział „Czyszczenie i pielęgnacja“.

Przystawka do krojenia w kostkę

Przystawka służy do krojenia produktów spożywczych w kostkę.

Niebezpieczeństwo skaleczenia ostrymi nożami/obracającym się napędem!

Nigdy nie wkładać rąk do założonej przystawki do krojenia w kostkę!
Przystawkę do krojenia w kostkę zakładać/zdejmować tylko wtedy, gdy urządzenie jest wyłączone a napęd nieruchomy.
Przystawka do krojenia w kostkę pracuje tylko z założoną i dokręconą pokrywą.
Przy demontażu/montażu przystawki do krojenia w kostkę chwytać tarczę tnącą tylko za gałkę z tworzywa sztucznego w środku tarczy.

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, miękkiego sera (np. feta, mozzarella), miękkiego sera żółtego (np. ementaler, gouda), miękkiej wędliny (np. mortadela), gotowanego lub pieczonego mięsa, albo pieczonego mięsa drobiowego bez kości. Produkty spożywcze nie mogą być zamrożone.

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

Nieprzestrzeganie 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, czy niewłaściwej obsługi, użytkownik traci prawo do roszczeń w stosunku do firmy Robert Bosch Hausgeräte GmbH za ewentualnie spowodowane szkody. Wyklucza to równocześnie odpowiedzialność za uszkodzenia (np. tępe lub zdeformowane noże) spowodowane przetwarzaniem produktów spożywczych, które nie są dozwolone dla tego urządzenia.

Ważna wskazówka

Przy zastosowaniu przystawki do krojenia w kostkę proszę używać wału napędowego należącego do zakresu dostawy przystawki (Rysunek **F**-2).

Wybrać prędkość roboczą odpowiednio do produktów spożywczych przeznaczonych do krojenia.

Niska prędkość robocza („min“):
gotowane ziemniaki, marchew i jajka; miękki ser (feta, mozzarella); ogórki; banany; truskawki; melony.

Średnia prędkość robocza:
surowe ziemniaki i marchew, miękkie wędliny (np. mortadela), miękki ser żółty (np. ementaler, gouda); papryka; pomidory; cebula; jabłka, kiwi.

Uwaga!

Przy zastosowaniu przystawki do krojenia w kostkę nie wolno nigdy używać trybu przerywanego (Pulse).

Ważne wskazówki:

- Produkty spożywcze nie mogą zawierać żadnych kości, pestek lub innych twardych części/składników.
- Produkty spożywcze nie mogą być zamrożone.
- 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 przystawki do krojenia w kostkę

Rysunek E

- Nałożyć wkład z nożami na uchwyt narzędzi. Zwracać uwagę na wycięcia!
- Nałożyć tarczę tnącą na uchwyt.
- Przycisnąć w górę 4 klamry zamykające (aż do zatrzasku).

Zastosowanie przystawki do krojenia w kostkę

Rysunek F

- Nałożyć wał napędowy przystawki do krojenia w kostkę na napęd urządzenia.
- Nałożyć misę (strzałkę na misie na punkt na urządzeniu) i przekręcić aż do oporu w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.

- Założyć przystawkę do krojenia w kostkę. Strzałka na przystawce do krojenia w kostkę musi pokrywać się ze strzałką na misie! Przystawka do krojenia w kostkę musi być całkowicie usadowiona na wale napędowym! W razie potrzeby przekręcić wkład z nożami za pomocą osłony do właściwej pozycji (Rysunek F-6).
- Zdjąć osłonę tarczy.
- Nałożyć pokrywę (strzałkę na pokrywie na punkt na misie) i przekręcić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara. Nosek pokrywy musi wejść aż do oporu do wycięcia w uchwycie misy.
- Włożyć popychacz i wkładkę popychacza.
- Włożyć wtyczkę do gniazdka.
- Nastawić przełącznik obrotowy na żądany zakres roboczy.
- Włożyć produkty spożywcze przeznaczone do pokrojenia do otwóru wsypowego. W razie potrzeby lekko popychać popychaczem. Jeśli będzie konieczne: pokroić uprzednio produkty na mniejsze kawałki.

Uwaga!
Misę opróżniać w porę:
- *po obróbce max. 500 gramów produktów,*
- *zanim produkty pokrojone w kostkę dosięgną dolnej krawędzi przystawki.*

Po pracy
- Nastawić przełącznik obrotowy na **0/off**.
- Wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- Przekręcić pokrywę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i zdjąć.
- Nałożyć osłonę tarczy.
- Wyjąć z misy przystawkę do krojenia w kostkę.
- Misę przekręcić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i zdjąć.
- Wyjąć wał napędowy.
- Resztki produktów spożywczych, które pozostały na kratce tnącej, należy usunąć specjalnym przyrządem przeznaczonym do tego celu.

Mikser

nadaje się do mieszania/miksowania płynnych względnie półtwardych produktów, do rozdrabniania/siekania surowych warzyw i owoców, rozcierania produktów na purée.

Niebezpieczeństwo skaleczenia ostrymi nożami/obracającym się napędem!

Nigdy nie wkładać rąk do założonego miksera! Mikser pracuje tylko z założoną i dokręconą pokrywą. Mikser zdejmować tylko wtedy, gdy urządzenie jest wyłączone a napęd nieruchomy.

Niebezpieczeństwo poparzenia!

Podczas przetwarzania gorących produktów przez lejek w pokrywie wydostaje się para. Napełniać maksymalnie 0,4 litra gorących lub pieniących się płynów.

Uwaga!
Mikser może ulec uszkodzeniu.
Nie wolno przetwarzać żadnych zamrożonych produktów (z wyjątkiem kostek lodu).
Nie włączać pustego miksera.

Miksowanie

Uwaga!
Podczas pracy miksera pokrywa miksera musi być założona i dokręcona.

Rysunek H
- Nałożyć pojemnik miksera (strzałkę na pojemniku na punkt na urządzeniu) i przekręcić aż do oporu w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
- Włożyć składniki. Maksymalna ilość płynnych składników = 1,5 litra (maksymalnie 0,4 litra pieniących się lub gorących płynów). Optymalna ilość miksowanych składników stałych = 80 gramów.
- Nałożyć pokrywę i przekręcić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara. Nosek pokrywy musi wejść aż do oporu do wycięcia w uchwycie miksera.
- Nastawić przełącznik obrotowy na żądany zakres.
- W celu dodawania składników przekręcić przełącznik obrotowy do pozycji **0/off**.
- Zdjąć pokrywę i dodawać składniki

albo
- wyjąć lejek z pokrywy i dodawać stałe składniki stopniowo przez otwór wsypowy

albo
- dodawać płynne składniki poprzez lejek.

Po zmiksowaniu

- Nastawić przełącznik obrotowy na **0/off**.
- Wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- Przekręcić mikser w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i zdjąć.
- Przekręcić pokrywę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i zdjąć.

Wskazówka: Mikser wyczyścić najlepiej zaraz po użyciu, patrz rozdział „Czyszczenie i pielęgnacja“.

Rozdrabniacz uniwersalny

do rozdrabniania mniejszych ilości mięsa, twardego sera, cebuli, pietruszki zielonej, czosnku, owoców i warzyw.

Rozdrabnianie kawy ziarnistej, ziaren pieprzu, cukru, maku oraz chrzanu nie jest dopuszczalne.

Niebezpieczeństwo skaleczenia ostrymi nożami/obracającym się napędem!

Nigdy nie wkładać rąk do pojemnika rozdrabiniacza uniwersalnego!
Do wyjmowania rozdrobnionych produktów używać odpowiednich środków pomocniczych (np. łyżki).
Rozdrabniacz uniwersalny zdejmować tylko wtedy, gdy urządzenie jest wyłączone a napęd nieruchomy.
Rozdrabniacz uniwersalny pracuje tylko z założoną i dokręconą pokrywą.

Rysunek K

- Nałożyć pojemnik (strzałkę na pojemniku na punkt na urządzeniu) i przekręcić aż do oporu w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
- Do pojemnika włożyć produkty przeznaczone do rozdrobnienia.
- Nałożyć pokrywę i przekręcić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara. Nosek pokrywy musi wejść aż do oporu do wycięcia w pojemniku.
- Przekręcić przełącznik obrotowy na zakres **M** i przytrzymać.
  Im dłużej włączone jest urządzenie, tym drobniejsze są przetwarzane produkty. Żądany wynik rozdrabniania, w przypadku rozdrabniania ziół, można uzyskać już po bardzo krótkim włączeniu urządzenia. Krótkie włączenie zakresu **M** może już wystarczyć.

Po pracy

- Zwolnić przełącznik obrotowy.
- Wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- Przekręcić rozdrabniacz uniwersalny w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i zdjąć.
- Odwrócić rozdrabniacz uniwersalny; rozdrobnione produkty wpadają do pokrywy.
- Przekręcić pojemnik w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i zdjąć.
- Resztki rozdrobnionych produktów wyjąć z pojemnika za pomocą odpowiedniego środka pomocniczego (np. łyżki).
- Wyczyścić wszystkie części, patrz rozdział „Czyszczenie i pielęgnacja“.

Zalecenie zastosowania

Napój sportowców

270 g miodu (z lodówki, 5 °C)
5 g cynamonu
230 g mleka

- Miód i cynamon włożyć do miksera i zmiksować na zakresie M.
- Po upływie 5 sekund dodać mleko i miksować jeszcze 3 sekundy.

Dalsze zalecenia znajdą Państwo w dołączonej krótkiej instrukcji. Szczegółowe przepisy dla zastosowania z Państwa nowym robotem kuchennym są dostępne pod:
www.bosch-home.com/recipesMCM6

Czyszczenie i pielęgnacja

Urządzenie nie wymaga przeglądów ani konserwacji!
Dokładne czyszczenie gwarantuje długą trwałość urządzenia.
Dalsze informacje znajdą Państwo w krótkiej instrukcji.

Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym!

Korpusu urządzenia nigdy nie zanurzać w żadnych płynach, nigdy nie myć pod bieżącą wodą ani w zmywarce do naczyń.

Uwaga!
Nie stosować żadnych szorujących środków czyszczących. Powierzchnie mogą ulec uszkodzeniu.

Wskazówki:

- Przy tarciu np. marchewki i czerwonej kapusty zabarwiają się elementy z tworzywa sztucznego. Można je wyczyścić za pomocą kilku kropel oleju jadalnego.
- W razie potrzeby można wyczyścić torebkę do przechowywania akcesoriów. Przestrzegać wskazówek pielęgnacji znajdujących się w torebce do przechowywania akcesoriów.

Czyszczenie korpusu urządzenia

- Wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- Urządzenie wytrzeć wilgotną ścierką. W razie potrzeby użyć trochę płynu do mycia naczyń.
- Wytrzeć urządzenie do sucha.

Czyszczenie misy i wyposażenia

Niebezpieczeństwo skaleczenia ostrymi nożami!

Nóż uniwersalny chwytać tylko za uchwyt z tworzywa sztucznego (brzeg).
Jeżeli nóż uniwersalny nie jest używany, wtedy należy go umieścić w osłonie.

Ważna wskazówka

Wszystkie części misy wraz z wyposażeniem (5 – 7) oraz narzędzia (8 – 17; poza przekładnią końcówki do mieszania) można myć w zmywarce do naczyń.

Zwracać uwagę na to, aby elementy z tworzywa sztucznego nie zostały zablokowane w zmywarce, ponieważ mogą ulec deformacji.
Końcówkę do mieszania można zdemontować do mycia.

Rysunek L

- Ostrożnie wyciągnąć końcówkę z uchwytu i zdjąć pokrywę.
- Przekładnię ostrożnie wyczyścić szczotką.
- Końcówkę można myć w zmywarce do naczyń.
- Po umyciu zmontować.

Czyszczenie wyciskarki do owoców cytrusowych

Wszystkie części można myć w zmywarce do naczyń. Stożek wyciskający umyć ze wszystkich stron pod bieżącą wodą najlepiej natychmiast po użyciu.
Wtedy resztki nie przyschną.

Czyszczenie przystawki do krojenia w kostkę

Niebezpieczeństwo skaleczenia ostrymi nożami!

Przy demontażu/montażu przystawki do krojenia w kostkę chwytać tarczę tnącą tylko za gałkę z tworzywa sztucznego w środku tarczy.

Uchwyt narzędzi (19b) można myć w zmywarce do naczyń.
Wszystkich innych części **nie** wkładać do zmywarki do naczyń, gdyż mogą się stępić noże!
Do czyszczenia zdemontować przystawkę do krojenia w kostkę.

Rysunek C

- Przycisnąć na zewnątrz 4 klamry zamykające i zdjąć tarczę tnącą.
- Wyjąć wkład z nożami z uchwytu narzędzi.
- Resztki produktów spożywczych, które pozostały na kratce tnącej, należy usunąć specjalnym przyrządem przeznaczonym do tego celu.
- Uchwyt narzędzi umyć w zmywarce do naczyń. Wypłukać wszystkie pozostałe części pod bieżącą wodą.
  Poszczególne części wyczyścić szczotką.

Czyszczenie miksera

Niebezpieczeństwo skaleczenia ostrymi nożami!

Noży miksera nie należy chwytać gołymi rękoma. Do czyszczenia używać szczotki.

Mikser wyczyścić najlepiej zaraz po użyciu. Wtedy resztki nie przysychają i nie uszkodzą tworzywa sztucznego (np. olejki eteryczne przypraw kuchennych).
Pojemnik miksera, pokrywę i lejek można myć w zmywarce do naczyń.
Wkład z nożami myć tylko pod bieżącą wodą; nigdy w zmywarce do naczyń.
Nie pozostawiać w wodzie!

Wskazówka: Do założonego miksera wlać trochę wody z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Włączyć urządzenie na kilka sekund na zakres **M**. Wylać wodę i wypłukać mikser czystą wodą.

Demontaż miksera

Rysunek J

- Chwycić wkład z nożami za skrzydełka i przekręcić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. Wkład z nożami zostaje odkręcony.
- Wyjąć wkład z nożami i zdjąć uszczelkę.

Montaż miksera

- Założyć uszczelkę na wkład z nożami.
- Włożyć wkład z nożami od spodu do pojemnika miksera.
- Chwycić wkład z nożami za skrzydełka i przykręcić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara. Przy tym należy go przykręcić tak daleko, aż jedno skrzydełko przykryje oznaczenie na pojemniku miksera (ustawienie –> **Rysunek J-6**).

Czyszczenie rozdrabniacza uniwersalnego

Niebezpieczeństwo skaleczenia ostrymi nożami!

Nie dotykać gołymi rękoma noża rozdrabniacza uniwersalnego.
Do czyszczenia używać szczotki.

Rozdrabniacz uniwersalny wyczyścić najlepiej zaraz po użyciu. Wtedy resztki nie przysychają i nie uszkodzą tworzywa sztucznego (np. olejki eteryczne przypraw kuchennych).

Pokrywę wolno myć w zmywarce do naczyń.

Pojemnik z napędem myć tylko pod bieżącą wodą używając szczotki; nigdy w zmywarce do naczyń. Nie pozostawiać w wodzie!

W celu wysuszenia pojemnika położyć go tak, aby napęd pokazywał do góry.

Wskazówka: Do rozdrabniacza uniwersalnego wlać trochę wody z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Nałożyć rozdrabniacz uniwersalny na korpus urządzenia. Włączyć urządzenie na kilka sekund na zakres **M**. Zdjąć rozdrabniacz uniwersalny. Wylać wodę i wypłukać czystą wodą.

Przechowywanie

Niebezpieczeństwo skaleczenia!

Proszę wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego, jeżeli urządzenie nie jest używane.

Rysunek M

- Narzędzia i tarcze rozdrabniające umieścić w torebce do przechowywania akcesoriów. Nóż uniwersalny przechowywać zawsze z założoną osłoną.
- Przewód elektryczny umieścić w schowku wsuwając go krótkimi posunięciami.

Usuwanie drobnych usterek

Niebezpieczeństwo skaleczenia!

Przed przystąpieniem do usuwania usterek należy wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.

Ważna wskazówka

Lampka kontrolna miga przy błędnej obsłudze urządzenia, przy uruchomieniu elektronicznego zabezpieczenia lub przy uszkodzeniu urządzenia.

Korpus urządzenia

Usterka:

Urządzenie nie pracuje.

Możliwa przyczyna:

Urządzenie zostało przeciążone (np. poprzez blokadę narzędzi produktami spożywczymi) w związku z czym uruchomiło się elektroniczne zabezpieczenie.

Usuwanie przyczyny:

- Nastawić przełącznik obrotowy na **0/off**.
- Wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- Usunąć przyczynę przeciążenia.
- Ponownie uruchomić urządzenie.

Możliwa przyczyna:

Próbowano nałożyć misę lub mikser na włączone urządzenie.

Usuwanie przyczyny:

- Nastawić przełącznik obrotowy na **0/off**.
- Nałożyć misę lub mikser.
- Ponownie uruchomić urządzenie.

Misa/pokrywa/wyposażenie

Usterka:

Urządzenie nie włącza się.

Możliwa przyczyna:

Części urządzenia nie zostały prawidłowo założone.

Usuwanie przyczyny:

- Nastawić przełącznik obrotowy na **0/off**.
- Części nasadzać zgodnie z opisem instrukcji obsługi.

> **Ważna wskazówka**
> Jeżeli w opisany sposób nie da się usunąć występujących usterek, proszę zwrócić się do naszego autoryzowanego punktu serwisowego.

Wyposażenie dodatkowe

(Do nabycia w sklepach specjalistycznych, jeżeli nie należą do zestawu.)

Tarcza do frytek (MUZ45PS1)

Do cięcia surowych ziemniaków na frytki.

Tarcza do cięcia warzyw Azja (MUZ45AG1)

Tnie owoce i warzywa na drobne paski dla potraw azjatyckich.

Tarcza do tarcia – grubo (MUZ45RS1)

Do tarcia surowych ziemniaków np. na placki ziemniaczane lub kluski.

Tarcza do tarcia ziemniaków (MUZ45KP1)

Do tarcia surowych ziemniaków na szwajcarski placek ziemniaczany, do cięcia owoców i warzyw na grube plasterki.

Wskazówki dotyczące usuwania zużytego urządzenia

To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/WE oraz polską Ustawą z dnia 29 lipca 2005 r. „O zużytym sprzęcie elektrycznym i elektronicznym“ (Dz.U. z 2005 r. Nr 180, poz. 1495) symbolem przekreślonego kontenera na odpady.

Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego użytkowania nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego.

Użytkownik jest zobowiązany do oddania go prowadzącym zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Prowadzący zbieranie, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz gminne jednostki, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu.

Właściwe postępowanie ze zużytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.

Warunki gwarancji

Dla urządzenia obowiązują warunki gwarancji wydanej przez nasze przedstawicielstwo handlowe w kraju zakupu.
Dokładne informacje otrzymają Państwo w każdej chwili w punkcie handlowym, w którym dokonano zakupu urządzenia.
W celu skorzystania z usług gwarancyjnych konieczne jest przedłożenie dowodu kupna urządzenia. Warunki gwarancji regulowane są odpowiednimi przepisami Kodeksu Cywilnego oraz Rozporządzeniem Rady Ministrów z dnia 30.05.1995 roku „W sprawie szczególnych warunków zawierania i wykonywania umów rzeczy ruchomych z udziałem konsumentów“.

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian.

Szívből gratulálunk új BOSCH készüléke megvásárlásához.
Ön egy kiváló minőségű, modern háztartási készülék mellett döntött.
A termékeinkkel kapcsolatos további információkat az internetes oldalunkon talál.

Tartalom

Az Ön biztonsága érdekében 164
A készülék részei 166
A készülék kezelése 167
Alkalmazási javaslatok 172
Tisztítás és ápolás 172
Tárolás 173
Segítség üzemzavar esetén 173
Kiegészítő tartozékok 174
Környezetvédelmi tudnivalók 174
Garanciális feltételek 174

Az Ön biztonsága érdekében

Használat előtt gondosan olvassa el az útmutatót a készülékre vonatkozó, fontos biztonsági és kezelési utasítások betartása érdekében.

A készülék helyes alkalmazására vonatkozó utasítások figyelmen kívül hagyása esetén a gyártó nem felel az ebből eredő károkért.
Ezt a készüléket nem ipari felhasználásra tervezték, a készülék háztartási vagy háztartásszerű mennyiségek feldolgozására készült.
Háztartásszerű alkalmazásnak minősül például a készülék használata üzletek, irodák, mezőgazdasági és egyéb ipari üzemek dolgozói konyháiban, valamint vendégházakban, kis hotelekben és hasonló épületekben. A készüléket csak háztartásban szokásos feldolgozási mennyiségekhez és időkhöz használja.
Ez a készülék élelmiszerek keverésére, gyúrására, felverésére, vágására és reszelésére alkalmas. A gyártó által engedélyezett tartozékok használatával további alkalmazások lehetségesek.
Tilos más tárgyak vagy anyagok feldolgozására használni.
A készüléket csak eredeti tartozékokkal használja.
Kérjük, őrizze meg a használati útmutatót. Amennyiben a készüléket továbbadja harmadik személynek, kérjük, hogy a használati utasítást is adja oda.

⚠ Általános biztonsági előírások

Áramütésveszély

A készüléket gyermekek nem használhatják.
A készüléket és annak csatlakozóvezetékét tartsa távol a gyermekektől.
A készüléket csökkent szellemi, érzékszervi vagy mentális fogyatékkal élő vagy tapasztalatlan személyek is használhatják felügyelet mellett, vagy ha megtanulták a készülék biztonságos használatát és megértették az abból eredő veszélyeket.
A gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.

A készüléket csakis a típustáblán szereplő adatok szerint csatlakoztassa és üzemeltesse. Csak akkor használja a készüléket, ha a csatlakozóvezeték és a készülék teljesen hibátlan.
Válassza le a készüléket az elektromos hálózatról, ha felügyelet nélkül hagyja, továbbá összeszerelés, szétszedés, illetve tisztítás előtt.
A csatlakozóvezetéket ne húzza végig éles széleken vagy forró felületen.
Ha a készülék csatlakozóvezetéke megsérül, akkor azt a gyártóval vagy annak ügyfélszolgálatával vagy hasonlóan képzett szakemberrel ki kell cseréltetni, a veszélyek elkerülése érdekében.
A készülék javíttatását csak a vevőszolgálatunkkal végeztesse.

⚠ Biztonsági előírások a készülékhez

Sérülésveszély
Áramütés veszélye
Áramkimaradás esetén a készülék bekapcsolva marad, és áramszünet után újra működésbe lép.
A tartozékokat és a szerszámot csak akkor cserélje, ha a készülék megállt (forgókapcsoló **0/off** állásban) és a hálózati csatlakozódugó ki van húzva.
Soha ne merítse az alapgépet vízbe, soha ne tartsa folyó víz alá és ne tisztítsa mosogatógépben.
Az üzemzavar megszüntetése előtt húzza ki a csatlakozó-dugót.
A szerszámok forgása következtében fellépő veszély!
A készülék üzemelése közben soha ne nyúljon a tálba.
A hozzávalók utánnyomásához mindig használja a tömőeszközt.
Kikapcsolás után a meghajtómű még rövid ideig tovább működik.
Szerszámot csak leállított hajtóműnél cseréljen.
Sérülésveszély az éles kés miatt!
Az univerzális kést csak a műanyag fogantyúnál fogja meg.
Ha nem használja az univerzális kést, mindig a késvédőben tárolja.
Ne nyúljon az utántöltő nyílásba. Az utántoláshoz csak a tömőeszközt használja.
Ne nyúljon az éles késekbe és az aprítótárcsák éleihez.
Az aprítótárcsát csak a szélén fogja meg!
Sérülésveszély az éles kés/forgó hajtómű miatt!
Soha ne nyúljon a felhelyezett turmixfeltétbe! A turmixgépet csak a meghajtómű álló helyzetében tegye fel/vegye le!
A keverőkést ne fogja meg puszta kézzel. A tisztításhoz használjon kefét.
Forrázásveszély!
Ha forró anyagot kever, akkor a fedélben lévő tölcséren keresztül gőz távozik. Maximum 0,4 liter forró vagy habzó folyadékot szabad betölteni.

⚠ A készüléken, ill. tartozékokon található szimbólumok jelentése

Tartsa be a használati utasításban foglaltakat.

Vigyázat! Forgó kések!

Vigyázat! Forgó szerszámok.
Ne nyúljon az utántöltő nyílásba.

Jelen használati utasításban különböző modelleket írtunk le. A képes oldalon a különböző modellek áttekintése látható (**N ábra**).

A készülék részei

Kérjük, hogy hajtsa ki a képes oldalt.

A ábra

Alapgép

1 **Forgókapcsoló**
0/off = Stop
M = pillanat üzemmód legnagyobb fordulatszámmal, a kapcsolót a kívánt keverési időre tartsa nyomva.
min/max = A munkasebesség fokozatmentesen beállítható az alacsony fordulatszámtól a magas fordulatszámig.
Pulse = kapcsolóállás szakaszos üzemeltetéshez legnagyobb fordulatszámon. Ajánlott pl. tejshake-ek mixerben történő elkészítéséhez.

2 **Működésjelző**
Üzemeltetés közben világít.
Villog, ha a készülék kezelésében hiba történik, ha kiold az elektronikus biztosíték, illetve a készülék meghibásodása esetén, lásd a „Segítség üzemzavar esetén" fejezetet.

3 **Meghajtás**

4 **Kábelrekesz**

Tál tartozékokkal

5 **Tál**

6 **Fedél**

7 **a) Tömőeszköz**
b) Tömőeszköz-betét

Szerszámok

8 **Meghajtótengely**

9 **Szerszámtartó**

10 **Univerzális kés késvédőben**

11 **Dagasztószár**

12 **Keverőszár**

13 **Tárcsatartó**

14 **Forgó-vágótárcsa – vastag/vékony**

15 **Forgó-őrlőtárcsa – durva/finom**

16 **Hasábburgonya-szeletelő tárcsa ***

17 **Ázsiai zöldségszeletelő tárcsa ***

18 **Citrus-gyümölcsprés ***
a) Szitakosár
b) Préselőkúp

19 **Aprító meghajtótengellyel ***
a) Meghajtótengely
b) Alapgép
c) Zárókapocs
d) Késbetét
e) Vágótárcsa
f) Kés burkolata
g) Vágórácstisztító

20 **Univerzális aprító ***
a) Aprítótégely meghajtóművel
b) Fedél

21 **Turmixfeltét**
a) Turmixpohár meghajtóművel
b) Fedél
c) Utántöltő-nyílás
d) Tölcsér

22 **Tartozéktáska ***

* Nem minden modellnél.

A készülék kezelése

A készüléket és a tartozékokat az első használatba vétel előtt alaposan tisztítsa meg, lásd a „Tisztítás és ápolás” c. fejezetet.

Figyelem!

A készüléket kizárólag a forgókapcsolóval (1) kapcsolja be- és ki. A fedél kinyitásával történő kikapcsolás (6, 20b, 21b) a készülék károsodását okozhatja.

Fontos!

A tál (5), az univerzális aprító fedele/ aprítótégelye (20) és a turmixpohár (21a) nem használható mikrohullámú sütőben!

Előkészítés

- Az alapkészüléket sima, stabil és tiszta felületen állítsa fel.
- A hálózati kábelt a szükséges hosszúságban húzza ki a kábelrekeszből.

Tál tartozékokkal/szerszámmal

A szerszámok forgása következtében fellépő veszély!

A készülék üzemelése közben soha ne nyúljon a tálba. A hozzávalók utánnyomásához mindig használja a tömőeszközt (7). Kikapcsolás után a meghajtómű még rövid ideig tovább működik.
Szerszámot csak leállított hajtóműnél cseréljen.

Figyelem!

A tálban történő munkavégzéshez a készüléket csak felhelyezett tállal és felhelyezett, rácsavart fedéllel szabad bekapcsolni.

Univerzális kés (10)

aprításhoz és daráláshoz.

Sérülésveszély az éles kés miatt!

Az univerzális kést csak a műanyag fogantyúnál fogja meg.
Ha nem használja az univerzális kést, mindig a késvédőben tárolja.

Dagasztószár (11)

tészták keveréséhez és gyúrásához és olyan hozzávalók összekeveréséhez, amelyeket nem kell aprítani.

Keverőszár (12)

tejszínhez, tojáshabhoz és könnyű tésztákhoz.
Nem alkalmas szilárd hozzávalókhoz.

Használat előtt szerelje fel a habverőt.

- A habverőt dugja be a hajtóműházba és pattintsa be (**B**-5b ábra).

B ábra

- A tálat tegye rá a készülékre (a tálan lévő nyíl a készüléken lévő ponton legyen), és az óramutató járásával megegyező irányban fordítsa ütközésig.
- Univerzális kés/dagasztószár behelyezése:
  - A meghajtótengelyt bekattanásig nyomja a szerszámtartóba.
  - Tegye a szerszámtartót a tálba.
  - Helyezze az univerzális kést/dagasztószárat a szerszámtartóra és engedje el.
- A habverő behelyezése:
  - Tegye a meghajtótengelyt a tálba.
  - Helyezze a habverőt enyhe elforgatással a meghajtótengelyre.

