



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



MCM64080



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
cs Návod k použití
uk Інструкція з експлуатації
ru Инструкция по эксплуатации
he הוראות שימוש והפעלה

de	Deutsch	.3
en	English	.13
fr	Français	.23
it	Italiano	.35
nl	Nederlands	.45
da	Dansk	.56
no	Norsk	.66
sv	Svenska	.76
fi	Suomi	.86
es	Español	.96
pt	Português	.109
el	Ελληνικά	.120
tr	Türkçe	.133
pl	Polski	.146
hu	Magyar	.158
cs	Česky	.168
uk	Українська	.178
ru	Русский	.189
he	עברית	.215



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	10
Reinigen und Pflegen	10
Aufbewahrung	11
Hilfe bei Störungen	11
Sonderzubehör	12
Hinweise zur Entsorgung	12
Garantiebedingungen	12

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 zur Verwendung in geschlossenen Räumen. Nur benutzen, wenn Zuleitung und Gerät keine Beschädigungen aufweisen.

Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden. 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-Grifftrand 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 Würfelschneider greifen!

Würfelschneider nur bei Stillstand des Antriebs abnehmen/aufsetzen.

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

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 1**).

Auf einen Blick

Bitte Bildseiten ausklappen.

Bild 1

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 Scheibenträger

12 Wende-Schneidscheibe – dick/dünn

13 Wende-Raspelscheibe – grob/fein

14 Zitruspresse

a) Siebkorb

b) Auspresskegel

15 Würfelschneider mit Antriebsachse

a) Antriebsachse

b) Grundträger

c) Verschlussklammer

d) Messereinsatz

e) Schneidscheibe

f) Messerabdeckung

g) Schneidgitter-Reiniger

16 Mixer *

a) Mixbecher mit Antrieb

b) Deckel

c) Nachfüllöffnung

d) Trichter

17 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, 16b) führt zu Schäden am Gerät.



Wichtig!

Schüssel (5) und Mixbecher (16a) 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.

Bild B

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



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 (12)



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 (13)

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.

Hinweis:

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

Bild 

- 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 Nachfüllöffnung 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 aus der Schüssel herausnehmen. Werkzeug vom Werkzeugträger abnehmen. Nach Reinigung des Universalmessers den Messerschutz anbringen.
 - 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 zusammen-gesetztem Zustand verwenden.

Bild 

- 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, weicher Fleischwurst (z. B. Mortadella), gekochtem oder gebratenem, knochenlosem Geflügelfleisch geeignet.



Achtung! **Hinweise zur Anwendung!**

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

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

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

Lebensmittel dürfen nicht in gefrorenem Zustand sein.


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 -2).

Arbeitsgeschwindigkeit entsprechend der zu schneidenden Lebensmittel wählen.

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

Mittlere Arbeitsgeschwindigkeit:

rohe Kartoffeln und Karotten, weiche Fleischwurst (z. B. Mortadella), Schnittkäse, Hartkäse, 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

- Messereinsatz in den Grundträger einsetzen. Aussparungen beachten!
- Schneidscheibe in den Grundträger einsetzen.
- Die 3 Verschlussklammern bis zum Einrasten hochdrücken.

Arbeiten mit dem Würfelschneider

Bild

- 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 -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.



Ein Mixer kann über den Kundendienst bestellt werden (Bestell-Nr. 743882).



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

- 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“.

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 beiliegenden 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-Griffhand anfassen.

Bei Nichtgebrauch Universalmesser immer im Messerschutz aufbewahren.



Wichtiger Hinweis

Alle Teile der Schüssel inkl. Zubehör (5–7) und die Werkzeuge (8–14) sind spülmaschinenfest.

Kunststoffteile in der Spülmaschine nicht einklemmen, da Verformung möglich.

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 Kunststoffknäuf in der Mitte greifen.

Der Grundträger (15b) ist spülmaschinenfest. Alle anderen Teile **nicht** in die Spülmaschine geben, Messer werden stumpf!

Zum Reinigen den Würfelschneider auseinanderbauen:

Bild 6

- Die 3 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 7

- 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 7-6**).

Aufbewahrung



Verletzungsgefahr!

Bei Nichtbenutzung des Gerätes den Netzstecker ziehen.

Bild 8

- 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 dieses 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 Hefrückseite.

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	13
Overview	15
Operation	15
Recommended applications	20
Cleaning and servicing	20
Storage	21
Troubleshooting	21
Optional accessories	22
Instructions on disposal	22
Warranty conditions	22

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 quantities of food for domestic use.

This appliance is suitable for mixing, kneading, beating, cutting 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. Only use indoors. Do not use the appliance if the power cord and/or appliance are damaged.

Before replacing accessories or additional parts, which move during operation, switch off the appliance and disconnect from the power supply. 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 place 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 dicer!

Do not remove/attach the dicer until the drive is at a standstill.

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

Overview

Please fold out the illustrated pages.

Fig. 

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. milk-shakes 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 Disc holder

12 Reversible slicing disc – thick/thin

13 Reversible shredding disc – coarse/fine

14 Citrus press

a) Strainer basket

b) Pressing cone

15 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

16 Blender *

a) Blender jug with drive

b) Lid

c) Refill opening

d) Funnel

17 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, 16b) will damage the appliance.*



Important!

Bowl (5) and blender jug (16a) 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.

Fig. B

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



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 (12)



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 (13)



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.

Note:

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 adding more 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 contents using the pusher. To do this, remove pusher insert.

Warning!

Empty the bowl before it becomes so full that the cutting or grating 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:
 - Remove tool holder together with the universal blade out of the bowl. Remove the tools from the tool holder. After cleaning the universal blade, attach the blade guard.
 - 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 arrow 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, stand 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 pork sausage (e.g. Mortadella), boiled or fried boneless poultry.

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

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

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

Food must not be frozen.

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

If the dicer is not used as intended, is modified or is used improperly, Robert Bosch Hausgeräte GmbH cannot assume liability for any resulting damage.

Also excluded is the liability for damage (e.g. blunt or deformed blades) which result from the processing of unapproved food.



Important information

When working with the dicer, use the drive shaft supplied with the dicer (Fig. 1-2).

Select operating speed according to the food to be diced.

Low operating speed ("min"):

boiled potatoes, potatoes, carrots and eggs; cucumbers; bananas; strawberries; melons.

Medium operating speed:

raw potatoes and carrots; soft sausage (e.g. Mortadella); cheese slices, hard cheese; peppers, tomatoes, onions; apples, kiwifruit.



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. 1

- Insert the blade insert into the base holder. Observe recesses!
- Insert the dicing disc into the base holder.
- Press up the 3 catches until they lock into position.

Working with the dicer

Fig. 2

- 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. 6-6).
- 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 mixing liquid or semi-solid food, for cutting/chopping raw fruit and vegetables, for puréeing food.

A blender can be ordered from customer service (order no. 743882).



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. 6

- Attach the blender jug (match arrow on the jug to the arrow 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 immediately after use see “Cleaning and servicing”.



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.

Recommended applications

Sports drink

270 g honey (from refrigerator,
5 °C)

5 g cinnamon

230 g of 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 which 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 (8–14) are dishwasher-proof.

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

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 (15b) is dishwasher-proof. Do **not** clean any other parts in the dishwasher, the blades will become blunt!

Before cleaning the dicer, disassemble it:

Fig. 6

- Press out the 3 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 to setting **M** for several seconds. Pour out the water and rinse the blender with clean water.

Taking the blender apart

Fig. 4

- 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. 4-6**).

Storage



Risk of injury!

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

Fig. 5

- 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).

Optional 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 is identified according to the European guideline 2012/19/EU on waste electrical and electronic equipment – WEEE.

The guideline specifies the framework for an EU-wide valid return and re-use of old 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	23
Vue d'ensemble	25
Utilisation	26
Recommandations d'utilisation	31
Nettoyage et entretien	31
Rangement	33
Dérangements et remèdes	33
Accessoires en option	33
Conseils pour la mise au rebut	34
Conditions de garantie	34

Pour votre sécurité

Veillez 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. Utilisez cet appareil uniquement pour des quantités de préparations culinaires courantes et pour des durées de service normales. 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 cet appareil que dans des locaux fermés. N'utilisez l'appareil que si son cordon d'alimentation et l'appareil lui-même ne présentent aucun dommage. Avant de remplacer des accessoires ou des pièces supplémentaires déplacées en service, il faut éteindre l'appareil et le débrancher du secteur. 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'écartier 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 blessures

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 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.

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

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 (Figure 1).

Vue d'ensemble

Veillez déplier les volets illustrés.

Figure 1

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 Bol
- 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 Porte-disque
- 12 Disque à découper réversible – épais / mince
- 13 Disque à râper réversible – épais / fin
- 14 Presse-agrumes
 - a) Panier filtre
 - b) Cône
- 15 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 la grille de coupe
- 16 Mixeur *
 - a) Bol mixeur avec entraînement
 - b) Couvercle
 - c) Ouverture pour ajout
 - d) Entonnoir

17 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, 16b) pour éteindre l'appareil endommage ce dernier.

**Important !**

Le bol (5) et le bol mixeur (16a) 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.

Figure E

- 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 :
 - 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 sur le porte-accessoires puis lâchez-le.

**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
- Introduisez 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 (12)

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 (13)

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.

Remarque :

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

Figure

- 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 l'accessoire :
 - Du bol mélangeur, retirez le porte-accessoires avec la lame universelle. Retirez l'accessoire du porte-accessoires. Après avoir nettoyé la lame universelle, mettez le fourreau en place.
 - 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.

Figure 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 : 1 000 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.

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 pommeeau 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, les saucis-ses de viande molles (la mortadelle par exemple), la viande de volaille désossée cuite ou rôtie.

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

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

Avant de traiter des fruits à pépins et noyaux (pommes, pêches, etc.), il faut enlever ces pépins et noyaux.

Avant de traiter de la viande cuite ou rôtie, il faut la désosser.

Il faut que les produits alimentaires aient entièrement dégelé.

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



Attention ! Consignes d'utilisation

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. 1-2).

Choisissez une vitesse adaptée aux produits alimentaires à découper.

Vitesse de travail réduite (« min ») :

pommes de terre, carottes et œufs cuits ; cornichons ; bananes ; fraises ; melons.

Vitesse de travail moyenne :

pommes de terre et carottes crues ; saucisse de viande molle (mortadelle par exemple) ; fromage coupé en tranches, fromage dur ; 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 noyaux, ni d'autres constituants 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

Figure 13

- 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 3 fermetures vers le haut jusqu'à ce qu'elles enclenchent.

Utilisez l'accessoire à découper en dés

Figure 14

- 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 portelame sur la position correcte (fig. 14-6).
- 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
- Introduisez 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.

Il est possible de commander un mixeur via le service après-vente (n° de réf. 743882).



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.

Figure 1

- 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 ».

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 culinaire 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.

Nettoyez le 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 (8–14) vont au lave-vaisselle.

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

Nettoyer le 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.

Nettoyez l'accessoire 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 (15b) va au lave-vaisselle. Ne mettez **aucune** des autres pièces au lave-vaisselle car les lames s'émousseraient.

Pour nettoyer, démontez l'accessoire à découper en dés :

Figure G

- Poussez les 3 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.

Nettoyer le 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

Figure H

- 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 → **figure 1-6**).

Rangement



Risque de blessures !

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

Figure 1-6

- 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 « rôsti » et des galettes de pommes de terre, pour découper les fruits et légumes en rondelles épaisses.

Conseils pour la mise au rebut



Cet appareil est labélisé conformément à la directive européenne 2012/19/UE sur les appareils électriques et électroniques (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Cette directive définit le cadre d'une reprise et d'une revalorisation des appareils usagés en vigueur sur le tout le territoire de l'Union.

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.

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	35
Guida rapida	37
Uso	38
Consigli per l'uso	42
Pulizia e cura	42
Conservazione	43
Rimedio in caso di guasti	43
Accessorio speciale	44
Avvertenze sulla rottamazione	44
Condizioni di garanzia	44

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, sensoriali 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.

Usare solo in ambienti chiusi. Usare l'apparecchio solo se il cavo di alimentazione e l'apparecchio stesso non presentano danni. Prima di sostituire accessori o pezzi di ricambio, che durante il funzionamento si muovono, l'apparecchio deve essere spento e staccato dalla rete. 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 nella cubettatrice applicata!

Rimuovere/applicare la cubettatrice solo quando il motore è fermo.

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

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 imbuto 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 ).

Guida rapida

Aprire le pagine con le figure.

Figura .

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 Portadisco

12 Disco doppia funzione per affettare – spesso/sottile

13 Disco doppia funzione per grattugiare – grosso/fine

14 Spremiagrumi

a) Cestello-filtro

b) Cono di spremitura

15 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

16 Frullatore *

a) Bicchiere frullatore con ingranaggio

b) Coperchio

c) Apertura di aggiunta

d) Bicchierino dosatore

17 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, 16b) provoca danni all'apparecchio.*



Importante!

Ciotola (5) e bicchiere frullatore (16a) 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.*

Figura 8

- Applicare la ciotola (freccia sulla ciotola sopra il punto sull'apparecchio) e ruotare in senso orario fino all'arresto.
- Inserire la lama universale:
 - Spingere l'asse motore nel porta-utensile fino all'arresto.
 - Applicare il portautensile.
 - Disporre la lama universale sul porta-utensile e rilasciare.



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 (12)

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 (13)**

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.

Avvertenza:

Dischi idonei per altri scopi sono disponibili nel commercio specializzato (vedi capitolo «Accessori speciali»).

Figura 13

- 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 dal contenitore il portautensile con la lama universale. Staccare l'utensile dal portautensile. Dopo la pulizia della lama universale, applicare il coprilama.
 - 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 14

- 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 patate (crude o cotte), carote, cetrioli, pomodori, peperoni, cipolle, banane, mele, pere, fragole, meloni, kiwi, uova, insaccato di carne tenero (ad es. mortadella), carne di pollame cotta o arrostita, disossata.

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



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

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

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

Gli alimenti non devono essere congelati.


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

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 -2).

Regolare la velocità di lavoro conformemente agli alimenti da lavorare.

Bassa velocità di lavoro («min»):

patate, carote e uova cotte; cetrioli; banane; fragole; meloni.

Media velocità di lavoro:

patate e carote crude; insaccato di carne tenero (ad es. mortadella); formaggio da taglio; formaggio a pasta dura; 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.
- Gli alimenti non devono essere congelati.
- 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 13

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

Lavorare con la cubettatrice

Figura 14

- 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 14-6).
- 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'insero 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.



Un frullatore può essere ordinato tramite il servizio assistenza clienti (codice di ordinazione N° 743882).



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 imbuto 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 14

- 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 l'imbuto ed aggiungere un poco alla volta gli ingredienti solidi attraverso l'apertura di aggiunta

oppure

- introdurre gli ingredienti liquidi attraverso l'imbuto.

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».

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 alla velocità 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 (8–14) sono lavabili in lavastoviglie.

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

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 (15b) è lavabile in lavastoviglie. **Non** lavare in lavastoviglie tutte le altre parti, le lame perdono il filo!

Per il lavaggio, scomporre la cubettatrice:

Figura 6

- Premere verso l'esterno le 3 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 oli 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 7**

- Afferrare l'inserto lame sulle alette e ruotarlo in senso 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 8-6**).

Conservazione**Pericolo di ferite!**

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

Figura 8

- 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).

Accessorio speciale

(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 verdura 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 arrostiti 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/UE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche dismesse (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

La direttiva prescrive il quadro normativo per un ritiro e riciclaggio degli apparecchi dismessi in tutta l'UE.

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.

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	45
In één oogopslag	47
Bedienen	48
Gebruiksadviezen	52
Reiniging en onderhoud	52
Opbergen	54
Hulp bij storingen	54
Extra toebehoren	54
Opmerking betreffende recycling	55
Garantievoorwaarden	55

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 persoonsruimtes 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 fysieke, 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 voor gebruik binnenshuis.

Alleen gebruiken wanneer het aansluitsnoer en het apparaat niet zijn beschadigd. Voordat u toebehoren of hulpstukken vervangt die bewegen tijdens het gebruik, moet het apparaat worden uitgeschakeld en worden losgemaakt van het stroomnet.

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 fijnmaak-schijven grijpen.

Fijnmaakschijven alleen aan de rand vastpakken!

Verwondingsgevaar door scherpe messen/roterende aandrijving!