Figyelem!

A feldolgozandó anyagot mindig csak a szerszámok behelyezése után adja hozzá.

- Töltse be a hozzávalókat.
- Tegye fel a fedelet (a fedélen lévő nyíl a tálon lévő pontra mutasson) és fordítsa el az óramutató járásával megegyező irányba.
  A fedélen lévő csap kerüljön a tál fogantyúján lévő résbe ütközésig.
- Helyezze be a tömőeszközt és a tömőrudat.
- Dugja be a hálózati csatlakozódugót.
- A forgókapcsolót állítsa a kívánt fokozatra.
- A hozzávalók utántöltéséhez állítsa a forgókapcsolót **0/off** állásba.
- Vegye ki a tömőeszközt és töltse be a hozzávalókat az utántöltő nyíláson.
- Folyadék utántöltése a tömőeszközön keresztül történik. A tömőeszköz-betétet mérőpohárként is használható.

Aprítótárcsák

Sérülésveszély az éles kés miatt!

Ne nyúljon az éles késekbe és az aprítótárcsák éleihez.
Az aprítótárcsát csak a szélén fogja meg!

Forgó-vágótárcsa – vastag/vékony (14)

gyümölcs és zöldség szeleteléséhez.
Jelölés a forgó-vágótárcsán:
„1” vastag vágási oldalhoz
„3” vékony vágási oldalhoz

Figyelem!
A forgó-vágótárcsa nem alkalmas kemény sajt, kenyér, zsemle és csokoládé szeletésére. Főtt, nem szétfövő fajtájú burgonyát csak hidegen szeleteljen.

Forgó-őrlőtárcsa – durva/finom (15)

gyümölcs, zöldség és sajt, kivéve kemény sajt (pl. parmezán) reszeléséhez.
Jelölés a forgó-őrlőtárcsán:
„2” durva őrlési oldalhoz
„4” finom őrlési oldalhoz

Figyelem!
A forgó-őrlőtárcsa nem alkalmas dió-, mogyoróforgács készítésére. Puha sajtot csak a durva oldalon reszeljen.

Hasábburgonya-szeletelő tárcsa (16)

Nyers burgonya hasábburgonyává történő aprításához.

Ázsiai zöldségszeletelő tárcsa (17)

A gyümölcsöt és zöldséget vékony csíkokra vágja az ázsiai zöldséges ételekhez.

Megjegyzés:
A hasábburgonya-szeletelő tárcsát, ill. az ázsiai zöldség-szeletelő tárcsát késsel felfelé helyezze fel.
További célokra alkalmas tárcsák a szakkereskedésben kaphatók (lásd a „Kiegészítő tartozékok” fejezetet.).

C ábra

- A tálat tegye rá a készülékre (a tálan lévő nyíl a készüléken lévő ponton legyen), és az óramutató járásával megegyező irányban fordítsa ütközésig.
- Tegye a meghajtótengelyt a tálba.
- Vegye ki a tárcsát a védőtokból.
- Tegye a tárcsát a tárcsatartóra.
  A kívánt vágó-/őrlési oldalt fordítsa felfelé. A tárcsát úgy tegye a tárcsatartóra, hogy a tárcsatartón lévő menesztő a tárcsák nyílásaiba érjen. A tárcsának a tárcsatartó oldalsó csapjain kell lennie.
- A tárcsatartót enyhe elforgatással tegye a meghajtótengelyre.

Sérülésveszély az éles kés miatt!

Ne nyúljon az utántöltő nyílásba.
Az utántoláshoz csak a tömőeszközt használja.

- Tegye fel a fedelet (a fedélen lévő nyíl a tálon lévő pontra mutasson) és fordítsa el az óramutató járásával megegyező irányba. A fedélen lévő csap kerüljön a tál fogantyúján lévő résbe ütközésig.
- Helyezze be a tömőeszközt és a tömőrudat.
- Dugja be a hálózati csatlakozódugót.
- A forgókapcsolót állítsa a kívánt fokozatra.
- Töltse be a szeletelni- vagy reszelnivaló anyagot.
  A szeletelni- vagy reszelnivaló anyagot csak a tömőeszköz enyhe megnyomásával tolja be.
- Vegye ki a tömőeszközt és töltse be a hozzávalókat az utántöltő nyíláson.
- A hosszú és vékony szeletelnivalót a tömőeszközön keresztül töltse be. Ehhez távolítsa el a tömőrudat.

Figyelem!
Ürítse ki a tálat, mielőtt a szeletelni- és reszelnivaló anyag elérné a tárcsatartót.

Útmutató csokoládé aprításához:
Töltse meg csokoládéval bekapcsolás előtt és fedje le a tömőeszközzel.
Bekapcsolás után tolja be a tömőeszközzel.

A munka befejezése után

- A forgókapcsolót állítsa **0/off** állásba.
- Húzza ki a hálózati csatlakozódugót.
- A fedelet forgassa az óramutató járásával ellentétes irányba és vegye le.
- Szerszám kivétele:
  - Vegye ki a szerszámtartót az univerzális késsel, ill. a dagasztószárral együtt a tálból. Vegye le a szerszámot a szerszámtartóról. Az univerzális kés tisztítása után tegye fel a késvédőt.
  - Vegye le a habverőt a meghajtótengelyről. Vegye ki a meghajtótengelyt a tálból. Szedje szét a habverőt a tisztításhoz (**L** ábra).

- A tárcsatartót a nyílásoknál emelje ki a tálból. Vegye ki a tárcsákat. Vegye ki a meghajtótengelyt a tálból.
- Fordítsa a tálat az óramutató járásával ellentétes irányba és vegye le.
- Minden alkatrészt tisztítson meg, lásd a „Tisztítás és ápolás” fejezetet.

Citrusgyümölcs-prés

Citrusfélék, pl. narancs, grapefruit, citrom préseléséhez.

Figyelem!

A citrus-gyümölcsprést csak teljesen összeszerelt állapotban használja.

D ábra

- A tálat tegye rá a készülékre (a tálan lévő nyíl a készüléken lévő ponton legyen), és az óramutató járásával megegyező irányban fordítsa ütközésig.
- Tegye a meghajtótengelyt a tálba.
- Helyezze a szűrőkosarat a meghajtótengelyre (a gyümölcsprésen lévő nyíl a tálon lévő nyílon legyen) és forgassa az óramutató járásával megegyező irányba. A szűrőkosáron lévő csap kerüljön a tál fogantyúján lévő résbe ütközésig.
- Tegye fel a préselő kúpot és nyomja be.
- Dugja be a hálózati csatlakozódugót.
- Gyümölcsök kifacsarásához állítsa a forgó-kapcsolót alacsony fordulatszámra, és a gyümölcsöt nyomja a préselő kúpra.

Figyelem!

Figyelje a töltési szintet.
Maximális feldolgozási mennyiség: 1000 ml gyümölcslé.

A munka befejezése után

- A forgókapcsolót állítsa **0/off** állásba.
- Húzza ki a hálózati csatlakozódugót.
- Forgassa a citrusgyümölcs-prést az óramutató járásával ellentétes irányba és vegye le.
- Fordítsa a tálat az óramutató járásával ellentétes irányba és vegye le.
- Minden alkatrészt tisztítson meg, lásd a „Tisztítás és ápolás” fejezetet.

Aprító

Aprító az élelmiszerek kockára vágásához.

Sérülésveszély az éles kés/forgó hajtómű miatt!

Soha ne nyúljon a felhelyezett aprítóba!
Az aprítót csak a hajtómű álló helyzetében vegye le/helyezze fel.
Az aprító csak rácsavart fedéllel üzemel.
Az aprító szétszedésekor/összerakásakor a vágótárcsát a műanyag fogantyú közepén fogja meg.

Figyelem!
Útmutatás a használathoz!

Az aprító csak burgonya (nyers vagy főtt), sárgarépa, uborka, paradicsom, paprika, hagyma, banán, alma, körte, eper, dinnye, kivi, tojás, lágy sajt (pl. feta, mozzarella), lágy szeletelhető sajt (pl. ementáli, gouda), puha felvágott (pl. mortadella), főtt vagy sült, csontnélküli szárnyashús aprítására alkalmas.
Az élelmiszer ne legyen fagyasztott állapotban.
A magos és csonthéjas gyümölcs (alma, őszibarack stb.) feldolgozása előtt el kell távolítani a magokat. Főtt vagy sült hús feldolgozása előtt csontozza ki a húst.
Ha nem tartja be ezt az útmutatást, az az aprító, a vágórács és a forgó kés károsodását okozhatja.
Ha az aprítót nem a célnak megfelelően, másra vagy szakszerűtlenül használja, a Robert Bosch Hausgeräte GmbH nem vállal felelősséget az esetleges károkért.
Ez kizárja a nem megengedett élelmiszerek feldolgozásából fakadó károkra (pl. tompa vagy deformálódott kések) vonatkozó szavatosságot is.

Fontos tudnivaló

Aprítóval végzendő munka esetén az aprítóval szállított meghajtótengelyt használja (**F**-2 ábra).

A munkasebességet a vágandó élelmiszernek megfelelően válassza meg.

Alacsony munkasebesség („min”):
főtt burgonya, sárgarépa és tojás; lágy sajt (feta, mozzarella); uborka; banán; eper; dinnye.

Közepes munkasebesség:
nyers burgonya és sárgarépa, puha felvágott (pl. mortadella), lágy szeletelhető sajt (pl. ementáli, gouda); paprika; paradicsom; hagyma; alma, kivi.

Figyelem!
Az aprítóval végzendő munka esetén soha ne használja a szakaszos üzemeltetést (Pulse).

Fontos tudnivalók:
- Az élelmiszerben ne legyen csont, mag vagy más kemény anyag.
- Az élelmiszer ne legyen fagyasztott állapotban.
- A gyümölcs/zöldség ne legyen túl érett, mert a levük kicsordulhat.
- A főtt élelmiszert vágás előtt hagyjuk kihűlni, mert akkor keményebbek és jobban vághatók.
- Ha erősen vagy gyengébben nyomja a tömőeszközt utántoláskor, a kockák hossza változhat.

Az aprító összeszerelése

E ábra
- Tegye a késbetétet az alapgépre. Ügyeljen a nyílásokra!
- Tegye a vágótárcsát az alapgépre.
- Mind a 4 zárókapcsot nyomja felfelé, amíg bekattannak.

Munkavégzés az aprítóval

F ábra
- Tegye az aprítóhoz tartozó meghajtótengelyt az alapgép meghajtóműjére.
- A tálat tegye rá a készülékre (a tálan lévő nyíl a készüléken lévő ponton legyen), és az óramutató járásával megegyező irányban fordítsa ütközésig.
- Helyezze be az aprítót.
  Az aprítón és a tálon lévő nyílnak egybe kell esnie!
  Az aprítónak teljesen illeszkednie kell a meghajtótengelyre!
  Szükség esetén fordítsa a késbetétet a kés burkolatával a megfelelő pozícióba (F-6 ábra).
- Vegye le a kés burkolatát.
- Tegye fel a fedelet (a fedélen lévő nyíl a tálon lévő pontra mutasson) és fordítsa el az óramutató járásával megegyező irányba.
  A fedélen lévő csap kerüljön a tál fogantyúján lévő résbe ütközésig.
- Helyezze be a tömőeszközt és a tömőrudat.
- Dugja be a hálózati csatlakozódugót.
- Állítsa a forgókapcsolót a kívánt fokozatra.
- A felaprítandó élelmiszert tegye a betöltőnyílásba.
  Szükség esetén a tömőeszközzel enyhén nyomkodja beljebb. Szükség esetén előtte aprítsa össze az élelmiszert.

Figyelem!
A tálat időben ürítse ki:
- *max. 500 gramm feldolgozása után,*
- *mielőtt a kockára vágott élelmiszer elérné az aprító alsó szélét.*

A munka befejezése után
- A forgókapcsolót állítsa **0/off** állásba.
- Húzza ki a hálózati csatlakozódugót.
- A fedelet forgassa az óramutató járásával ellentétes irányba és vegye le.
- Tegye fel a kés burkolatát.
- Az aprítót vegye ki a tálból.
- Fordítsa a tálat az óramutató járásával ellentétes irányba és vegye le.
- Vegye le a meghajtótengelyt.
- A vágórácsban maradt élelmiszert távolítsa el a vágórács-tisztítóval.

Turmixfeltéthez

folyékony, ill. félkemény élelmiszerek keverésére, nyers gyümölcsök és zöldségek aprítására/feldarabolására, ételek pépesítésére.

Sérülésveszély az éles kés/forgó hajtómű miatt!
Soha ne nyúljon a felhelyezett turmixfeltétbe! A turmixfeltét csak rácsavart fedővel üzemel. A mixert csak a meghajtómű álló helyzetében vegye le.

Forrázásveszély!
Ha forró anyagot kever, akkor a fedélben lévő tölcséren keresztül gőz távozik. Maximum 0,4 liter forró vagy habzó folyadékot szabad betölteni.

Figyelem!
A turmixgép megsérülhet.
Ne dolgozzon mélyhűtött hozzávalókkal (kivéve jégkocka). Ne járassa a turmixgépet üresen.

Turmixolás

Figyelem!
A mixer üzemeltetéséhez fel kell tenni a mixer fedelét és erősen rá kell csavarni.

H ábra

- Tegye fel a turmixpoharat (a poháron lévő nyíl a készüléken lévő ponton legyen), és az óramutató járásával megegyező irányban fordítsa ütközésig.
- Töltse be a hozzávalókat.
  Maximális mennyiség, folyékony = 1,5 liter (habzó vagy forró folyadék maximum 0,4 liter).
  Az optimális feldolgozandó mennyiség, szilárd = 80 gramm.
- Tegye fel a fedelet és fordítsa el az óramutató járásával megegyező irányban.
  A fedélen lévő csap kerüljön a turmixfeltét fogantyúján lévő résbe ütközésig.
- A forgókapcsolót állítsa a kívánt fokozatra.
- A hozzávalók utántöltéséhez állítsa a forgókapcsolót **0/off** állásba.
- Vegye le a fedelet, és töltse be a hozzávalókat

vagy

- vegye ki a tölcsért, és a szilárd hozzávalókat egymás után az utántöltő nyíláson keresztül töltse be

vagy

- a folyékony hozzávalókat töltse be a tölcséren keresztül.

Turmixolás után

- A forgókapcsolót állítsa **0/off** állásba.
- Húzza ki a hálózati csatlakozódugót.
- A turmixfeltétet forgassa az óramutató járásával ellentétes irányba és vegye le.
- A fedelet forgassa az óramutató járásával ellentétes irányba és vegye le.

Tipp: Legjobb, ha a turmixfeltétet közvetlenül használat után megtisztítja, lásd „Tisztítás és ápolás” fejezetet.

Univerzális aprító

kisebb mennyiségű hús, kemény sajt, hagyma, petrezselyem, fokhagyma, gyümölcs és zöldség aprításához.
Ne aprítson vele kávébabot, egész borsot, cukrot, mákot és tormát.

Sérülésveszély az éles kés/forgó hajtómű miatt!

Soha ne nyúljon az univerzális aprító aprítótégelyébe! A felaprított élelmiszer eltávolítására használjon arra alkalmas eszközt (pl. kanalat).
Az univerzális aprítót csak akkor vegye le, ha a meghajtómű már megállt.
Az univerzális aprító csak jól rácsavart fedéllel működik.

K ábra

- Tegye fel az aprítótégelyt (az aprítótégelyen lévő nyíl a készüléken lévő ponton legyen) és csavarja ütközésig az óramutató járásával megegyező irányba.
- Az aprítani kívánt élelmiszereket tegye az aprítótégelybe.
- Tegye fel a fedelet és fordítsa el az óramutató járásával megegyező irányban.
  A fedélen lévő csap kerüljön az aprítótégelyben lévő résbe ütközésig.
- Tekerje a forgókapcsolót **M** fokozatra és tartsa ott.
  Minél tovább hagyja bekapcsolva a készüléket, annál apróbb lesz a felvágnivaló.
  Fűszernövényeknél a kívánt aprítási eredmény már nagyon rövid bekapcsolási idővel elérhető. Már az **M** fokozat rövid idejű „érintése” is elegendő lehet.

A munka befejezése után

- Engedje el a forgókapcsolót.
- Húzza ki a hálózati csatlakozódugót.
- Forgassa az univerzális aprítót az óramutató járásával ellentétes irányba és vegye le.
- Fordítsa meg az univerzális aprítót, a felaprított élelmiszer a fedélbe esik.
- Forgassa az aprítótégelyt az óramutató járásával ellentétes irányba és vegye le.
- A felaprított élelmiszermaradványokat arra alkalmas eszközzel (pl. kanállal) távolítsa el az aprítótégelyből.
- Minden alkatrészt tisztítson meg, lásd a „Tisztítás és ápolás” fejezetet.

Alkalmazási javaslatok

Sport-ital

270 g méz (a hűtőből 5 °C)
5 g fahéj
230 g tej

- Öntse a mézet és a fahéjat a mixerbe és **M** fokozaton turmixolja össze.
- 5 másodperc után adja hozzá a tejet és turmixolja 3 másodpercig.

További javaslatokat a mellékelt rövid ismertetőben talál. Részletes recepteket új konyhagépének használatához a következő weboldalon is talál:
www.bosch-home.com/recipesMCM6

Tisztítás és ápolás

A készülék nem igényel karbantartást!
Az alapos tisztítás hosszú tartósságot biztosít.
További adatok a rövid ismertetőben találhatóak.

Áramütés veszélye!

Soha ne merítse az alapgépet vízbe, soha ne tartsa folyó víz alá és ne tisztítsa mosogatógépben.

Figyelem!
Ne használjon súrolószert a készülék tisztításához. A készülék felülete megsérülhet.

Hasznos tanácsok:

- A műanyag alkatrészeken elszíneződések jöhetnek létre, pl. répa és vöröskáposzta feldolgozása során, amelyek néhány csepp étolajjal eltávolíthatók.
- Szükség esetén tisztítsa meg a tartozéktáskát. Vegye figyelembe a táskában lévő ápolási útmutatást.

Az alapgép tisztítása

- Húzza ki a hálózati csatlakozódugót.
- Törölje át az alapgépet nedves ruhával. Szükség esetén használjon egy kevés mosogatószert.
- A készüléket ezután törölje szárazra.

Tál és tartozékok tisztítása

Sérülésveszély az éles kés miatt!

Az univerzális kést csak a műanyag fogantyúnál fogja meg.
Ha nem használja az univerzális kést, mindig a késvédőben tárolja.

Fontos tudnivaló

A tál minden része, beleértve a tartozékokat (5–7) és a szerszámokat (8–17; kivéve a habverő hajtóművét) mosogatógépben tisztítható.

A műanyag alkatrészeket a mosogatógépben ne szorítsa be, mert deformálódhatnak.
A habverő a tisztításhoz szétszedhető.

L ábra

- Óvatosan húzza le a habverőt a tartóról, és vegye le a fedelet.
- A hajtóművet óvatosan tisztítsa meg kefével.
- A habverő mosogatógépben tisztítható.
- Tisztítás után szerelje össze.

Citrusgyümölcs-prés tisztítása

Minden alkatrész tisztítható a mosogatógépben. Legjobb, ha a préselő kúpot közvetlenül a használat után minden oldalról folyó vízben leöblíti. Így nem száradnak rá ételmaradékok.

Az aprító tisztítása

Sérülésveszély az éles kés miatt!

Az aprító szétszedésekor/összerakásakor a vágótárcsát a műanyag fogantyú közepén fogja meg.

Az alapgép (19b) mosogatógépben tisztítható.
A többi alkatrészt **ne tisztítsa** mosogatógépben, a kések életlenné válnak!
A tisztításhoz szedje szét az aprítót:

G ábra

- Mind a 4 zárókapcsot nyomja kifelé, majd vegye le a vágótárcsát.
- A késbetétet vegye le az alapgépről.
- A vágórácsban maradt élelmiszert távolítsa el a vágórács-tisztítóval.
- Az alapgépet mosogatógépben tisztítsa. A többi alkatrészt folyóvíz alatt mossa el. Az alkatrészeket kefével tisztítsa meg

A turmixfeltét tisztítása

Sérülésveszély az éles kés miatt!

A keverőkést ne fogja meg puszta kézzel.
A tisztításhoz használjon kefét.

Legjobb, ha a keverőt közvetlenül a használat után megtisztítja. Így nem száradnak rá ételmaradékok, és a műanyagot nem károsítják (pl. a fűszerekben lévő illóolajok).
A turmixpohár, a fedél és a tölcsér mosogatógépben mosható.
A késbetétet ne mosogatógépben, hanem folyó víz alatt tisztítsa. Ne áztassa a vízben!
Tipp: Adjon egy kevés mosogatószeres vizet a felhelyezett turmixgépbe. Néhány másodpercre állítsa **M** fokozatra. Öntse ki a vizet, és öblítse ki tiszta vízzel a turmixgépet.

Turmixfeltét szétszedése

J ábra

- A késbetétet a szárnyaknál fogva fordítsa az óramutató járásával ellentétes irányba. A késbetét kioldódik.
- Vegye ki a késbetétet és távolítsa el a tömítőgyűrűt.

A turmixfeltét összeszerelése

- Tegye fel a késbetéten lévő tömítőgyűrűt.
- A késbetétet alulról tegye be a turmixpohárba.
- Húzza meg jól a késbetétet a szárnyaknál fogva az óramutató járásával megegyező irányban. Eközben legalább addig tekerje, míg az egyik szárny a turmixpoháron lévő jelölést elfedi (a felhelyezést l. a **J-6 ábrán**).

Az univerzális aprító tisztítása

Sérülésveszély az éles kés miatt!

Az univerzális aprító kését ne fogja meg puszta kézzel. A tisztításhoz használjon kefét.

Legjobb, ha az univerzális aprítót közvetlenül a használat után megtisztítja. Így nem száradnak rá ételmaradékok, és a műanyagot nem károsítják (pl. a fűszerekben lévő illóolajok).
A fedél mosható mosogatógépben.
A meghajtóval rendelkező aprítótégelyt ne mosogatógépben, hanem folyó víz alatt kefével tisztítsa. Ne áztassa a vízben!
Az aprítótégelyt a meghajtóművel felfelé állítva szárítsa.
Tipp: Tegyen egy kevés mosogatószeres vizet az univerzális aprítóba. Tegye az univerzális aprítót az alapgépre. Néhány másodpercre állítsa **M** fokozatra. Vegye le az univerzális aprítót. Öntse ki belőle a vizet és tiszta vízzel öblítse ki.

Tárolás

Sérülésveszély!

Ha nem használja a készüléket, húzza ki a hálózati csatlakozót.

M ábra

- A szerszámokat és az aprítótárcsákat a tartozéktáskában tárolja.
  Az univerzális kés tárolásához mindig helyezze fel a késvédőt.
- A visszatologatható kábelt a kábelrekeszben tárolja.

Segítség üzemzavar esetén

Sérülésveszély!

Az üzemzavar megszüntetése előtt húzza ki a csatlakozó-dugót.

Fontos tudnivaló

Ha a készülék kezelésében hiba történik, ha kiold az elektronikus biztosíték illetve a készülék meghibásodása esetén villog a működésjelző.

Alapgép

Hibajelenség:
A készülék nem működik.
Lehetséges ok:
A készülék túlterhelődött (pl. a szerszámot akadályozza egy élelmiszer) és az elektronikus biztosíték kioldott.
A hiba elhárítása:

- A forgókapcsolót állítsa **0/off** állásba.
- Húzza ki a hálózati csatlakozódugót.
- Szüntesse meg a túlterhelés okát.
- Helyezze ismét üzembe a készüléket.

Lehetséges ok:
A tálat vagy a turmixfeltétet a bekapcsolt készülékre próbálta meg felhelyezni.
A hiba elhárítása:

- A forgókapcsolót állítsa **0/off** állásba.
- Tegye fel a tálat vagy a turmixfeltétet.
- Helyezze ismét üzembe a készüléket.

Tál/fedél/tartozék

Hibajelenség:
A készülék nem indul el.
Lehetséges ok:
A készülék részei nincsenek megfelelően feltéve.
A hiba elhárítása:

- A forgókapcsolót állítsa **0/off** állásba.
- A készülék részeit a jelen útmutató idevonatkozó útmutatásainak megfelelően tegye fel.

Fontos tudnivaló
Ha az üzemzavar nem szüntethető meg, kérjük, forduljon a vevőszolgálathoz. (A vevőszolgálatok címeit lásd a füzet végén).

Kiegészítő tartozékok

(Ha nincs az alapkészletben, megvásárolhatja szakkereskedésekben.)

Hasábburgonya-szeletelő tárcsa (MUZ45PS1)

Nyers burgonya hasábburgonyává történő aprításához.

Ázsiai zöldségszeletelő tárcsa (MUZ45AG1)

A gyümölcsöt és zöldséget vékony csíkokra vágja az ázsiai zöldséges ételekhez.

Reszelőkorong, durva (MUZ45RS1)

Nyers burgonya reszeléséhez pl. reszelt süteményhez vagy gombóchoz.

Krumplilángos-tárcsa (MUZ45KP1)

Burgonya krumplilángoshoz való reszeléséhez, valamint gyümölcsök és zöldségek szeleteléséhez.

Környezetvédelmi tudnivalók

A készülék a 2012/19/EK, az elektromos és elektronikus használt készülékekről szóló (waste electrical and electronic equipment – WEEE) európai irányelveknek megfelelően van jelölve.
Ez az irányelv megszabja a használt készülékek visszavételének és értékesítésének kereteit az egész EU-ban érvényes módon.
Az aktuális ártalmatlanítási útmutatásokról kérjük, tájékozódjon szakkereskedőjénél vagy a helyi önkormányzatnál.

Garanciális feltételek

A garanciális feltételeket a 117/1991 (IX. 10) számú kormányrendelet szabályozza. 72 órán belüli meghibásodás esetén a készüléket a kereskedelem kicseréli.
Ezután vevőszolgálatunk gondoskodik az előírt 15 napon belüli, kölcsönkészülék biztosítása esetén 30 napon belüli javításról.
A garanciális szolgáltatásokat a vásárlásnál kapott, szabályosan kitöltött garanciajeggyel lehet igénybevenni, amely minden egyéb garanciális feltételt is részletesen ismertet.
Minőségtanúsítás: A 2/1984. (111.10.) BkM-IpM számú rendelete alapján, mint forgalmazó tanúsítjuk, hogy a készülék a vásárlási tájékoztatóban közölt adatoknak megfelel.

A módosítás jogát fenntartjuk.

Щиро вітаємо Вас з покупкою нового приладу фірми BOSCH.
Ви придбали сучасний, високоякісний побутовий прилад. Додаткову інформацію про нашу продукцію Ви знайдете на нашій сторінці в Інтернеті.

Зміст

Для Вашої безпеки 175
Короткий огляд 177
Використання 178
Рекомендації з застосування 184
Чищення і догляд 184
Зберігання 185
Допомога при неполадках 186
Спеціальні аксесуари 186
Рекомендації з утилізації 186
Гарантійні умови 186

Для Вашої безпеки

Прочитайте уважно цю інструкцію перед використанням, щоб ознайомитися із важливими вказівками з техніки безпеки і управління для цього приладу.

У разі недотримання вказівок щодо правильного використання приладу виробник не несе відповідальності за збитки, які виниклі внаслідок цього.

Цей прилад призначений для переробки продуктів у звичайній для домашнього господарства кількості в домашніх або побутових умовах і не розрахований для використання в промислових цілях. Застосування в побутових умовах включає, напр., використання в кухнях для співробітників магазинів, офісів, сільськогосподарських і інших промислових підприємств, а також користування гостями пансіонів, невеликих готелів і подібних закладів. Використовуйте прилад лише для переробки продуктів у кількості та протягом часу, які відповідають звичайним для домашнього господарства умовам.

Цей прилад призначений для перемішування, вимішування, збивання, нарізання і натирання продуктів. Інші види застосування можливі завдяки приладдю, дозволеному для використання виробником приладу. Прилад заборонено використовувати для переробки інших предметів чи речовин.

Використовуйте прилад лише з оригінальними комплектуючими елементами.

Зберігайте, будь ласка, інструкцію з використання. Передавайте інструкцію з використання наступним користувачам разом із приладом.