Nooit in de aangebrachte blokjessnijder grijpen!

De blokjessnijder alleen verwijderen/aanbrengen wanneer de aandrijving stilstaat.

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

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. .

In één oogopslag

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

Afb. .

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 intervalgebruik 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 Schijfhouder

12 Snij-draaischijf – dik/dun

13 Rasp-draaischijf – grof/fijn

14 Citruspers

a) Zeefbakje

b) Perskegel

15 Blokessnijder met aandrijfjas

- Aandrijfjas
- Basishouder
- Sluitklem
- Mesinzetstuk
- Snijschijf
- Mesafscherming
- Snijroosterreiniger

16 Mixer *

- Mixkom met aandrijving
- Deksel
- Bijvulopening
- Trechter

17 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, 16b) leidt tot beschadiging van het apparaat.



Belangrijk!

Kom (5) en mixkom (16a) zijn niet geschikt voor gebruik in de magnetron!

Vorbereiden

- 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.

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 aanbrengen:
 - De aandrijfjas in de hulpstukhouder drukken tot hij vastklikt.
 - Hulpstukhouder aanbrengen in de kom.
 - Universeel mes op de hulpstukhouder zetten en loslaten.



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.

Fijnmaakschijven



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 (12)

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 (13)

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.

Opmerking:

Schijven die geschikt zijn voor andere doeleinden zijn verkrijgbaar bij de speciaalzaak (zie het hoofdstuk Extra toebehoren).

Afb.

- 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 draai-beweging 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 komhand-greep 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 uit de kom nemen. Het hulpstuk van de hulpstukhouder nemen. Na reiniging van het universele mes de meshouder aanbrengen.
 - 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 samen-gebouwde 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 vleesworst (bijv. mortadella), gekookt of gebraden gevogeltevlees zonder botten.

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

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

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

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


Levensmiddelen mogen niet bevroren zijn.

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

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

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

**Belangrijke aanwijzing**

Bij gebruik van de blokjessnijder moet de bij de blokjessnijder geleverde aandrijfjas worden gebruikt (afb. -2).

Een werksnelheid kiezen die past bij de te snijden levensmiddelen.

Lage werksnelheid („min“):

gekookte aardappels, wortels en eieren, augurken, bananen, aardbeien, meloenen.

Middelmatige werksnelheid:

rauwe aardappels en wortels; zachte vleesworst (bijv. mortadella); snijdbare kaas, harde 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. **

- Mesinzetstuk aanbrengen in de basis houder. Op de uitsparingen letten!
- Snijschijf aanbrengen in de basishouder.
- De 3 bevestigingsklemmen omhoog drukken tot ze vastklikken.

Werken met de blokjessnijder**Afb. **

- Aandrijfjas 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 aandrijfjas zitten!
Desgewenst het mesinzetstuk met behulp van de mesafdekking in de juiste positie draaien (afb. -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.
- Aandrijfjas 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.

Een mixer kan bij de klantenservice worden besteld (bestelnr. 743882).



**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 mixer-deksel aangebracht en vastgedraaid zijn.

Afb.

- 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”.

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 (8–14) zijn geschikt voor reiniging in de afwasautomaat.

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

Citruspersers 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 (15b) 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. 6

- De 3 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. De onderdelen reinigen met een borstel.

Mixer reinigen



Verwondingsgevaar door scherpe messen!

Mixer 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 aankoecken en de kunststof wordt niet aangetast (b.v. door etherische olie in kruiden). De mixkom, 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. 7

- 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. 8-6**).

Opbergen



Verwondingsgevaar!

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

Afb.

- 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 apparaat-defect 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 klantenservice-adressen achterin dit boekje).

Extra toebehoren

(verkrijgbaar in de speciaalzaak indien niet meegeleverd)

Patates-fritesschijf (MUZ45PS1)

Voor het snijden van rauwe aardappels tot patates frites.

Azia-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 gekenmerkt in overeenstemming met de Europese richtlijn 2012/19/EU afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

De richtlijn geeft het kader aan voor de in de EU geldende terugname en verwerking 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.

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

Indhold

For din egen sikkerheds skyld	56
Overblik	58
Betjening	58
Anbefalinger for brug	63
Rengøring og pleje	63
Opbevaring	64
Hjælp i tilfælde af fejl	64
Ekstratilbehør	65
Henvisninger til bortskaffelse	65
Garantibetingelser	65

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 anvisningerne vedr. korrekt brug af apparatet. Dette apparat er beregnet til forarbejdning af mængder som er almindelige i husholdningen til brug i husholdningen eller til husholdningslignende, ikke-kommercielle anvendelser. Husholdningslignende anvendelser omfatter f.eks. brug i medarbejderkøkkener i forretninger, på kontorer, i landbrugsmæssige og andre kommercielle virksomheder samt brug på pensioner, små hoteller og andre former for boliger, hvor apparatet betjenes af gæsterne selv.

Apparatet skal kun benyttes til forarbejdning mængder og -tider, som er almindelige i husholdningen. Dette apparat er egnet til røring, ælting, piskning, skæring og raspning af levnedsmidler.

Bruges det af producenten tilladte tilbehør, kan apparatet også bruges til andre ting. Må ikke bruges til forarbejdning af andre genstande hhv. substanser. Apparatet må kun bruges med originalt tilbehør. Opbevar venligst brugsvejledningen. Giv brugsvejledningen videre til en senere ejer.

Generelle sikkerhedshenvisninger

Fare 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 med forkert brug. Børn må ikke få lege med apparatet.

Apparatet skal kun tilsluttes og benyttes iht. angivelserne på typeskiltet. Kun for brug i lukkede rum. Må kun benyttes, hvis ledningen og apparatet er ubeskadigede.

Før udskiftning af tilbehør eller ekstradele, der bevæges under brugen, skal apparatet slukkes og afbrydes fra nettet. Apparatet skal altid afbrydes fra nettet, når det ikke er under opsyn og før det samles, skilles ad eller rengøres.

Ledningen må ikke trækkes hen over skarpe kanter eller varme flader. Hvis tilslutningsledningen til dette apparat beskadiges, skal den udskiftes af producenten, eller dennes kundeservice eller en lignende kvalificeret person for at undgå fare. Reparationer på apparatet må kun foretages af vores kundeservice.

▲ Sikkerhedshenvisninger til dette apparat

Kvæstelsesfare

Fare for elektrisk stød

I tilfælde af strømsvigt forbliver apparatet tændt og går automatisk i gang igen, når strømmen vender tilbage. Tilbehør og redskab skal kun skiftes når apparatet står stille (drejekontakt på **0/off**) og netstikket er trukket ud af stikkontakten. Motorenheden må aldrig dyppes i væsker, aldrig holdes ind under rindende vand og ikke sættes i opvaske-maskinen. Forinden en fejl afhjælpes skal netstikket trækkes ud.

Kvæstelsesfare som følge af roterende redskaber!

Stik aldrig hånden ned i skålen under driften. 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 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 kun 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 fingrene ind i den påsatte terningsnitteren!

Terningsnitteren må kun tages af/sættes på, når drevet står stille.

Tag kun fat i plastduppen midt på skæreskiven, når terningsnitteren skilles ad/samles.

Kvæstelsesfare som følge af skarpe knive/roterende drev!

Stik aldrig hånden ned i den påsatte blender! Blenderen må kun tages af/sættes på, når drevet står stille. Berør ikke blenderknivene med de bare fingre. Benyt en børste til rengøring.

Fare for skoldning!

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

Forklaring af symbolerne på apparat hhv. tilbehør




Følg anvisningerne i brugsvejledningen.



Vær forsigtig! Roterende knive.



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

Denne brugsvejledningen beskriver forskellige modeller. På billedsiderne ses en oversigt over forskellige modeller (**billede** ).

Overblik

Fold billedsiderne ud.

Billede 

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. milk-shakes i blenderen.

2 Driftsindikator

Lyser under driften.

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

Redskaber

8 Drivakse

9 Redskabsholder

10 Universalkniv med knivbeskyttelse

11 Skiveholder

12 Vende-skæreskive – tyk/tynd

13 Vende-raspskive – grov/fin

14 Citruspresse

- a) Sikurv
- b) Pressekegle

15 Tæringsnitter med drivakse

- a) Drivakse
- b) Grundmodel
- c) Lukkeklemme
- d) Knivindsats
- e) Skæreskive
- f) Knivafdækning
- g) Skæregitter-rengøringsenhed

16 Blender *

- a) Blenderbæger med drev
- b) Låg
- c) Påfyldningsåbning
- d) Tragt

17 Tilbehørstaske

* Ikke på alle modeller.

Betjening

Rengør apparat og tilbehør grundigt, før de tages i brug første gang, se „Rengøring og pleje“.



OBS!

Apparatet må udelukkende tændes og slukkes med drejekontakten (1). Slukkes apparatet ved at åbne låget (6, 16b), opstår der skader på apparatet.



Vigtigt!

Skål (5) og blenderbæger (16a) er ikke egnet til at blive brugt i mikrobølgeovnen!

Forberedelse

- Stil motorenheden på et glat, stabilt og rent underlag.
- Træk kablet ud af kabelrummet i den ønskede længde.

Skål med tilbehør/redskab



Kvæstelsesfare som følge af roterende redskaber!

Stik aldrig hånden ned i skålen under driften. 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!

Når der arbejdes i skålen kan apparatet kun tændes med påsat skål og med påsat og fastdrejet låg.

Universalkniv (10)

til finhakning og hakning.



Kvæstelsesfare som følge af skarpe knive!

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

Billede

- Sæt skålen på (pil på skål skal være ud for punkt på apparat) og drej den til højre indtil stop.
- Isætning af universalkniven:
 - Tryk drivaksen ind i redskabsholderen indtil den falder i hak.
 - Sæt redskabsholderen ind i skålen.
 - Anbring universalkniven på redskabsholderen og slip den.



OBS!

Tilsæt altid først ingredienserne som skal forarbejdes, når redskaberne er sat i.

- Fyld ingredienserne i.
- Sæt låget på (pil på låg skal være ud for punkt på skål) og drej det til højre. Lågnæsen skal sidde i slidsen på skålegrebet indtil stop.
- Sæt stopperen og stopperindsatsen i.
- Sæt netstikket i.
- Stil drejekontakten på det ønskede trin.
- For at påfylde ingredienserne stil drejekontakt på **0/off**.
- Tag stopperen ud og fyld ingredienserne gennem påfyldningsåbningen.
- Påfyld væsker 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 (12)

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 skæring af hård ost, brød, rundstykker og chokolade. Kogte, fastkogende kartofler skal altid være kolde, før de skæres.



Vende-rasp-skive – grov/fin (13)

til raspning af grønt, frugt og ost, undtagen hård ost (f.eks. parmesan).

Betegnelse på vende-rasp-skive:

„2“ for den grove rasp-side

„4“ for den fine rasp-side

OBS!

Vende-rasp-skiven er ikke egnet til raspning af nødder. Blød ost må kun raspes på den grove side.

Bemærk:

Skiver der er egnet til andre formål kan købes i faghandlen (se afsnittet „Ekstratilbehør“).



Billede 

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

***Kvæstelsesfare som følge af skarpe knive!***

Stik ikke fingrene ind i påfyldningsåbningen. Anvend kun stopperen til at skubbe efter med.

- Sæt låget på (pil på låg skal være ud for punkt på skål) og drej det til højre.
Lågnæsen skal sidde i slidsen på skålegrebet indtil stop.
- Sæt stopperen og stopperindsatsen i.
- Sæt netstikket i.
- Stil drejekontakten på det ønskede trin.
- Påfyld ingredienserne som skal skæres eller raspes.
Skub ingredienserne som skal skæres eller raspes efter 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 hertil stopperindsatsen ud.

OBS!

Tøm skålen, før den bliver så fuld, at de skårede eller raspede fødevarer når skiveholderen.

Henvi sning til finhakning af chokolade:

Fyld chokolade i **før tændingen** 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.

Udtagning af redskab:

- Tag redskabsholder sammen med universalkniv ud af skålen.
Tag redskabet af redskabsholderen. Sæt knivbeskyttelsen på efter rengøring af universalkniven.
- Løft skiveholderen på udsparingerne ud af skålen. Tag skiverne ud.
Ta drivaksen ud af 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 helt samlet.

Billede 

- Sæt skålen på (pil på skål skal være ud for punkt på apparat) og drej den til højre indtil stop.
- Sæt drivaksen ind i skålen.
- Sæt sikurven på drivaksen (pil på citruspresse skal være ud for pil på skål) og drej den til højre. Næsen på sikurven skal sidde i slidsen på skålegrebet indtil stop.
- Sæt pressekeglen på og tryk den på plads.
- Sæt netstikket i.
- Til frugtpresning stil drejekontakten på lavt 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 fingrene ind i den påsatte terningsnitteren! Terningsnitteren må kun tages af/sættes på, når drevet står stille. Terningsnitteren arbejder kun med fast-drejet låg. Tag kun fat i plastduppen 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, pærer, jordbær, meloner, kiwi, æg, blød pølse (f.eks. Mortadella), kogt eller stegt fjerkræskød uden ben.

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

Ved skæreost (f.eks. Gouda) og hård ost (f.eks. Emmentaler) må der ikke forarbejdes mere end 3 kg på en arbejdsgang.

Før forarbejdning af kerne- og stenfrugt (æbler, ferskner osv.), skal kernene hhv. stenene fjernes.

Før forarbejdningen af kogt eller stegt kød, skal benene fjernes.

Levnedsmidler må ikke være i frosset tilstand.


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

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 der anvendes drivaksen, der følger med terningsnitteren (billede -2).

Vælg en arbejdhastighed, der svarer til de levnedsmidler, der skal skæres.

Lav arbejdhastighed („min“):

kogte kartofler, gulerødder og æg, agurker, bananer, jordbær, meloner.

Middel arbejdhastighed:

rå kartofler og gulerødder, blød kødpølse (f.eks. Mortadella), skæreost, hård ost; 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 de skæres, da de så er fastere og derved bliver skæresultatet bedre.
- Terningernes længde varierer afhængigt af, hvor meget man trykker på stopperen.

Samling af terningsnitter

Billede

- Sæt knivindsatsen ind i grundmodellen. Hold øje med udspæringerne!
- Sæt skæreskiven ind i grundmodellen.
- Tryk de 3 lukkeklemmer op, indtil de falder i hak.

Arbejde med terningsnitteren

Billede

- 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.
Lågnæsen skal sidde i slidsen på skålegrebet indtil stop.
- Sæt stopperen og stopperindsatsen i.
- Sæt netstikket i.
- Stil drejekontakten på det ønskede arbejdstrin.
- Kom levnedsmidlerne der skal skæres i påfyldningsskakten.
Skub levnedsmidlerne ned med et let tryk på stopperen efter behov.
Om nødvendigt skæres levnedsmidlerne i stykker først.

OBS!

Tøm skålen rettidigt:

- efter forarbejdning af maks. 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 blanding af flydende hhv. halv-faste levnedsmidler, til finhakning/hakning af rå frugt og grønt, til purering af madvarer.

En blender kan bestilles hos kundeservice (best.-nr. 743882).



Kvæstelsesfare som følge af skarpe knive/roterende drev!

Stik aldrig hånden ned i den påsatte blender! Blenderen arbejder kun med fastdrejet låg. Blenderen må kun tages af, når drevet står stille.



Fare for skoldning!

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

OBS!

Blenderen kan beskadiges.

Forarbejd ikke dybfrosede ingredienser (undtagen isterninger). Blenderen skal ikke arbejde, hvis den er tom.

Arbejde med blenderen**OBS!**

For drift af blenderen skal blenderlåget være sat på og drejet fast.

Billede **F**

- Sæt blenderbægeret på (pil på bæger skal være ud for punkt på apparat) og drej det til højre indtil stop.
- Fyld ingredienserne i.
Maksimal mængde, flydende konsistens = 1,5 liter (skummende eller varme væsker maksimalt 0,4 liter).
Optimal forarbejdningmængde, fast konsistens = 80 gram.
- Sæt låget på og drej det til højre.
Lågnæsen skal sidde i slidsen på blendersgrebet indtil stop.
- Stil drejekontakten på det ønskede trin.
- For at påfylde ingredienserne stil drejekontakt på **0/off**.
- Tag låget af og fyld ingredienserne i eller
- tag tragten ud og fyld faste ingredienserne lidt ad gangen i påfyldningsåbningen

eller

- fyld 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“.

Anbefalinger for brug

Sportdrink

270 g honning (fra køleskabet, 5 °C)

5 g kanel

230 g 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 af skål med tilbehør



Kvæstelsesfare som følge af skarpe knive!

Tag 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 (8–14) tåler opvaskemaskine.

Klem ikke plastdele fast i opvaskemaskinen, da de kan blive deformeret.

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 ind.

Rengøring af terningsnitter



Kvæstelsesfare som følge af skarpe knive!

Tag kun fat i plastduppen midt på skæreskiven, når terningsnitteren skilles ad/samles.

Grundmodellen (15b) tåler opvaskemaskine. Alle andre dele må **ikke** sættes i opvaskemaskinen, knive bliver uskarpe!

Terningsnitteren skilles ad til rengøring:

Billede

- Tryk de 3 lukkeklemmer udad og tag skæreskiven af.
- Tag knivindsatsen ud af grundmodellen.
- Fjern rester af levnedsmidlerne i skæregitteret med skæregitterrengøringsenheden.
- Sæt grundmodellen i opvaskemaskinen. Skyl først alle andre dele under rindende vand. Rengør delene med en børste.

Rengøring og pleje

Apparatet er vedligeholdelsesfrit!

Grundig rengøring sikrer lang holdbarhed.

Yderligere angivelser fremgår af den korte vejledning.



Fare for elektrisk stød!

Motorenheden må aldrig dyppes i væsker, aldrig holdes ind under rindende vand og ikke sættes i opvaskemaskinen.

OBS!

Benyt ingen skurende rengøringsmidler. Overfladerne kan beskadiges.

Tips:

- Ved forarbejdning af f.eks. gulerødder og rødkål opstår der misfarvninger af plastdelene, som kan fjernes med nogle dråber spiseolie.
- Rengør tilbehørstasken efter behov. Følg plejehenvisningerne i tasken.

Rengøring af motorenhed

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

Rengøring af blender



Kvæstelsesfare som følge af skarpe knive!

Berør ikke blenderknivene med de bare fingre. Benyt en børste til rengøring.

Det anbefales at rengøre blenderen straks efter brug. Således tørrer madrester ikke ind og plastmaterialet angribes ikke (f.eks. af æteriske olier i krydderier).

Blenderbæger, låg og tragt tåler opvaske-maskine.

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.

Stil drejekontakten i et par sekunder på trin


M. Hæld vandet ud og skyl blenderen med rent vand.

Adskillelse af blender

Billede

- 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 blenderbæger (positionering → **billede -6**).

Opbevaring



Fare for kvæstelser!

Træk netstikket ud, når apparatet ikke er i brug.

Billede

- Gem redskaber og finhakningskiver i tilbehørstasken. Sæt altid knivbeskyttelsen på til opbevaring af universalkniven.
- Skub kablet med korte skub i kabelrummet.

Hjælp i tilfælde af fejl



Fare for kvæstelser!

Forinden en fejl afhjælpes skal netstikket trækkes ud.



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 sætte 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 anvisninger i denne vejledning.



Vigtig henvisning

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

Ekstratilbehør

(kan købes i faghandlen, hvis det ikke følger med leveringen)

Pommes-frites-skive (MUZ45PS1)

Til skæring af rå kartofler til pommes frites.

Asia-grønt-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.

Kartoffelpandekager-skive (MUZ45KP1)

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

Henvisninger til bortskaffelse



Denne maskine er mærket iht. bestemmelserne i det europæiske direktiv 2012/19/EU 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.

Oplysning om gældende bortskaffelsesmåde fås hos din faghandel eller dine kommunale myndigheder.

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.

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

Innhold

For din egen sikkerhet	66
En oversikt	68
Betjening	68
Anbefalinger for bruk	73
Rengjøring og pleie	73
Oppbevaring	73
Hjelp ved feil	74
Ekstra tilbehør	75
Henvisninger om avskaffing	75
Garantibetingelser	75

For din egen sikkerhet

Les nøye igjennom denne veiledningen før bruk, for å få viktige sikkerhets- og betjeningshenvisninger for dette apparatet.

Dersom det ikke blir tatt hensyn til anvisningene for riktig bruk av apparatet, utelukker det produsentens ansvar for skader som oppstår på grunn av dette.

Dette apparatet er beregnet for bearbeiding av vanlige husholdningsmengder i husholdningen eller for husholdningspreget, ikke industrielt bruk. Husholdningspreget bruk omfatter f.eks. bruk i medarbeiderkjøkken i butikker, på kontorer, landbruks- eller andre produksjonsbedrifter, såsom bruk av gjester i pensjonater, små hoteller eller lignende oppholdsenheter. Apparatet må kun brukes til å bearbeide vanlige husholdningsmengder og innen vanlige bearbeidelsestider.

Dette apparatet er egnet for røring, elting, pisking, skjæring og rasping av matvarer. Ved bruk av tilbehøret som er godkjent av produsenten, er det også mulig med andre anvendelser.

Må ikke brukes til bearbeiding av andre gjenstander hhv. substanser. Apparatet må kun brukes med originalt tilbehør.

Bruksveiledningen må oppbevares. Dersom apparatet gis videre til andre, må bruksveiledningen leveres med.

▲ Generelle sikkerhetshenvisninger

Fare for strømstøt

Dette apparatet må ikke brukes av barn.

Apparatet og dets tilkoblingsledning må holdes borte fra barn.

Apparatene kan brukes av personer med reduserte 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 har forstått farene som resulterer av feil bruk.

Barn må ikke få leke med apparatet.

Apparatet må kun tilkobles og brukes i henhold til angivelsene på typeskiltet. Kun for bruk i lukkede rom. Må kun benyttes når ledningen og apparatet ikke viser tegn på skade.

Før skift av tilbehør eller tilleggsdeler som kommer i bevegelse under driften, må apparatet slås av og skilles fra strømmettet. Apparatet må alltid skilles fra strømmettet når det ikke kan overvåkes og før det settes sammen, tas fra hverandre eller rengjøres. Ledningen må ikke trekkes over skarpe kanter eller varme flater. Dersom tilkoblingsledningen på dette apparatet er skadet, må den skiftes ut av produsenten eller dens kundeservice eller en lignende kvalifisert person for å unngå fare. Reparasjoner på apparatet må kun foretas av vår kundeservice.

▲ Sikkerhetshenvisninger for dette apparatet

Fare for skade

Fare for strømstøt

Dersom strømmen blir borte, forblir apparatet innkoblet og går videre når strømmet kommer igjen. Tilbehør og verktøy må kun skiftes når apparatet står stille (dreiebryter på **0/off**) og støpselet er trukket ut. Basismaskinen må aldri dyppes ned i væsker, aldri holdes under rennende vann og ikke rengjøres i oppvaskmaskin.

Før feil blir utbedret, må støpselet trekkes ut.

Fare for skade på grunn av roterende verktøy!

Under driften må det aldri gripes inn i bollen. For påfylling av ingredienser må det alltid brukes støteren. Etter utkoblingen 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 holdes i plasthåndtaket langs kanten. Når den ikke brukes, må universalkniven alltid oppbevares i knivbeskyttelsen. Det må ikke gripes inn i påfyllingsåpningen. For å skyve ned må det kun brukes støteren. Det må ikke gripes 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!

Det må aldri gripes inn i den påsatte terningkutteren! Terningkutteren må kun tas av/settes på når drevet står stille. Ved demontering/montering av terningkutteren må skjæreskiven kun holdes i plastknappen på midten.

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

Det må aldri gripes inn i den påsatte mikseren! Mikseren må kun tas av/settes på når drevet står stille. Mikserkniven må ikke berøres med bare hender. For rengjøring må det brukes en børste.

Fare for skolding!

Ved bearbeiding av varme mikseprodukter, kommer det damp ut av trakten i lokket. Det må maksimalt fylles 0,4 liter varm eller skummende væske.

Forklaringer av symbolene på apparatet hhv. tilbehøret




Anvisninger i bruksveiledningen må følges.



Vær forsiktig! Roterende kniver.



Vær forsiktig! Roterende verktøy.
Det må ikke gripes inn i påfyllingsåpningen.

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

En oversikt

Vennligst Brett ut sidene med bilder.

Bilde 

Basismaskin

1 Dreiebryter

0/off = Stopp

M = Momentkobling med høyeste turtall, bryteren holdes fast for ønsket miksetid.

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

Lys er 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

Bolle med tilbehør

5 Bolle

6 Lokk

7 a) Støter

b) Støterinnsats

Verktøy

8 Drivaksling

9 Verktøyholder

10 Universalkniv med knivbeskyttelse

11 Skiveholder

12 Vende-skjæreskive – tykk/tynn

13 Vende-raspeskive – grov/fin

14 Sitruspresse

a) Silkurv

b) Pressekjegle

15 Terningkutter med drivaksling

a) Drivaksling

b) Basisbærer

c) Låseklemme

d) Knivinnsets

e) Skjæreskive

f) Knivdeksel

g) Rens for skjæregitter

16 Mikser *

a) Miksebeger med drev

b) Lokk

c) Påfyllingsåpning

d) Trakt

17 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 utelukkende slås på og av med dreiebryteren (1).

Dersom det slås av ved å åpne lokket (6, 16b) fører dette til skader på apparatet.



Viktig!

Bollen (5) og miksebegeret (16a) er ikke egnet for bruk i mikrobølge!

Forberedning

- Basismaskinen stilles på et glatt, stabilt og rent underlag.
- Kabelen trekkes ut av kabelrommet til nødvendig lengde.

Bolle med tilbehør/verktøy



Fare for skade på grunn av roterende verktøy!

Under driften må det aldri gripes inn i bollen. For påfylling av ingredienser må støteren (7) alltid brukes. Etter utkoblingen går drevet etter i kort tid. Verktøyet må kun skiftes når drevet står stille.



Obs!

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

Universalkniv (10)

for kutting og hakking.



Fare for skade på grunn av skarpe kniver!

Universalkniven må kun holdes i plast-håndtaket langs kanten. Når den ikke brukes, må universalkniven alltid oppbevares i knivbeskyttelsen.

Bilde B

- Bollen settes på (pilen på bollen ved punktet på apparatet) og dreies i klokens retning inntil anslag.
- Insetting av universalkniven:
 - Drivakslingen trykkes inn i verktøyholderen inntil den smekker i.
 - Verktøyholderen settes inn i bollen.
 - Universalkniven settes oppå verktøyholderen og slippes.



Obs!

De ingrediensene som skal bearbeides må alltid først fylles på etter at verktøyene er satt inn.

- Ingrediensene fylles på.
- Lokket settes på (pilen på lokket ved punktet på bollen) og dreies i klokens retning.

Nesen på lokket må sitte på anslaget i sprekken på håndtaket på bollen.
- Støteren og støterinnsatsen settes inn.
- Støpselet stikkes inn.
- Dreiebryteren settes på ønsket trinn.
- For å fylle på mere ingredienser, settes dreiebryteren på **0/off**.
- Støteren tas ut og ingrediensene fylles på igjennom påfyllingsåpningen.
- Væsker fylles på igjennom støteren. Støterinnsatsen kan brukes som målebeger.

Kutteskiver



Fare for skade på grunn av skarpe kniver!

Det må ikke gripes i de skarpe knivene og kantene på kutteskivene. Kutteskivene må kun tas i langs kanten!

Vende-skjæreskive – tykk/tynn (12)

for skjæring av frukt og grønnsaker.



Betegnelsen på vende-skjæreskiven:

“1” for den tykke skjæresiden

“3” for den tynde 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 (13)

for rasping av grønnsaker, frukt og ost, unntatt hard ost (f.eks. Parmesan).



Betegnelsen på vende-raspeskiven:

“2” for den grove raspesiden

“4” for den fine raspesiden

Obs!

Vende-raspeskiven er ikke egnet for å raspe nøtter. Myk ost må kun raspes med den grove siden.

Henvising:

Skiver som er egnet for andre formål kan fåes i faghandelen (se kapittel “Ekstra tilbehør”).

Bilde 

- Bollen settes på (pilen på bollen ved punktet på apparatet) og dreies i klokkenes retning inntil anslag.
- Drivakslingen settes inn i bollen.
- Skiven tas ut av beskyttelseshylsteret.
- Skiven legges oppå skiveholderen. Den ønskede skjære-/raspesiden vendes oppover. Skiven legges oppå skiveholderen slik at medbringeren på skiveholderen griper inn i åpningene på skivene. Skiven må **ligge oppå** tappene på siden av skiveholderen.
- Skiveholderen settes på drivakslingen med en lett dreining.

**Fare for skade på grunn av skarpe kniver!**

Det må ikke gripes inn i påfyllingsåpningen. For å skyve ned må det kun brukes støteren.

- Lokket settes på (pilen på lokket ved punktet på bollen) og dreies i klokkenes retning. Nesen på lokket må sitte på anslaget i sprekken på håndtaket på bollen.
- Støteren og støterinnsatsen settes inn.
- Støpselet stikkes inn.
- Dreiebryteren settes på ønsket trinn.
- De ingrediensene som skal skjæres eller raspes fylles på. De ingrediensene som skal skjæres eller raspes skyves ned med støteren med et lett trykk.
- Støteren tas ut og ingrediensene fylles på igjennom påfyllingsåpningen.
- Lange og tynne ingredienser som skal skjæres fylles på igjennom støteren. Hertil tas støterinnsatsen ut.

Obs!

Bollen må tømmes før denne er så full at de skårete eller raspete ingrediensene når opp til skiveholderen.

Henvi sning om kutting av sjokolade:

Sjokoladen fylles i **før apparatet slås på** og dekkes til med støteren. Etter innkoblingen skyves den ned med støteren.

Etter arbeidet

- Dreiebryteren settes på **0/off**.
- Støpselet trekkes ut.
- Lokket dreies imot klokkenes retning og tas av.

- Uttak av verktøy:
 - Verktøyholderen tas ut av bollen sammen med universalkniven. Verktøyet tas av fra verktøyholderen. Etter rengjøring av universalkniven, må knivbeskyttelsen settes på igjen.
 - Skiveholderen løftes ut av bollen ved utsparingene. Skivene tas ut. Drivakslingen tas ut av bollen.
- Bollen dreies mot klokkenes retning og tas av.
- Alle delene rengjøres, 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 

- Bollen settes på (pilen på bollen ved punktet på apparatet) og dreies i klokkenes retning inntil anslag.
- Drivakslingen settes inn i bollen.
- Silkurven settes på drivakslingen (pilen på sitruspressen ved pilen på bollen) og dreies i klokkenes retning. Nesen på silkurven må sitte på anslaget i sprekken på håndtaket på bollen.
- Pressekjeglen settes på og trykkes ned.
- Støpselet stikkes inn.
- For pressing av frukt settes dreiebryteren på et lavt turtall og frukten trykkes mot pressekjeglen.

Obs!

Ta hensyn til fyllenivået. Maksimal arbeidsmengde: 1000 ml fruktsaft.

Etter arbeidet

- Dreiebryteren settes på **0/off**.
- Støpselet trekkes ut.
- Sitruspressen dreies imot klokkenes retning og tas av.
- Bollen dreies mot klokkenes retning og tas av.
- Alle delene rengjøres, se "Rengjøring og pleie".

Terningkutter

Terningkutter for skjæring av matvarer i terningsform.



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

Det må aldri gripes inn i den påsatte terningkutteren!

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

Terningkutteren arbeider kun når lokket er skrudd fast.

Ved demontering/montering av terningkutteren må skjæreskiven kun holdes i plastknappen på midten.



Obs! Henvisninger for bruk!

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

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

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

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

Matvarene må ikke være i frossen tilstand.


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

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

Dette utelukker 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 -2).

Det må velges en arbeidshastighet som tilsvarer de matvarene som skal skjæres.

Lav arbeidshastighet ("min"):

kokte poteter, gulrøtter og egg, agurker, bananer, jordbær, meloner.

Middels arbeidshastighet:

rå poteter og gulrøtter, mykt pålegg (f.eks. Mortadella), ost i skiver, hard ost, paprika, tomater, løk, epler, kiwi.



Obs!

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

Viktige henvisninger:

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

Sammensetting av terningkutteren


Bilde

- Knivinnsetsen settes inn i basisbæren. Ta hensyn til utsparingene!
- Skjæreskiven settes inn i basisbæren.
- De 3 låseklemmene trykkes opp inntil de smekker i.