⚠ Загальні вказівки з техніки безпеки

Небезпека враження електричним током
Дітям забороняється користуватися цим приладом.
Прилад та його шнур живлення тримати осторонь від дітей.
Особи із обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями чи із недостатнім рівнем досвіду і знань можуть користуватися приладами тільки під наглядом або після отримання вказівок з техніки безпеки для використання приладу та після того, як вони усвідомили пов'язані із цим ризики.
Дітям заборонено гратися із приладом.
Прилад слід підключати до електромережі та експлуатувати лише у відповідності із даними на табличці з технічними характеристиками. Не користуйтеся приладом, якщо шнур живлення і прилад мають будь-які пошкодження.
Залишаючи прилад без догляду, а також перед його складанням, розбиранням або миттям, прилад слід завжди від’єднувати від електромережі.
Не тягніть шнур живлення через гострі краї та гарячі поверхні.
Якщо шнур живлення цього приладу пошкоджений, то його заміна повинна виконуватися виробником, його службою сервісу або відповідно кваліфікованим фахівцем з метою уникнення ризиків.
Ремонт приладу проводиться лише нашою службою сервісу.

⚠ Вказівки з техніки безпеки для цього приладу

Небезпека поранення
Небезпека враження електричним током
Під час перерви в подачі струму прилад залишається включеним і працює далі після перерви знову.
Перед тим, як міняти приладдя та насадки, слід обов’язково дочекатися повної зупинки приладу (перемикач на «**0/off**») та вийняти вилку із розетки.
Ні в якому разі не занурюйте основний блок у рідини, не тримайте його під проточною водою та не мийте в посудомийній машині.
Вийміть вилку із розетки перед тим як приступати до усунення неполадки.
Небезпека поранення обертовими насадками!
Не встромляйте ніколи рук до чаші під час роботи. Для підштовхування інгредієнтів користуйтеся завжди штовхачем.
Після вимкнення привід ще деякий час продовжує рухатися.
Міняйте насадки лише після повної зупинки приводу.

Небезпека поранення гострими ножами!
Універсальний ніж можна брати лише за пластмасовий край ручки. Зберігайте універсальний ніж, якщо Ви ним не користуєтеся, завжди в захисному кожусі.
Не встромляйте ніколи рук до отвору для завантажування під час роботи. Для підштовхування користуйтеся лише штовхачем.
Не торкатися гострих ножів і кантів дисків для подрібнення. Брати диски для подрібнення лише за краї!
Небезпека поранення гострим ножем/обертовим приводом!
Не встромляйте ніколи рук до вставленого міксера! Знімати та вставляти міксер можна тільки при повній зупинці приладу. Не торкайтеся ножа міксера оголеними руками. Користуйтеся для чистки щіткою.
Небезпека опіків!
Під час переробки гарячих продуктів в міксері із воронки в кришці виступає пара. Завантажуйте максимум 0,4 літрів гарячої або пінистої рідини.

⚠ Пояснення символів на приладі та аксесуарах

Дотримуйтеся вказівок інструкції з експлуатації.

Обережно! Обертові ножі.

Обережно! Обертові насадки.
Не встромляйте ніколи рук до отвору для завантажування під час роботи.

В цій інструкції з використання описуються різні моделі. Сторінки з малюнками містять огляд різних моделей (**Малюнок N**)

Короткий огляд

Будь ласка, розгорніть сторінки з малюнками.
Малюнок A

Основний блок

1 **Перемикач**
«**0/off**» = стоп
«**M**» = моментальне включення з найвищою швидкістю, тримайте перемикач протягом часу потрібного для переробки.
«**min**»/«**max**» = робоча швидкість регулюється поступально від низької до високої.
«**Pulse**» = положення перемикача для імпульсного режиму роботи з найвищою швидкістю. Рекомендується для приготування, напр., молочних коктейлів в міксері.

2 **Індикаторне табло**
Світиться під час роботи.
Блимає в разі неполадок в управлінні приладу, при спрацюванні електронного запобіжника або дефекті приладу, дивіться розділ «Допомога при неполадках».

3 **Привід**

4 **Відсік для кабелю**

Чаша з приладдям

5 **Чаша**

6 **Кришка**

7 **a) Штовхач**
b) Вставка до штовхача

Насадки

8 Вал приводу
9 Тримач насадок
10 Універсальний ніж з захисним кожухом
11 Насадка для вимішування
12 Вінчик-мішалка
13 Тримач дисків
14 Двосторонній диск для різання – на товсті/тонкі скибки
15 Двостороння шатківниця – груба/дрібна
16 Диск для нарізання картоплі фрі *
17 Диск для овочів для азіатських страв *
18 Соковижималка для цитрусових *
a) Сито-кошик
b) Конус для вичавлювання
19 Насадка для нарізання кубиками з валом приводу *
a) Вал приводу
b) Основа
c) Затискувачі
d) Ріжуча вставка
e) Диск для різання
f) Кришка для ножа
g) Пристосування для чистки ріжучої решітки
20 Універсальний подрібнювач *
a) Келих з приводом
b) Кришка
21 Міксер
a) Келих міксера з приводом
b) Кришка
c) Отвір для завантажування
d) Воронка
22 Сумка для приладдя *

Не для всіх моделей.

Використання

Перед першим використанням почистіть дбайливо прилад та приладдя, дивіться «Чищення і догляд».

Увага!

Для вмикання та вимикання приладу користуйтеся лише перемикачем (1). Вимкнення відкриванням кришки (6, 20b, 21b) призводить до несправностей приладу.

Важливо!

Чаша (5), кришка/келих універсального подрібнювача (20) та келих міксера (21a) не придатні для використання в мікрохвильовій печі!

Підготовка

- Установіть основний блок на рівній, стабільній та чистій поверхні.
- Витягніть кабель на бажану довжину із відсіку для кабелю.

Чаша з приладдям/насадками

Небезпека поранення обертовими насадками!

Не встромляйте ніколи рук до чаші під час роботи. Для підштовхування інгредієнтів користуйтеся завжди штовхачем (7). Після вимкнення привід ще деякий час продовжує рухатися. Міняйте насадки лише після повної зупинки приводу.

Увага!

Під час переробки продуктів в чаші прилад можна вмикати лише з установленою чашею з закритою та закрученою кришкою.

Універсальний ніж (10)
для подрібнення та нарізання.

Небезпека поранення гострими ножами!

Універсальний ніж можна брати лише за пластмасовий край ручки. Зберігайте універсальний ніж, якщо Ви ним не користуєтеся, завжди в захисному кожусі.

Насадка для вимішування (11)
для перемішування та вимішування тіста, а також для підмішування інгредієнтів, які не призначені для подрібнення.

Віничок-мішалка (12)

для вершків, білкової піни і легкого тіста. Не придатне для твердих інгредієнтів.

Перед застосуванням установіть вінчик-мішалку.

- Вставте вінчик-мішалку до корпусу приводу та зафіксуйте (малюнок **B**-5b).

Малюнок B

- Вставте чашу (стрілка на чаші напроти крапки на приладі) та поверніть її за годинниковою стрілкою до упору.
- Установка універсального ножа/ насадки для вимішування:
  – Вал приводу зафіксуйте в тримачеві насадок.
  – Вставте в чашу тримач насадок.
  – Надіньте універсальний ніж/ насадку для вимішування на тримач насадок та відпустіть.
- Установка вінчика-мішалки:
  – Вал приводу вставте до чаші.
  – Надіньте вінчик-мішалку з легким повертанням на вал приводу.

Увага!

Завантажуйте продукти для переробки лише після установки насадок.

- Завантажте інгредієнти.
- Закрийте кришку (стрілка на кришці напроти крапки на чаші) та поверніть за годинниковою стрілкою.
  Носик кришки повинен ввійти до упору в проріз ручки чаші.
- Вставте штовхач та вставку до штовхача.
- Ввімкніть вилку до розетки.
- Установіть перемикач на бажаний ступінь.
- Перед тим, як докладати інгредієнти, установіть перемикач на «**0/off**».
- Вийміть штовхач та завантажте інгредієнти через отвір для завантажування.
- Додавайте рідину через штовхач. Вставку до штовхача можна використовувати в якості мірного стаканчика.

Диски для подрібнення

Небезпека поранення гострими ножами!

Не торкатися гострих ножів і кантів дисків для подрібнення. Брати диски для подрібнення лише за краї!

Двосторонній диск для різання – на товсті/тонкі скибки (14)

для нарізання фруктів та овочів.
Позначення на двосторонньому диску для різання:
«1» – сторона для нарізання товстими скибками
«3» – сторона для нарізання тонкими скибками

Увага!

Двосторонній диск для різання не придатний для різання твердого сиру, хліба, булочок і шоколаду. Варену, тверду картоплю різати лише холодною.

Двостороння шатківниця – груба/дрібна (15)

для шаткування овочів, фруктів і сиру, крім твердого сиру (напр., пармезан).
Позначення на двосторонній шатківниці:
«2» – сторона для грубого шаткування
«4» – сторона для дрібного шаткування

Увага!

Двостороння шатківниця не придатна для шаткування горіхів. М'який сир різати лише на стороні для крупного шаткування.

Диск для нарізання картоплі фрі (16)

Для нарізання сирої картоплі для картоплі фрі.

Диск для овочів для азіатських страв (17)

Ріже фрукти і овочі тонкими смужками для овочевих страв азіатської кухні.

Вказівка:

Диск для нарізання картоплі фрі та диск для овочів для азіатських страв слід класти ножем доверху.
Диски для іншого призначення можна придбати в спеціалізованих магазинах (Дивіться розділ «Спеціальне приладдя»).

Малюнок C

- Вставте чашу (стрілка на чаші напроти крапки на приладі) та поверніть її за годинниковою стрілкою до упору.
- Вал приводу вставте до чаші.

- Вийміть диск із захисного кожуху.
- Покладіть диск на тримач дисків. Поверніть бажаною стороною для нарізання/шаткування доверху. Установіть диск на тримачеві дисків так, щоб зачіпні штифти тримача дисків зайшли в отвори дисків. Диск повинен **лежати на** бокових шипах тримача дисків.
- Тримач дисків установіть на валу приводу, злегка повернувши його.

Небезпека поранення гострими ножами!

Не встромляйте ніколи рук до отвору для завантажування під час роботи. Для підштовхування користуйтеся лише штовхачем.

- Закрийте кришку (стрілка на кришці напроти крапки на чаші) та поверніть за годинниковою стрілкою. Носик кришки повинен ввійти до упору в проріз ручки чаші.
- Вставте штовхач та вставку до штовхача.
- Ввімкніть вилку до розетки.
- Установіть перемикач на бажаний ступінь.
- Завантажте продукти для нарізання чи шаткування. Підштовхуйте продукти для нарізання чи шаткування штовхачем, не натискаючи сильно.
- Вийміть штовхач та завантажте інгредієнти через отвір для завантажування.
- Продукти довгої тонкої форми завантажуйте через штовхач. Вийміть для цього вставку до штовхача.

Увага!

Вийміть продукти із чаші перед тим, як нарізані чи нашатковані продукти наповнять її до тримача дисків.

Вказівка для подрібнення шоколаду:
Завантажте шоколад **перед ввімкненням** та закрийте штовхачем. Після ввімкнення користуйтеся для підштовхування штовхачем.

Після роботи

- Установіть перемикач на «**0/off**».
- Вийміть вилку із розетки.
- Поверніть кришку проти годинної стрілки та зніміть її.
- Виймання насадок:
  - Вийміть тримач насадок разом із універсальним ножем чи насадкою для вимішування із чаші. Зніміть насадку з тримача насадок. Після чистки універсального ножа надіньте захисний кожух.
  - Зніміть вінчик-мішалку з валу приводу. Вийміть вал приводу із чаші. Розберіть вінчик-мішалку для чистки (малюнок **L**).
  - Вийміть тримач дисків із чаші, тримаючи за виїмки. Зніміть диск. Вийміть вал приводу із чаші.
- Поверніть чашу проти годинникової стрілки та зніміть.
- Почистіть всі деталі, дивіться «Чищення і догляд».

Соковижималка для цитрусових

для вичавлювання цитрусових фруктів, напр., апельсинів, грейпфрутів, лимонів.

Увага!

Використовуйте соковижималку для цитрусових лише в повністю зібраному вигляді.

Малюнок D

- Вставте чашу (стрілка на чаші напроти крапки на приладі) та поверніть її за годинниковою стрілкою до упору.
- Вал приводу вставте до чаші.
- Надіньте сито-кошик на вал приводу (стрілка на соковижималці для цитрусових напроти стрілки на чаші) та поверніть за годинниковою стрілкою. Носик сита-кошика повинен ввійти до упору в проріз ручки чаші.
- Вставте конус для вичавлювання та притисніть його злегка.
- Ввімкніть вилку до розетки.
- Для вичавлювання фруктів ввімкніть перемикач на низьку швидкість і притисніть фрукт до конусу для вичавлювання.

Увага!

Слідкуйте за рівнем соку.
Максимальна кількість для переробки: 1000 мл фруктового соку.

Після роботи

- Установіть перемикач на **«0/off»**.
- Вийміть вилку із розетки.
- Поверніть соковижималку для цитрусових проти годинникової стрілки і зніміть.
- Поверніть чашу проти годинникової стрілки та зніміть.
- Почистіть всі деталі, дивіться «Чищення і догляд».

Насадка для нарізання кубиками

Насадка для нарізання продуктів в формі кубиків.

Небезпека поранення гострим ножем/обертовим приводом!

Ні в якому разі не торкатися руками вставленої насадки для нарізання кубиками!
Насадку для нарізання кубиками знімати і встановлювати тільки після повної зупинки приводу.
Насадка для нарізання кубиками працює лише з міцно закрученою кришкою.
Під час розбирання та збирання насадки для нарізання кубиками диск для різання брати тільки за пластмасову ручку, розташовану посередині.

Увага!
Вказівки з використання!

Насадка для нарізання кубиками придатна тільки для нарізування картоплі (сирої чи звареної), моркви, огірків, помідорів, солодкого перцю, цибулі, бананів, яблук, груш, суниць, динь, ківі, яєць, м'якого сиру (напр., бринза, моццарелла), м'якого нарізного сиру (напр., емментальський, гауда), м'якої вареної ковбаси (напр., мортаделла), вареного або смаженого м'яса птиці без кісток.
Продукти в замороженому стані переробляти не можна.
Перед переробкою насіннєвих і кісточкових плодів (яблука, персики тощо) кісточки й насіння слід вийняти.
Перед переробкою вареного чи смаженого м'яса вийняти кістки.

Увага!
Вказівки з використання!

Недотримання цих вказівок може привести до пошкоджень насадки для нарізання кубиками, вкл. ріжучу решітку і обертовий 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.

Важлива вказівка

Під час роботи з насадкою для нарізання кубиками слід користуватися валом приводу, який входить до комплекту поставки насадки для нарізання кубиками (малюнок F-2).

Робочу швидкість слід вибирати в залежності від продуктів для нарізання.

Низька робоча швидкість («min»):

варена картопля, морква та яйця; м’який сир (бринза, моццарелла); огірки; банани; суниці; дині.

Середня робоча швидкість:

сира картопля та морква, м'яка варена ковбаса (напр., мортаделла), м'який нарізний сир (напр., емментальський, гауда); солодкий перець; помідори; цибуля; яблука, ківі.

Увага!

Під час роботи з насадкою для нарізання кубиками ні в якому разі не вмикайте імпульсний режим («Pulse»).

Важливі вказівки:

– *Продукти звільнити від кісток, насіння чи будь-яких інших твердих часток.*
– *Продукти в замороженому стані переробляти неможна.*
– *Фрукти/овочі не повинні бути переспілими, інакше сік із них витече.*

– *Варені продукти слід перед нарізанням охолодити, тоді вони стануть тугішими, що забезпечить кращі результати при нарізанні.*
– *Довжина кубиків залежить від сили натискання на штовхач під час підштовхування продуктів.*

Складання насадки для нарізання кубиками

Малюнок E

- Вставте ріжучу вставку в основу. Зверніть увагу на виїмки!
- Вставте диск для різання в основу.
- Натисніть доверху 4 затискачі до фіксації.

Робота з насадкою для нарізання кубиками

Малюнок F

- Встановіть вал приводу для насадки для нарізання кубиками на привід основного блоку.
- Вставте чашу (стрілка на чаші напроти крапки на приладі) та поверніть її за годинниковою стрілкою до упору.
- Вставте насадку для нарізання кубиками.
  Стрілка на насадці для нарізання кубиками та стрілка на чаші повинні співпадати одна із одною!
  Насадка для нарізання кубиками повинна повністю бути надіта на вал приводу! За потреби поверніть ріжучу вставку кришкою ножа в правильне положення (малюнок F-6).
- Зніміть кришку ножа.
- Закрийте кришку (стрілка на кришці напроти крапки на чаші) та поверніть за годинниковою стрілкою.
  Носик кришки повинен ввійти до упору в проріз ручки чаші.
- Вставте штовхач та вставку до штовхача.
- Ввімкніть вилку до розетки.
- Встановіть перемикач на бажаній робочій ступені.
- Завантажте продукти для нарізання в прийомний бункер. Підштовхніть продукти злегка штовхачем, якщо потрібно. За необхідності спочатку подрібніть продукти.

Увага!

Випорожніть чашу своєчасно:
– *після переробки макс. 500 г*
– *перед тим, як кубики досягнуть нижнього краю насадки для нарізання кубиками.*

Після роботи

- Установіть перемикач на «**0/off**».
- Вийміть вилку із розетки.
- Поверніть кришку проти годинникової стрілки та зніміть її.
- Закрийте кришку ножа.
- Вийміть насадку для нарізання кубиками із чаші.
- Поверніть чашу проти годинникової стрілки та зніміть.
- Зніміть вал приводу.
- Залишки продуктів видаліть із ріжучої решітки за допомогою пристосування для чистки ріжучої решітки.

Міксер

для змішування рідких або напівтвердих продуктів, для подрібнення/нарізання сирих фруктів та овочів, приготування пюре.

Небезпека поранення гострим ножем/обертовим приводом!

Не встромляйте ніколи рук до вставленого міксера!
Під час роботи міксер завжди повинен бути закритий кришкою. Міксер знімайте тільки після повної зупинки приводу.

Небезпека опіків!

Під час переробки гарячих продуктів в міксері із воронки в кришці виступає пара. Завантажуйте максимум 0,4 літрів гарячої або пінистої рідини.

Увага!

Міксер може зіпсуватися. Не переробляйте швидкозаморожені продукти (за винятком кубиків льоду). Не вмикайте порожнього міксера.

Переробка продуктів в міксері

Увага!

Перед початком роботи міксера слід надіти та міцно закрутити кришку міксера.

Малюнок H

- Вставте келих міксера (стрілка на келихові напроти точки на приладі) та поверніть за годинниковою стрілкою до упору.
- Завантажте інгредієнти.
  Максимальна кількість, рідина = 1,5 літра (пінистої або гарячої рідини максимум 0,4 літра).
  Оптимальна для переробки кількість твердих продуктів = 80 грам.
- Вставте кришку та поверніть за годинниковою стрілкою.
  Носик кришки повинен зайти до упору в прорізь ручки міксера.
- Установіть перемикач на бажаний ступінь.
- Перед тим, як докладати інгредієнти, установіть перемикач на «**0/off**».
- Зняти кришку і додати інгредієнти

або

- вийняти воронку і додати тверді інгредієнти поступово через отвір для завантажування

або

- залийте рідкі інгредієнти через воронку.

Після роботи міксеру

- Установіть перемикач на «**0/off**».
- Вийміть вилку із розетки.
- Поверніть міксер проти годинникової стрілки та зніміть.
- Поверніть кришку проти годинникової стрілки та зніміть її.

Порада: Міксер найкраще помити відразу ж після використання, дивіться «Чищення і догляд».

Універсальний подрібнювач

для подрібнення невеликої кількості м'яса, твердого сиру, цибулі, петрушки, часнику, фруктів та овочів.

Не дозволяється використовувати для подрібнення кавових бобів, горошин перцю, цукру, маку та хріну.

Небезпека поранення гострим ножем/обертовим приводом!

Ні в якому разі не опускайте рук до келиху універсального подрібнювача! Використовуйте для виймання подрібнених продуктів придатні допоміжні засоби (напр., ложку). Універсальний подрібнювач знімайте тільки після повної зупинки приводу. Універсальний подрібнювач працює тільки із закрученою кришкою.

Малюнок K

- Встановіть келих (стрілка на келихові напроти крапки на приладі) та поверніть за годинниковою стрілкою до упору.
- Покладіть продукти, призначені для подрібнення, до келиху.
- Вставте кришку та поверніть за годинниковою стрілкою.
  Носик кришки повинен ввійти до упору в прорізь келиха.
- Поверніть перемикач на ступінь **«M»** та утримуйте його в цьому положенні. Чим довше прилад ввімкнений, тим дрібніше подрібнюються продукти. Бажаний ступінь подрібнення трав може бути досягнутий вже після короткого часу ввімкнення. Короткого ввімкнення ступеню **«M»** вже може бути достатньо.

Після роботи

- Відпустіть перемикач.
- Вийміть вилку із розетки.
- Поверніть універсальний подрібнювач проти годинникової стрілки та зніміть.
- Переверніть універсальний подрібнювач, подрібнені продукти випадуть в кришку.
- Поверніть келих проти годинникової стрілки та зніміть.
- Рештки подрібнених продуктів вийміть із келиха за допомогою придатного допоміжного засобу (напр., ложки).
- Почистіть всі деталі, дивіться «Чищення і догляд».

Рекомендації з застосування

Спортивний напій

270 г меду (із холодильника 5 °C)
5 г кориці
230 г молока

- Додайте мед та корицю до міксеру та перемішуйте на ступені «M».
- Через 5 секунд додайте молоко та перемішуйте 3 секунди.

Подальші рекомендації містяться в доданій короткій інструкції.
Детальні рецепти для застосування свого нового кухонного комбайна Ви знайдете також на сайті:
www.bosch-home.com/recipesMCM6

Чищення і догляд

Прилад не потребує технічного догляду!
Ретельна чистка гарантує довгий строк експлуатації.
Додаткова інформація міститься в короткій інструкції.

Небезпека враження електричним током!

Ні в якому разі не занурюйте основний блок у рідини, не тримайте його під проточною водою та не мийте в посудомийній машині.

Увага!

Не застосовуйте ніяких абразивних засобів для чищення. На поверхнях можуть виникнути пошкодження.

Поради:

– *При переробці, напр., моркви і червоної капусти пластмасові елементи забарвлюються соком, такі забарвлення можна усунути за допомогою декількох крапель столової олії.*
– *Сумку для приладдя почистіть за потреби. Дотримуйтеся рекомендацій з догляду в сумці.*

Чищення основного блоку

- Вийміть вилку із розетки.
- Протерти основний блок вологою ганчіркою. За потреби можна скористуватися невеликою кількістю миючого засобу.
- Після цього протерти прилад насухо.

Чищення чаші з приладдям

Небезпека поранення гострими ножами!

Універсальний ніж можна брати лише за пластмасовий край ручки. Зберігайте універсальний ніж, якщо Ви ним не користуєтеся, завжди в захисному кожусі.

Важлива вказівка

Всі елементи чаші, вкл. приладдя (5–7) та насадки (8–17; крім приводу вінчика-мішалки) придатні для миття в посудомийній машині.

Елементи із пластмаси в посудомийній машині не затискати, так як вони можуть деформуватися.
Вінчик-мішалку можна для чистки розібрати.

Малюнок L

- Обережно вийміть віничок із кріплення та зніміть кришку.
- Обережно почистіть привід щіткою.
- Вінчик можна мити в посудомийній машині.
- Складіть після миття.

Чищення соковижималки для цитрусових

Всі елементи можна мити в посудомийній машині. Конус для вичавлювання найкраще відразу ж після використання прополоскати з усіх сторін під проточною водою. Таким чином залишки продуктів не присохнуть.

Чищення насадки для нарізання кубиками

Небезпека поранення гострими ножами!

Під час розбирання та збирання насадки для нарізання кубиками диск для різання брати тільки за пластмасову ручку, розташовану посередині.

Основа (19b) придатна для миття в посудомийній машині. Усі інші елементи **не мити** в посудомийній машині, інакше ножі тупляться!
Для чистки насадку для нарізання кубиками слід розібрати:

Малюнок G

- Розкрийте 4 затискачі в сторони та вийміть диск для різання.
- Вийміть ріжучу вставку з основи.
- Залишки продуктів видаліть із ріжучої решітки за допомогою пристосування для чищення ріжучої решітки.
- Основу мити в посудомийній машині. Усі інші елементи промити під проточною водою. Елементи чистити щіткою.

Чищення міксера

Небезпека поранення гострими ножами!

Не торкайтеся ножа міксера оголеними руками. Користуйтеся для чищення щіткою.

Міксер почистіть найкраще одразу ж після використання. Це допоможе уникнути присохлих залишків продуктів та запобігає псуванню пластмаси (напр., під впливом ефірних масел в приправах).

Келих, кришку та воронку можна мити в посудомийній машині.

Мийте ріжучу вставку не в посудомийній машині, а під проточною водою.

Не залишайте лежати в воді!

Порада: Додайте трохи води з миючим засобом до вставленого міксера. Ввімкніть його на декілька секунд на ступінь «**M**». Вилийте воду та сполосніть міксер чистою водою.

Розбирання міксера

Малюнок J

- Поверніть ріжучу вставку проти годинникової стрілки, тримаючи її за крильця. Ріжуча вставка відділиться.
- Вийміть ріжучу вставку та зніміть ущільнювальне кільце.

Складання міксера

- Установіть ущільнювальне кільце на ріжучій вставці.
- Вставте ріжучу вставку знизу в келих міксера.
- Прикрутіть ріжучу вставку за допомогою крильцят, повертаючи за годинниковою стрілкою. При цьому крутіть принаймні до тих пір, поки одне крильце не прикриє позначки на келиху міксера. (Установка в положенні –> **Малюнок J**-6).

Чищення універсального подрібнювача

Небезпека поранення гострими ножами!

Не торкайтеся ножа універсального подрібнювача голими руками. Користуйтеся для чищення щіткою.

Універсальний подрібнювач слід найкраще почистити відразу ж після використання. Це допоможе уникнути присохлих залишків продуктів та запобігає псуванню пластмаси (напр., під впливом ефірних масел в приправах).

Кришку можна мити в посудомийній машині.

Келих з приводом мийте не в посудомийній машині, а під проточною водою з використанням щітки. Не залишайте лежати в воді!

Для сушіння покладіть келих приводом доверху.

Порада: Залийте невелику кількість води із засобом для миття посуду до універсального подрібнювача. Встановіть універсальний подрібнювач на основний блок. Ввімкніть його на декілька секунд на ступінь «**M**». Зніміть універсальний подрібнювач. Вилийте воду та сполосніть чистою водою.

Зберігання

Небезпека поранення!

Якщо Ви не користуєтеся приладом, то вийміть вилку із розетки.

Малюнок M

- Покладіть насадки і диски для подрібнення до сумки для приладдя.
  Для зберігання універсального ножа завжди надівайте захисний кожух.
- Заправте кабель короткими поштовхами до відсіку для кабелю.

Допомога при неполадках

Небезпека поранення!

Вийміть вилку із розетки перед тим як приступати до усунення неполадки.

Важлива вказівка

В разі неполадки в управлінні приладу, при спрацюванні електронного запобіжника або дефекті приладу блимає індикаторне табло.

Основний блок

Неполадка:

Прилад не працює.

Можлива причина:

Прилад був перевантажений (напр., насадка заблокована продуктом) і внаслідок цього спрацював електронний запобіжник.

Усунення неполадки:

- Установіть перемикач на «**0/off**».
- Вийміть вилку із розетки.
- Усуньте причину перевантаження.
- Продовжте роботу з приладом.

Можлива причина:

Спроба вставити чашу чи міксер до ввімкнутого приладу.

Усунення неполадки:

- Установіть перемикач на «**0/off**».
- Вставте чашу чи міксер.
- Продовжте роботу з приладом.

Чаша/Кришка/Приладдя

Неполадка:

Прилад не вмикається.

Можлива причина:

Елементи не правильно вставаені.

Усунення неполадки:

- Установіть перемикач на «**0/off**».
- Вставляйте елементи у відповідності із належними вказівками цієї інструкції.

Важлива вказівка

Якщо Ви не можете усунути несправність таким чином, тоді зверніться, будь ласка, до служби сервісу (дивіться адреси служб сервісу наприкінці цієї брошури).

Спеціальні аксесуари

(можна придбати в спеціалізованій торгівлі, якщо не входять до комплекту поставки)

Диск для нарізання картоплі фрі (MUZ45PS1)

Для нарізання сирої картоплі для картоплі фрі.

Диск для нарізання овочів для азіатських страві (MUZ45AG1)

Ріже фрукти і овочі тонкими смужками для овочевих страв азіатської кухні.

Крупна диск-тертка (MUZ45RS1)

Для натирання сирої картоплі, напр., для дерунів чи книдлів.

Диск для дерунів (MUZ45KP1)

Для натирання сирої картоплі для картопляних млинців чи дерунів, для нарізання фруктів і овочів товстими скибками.

Рекомендації з утилізації

Даний прилад позначений у відповідності із Директивою Європейського Союзу 2012/19/EC про утилізацію електричного та електронного устаткування (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Директива визначає порядок збору та утилізації старих приладів на території усіх країн ЄС.