Arbeid med terningkutteren

Bilde

- Drivakslingen for terningkutteren settes på drevet på basismaskinen.
- Bollen settes på (pilen på bollen ved punktet på apparatet) og dreies i klokens retning inntil anslag.

- Terningkutteren settes inn. Pilen på terningkutteren og pilen på bollen må stemme overens! Terningkutteren må sitte fullstendig på drivakslingen! Om nødvendig må knivinnsetsen dreies i riktig posisjon med hjelp av knivdekselet (bilde -6).
- Knivdekselet tas av.
- Lokket settes på (pilen på lokket ved punktet på bollen) og dreies i klokkenes retning. Nesen på lokket må sitte på anslaget i sprekken på håndtaket på bollen.
- Støteren og støterinnsatsen settes inn.
- Støpselet stikkes inn.
- Dreiebryteren settes på ønsket arbeids-trinn.
- Matvarene som skal skjæres, fylles ned i påfyllingsjakten. Etter behov skyves de ned med støteten med et lett trykk. Dersom nødvendig, må matvarene skjæres i mindre stykker på forhånd.

Obs!

Bollen må tømmes i rett tid:

- etter at det er bearbeidet maks. 500 gram,
- før terningene har nådd underkanten på terningkutteren.

Etter arbeidet

- Dreiebryteren settes på **0/off**.
- Støpselet trekkes ut.
- Lokket dreies imot klokkenes retning og tas av.
- Knivdekselet settes på.
- Terningkutteren tas ut av bollen.
- Bollen dreies mot klokkenes retning og tas av.
- Drivakslingen tas av.
- Rester av matvarer i skjæregitteret må fjernes med rensere for skjæregitteret.

Mikser

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

En mikser kan bestilles over kundeservice (best. nr. 743882).

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

Det må aldri gripes inn 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. Det må maksimalt fylles 0,4 liter varm eller skummende væske.

Obs!

Mikseren kan bli skadet. Det må ikke bearbeides dypfrosne ingredienser (unntatt isbiter). Mikseren må ikke brukes når den er tom.

Miksing**Obs!**

For drift av mikseren må lokket på mikseren være satt på og skrudd fast.

Bilde 

- Miksebegeret settes på (pilen på begeret ved punktet på apparatet) og dreies i klokkenes retning inntil anslag.
- Ingrediensene fylles på. Maksimal mengde, flytende = 1,5 liter (skummende eller varme væsker maksimalt 0,4 liter). Optimal arbeidsmengde, fast = 80 gram.
- Lokket settes på og dreies i klokkenes retning. Nesen på lokket må sitte på anslaget i sprekken på mikserhåndtaket.
- Dreiebryteren settes på ønsket trinn.
- For å fylle på mere ingredienser, settes dreiebryteren på **0/off**.
- Lokket tas av og ingrediensene fylles på eller
- trakten tas ut og faste ingrediensene fylles etter hverandre ned i påfyllings-åpningen
- eller
- flytende ingrediensene fylles på igjennom trakten.

Etter miksingen

- Dreiebryteren settes på **0/off**.
- Støpselet trekkes ut.
- Mikseren dreies mot klokken retning og tas av.
- Lokket dreies imot klokken retning og tas av.

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

Anbefalinger for bruk

Sportsdrink

270 g honning (fra kjøleskapet, 5 °C)

5 g kanel

230 g melk

- Honning og kanel fylles i mikseren og det hele mikses på trinn M.
- Tilsett melken etter 5 sekunder og miks det hele 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 angivelser kan fåes i den korte veiledningen.



Fare for strømstøt!

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

Obs!

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

Tips:

- Ved bearbeiding av f.eks. gulrøt eller rødkål oppstår det misfarginger av plastdelene som kan fjernes med noen dråper matolje.
- Tilbehørsvesken må rengjøres etter behov. Ta hensyn til henvisningene om pleie i vesken.

Rengjøring av basismaskinen

- Støpselet trekkes ut.
- Basismaskinen tørkes av med en fuktig klut. Etter behov brukes litt oppvaskmiddel.
- Deretter tørkes apparatet godt av.

Rengjøring av bollen med tilbehør



Fare for skade på grunn av skarpe kniver!

Universalkniven må kun holdes i plast-håndtaket langs kanten.

Når den ikke brukes, må universalkniven alltid oppbevares i knivbeskyttelsen.



Viktig henvisning

Alle delene på bollen inkl. tilbehør (5–7) og verktøy (8–14) kan rengjøres i oppvaskmaskin.

Plastdelene må ikke klemmes fast i oppvaskmaskinen, da de kan bli deformert.

Rengjøring av sitruspressen

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

Rengjøring av terningkutteren



Fare for skade på grunn av skarpe kniver!

Ved demontering/montering av terningkutteren må skjæreskiven kun holdes i plastknappen på midten.

Basisbærer (15b) kan rengjøres i oppvaskmaskin. Alle andre deler må **ikke** rengjøres i oppvaskmaskin, knivene blir sløve! For rengjøring må terningkutteren tas fra hverandre:

Bilde 6

- De 3 låseklemmene trykkes utover og skjæreskiven tas av.
- Knivinnsetsen tas ut av basisbærer.
- Rester av matvarer i skjæregitteret må fjernes med rensere for skjæregitteret.
- Basisbærer rengjøres i oppvaskmaskin. Alle andre deler må først skylles under rennende vann. Delene rengjøres med en børste.

Rengjøring av mikseren



Fare for skade på grunn av skarpe kniver!

Mikserkniven må ikke berøres med bare hender. For rengjøring må 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 trakt kan rengjøres i oppvaskmaskin.

Knivnnsatsen må ikke rengjøres i oppvaskmaskin, men under rennende vann.

Må ikke bli liggende i vannet!

Tips: Litt vann med oppvaskmiddel fylles i den påsatte mikseren.


Apparatet settes i få sekunder på trinn **M**. Vannet helles av og mikseren skylles med klart vann.

Demontering av mikseren

Bilde

- Knivnnsatsen dreies ved vingene mot klokken retning. Knivnnsatsen løsnes således.
- Knivnnsatsen tas ut og pakningsringen fjernes.

Sammensetting av mikseren

- Pakningsringen settes på knivnnsatsen.
- Knivnnsatsen settes fra undersiden inn i miksebegeret.
- Knivnnsatsen skrues fast ved vingene i klokken retning. Derved må den dreies minst så langt at en av vingene dekker markeringen på miksebegeret (plassering -> **bilde -6**).

Oppbevaring



Fare for skade!

Når apparatet ikke brukes, må støpselet trekkes ut.

Bilde

- Verktøyene og kutteskivene må stues inn 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.

Utbedring:

- Dreiebryteren settes på **0/off**.
- Støpselet trekkes ut.
- Årsaken til overbelastningen må fjernes.
- Apparatet tas i bruk igjen.

Mulig årsak:

Det ble gjort et forsøk på å sette bollen eller mikseren på apparatet når det var innkoblet.

Utbedring:

- Dreiebryteren settes på **0/off**.
- Bollen eller mikseren settes på.
- Apparatet tas i bruk igjen.

Bolle/lokk/tilbehør

Feil:

Apparatet starter ikke.

Mulig årsak:

Delene er ikke satt riktig på.

Utbedring:

- Dreiebryteren settes på **0/off**.
- Delene settes på i henhold til de tilsvarende anvisningene i denne veiledningen.



Viktig henvisning

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

Ekstra tilbehør

(fåes i faghandelen, dersom det ikke følger med i leveringsomfanget)

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.

Henvisninger om avskaffing



Dette apparatet er kjennetegnet tilsvarende det Europeiske Direktivet 2012/19/EU om gamle elektro- og elektronikk apparater (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Dette direktivet angir rammen for tilbakelevering og gjenvinning av gamle apparater som er gyldig i 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.

*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	76
Kort översikt	78
Användning	78
Användningsrekommendationer	83
Rengöring och skötsel	83
Förvaring	84
Råd vid fel	84
Extra tillbehör	84
Anvisningar för avfallshantering	85
Konsumentbestämmelser	85

För din säkerhet

Läs noga denna bruksanvisning före användning för att få viktiga anvisningar om säkerhet och om hur denna apparat används.

Om anvisningar för riktig användning av apparaten ignoreras, utslutar det tillverkarens ansvar för skador som resulterar av detta. Denna apparat är avsedd att bearbeta sådana mängder som är normala i ett hushåll och för användning i hushållet eller för hushållsliknande, icke-kommersiella användningar.

Hushållsliknande användningar omfattar t.ex. användning i personalkök i affärer, på kontor, jordbruksrörelser eller andra kommersiella verksamheter, samt att nyttjas av gäster på pensionat, små hotell och liknande boendeinrättningar.

Använd apparaten endast för att bearbeta sådana mängder som är normala i 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.

Får ej 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 felaktig användning. Barn får ej leka med apparaten.

Apparaten får endast anslutas och användas enligt anvisningarna på apparatens typskylt. Endast för användning i slutna rum.

Får endast användas när ledningen och apparaten inte uppvisar några skador. Före byte av tillbehör eller tilläggsdelar som rör på sig när apparaten används måste apparaten stängas av och skiljas från nätet. Apparaten måste alltid skiljas från nätet när den lämnas utan uppsikt och innan den ska monteras, tas isär eller rengöras.

Ledningen får inte dras över vassa kanter eller heta ytor.

Om anslutningskabeln av denna apparat skulle skadas får den endast bytas ut av tillverkaren, eller dennes kundtjänst eller en 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

Vid strömavbrott förblir apparaten påslagen och fortsätter att arbeta 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, håll den aldrig under rinnande vatten och rengör den inte i diskmaskin.

Dra 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 för att mata ner ingredienser.

Sedan apparaten stängts av fortsätter drivuttaget rotera en kort stund.

Byt verktyg endast när drivuttaget står stilla.

Risk för skada pga vassa knivar!

Fatta endast universalkniven i greppkanten av plast.

Förvara alltid universalkniven i knivskyddet när den inte används.

Stick aldrig ned fingrarna i matarröret. Använd bara påmataren för att mata ner. Ta aldrig i de vassa knivarna och skärytorna på riv- och skärskivorna. Ta riv- och skärskivorna enbart längst ut i kanterna!

Risk för skada pga vassa knivar/roterande drivuttag!

Stick aldrig ned fingrarna i den påsatta tärningsskivaren!

Lossa/sätt på tärningsskivaren endast när drivuttaget står stilla.

När tärningsskivaren tas isär/monteras ihop fatta alltid skärskivan i plastknoppen i mitten.

Risk för skada pga vassa knivar/roterande drivuttag!

Stoppa aldrig ned fingrarna i den påsatta mixern! Lossa/sätt på mixern endast när drivuttaget står stilla. Ta inte i mixerknivarna med bara händerna. Använd en borste för rengöring.

Risk för skållskador!

Vid bearbetning av heta ingredienser i mixern tränger ånga ut genom tratten i locket. Fyll på maximalt 0,4 liter het eller skummande vätska.

▲ Förklaring av symbolerna på apparaten resp tillbehören



Följ anvisningarna i bruksanvisningen.



Varning! Roterande knivar.



Varning! Roterande verktyg.
Stick aldrig ned fingrarna i matarröret.

I denna bruksanvisning beskrivas olika modeller. På bildsidorna finns en översikt över de olika modellerna (**bild**).

Kort översikt

Vik ut bildsidorna.

Bild

Motor del

1 Strömvred

0/off = stop

M = momentläge med högsta varvtal, håll vredet fast för önskad mixningstid.
min/max = arbetshastigheten är steglöst inställbar från lågt till högt varvtal.

Pulse = vredläge för intervalldrift med högsta varvtal. Rekommenderas för tillverkning av t.ex. milkshakes i mixern.

2 Driftsindikering

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

Blandarskål med tillbehör

5 Blandarskål

6 Lock

7 a) Påmatare

b) Insats till påmataren

Verktyg

8 Drivaxel

9 Verktygshållare

10 Universalkniv med knivskydd

11 Skivhållare

12 Vändbar skärskiva – tjock/tunn

13 Vändbar riv- och strimmelskiva – grov/fin

14 Citruspress

a) Silkorg

b) Presskulle

15 Tärningsskivare med drivaxel

a) Drivaxel

b) Hållare

c) Spärr

d) Knivinsats

e) Skärskiva

f) Skärm för kniven

g) Rengörare till tärningsgallret

16 Mixer *

a) Mixerbägare med drivuttag

b) Lock

c) Påfyllningssöppning

d) Tratt

17 Tillbehörsväska

* Inte på alla modeller.

Användning

Rengör apparaten och tillbehör grundligt före första användningen, se "Rengöring och skötsel".



Var försiktig!

Använd endast strömvredet (1) för att starta och stänga av apparaten.

Att stänga av apparaten genom att öppna locket (6, 16b) leder till skador på apparaten.



Viktigt!

Blandarskål (5), och mixerbägaren (16a) är inte lämpliga att använda i mikrovågsugn!

Förberedelser

- Ställ motordelen på plant, stabilt och rent underlag.
- Dra ut kabeln ur kabelfacket till önskad längd.

Blandarskål med tillbehör/verktyg



Risk för skada pga roterande verktyg!

Stoppa aldrig ned handen i blandarskålen när apparaten är igång.
Använd alltid påmataren (7) för att mata ner ingredienser. Sedan apparaten stängts av fortsätter drivuttaget rotera en kort stund. Byt verktyg endast när drivuttaget står stilla.



Var försiktig!

Vid arbeten i blandarskålen kan apparaten bara startas med blandarskålen påsatt samt med locket påsatt och åtdraget.

Universalkniv (10)

för att finfördela och hacka.



Risk för skada pga vassa knivar!

Fatta endast universalkniven i greppkanten av plast. Förvara alltid universalkniven i knivskyddet när den inte används.

Bild

- Sätt på blandarskålen (pilen på blandarskålen mot punkten på apparaten) och vrid medurs till stoppet.
- Sätta in universalkniv:
 - Tryck in drivaxeln i verktygshållaren tills den snäpper fast.
 - Sätt in verktygshållaren i blandarskålen.
 - Sätt universalkniven på verktygshållaren och släpp ned den.



Var försiktig!

Tillsatt livsmedel som ska bearbetas först efter det att verktygen satts in.

- Fyll på ingredienserna.
- Sätt på locket (pilen på locket mot punkten på blandarskålen) och vrid medurs.
Kilen på locket ska sitta fast i springan på handtaget till blandarskålen.
- Sätt in påmataren och insatsen till påmataren.
- Sätt stickkontakten i vägguttaget.

- Vrid strömvredet till önskat läge.
- För att fylla på ingredienser vrid strömvredet till **0/off**.
- Ta ut påmataren och fyll på ingredienser genom matarröret.
- Fyll på vätskor genom påmataren. Insatsen till påmataren kan användas som mått.

Riv- och skärskivor



Risk för skada pga vassa knivar!

Ta aldrig i de vassa knivarna och skärtyorna på riv- och skärskivorna. Ta riv- och skärskivorna enbart längst ut i kanterna!

Vändbar skärskiva – tunt/tjockt (12)



för att skära frukt och grönsaker.

Beteckning på den vändbara skärskivan:

"1" för den tjocka skärsidan

"3" för den tunna skärsidan

Var försiktig!

Den vändbara skärskivan är inte lämplig för att skära hårdost, bröd, småfranska och choklad. Kokta potatisar med fast konsistens skärs först när de kallnat.

Vändbar riv- och strimmelskiva – grov/fin (13)



för att riva/strimla grönsaker, frukt och ost utom hårdost (t.ex. parmesanost).

Beteckning på den vändbara riv- och strimmelskivan:

"2" för den grova riv- och strimmelsidan

"4" för den fina riv- och strimmelsidan

Var försiktig!

Den vändbara riv- och strimmelskivan är inte lämplig för att riva/strimla nötter. Mjuk ost ska rivas/strimlas bara med den grova sidan.

Obs:

Skivor som är lämpliga för andra ändamål finns att köpa i fackhandeln (se avsnittet "Extra tillbehör").

Bild

- 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 på skivhållaren. Vänd skivan med önskad skär- eller riv-/strimmelsida uppåt. Lägg skivan på skivhållaren på så vis att medbringare på skivhållaren passar in i öppningarna på skivorna. Skivan ska **ligga på** sidostöden i skivhållaren.
- Sätt skivhållaren på drivaxeln och vrid den en aning.