За інформацією про актуальні шляхи утилізації зверніться будь ласка до свого спеціалізованого торговця або до адміністрації своєї громади.

Гарантійні умови

Умови гарантії для цього приладу визначаються нашим представником у країні, де прилад був проданий.

Подробиці цих умов можна отримати від торговця, у якого прилад був куплений.

Висуваючи будь-яку вимогу у відповідності із даною гарантією, слід подавати чек на проданий товар або квитанцію.

Внесення змін не виключається.

От всего сердца поздравляем Вас с покупкой нового прибора фирмы BOSCH.
Вы приобрели современный, высококачественный бытовой прибор. Дополнительную информацию о нашей продукции Вы найдете на нашей странице в Интернете.

Содержание

Для Вашей безопасности 187
Комплектный обзор 189
Эксплуатация 190
Рекомендации по применению . . . 196
Чистка и уход 196
Хранение 198
Помощь при устранении неисправностей 198
Специальные принадлежности . . . 199
Указания по утилизации 199
Гарантийные условия 199

Для Вашей безопасности

Перед использованием внимательно прочтите эту инструкцию для получения важных указаний по технике безопасности и эксплуатации данного прибора.

Производитель не несет ответственности за повреждения, возникшие в результате несоблюдения указаний по правильному применению прибора.

Данный прибор предназначен для переработки продуктов в обычном для домашнего хозяйства количестве в домашних или бытовых условиях и не рассчитан для использования в коммерческих целях. Применение в бытовых условиях включает, например: использование в кухнях для сотрудников магазинов, офисов, сельскохозяйственных и других промышленных предприятий, а также использование гостями пансионов, небольших отелей и подобных заведений.

Прибор можно использовать только для переработки такого количества продуктов и в течение такого времени, которые характерны для домашнего хозяйства.

Данный прибор пригоден для перемешивания, замешивания, взбивания, нарезки и шинкования продуктов.

При использовании разрешенных производителем принадлежностей возможны другие варианты применения.

Прибор нельзя использовать для переработки других предметов или веществ.

Прибор можно использовать только с оригинальными принадлежностями.

Пожалуйста, сохраните инструкцию по эксплуатации.

При передаче прибора третьему лицу необходимо также передать ему эту инструкцию по эксплуатации.

⚠ Общие указания по технике безопасности

Опасность поражения электрическим током
Данный прибор не предназначен для использования детьми. Прибор и его сетевой шнур держать вдали от детей.
Лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и знаний могут пользоваться приборами только под присмотром или если они получили указания по безопасному использованию прибора и осознали связанные с этим опасности.
Детям нельзя играть с прибором.
Подключать и использовать прибор только в соответствии с техническими данными на типовой табличке.
Использовать только в том случае, если у прибора и его сетевого шнура нет никаких повреждений.
Прибор всегда отсоединять от электросети, когда он остается без присмотра, а также перед его сборкой, разборкой и чисткой.
Не протягивать сетевой шнур прибора через острые края или горячие поверхности. Если сетевой шнур данного прибора будет поврежден, то, во избежание опасных ситуаций, его должен будет заменить производитель, или его сервисная служба, или лицо с аналогичной квалификацией.
Ремонт прибора поручать только нашей сервисной службе.

⚠ Указания по технике безопасности для данного прибора

Опасность травмирования
Опасность поражения электрическим током
При перебоях электроснабжения прибор остается включенным и после возобновления электроснабжения снова начинает работать.
Принадлежности и насадки заменять только после полной остановки привода (поворотный переключатель в положении «**0/off**») и извлечения вилки из розетки. Основной блок никогда не погружать в жидкости, никогда не держать под проточной водой и не мыть в посудомоечной машине.
Перед устранением неисправности извлечь вилку из розетки.
Опасность травмирования вращающимися насадками!
Во время эксплуатации никогда не опускать руки в смесительную чашу. Для подталкивания ингредиентов всегда использовать толкатель. После выключения привод еще некоторое время продолжает работать. Насадки заменять только после полной остановки привода.

Опасность травмирования об острые ножи!
Универсальный нож брать только за пластмассовые края.
Универсальный нож при неиспользовании всегда хранить в защитном чехле.
Не опускать руку в загрузочное отверстие. Для подталкивания использовать только толкатель.
Не трогать острые ножи и выступы дисков-измельчителей.
Диски-измельчители брать только за края!

Опасность травмирования об острые ножи/вращающийся привод!
Никогда не опускать руки в установленный блендер!
Блендер снимать/устанавливать только после полной остановки привода. Не трогать ножи блендера голыми руками.
Для чистки использовать щетку.

Опасность ошпаривания!
При переработке в блендере горячих продуктов через воронку в крышке выходит пар. Заливать не более 0,4 литра горячей или сильнопенящейся жидкости.

⚠ Разъяснение символов на приборе и принадлежностях

Соблюдать указания в инструкции по эксплуатации.

Осторожно! Вращающиеся ножи.

Осторожно! Вращающиеся насадки.
Не опускать руку в загрузочное отверстие.

В данной инструкции по эксплуатации описываются различные модели.
На страницах с рисунками приведен обзор различных моделей (**Рисунок N**)

Комплектный обзор

Пожалуйста, откройте страницы с рисунками.

Рисунок A

Основной блок

1 **Поворотный переключатель**
«0/off» = остановка
«M» = мгновенное включение на максимальное число оборотов, удерживать переключатель в течение всего процесса переработки продуктов.
«min»/«max» = рабочая скорость плавно регулируется с низкого до высокого числа оборотов.
«Pulse» = положение переключателя для прерывистого режима работы с максимальным числом оборотов. Рекомендуется для приготовления, напр., молочных коктейлей в блендере.

2 **Индикатор рабочего состояния**
Светится во время работы.
Мигает в случае ошибок управления прибором, при срабатывании электронного предохранителя или при неисправности прибора, см. раздел «Помощь при устранении неисправностей».

3 **Привод**

4 **Отсек для сетевого шнура**

Смесительная чаша с принадлежностями

5 Смесительная чаша
6 Крышка
7 a) Толкатель
b) Вставка толкателя

Насадки

8 Приводная ось
9 Держатель для насадок
10 Универсальный нож с защитным чехлом
11 Месильная насадка
12 Венчик для перемешивания
13 Держатель дисков
14 Двусторонний диск-резка – для нарезки на толстые/тонкие ломтики
15 Двусторонний диск-шинковка – крупная/мелкая
16 Диск для картофеля фри *
17 Диск для нарезки овощей для блюд азиатской кухни *
18 Соковыжималка для цитрусовых *
a) Сито
b) Конус соковыжималки
19 Насадка для нарезки кубиками с приводной осью *
a) Приводная ось
b) Основание
c) Зажимы
d) Ножевая вставка
e) Режущий диск
f) Крышка ножа
g) Приспособление для чистки режущей решетки
20 Универсальный измельчитель *
a) Стакан с приводом
b) Крышка
21 Блендер
a) Стакан блендера с приводом
b) Крышка
c) Загрузочное отверстие
d) Воронка
22 Сумка для принадлежностей *

* Не для всех моделей.

Управление

Перед первым использованием тщательно почистить прибор и принадлежности, см. раздел «Чистка и уход».

Внимание!

Включать и выключать прибор только с помощью поворотного переключателя (1). Выключение путем открывания крышки (6, 20b, 21b) приводит к повреждению прибора.

Важно!

Смесительная чаша (5), крышка/стакан универсального измельчителя (20) и стакан блендера (21a) не пригодны для использования в микроволновой печи!

Подготовка

- Поставить основной блок на гладкую, прочную и чистую поверхность.
- Извлечь сетевой шнур из отсека для сетевого шнура на необходимую длину.

Смесительная чаша с принадлежностями/насадками

Опасность травмирования вращающимися насадками!

Во время эксплуатации никогда не опускать руки в смесительную чашу. Для подталкивания ингредиентов всегда использовать толкатель (7). После выключения привод еще некоторое время продолжает работать. Насадки заменять только после полной остановки привода.

Внимание!

При использовании смесительной чаши прибор может быть включен только с установленной чашей, а также с установленной и плотно прикрученной крышкой.

Универсальный нож (10)

для измельчения и рубки.

Опасность травмирования об острые ножи!

Универсальный нож брать только за пластмассовые края.
Универсальный нож при неиспользовании всегда хранить в защитном чехле.

Месильная насадка (11)

для перемешивания и для замешивания теста, а также для подмешивания ингредиентов, не предназначенных для измельчения.

Венчик для перемешивания (12)

для сливок, взбитых белков, и легкого теста. Не предназначен для твердых ингредиентов.

Перед использованием установить венчик для перемешивания.

- Вставить венчик для перемешивания в корпус редуктора и зафиксировать (рисунок **B**-5b).

Рисунок B

- Установить смесительную чашу (стрелка на смесительной чаше напротив точки на приборе) и повернуть ее по часовой стрелке до упора.
- Установка универсального ножа/месильной насадки:
  – Вставить приводную ось в держатель для насадок и надавить до фиксации.
  – Вставить держатель для насадок в смесительную чашу.
  – Надеть универсальный нож/месильную насадку на держатель для насадок и отпустить.
- Установка венчика для перемешивания:
  – Вставить приводную ось в смесительную чашу.
  – Надеть венчик для перемешивания на приводную ось, слегка повернув.

Внимание!

Продукты для переработки загружать только после установки насадок.

- Загрузить ингредиенты.
- Установить крышку (стрелка на крышке напротив точки на смесительной чаше) и повернуть по часовой стрелке. Носик крышки должен до упора войти в прорезь ручки смесительной чаши.
- Вставить толкатель и вставку толкателя.
- Вставить вилку в розетку.
- Установить поворотный переключатель на необходимую ступень.
- Для добавления ингредиентов перевести поворотный переключатель в положение «**0/off**».
- Извлечь толкатель и загрузить ингредиенты через загрузочное отверстие.
- Жидкости добавлять через толкатель. Вставку толкателя можно использовать в качестве мерного стаканчика.

Диски-измельчители

Опасность травмирования об острые ножи!

Не трогать острые ножи и выступы дисков-измельчителей. Диски-измельчители брать только за края!

Двусторонний диск-резка – для нарезки на толстые/тонкие ломтики (14)

для нарезки фруктов и овощей.
Обозначения на двустороннем диске-резке:
«1» – сторона для нарезки на толстые ломтики
«3» – сторона для нарезки на тонкие ломтики

Внимание!

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

Двусторонний диск-шинковка – крупная/мелкая (15)

для шинковки овощей, фруктов и сыра любых сортов, кроме твердого (напр., пармезана).

Обозначения на двустороннем диске-шинковке:
«2» – сторона для крупной шинковки
«4» – сторона для мелкой шинковки

Внимание!

Двусторонний диск-шинковка не предназначен для измельчения орехов. Мягкий сыр натирать только стороной с крупными отверстиями.

Диск для картофеля фри (16)

Для нарезки сырого картофеля для картофеля фри.

Диск для нарезки овощей для блюд азиатской кухни (17)

Нарезает фрукты и овощи тонкими полосками для овощных блюд азиатской кухни.

Указание:

Диск для картофеля фри и диск для нарезки овощей для блюд азиатской кухни устанавливать ножом вверх. Подходящие для этих целей диски можно приобрести в специализированных магазинах (см. раздел «Специальные принадлежности»).

Рисунок C

- Установить смесительную чашу (стрелка на смесительной чаше напротив точки на приборе) и повернуть ее по часовой стрелке до упора.
- Вставить приводную ось в смесительную чашу.
- Извлечь диск из защитного чехла.
- Установить диск на держатель для дисков.
  Повернуть диск необходимой стороной (резка/шинковка) вверх. Положить диск на держатель для дисков таким образом, чтобы захваты держателя для дисков заходили в отверстия дисков.
  Диск должен **лежать на** боковых выступах держателя для дисков.
- Установить держатель для дисков на приводную ось, слегка повернув его.

Опасность травмирования об острые ножи!

Не опускать руку в загрузочное отверстие. Для подталкивания ингредиентов использовать только толкатель.

- Установить крышку (стрелка на крышке напротив точки на смесительной чаше) и повернуть по часовой стрелке.
  Носик крышки должен до упора войти в прорезь ручки смесительной чаши.
- Вставить толкатель и вставку толкателя.
- Вставить вилку в розетку.
- Установить поворотный переключатель на необходимую ступень.
- Загрузить продукты для нарезки или шинковки.
  Продукты для нарезки или шинковки лишь слегка подталкивать толкателем.
- Извлечь толкатель и загрузить ингредиенты через загрузочное отверстие.
- Длинные и тонкие продукты для нарезки добавлять через толкатель.
  Для этого извлечь вставку толкателя.

Внимание!

Смесительную чашу опорожнять прежде, чем она наполнится настолько, что нарезанные или нашинкованные продукты начнут доставать до держателя для дисков.

Указание для измельчения шоколада:

Загрузить шоколад **перед включением** и накрыть толкателем. После включения подталкивать толкателем.

После работы

- Перевести поворотный переключатель в положение «**0/off**».
- Извлечь вилку из розетки.
- Повернуть крышку против часовой стрелки и снять ее.
- Извлечение насадок:
  – Извлечь держатель для насадок вместе с универсальным ножом или с месильной насадкой из смесительной чаши. Снять насадку с держателя для насадок.
    После чистки универсального ножа надеть защитный чехол.
  – Снять венчик для перемешивания с приводной оси. Извлечь приводную ось из смесительной чаши.
    Для чистки разобрать венчик для перемешивания (рисунок L).
  – Извлечь из смесительной чаши держатель для дисков, удерживая за выемки. Извлечь диски. Извлечь приводную ось из смесительной чаши.

- Повернуть смесительную чашу против часовой стрелки и снять ее.
- Провести чистку всех деталей, см. раздел «Чистка и уход».

Соковыжималка для цитрусовых

для отжима сока из цитрусовых, напр.: апельсинов, грейпфрутов, лимонов.

Внимание!

Использовать соковыжималку для цитрусовых только в полностью собранном виде.

Рисунок D

- Установить смесительную чашу (стрелка на смесительной чаше напротив точки на приборе) и повернуть ее по часовой стрелке до упора.
- Вставить приводную ось в смесительную чашу.
- Установить сито на приводную ось (стрелка соковыжималки для цитрусовых напротив стрелки на смесительной чаше) и повернуть по часовой стрелке.
  Носик сита должен войти до упора в прорезь ручки смесительной чаши.
- Установить конус соковыжималки и прижать его.
- Вставить вилку в розетку.
- Для отжима сока из фруктов установить поворотный переключатель на низкую скорость и прижать фрукт к конусу соковыжималки.

Внимание!

Следить за уровнем наполнения.
Максимальное количество переработки: 1000 мл фруктового сока.

После работы

- Перевести поворотный переключатель в положение «**0/off**».
- Извлечь вилку из розетки.
- Повернуть соковыжималку для цитрусовых против часовой стрелки и снять ее.
- Повернуть смесительную чашу против часовой стрелки и снять ее.
- Провести чистку всех деталей, см. раздел «Чистка и уход».

Насадка для нарезки кубиками

Насадка для нарезки продуктов кубиками.

Опасность травмирования об острые ножи/вращающийся привод!

Никогда не вставлять пальцы в установленную насадку для нарезки кубиками!
Снимать/устанавливать насадку для нарезки кубиками только после полной остановки привода.
Насадка для нарезки кубиками работает только с плотно закрученной крышкой.
При разборке/сборке насадки для нарезки кубиками, режущий диск брать только за пластмассовую ручку посередине.

Внимание!
Указания по использованию!

Насадка для нарезки кубиками предназначена только для нарезки картофеля (сырого или вареного), моркови, огурцов, помидоров, паприки, репчатого лука, бананов, яблок, груш, клубники, дынь, киви, яиц, мягкого сыра (напр.: брынзы, моцареллы), мягкого нарезного сыра (напр.: эммментальского, гауды), мягкой колбасы (напр., мортаделлы), вареного или жареного мяса птицы без костей. Продукты не должны быть в замороженном виде.
Перед переработкой семечковых и косточковых плодов (яблок, персиков и пр.) необходимо удалить семечки и косточки.
Перед переработкой вареного или жареного мяса его необходимо отделить от костей.
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.

Внимание!
Указания по использованию!

Это исключает также ответственность за повреждения (напр., затупившиеся или деформированные ножи), которые возникают в результате переработки непредназначенных продуктов.

Важное указание

При работе с насадкой для нарезки кубиками необходимо использовать приводную ось, входящую в комплект насадки для нарезки кубиками (рисунок F-2).

Рабочую скорость выбирать в зависимости от нарезаемых продуктов.

Низкая рабочая скорость («min»):

вареные картофель, морковь и яйца; мягкий сыр (брынза, моцарелла); огурцы; бананы; клубника; дыни.

Средняя рабочая скорость:

сырые картофель и морковь, мягкая колбаса (напр., мортаделла), мягкий нарезной сыр (напр.: эмментальский, гауда); паприка; помидоры; репчатый лук; яблоки, киви.

Внимание!

При работе с насадкой для нарезки кубиками никогда не использовать прерывистый режим работы («Pulse»).

Важные указания:

– В продуктах не должно быть костей, семечек или других твердых составляющих.
– Продукты не должны быть в замороженном виде.
– 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 насадки для нарезки кубиками
Рисунок E

- Вставить ножевую вставку в основание. Обратить внимание на выемки!
- Вставить режущий диск в основание.
- Перевести все 4 зажима в верхнее положение до фиксации.

Работа с насадкой для нарезки кубиками
Рисунок F

- Надеть приводную ось для насадки для нарезки кубиками на привод основного блока.
- Установить смесительную чашу (стрелка на смесительной чаше напротив точки на приборе) и повернуть ее по часовой стрелке до упора.
- Установить насадку для нарезки кубиками.
  Стрелка на насадке для нарезки кубиками должна совпадать со стрелкой на смесительной чаше!
  Насадка для нарезки кубиками должна полностью сидеть на приводной оси!
  При необходимости повернуть ножевую вставку при помощи крышки ножа в правильное положение (рисунок F-6).
- Снять крышку ножа.
- Установить крышку (стрелка на крышке напротив точки на смесительной чаше) и повернуть по часовой стрелке.
  Носик крышки должен до упора войти в прорезь ручки смесительной чаши.
- Вставить толкатель и вставку толкателя.
- Вставить вилку в розетку.
- Установить поворотный переключатель на необходимую рабочую ступень.
- Положить предназначенные для нарезки продукты в загрузочный ствол.
  При необходимости легко подталкивать толкателем.
  Если требуется, предварительно измельчить продукты.

Внимание!
Смесительную чашу своевременно опорожнять:
- *после переработки макс. 500 граммов продуктов,*
- *прежде чем нарезанные кубики начнут доставать до нижнего края насадки для нарезки кубиками.*

После работы
- Перевести поворотный переключатель в положение «**0/off**».
- Извлечь вилку из розетки.
- Повернуть крышку против часовой стрелки и снять ее.
- Надеть крышку ножа.
- Извлечь из смесительной чаши насадку для нарезки кубиками.
- Повернуть смесительную чашу против часовой стрелки и снять ее.
- Снять приводную ось.
- С помощью приспособления для чистки режущей решетки удалить из режущей решетки остатки продуктов.

Блендер

для смешивания жидких или полутвердых продуктов, для измельчения/рубки сырых фруктов и овощей, для приготовления пюре.

Опасность травмирования об острые ножи/вращающийся привод!
Никогда не опускать руки в установленный блендер!
Блендер работает только с плотно закрученной крышкой. Блендер снимать только после полной остановки привода.

Опасность ошпаривания!

При переработке в блендере горячих продуктов через воронку в крышке выходит пар. Заливать не более 0,4 литра горячей или сильнопенящейся жидкости.

Внимание!
Блендер можно повредить.
Не перерабатывать замороженные ингредиенты (за исключением кубиков льда).
Блендер не должен работать пустой.

Работа с блендером
Внимание!
Для эксплуатации блендера его крышка должна быть установлена и плотно закручена.

Рисунок ⊞
- Установить стакан блендера (стрелка на стакане блендера напротив точки на приборе) и повернуть его по часовой стрелке до упора.
- Загрузить ингредиенты.
  Максимальное количество жидкости = 1,5 литра (сильнопенящихся или горячих жидкостей не более 0,4 литра).
  Оптимальное количество для переработки твердых ингредиентов = 80 грамм.
- Установить крышку и повернуть ее по часовой стрелке.
  Носик крышки должен до упора войти в прорезь ручки блендера.
- Установить поворотный переключатель на необходимую ступень.
- Для добавления ингредиентов перевести поворотный переключатель в положение «**0/off**».
- Снять крышку и добавить ингредиенты

или
- извлечь воронку и постепенно загружать твердые ингредиенты через загрузочное отверстие

или
- залить жидкие ингредиенты через воронку.

После работы с блендером
- Перевести поворотный переключатель в положение «**0/off**».
- Извлечь вилку из розетки.
- Повернуть блендер против часовой стрелки и снять его.
- Повернуть крышку против часовой стрелки и снять ее.

Рекомендация: Блендер лучше всего очистить сразу после использования, см. раздел «Чистка и уход».

Универсальный измельчитель

для измельчения небольшого количества мяса, твердого сыра, репчатого лука, петрушки, чеснока, фруктов и овощей.

Не допускается измельчение кофейных зерен, горошин перца, сахара, мака и хрена.

Опасность травмирования об острые ножи/вращающийся привод!

Никогда не опускать руки в стакан универсального измельчителя!
Для удаления измельченных продуктов использовать подходяшие подручные средства (напр., ложку).
Снимать универсальный измельчитель только после полной остановки привода.
Универсальный измельчитель работает только с плотно закрученной крышкой.

Рисунок K

- Установить стакан (стрелка на стакане напротив точки на приборе) и повернуть его по часовой стрелке до упора.
- Положить предназначенные для измельчения продукты в стакан.
- Установить крышку и повернуть ее по часовой стрелке.
  Носик крышки должен войти до упора в прорезь стакана.
- Установить поворотный переключатель на ступень **«M»** и удерживать его.
  Чем дольше прибор остается включенным, тем больше измельчаются продукты.
  При измельчении зелени необходимая степень измельчения может быть достигнута уже за очень короткое время работы.
  Иногда достаточно лишь короткое включение ступени **«M»**.

После работы

- Отпустить поворотный переключатель.
- Извлечь вилку из розетки.
- Повернуть универсальный измельчитель против часовой стрелки и снять его.
- Перевернуть универсальный измельчитель, измельченные продукты упадут в крышку.
- Повернуть стакан против часовой стрелки и снять его.
- Остатки измельченных продуктов удалить из стакана с помощью подходящего подручного средства (напр., ложки).
- Провести чистку всех деталей, см. раздел «Чистка и уход».

Рекомендации по применению

Спортивный напиток

270 г меда (из холодильника, 5 °C)

5 г корицы

230 г молока

- Положить в блендер мед с корицей и перемешать на ступени «**M**».
- Через 5 секунд добавить молоко и перемешивать все в течение 3 секунд.

Дальнейшие рекомендации содержатся в прилагаемой краткой инструкции.

Подробные рецепты для применения своего нового кухонного комбайна Вы найдете также на сайте:
www.bosch-home.com/recipesMCM6

Чистка и уход

Данный прибор не требует технического обслуживания!

Тщательная чистка гарантирует длительную сохранность.

Дополнительные сведения можно получить в краткой инструкции.

Опасность поражения электрическим током!

Основной блок никогда не погружать в жидкости, никогда не держать под проточной водой и не мыть в посудомоечной машине.

Внимание!

Не использовать абразивные чистящие средства. Поверхности прибора могут быть повреждены.

Рекомендации:
- При переработке, напр., моркови и краснокочанной капусты на пластмассовых деталях появляется цветной налет, который можно удалить с помощью нескольких капель растительного масла.
- Сумку для принадлежностей чистить при необходимости. Следовать указаниям по уходу в сумке.

Чистка основного блока

- Извлечь вилку из розетки.
- Протереть основной блок влажной тряпкой. При необходимости использовать немного средства для мытья посуды.
- В заключение вытереть прибор насухо.

Чистка смесительной чаши с принадлежностями

Опасность травмирования об острые ножи!

Универсальный нож брать только за пластмассовые края.
Универсальный нож при неиспользовании всегда хранить в защитном чехле.

Важное указание

Все детали смесительной чаши вкл. принадлежности (5–7) и насадки (8–17; кроме редуктора венчика для перемешивания) можно мыть в посудомоечной машине.

Пластмассовые детали не зажимать в посудомоечной машине между посудой, так как возможна их деформация.
Венчик для перемешивания для чистки можно разобрать.

Рисунок L
- Осторожно снять венчик с держателя и снять крышку.
- Осторожно почистить редуктор с помощью щетки.
- Венчик можно мыть в посудомоечной машине.
- После чистки собрать венчик.

Чистка соковыжималки для цитрусовых

Все детали можно мыть в посудомоечной машине. Конус соковыжималки лучше всего промыть сразу после использования со всех сторон под проточной водой.
Так остатки фруктов не присохнут.

Чистка насадки для нарезки кубиками

Опасность травмирования об острые ножи!

При разборке/сборке насадки для нарезки кубиками, режущий диск брать только за пластмассовую ручку посередине.

Основание (19b) пригодно для мытья в посудомоечной машине. Все остальные детали **не мыть** в посудомоечной машине, иначе ножи затупятся!
Для чистки насадку для нарезки кубиками разобрать:

Рисунок G
- Откинуть 4 зажима наружу и снять режущий диск.
- Извлечь ножевую вставку из основания.
- С помощью приспособления для чистки режущей решетки удалить из режущей решетки остатки продуктов.
- Основание мыть в посудомоечной машине. Все остальные детали сначала промыть под проточной водой. Потом почистить детали щеткой.

Чистка блендера

Опасность травмирования об острые ножи!

Не трогать ножи блендера голыми руками. Для чистки использовать щетку.

Блендер лучше всего почистить сразу после использования.
Так остатки продуктов не присохнут, и пластмасса не будет разъедена (напр., эфирными маслами из пряностей).
Стакан блендера, крышку и воронку можно мыть в посудомоечной машине.
Ножевую вставку мыть не в посудомоечной машине, а под проточной водой.
Не оставлять ее лежать в воде!

Рекомендация: Налить в установленный блендер немного воды со средством для мытья посуды. Включить на несколько секунд ступень «**M**». Вылить воду и промыть чистой водой.

Разборка блендера

Рисунок J

- Повернуть ножевую вставку за плоские выступы против часовой стрелки.
  Ножевая вставка разблокируется.
- Вынуть ножевую вставку и снять уплотнительное кольцо.

Сборка блендера

- Надеть уплотнительное кольцо на ножевую вставку.
- Вставить ножевую вставку снизу в стакан блендера.
- Плотно прикрутить ножевую вставку по часовой стрелке, удерживая ее за плоские выступы.
  При этом поворачивать как минимум до тех пор, пока один из плоских выступов не закроет маркировку на стакане блендера (правильное положение –> **рисунок J**-6).

Чистка универсального измельчителя

Опасность травмирования об острые ножи!

Не трогать ножи универсального измельчителя голыми руками.
Для чистки использовать щетку.

Универсальный измельчитель лучше всего помыть сразу после использования. Так остатки продуктов не присохнут, и пластмасса не будет разъедена (напр., эфирными маслами из пряностей).

Крышку можно мыть в посудомоечной машине.

Стакан с приводом мыть не в посудомоечной машине, а под проточной водой с помощью щетки.

Не оставлять его лежать в воде!

Для сушки поставить стакан приводом кверху.

Рекомендация: Налить немного воды со средством для мытья посуды в универсальный измельчитель. Установить универсальный измельчитель на основной блок.

Включить на несколько секунд ступень «**M**». Снять универсальный измельчитель. Вылить воду и промыть чистой водой.

Хранение

Опасность травмирования!

При неиспользовании прибора извлечь вилку из розетки.

Рисунок M

- Уложить насадки и диски-измельчители в сумку для принадлежностей.
  Для хранения универсального ножа всегда помещать его в защитный чехол.
- Заправить сетевой шнур короткими толчками в отсек для сетевого шнура.

Помощь при устранении неисправностей

Опасность травмирования!

Перед устранением неисправности извлечь вилку из розетки.

Важное указание

На ошибку в управлении прибором, срабатывание электронных предохранителей или неисправность прибора указывает мигающий индикатор рабочего состояния.

Основной блок

Неисправность:
Прибор прекратил работу.

Возможная причина:
Прибор был перегружен (напр., насадка заблокирована продуктом) и в результате этого сработал электронный предохранитель.

Устранение:

- Перевести поворотный переключатель в положение «**0/off**».
- Извлечь вилку из розетки.
- Устранить причину перегрузки.
- Продолжить эксплуатацию прибора.

Возможная причина:
Была попытка установить смесительную чашу или блендер на включенный прибор.

Устранение:
- Перевести поворотный переключатель в положение «**0/off**».
- Установить смесительную чашу или блендер.
- Продолжить эксплуатацию прибора.

Смесительная чаша/крышка/ принадлежности

Неисправность:
Прибор не включается.
Возможная причина:
Детали установлены неправильно.
Устранение:
- Перевести поворотный переключатель в положение «**0/off**».
- Установить детали согласно соответствующим указаниям в данной инструкции.

Важное указание
Если таким образом не удалось устранить неисправность, пожалуйста, обратитесь в сервисную службу (см. адреса сервисных центров в конце этой брошюры).

Специальные принадлежности

(Если принадлежностей нет комплекте поставки, то их можно приобрести в специализированном магазине.)

Диск для картофеля фри MUZ45PS1

Для нарезания сырого картофеля для приготовления картофеля фри.

Диск для нарезки овощей для блюд азиатской кухни (MUZ45AG1)

Нарезает фрукты и овощи тонкими полосками для овощных блюд азиатской кухни.

Диск-терка крупная MUZ45RS1

Для натирания сырого картофеля, напр., для драников или клецок.

Диск для драников MUZ45KP1

Для натирания сырого картофеля для картофельных оладий и драников, для нарезания фруктов и овощей толстыми ломтиками.

Указания по утилизации

Данный прибор имеет обозначение согласно требованиям директивы ЕС 2012/19/ЕС об отслуживших свой срок электрических и электронных приборах (waste electrical and electronic equipment – WEEE).
В этой директиве приведены правила, действующие на всей территории ЕС, по приему и утилизации отслуживших свой срок приборов.
Информацию об актуальных методах утилизации Вы сможете получить у Вашего торгового агента или в органах коммунального управления по месту Вашего жительства.

Гарантийные условия

Для данного бытового прибора действуют гарантийные условия, определенные нашим представительством в стране, в которой бытовой прибор был куплен. Информацию о гарантийных условиях Вы можете получить в любое время в своем специализированном магазине, где Вы приобрели свой прибор, или обратившись непосредственно в наше представительство в соответствующей стране.
Гарантийные условия для Германии и адреса Вы найдете на последней странице руководства.
Кроме того, гарантийные условия изложены также в Интернете по указанному веб-адресу.
Для получения гарантийного обслуживания в любом случае необходимо предъявить документ, подтверждающий факт покупки.

Право на внесение изменений оставляем за собой.

Информация изготовителя о гарантийном и сервисном обслуживании

1. Изделие _____

2. Модель _____

Пункты 1-2 заполняются только в случае, если эти данные не содержатся в документах о покупке изделия (кассовый чек и/или товарный чек, товарная накладная).

3. Данная информация распространяется на малые бытовые приборы товарного знака Bosch: кофеварки, кофемашины, кофемолки, весы, кухонные комбайны, миксеры, пылесосы, резки, тостеры, утюги, фены, распрямители для волос, электрочайники, соковыжималки, измельчители, блендеры, гладильные доски, ванночки, напольные весы и аналогичные им изделия.

АЯ46

Продукция, соответствие которой обязательным требованиям подтверждено российскими сертификатами в системе ГОСТ Р, либо едиными документами Таможенного союза маркируется знаком соответствия.

Продукция, которая прошла процедуру подтверждения соответствия согласно требованиям Технических Регламентов Таможенного Союза, маркируется единым знаком обращения продукции на рынке государств-членов Таможенного союза.

4. Уважаемые дамы и господа, сообщаем Вам, что подтверждение соответствия нашей продукции обязательным требованиям в соответствии с законодательством осуществляется в форме обязательной сертификации.
Информацию по сертификации наших приборов, а также данные о номере сертификата соответствия и сроке его действия Вы можете получить в ООО «БСХ Бытовая техника».
Наша продукция произведена под контролем транснациональной корпорации «БСХ Бош унд Сименс Хаусгерете ГмбХ», адрес штаб-квартиры: 81739 Мюнхен, Карл-Вери Штрассе 34, Германия.
Организацией, уполномоченной изготовителем на основании договора с ним, является ООО «БСХ Бытовая техника», адрес: Москва, 119071, ул. Малая Калужская, д.19, стр.1; тел.: (495) 737-2777, факс: (495) 737-2798.

5. Обязательные сведения о технических характеристиках прибора приведены на типовой табличке прибора или на его этикетке и/или в сопроводительной документации.

6. Аксессуары и средства по уходу

Для безупречного функционирования Вашей техники и ухода за ней производитель рекомендует использовать только оригинальные аксессуары и средства по уходу. Оригинальные аксессуары разработаны производителем, они идеально подходят именно для Вашего прибора. Оригинальные аксессуары и средства по уходу соответствуют самым высоким требованиям качества товарного знака Bosch, они проходят заводские испытания для обеспечения максимальной надежности в работе. По всем вопросам, связанным с аксессуарами и средствами по уходу для Вашей бытовой техники, Вы можете обратиться в авторизованные сервисные центры, перечисленные на обороте.

7. Гарантия изготовителя

Фирма-изготовитель предоставляет на приобретенный Вами бытовой прибор гарантию в соответствии с действующим законодательством РФ о защите прав потребителей сроком **1 год**.

Прием заявок на ремонт (круглосуточно)
в г. Москве: ☎ **(495) 737-2961**
в г. Санкт-Петербурге: ☎ **(812) 449-3161**

Адреса и телефоны авторизованных сервисных центров приведены на обороте, а также в интернете: http://www.bosch-bt.ru в разделе Сервис.

Рекомендуем Вам пользоваться услугами только авторизованных сервисных центров.

Узнайте больше об оригинальных аксессуарах и средствах по уходу для Вашей бытовой техники в интернете: http://www.bosch-eshop.ru

8. Внимание! Важная информация для потребителей

Данный прибор предназначен для использования исключительно для личных, семейных, домашних и иных нужд, не связанных с осуществлением предпринимательской деятельности либо удовлетворением бытовых потребностей в офисе предприятия, учреждения или организации. Использование прибора в целях, отличных от вышеуказанных, является нарушением правил надлежащей эксплуатации прибора.

Наличие фирменной заводской типовой таблички на приборе обязательно! Пожалуйста, убедитесь в ее наличии и сохраните ее на приборе в течение всего срока службы прибора. Удаление таблички ведет к обезличению прибора и к возможным нарушениям правил его эксплуатации.

Изготовитель не несет ответственность за недостатки в приборе, если сервисной службой будет доказано, что они возникли после передачи прибора потребителю вследствие нарушения им правил пользования, транспортировки, хранения, действий третьих лиц, непреодолимой силы (пожара, природной катастрофы и т.п.), попадания бытовых насекомых и грызунов, воздействия иных посторонних факторов, а также вследствие существенных нарушений технических требований, оговоренных в инструкции по эксплуатации, в том числе нестабильности параметров электросети, установленных ГОСТ Р 54149-2010.

Для подтверждения даты покупки прибора при гарантийном ремонте или предъявлении иных предусмотренных законом требований убедительно просим Вас сохранять документы о покупке (чек, квитанцию, иные документы, подтверждающие дату и место покупки).

Соблюдение рекомендаций и указаний, содержащихся в инструкции по эксплуатации (правилах пользования), поможет избежать проблем в эксплуатации прибора и его обслуживании.

Неисправные узлы приборов в гарантийный период бесплатно ремонтируются или заменяются новыми. Решение вопроса о целесообразности их замены или ремонта остается за службами сервиса.

9. Информация о сервисе

В период и после истечения гарантийного срока наша Служба Сервиса, а также мастерские наших партнеров всегда готовы предложить Вам свои услуги. Список адресов уполномоченных изготовителем пунктов авторизованного сервисного обслуживания находится на обороте.

Срок службы малых бытовых приборов (кроме кухонных комбайнов и пылесосов) составляет 2 года. Срок службы кухонных комбайнов и пылесосов составляет 5 лет. Срок службы изделия исчисляется с даты его покупки, либо при невозможности ее определения, с даты изготовления изделия, нанесенной на типовую табличку изделия. В соответствии со стандартом изготовителя дата изготовления маркируется FD ГГММ, где ГГ – год изготовления минус 1920, а ММ – месяц изготовления.

BOSCH

Разработано для жизни

Адреса сервисных центров на территории России по обслуживанию бытовой техники

http://www.bosch-bt.ru

АБАКАН, ИП Кобылянский Роман Сергеевич, 655016, Д. Народов пр-т, д.16, тел: (3902) 26-65-64
АЛЬМЕТЬЕВСК, ООО «Альметьевский сервисный Центр», 423450, Нефтяников ул., д.37, тел: (8553) 38-43-43, 22-17-00
АНЖЕРО-СУДЖЕНСК, ООО «Сервисный центр Регион-Мастер», 652473, Победы ул., д.2, тел: (38453) 5-20-33, 8-951-594-9898
АПАТИТЫ, ИП Корепанов А.Ю., 184209, ул. Зиновьева, д.22а, тел: (81555) 6-61-06
АРЗАМАС, ИП Абросимов Дмитрий Александрович, 607224, 9-е Мая ул., д.4, тел: (83147) 3-07-40, 7-73-82
АРМАВИР, ООО «Форе», 352900, ул. Халтурина, д.107, тел: (8613) 73-36-96
АРХАНГЕЛЬСК, ООО «Двина-Сервис Центр», 163000, Садовая ул., д.21, тел: (8182) 20-03-10, 20-03-40
АРХАНГЕЛЬСК, ООО «Сервисный Центр «Мир», 163045, Гагарина ул., д.1, тел: (8182) 27-60-66, 27-55-10
АСТРАХАНЬ, ИП Кузнецов Александр Федорович, 414041, Яблочкова ул., д.1В, тел: (8512) 36-84-10, 37-06-91
АЧИНСК, ИП Кудрин С.Ю., 662150, мкр. 2, д.6, тел: (39151) 4-42-22, 7-24-21
БАЛАКОВО, ИП Барышников Е.В., 413853, ул. Чапаева, д.159А, тел: (8453) 44-10-15
БАЛАШОВ, ИП Рыженькина Н.С., 412309, ул. Лучаначского, д.102, тел: (91772) 13-17-78
БАРНАУЛ, ООО «Диод», 656049, Пролетарская ул., д.113, тел: (3852) 63-94-02
БАРНАУЛ, ООО «Р.С.Ц», 656044, Попова ул., д.55, тел: (3852) 48-50-67
БЕЛГОРОД, ООО «ВиВыбор-Сервис», 308600, Гражданский пр-т, д.32, тел: (4722) 32-65-92, 32-69-29, 36-92-90, 36-55-16
БЕЛОГОРСК, ООО «Рембытсервис», 676850, Ленина ул., д.43, тел: (41641) 2-52-02
БЕЛОРЕЧЕНСК, ООО «Дело техники», 352630, Мира ул., д.63/1, тел: (8615) 53-11-00
БЕРЕЗНИКИ, ООО «Рембыттортехника-Сервис», 618419, Льва Толстого ул., д.76А, оф.7, тел: (3424) 23-72-28, 23-72-23
БИЙСК, ООО «Парус плюс», 659325, Кирова пер., д.8, тел: (3854) 35-69-70, 33-65-65
БЛАГОВЕЩЕНСК, ООО «Амурский сервисный центр», 675000, Октябрьская ул., д.162, тел: (4162) 52-86-38
БОГУЧАНЫ, ООО «Сервис центр №3», 663430, ул. Ленина, д.119, тел: (39162) 2-14-73, 2-16-35
БРАТСК, ИП Рудаков К.С., 665729, ул. Космонавтов, д.60, тел: (3953) 46-85-93, 26-80-60
БРЯНСК, ИП Карпов Владимир Иванович, 241038, Сталелитейная ул., д.1, тел: (4832) 52-21-09
БУГУЛЬМА, ООО «Компьютерные системы», 423231, Советская ул., д.127А, тел: (8559) 44-20-20
БУГУРУСЛАН, ИП Покручина Валентина Ивановна, 461630, Транспортная ул., д.2, тел: (35352) 9-10-90
ВЕЛИКИЙ НОВГОРОД, ООО «ТКТ», 173025, Кочетова ул., д.23А, тел: (8162) 61-12-00, 33-59-18
ВЛАДИВОСТОК, ИП Юзефович В.Г., 690014, Народный проспект, д.11, тел: (4232) 96-62-27
ВЛАДИКАВКАЗ, ООО «Арктика-Сервис», 362015, Кста пр-т, д.15, тел: (8672) 25-01-07
ВЛАДИМИР, ООО «Владимир-Сервис», 600014, Строителей пр-т, д.36, тел: (4922) 36-45-18, 36-99-36
ВОЛГОГРАД, ООО «Планета Сервис», 400107, ул. Рионская, д.3, тел: (8442) 36-64-20, 36-64-25, 36-64-26
ВОЛГОГРАД, ООО «Толиман», 400050, Кузнецова ул., д.49, тел: (8442) 27-05-06
ВОЛГОГРАД, ООО «Толиман», 400082, 50-ти лет Октября ул., д.17, тел: (8442) 62-93-74
ВОЛГОГРАД, ООО «Толиман», 400117, 8-й воздушной армии ул., д.35, тел: (8442) 78-91-41
ВОЛГОДОНСК, ИП Ибрагимов Марат Асгатович, 347387, К. Маркса ул., д.30, тел: (86393) 25-29-29
ВОЛЖСКИЙ, ООО «Толиман», 404109, Труда пл., д.10, тел: (8443) 58-75-72
ВОЛОГДА, ИП Коновалов С.А., 160022, Пошехонское ш., д.6А, тел: (8172) 71-59-69, 71-81-29
ВОЛОГДА, ООО «Авторизованный Центр «Пионер Сервис», 160024, Северная ул., д.34, тел: (8172) 27-24-13, 27-27-14
ВОРКУТА, ООО «Мега», 169907, Тиманская ул., д. 8А, тел: (82151) 6-60-06, 6-63-42
ВОРОНЕЖ, ИП Михайлов Андрей Игоревич, 394055, Ворошилова ул., д.38А, тел: (4732) 72-36-66
ВОТКИНСК, ООО «Рит-Сервис», 427739, Кирова ул., д.19, тел: (34165) 4-20-02
ГРОЗНЫЙ, ООО «Техноплюс», 364029, ул. Ханкальская, д.75, тел: (928) 891-02-86, 024-56-66
ДЕРБЕНТ, ИП Джабраилов Руслан Расулович, 368600, с. Сабнава, Гагарина ул., д.106, тел: (963) 374-97-78, (8722) 61-08-55
ДИВНОГОРСК, ИП Магиев Д.Н., 663090, ул. Школьная, д.31А, тел: (39144) 3-52-65
ДИМИТРОВГРАД, ИП Федотов С.А., 433505, ул. Октябрьская, д.63, тел: (8423) 52-86-59, 59-14-64
ЕЙСК, ИП Лаврович Константин Анатольевич, 353688, Маяковского ул., д.55, тел: (86132) 4-35-39, 7-45-40
ЕКАТЕРИНБУРГ, ООО «Евротехника-Сервис», 620146, Бардина ул., д.28, тел: (343) 240-98-26, 243-26-11
ЕКАТЕРИНБУРГ, ООО «Норд-Сервис», 620057, Донская ул., д.31, тел: (343) 310-00-91
ЕЛЕЦ, ИП Шульгин А.И., 399776, ул. 220-й Стрелковой дивизии, 1а, тел: (4746) 73-72-62, 905-684-66-73
ЖЕЛЕЗНОГОРСК, ИП Гречанников А.В., 662978, пр-т Ленинградский, д.21, кв.24, тел: (39197) 7-00-28, 8-908-223-4028
ИВАНОВО, ООО «Центр ремонтных услуг», 153048, Генерала Хлебникова ул., д. 36, тел: (4932) 29-17-38, 29-15-10, 23-76-71
ИЖЕВСК, ООО «ДС», 426000, К. Маркса ул., д.393, тел: (3412) 43-16-62, 43-50-64
ИЖЕВСК, ООО «Эпгуд», 426057, В. Сивкова ул., д.152, тел: (3412) 24-95-19, 77-10-10
ИНТА, ИП Нестеровы Я.Н., 169830, ул. Кирова, д.29, тел: (82145) 6-38-19
ИРКУТСК, ООО «Комту-Сервис Центр», 664047, Партизанская ул., д.46А, тел: (3952) 20-89-02, 22-27-32, 29-10-48
ИОШКАР-ОЛА, ИП Бешкарева Светлана Владимировна, 424000, Советская ул., д.173, тел: (8362) 45-73-68, 41-77-43
КАЗАНЬ, ООО «Городской сервисный центр «АТремонтируем всё», 420032, Краснококшайская ул., д.92, тел: (843) 555-49-32, 555-49-92
КАЗАНЬ, ООО «Луэр», 420080, Декабристов ул., д.106Б, тел: (8432) 60-04-12, 62-46-14
КАЛИНИНГРАД, ООО «РемТехСервис», 236011, Судостроительная ул., д.75, тел: (4012) 30-38-00
КАЛУГА, ООО «Мастер-Сервис», 248016, М. Горького ул., д.6а, тел: (4842) 56-18-21, 56-18-22
КАМЕНСК-УРАЛЬСКИЙ, ИП Шайдуров Сергей Анатольевич, 623409, Ленина ул., д.95, тел: (3439) 37-02-03, 8-950-547-1015
КАНАШ, ИП Дмитриев Юрий Сергеевич, 429330, Полевая ул., д.20, тел: (8353) 34-16-19
КАНСК, ООО «Электроника плюс интернешнл», 663614, ул. Яковенко, д.74, тел: (39161) 2-33-52, 3-87-90
КЕМЕРОВО, ООО «Кузбасс-Импорт-Сервис», 650060, Ленина пр-т, д.137/3, тел: (3842) 51-05-33, 33-04-28
КИНЕШМА, ООО «Рембыттехника», 155800, Правды ул., д.7Б, тел: (49331) 2-16-39, 2-16-02
КИРОВ, ООО «Квадрат Сервис», 610014, ул. Производственная, д.24-а, тел: (8332) 51-35-55
КИРОВ, ООО «ТВКМ», 610001, пр-т Октябрьский, д.116а, тел: (8332) 54-40-42
КИРОВ, ООО «ЦТС-Киров», 610000, Московская ул., д.9, тел: (8332) 35-55-13
КОЛОМНА, ООО «Росинка-2», 140411, Кирова пр-т, д.15, тел: (49661) 14-14-96, 14-63-64
КОМСОМОЛЬСК-НА-АМУРЕ, ООО «Гамбит», 681000, Ленина ул., д.76/3, тел: (4217) 59-56-51
КОПЬЕВО, ИП Шалаутов Сергей Николаевич, 655250, Новобольничная ул., д.4, тел: (39036) 2-24-79, 8-906-192-7118
КОСТРОМА, ООО «Антэк», 156019, Станкостроительная ул., д.5 б, тел: (4942) 41-55-12
КОСТРОМА, ООО «Сервисный центр «Гепард», 156025, Коммунаров ул., д.40, тел: (4942) 45-25-11, 31-25-01
КОТЛАС, ООО «Консультант Сервис», 165300, Невского ул., д.2, тел: (81837) 3-08-00, 3-25-10
КРАСНОДАР, ИП Краснощеков Ю.Н., 350000, ул. Горького, д.104, тел: (861) 292-77-90, 624-17-26
КРАСНОДАР, ООО «Кубань-рембытуслуги», 350049, Северная ул., д.237, тел: (861) 255-46-72, 279-60-15
КРАСНОТУРЬИНСК, ИП Седельников Василий Викторович, 624449, Карпинского ул., д. 15, тел: (83438) 43-60-26
КРАСНОЯРСК, ИП Близнюков Игорь Леонидович, 660020, Дудинская ул., д.12А, тел: (391) 229-65-95, 201-92-28, 201-89-22
КРОПОТКИН, ООО «Нэвис», 352380, 1-й Микрайон ул., д.35, тел: (86138) 3-47-42
КУРГАН, ООО «Товарищество предпринимателей», 640020, ул. Красина, д.41, тел: (3522) 45-87-54
КУРСК, ИП Сунцов Александр Геннадьевич, 305044, Станционная ул., д.4А, тел: (4712) 39-37-47
ЛЕСОСИБИРСК, ИП Головинов Е.Г., 662544, ул. 60 лет ВЛКСМ, 11-33, тел: (39145) 2-37-61, 8-904-892-9300
ЛИПНЫ, ООО «Эл-сервис», 303850, ул. Дружбы народов, д.121, тел: (4867) 72-13-07
ЛИПЕЦК, ООО «Владон», 398032, Космонавтов ул., д.66, тел: (4742) 31-25-17, 33-82-48
ЛИПЕЦК, ООО «Сервисный центр «Фолиум», 398016, Космонавтов ул., д.8, тел: (4742) 34-07-13
ЛИСКИ, ИП Туровинина Инна Вячеславовна, 397901, Коммунистическая ул., д.32, тел: (4739) 14-21-55, 14-05-15
МАГАДАН, ИП Терехин В.Я., 685030, ул. Гагарина, 28/2, маг. «XXI век», тел: (47313) 63-3-65
МАГНИТОГОРСК, ООО «Техника-Сервис», 455037, Грязнова ул., д.44/2, тел: (3519) 31-09-01
МАЙКОП, ООО «Электрон-Сервис», 385018, Димитрова ул., д.25, тел: (8772) 55-62-00
МАХАЧКАЛА, ИП Шамилов Исламутдин Джамалутдинович, 367027, Акушинского пр., 14 линия, д.21, тел: (8722) 64-28-95, 63-23-94
МАХАЧКАЛА, ИП Эмирбеков А.А., 367000, ул. Ленина, д.113а, тел: (8722) 67-95-87
МЕЖДУРЕЧЕНСК, ИП Бахчаев А.А., 652870, ул. Пушкина, д.2, тел: (38475) 5-35-00
МИЧУРИНСК, ООО «Техно-Сервис», 393773, Липецкое ш., д.68, корп.1, тел: (47545) 2-84-21
МОЖГА, ООО «Рит-Сервис», 427790, ул. Можгинская, д.51, тел: (34139) 32049
МОСКВА, ООО «ВнешРемТорг», 127473, Селезневская ул., д.30, к.Б-В, тел: (495) 518-64-32, 518-69-41, 518-69-47
МОСКВА, ООО «Кумиф», 109369, Новочеркасский бул., д.47, тел: (495) 348-65-30
МОСКВА, ООО «Пульсар», 121096, Олеко Дундича ул., д.21, к.2, тел: (495) 987-10-43, 987-13-19
МУРМАНСК, ООО «Авторизованный Центр «Пионер Сервис», 183038, Свердлова ул., д.19А, тел: (8152) 70-39-30
МУРМАНСК, ООО «Лидер-Сервис», 183038, ул.Книповича, д.46, тел: (8152) 40-00-83, 44-07-00
МУРОМ, ИП Серкова Т.А., 602267, ул. Московская, д.1, тел: (4923) 43-35-54
НАБЕРЕЖНЫЕ ЧЕЛНЫ, ИП Мамедова Т.А., 423819, пр-т Мира, д.46, к.в.112, тел: (8552) 38-36-96
НАЛЬЧИК, ООО «Альфа-Сервис», 360000, Ленина пр-т, д.24, тел: (8662) 42-04-30, 77-28-78, 42-12-21
НАХОДКА, ИП Кураков С.Ф., 692922, ул. Пограничная, д.40, тел: (4236) 63-03-62
НЕФТЕКАМСК, ИП Гильфанов Эдуард Замирович, 452688, Победы ул., д.10А, тел: (3478) 33-43-44
НЕФТЕЮГАНСК, ИП Кожухин А.Ю., 628311, ул. 16А микрорайон, д.85, тел: (3463) 25-19-90
НИЖНЕВАРТОВСК, ИП Шахматов Н.Г., 628600, ул.Пионерская, д.30 А, тел: (3466) 64-22-63, 56-68-13, 53-03-60
НИЖНИЙ НОВГОРОД, ООО «Бытовая автоматика-сервис», 603152, Гарина ул., д.18А, тел: (831) 461-89-48
НИЖНИЙ НОВГОРОД, ООО «Симона-СЦ», 603074, Сормовское ш., д.15А, тел: (831) 241-47-20, 241-38-85, 241-19-20, 275-44-57
НИЖНИЙ ТАГИЛ, ООО «Радиоимпорт», 622002, Быкова ул., д.24/22, тел: (3435) 45-11-80
НОВОКУЗНЕЦК, ООО «Кузбасс-Импорт-Сервис», 654010, Мусейная ул., д.5, оф.107, тел: (3843) 33-29-12
НОВОМОСКОВСК, ООО «ЕСКО», 301650, ул. Московская, 10а, 3-го интернационала ул., д.175, тел: (4956) 519-32-02, 519-32-77
ОБНИНСК, ООО «Радиотехника», 249030, Курчатова ул., д.46, тел: (48439) 5-31-31, 6-44-14, 5-63-50
ОМСК, ЗАО «Евротех-Сервис», 644024, ул. Маршала Жукова, д.91, тел: (3812) 53-08-81, тел: (3812) 58-06-87
ОРЕЛ, ИП Гусева Ольга Викторовна, 302043, Комсомольская ул., д.241, тел: (4862) 72-16-95, 8 (919) 201-09-30
ОРЕЛ, ИП Кожухова Вероника Петровна, 302000, Мира пл., д.3, тел: (4862) 43-67-65
ОРЕНБУРГ, ООО «Ликос-Сервис плюс», 460006, ул. Невельская, д.8А, тел: (3532) 57-24-91, 57-24-94, 57-26-68, 79-23-68
ОРСК, ООО «Аста - Сервис», 462431, ул. Краматорская, д.50, тел: (3537) 21-36-66, 25-98-03
ПЕНЗА, ООО «Евротиль-Пенза», 440018, Карпинского ул., д.40А, тел: (8412) 54-43-01, 52-33-33
ПЕРВОУРАЛЬСК, ООО «Оптима-сервис», 623104, Ватутина ул., д.23, тел: (3439) 25-74-14, 64-91-90
ПЕРМЬ, ООО «Импорт-Сервис», 614017, Инженерная ул., д.10, тел: (3422) 65-00-07, 66-12-60
ПЕРМЬ, ООО «Сатурн-Сервис», 614070, Гагарина б-р, д.24, тел: (8342) 259-66-59
ПЕРМЬ, ИП Юдин С.В., 614068, ул. Крисанова, д.29, тел: (3422) 36-30-33
ПЕТРОЗАВОДСК, ООО «Фирма «Акант - Сервис», 185002, ул. Судостроительная, д.9, тел: (8142) 72-20-56, 72-20-34
ПЕТРОПАВЛОВСК-КАМЧАТСКИЙ, ИП Тихомирова Е.А., 683024, ул. Лукашевского, д.23, тел: (4152) 26-32-00
ПОВОРИНО, ИП Чигарев Павел Николаевич, 397350, Советская ул., д.76, тел: (47373) 2-31-10
ПРОКОПЬЕВСК, ООО «Альфа», 653004, ул. Шишкина, д.39А, тел: (3846) 62-62-64
ПСКОВ, ООО «МиниМакс», 180016, Рижский пр-т., д.70А, тел: (8112) 72-13-90
ПЯТИГОРСК, ИП Чернявский Евгений Витальевич, 357551, 1-я Набережная ул., д.32, к.4, тел: (8793) 33-17-29
РОССОШЬ, ИП Дубровин Сергей Алексеевич, 396655, Пролетарская ул., д.14В, тел: (47391) 64-76-76
РОСТОВ-НА-ДОНУ, ООО «Абрис-Плюс», 344018, Буденновский пр-т, д.72А, тел: (863) 244-35-90
РОСТОВ-НА-ДОНУ, ООО «Мастер», 344065, 50-летия Ростсельмаша ул., д.1/52, оф.55, тел: (863) 214-97-18, (800) 100-51-52
РЫБИНСК, ИП Удальцов Владимир Николаевич, 152935, Моторостроителей ул., д.21, тел: (4855) 24-31-21, 25-14-88
РЯЗАНЬ, ООО «Арктика-Сервис», 390046, Яхонтова ул., д.19, тел: (4912) 21-13-97, 21-57-20, 25-40-96
САМАРА, ООО «Фирма «Сервис-Центр», 443096, Мичурина ул., д.15, оф.307, тел: (8462) 63-74-74, 63-75-75
САМАРА, ООО «Энон-Сервис», 443090, Советской Армии ул., д.148, тел: (846) 224-53-39, 224-07-40
САНКТ-ПЕТЕРБУРГ, ООО «БСХ Бытовая техника», 195009, Свердловская наб., д.45, тел: (812) 449-31-61
САНКТ-ПЕТЕРБУРГ, ООО «Альбатрос-Сервис», 192148, Седова ул., д.37, лит.А, тел: (812) 336-40-13, 336-40-12, 560-24-66, 568-09-58
САНКТ-ПЕТЕРБУРГ, ООО «Энергокварталъ», 196105, Свеаборгская ул., д.10, лит.А, тел: (812) 368-22-05
САРАНСК, ООО «Верона», 430000, Пролетарская ул., д.36, тел: (8342) 47-10-47
САРАПУЛ, ООО «Рит-Сервис», 427760, Азина ул., д.92, тел: (34147) 3-30-79
САРАТОВ, ООО «Сар-сервис», 410004, 4-й Вакуровский пр-д, д.4, тел: (8452) 51-00-99
САСОВО, ИП Гусев Владимир Анатольевич, 391430, Малышева ул., д.49, тел: (49133) 5-14-31, 2-09-28
СЛАВЯНСК-НА-КУБАНИ, ООО «Нэвис», 353560, Ленина ул., д.114а, тел: (86146) 4-27-68
СМОЛЕНСК, ООО «Техносат-Сервис», 214018, Раевского ул., д.2А, тел: (4812) 55-27-56
СОЧИ, ООО «Союз Сервис», 354000, Горького ул., д.89, тел: (8622) 61-19-64, 64-55-00
СОЧИ, ООО «Техинсервис», 354068, Донская ул., д.3/3, тел: (8622) 62-02-95
СТАВРОПОЛЬ, ООО «Техно-Сервис», 355044, 7-я Промышленная ул., д.6, тел: (8652) 39-30-30, 33-57-75
СТАРЫЙ ОСКОЛ, ЗАО «Авантаж-Информ», 309509, м-н Лебединец, д.1А, тел: (4725) 24-62-27
СУРГУТ, ООО «АСЦ Интерсервис», 628400, пр. Комсомольский, д.21, кв.111, тел: (3462) 25-25-63, 25-95-40
СЫЗРАНЬ, ОАО «Радуга», 446001, ул. Победы, д.16, тел: (8464) 33-17-62, 98-40-97
СЫКТЫВКАР, ООО «Домотехника», 167000, Первомайская ул., д.78, оф.37, тел: (8212) 57-10-12, 57-10-23
ТАГАНРОГ, ООО «БЕСТ Сервис», 347900, Смирновский пер., д.45, тел: (8634) 37-90-66
ТАМБОВ, ООО ТПЦ «Атлант-Сервис», 392000, ул. Московская, д.23А, тел: (4752) 72-63-46, 72-66-56
ТВЕРЬ, ООО «Стэко-Сервис», 170002, Чайковского пр-т, д.100, тел: (4822) 32-00-23, 35-40-81
ТИМАШЕВСК, ООО «Нэвис», 352700, 50 лет Октября ул., д.186а/1, тел: (86130) 4-40-18
ТОЛЬЯТТИ, ИП Симонов Виктор Александрович, 445039, Дзержинского ул., д.25А, тел: (8482) 51-17-77
ТОМСК, ИП Бабин А.П., 634021, ул. Герцена, д.72, тел: (3822) 52-32-25, 52-33-42
ТОМСК, ИП Еремина Светлана Вадимовна, 634063, С. Лазо ул., д.15, тел: (3822) 67-35-73, 67-33-65, 72-72-95
ТУЛА, ООО «Дуэт сервис», 300024, Жуковского ул., д.13, тел: (4872) 36-30-66, 36-30-31
ТЮМЕНЬ, ООО «Евросервис», 625035, пр-д. Геологоразведчиков, д.33, тел: (3452) 97-82-52
УЛАН-УДЭ, ИП Митрофанов С.А., 670000, ул. Ербанова, д.28, тел: (3012) 21-89-63
УЛЬЯНОВСК, ООО «Мастер-Сервис», 432017, Минаева ул., д.42, тел: (8422) 32-07-33, 36-43-31, 36-43-35
УРАЙ, ООО «ПиН», 628284, ул. Аэропорт, д.29, тел: (3467) 63-15-15
УССУРИЙСК, ООО «Техносервис», 692525, ул. Советская, д.96, тел: (4234) 33-53-05, 33-51-80
УФА, ИП Сапыков А.В., 450104, ул.Российская, д.45/1, тел: (3472) 35-27-55
УФА, ООО НПП «АККО», 450005, ул. Пархоменко, д.106, тел: (3472) 72-02-52, 74-15-05
ХАБАРОВСК, ООО «Сервисный центр «ЭНКА техника», 680007, Волочаевская ул., д.8, тел: (4212) 23-33-33, 21-60-39
ХАНТЫ-МАНСИЙСК, ИП Климин Алексей Анатольевич, 628012, Обская ул., д. 29, тел: (3467) 30-00-05
ЧАЙКОВСКИЙ, ООО «Рит-Сервис», 617764, Вокзальная ул., д.41, тел: (34241) 3-59-63
ЧЕБОКСАРЫ, ООО «ВТИ-Сервис», 428029, пр. И. Яковлева, д.4/2, тел: (8352) 63-72-98
ЧЕБОКСАРЫ, ООО «ВТИ-Сервис», 428009, пр. М. Горького, д.32/25, тел: (8352) 41-70-24, 43-15-32
ЧЕЛЯБИНСК, ООО «Югос-Сервис», 454026, Победы пр-т, д.292, тел: (3517) 41-34-03
ЧЕЛЯБИНСК, ООО ТТЦ «Рембыттехника», 454081, Артиллерийская ул., д.102, тел: (351) 771-17-12
ЧЕРЕПОВЕЦ, ООО «Авторизованный Центр «Пионер Сервис», 162602, Даниловская ул., д.23 А, тел: (8202) 20-53-91, 20-53-94
ЧЕРЕПОВЕЦ, ИП Остромская Н.Н., 162625, Моченкова ул., д.18, тел: (8202) 54-31-88
ЧИТА, ООО «Прометей», 672038, Шилова ул., д.100, тел: (3022) 41-51-05, 41-51-07
ЧИТА, ООО «Архимед», 672010, Анохина ул., д.10, тел: (3022) 36-47-01
ЭЛИСТА, ИП Долинский Владимир Николаевич, 358009, 3-й мкр., д.21А, тел: (84722) 9-52-07
ЮЖНО-САХАЛИНСК, ООО «ВЛ Сервис», 693013, Комсомольская ул., д.298, пит.В, тел: (4242) 73-38-05
ЯКУТСК, ООО «СЦ «Фэнтех-Сервис», 677000, Октябрьская ул., д.1/1, тел: (4112) 33-68-44, 39-00-80, 39-00-81
ЯРОСЛАВЛЬ, ЗАО «ТАУ», 150049, Московский пр-т, д.1А, стр.5, тел: (4852) 26-65-37
ЯРОСЛАВЛЬ, ООО «Сервисный центр «ВИРТ», 150003, Республиканская ул., д.3, тел: (4852) 56-22-11