Risk för skada pga vassa knivar!

Stick aldrig ned fingrarna i matarröret. Använd bara påmataren för att mata ner.

- Sätt på locket (pilen på locket mot punkten på blandarskålen) och vrid medurs. Kilen på locket ska sitta fast i springan på handtaget till blandarskålen.
- Sätt in påmataren och insatsen till påmataren.
- Sätt stickkontakten i vägguttaget.
- Vrid strömvredet till önskat läge.
- Fyll på det som ska skäras eller rivas/strimlas. Tryck bara lätt ned det som ska skäras eller rivas/strimlas med påmataren.
- Ta ut påmataren och fyll på ingredienser genom matarröret.
- Långa och smala livsmedel som ska skäras fylls på genom påmataren. För det ta ut insatsen till påmataren.

Var försiktig!

Töm blandarskålen innan den blir så full att det som skärs eller rivas/strimlas når ända upp till skivhållaren.

Att observera när choklad ska finfördelas:

Fyll i chokladen **innan apparaten startas** och täck den med påmataren. Tryck ned med påmataren efter start.

Efter arbetet

- Vrid strömvredet till **0/off**.
- Dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
- Vrid locket moturs och lossa det.

- Uttagning av verktyget:
 - Ta ut verktygshållaren tillsammans med universalkniven ur blandarskålen. Lossa verktyget från verktygshållaren. Efter rengöring av universalkniven sätt knivskyddet på.
 - Lyft upp skivhållaren i urtagen ur blandarskålen. Ta ut skivorna. Ta ut drivaxeln ur blandarskålen.
- Vrid blandarskålen moturs och lossa den.
- Rengör alla delar, se "Rengöring och skötsel".

Citruspress

för att pressa saft ur citrusfrukter, t.ex. apelsiner, grapefrukt, citroner.



Var försiktig!

Citruspressen får endast användas när den är helt ihopmonterad.

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. Kilen på silkorgen måste sitta fast i springan på handtaget till blandarskålen.
- Sätt på presskullen och tryck fast den.
- Sätt stickkontakten i vägguttaget.
- För att pressa ut saften vrid strömvredet till lågt varvtal och tryck frukten mot presskullen.

Var försiktig!

Observera fyllmängden. Maximal bearbetningsmängd: 1000 ml fruktsaft.

Efter arbetet

- Vrid strömvredet till **0/off**.
- Dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
- Vrid citruspressen moturs och lossa den.
- Vrid blandarskålen moturs och lossa den.
- Rengör alla delar, se "Rengöring och skötsel".

Tärningsskivare

Tärningsskivare för att skära livsmedel i tärningar.



Risk för skada pga vassa knivar/roterande drivuttag!

Stick aldrig ned fingrarna i den påsatta tärningsskivaren!

Lossa/sätt på tärningsskivaren endast när drivuttaget står stilla.

Tärningsskivaren går bara att användas med locket ordentligt åtdraget.

När tärningsskivaren tas isär/monteras ihop fatta alltid skärskivan i plastknoppen i mitten.



Var försiktig! Användningsanvisningar!

Tärningsskivaren är endast lämplig för att skära potatisar (råa eller kokta), morötter, gurkor, tomater, paprika, gul lök, bananer, äpplen, päron, jordgubbar, meloner, kiwi, ägg, mjuka köttkorvar (t.ex. Mortadella), kokt eller stekt urbenat fågelkött.

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

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

Kärna ur kärn- och stenfrukter (äpplen, persikor osv) före bearbetning.

Avlägsna benen från kokt eller stekt kött före bearbetning.

Livsmedlen får inte vara djupfrysta.


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

Om tärningsskivaren används till annat ändamål än avsett, ändras eller används felaktigt ansvarar inte Robert Bosch Hausgeräte GmbH för eventuella skador som uppstår.

Detta gäller även ansvar för skador (t.ex. slöa eller deformerad kniv), som uppkommer på grund av att icke tillåtna livsmedel bearbetats.



Viktig anvisning

Vid arbetet med tärningsskivaren måste den drivaxel som följer med tärningsskivaren användas (bild -2).

Välj arbetshastighet i förhållande till det livsmedel som ska skäras.

Låg arbetshastighet ("min"):

kokta potatisar, morötter och ägg, gurkor, bananer, jordgubbar, meloner.

Mellanarbets hastighet:

råa potatisar och morötter, mjuk köttkorv (t.ex. Mortadella), skivbar ost, hård ost, paprika, tomater, lök, äpplen, kiwi.



Var försiktig!

Vid arbetet med tärningsskivaren använd aldrig intervalläge (Pulse).

Viktiga anvisningar:

- Livsmedlen får inte innehålla ben, kärnor eller andra fasta beståndsdelar.
- Livsmedlen får inte vara djupfrysta.
- Frukt/grönsaker får inte vara alltför mogna eftersom saften annars kan rinna ut.
- Låt kokta livsmedel svalna före de skäras eftersom de då är fastare och därmed skärresultatet blir bättre.
- Du kan påverka längden på tärningarna genom att trycka mer eller mindre hårt på pämataren.

Montera tärningsskivaren


Bild

- Sätt in knivinsatsen i hållaren. Observera ertagen!
- Sätt in skärskivan i hållaren.
- Tryck uppåt de 3 spärrarna tills de snäpper fast.

Använda tärningsskivaren

Bild

- 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.
Pilen på tärningsskivaren och pilen på blandarskålen måste överensstämma! Tärningsskivaren måste sitta ordentligt fast på drivaxeln! Vid behov vrid knivinsatsen med hjälp av skärmen för kniven till rätt läge (bild -6).
- Lossa skärmen för kniven.
- Sätt på locket (pilen på locket mot punkten på blandarskålen) och vrid medurs.
- Kilen på locket ska sitta fast i springan på handtaget till blandarskålen.
- Sätt in påmataren och insatsen till påmataren.
- Sätt stickkontakten i vägguttaget.
- Vrid strömvredet till önskat arbetsläge.
- Lägg in livsmedel som ska tärnas i matarörret. Tryck vid behov lätt ned med påmataren. Skär vid behov livsmedel i mindre bitar först.

Var försiktig!

Töm blandarskålen i god tid:

- efter att ha bearbetat max 500 gram,
- innan tärningarna når ända upp till tärningsskivarens nederkant.

Efter arbetet

- Vrid strömvredet till **0/off**.
- Dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
- Vrid locket moturs och lossa det.
- Sätt på skärmen för kniven.
- 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.

En mixer kan beställas via vår kundtjänst (Best.nr. 743882).



Risk för skällskador!

Vid bearbetning av heta ingredienser i mixern tränger ånga ut genom tratten i locket. Fyll på maximalt 0,4 liter het eller skummande vätska.

Var försiktig!

Mixern kan skadas. Bearbeta inte djupfrysta ingredienser (undantaget isbitar).

Starta inte en tom mixer.

Mixa

Var försiktig!

För att kunna använda mixern måste mixerns lock vara påsatt och ordentligt åtdraget.

Bild

- Sätt på mixerbägaren (pilen på bägaren mot punkten på apparaten) och vrid medurs till stoppet.
- Fyll på ingredienserna.
Max mängd vätska = 1,5 liter (skummande eller heta vätskor max 0,4 liter).
Optimal bearbetningsmängd fasta ingredienser = 80 gram.
- Sätt på locket och vrid medurs.
Kilen på locket ska sitta fast i springan på handtaget till mixern.
- Vrid strömvredet till önskat läge.
- För att fylla på ingredienser vrid strömvredet till **0/off**.
- Lossa locket och fyll på ingredienser eller
- ta ut tratten och fyll fasta ingredienser sakta på genom påfyllningsöppningen eller
- fyll på flytande ingredienser genom tratten.

Efter arbetet med mixern

- Vrid strömvredet till **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 "Rengöring och skötsel".



Risk för skada pga vassa knivar/roterande drivuttag!

Stoppa aldrig ned fingrarna i den påsatta mixern! Mixer går bara att användas med locket ordentligt åtdraget. Lossa mixern endast när drivuttaget står stilla.

Användningsrekommendationer

Sportdryck

270 g honung (kylskåpskall, 5 °C)

5 g kanel

230 g mjölk

- Håll 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



Viktig anvisning

Alla delar som hör till blandarskålen inkl. tillbehören (5–7) och verktygen (8–14) kan rengöras i diskmaskin.

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

Rengöra citruspressen

Alla delar kan rengöras i diskmaskin. Rengör helst presskullen genast efter användning på alla sidor under rinnande vatten. Då fastnar inget.

Rengöra tärningsskivaren



Risk för skada pga vassa knivar!

När tärningsskivaren tas isär/monteras ihop fatta alltid skärskivan i plastknoppen i mitten.

Hållaren (15b) kan rengöras i diskmaskin. Ställ **inte** in de övriga delarna i diskmaskinen, knivarna blir slöa!

Ta isär tärningsskivaren för rengöring:

Bild 6

- Tryck de 3 spärrarna utåt och lossa skärskivan.
- Ta 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 delarna med en borste.

Rengöra mixern



Risk för skada pga vassa knivar!

Ta inte i mixerknivarna med bara händerna. Använd en borste för rengöring.

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!

Rengöring och skötsel

Denna apparat är underhållsfri!

Grundlig rengöring garanterar lång hållbarhet.

Ytterligare anviselser finns i lathunden.



Risk för elektriska stötar!

Doppa aldrig motordelen i vätskor, håll den aldrig under rinnande vatten och rengör den inte i diskmaskin.

Var försiktig!

Använd inga repande rengöringsmedel.

Apparatens ytor kan skadas.

Tips:

- Vid bearbetning av t.ex. morötter och rödkål uppstår missfärgningar på plastdetaljer som kan avlägsnas med några droppar matolja.
- Rengör tillbehörsväskan vid behov. Följ skötselanvisningarna inuti väskan.

Rengöra motordelen

- Dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
- Torka av motordelen med en fuktig duk. Använd lite handdiskmedel vid behov.
- Avsluta med att torka apparaten ordentligt torrt.

Rengöra blandarskålen med tillbehör



Risk för skada pga vassa knivar!

Fatta endast universalkniven i greppkanten av plast. Förvara alltid universalkniven i knivskyddet när den inte används.


Tips: Håll lite vatten med diskmedel i den påsatta mixern. Vrid till läge **M** för några sekunder. Håll sedan bort vattnet och skölj ur mixern med rent vatten.

Ta isär mixern

Bild

- Fatta knivinsatsen i vingarna och vrid moturs. Då lossnar knivinsatsen.
- Ta ut knivinsatsen och ta bort tätningsringen.

Sätta ihop mixern

- Sätt tätningsringen på knivinsatsen.
- Sätt in knivinsatsen i mixerbägaren underifrån.
- Skruva fast knivinsatsen genom att vrida vingarna medurs. Därvid ska det vridas minst så pass att en av vingarna täcker markeringen på mixerbägaren (riktigt läge → bild -6).

Förvaring



Risk för skada!

Dra ut stickkontakten ur vägguttaget när apparaten inte används.

Bild

- Stuva verktyg och riv- och skärskivor i tillbehörsväskan.
För förvaring av universalkniven sätt alltid knivskyddet på.
- Stuva in kabeln i kabelfacket genom att skjuta in den i flera korta omgångar.

Råd vid fel



Risk för skada!

Dra 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 driftsindikeringen blinkar.

Motordel

Fel:

Apparaten arbetar inte längre.

Möjlig orsak:

Apparaten har blivit överbelastad (t.ex. blockeras ett verktyg av något livsmedel) och därför har den elektroniska säkringen utlöst.

Åtgärd:

- Vrid strömvredet till **0/off**.
- Dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
- Fjern orsaken till överbelastningen.
- Starta åter apparaten.

Möjlig orsak:

Det har försökts att sätta blandarskålen eller mixern på apparaten när den var påslagen.

Åtgärd:

- Vrid strömvredet till **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 **0/off**.
- Sätt på delarna enligt motsvarande anvisningar i denna bruksanvisning.



Viktig anvisning

Om felet inte går att åtgärda på det vis, vänd dig till 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 råa potatisar till pommes frites.

Skärskiva för asiatiska rätter (MUZ45AG1)

Skär frukt och grönsaker i fina strimlor till asiatiska grönsaksrätter.

Rivskiva grov (MUZ45RS1)

För att riva råa potatisar t.ex. till raggmunkar och kroppkakor.

Skärskiva för rårakor (MUZ45KP1)

För att riva råa potatisar till rösti och rårakor, för att skära frukt och grönsaker i tjocka skivor.

Anvisningar för avfallshantering



Denna maskin är märkt i enlighet med den europeiska riktlinjen 2012/19/EU för elektriska och elektroniska maskiner som ska skrotas (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Riktlinjen anger ramarna för återtagande och återvinning av uttjänta produkter inom hela 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.

*Onneksi olkoon valintasi on BOSCH.
Uusi hankintasi on nykyaikainen
ja laadukas kodinkone.
Lisätietoja tuotteistamme löydät
internet-sivuiltamme.*

Sisältö

Turvallisuusasiaa	86
Laitteen osat	88
Käyttö	89
Käyttösuositukset	93
Puhdistus	93
Säilytys	93
Toimenpiteitä käyttöhäiriöiden varalle ..	94
Lisävaruste	95
Kierrätysohjeita	95
Takuuehdot	95

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 taukotiloissa, sekä laitteen käytön pienien hotellien ja palvelutalojen asiakas- ja vierastiloissa.

Noudata tässä ilmoitettuja 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 sisätiloissa. Käytä laitetta vain, kun liitäntäjohto ja laite ovat moitteettomassa kunnossa. Katkaise laitteesta virta ja irrota se sähkövirrasta, ennen kuin vaihdat varusteita tai lisäosia, jotka liikkuvat laitteen ollessa toiminnassa. 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 lisää 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 lisää aineksia, käytä aina syöttöpaininta.

Älä koske hienonnusterien teräviin teriin tai syrjiin. Tartu hienonnusteriin vain terän reunasta!

Varo terävää terää/pyöriivää käyttöakselia – loukkaantumisvaara!

Älä laita sormia paikalleen kiinnitettyyn kuutioleikkuriin!

Irrota ja kiinnitä kuutioleikkuri vain, kun moottori on pysähtynyt.

Kun purat kuutioleikkurin osiin tai kokoat sen, tartu paloitteluterään vain sen keskellä olevasta muovikahvasta.

Varo terävää terää/pyöriivää 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.
Kuvasisivuilla on taulukko eri malleista
(kuva )

Laitteen osat

Käännä esiin kuvasivut

Kuva 

Peruslaite

1 Valitsin

0/off = 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 turvakytin 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 Teränpidike

12 Käännettävä viipalointiterä – paksu/ohut

13 Käännettävä raastinterä – karkea/hieno

14 Sitruspuserrin

a) Siivilä

b) Puristin

15 Kuutiroleikkuri ja käyttöakseli

a) Käyttöakseli

b) Kannatin

c) Kiinnitin

d) Teräosa

e) Viipalointiterä

f) Teränsuojus

g) Säleikön puhdistin

16 Tehosekoitin *

a) Sekoituskulho ja käyttöliitäntä

b) Kansi

c) Täyttöaukko

d) Suppilo

17 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, 16b), laite vahingoittuu.



Tärkeää!

Kulho (5), ja sekoituskulho (16a) 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 – loukkaantumiswaara!

Älä tartu kulhoon koneen ollessa toiminnassa. Kun lisää 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 – loukkaantumiswaara!

Tartu yleisterään vain muovikahvan reunasta. Kun et käytä yleisterää, säilytä sitä terän suojuksessa.

Kuva B

- Aseta kulho paikalleen (kulhon nuoli ja laitteen nuoli vastatusten) ja käännä myötöpäivään vasteeseen asti.
- Yleisterän kiinnittäminen:
 - Paina käyttöakseli varusteenpitimeen, niin että se napsahtaa kiinni.
 - Aseta varusteenpidin paikalleen kulhoon.
 - Kiinnitä yleisterä varusteenpitimeen ja päästä irti.



Huom.!

Lisää ainekset vasta sitten, kun varuste on kiinnitettynä.

- Täytä ainekset.
- Aseta kansi paikalleen (kannen nuoli ja kulhossa oleva piste vastatusten) ja käännä myötöpäivään. Kannen nokan tulee kiinnittyä kulhon kahvassa olevaan kiinnityskohtaan vasteeseen asti.
- Kiinnitä syöttöpainin ja sen lisäosa paikoilleen.
- Laita pistotulppa pistorasiaan.
- Valitse haluamasi nopeus valitsimella.
- Kun lisää aineksia, aseta valitsin ensin asentoon **0/off**.
- Poista sitten syöttöpainin ja lisää ainekset täyttöaukon kautta.
- Lisää nesteet syöttöpainimen läpi. Voit käyttää syöttöpainimen lisäosaa mittastiana.

Hienonnusterät



Varo terävää terää – loukkaantumiswaara!

Älä koske hienonnusterien teräviin teriin tai syriin. Tartu hienonnusteriin vain terän reunasta!

Käännettävä viipalointiterä – paksu/ohut (12)

viipaloi hedelmät ja kasvikset.

Käännettävän viipalointiterän merkinnät:

»1« paksuille viipaleille

»3« ohuille viipaleille



Huom.!

Käännettävä viipaloitinterä ei sovellu kovan juuston, leivän, sämpylöiden tai suklaan viipalointiin. Viipaloit keitetyt perunat vain kylminä.

Käännettävä raastinterä – karkea/hieno (13)

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.

Ohje:

Alan liikkeistä voit hankkia lisää teriä eri käyttötarkoituksiin (katso kappale Lisävarusteet).

Kuva 

- 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 väantiö tarttuu terässä oleviin reikiin. Terän pitää asettua teränpitimen sivutappien **päälle**.
- Aseta teräpidin käyttöakselille ja käännä vähän.

**Varo terävää terää – loukkaantumisaara!**

Älä tartu täyttöaukkoon. Kun lisää 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 kanssa. Irrota varuste pitimestä. Puhdista yleisterä ja aseta suojus terän päälle.
 - Nosta teränpidin pois kulhosta aukkokohtista. Irrota terät. Poista käyttöakseli kulhosta.
- Poista kulho kääntämällä vastapäivään.
- Puhdista kaikki osat, katso kohta »Puhdistus«.

Sitruspuserrin

puristaa sitrushedelmät, esim. appelsiinit, greipit, sitruunat.

**Huom.!**

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

Kuva 

- 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 myötöpäivään. 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 käsittelemäärä: 1000 ml hedelmämehua.

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«.

Kuutiroleikkuri



Kuutiroleikkurilla (cube cutter) voidaan leikata noin 8x8 mm suuria vihannes- tai juustokuutioita.



Varo terävää terää/pyörivää käyttöakselia – loukkaantumisvaara!

Älä laita sormia paikalleen kiinnitettyyn kuutiroleikkuriin!

Irrota ja kiinnitä kuutiroleikkuri vain, kun moottori on pysähtynyt.

Kuutiroleikkuri toimii vain, kun kansi on kierretty kiinni.

Kun purat kuutiroleikkurin osiin tai kokoat sen, tartu paloitteluterään vain sen keskellä olevasta muovikahvasta.



Huom.! **Käyttöä koskevia ohjeita!**

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

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



Huom.! **Käyttöä koskevia ohjeita!**

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

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

Elintarvikkeet eivät saa olla jäisiä.


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

Jos käytät kuutiroleikkuria väärään käyttötarkoitukseen, teet siihen muutoksia tai käytät sitä ohjeiden vastaisesti, Robert Bosch Hausgeräte GmbH ei vastaa mahdollisista vahingoista.

Vastuu on poissuljettu myös silloin, kun vahingot (esim. tylsät tai muotoaan muuttaneet terät) aiheutuvat ei sallittujen elintarvikkeiden käsittelystä.



Tärkeä ohje

Kun käytät kuutiroleikkuria, kiinnitä sen mukana tuleva käyttöakseli paikalleen (kuva -2).

Valitse käyttönopeus paloittelavien elintarvikkeiden mukaan.

Alhainen nopeus (»min«):

keitetyt perunat, porkkanat ja kananmunat, kurkut; banaanit; mansikat; melonit.

Keskitason nopeus:

raa'at perunat ja porkkanat; pehmeä makkara (esim. mortadella); puolikovaa juusto; kova juusto; paprika; tomaatit; sipulit; omenat, kiivit



Huom.!

Kun käytät kuutiroleikkuria, älä valitse sykäsasentoa (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 lisää aineksia laitteeseen, palojen koko vaihtelee aina sen mukaan, miten voimakkaasti painat syöttöpaininta.

Kuutiroleikkurin kokoaminen


Kuva

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

Kuutiroleikkurin käyttö

Kuva

- Aseta kuutiroleikkurin käyttöakseli paikalleen peruslaitteen käyttöliitäntään.
- Aseta kulho paikalleen (kulhon nuoli ja laitteen nuoli vastatusten) ja käännä myötäpäivään vasteeseen asti.
- Kiinnitä kuutiroleikkuri paikalleen. Kuutiroleikkurin nuolen ja kulhon nuolen tulee olla vastatusten!

Leikkurin tulee kiinnittyä kunnolla käyttöakseliin! Käännä tarvittaessa teräosa oikeaan asentoon teränsuojuksen avulla (kuva -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 kuutiroleikkurin 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.

Tehosekoittimen voit tilata asiakaspalvelusta tilausnumerolla 743882.



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

- 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 lisää 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«.

Käyttösuositukset

Urheilujuoma

270 g hunajaa (jääkaapista, 5 °C)

5 g kanelia

230 g maitoa

- Laita hunajaa 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 – loukkaantumiswaara!

Tartu yleisterään vain muovikahvan reunasta.

Kun et käytä yleisterää, säilytä sitä terän suojuksessa.



Tärkeä ohje

Kaikki kulhon osat ja varusteet (5–7) ja lisäosat (8–14) ovat konepesunkestäviä.

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

Sitruspusertimen puhdistus

Kaikki osat ovat konepesun kestäviä.

Pese puristin heti käytön jälkeen joka puolelta juoksevan veden alla. Näin siihen jäänyt hedelmäliha ei kuivu kiinni.

Kuutiroleikkurin puhdistus



Varo terävää terää – loukkaantumiswaara!

Kun purat kuutiroleikkurin osiin tai kokoat sen, tartu paloitteluterään vain sen keskellä olevasta muovikahvasta.

Kannatin (15b) on konepesun kestävä. **Älä pese muita osia astianpesukoneessa**, terät tylsyvät!

Voit purkaa kuutioleikkurin osiin puhdistamista varten:

Kuva

- Vedä 3 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 käsipesuun tarkoitettua astianpesuainetta. Käynnistä tehosekoitin muutamaksi sekunniksi nopeudelle **M**. Kaada pesuvesi pois ja huuhtelee tehosekoitin puhtaalla vedellä.

Tehosekoittimen purkaminen osiin

Kuva

- Käännä teräosaa vastapäivään. Teräosa irtoaa lukituksesta.
- Poista teräosa ja irrota tiivistysrengas.

Tehosekoittimen kokoaminen

- Kiinnitä tiivistysrengas teräosaan.
- Aseta teräosa terät edellä paikalleen tehosekoittimen kulhoon.
- Kiinnitä teräosa myötäpäivään kääntäen. Kierrä vähintään niin paljon, että toinen siivekkeistä peittää tehosekoittimen kulhossa olevan merkin (oikea asento → kuva -6).

Säilytys



Loukkaantumisvaara

Kun et käytä konetta, irrota pistotulppa pistorasiasta.

Kuva

- Säilytä varusteita ja hienonnusteriä varustelaukussa. Laita aina suojuksen yleisterän päälle säilytyksen ajaksi.
- Kelaajajohto vähitellen johdon säilytystilaan.

Toimenpiteitä 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:

Laitte lakkaa toimimasta.

Mahdollinen syy:

Laitte 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:

Laitte 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).

Lisävaruste

(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



Laitteessa on sähkö- ja elektroniikkaromusta annetun direktiivin 2012/19/EU 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.

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	96
Descripción del aparato	99
Manejo del aparato	99
Consejos de aplicación	105
Cuidados y limpieza	105
Guardar el aparato	106
Localización de averías	106
Accesorios opcionales	107
Consejos para la eliminación de embalajes y el desguace de aparatos usados	107
Condiciones de garantía	107

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. Asimismo no se deberán sobrepasar las cantidades a elaborar ni los tiempos de funcionamiento habituales para uso doméstico. El presente aparato ha sido diseñado para mezclar, amasar, batir, cortar y rallar 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, acompañelo 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 conocimientos 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. Utilizar el aparato sólo en el interior de recintos cerrados. No conectar el aparato a la red eléctrica en caso de presentar el cable de conexión o el aparato mismo huellas visibles de desperfectos. Antes de sustituir los accesorios o piezas adicionales que giran cuando está en funcionamiento el aparato, deberá desconectarse el éste y extraer el cable de conexión de la toma de corriente. 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 descargas eléctricas

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 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. Al desarmar o armar la cortadora, sujetar la cuchilla sólo por el asidero de plástico en el centro de la misma.

¡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. )

Descripción del aparato

Despliegue, por favor, las páginas con las ilustraciones.

Fig. 

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 Soporte portadiscos

12 Cuchilla reversible para cortar – gruesa/fina

13 Cuchilla reversible para rallado – grueso/fino

14 Exprimidor de cítricos

- a) Cesto tamizador
- b) Cono exprimidor

15 Cortadora de dados con eje de accionamiento

- a) Eje de accionamiento
- b) Soporte básico
- c) Cierre
- d) Cuchilla
- e) Disco cortador
- f) Tapa de protección de la cuchilla
- g) Limpiador de la rejilla de corte

16 Batidora *

- a) Jarra con accionamiento
- b) Tapa
- c) Abertura para incorporar ingredientes
- d) Embudo

17 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, 16b) puede provocar daños en el mismo.



¡Importante!

¡El recipiente (5) y la jarra de la batidora (16a) 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.

Fig. 13

- 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:
 - Encajar el eje de accionamiento hasta el tope en el soporte porta-accesorios.
 - Colocar el porta-accesorios en el recipiente de mezcla.
 - Montar la cuchilla universal en el porta-accesorios; soltarla.



¡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 (12)



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 (13)



para rallar verdura, fruta y queso, excepto queso duro curado (tipo parmesano).

Denominación en la cuchilla reversible para rallado:

«2» para 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.

Advertencia:

Los discos adecuados para estas tareas se pueden adquirir en el comercio especializado (véase el capítulo «accesorio opcional»).

Fig. 6

- 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 ligeramente 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 portadiscos.

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 porta-accesorios y la cuchilla universal de la jarra. Retirar los accesorios del porta-accesorios. Tras limpiar la cuchilla universal, colocar la funda protectora.
 - 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, manzanas, peras, fresas, melones y sandías, kiwis, huevos, salchichas blandas (por ejemplo mortadela), carne de ave cocida o asada sin huesos.

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

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

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

Los alimentos que se deseen procesar no deberán estar congelados.

El incumplimiento de estas advertencias puede causar importantes 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.



¡Atención!

Advertencias para usar la cortadora

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. 1-2).

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, pepinos, plátanos, fresas, sandías y melones.

Velocidad de trabajo media:

Patatas y zanahorias crudas; salchicha blanda (mortadela), queso cortable, queso curado, pimientos, tomates, cebollas, manzanas, 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. 1-3

- Colocar la cuchilla en el soporte básico ¡Téngase presentes las entalladuras!
- Colocar el disco cortador en el soporte básico.
- Empujar los tres cierres hacia arriba, hasta que enclaven.

Trabajar con la cortadora

Fig. 1-4

- 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. 1-6).
- 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.

La batidora (Nº de pedido 743882) se puede adquirir en el Servicio de Asistencia Técnica Oficial de la marca.



¡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. 11

- 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 litro).
Óptima 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
 -
 - retirar el embudo y agregar los ingredientes sólidos a través de la abertura
 -
 - 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».

Consejos de aplicación

Batidos

270 gramos de mantequilla
(del frigorífico, 5 °C)

5 g de canela

230 g 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.

www.bosch-home.com/recipesMCM6

Cuidados y limpieza

El aparato no requiere un mantenimiento específico!

Una limpieza a fondo es la garantía de una larga vida útil de la máquina.

Más 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 (8–14) 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.

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 (15b) 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. 6

- Presionar los tres 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. Lavar todas las piezas bajo el chorro de agua del grifo. Limpia los elementos 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. 7

- 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. 8-6).

Guardar el aparato



¡Peligro de lesiones!

Extraer el cable de conexión de la toma de corriente en caso de no utilizar el aparato.

Fig. 8

- 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.

i	<p>Advertencia importante</p> <p>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).</p>
----------	--

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 2012/19/UE 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

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	109
Panorâmica do aparelho	111
Utilização	112
Recomendações de utilização	117
Limpeza e manutenção	117
Arrumação	118
Ajuda em caso de anomalia	118
Acessórios especiais	119
Indicações sobre reciclagem	119
Condições de garantia	119

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 colaborados 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 somente para as quantidades e tempo de utilização adequados ao 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 apenas em interiores. Utilizar o aparelho somente, se o cabo de alimentação ou o próprio aparelho não apresentarem quaisquer danos. Antes da troca de acessórios ou de peças adicionais que sejam deslocadas durante o funcionamento, é necessário desligar o aparelho e separá-lo da rede eléctrica. 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 tocar na cortadora de cubos já montada! Desmontar/montar a cortadora de cubos com o accionamento completamente imobilizado. Na desmontagem/montagem da cortadora de cubos, segurar o disco de corte somente pela parte de plástico.

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. ■).

Panorâmica do aparelho

Por favor, desdobre as páginas com as ilustrações.

Fig. ■

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 Suporte de discos
- 12 Disco reversível de corte – grosso/fino
- 13 Disco reversível de ralar – grosso/fino
- 14 Esprededor de citrinos
 - a) Passador
 - b) Cone esprededor
- 15 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
- 16 Misturador *
 - a) Copo com accionamento
 - b) Tampa
 - c) Abertura para adicionar ingredientes
 - d) Funil
- 17 Bolsa para acessórios

* Não em todos os modelos.

Utilização

Limpar bem o aparelho e os acessórios, antes da primeira utilização, ver capítulo «Limpeza e manutenção».



Atenção!

Ligar e desligar o aparelho exclusivamente com o selector (1). Desligá-lo mediante abertura da tampa (6, 16b) provoca danos no aparelho.



Importante!

A tigela (5) e o copo misturador (16a) 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.

Fig. 13

- 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:
 - Pressionar o eixo de accionamento até este encaixar no suporte de ferramentas.
 - Aplicar o suporte de ferramentas na tigela.
 - Montar a lâmina universal no suporte de ferramentas e soltá-los.



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 trituração apenas pelos bordos!

Disco reversível de corte – grosso/fino (12)



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 fino

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 (13)



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.

Indicação:

Os discos indicados para outros fins podem ser adquiridos no comércio especializado (ver Capítulo «Acessórios especiais»).

Fig. 10

- Colocar a tigela (a seta na 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 trituração de 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 ferramentas juntamente com a lâmina universal. Desmontar a ferramenta do suporte de ferramentas. Depois da limpeza da lâmina universal, colocar a proteção da lâmina.
 - 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 na 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 é adequada para cortar batatas (cruas ou cozidas), cenouras, pepinos, tomates, pimentos, cebolas, bananas, maçãs, peras, morangos, melões, kiwis, ovos, enchidos de carne tenra (p. ex., mortadela), carne de aves cozida ou assada e sem osso.

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

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

**Atenção!**
Indicações sobre utilização!

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

Os alimentos não podem estar congelados.

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

Se a cortadora de cubos for afastada da sua finalidade, for alterada, ou tiver uma falsa utilização, a Robert Bosch Hausgeräte GmbH não pode assumir qualquer responsabilidade por eventuais prejuízos daí resultantes.

Isto exclui também a responsabilidade por danos (p. ex. lâminas rombas ou deformadas), surgidos devido ao processamento de alimentos não recomendados.

**Indicação importante!**

Ao trabalhar com a cortadora de cubos deve-se utilizar o eixo de accionamento fornecido com a cortadora de cubos (fig. 1-2).

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

Velocidade baixa de funcionamento («min»): batatas, cenouras e ovos cozidos, pepinos; bananas, morangos, melões.

Velocidade média de funcionamento: batatas e cenouras cruas; enchidos de carne tenra (p. ex., mortadela); queijo fatiado, queijo duro, 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. 1-3**

- 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 3 grampos de fecho até estes engatarem.