Внимание! Список сервисных центров постоянно обновляется.

B29C045B1-1M13

Информация о бытовой технике, производимой под контролем концерна БСХ Бош унд Сименс Хаусгерете ГмбХ в соответствии с требованиями законодательства о техническом регулировании и законодательства о защите прав потребителей Российской Федерации

Продукция: малая бытовая техника с мотором (электрорезки, измельчители, блендеры, миксеры, кухонные комбайны, кофемолки, мясорубки)
Товарный знак: Bosch

АЯ46

ВНИМАНИЕ! Ассортимент продукции постоянно обновляется. Технические характеристики продукции постоянно улучшаются. Продукция регулярно проходит обязательную процедуру подтверждения соответствия согласно законодательству, действующему в Российской Федерации. Информацию о реквизитах актуальных сертификатов соответствия и сроках их действия, информацию об актуальном ассортименте продукции можно получить у организации, действующей на основании договора с производителем ООО «БСХ Бытовая техника», адрес Москва 119071, ул. Малая Калужская 19, стр. 1, телефон (495) 737-2777, факс (495) 737-2798. Подтверждение соответствия продукции производится органом по сертификации «Ростест-Москва», аттестат аккредитации РОСС RU.0001.10. АЯ46, Москва 117418, Нахимовский просп. 31, телефон (499) 129-2600. Для продукции, реализованной изготовителем в течение срока действия сертификата соответствия, этот сертификат действителен при ее поставке, продаже и использовании (применении) в течение срока службы, установленного в соответствии со статьей 18 Закона РФ о защите прав потребителей.

В состав сопроводительной документации, предусмотренной изготовителем для продукции, могут входить настоящая информация, инструкция (руководство) по эксплуатации, инструкция по установке (монтажу), информация об условиях гарантийного и сервисного обслуживания.

Маркирование продукции осуществляется изготовителем на типовой табличке прибора, на упаковочной этикетке, непосредственно на упаковке прибора, а также может производиться иными способами, обеспечивающими доступное и наглядное представление информации о приборе в местах продаж.

Информация о комплектации продукции представлена в торговых залах, может быть запрошена по телефону бесплатной «горячей линии» (800) 200-2961, а также доступна в интернете на сайте производителя www.bosch-bt.ru

Модель	Апробационный тип	Сертификат соответствия			Страна-изготовитель
		Регистрационный номер	Дата выдачи	Действует до	
MAS4201	CNAS11ST1	DE.АЯ46.B00151	21.01.11	20.01.14	Словения
MAS4201N	CNAS11ST1	C-DE.АЯ46.B.00290	22.12.11	21.12.16	Турция
MAS4601N	CNAS11EV1	C-DE.АЯ46.B.00290	22.12.11	21.12.16	Турция
MAS6200	CNAS12	DE.АЯ46.B72666	24.09.09	23.09.12	Словения
MAS6200N	CNAS12	C-DE.АЯ46.B.00290	22.12.11	21.12.16	Турция
MAS9101	AS9ST	DE.АЯ46.B72666	24.09.09	23.09.12	Словения
MAS9101N	AS9ST	C-DE.АЯ46.B.00391	06.02.12	05.02.17	Турция
MCM2050	CNCM11ST	DE.АЯ46.B09372	27.10.10	26.10.13	Словения
MCM2054	CNCM11ST	DE.АЯ46.B09372	27.10.10	26.10.13	Словения
MCM2150	CNCM11ST1	DE.АЯ46.B09372	27.10.10	26.10.13	Словения
MCM4000	CNCM20	DE.АЯ46.B71714	29.07.09	28.07.12	Словения
MCM4100	CNCM20	DE.АЯ46.B71714	29.07.09	28.07.12	Словения
MCM4200	CNCM21	DE.АЯ46.B71714	29.07.09	28.07.12	Словения
MCM5514	CNCM56	DE.АЯ46.B09372	27.10.10	26.10.13	Словения
MCM5525	CNCM56	DE.АЯ46.B09372	27.10.10	26.10.13	Словения
MCM5529RU	CNCM56	DE.АЯ46.B09372	27.10.10	26.10.13	Словения
MCM5530	CNCM57	DE.АЯ46.B09372	27.10.10	26.10.13	Словения
MCM5540	CNCM57	DE.АЯ46.B09372	27.10.10	26.10.13	Словения
MCP3000	CNZP3	DE.АЯ46.B73494	11.11.09	10.11.12	Словения
MES1020	CNCJ02	DE.АЯ46.B07485	06.05.10	05.05.13	Словения
MES20A0	CNCJ03	C-DE.АЯ46.B.00372	24.01.12	23.01.17	Китай
MES20C0	CNCJ03	C-DE.АЯ46.B.00372	24.01.12	23.01.17	Китай
MES20G0	CNCJ03	C-DE.АЯ46.B.00372	24.01.12	23.01.17	Китай
MES3000	CNCJ03	C-DE.АЯ46.B.00372	24.01.12	23.01.17	Китай
MFQ3010	CNHR19	DE.АЯ46.B07577	14.05.10	13.05.13	Словения
MFQ3020	CNHR19	DE.АЯ46.B07577	14.05.10	13.05.13	Словения
MFQ3030	CNHR19	DE.АЯ46.B07577	14.05.10	13.05.13	Словения
MFQ3520	CNHR17	C-DE.АЯ46.B.00378	27.01.12	26.01.17	Словения
MFQ3532	CNHR18	C-DE.АЯ46.B.00378	27.01.12	26.01.17	Словения
MFQ3533	CNHR18	C-DE.АЯ46.B.00378	27.01.12	26.01.17	Словения
MFQ3540	CNHR18	C-DE.АЯ46.B.00378	27.01.12	26.01.17	Словения

Модель	Апробационный тип	Сертификат соответствия			Страна-изготовитель
		Регистрационный номер	Дата выдачи	Действует до	
MFQ3550	CNHR18	C-DE.АЯ46.B.00378	27.01.12	26.01.17	Словения
MFQ3555	CNHR18	C-DE.АЯ46.B.00378	27.01.12	26.01.17	Словения
MFQ3560	CNHR18	C-DE.АЯ46.B.00378	27.01.12	26.01.17	Словения
MFQ3580	CNHR18	C-DE.АЯ46.B.00378	27.01.12	26.01.17	Словения
MFQ4020	CNHR22	DE.АЯ46.B07577	14.05.10	13.05.13	Словения
MFQ4070	CNHR22	DE.АЯ46.B07577	14.05.10	13.05.13	Словения
MFQ4080	CNHR22	DE.АЯ46.B07577	14.05.10	13.05.13	Словения
MFW1501	SFW1	DE.АЯ46.B03894	23.11.11	22.11.14	Словения
MFW1510	SFW1	DE.АЯ46.B03894	23.11.11	22.11.14	Словения
MFW1545	CNFW2	DE.АЯ46.B03894	23.11.11	22.11.14	Словения
MFW1550	CNFW2	DE.АЯ46.B03894	23.11.11	22.11.14	Словения
MFW1555	CNFW2	DE.АЯ46.B03894	23.11.11	22.11.14	Словения
MFW1560	CNFW2	DE.АЯ46.B03894	23.11.11	22.11.14	Словения
MKM6000	KM13	DE.АЯ46.B73297	29.10.09	28.10.12	Словения
MKM6003	KM13	DE.АЯ46.B73297	29.10.09	28.10.12	Словения
MMB1000	CNSM03ST	DE.АЯ46.B03924	29.11.11	28.11.14	Словения
MMB1001	CNSM03ST	DE.АЯ46.B03924	29.11.11	28.11.14	Турция
MMB2000	CNSM03EV	DE.АЯ46.B03924	29.11.11	28.11.14	Словения
MMB2001	CNSM03EV	DE.АЯ46.B03924	29.11.11	28.11.14	Турция
MMR0801	CNCM13ST1	DE.АЯ46.B03893	23.11.11	22.11.14	Словения
MMR1501	CNCM13ST2	DE.АЯ46.B03893	23.11.11	22.11.14	Словения
MSM6150	CNHR8	DE.АЯ46.B07577	14.05.10	13.05.13	Словения
MSM6250	CNHR8	DE.АЯ46.B07577	14.05.10	13.05.13	Словения
MSM6260	CNHR8	DE.АЯ46.B07577	14.05.10	13.05.13	Словения
MSM6270	CNHR8	DE.АЯ46.B07577	14.05.10	13.05.13	Словения
MSM6280	CNHR9EV	DE.АЯ46.B07577	14.05.10	13.05.13	Словения
MSM6300	CNHR9EV	DE.АЯ46.B07577	14.05.10	13.05.13	Словения
MSM6600	CNHR9EV	DE.АЯ46.B07577	14.05.10	13.05.13	Словения
MSM6700	CNHR9EV	DE.АЯ46.B07577	14.05.10	13.05.13	Словения
MSM67PE	CNHR13	DE.АЯ46.B07577	14.05.10	13.05.13	Словения
MSM6A50	CNHR10	DE.АЯ46.B07577	14.05.10	13.05.13	Словения
MSM6B100	CNHR11	DE.АЯ46.B07577	14.05.10	13.05.13	Словения
MSM6B150	CNHR11	DE.АЯ46.B07577	14.05.10	13.05.13	Словения
MSM6B250	CNHR11	DE.АЯ46.B07577	14.05.10	13.05.13	Словения
MSM6B300	CNHR12	DE.АЯ46.B07577	14.05.10	13.05.13	Словения
MSM6B500	CNHR12	DE.АЯ46.B07577	14.05.10	13.05.13	Словения
MSM6B700	CNHR12	DE.АЯ46.B07577	14.05.10	13.05.13	Словения
MSM7151	CNHR20	C-DE.АЯ46.B.00377	26.01.17	25.01.17	Словения
MSM7400	CNHR21	C-DE.АЯ46.B.00377	26.01.17	25.01.17	Словения
MSM7500	CNHR20	C-DE.АЯ46.B.00377	26.01.17	25.01.17	Словения
MSM76PRO	CNHR21	C-DE.АЯ46.B.00377	26.01.17	25.01.17	Словения
MSM7700	CNHR21	C-DE.АЯ46.B.00377	26.01.17	25.01.17	Словения
MSM7800	CNHR23	DE.АЯ46.B09669	24.11.10	23.11.13	Словения
MUM4406	CNUM5ST	DE.АЯ46.B09372	27.10.10	26.10.13	Словения
MUM4655EU	CNUM5ST	DE.АЯ46.B09372	27.10.10	26.10.13	Словения
MUM4756EU	CNUM5EV	DE.АЯ46.B09372	27.10.10	26.10.13	Словения
MUM4855	CNUM5ST	DE.АЯ46.B09372	27.10.10	26.10.13	Словения
MUM4856EU	CNUM5ST	DE.АЯ46.B09372	27.10.10	26.10.13	Словения
MUM52131	CNUM50	DE.АЯ46.B09372	27.10.10	26.10.13	Словения
MUM54240	CNUM51	DE.АЯ46.B09372	27.10.10	26.10.13	Словения
MUM54251	CNUM51	DE.АЯ46.B09372	27.10.10	26.10.13	Словения
MUM56340	CNUM51	DE.АЯ46.B09372	27.10.10	26.10.13	Словения
MUM8400	CNUM70	DE.АЯ46.B09372	27.10.10	26.10.13	Словения
MUM84MP1	CNUM70	DE.АЯ46.B09372	27.10.10	26.10.13	Словения
MUM86R1	CNUM70	DE.АЯ46.B09372	27.10.10	26.10.13	Словения

السبب المحتمل:

الأجزاء غير مركبة في الجهاز على الوجه الصحيح.

إزالة الخلل:

- يتم ضبط المفتاح الدوّار على الوضع «off/0».
- يتم تركيب الوعاء أو الخلاط.
- يتم بدء تشغيل الجهاز مرة أخرى.

الوعاء/الغطاء/الملحق التكميلي

الخلل:

الجهاز لا يبدأ في العمل عند تشغيله.

السبب المحتمل:

الأجزاء غير مركبة في الجهاز على الوجه الصحيح.

إزالة الخلل:

- يتم ضبط المفتاح الدوّار على الوضع «off/0».
- يتم تركيب الأجزاء حسب التعليمات الخاصة بذلك المنصوص عليها في تعليمات الاستخدام هذه.

تنبيه هام

في حالة عدم التمكن من إزالة الخلل, عندئذ يرجى منكم الاتصال بمركز خدمة العملاء (أنظر عناوين مراكز خدمة العملاء في نهاية هذا الكتيب).

كملحقات إضافية

(يمكن الحصول عليها من المتاجر المتخصصة في حالة عدم تواجدها في العبوة.)

قرص تقطيع أصابع بطاطا (بطاطس) (MUZ45PS1)

لتقطيع بطاطا (بطاطس) نيئة إلى أصابع لإعداد البطاطا (البطاطس) المقلية.

قرص لتقطيع خضروات للوجبات الأسيوية (MUZ45AG1)

لتقطيع الفواكه والخضروات لشرائح طولية لإعداد الوجبات الأسيوية.

قرص بشر خشن (MUZ45RS1)

لبشر بطاطا (بطاطس) نيئة, على سبيل المثال لإعداد أقراص البطاطا (البطاطس) المقلية أو كبيبة البطاطا (البطاطس).

قرص بشر للبطاطا (البطاطس) المبشورة المقلية (MUZ45KP1)

لبشر بطاطا (بطاطس) نيئة لإعداد شرائح البطاطا (البطاطس) المقلية وأقراص للبطاطا (البطاطس) المبشورة المقلية, ولتقطيع فواكه وخضروات لشرائح سميكة.

تنبيهات متعلقة بالتخلص من الأجهزة المستهلكة

هذا الجهاز مصنف طبقاً للتعليمات الأوروبية 2012/19/EG المتعلقة بالأجهزة الكهربائية والإلكترونية المستهلكة (waste electrical and electronic equipment – WEEE) وتحدد هذه التعليمات الإطار المتعلق باسترجاع الأجهزة المستهلكة والاستفادة من خاماتها في كل أنحاء الاتحاد الأوروبي. يمكن الحصول على المعلومات المتعلقة بأحدث الأساليب الجارية للتخلص من الأجهزة المستهلكة عند أحد المحلات التجارية المتخصصة أو لدى إدارة المدينة.

الضمان

شروط الضمان لهذا الجهاز مبينة عن طريق ممثلنا في بلد الشراء. لمزيد من التفاصيل يمكنك الاتصال بالموزع المعتمد. عند تقديم شكوى في حالة الضمان يجب تقديم إيصال الشراء معها.

نحتفظ بحق إدخال التعديلات.

الصورة J

- امسك تجهيزة السكين من الأجنحة ثم أدرها في عكس اتجاه دوران عقرب الساعة. تجهيزة السكين تنفك.
- اخرج وحدة السكين ثم قم بفصل حلقة الإحكام عنها.

تركيب الخلاط

- ركب حلقة الإحكام في وحدة السكين.
- ركب وحدة السكين من أسفل في إناء الخلاط.
- امسك وحدة السكين من أجنحتها ثم أدرها في اتجاه دوران عقارب الساعة لحين إحكام تثبيتها.

(شكل 6-J)

تنظيف القطاعة المتنوعة الاستخدام

خطر حدوث إصابات من خلال السكاكين الحادة!

يجب عدم لمس سكين القطاعة المتنوعة الاستخدام باليد المجردة. يجب استخدام فرشاة لتنظيف السكين.

يفضل القيام بتنظيف القطاعة المتنوعة الاستخدام بعد الفراغ من استخدامه مباشرة.
هذا يحول دون تصلب البقايا الملتصقة به ودون تعرض الأجزاء البلاستيكية للضرر (على سبيل المثال بفعل الزيوت الأثيرية الموجودةفي البهارات).
الغطاء صالح للتنظيف في غسالة الأواني.
الوعاء المجهز بوحدة إدارة يجب عدم تنظيفه في غسالة الأواني, بل يجب تنظيفه تحت ماء منساب من الصنبور باستخدام فرشاة. يجب عدم ترك الوعاء في الماء!
للتجفيف يتم ترك الوعاء لبعض الوقت مع مراعاة أن تكون وحدة الإدارة مشيرة لأعلى.
نصيحة: ضع شيئا من الماء مع قليل من أحد المنظفات في القطاعة المتنوعة الاستخدام. ثم قم بتركيب القطاعة المتنوعة الاستخدام على الجهاز الأساسي. ثم قم بعد ذلك بتشغيل الجهاز لبضعة ثواني على الدرجة M.
اخرج القطاعة المتنوعة الاستخدام من الجهاز. افرغ القطاعة المتنوعة الاستخدام من الماء ثم اشطفها بماء نقي.

الحفاظ على الجهاز

خطر حدوث إصابات!

عند عدم استخدام الجهاز يجب إخراج قابس الجهاز في مقبس التغذية بالكهرباء.

الصورة M

- يتم وضع أدوات العمل وأقراص التقطيع في كيس الملحقات التكميلية.

عند الحفاظ على القطاعة المتنوعة الاستخدام يجب دائما تركيب واقي السكين.

- **قم من خلال أشواط قصيرة بإدخال سلك التوصيل الكهربائي في حجيرة السلك.**

إرشادات المساعدة عند حدوث خلل أثناء التشغيل

خطر حدوث إصابات!

قبل الشروع في إزالة الخلل يجب إخراج قابس الجهاز في مقبس التغذية بالكهرباء.

تنبيه هام

عند وجود خطأ في تشغيل الجهاز أو في حالة إطلاق معدات التأمين الإليكترونية أو عند وجود عطل بالجهاز, فإنه يتم الإعلان عن ذلك من خلال وميض المبين الضوئي لحالة التشغيل.

الجهاز الأساسي

الخلل:

الجهاز لم يعد يعمل.

السبب المحتمل:

الجهاز تعرض لحمل زائد (على سبيل المثال تم إعاقة حركة أداة الاستخدام من خلال مواد غذائية) وتم نتيجة لذلك إعمال تشغيل تجهيزة التأمين الإليكترونية.

إزالة الخلل:

- يتم ضبط المفتاح الدوّار على الوضع «off/0».
- يتم فصل التيار الكهربائي
- يتم إزالة سبب التحميل الزائد.
- يتم بدء تشغيل الجهاز مرة أخرى.

تنظيف الوعاء المجهز بملحقات إضافية

خطر الإصابة بجروح بفعل السكين الحاد

يجب عدم الإمساك بالسكين المتنوعة الاستخدام إلا من إطار المقبض البلاستيكي. عند عدم استخدام السكين المتنوعة الاستخدام فإنه يجب دائما الحفاظ عليها في واقي السكين.

تنبيه هام

كافة أجزاء الوعاء بما يشمل الملحقات التكميلية (7-5) وأدوات الاستخدام (17-8: باستثناء وحدة تحريك المضرب) صالحة للتنظيف في غسالة الأواني.

تجنب حشر الأجزاء المصنعة من البلاستيك حيث أن قد يطرأ من جراء ذلك تغيير على هيئتها.

لغرض التنظيف فإن المضرب يمكن تفكيكه لأجزائه الفردية.

الصورة L

- قم مع توخي الحرص بسحب المضرب وإخراجه من الماسك واخرج الغطاء.
- قم مع توخي الحرص بتنظيف وحدة التحريك باستخدام فرشاة.
- المضرب يمكن تنظيفه في غسالة الأواني.
- بعد الانتهاء من التنظيف يتم تركيب الأجزاء مع بعضها.

تنظيف عصارة الموالح

إن كافة الأجزاء مهيأة للغسيل في غسالة الأواني. ويُفضلُ القيام على الفور بتنظيف تجهيزة العصر المخروطية الشكل بعد الفراغ من استخدامها بغسل كافة جوانبها تحت الماء المنساب من الصنبور مما يحول دون تصلب البقايا الملتصقة بها.

تنظيف تجهيزة تقطيع المكعبات

خطر الإصابة بجروح من خلال الأطراف الحادة/ المحرك الدائر!

لا يجب إمساك أقراص التقطيع إلا عن طريق المقبض البلاستيكي عند القيام بتركيبة أو فكه من الجهاز.

حامل أداة العمل الرئيسي (19b) صالح للتنظيف في آلة غسل الأواني.

يجب عدم تنظيف كافة الأجزاء الأخرى في آلة غسل الأواني, السكاكين يمكن أن تفقد حدتها وتصبح ثلمة!

يجب فك التجهيزة حتى تتمكن من تنظيفها على النحو التالي:

الصورة G

- قم بضغط القوامط الأربع إلى الخارج ثم قم بنزع سكين تقطيع المكعبات.
- قم بنزع تجهيزة السكين من حامل أداة العمل الرئيسي.
- قم بتنظيف شبكة التقطيع من المواد الغذائية العالقة بها باستخدام قطعة التنظيف المخصصة لها.
- يتم تنظيف حامل أداة العمل الرئيسي في آلة غسل الأواني. كافة الأجزاء الأخرى يتم شطفها مبدئيا تحت ماء جاري. يتم تنظيف الأجزاء باستخدام فرشاة.

تنظيف الخلاط

خطر حدوث إصابات من خلال السكاكين الحادة!

تجنب لمس سكين الخلاط بيديك دون حماية.
ويُستحسن استخدم فرشاة لتنظيف السكين.

ويُفضلُ القيام بتنظيف الخلاط مباشرة بعد الفراغ من استخدامه مما يحول دون تصلب البقايا الملتصقة به ودون تعرض الأجزاء البلاستيكية للضرر (على سبيل المثال بفعل الزيوت الأثيرية المتواجدة في البهارات).

إن كلاً من إناء الخلاط والغطاء والقمع مهيأ للغسيل في غسالة الأواني.

أما وحدة السكين فليست مهيأة للغسيل في غسالة الأواني, ولذا فينبغي غسلها تحت الماء المنساب من الصنبور (ويجب تجنب نقعها في الماء).

نصيحة: ضع شيئاً من الماء مع قليل من أحد المنظفات في إناء الخلاط المركب في الجهاز, ثم قم بتشغيل الجهاز لبضع ثواني على بعد ضبطه الدرجة M. افرغ إناء الخلاط من الماء ثم اشطفه بماء نقي.

الصورة K

- ركب الوعاء (انتبه إلى تلاقي السهم الموجود على الوعاء والنقطة الموجودة على الجهاز) ثم قم بإحكام تثبيته بإدارته في اتجاه دوران عقرب الساعة ومواصلة ذلك حتى يصل إلى مصد الإيقاف.
- قم بتعبئة المادة الغذائية المطلوب تفتيتها في الوعاء.
- ركب الغطاء ثم قم بإدارته في اتجاه دوران عقرب الساعة. الجزء البارز من الغطاء يلزم أن يكون مستقرا حتى مصد الإيقاف في الفتحة الموجودة في الوعاء.
- أدر المفتاح الدوار إلى الدرجة M وابقي عليه في هذا الوضع.كلما طالت المدة التي يكون فيها الجهاز مشغلا كلما أصبحت المادة الغذائية الجاري تفتيتها أكثر نعومة. عند معالجة أعشاب فإن نتيجة التفتيت المرغوب فيها يمكن أن يتم التوصل إليها بالفعل بعد وقت تشغيل قصير جدا. من الممكن أن يكون «النقر» لبرهة قصيرة على الدرجة M كافيا للوصول إلى النتيجة المطلوبة.

بعد الانتهاء من العمل

- اترك المفتاح الدوار.
- يتم فصل التيار الكهربائي
- أدر القطاعة المتنوعة الاستخدام في عكس اتجاه دوران عقرب الساعة واخرجها.
- اقلب القطاعة المتنوعة الاستخدام على رأسها, بذلك فإن المادة الغذائية التي تم تفتيتها تسقط في الغطاء.
- أدر الوعاء في عكس اتجاه دوران عقرب الساعة واخرجه.
- اخرج بقايا المادة الغذائية التي تم تفتيتها من الوعاء باستخدام أداة مساعدة مناسبة (على سبيل المثال ملعقة).
- نظف سائر الأجزاء. القي نظرة على فصل «تنظيف الجهاز والعناية به».

توصيات بشأن الاستخدام

مشروب رياضي

270 غرام عسل نحل (من الثلاجة, 5 درجات مئوية)
5 غرام قرفة
230 غرام لبن

- يتم وضع عسل النحل والقرفة في الخلاط ويتم خلطهما على الدرجة M.
- بعد 5 ثواني يتم إضافة اللبن ويتم خلط المكونات لمدة 3 ثواني.

يمكنكم الاطلاع على توصيات أخرى في إرشادات الاستخدام الموجزة المرفقة.
للمزيد من الوصفات التفصيلية بشأن استخدام ماكينة المطبخ الجديدة الخاصة بكم يمكنكم أيضا الرجوع إلى موقع الإنترنت تحت عنوان:
www.bosch-home/recipesMCM6

تنظيف الجهاز والعناية به

الجهاز ليس في حاجة إلى صيانة!
التنظيف الجيد يكفل مدة عمر تشغيل أطول.
للمزيد من المعلومات يرجى الرجوع إلى تعليمات الاستخدام الموجزة.

خطر التعرض للصعق بالتيار الكهربائي!

يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بغمر الجهاز الأساسي في سوائل, ويجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بوضعه تحت ماء منساب من الصنبور, ويجب عدم تنظيفه في غسالة الأواني.

انتبه!

يجب عدم استخدام أية مواد تنظيف حاكة أو خشنة. استخدام مثل هذه المواد يمكن أن يؤدي إلى إلحاق ضرر بالأسطح الخارجية.

ملاحظة:

- ينجم عن إعداد أطعمة من مواد غذائية كالجزر أو الكرنب الأحمر حدوث تلون يطرأ على الأجزاء البلاستيكية يمكن إزالته باستخدام بضع قطرات من أحد زيوت الطعام.
- عند اللزوم يتم تنظيف كيس الملحقات التكميلية. يجب مراعاة تنبيهات العناية المدونة على الرقعة الموجودة داخل الكيس.

تنظيف الجهاز الأساسي

- يتم إخراج قابس الجهاز في مقبس التغذية بالكهرباء.
- امسح هيكل الجهاز بفوطة مبللة. وإذا اقتضت الضرورة فيمكن استخدام شيئاً قليلاً من أحد المنظفات.
- قم بعد ذلك بتجفيف الجهاز مستخدماً في ذلك فوطة جافة.

الخلاط

لخلط مواد غذائية سائلة أو نصف صلبة, ولتفتيت/تخريط فواكه وخضروات نيئة, ولإعداد بوريه (عجينة متجانسة) من مواد غذائية.

خطر الإصابة بجروح من خلال الأطراف الحادة/ المحرك الدائر!

لا تقحم يديك أو أصابعك على الإطلاق في المحيط الداخلي لإناء الخلاط إذا كان مركباً!
لا تقم بتركيب إناء الخلاط أو فصله إلا إذا الجهاز متوقفاً تماماً عن التشغيل.

خطر الإصابة بحروق السوائل والبخار (السمط)!

ينتج إعداد المواد الغذائية الساخنة تسرب بخار من خلال القمع المتواجد في الغطاء. ويبلغ الحد الأقصى الممكن إعداده من السوائل الساخنة أو المكونة للرغوة 0,4 لتر.

تنبيه!

من الممكن أن يتعرض الخلاط لأضرار.
لا تقم بإعداد مواد غذائية مجمدة.
ولا تقم بتشغيل الخلاط إذا كان خاوياً.

الخلط

تنبيه!

لتشغيل الخلاط يلزم أن يكون غطاء الخلاط مركبا في موضعه وتم إدارته وتثبيته بإحكام.

الصورة H

- ركب إناء الخلاط في المكان المحدد له (انتبه إلى تلاقي السهم المتواجد على الإناء مع السهم المتواجد على الجهاز) ثم قم بإحكام تثبيته بإدارته في اتجاه دوران عقارب الساعة لحين سماع الطقطقة.
- قم بتعبئة المكونات.
  المكية القصوى, سائل = 1,5 لتر
  (السوائل الساخنة أو المكونة للرغوة 0,4 لتر)
  الكمية المثالية التي يمكن إعدادها,
  صلب = 80 جرام
- ركب الغطاء ثم أدره ي اتجاه دوران عقارب الساعة.
  يجب تلبيس أنف (فتحة) الغطاء في التجويف المتواجد في مقبض الخلاط بإحكام يصدر عنه سماع طقطقة.
- اضبط المفتاح الدوار على الدرجة المطلوبة.
- وإذا كنت تود إضافة المزيد من المكونات فيجب أولاً ضبط المفتاح الدوار على وضع إيقاف التشغيل المشار إليه بـ «off/0».
- ارفع الغطاء ثم قم بتعبئة اللازم من المكونات,

أو

- اخرج القمع ثم أضف شيئاً فشيئاً من خلال فتحة الإضافة اللاحقة المزيد من المكونات المتسمة بالصلابة من خلال فتحة الإضافة اللاحقة.

أو

- أضف المكونات السائلة من خلال القمع.

بعد الانتهاء من العمل

- يتم ضبط المفتاح الدوّار على الوضع «off/0».
- يتم فصل التيار الكهربائي
- ادر الخلاط في الاتجاه المعاكس لدوران عقارب الساعة ثم افصله عن الجهاز.
- ادر الغطاء في الاتجاه المعاكس لدوران عقارب الساعة ثم افصله عن الجهاز.

نصيحة: اغسل الخلاط مباشرة بعد الفراغ من الاستخدام. القي نظرة على فصل «تنظيف الجهاز والعناية به».

القطاعة المتنوعة الاستخدام

لتفتيت كميات صغيرة من اللحم, أنواع الجبن الصلب, البصل, البقدونس, الثوم, الفواكه, الخضروات. لا يسمح باستخدام الجهاز لتفتيت حبوب البن, حبوب الفلفل الأسود وما شابهها, السكر, حبوب الخشخاش, والفجل.

خطر الإصابة بجروح من خلال الأطراف الحادة/ المحرك الدائر!

يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بإقحام اليد أو الأصابع في وعاء القطاعة المتنوعة الاستخدام! لإخراج المادة الغذائية التي تم تفتيتها يجب استخدام أداة مساعدة مناسبة (على سبيل المثال ملعقة).
يجب عدم إخراج القطاعة المتنوعة الاستخدام إلا عندما تكون وحدة الإدارة موجودة في وضع السكون التام.
القطاعة متنوعة الاستخدام لا تعمل إلا عندما يكون الغطاء قد تم إدارته وإغلاقه بإحكام.

يمكن تحديد سرعة عمل الجهاز طبقا للمواد الغذائية المراد تقطيعها.

سرعة عمل منخفضة („min"):

البطاطا المسلوقة, الجزر, البيض, الجبن الرخو (الجبن الأبيض, المتزرلا), الخيار, الموز, الفراولة, البطيخ والشمام.

سرعة عمل متوسطة:

البطاطا النيئة والجزر,لحوم السجق الرخو (مثل المرتدلا) شرائح الجبن الرخو (إمنتالر و جاودا) الفلفل, الطماطم, البصل, التفاح, الكيفي.

انتبه!

عند العمل بتجهيزة تقطيع المكعبات يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال باستخدام التشغيل المتقطع بفواصل زمنية (Pulse).

تنبيه هام:

- يجب أن تكون المواد الغذائية خالية تماما من العظام والبذور أو أية أجزاء صلبة أخرى.
- يجب عدم تقطيع المواد الغذائية وهي مجمدة.
- يجب الانتباه أو تكون الخضر والفواكه على قدر كبير من النضوج حتى لا تفقد عصيرها.
- يجب ترك المواد الغذائية بعد طهيها حتى تبرد قبر الشروح في تقطيعها لتصبح بذلك على قدر من الصلابة مما يمكن من تقطيعها بطريقة أفضل.
- يمكنك التحكم في طول المكعبات من خلال زيادة أو تقليل الضغط على أداة الكبس عند دفع المواد الغذائية بالجهاز.

تركيب تجهيزة تقطيع المكعبات

الصورة E

- قم بتركيب تجهيزة السكين على حامل أداة العمل الرئيسي رجاء الانتباه للمجرى!
- قم بتركيب قرص تقطيع المكعبات على حامل أداة العمل الرئيسي.
- قم بضغط القوامط الأربع إلى أعلى حتى تثبت.

استخدام تجهيزة تقطيع المكعبات

الصورة F

- ركب محور الإدارة الخاص بتجهيزة تقطيع المكعبات على وحدة الإدارة في الجهاز الأساسي.
- ركب الوعاء (انتبه إلى تلاقي السهم الموجود على الوعاء والنقطة الموجودة على الجهاز) ثم قم بإحكام تثبيته بإدارته في اتجاه دوران عقرب الساعة ومواصلة ذلك حتى يصل إلى مصد الإيقاف.
- ركب تجهيزة تقطيع المكعبات.

السهم الموجود على تجهيزة تقطيع المكعبات والسهم الموجود على الوعاء يلزم أنا يكونا متطابقين!

تجهيزة تقطيع المكعبات يلزم أن تكون مركبة ومستقرة على محور الإدارة بالكامل! عند الحاجة إلى ذلك يتم وباستخدام غطاء السكين إدارة تجهيزة السكين إلى أن تكون قد أصبحت موجودة في الموضع الصحيح (الصورة 6-F).

- اخرج غطاء السكين.
- ركب الغطاء (انتبه إلى تلاقي السهم الموجود على الغطاء والنقطة الموجودة على الوعاء) ثم قم بإحكام تثبيته بإدارته في اتجاه دوران عقرب الساعة.

الجزء البارز من الغطاء يلزم أن يكون مستقرا حتى مصد الإيقاف في الفتحة الموجودة في مقبض الوعاء.

- ركب اسطوانة الدفع ووحدة اسطوانة الدفع.
- ادخل قابس الجهاز في المقبس.
- اضبط المفتاح الدوار على درجة التشغيل المطلوبة.
- أضف المواد الغذائية المراد تقطيعها من خلال فتحة الإدخال. يمكنك الضغط عليها باستخدام أداة الكبس عند الحاجة.يمكنك تقطيع المواد الغذائية إلى قطع صغيرة قبل الشروع في إعدادها إذا لزم الأمر.

تحذير!

يجب الانتباه لتفريغ الإناء في الوقت المناسب.

- أي بعد تقطيع حوالي 500 غرام كحد أقصى.
- وقبل أن تصل المكعبات بالإناء إلى حافة تجهيزة تقطيع المكعبات.

بعد الانتهاء من العمل

- يتم ضبط المفتاح الدوّار على الوضع «off/0».
- يتم فصل التيار الكهربائي
- تتم إدارة الغطاء في عكس اتجاه دوران عقارب الساعة ونزعه من مكانه.
- ركب غطاء السكين.
- يتم نزع تجهيزة تقطيع الأقراص من الإناء.
- تتم إدارة الإناء في عكس اتجاه دوران عقارب الساعة ونزعه من مكانه.
- اخرج محور الإدارة.
- يتم تنظيف شبكة التقطيع من المواد الغذائية العالقة بها باستخدام قطعة التنظيف المخصصة لها.

الصورة D

- ركب الوعاء (انتبه إلى تلاقي السهم الموجود على الوعاء والنقطة الموجودة على الجهاز) ثم قم بإحكام تثبيته بإدارته في اتجاه دوران عقرب الساعة ومواصلة ذلك حتى يصل إلى مصد الإيقاف.
- ركب محور الإدارة في الوعاء.
- ركب سلة المصفاة على محور الإدارة (انتبه إلى تلاقي السهم الموجود على عصارة الموالح والسهم الموجود على الوعاء) ثم قم بإدارته في اتجاه دوران عقرب الساعة.

  الجزء البارز من سلة المصفاة يلزم أن يكون مستقرا حتى مصد الإيقاف في الفتحة الموجودة في مقبض الوعاء.
- ركب تجهيزة العصر المخروطية الشكل.
- ادخل قابس الجهاز في المقبس.
- لعصر الثمار يتم ضبط المفتاح الدوار على أقل عدد دورات ويتم ضغط الثمرة على تجهيزة العصر المخروطية الشكل.

تنبيه!

يجب مراعاة مستوى الامتلاء. كمية الإعداد القصوى: 1000 مليلتر عصير فاكهة.

بعد الفراغ من الاستخدام

- اضبط المفتاح الدوار على وضع الإيقاف عن التشغيل المشار إليه بـ «off/0».
- افصل قابس التوصيل بالشبكة الكهربائية عن المقبس.
- أدر عصارة الموالح في عكس اتجاه دوران عقرب الساعة واخرجها.
- ادر الوعاء في الاتجاه **المعاكس** لدوران عقارب الساعة ثم افصلها عن الجهاز.
- نظف سائر الأجزاء. القي نظرة على فصل «تنظيف الجهاز والعناية به».

تجهيزة تقطيع المكعبات

تستخدم لتقطيع المواد الغذائية على شكل مكعبات.

خطر الإصابة بجروح من خلال الأطراف الحادة/ المحرك الدائر!

لا يجب على الإطلاق إدخال اليد في فتحة إضافة المكونات.
لا يجب تركيب/نزع تجهيزة تقطيع المكعبات إلا بعد توقف المحرك تماماً عن العمل.
لا يجب إمساك أقراص التقطيع إلا عن طريق المقبض البلاستيكي عند القيام بتركيبة أو فكه من الجهاز.

تحذير! تعليمات الاستخدام!

تجهيزة تقطيع المكعبات مخصصة فقط لتقطيع البطاطا (البطاطس) (سواء نيئة أو مسلوقة)الجزر, الخيار, الطماطم, الفلفل, البصل, الموز, التفاح, الكمثرى, الفراولة, البطيخ والشمام, الكيفي, البيض, الجبن الرخو (مثل الجبن الأبيض و المتزرلا) شرائح الجبن الرخو (إمنتالر و جاودا) لحوم السجق الرغوة (مثل المرتدلا) سواء كانت مسلوقة أو محمرة وكذلك لتقطيع لحوم الطيور الخالية من العظام.
لا يجب إعداد المواد الغذائية وهي مجمدة. يجب عند إعداد الفواكه ذات البذور أو النواة (مثل التفاح أو الخوخ) استبعاد البذور أو النواة قبل الشروع في تقطيعها.
كما يجب نزع العظام من اللحوم المطبوخة أو المحمرة قبل الشروع في تقطيعها إن عدم الالتزام بتنفيذ هذه التعليمات سوف يؤدي إلى وقوع أضرار بتجهيزة تقطيع المكعبات بما فيه شبكة التقطيع والسكين الدائري.
شركة «Robert Bosch Hausgeräte GmbH» لا تتحمل أية ضمانات للأعطال والأضرار التي قد تحدث بأقراص تقطيع المكعبات نتيجة لسوء استخدام الجهاز لأغرض غير المحددة لاستخدامه أو سوء الاستخدام.
كما أن الشركة لا تقدم أية ضمانات للأضرار التي تقع نتيجة لتقطيع مواد غذائية غير المحددة بتعليمات الاستخدام (مثلا عند حدوث انحناء بالسكين أو أصبح غير حاد).

تنبيه هام

عند العمل بتجهيزة تقطيع المكعبات يجب استخدام محور الإدارة المورد مع تجهيزة تقطيع المكعبات (الصورة F-2).

- ركب محور الإدارة في الوعاء.
- اخرج القرص من الغلاف الواقي.
- ركب القرص على حامل الأقراص.
  يجب مراعاة أن يكون وجه التقطيع/وجه البشر المرغوب فيه مشيرا إلى أعلى. انتبه إلى توجيه الجانب المرغوب استخدامه من قرص التقطيع والتخريط إلى أعلى.
  ضع القرص على حامل القرص على النحو الذي تكون فيه نقاط الارتكاز المتواجدة على حامل القرص في الوضع الذي يسمح لها بالدخول في فتحات الأقراص. القرص يجب أن **يُوضع على** الركيزة الجانبية لحامل القرص.
- ركب حامل القرص على محور المحرك بإدارته بعض الشيء.

خطر الإصابة بجروح بفعل السكين الحاد!

لا تقحم يديك أو أصابعك على الإطلاق في فتحة الإضافة اللاحقة. ولا تستخدم لدفع المزيد من المكونات سوى اسطوانة الدفع.

- ركب الغطاء (انتبه إلى تلاقي السهم الموجود على الغطاء والنقطة الموجودة على الوعاء) ثم قم بإحكام تثبيته بإدارته في اتجاه دوران عقرب الساعة. الجزء البارز من الغطاء يلزم أن يكون مستقرا حتى مصد الإيقاف في الفتحة الموجودة في مقبض الوعاء.
- ركب اسطوانة الدفع ووحدة اسطوانة الدفع.
- ادخل قابس الجهاز في المقبس.
- اضبط المفتاح الدوار على درجة التشغيل المطلوبة.
- قم بتعبئة المواد الغذائية المطلوب تقطيعها أو تخريطها.
- ادفع لاحقاً المواد الغذائية المطلوب تقطيعها أو تخريطها إلى الداخل مستعيناً في ذلك فقط باسطوانة الدفع.
- اخرج اسطوانة الدفع ثم قم بتعبئة اللازم من المكونات من خلال فتحة التعبئة اللاحقة.
- أضف لاحقاً المواد الغذائية المطلوب تقطيعها والمتسمة بالطول والرفع من خلال اسطوانة الدفع. للقيام بذلك يتم إخراج وحدة اسطوانة الدفع.

تنبيه!

ينبغي الانتباه إلى إفراغ الوعاء قبل امتلائه إلى الحد الذي يصل فيه ارتفاع المواد الغذائية المقطعة أو المخرطة إلى درجة التلامس مع حامل القرص.

تنبيه بشأن تفتيت الشوكولادة:

يتم تعبئة الشوكولادة قبل إعمال تشغيل الجهاز ويتم تغطيتها باسطوانة الدفع. بعد إعمال التشغيل يتم متابعة دفع الشوكولادة باسطوانة الدفع.

بعد الفراغ من الاستخدام

- اضبط المفتاح الدوار على وضع الإيقاف عن التشغيل المشار إليه بـ «off/0».
- افصل قابس التوصيل بالشبكة الكهربائية عن المقبس.
- ادر الغطاء في الاتجاه المعاكس لدوران عقارب الساعة ثم افصله عن الجهاز.
- إخراج أدوات الاستخدام من الجهاز:
  - اخرج حامل أدوات الاستخدام سويا مع السكين المتنوعة الاستخدام أو كلاب العجين من الوعاء. اخرج أداة الاستخدام من على حامل أدوات الاستخدام. بعد تنظيف السكين المتنوعة الاستخدام ركب واقي السكين.
  - اخرج المضرب من محور الإدارة. اخرج محور الإدارة من الوعاء. لتنظيف المصرب يتم تفكيكه لأجزائه الفردية (الصورة L).
  - قم بالإمساك بحامل الأقراص من المواضع المفرغة ثم اخرجه من الوعاء. اخرج الأقراص. اخرج محور الإدارة من الوعاء.
- ادر الوعاء في الاتجاه **المعاكس** لدوران عقارب الساعة ثم افصلها عن الجهاز.
- نظف سائر الأجزاء. القي نظرة على فصل «تنظيف الجهاز والعناية به».

عصارة الموالح

ملائمة لعصر الموالح وعلى سبيل المثال منها البرتقال والليمون الهندي (كريب فروت) والليمون.

انتبه!

يجب عدم استخدام عصارة الموالح إلا عندما تكون أجزائها مركبة مع بعضها بالكامل.

استخدام الجهاز

ينبغي تنظيف الجهاز والملحقات الإضافية الخاصة به جيداً قبل الاستخدام الأول لها, انظر «فصل تنظيف الجهاز والعناية به».

انتبه!

يجب عدم تشغيل وإيقاف تشغيل الجهاز إلا باستخدام المفتاح الدوار (1) وحده دون غيره. إيقاف التشغيل من خلال فتح الغطاء (6, 20b, 21b) يؤدي إلى إحداث أضرار بالجهاز.

تنبيه هام!

الوعاء (5), غطاء/وعاء القطاعة المتنوعة الاستخدام (20), ووعاء الخلط (21a) غير صالحة للاستخدام في جهاز الميكروويف (الموجات الفائقة القصر)!

إعداد الجهاز للاستخدام

- ضع هيكل المحرك على أرضية مستوية وصلبة ونظيفة.
- اسحب سلك التوصيل الكهربائي واخرجه بالطول المطلوب.

وعاء مجهز بملحقات إضافية/أدوات استخدام

خطر الإصابة بجروح من خلال أدوات الجهاز ذات الحركة الدورانية!

لا تقحم يديك أو أصابعك على الإطلاق في المحيط الداخلي للوعاء أثناء التشغيل. ولإضافة المزيد من المواد الغذائية فينبغي استخدام اسطوانة الدفع (7). إن المحرك يظل بعد إيقاف تشغيل الجهاز مستمراً في الدوران لبرهة من الوقت. لا تقم على الإطلاق بتغيير أدوات الاستخدام إلا إذا كان الجهاز متوقفاً تماماً عن الدوران.

انتبه!

عند إعداد مواد غذائية في الوعاء فإن الجهاز لا يكون من الممكن تشغيله إلا عندما يكون الوعاء مركبا ويكون الغطاء مركبا في موضعه وتم إدارته وتثبيته بإحكام.

السكين المتنوعة الاستخدام (10)

لتفتيت وتخريط مواد غذائية.

خطر الإصابة بجروح بفعل السكين الحاد!

يجب عدم الإمساك بالسكين المتنوعة الاستخدام إلا من إطار المقبض البلاستيكي.
عند عدم استخدام السكين المتنوعة الاستخدام فإنه يجب دائما الحفاظ عليها في واقي السكين.

كلاب العجين (11)

لتقليب ولعجن عجين ولخلط المكونات التي لا ينبغي تقطيعها.

المضرب (12)

للقشدة وزلال (بياض) البيض المخفوق والعجائن الخفيفة.
غير صالح لإعداد مكونات صلبة.

قبل الاستخدام يجب تركيب المضرب.

- ادخل كلاب العجين في وحدة التحريك وادفعه حتى يكون قد استقر في موضعه النهائي بثبات (الصورة B-5b).

الصورة B

- ركب الوعاء (انتبه إلى تلاقي السهم الموجود على الوعاء والنقطة الموجودة على الجهاز) ثم قم بإحكام تثبيته بإدارته في اتجاه دوران عقرب الساعة ومواصلة ذلك حتى يصل إلى مصد الإيقاف.
- تركيب السكين المتنوعة الاستخدام/كلاب العجين:
  - ادخل محور الإدارة في حامل أدوات الاستخدام واضغطه للداخل حتى يكون قد استقر في موضعه النهائي بثبات.
  - ركب حامل أدوات الاستخدام في الوعاء.
  - ركب السكين المتنوعة الاستخدام/كلاب العجين في حامل أدوات الاستخدام ثم اتركه.
- تركيب المضرب:
  - ركب محور الإدارة في الوعاء.
  - ركب المضرب على محور الإدارة من خلال الإدارة بخفة.

سيجري هنا عرض ووصف لطرازات مختلفة من الجهاز في دليل الاستخدام الخاص بهذا الجهاز. وتتضمن الصفحات المحتوية على الصور على جدول توضيحي للطرازات المختلفة (**الصورة N**).

نظرة عامة

افتح من فضلك كلتا الصفحتين المحتويتين على الصور. الصورة A

هيكل المحرك

1 **مفتاح دوار**
off/0 = إيقاف
M = تشغيل لحظي بعدد الدورات الأقصى, المفتاح يتم الحفاظ عليه في وضع التشغيل لمدة الخلط المطلوبة.
min/max = سرعة العمل قابلة للضبط حسب الرغبة بدون تدرج ثابت من عدد دورات منخفض إلى عدد دورات عالي.
Pulse = زمنية بعدد الدورات الأقصى. يوصى باستخدامه لإعداد مخفوقات حليب (ميلك شيك) على سبيل المثال.

2 **مبين ضوئي لحالة التشغيل**
يضيء أثناء التشغيل.
يومض عند وجود أخطاء في تشغيل الجهاز, وعند إطلاق معدة التأمين الإليكترونية أو عند وجود عطل بالجهاز, أنظر فصل «إرشادات المساعدة عند حدوث خلل أثناء التشغيل».

3 **وحدة إدارة**

4 **تجويف حفظ سلك التوصيل الكهربائي**

وعاء مجهز بملحقات إضافية

5 **وعاء**

6 **غطاء**

7a **اسطوانة دفع**

7b **وحدة اسطوانة دفع**

أدوات الاستخدام

8 **محور إدارة**

9 **حامل أدوات الاستخدام**

10 **سكين متنوعة الاستخدام مع واقي سكين**

11 **كلاب عجين**

12 **مضرب**

13 **حامل أقراص**

14 **قرص تقطيع ذو وجهين وظيفيين – سميك/رفيع**

15 **قرص بشر بوجهين وظيفيين – خشن/ناعم**

16 **قرص تقطيع أصابع بطاطا (بطاطس) ***

17 **قرص تقطيع خضروات بالنمط الأسيوي ***

18 **عصارة موالح ***
a) سلة مصفاة
b) تجهيزة عصر مخروطية الشكل

19 **تجهيزة تقطيع مكعبات ***
a) محور إدارة
b) حامل أداة عمل رئيسي
c) قوامط إغلاق
d) تجهيزة سكين
e) قرص تقطيع مكعبات
f) غطاء سكين
g) قطعة تنظيف شبكة التقطيع

20 **قطاعة متنوعة الاستخدام ***
a) وعاء بوحدة إدارة
b) غطاء

21 **الخلاط**
a) وعاء خلط بوحدة إدارة
b) غطاء
c) فتحة للإضافة اللاحقة
d) قمع

22 **كيس للملحقات التكميلية**

* لا يكون مجهزا في بعض الطرازات.

خطـر الإصـابـة بجـروح بفعـل السـكين الحـاد!

يجب عدم الإمساك بالسكين المتنوعة الاستخدام إلا من إطار المقبض البلاستيكي. عند عدم استخدام السكين المتنوعة الاستخدام فإنه يجب دائما الحفاظ عليها في واقي السكين.

لا تقحم يديك أو أصابعك على الإطلاق في فتحة الإضافة اللاحقة. ولا تستخدم لدفع المزيد من المكونات سوى اسطوانة الدفع.

يجب عدم وضع اليد على أو الإمساك بسكاكين وحواف أقراص التقطيع. يجب عدم الإمساك بأقراص التقطيع إلا من الإطار فقط!

خطـر الإصـابـة بجـروح بفعـل السـكين الحـاد/دوران المحـرك!

لا تقحم يديك أو أصابعك على الإطلاق في المحيط الداخلي لإناء الخلاط إذا كان مركباً! لا تقم بتركيب إناء الخلاط أو فصله إلا إذا الجهاز متوقفاً تماماً عن التشغيل. تجنب لمس سكين الخلاط بيديك دون حماية.

ويُستحسن استخدم فرشاة لتنظيف السكين.

خطـر الإصـابـة بحـروق السـوائل والبخـار (السـمط)!

ينتج إعداد المواد الغذائية الساخنة تسرب بخار من خلال القمع المتواجد في الغطاء. ويبلغ الحد الأقصى الممكن إعداده من السوائل الساخنة أو المكونة للرغوة 0,4 لتر.

⚠ إيضاح معنى الرموز الموجودة على الجهاز أو الملحقات التكميلية

يجب مراعاة الالتزام بالإرشادات المنصوص عليها في تعليمات الاستخدام.