Trabalhar com a cortadora de cubos**Fig. 1-4**

- Colocar o eixo de accionamento para a cortadora de cubos no accionamento do aparelho base.
- Colocar a tigela (a seta na 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. 1-6).
- 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.



É possível encomendar um misturador através do serviço de assistência técnica (n.º de encomenda 743882).



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. 11

- 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».

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 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 (8–14) podem ir à máquina de lavar loiça.

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

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 base (15b) 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. 6

- Pressionar os 3 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.

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.

- Lavar o suporte base na máquina de lavar loiça. Pré-lavar todas as outras peças sob água corrente. Limpar os componentes 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. 6

- 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. 6**).

Arrumação



Perigo de ferimentos

Se o aparelho não estiver em utilização, deverá retirar a ficha da tomada.

Fig. 7

- 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 incluídos 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 Norma Europeia 2012/19/UE relativa a aparelhos eléctricos e aparelhos electrónicos de frio (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

A Norma dá o enquadramento para uma recolha e valorização de aparelhos usados, em vigor a nível da 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.

Συγχαρητήρια για την αγορά της νέας σας συσκευής από τον Όικο 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	120
Με μια ματιά	122
Χειρισμός	123
Συστάσεις εφαρμογής	128
Καθαρισμός και φροντίδα	128
Φύλαξη	130
Αντιμετώπιση βλαβών	130
Ειδικά εξαρτήματα	130
Απόσυρση	131
ΟΡΟΙ ΕΓΓΥΗΣΗΣ	131

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 μόνο σε κλειστούς χώρους. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνον, όταν αυτή και το καλώδιο της δεν παρουσιάζουν βλάβες. Πριν την αλλαγή εξαρτημάτων ή προσαρτημάτων, τα οποία κινούνται κατά τη λειτουργία, η συσκευή πρέπει να απενεργοποιηθεί και να απομονωθεί από το δίκτυο. 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 φιλ 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 βγάξτε το φιλ 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 το κοφτερό μαχαίρι!

Πιάνετε το μαχαίρι γενικής χρήσης μόνο στην πλαστική άκρη λαβή. Όταν δεν το χρησιμοποιείτε, φυλάτε το μαχαίρι γενικής χρήσης πάντοτε στην προστασία μαχαριού.

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 το κοφτερό μαχαίρι του μίξερ/ την περιστρεφόμενη κίνηση!

Μην βάζετε τα χέρια σας ποτέ στον τοποθετημένο κυβοκόφτη!
Αφαιρείτε/Τοποθετείτε τον κυβοκόφτη μόνο με ακινητοποιημένη
την κίνηση. Κατά την αποσυναρμολόγηση/συναρμολόγηση του
κυβοκόφτη πιάνετε τον δίσκο κοπής μόνο στην πλαστική στρογγυλή
λαβή στο κέντρο.

Κίνδυνος τραυματισμού από το κοφτερό μαχαίρι του μίξερ/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 το μαχαίρι 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 .

Με μια ματιά

Παρακαλείσθε ν' ανοίξετε τις σελίδες με τις
εικόνες.

Εικόνα .

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. Συναιστάται 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 α) Πιεστής

β) Ένθετο πιεστή

Εργαλεία

8 Άξονας κίνησης

9 Φορέας δίσκων

10 Μαχαίρι γενικής χρήσης με προστασία μαχαιριού

11 Φορέας δίσκου

12 Δίσκος κοπής δύο πλευρών – χοντρό/ψιλό κόψιμο

13 Δίσκος τρίψιματος δύο πλευρών – χοντρό/ψιλό τρίψιμο

14 Στύφτης εσπεριδοειδών

α) Καλάθι-φίλτρο

β) Κώνος στυψίματος

15 Κόφτης κύβων με άξονα κίνησης

α) Άξονας κίνησης

β) Βασικός φορέας

γ) Συνδετήρας κλεισίματος

δ) Ένθετο μαχαιριού

ε) Δίσκος κοπής

ς) Επικάλυψη μαχαιριού

g) Καθαριστής πλέγματος κοπής

16 Μίξερ *

α) Ποτήρι μίξερ με κίνηση

β) Καπάκι

γ) Άνοιγμα συμπλήρωσης υλικών

δ) Χωνί

17 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, 16b) οδηγεί σε ζημιές στη συσκευή.

**Σημαντικό!**

Το μπολ (5) και το ποτήρι μίξερ (16a) 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 στρώξιμο 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 το κοφτερό μαχαίρι!**

Πιάνετε το μαχαίρι γενικής χρήσης μόνο στην πλαστική άκρη λαβή. Όταν δεν το χρησιμοποιείτε, φυλάτε το μαχαίρι γενικής χρήσης πάντοτε στην προστασία μαχαιριού.

Εικόνα B

- Τοποθετείτε το μπολ (το βέλος στο μπολ να συμπίπτει με την κουκκίδα στη συσκευή) και το στρέψετε στη φορά των δεικτών του ρολογιού μέχρι το τέρμα.

- Τοποθέτηση του μαχαιριού γενικής χρήσης:
 - Πιέζετε τον άξονα κίνησης, μέχρι να κουμπώσει στον φορέα εργαλείου.
 - Τοποθετείτε τον φορέα εργαλείων μέσα στο μπολ.
 - Τοποθετήστε το μαχαίρι γενικής χρήση στον φορέα εργαλείου και αφήστε το ελεύθερο.



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 του 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 φιν 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 το κοφτερό μαχαίρι!

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 (12)



για το κόψιμο φρούτων και λαχανικών. Χαρακτηριστικό 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, ψαμιού και σοκολάτας. Κόβετε τις βρασμένες πατάτες μόνον κρύες.



Δίσκος τριψίματος δύο πλευρών – χοντρό/ψιλό τρίψιμο (13)

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.

Υπόδειξη:

Δίσκοι κατάλληλοι για περαιτέρω χρήσεις διατίθεται στα ειδικά καταστήματα (βλ. Κεφάλαιο Ειδικά εξαρτήματα).

Εικόνα

- 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 πύρους του φορέα δίσκων.
- Τοποθετείτε τον φορέα δίσκων με ελαφριά στρέψη επάνω στον άξονα κίνησης.



Κίνδυνος τραυματισμού από το κοφτερό μαχαίρι!

Μην πιάνετε στο άνοιγμα συμπλήρωσης υλικών. Για το κατόπιν σπρώξιμο των υλικών χρησιμοποιείτε μόνον τον πιεστή.

- Τοποθετήστε από πάνω το καπάκι (βέλος στο καπάκι στην κουκκίδα στο μπολ) και στρέψτε το στη φορά των δεικτών του 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 φιν 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 φιν από την πρίζα.
- Στρέψτε 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 από το μπολ. Αφαιρείτε το εργαλείο από τον φορέα εργαλείου. Μετά τον καθαρισμό του μαχαριού γενικής χρήσης τοποθετήστε την προστασία μαχαριού.
 - Ανασηκώνετε τον φορέα δίσκων στις εγκοπές και τον αφαιρείτε από το μπολ. Αφαιρείτε τον δίσκο. Αφαιρέστε τον άξονα κίνησης από το μπολ.

- Στρέψτε 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, γκρέιπφρουτ, 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 στρέψτε 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 του ρολογιού. Η μύτη στο καλάθι φίλτρου πρέπει να βρίσκεται μέχρι το τέρμα στη σχισμή της λαβής του μπολ.
- Τοποθετείτε από πάνω τον κώνο στυψίματος και τον πιέζετε.
- Βάζετε το φιν 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 φιν από την πρίζα.
- Στρέψτε τον στίφτη εσπεριδοειδών αντίστροφα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού και αφαιρέστε τον.
- Στρέψτε 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 το κοφτερό μαχαίρι 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 αλλαντικά (π. χ. μορταδέλα), βραστό ή ψητό κρέας πουλερικών χωρίς κόκαλα.

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

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

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

Τα τρόφιμα δεν επιτρέπεται να είναι κατεψυγμένα.

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



Προσοχή! Υποδείξεις εφαρμογής!

Αν ο κυβοκόφτης χρησιμοποιηθεί για διαφορετικούς σκοπούς, τροποποιηθεί ή χρησιμοποιηθεί ανάρμωστα, τότε η Robert Bosch Hausgeräte GmbH δεν μπορεί να αναλάβει καμία ευθύνη για ενδεχόμενες ζημιές.

Αυτό αποκλείει την ευθύνη για ζημιές (π. χ. 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 2).

Επιλέγεται την ταχύτητα εργασίας ανάλογα με τα τρόφιμα που πρόκειται να κόψετε.

Χαμηλή ταχύτητα εργασίας ("min"):

βραστές πατάτες, καρότα και αβγά, αγγούρια, μπανάνες, φράουλες, πεπόνια.

Μέτρια ταχύτητα εργασίας:

ωμές πατάτες και καρότα, μαλακά αλλαντικά (π. χ. μορταδέλα), τυρί φέτες, σκληρό τυρί, 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 13

- Τοποθετήστε το ένθετο μαχαιριού στον φορέα βάση. Προσέξτε τις εγκοπές!
- Τοποθετήστε τον δίσκο κοπής στον φορέα βάση.
- Σηκώστε τους 3 συνδετήρες κλεισίματος προς τα πάνω, μέχρι να κουμπώσουν.

Εργασία με τον κυβοκόφτη

Εικόνα 14

- 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 στρέψετε 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 15-6).

- Αφαιρέστε το κάλυμμα του μαχαιριού.
- Τοποθετήστε από πάνω το καπάκι (βέλος στο καπάκι στην κουκκίδα στο μπολ) και στρέψτε το στη φορά των δεικτών του 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 φιν 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

- Ρυθμίστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο **0/off**.
- Τραβάτε το φιν από την πρίζα.
- Στρέψτε το καπάκι αντίθετα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού και το αφαιρείτε.
- Τοποθετήστε το κάλυμμα του μαχαιριού.
- Αφαιρέστε τον κυβοκόφτη από το μπολ.
- Στρέψτε 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/τριψιμο ωμών φρούτων και λαχανικών, για την πολτοποιήση φαγητών.

Μίξερ μπορείτε να παραγγείλετε μέσω της υπηρεσίας τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών (κωδικός παραγγελίας: 743882).



Κίνδυνος τραυματισμού από το κοφτερό μαχαίρι 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 1

- Τοποθετείτε το ποτήρι του μίξερ (το βέλος στο ποτήρι να έρθει στην κουκκίδα στη συσκευή) και το στρέψετε 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 στρέψετε 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 φιν από την πρίζα.
- Στρέψετε το μίξερ αντίθετα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού και το αφαιρείτε.
- Στρέψετε 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".

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 κουζίνομηχανής 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. καρτών 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 φιν από την πρίζα.
- Σκουπίζετε τη βασική συσκευή με βρεγμένο πανί. Αν χρειαστεί, χρησιμοποιείτε λίγο απορροπαντικό πλυσίματος πιάτων.
- Στη συνέχεια σκουπίζετε τη συσκευή να στεγνώσει.

Καθαρισμός του μπολ με τα εξαρτήματα



Κίνδυνος τραυματισμού από το κοφτερό μαχαίρι!

Πιάνετε το μαχαίρι γενικής χρήσης μόνο στην πλαστική άκρη λαβή.

Όταν δεν το χρησιμοποιείτε, φυλάτε το μαχαίρι γενικής χρήσης πάντοτε στην προστασία μαχαριού.



Σημαντική υπόδειξη

Όλα τα μέρη του μπολ συμπεριλ. των εξαρτημάτων (5–7) και τα εργαλεία (8–14) πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.

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

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 το κοφτερό μαχαίρι!

Κατά την αποσυαρμολόγηση/ συναρμολόγηση του κυβοκόφτη πιάνετε τον δίσκο κοπής μόνο στην πλαστική στρογγυλή λαβή στο κέντρο.

Ο βασικός φορέας είναι κατάλληλος για το πλύσιμο στο πλυντήριο πιάτων (15b) Όλα τα άλλα μέρη δεν επιτρέπεται να πλένονται στο πλυντήριο πιάτων, τα μαχαίρια στομώνονται!

Για τον καθαρισμό αποσυαρμολογείτε τον κυβοκόφτη:

Εικόνα G

- Πιέστε τους 3 συνδετήρες κλεισίματος προς τα έξω και αφαιρέστε τον δίσκο κοπής.
- Αφαιρέστε το ένθετο του μαχαριού 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 το κοφτερό μαχαίρι!

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 προσβληθεί (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 μαχαριού στο πλυντήριο πιάτων αλλά το καθαρίζετε κάτω από τρεχούμενο νερό. Μη το αφήνετε μέσα σε νερό!

Συμβουλή: Χύνετε λίγο νερό με απορροπαντικό μέσα στο τοποθετημένο μίξερ. Για μερικά δευτερόλεπτα ρυθμίζετε στη βαθμίδα **M**. Αδειάζετε το νερό και ξεπλένετε το μίξερ με καθαρό νερό.

Αποσυαρμολόγηση του μίξερ

Εικόνα H

- Στρέφεται το ένθετο μαχαριού στα πτερώγια αντίθετα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού. Το ένθετο μαχαριού λύνεται.
- Αφαιρείτε το ένθετο μαχαριού 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 U-6**).

Φύλαξη



Κίνδυνος τραυματισμού!

Όταν δε χρησιμοποιείται η συσκευή, βγάξτε το φιν από την πρίζα.

Εικόνα I3

- 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 βγάξτε το φιν 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 φιν 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 μπορείτε 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 αυτή έχει σημειωθεί βάσει της ευρωπαϊκής οδηγίας 2012/19/EC περί ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Η οδηγία καθορίζει το πλαίσιο για την ανάληψη και αξιοποίηση των παλιών συσκευών που ισχύει σε ολόκληρη την ΕΕ. 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 ABE 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 ABE 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 ABE.
 5. Όλες οι επισκευές της εγγύησης πρέπει να γίνονται από το Εξουσιοδοτημένο Σέρβις (η το εξουσιοδοτημένο συνεργείο) της BSH Ελλάς ABE.
 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 ABE.
 - 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 ABE.
11. Η κάθε επισκευή ή η αντικατάσταση ελαττωματικού μέρους δεν παρατείνει τον χρόνο εγγύησης του προϊόντος.
12. Εξαρτήματα και υλικά που αντικαθίστανται 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 & Ερευστρώλε – τηλ.: 2610-330.478

Κρήτη: Εθνικής Αντιστάσεως 23 & Καλαμά, Ηράκλειο – τηλ.: 2810-321.573

Κύπρος: Αρχ. Μακαρίου Γ' 39, Έγκωμη – Λευκωσία – Παγκύπριο τηλ.: 77778007

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	133
Genel bakış	135
Cihazın kullanılması	136
Uygulama önerileri	140
Cihazın temizlenmesi ve bakımı	140
Muhafaza edilmesi	142
Arıza durumunda yardım	142
Özel aksesuar	142
Giderme bilgileri	143
Garanti koşulları	143

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 gerekli olan işleme miktar ve süreleri 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. Cihaz sadece kapalı yerlerde kullanılmak için tasarlanmıştır. Cihazı sadece bağlantı kablosunda veya kendisinde herhangi bir arıza yoksa kullanmayınız.

İşletme anında hareket eden aksesuar veya ek parçalar değiştirilmeden önce, cihaz kapatılmalı ve elektrik fişi prizden çıkarılmalıdır. Cihaz, başında kimse yokken, monte edilmeden önce, sökölüp 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 herhangi 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.

Döner alet ve takımlardan dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!

Cihaz çalışırken elinizi karıştırma kabının, yani çanağın içine kesinlikle sokmayınız. Malzemeleri cihazın içine itmek için daima tıkaç 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 ağız içine sokmayınız. Malzemeleri içeri itmek için sadece tıkaç 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!

Keskinlikle cihaz üzerine takılmış küp kesicinin içine elinizi sokmayınız! Küp kesiciyi sadece tahrik sistemi duruyorken çıkarınız/takiniz. Küp kesicinin parçalarına ayrılmasında/toplanıp monte edilmesinde, kesme diskini sadece plastik tutamağın (sapın) orta kısmından tutunuz.

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

Mikser cihaza takılıyken kesinlikle mikserle elinizi sokmayınız! Mikseri cihazdan çıkaracağınız/çihaza 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, kapaktaki 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 ağı içine sokmayınız.