احترس! سكاكين تعمل بحركة دورانية.

احترس! أدوات عمل تعمل بحركة دورانية! يجب عدم إدخال اليد في فتحة إضافة المكونات.

⚠ تنبيهات سلامة عمومية

خطر حدوث صدمة كهربائية

هذا الجهاز لا يسمح باستخدامه من قبل أطفال.

يجب الحفاظ على الجهاز وعلى سلك التوصيل الكهربائي الخاص به بعيدا عن الأطفال.

هذه الأجهزة يمكن أن يتم استخدامها من قبل أشخاص ذوي قدرات بدنية أو حسية أو ذهنية محدودة أو نقص في الخبرة و/أو نقص في المعارف والمعلومات, وذلك عندما يكون جاري الإشراف عليهم أو بعد أن يكون قد تم إعطائهم إرشادات تفصيلية بشأن كيفية الاستخدام الآمن للجهاز وبعد أن يكونوا قد فهموا جيدا الأخطار المترتبة على استخدام الجهاز. يجب عدم السماح للأطفال بأن يقوموا باللعب بالجهاز. يجري توصيل وتشغيل الجهاز بالتيار الكهربائي فقط طبقاً للبيانات الموضحة على لوحة المواصفات الفنية. كما يجري استخدام الجهاز فقط إذا لم تكن هناك أضراراً قد لحقت به أو بسلك التوصيل الكهربائي الخاص به.

يجب دائما إخرج قابس الجهاز من مقبس التغذية بالتيار الكهربائي قبل تركيب أجزاء الجهاز, وقبل تفكيك أجزاء الجهاز, وقبل تنظيف الجهاز وعند وجود الجهاز بدون إشراف.

ينبغي الانتباه إلى عدم وضع سلك التوصيل الكهربائي على نحو مباشر بالقرب من حواف حادة أو أسطح ساخنة. يتم إجراء أي إصلاحات للجهاز وعلى سبيل المثال منها استبدال سلك التوصيل الكهربائي إذا لحق به ضررٌ ما فقط بمعرفة أحد مراكز الخدمة التابعة لنا, حيث أن هذا يجنبكم الوقوع في أية مخاطر.

لا تستخدم الخلاط اليدوي ويداك مبتلتان, ولا تقم بتشغيله بدون حِمل, أي بدون إعداد مواد غذائية.

⚠ تنبيهات سلامة خاصة بهذا الجهاز

خطر حدوث إصابات

خطر حدوث صدمات كهربائية

في حالة انقطاع التيار الكهربائي فإن الجهاز يبقى في وضع التشغيل ويبدأ في العمل مرة أخرى عند عودة التيار الكهربائي. يجب إيقاف تشغيل الجهاز فور انقطاع التيار الكهربائي.

لا تقم على الإطلاق بتغيير الملحقات الإضافية أو أي من أدوات الاستخدام إلا إذا كان الجهاز متوقفاً تماماً عن التشغيل (المفتاح الدوار مضبوط على الوضع المشار إليه بـ "off/0") وقابس الجهاز مفصولاً عن المقبس.

يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بغمر الجهاز الأساسي في سوائل, ويجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بوضعه تحت ماء منساب من الصنبور, ويجب عدم تنظيفه في غسالة الأواني.

قبل الشروع في إزالة الخلل يجب إخراج قابس الجهاز من مقبس التغذية بالكهرباء.

خطر الإصابة بجروح من خلال أدوات الجهاز ذات الحركة الدورانية!

لا تقحم يديك أو أصابعك على الإطلاق في المحيط الداخلي للوعاء أثناء التشغيل. ولإضافة المزيد من المواد الغذائية فينبغي استخدام اسطوانة الدفع. إن المحرك يظل بعد إيقاف تشغيل الجهاز مستمراً في الدوران لبرهة من الوقت. لا تقم على الإطلاق بتغيير أدوات الاستخدام إلا إذا كان الجهاز متوقفاً تماماً عن الدوران.

نتقدم لكم بأصدق التهاني على شرائكم لهذا الجهاز الجديد من ماركة BOSCH.
بهذا يكون اختياركم قد وقع على جهاز منزلي حديث وعلى أعلى مستوى من الجودة. وتجدون المزيد من المعلومات حول منتجاتنا في موقع الإنترنت الخاص بنا.

المحتويات

من أجل سلامتكم ar-1
نظرة عامة ar-4
استخدام الجهاز ar-5
توصيات بشأن الاستخدام ar-11
تنظيف الجهاز والعناية به ar-11
الحفاظ على الجهاز ar-13
إرشادات المساعدة عند حدوث خلل أثناء التشغيل ar-13
كملحقات إضافية ar-14
تنبيهات متعلقة بالتخلص من الأجهزة المستهلكة ar-14
الضمان ar-14

من أجل سلامتكم

يرجى منكم قراءة تعليمات الاستخدام هذه بعناية قبل البدء في استخدام الجهاز, وذلك لكي تحصلوا على إرشادات هامة بشأن السلامة والتشغيل خاصة بهذا الجهاز.

عدم الالتزام بتطبيق التعليمات الخاصة بالاستخدام الصحيح للجهاز يترتب عليه عدم تحمل منتج الجهاز لأية مسئولية عن الأضرار الناجمة من جراء ذلك.

هذا الجهاز مهيأ فقط للاستخدام المنزلي وليس معداً للاستعمال لأغراض حرفية. ويجري استخدام الجهاز لإعداد الكميات المألوفة في الاستخدام المنزلي وللفترات الزمنية التي تتناسب مع هذا الغرض.

الاستخدام المنزلي يشتمل أيضا على سبيل المثال استخدام الجهاز في المطابخ الخاصة بالموظفين العاملين في المتاجر والمكاتب والمزارع ومجالات العمل الأخرى. كذلك يمكنك تخصيص الجهاز لاستخدام من قبل ضيوف البنسيونات والفنادق الصغيرة وما شابه ذلك.

الجهاز معد ومخصص لإعداد الكميات المألوفة في الاستخدام المنزلي وللتشغيل للفترات المعتادة لذلك.

هذا الجهاز صالح ومناسب لتقليب وعجن وضرب وتقطيع وبشر مواد غذائية.

عند استخدام الجهاز مع ذراع الخلط السريع فإن الجهاز يكون صالحا ومناسبا لتفتيت وخلط مواد غذائية.

لا يسمح باستخدام الجهاز في معالجة أية أشياء أو أجسام أو عناصر أخرى.

يجب عدم استخدام الجهاز إلا مع الملحقات التكميلية الأصلية.

الجهاز ليس بحاجة إلى إجراء أي من عمليات الصيانة.

انتبه من فضلك إلى الحفاظ على دليل الاستخدام وقم بتسليمه لأي طرف ثالث في حال حصوله على الجهاز.

Kundendienst – Customer Service

DE Deutschland, Germany
BSH Hausgeräte Service GmbH
Zentralwerkstatt
für kleine Hausgeräte
Trautskirchener Strasse 6 – 8
90431 Nürnberg

Online Auftragsstatus, Filterbeutel-Konfigurator und viele weitere Infos unter: www.bosch-home.de

Reparaturservice*
(Mo-Fr: 8.00-18.00 erreichbar)
Tel.: 01801 33 53 03
mailto:cp-servicecenter@bshg.com

Ersatzteilbestellung*
(365 Tage rund um die Uhr erreichbar)
Tel.: 01801 33 53 04
Fax: 01801 33 53 08
mailto:spareparts@bshg.com
*) 3,9 Ct./Min. aus dem Festnetz, Mobilfunk max. 0,42 €/Min.

AE United Arab Emirates, الإمارات العربيّة المتّحدة
BSH Home Appliances FZE
Round About 13,
Plot Nr MO-0532A
Jebel Ali Free Zone – Dubai
Tel.: 04 881 4401
mailto:service-uae@bshg.com
www.bosch-home.com/ae

AL Republika e Shqiperise, Albania
AERTECH SH.P.K.
Rr. Sami Frasheri
Pallati i Aviacionit te vjetar
Shkalla 1, Hyrja 2
Tirana
Tel.: 067 337 4106
Fax: 071 733 222
mailto:volina@ovi.com

AT Österreich, Austria
BSH Hausgeräte
Gesellschaft mbH
Werkskundendienst
für Hausgeräte
Quellenstrasse 2
1100 Wien
Tel.: 0810 550 511*
Fax: 01 605 75 51 212
mailto:vie-stoerungsannahme@bshg.com

Hotline für Espresso-Geräte:
Tel.: 0810 700 400*
www.bosch-home.at
*innerhalb Österreichs zum Regionaltarif

AU Australia
BSH Home Appliances Pty. Ltd.
7-9 Arco Lane
HEATHERTON, Victoria 3202
Tel.: 1300 368 339
mailto:bshau-as@bshg.com
www.bosch-home.com.au

BA Bosna i Hercegovina, Bosnia-Herzegovina
"HIGH" d.o.o.
Gradačačka 29b
71000 Sarajewo
Info-Line: 061 100 905
Fax: 033 213 513
mailto:delicnanda@hotmail.com

BE Belgique, België, Belgium
BSH Home Appliances S.A.
Avenue du Laerbeek 74
Laarbeeklaan 74
1090 Bruxelles – Brussel
Tel.: 070 222 141
Fax: 024 757 291
mailto:bru-repairs@bshg.com
www.bosch-home.be

BG Bulgaria
BSH Domakinski Uredi
Bulgaria EOOD
115K Tsarigradsko Chausse Blvd.
European Trade Center Building,
5th floor
1784 Sofia
Tel.: 02 892 90 47
Fax: 02 878 79 72
mailto:informacia.servis-bg@bshg.com
www.bosch.home.bg

BH Bahrain, بحرين
Khalaifat Est.
P.O.BOX 5111
Manama
Tel.: 01 759 2233
mailto:service@khalaifat.com

BY Belarus, Беларусь
ООО "БСХ Бытовая техника"
тел.: 495 737 2961
mailto:mok-kdhl@bshg.com

CH Schweiz, Suisse, Svizzera, Switzerland
BSH Hausgeräte AG
Werkskundendienst für
Hausgeräte
Fahrweidstrasse 80
8954 Geroldswil
mailto:ch-info.hausgeraete@bshg.com

Service Tel.: 0848 840 040
Service Fax: 0848 840 041
mailto:ch-reparatur@bshg.com

Ersatzteile Tel.: 0848 880 080
Ersatzteile Fax: 0848 880 081
mailto:ch-ersatzteil@bshg.com
www.bosch-home.com/ch

CY Cyprus, Κύπρος
BSH Ikiakes Syskeves-Service
39, Arh. Makaariou III Str.
2407 Egomi/Nikosia (Lefkosia)
Tel.: 77 77 807
Fax: 022 658 128
mailto:bsh.service.cyprus@cytanet.com.cy

CZ Česká Republika, Czech Republic
BSH domácí spotřebiče s.r.o.
Firemní servis domácích spotřebičů
Pekařská 10b
155 00 Praha 5
Tel.: 0251 095 546
Fax: 0251 095 549
www.bosch-home.com/cz

DK Danmark, Denmark
BSH Hvidevarer A/S
Telegrafvej 4
2750 Ballerup
Tel.: 44 89 89 85
Fax: 44 89 89 86
mailto:BSH-Service.dk@BSHG.com
www.bosch-home.dk

EE Eesti, Estonia
SIMSON OÜ
Raua 55
10152 Tallinn
Tel.: 0627 8730
Fax: 0627 8733
mailto:teenindus@simson.ee

ES España, Spain
BSH Electrodomésticos
España S.A.
Servicio Oficial del Fabricante
Parque Empresarial PLAZA,
C/ Manfredonia, 6
50016 Zaragoza
Tel.: 902 245 255
Fax: 976 578 425
mailto:CAU-Bosch@bshg.com
www.bosch-home.es

FI Suomi, Finland
BSH Kodinkoneet Oy
Itälahdenkatu 18 A, PL 123
00201 Helsinki
Tel.: 0207 510 700
Fax: 0207 510 780
mailto:Bosch-Service-FI@bshg.com
www.bosch-home.fi
Lankapuhelimesta 8,28 snt/puhelu
+ 7 snt/min (alv 23%)
Matkapuhelimesta 8,28 snt/puhelu
+ 17 snt/min (alv 23%)

FR France
BSH Electroménager S.A.S.
50 rue Ardoin – BP 47
93401 SAINT-OUEN cedex

Service interventions à domicile:
01 40 10 11 00

Service Consommateurs:
0 892 698 010 (0,34 € TTC/mn)
mailto:soa-bosch-conso@bshg.com

Service Pièces Détachées et Accessoires:
0 892 698 009 (0,34 € TTC/mn)
www.bosch-home.fr

GB Great Britain
BSH Home Appliances Ltd.
Grand Union House
Old Wolverton Road
Wolverton
Milton Keynes MK12 5PT
To arrange an engineer visit, to order spare parts and accessories or for product advice please visit
www.bosch-home.co.uk
or call
Tel.: 0844 892 8979*

*Calls from a BT landline will be charged at up to 3 pence per minute. A call set-up fee of up to 6 pence may apply.

GR Greece, Ελλάς
BSH Ikiakes Siskeves A.B.E.
Central Branch Service
17 km E.O. Athinon-Lamias &
Potamou 20
14564 Kifisia
Πανελλήνιο τηλέφωνο: 181 82
(αστική χρέωση)
www.bosch-home.gr

HK Hong Kong, 香港
BSH Home Appliances Limited
Unit 1 & 2, 3rd Floor
North Block, Skyway House
3 Sham Mong Road
Tai Kok Tsui, Kowloon
Hong Kong
Tel.: 2565 6151
Fax: 2565 6681
mailto:bshhkg.service@bshg.com
www.bosch-home.cn

HR Hrvatska, Croatia
BSH kućni uređaji d.o.o.
Kneza Branimira 22
10000 Zagreb
Tel:. 01 640 36 09
Fax: 01 640 36 03
mailto:informacije.servis-hr@
bshg.com
www.bosch-home.com/hr

HU Magyarország, Hungary
BSH Háztartási Készülék
Kereskedelmi Kft.
Háztartási gépek márkaszervize
Királyhágó tér 8-9
1126 Budapest
Hibabejelentés
Tel.: 01 489 5461
Fax: 01 201 8786
mailto:hibabejelentes@bsh.hu
Alkatrészrendelés
Tel.: 01 489 5463
Fax: 01 201 8786
mailto:alkatreszrendeles@bsh.hu
www.bosch-home.com/hu

IE Republic of Ireland
BSH Home Appliances Ltd.
Unit F4, Ballymount Drive
Ballymount Industrial Estate
Walkinstown
Dublin 12
Service Requests,
Spares and Accessories
Tel.: 01450 2655
Fax: 01450 2520
www.bosch-home.co.uk

IL Israel, ישראל
C/S/B Home Appliance Ltd.
Uliel Building
2, Hamelacha St.
Industrial Park North
71293 Lod
Tel.: 08 9777 222
Fax: 08 9777 245
mailto:csb-serv@zahav.net.il
www.bosch-home.co.il

IN India, Bhārat, भारत
BSH Customer Service Front Office
Shop No.4,Everest Grande,
Opp. Shanti Nagar Bus Stop,
Mahakali Caves Road, Andheri East
Mumbai 400093

IS Iceland
Smith & Norland hf.
Noatuni 4
105 Reykjavik
Tel.: 0520 3000
Fax: 0520 3011
www.sminor.is

IT Italia, Italy
BSH Elettrodomestici S.p.A.
Via. M. Nizzoli 1
20147 Milano (MI)
Numero verde 800 829 120
mailto:mil-assistenza@bshg.com
www.bosch-home.com/it

KZ Kazakhstan, Қазақстан
IP "Batkayev Ildus A."
B. Momysh-uly Str.7
Chymkent 160018
Tel./Fax: 0252 31 00 06
mailto:evrika_kz@mail.ru

LB Lebanon, لبنان
Teheni, Hana & Co.
Boulevard Dora 4043 Beyrouth
P.O. Box 90449
Jdeideh 1202 2040
Tel.: 01 255 211
mailto:Info@Teheni-Hana.com

LT Lietuva, Lithuania
Senuku prekybos centras UAB
Jonavos g. 62
44192 Kaunas
Tel.: 0372 12146
Fax: 0372 12165
www.senukai.lt

LU Luxembourg
BSH électroménagers S.A.
13-15 Zl Breedeweues
1259 Senningerberg
Tel.: 26349 300
Fax: 26349 315
mailto:lux-service.electromenager@
bshg.com
www.bosch-home.lu

LV Latvija, Latvia
General Serviss Limited
Bullu street 70c
1067 Riga
Tel.: 07 42 41 37
mailto:bt@olimpeks.lv

Elkor Serviss
Brivibas gatve 201
1039 Riga
Tel.: 067 0705 20; -36
Fax: 067 0705 24
mailto:domoservice@elkor.lv
www.servisacentrs.lv

MD Moldova
S.R.L. "Rialto-Studio"
ул. Щусева 98
2012 Кишинев
тел./факс: 022 23 81 80
mailto:bosch-md@mail.ru

ME Crna Gora, Montenegro
Elektronika komerc
Ul. Slobode 17
84000 Bijelo Polje
Tel./Fax: 050 432 575
Mobil: 069 324 812
mailto:ekobosch.servis@
t-com.me

MK Macedonia, Македонија
GORENEC
Jane Sandanski 69 lok.3
1000 Skopje
Tel.: 022 454 600
Mobil: 070 697 463
mailto:gorenec@yahoo.com

MT Malta
Oxford House Ltd.
Notabile Road
Mriehel BKR 14
Tel.: 021 442 334
Fax: 021 488 656
www.oxfordhouse.com.mt

MV Raajjeyge Jumhooriyyaa, Maledives
Lintel Investments
Ma. Maadheli, Majeedhee Magu
Malé
Tel.: 0331 0742
mailto:mohamed.zuhuree@
lintel.com.mv

NL Nederland, Netherlands
BSH Huishoudapparaten B.V.
Taurusavenue 36
2132 LS Hoofddorp

Storingsmelding:
Tel.: 088 424 4010
Fax: 088 424 4845
mailto:bosch-contactcenter@
bshg.com

Onderdelenverkoop:
Tel.: 088 424 4010
Fax: 088 424 4801
mailto:bosch-onderdelen@bshg.com
www.bosch-home.nl

NO Norge, Norway
BSH Husholdningsapparater A/S
Grensesvingen 9
0661 Oslo
Tel.: 22 66 06 00
Fax: 22 66 05 50
mailto:Bosch-Service-NO@
bshg.com
www.bosch-home.no

NZ New Zealand
BSH Home Appliances Ltd.
Unit F 2, 4 Orbit Drive
Mairangi Bay
Auckland 0632
Tel.: 09 477 0492
Fax: 09 477 2647
mailto:bshnz-cs@bshg.com
www.bosch-home.co.nz

PL Polska, Poland
BSH Sprzęt Gospodarstwa
Domowego sp. z o.o.
Al. Jerozolimskie 183
02-222 Warszawa
Centrala Serwisu
Tel.: 801 191 534
Fax: 022 572 7709
mailto:Serwis.Fabryczny@bshg.com
www.bosch-home.pl

PT Portugal
BSHP Electrodomésticos Lda.
Rua Alto do Montijo, nº 15
2790-012 Carnaxide
Tel.: 707 500 545
Fax: 214 250 701
mailto:bosch.electrodomesticos.pt@
bshg.com
www.bosch-home.pt

RO România, Romania
BSH Electrocasnice srl.
Sos. Bucuresti-Ploiesti,
nr. 19-21, sect.1
13682 Bucuresti
Tel.: 021 203 9748
Fax: 021 203 9733
mailto:service.romania@bshg.com
www.bosch-home.ro

RU Russia, Россия
ООО "БСХ Бытовая техника"
Сервис от производителя
Малая Калужская 19/1
119071 Москва
тел.: 495 737 2961
mailto:mok-kdhl@bshg.com
www.bosch-home.com

SA Saudi Arabia, المملكة العربية السعودية
BSH Home Appliances
Saudi Arabia L.L.C.
Bin Hamran Commercial Centr.
6th Floor 603B
Jeddah 21481
Tel.: 800 124 1247
mailto:service.ksa@bshg.com
www.bosch-home.com/sa

SE Sverige, Sweden
BSH Hushållsapparater AB
Landsvägen 32
169 29 Solna
Tel.: 0771 11 22 77
mailto:Bosch-Service-SE@
bshg.com
www.bosch-home.se

SG Singapore, 新加坡
BSH Home Appliances Pte. Ltd.
37 Jalan Pemimpin
Union Industrial Building
Block A, #01-03
577177 Singapore
Tel.: 6751 5000
Fax: 6751 5005
mailto:bshsgp.service@bshg.com
www.bosch-home.com.sg

SI Slovenija, Slovenia
BSH Hišni aparati d.o.o.
Litostrojska 48
1000 Ljubljana
Tel.: 01 583 07 01
Fax: 01 583 08 89
mailto:informacije.servis@
bshg.com
www.bosch-home.com/si

SK Slovensko, Slovakia
BSH domáci spotřebiče s.r.o.
Organizačná zložka Bratislava
Galvaniho 17/C
821 04 Bratislava
Tel.: 02 44 45 20 41
mailto:opravy@bshg.com
www.bosch-home.com/sk

TR Türkiye, Turkey
BSH Ev Aletleri Sanayi
ve Ticaret A.S.
Fatih Sultan Mehmet Mahallesi
Balkan Caddesi No: 51
34771 Ümraniye, Istanbul
Tel.: 0 216 444 6333
Fax: 0 216 528 9188
mailto:careline.turkey@bshg.com
www.bosch-home.com/tr

TW Taiwan, 台湾
Achelis Taiwan Co. Ltd.
4th floor, No. 112 Sec 1
Chung Hsiao E Road
Taipei ROC 100
Tel.: 02 2321 6222
mailto:Bosch@achelis.com.tw

UA Ukraine, Україна
ТОВ "БСХ Побутова Техніка"
тел.: 044 490 2095
www.bosch-home.com.ua

XK Kosovo
NTP GAMA
Rruga Mag Prishtine-Ferizaj
70000 Ferizaj
Tel.: 0290 321 434
Tel.: 00377 44 172 309
mailto:a_service@
gama-electronics.com

XS Srbija, Serbia
BSH Kućni aparati d.o.o.
Milutina Milankovića 11ª
11070 Novi Beograd
Tel.: 011 205 23 97
Fax: 011 205 23 89
mailto:informacije.servis-sr@
bshg.com
www.bosch-home.rs

ZA South Africa
BSH Home Appliances (Pty) Ltd.
15th Road Randjespark
Private Bag X36, Randjespark
1685 Midrand – Johannesburg
Tel.: 086 002 6724
Fax: 086 617 1780
mailto:applianceserviceza@
bshg.com
www.bosch-home.com/za

Garantiebedingungen
DEUTSCHLAND (DE)

Für Produktinformationen sowie Anwendungs- und Bedienungsfragen aus Deutschland:

Bosch-Infoteam

(Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr erreichbar)

Tel.: 01805 267242* oder unter

bosch-infoteam@bshg.com

*) 0,14 €/Min. aus dem Festnetz,
Mobilfunk max. 0,42 €/Min.
Nur für Deutschland gültig!

Die nachstehenden Bedingungen, die Voraussetzungen und Umfang unserer Garantieleistung beschreiben, lassen die Gewährleistungsverpflichtungen des Verkäufers aus dem Kaufvertrag mit dem Endabnehmer unberührt.

Für dieses Gerät leisten wir Garantie gemäß nachstehenden Bedingungen:

1. Wir beheben unentgeltlich nach Maßgabe der folgenden Bedingungen (Nr. 2 - 6) Mängel am Gerät, die nachweislich auf einem Material- und/ oder Herstellungsfehler beruhen, wenn sie uns unverzüglich nach Feststellung und innerhalb von 24 Monaten nach Lieferung an den Erstendabnehmer gemeldet werden. Zeigt sich der Mangel innerhalb von 6 Monaten ab Lieferung, wird vermutet, dass es sich um einen Material- oder Herstellungsfehler handelt.

2. Die Garantie erstreckt sich nicht auf leicht zerbrechliche Teile wie z.B. Glas oder Kunststoff bzw. Glühlampen.

   Eine Garantiepflicht wird nicht ausgelöst durch geringfügige Abweichungen von der Soll-Beschaffenheit, die für Wert und Gebrauchstauglichkeit des Gerätes unerheblich sind, oder durch Schäden aus chemischen und elektrochemischen Einwirkungen von Wasser, sowie allgemein aus anomalen Umweltbedingungen oder sachfremden Betriebsbedingungen oder wenn das Gerät sonst mit ungeeigneten Stoffen in Berührung gekommen ist. Ebenso kann keine Garantie übernommen werden, wenn die Mängel am Gerät auf Transportschäden, die nicht von uns zu vertreten sind, nicht fachgerechte Installation und Montage, Fehlgebrauch, eine nicht haushaltsübliche Nutzung, mangelnde Pflege oder Nichtbeachtung von Bedienungs- oder Montagehinweisen zurückzuführen sind.

   Der Garantieanspruch erlischt, wenn Reparaturen oder Eingriffe von Personen vorgenommen werden, die hierzu von uns nicht ermächtigt sind, oder wenn unsere Geräte mit Ersatzteilen, Ergänzungs- oder Zubehörteilen versehen werden, die keine Originalteile sind und dadurch ein Defekt verursacht wird.

3. Die Garantieleistung erfolgt in der Weise, dass mangelhafte Teile nach unserer Wahl unentgeltlich instandgesetzt oder durch einwandfreie Teile ersetzt werden.

   Geräte, die zumutbar (z.B. im PKW) transportiert werden können, und für die unter Bezugnahme auf diese Garantie eine Garantieleistung beansprucht wird, sind unserer nächstgelegenen Kundendienststelle oder unserem Vertragskundendienst zu übergeben oder zuzusenden. Instandsetzungen am Aufstellungsort können nur für stationär betriebene (feststehende) Geräte verlangt werden.

   Es ist jeweils der Kaufbeleg mit Kauf- und/oder Lieferdatum vorzulegen. Ersetzte Teile gehen in unser Eigentum über.

4. Sofern die Nachbesserung von uns abgelehnt wird oder fehlschlägt, wird innerhalb der oben genannten Garantiezeit auf Wunsch des Endabnehmers kostenfrei gleichwertiger Ersatz geliefert.

5. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist, noch setzen sie eine neue Garantiefrist in Lauf. Die Garantiefrist für eingebaute Ersatzteile endet mit der Garantiefrist für das ganze Gerät.

6. Weitergehende oder andere Ansprüche, insbesondere solche auf Ersatz außerhalb des Gerätes entstandener Schäden sind - soweit eine Haftung nicht zwingend gesetzlich angeordnet ist - ausgeschlossen.

Diese Garantiebedingungen gelten für in Deutschland gekaufte Geräte. Werden Geräte ins Ausland verbracht, die die technischen Voraussetzungen (z.B. Spannung, Frequenz, Gasarten, etc.) für das entsprechende Land aufweisen und die für die jeweiligen Klima- und Umweltbedingungen geeignet sind, gelten diese Garantiebedingungen auch, soweit wir in dem entsprechenden Land ein Kundendienstnetz haben. Für im Ausland gekaufte Geräte gelten die von unserer jeweils zuständigen Landesvertretung herausgegebenen Garantiebedingungen. Diese können Sie über Ihren Fachhändler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben, oder direkt bei unserer Landesvertretung anfordern.

Beachten Sie unser weiteres Kundendienst-Angebot:
Auch nach Ablauf der Garantie stehen Ihnen unser Werkskundendienst und unsere Servicepartner zur Verfügung.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Str. 34 / 81739 München // Germany

9000860908/12.2012
de, en, fr, it, nl, da, no, sv, fi
es, pt, el, tr, pl, hu, uk, ru, ar

03/10

A
7
b
a
6
17
16
15
14
13
10
11
9
12
18
b
a
g
f
e
c
d
b
8
5
a
19
3
1
2
0/off
M
min
max
Pulse
4
d
c
b
a
20
21
22

B
1
2
3
"clic"
4a
"clic"
4b
5a
5b
"clic"
6a
6b
a
b
7
8
9
10
11
12
M
0/off
min
max
Blast

C

D

E
1.
2.
3.
F
1
2
"clic"
3
4
"clic"
5
6
7
8
9
10
11
12
13
0/off
min
G
1.
2.
3.
4.
3.
5.

H

J

K

L

M

N

MCM62020	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔
MCM64060	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔
MCM64085	✔	✔	✔	✔	✔		✔
MCM68840	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔
MCM68861	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔
MCM68885	✔	✔	✔	✔	✔		✔

MCM62020	✔	✔					
MCM64060	✔	✔				✔	✔
MCM64085	✔	✔	✔		✔		✔
MCM68840	✔	✔					✔
MCM68861	✔	✔	✔			✔	✔
MCM68885	✔	✔		✔	✔		✔