Bu kullanma kılavuzunda farklı cihaz modelleri tarif edilmektedir. Resimli sayfalarda farklı modellere genel bir bakış sunulmaktadır (Resim 1).

Genel bakış

Lütfen resimli sayfaları açınız.

Resim 1

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.

Darbe = en yüksek devir sayısında fasıllı çalışma için şalter konumu. Örneğin mikserle milkshake yapmak için önerilir.

2 İşletme göstergesi

Cihaz çalıştığı zaman yanar.

Cihazın kullanımındaki hatalarda, elektronik güvenliğinin (sigorta) devreye girmesinde ya da cihazda bir bozukluk olması halinde yanıp söner, bakınız bölüm "Arıza durumunda yardım".

3 Tahrik sistemi

4 Kablo gözü

Kap ve aksesuarlar

5 Karıştırma kabı

6 Kapak

7 a) Tıkaç

b) Tıkaç parçası

Aletler

8 Tahrik eksen

- 9 Alet tutucu
- 10 Bıçak koruyucu parçası ile birlikte
üniversal bıçak
- 11 Disk mesnedi
- 12 Çevrilebilir kesme diski – kalın/ince
- 13 Çevrilebilir raspalama diski – kaba/ince
- 14 Narenciye sıkma ünitesi
 - a) Süzme sepeti
 - b) Sıkma konisi
- 15 Tahrik eksenli küp kesici
 - a) Tahrik eksenli
 - b) Ana mesnet
 - c) Kilitleme mandalları
 - d) Bıçak ünitesi
 - e) Kesme diski
 - f) Bıçak kapağı
 - g) Kesme izgarası temizleyici
- 16 Mikser *
 - a) Tahrikli karıştırma kabı
 - b) Kapak
 - c) Malzeme ilave etme veya doldurma
ağız
 - d) Huni
- 17 Aksesuar çantası

* Bütün modellerde yoktur.

Cihazın kullanılması

Cihazı ilk kez kullanılmaya 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, 16b), cihazın hasar görmesine neden olur.



Önemli!

Kap (5) ve karıştırma kabı (16a) mikrodalgâ 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 tıkaç (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.

Resim E

- Kabı yerine takınız (kabın üzerindeki ok işareti cihazdaki noktaya bakmalı) ve sonuna kadar saatin çalışma yönünde çeviriniz.
- Genel bıçağı yerine takınız:
 - Tahrik eksenini yerine oturuncaya kadar alet mesnedinin içine bastırınız.
 - Alet tutucuyu kabın içine yerleştiriniz.
 - Üniversal bıçağı alet mesnedine takınız ve serbest bırakınız.



Dikkat!

İşlenecek malzemeyi daima aletleri taktıktan sonra ilave ediniz.

- Malzemeleri miksera 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 ağızı üzerinden doldurunuz.
- Sıvı malzemeleri tıkaç üzerinden ilave ediniz. Tıkaç parçası ölçme kabı olarak kullanılabilir.

Doğrama diskleri



Keskin bıçaklardan dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!

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

Çevrilebilen kesme disk – kalın/ince (12)



Meyve ve sebze kesmek için kullanılır.

Çevrilebilen kesme disk üzerindeki tanım:

Kalın kesme tarafı için "1"

İnce kesme tarafı için "3"

Dikkat!

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

Çevrilebilen raspalama disk – kaba/ince (13)



Sert peynir (örn. parman), soğutulmuş çikolata ve fındık türleri rendelemek için kullanılır.

Çevrilebilen raspalama disk üzerindeki tanım:

Kaba raspalama tarafı için "2"

İnce raspalama tarafı için "4"

Dikkat!

Çevrilebilen raspalama disk, fındık türlerini rasalamak için uygun değildir. Yumuşak peyniri sadece kaba taraf ile rasalayınız.

Bilgi:

Diğer kullanımlar için de elverişli diskleri, yetkili satıcılarda bulabilirsiniz (özel aksesuarlar bölümüne bakınız).

Resim 6

- Kabi 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.
- İsteddiğiniz kesme/raspalama tarafını üst tarafa çeviriniz. Diski, disk tutucunun kavrama düzeni diskin ilgili deliğine girecek şekilde takınız. Disk, disk tutucunun yan uçları **üzerine oturmalıdır**.
- Disk tutucuyu hafif çevirerek tahrik eksenini üzerine takınız.



Keskin bıçaklardan dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!

Elinizi malzeme ilave etme ağızı 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 raspanacak besin tıkaç ile sadece hafif bastırılarak cihazın içine itelenmelidir.
- Tıkacı çıkarınız ve malzemeleri ilave etme ağızı üzerinden doldurunuz.
- Kesilecek uzun ve ince malzemeleri tıkaç üzerinden ilave ediniz. Bunun için tıkaç parçasını çıkartınız.

Dikkat!

Kabi, kesilen veya rendelenen malzeme disk tutucuya kadar yükselmeden, yani kap dolmadan önce boşaltınız.

Çikolatanın doğranması için bilgi

Çikolatalı **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 ile birlikte çanakdan dışarı çıkarınız. Aleti, alet mesnedinden çıkarınız. Üniversal bıçağı temizledikten sonra, üzerine bıçak koruyucu parçasını takınız.
 - Disk tutucuyu, öngörölmüş yuvalar üzerinden tutarak kabın içinden yukarı kaldırınız. Diskleri çıkarınız. Tahrik ekseninin kaptan çıkartınız.
- Kabi saatin çalışma yönünün tersine doğru çeviriniz ve çıkarınız.
- Tüm parçaları temizleyiniz, bakınız "Cihazın temizlenmesi ve bakımı".

Narenciye sıkma ünitesi

Örn. portakal, greypfrut, limon gibi narenciyeleri sıkıp suyunu çıkarmak için kullanılır.



Dikkat!

Narenciye presini sadece komple monte edilmiş şekilde kullanınız.

Resim

- Kabi 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 yönünün tersine doğru çeviriniz ve cihazdan çıkarınız.
- Kabi 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!

Keskinlikle 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 sucuk-salam (örn. Mortadella), pişmiş veya kızartılmış ve kemiksiz kanatlı kümes hayvanı eti için kullanılmaya elverişlidir.

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

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

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



Dikkat! **Kullanma bilgileri!**

Besinler dondurulmuş durumda olmamalıdır.

Bu bilgi ve uyarılara uyulmaması, kúp kesmicinin, kesme izgarasının ve dönen bıçağının zarar görmesine neden olur.

Kúp 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

Kúp kesici ile çalışırken, kúp kesici ile birlikte teslim edilen tahrik eksenini kullanılmamalıdır (Resim 1-2).

Çalışma hızı, kesilecek besine göre seçilmelidir.

Düşük çalışma hızı ("min"):

Pişmiş patates, havuç ve yumurta; salatalık; muz; çilek; kavun-karpuz.

Orta çalışma hızı:

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



Dikkat!

Kúp kesici ile çalışırken asla fasıllı 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, tıkaçta daha fazla veya daha az basınç uygulanarak, kúpelerin uzunluğunu etkileyebilirsiniz.

Kúp kesicinin toplanıp monte edilmesi

Resim 1-5

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

Kúp kesici ile çalışılması

Resim 1-6

- Kúp kesicinin tahrik eksenini, ana cihazdaki tahrike takınız.
- Kabı yerine takınız (kabin üzerindeki ok işareti cihazdaki noktaya bakmalı) ve sonuna kadar saatin çalışma yönünde çeviriniz.
- Kúp kesiciyi yerleştiriniz. Kúp kesicideki ok ve kaptaki ok birbirine denk gelmelidir! Kúp kesici, tahrik eksenin üzerine tam yerleşmelidir! Gerektiğinde, bıçak kapağı ile bıçağı doğru konuma çeviriniz (Resim 1-6).
- Bıçak kapağını çıkartınız.
- Kapağı takınız (kapaktaki ok işareti kabin üzerindeki noktaya bakmalıdır) ve saatin çalışma yönünde çeviriniz. Kapağın dili sonuna kadar kabin 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,
- kúpeler kúp 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.
- Kúp kesiciyi kabin içinden çıkarınız.
- Kabı saatin çalışma yönünün tersine doğru çeviriniz ve çıkarınız.
- Tahrik eksenini çıkartınız.

- Kesme izgarasındaki besin artıklarını, kesme izgarası temizleyicisi ile gideriniz.

Mikser

sıvı veyarı-katı gıda maddelerinin karıştırılması, çiğ sebze ve meyvelerin doğranması/kıyılması, yemeklerin püre haline getirilmesi için.

Bir mikser yetkili servis üzerinden ısmarlanabilir (Sipariş no. 743882)



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

Mikser cihaza takılıyken kesinlikle mikser eelinizi sokmayınız!

Mikser ancak kapağı takılmış ve kilitlemiş durumda çalışır. Mikseri sadece, tahrik çalışmıyorken çıkarınız.



Haşlanma tehlikesi!

Mikserde sıcak malzeme işlendiği zaman, kapaktaki 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 kilitlemiş olmalıdır.

Resim 1

- Karıştırma bardağını takınız (bardak üzerindeki ok işareti, cihaz üzerindeki noktaya denk gelmelidir) ve saatin çalışma yönünde sonuna kadar çeviriniz.
- Malzemeleri miksera 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 ağızı 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.

Uygulama önerileri

Spor için içecekler

270 g bal (buzdolabından, 5 °C)

5 g tarçın

230 g süt

- Balı ve tarçını miksera 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 bakımı 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 kabin tüm parçaları (5–7) ve aletler (8–14), bulaşık makinesinde yıkanabilir.

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

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 (15b) bulaşık makinesinde yıkanmaya elverişlidir. Diğer tüm parçaları bulaşık makinesine yerleştirmeyiniz; bıçaklar körleşir!

Küp kesiciyi temizlemek için, parçalarına ayırınız:

Resim 6

- 3 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 miksera 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 4

- Mikser parçasını kanatlarından saatın 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 saatın çalışma yönünde çevirerek sıkıştırınız. Bu işlemi yaparken, bıçağı öyle çeviriniz ki, bir kanat karıştırma bardağındaki işaretin üzerini örtecek konumda olsun (konum → Resim 4-6).

Muhafaza edilmesi



Yaralanma tehlikesi!

Cihaz kullanılmadığı zaman, elektrik fişini prizden çekip çıkarınız.

Resim 5

- Aletleri ve doğrama disklerini aksesuar çantasına yerleştiriniz. Ünlversal 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 sebebinin 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 aksesuar

(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, ömrünü doldurmuş elektrikli ve elektronik cihazlar ile ilgili Avrupa yönetmeliği 2012/19/EU'ye (waste electrical and electronic equipment – WEEE) uygun şekilde işaretlenmiştir.

Bu yönetmelik, eski cihazların geri alımı ve değerlendirilmesi ile ilgili, AB çapındaki uygulamaların çerçevesini belirtmektedir. Güncel giderme yol ve yöntemleri hakkında bilgi almak için, yetkili satıcınıza veya ilgili yerel belediye idaresine başvurunuz.

Garanti koşulları

Bu cihaz için, cihazın satın alındığı ülkedeki yetkili ülke temsilciliğimiz tarafından verilmiş olan garanti koşulları geçerlidir.

Garantie koşullarını her zaman cihazı satın aldığınız yetkili satıcınız veya doğrudan ülke temsilciliğimiz üzerinden talep edebilirsiniz.

Almanya için geçerli garanti koşullarını ve adresleri kılavuzun arka sayfasında bulabilirsiniz.

Bunun yanı sıra, garanti koşullarını internette ilgili bağlantı sayfasında da bulabilirsiniz.

Garanti hakkından yararlanılabilmesi için, satın alma belgesinin gösterilmesi kesinlikle gereklidir.

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 tarifi üzerinden, cep telefonu ile yapılan aramalarda ise GSM-GSM tarifi 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
G A R A N T İ
B E L G E S İ

- Cihazınızı; kullanma kılavuzunda gösterildiği şekilde kullanılması ve yetkili kıldığımız teknik servis elemanları dışındaki şahıslar tarafından bakım, onarım veya başka bir nedenle müdahale edilmiş 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 orijinal seri numarası kaldırıldığı veya tahrifat yapıldığı takdirde garanti geçersizdir.

GARANTİ ŞARTLARI

- Garanti süresi malın teslim tarihinden itibaren başlar ve 2 yıldır.
- Malın bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı firmamızın garantisine kapsamındadır.
- Malın garanti süresi içerisinde 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. Sanayi malının arızasının 15 iş günü içerisinde giderilmesi halinde imalatçı veya ithalatçı malın tamiri tamamlanıncaya kadar benzer özelliklere sahip başka bir sanayiye malını tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır.
- Malın garanti süresi içerisinde, 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.
- 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 unsurlarının yanı sıra, bu arızaların malıdan 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 indirimini talep edebilir.
- Malın kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanımından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- 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 Makinesi	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 Makinesi	86102	29.06.2010
Bosch	Kıyım Makinesi	86035	29.06.2010
Bosch	Sac Kurutma Mak.	86067	29.06.2010
Bosch	Çay Makinesi	86104	29.06.2010
Bosch	Niçrençye Sıkacağı	86037	29.06.2010
Bosch	Banyo Tartısı	89990	26.08.2010
Bosch	Elektrikli Saç Mağası	87182	15.07.2010
Bosch	Şarjlı El Süpürgesi	87404	15.07.2010
Bosch	Ütü	88163	29.07.2010
Bosch	Blender	87180	15.07.2010
Bosch	Sac Sekillendirici	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 znajdują Państwo na naszej stronie internetowej.

Spis treści

Dla własnego bezpieczeństwa	146
Opis urządzenia	148
Obsługa	149
Zalecenie zastosowania	154
Czyszczenie i pielęgnacja	154
Przechowywanie	156
Usuwanie drobnych usterek	155
Wyposażenie dodatkowe	156
Wskazówki dotyczące usuwania zużytego urządzenia	156
Warunki gwarancji	157

Dla własnego bezpieczeństwa

Przed użyciem urządzenia należy starannie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi, aby zapoznać się ze wskazówkami bezpieczeństwa i obsługi.

Producent nie odpowiada za szkody spowodowane brakiem przestrzegania instrukcji w związku z prawidłowym zastosowaniem urządzenia. 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 dozwolonego przez producenta możliwe są dalsze zastosowania. Nie używać do przetwarzania innych przedmiotów lub substancji oprócz tych zaleconych przez producenta. Urządzenie eksploatować tylko z oryginalnym wyposażeniem. Proszę starannie przechowywać instrukcję obsługi. Proszę przekazać instrukcję wraz z urządzeniem ewentualnemu kolejnemu właścicielowi.

Ogólne wskazówki bezpieczeństwa

Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym

Nie wolno dzieciom obsługiwać tego urządzenia. 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 pouczeniu 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. Używać tylko w zamkniętych pomieszczeniach. Urządzenie można używać tylko wtedy, gdy elektryczny przewód zasilający i samo urządzenie nie są uszkodzone. Przed wymianą elementów wyposażenia lub części dodatkowych, które znajdują się w ruchu podczas pracy urządzenia, należy koniecznie wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego. 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 narzędzia 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 miski. 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 wysypowego. 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 założonej przystawki do krojenia w kostkę! Przystawkę do krojenia w kostkę zakładać/zdejmować tylko wtedy, gdy urządzenie jest wyłączone a napęd nieruchomy.

Przy demontażu/montażu przystawki do krojenia w kostkę chwytać tarczę tnącą tylko za gałkę z tworzywa sztucznego w środku tarczy.

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 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 wysypowego.

Niniejsza instrukcja obsługi opisuje różne modele. Na stronach z rysunkami zamieszczony jest przegląd różnych modeli (Rysunek 1).

Opis urządzenia

Proszę otworzyć składane kartki z rysunkami.

Rysunek 1

Korpus urządzenia

1 Przełącznik obrotowy

0/off = stop

M = włączanie chwilowe, najwyższa liczba obrotów, przełącznik przytrzymać żądany czas.

min/max = Prędkość roboczą można nastawić 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

Miska z wyposażeniem

5 Miska

6 Pokrywa

7 a) Popychacz

b) Wkładka popychacza

Narzędzia

8 Wał napędowy

9 Nośnik narzędzi

10 Nóż uniwersalny z osłoną

11 Uchwyt tarcz

12 Dwustronna tarcza do krojenia na plasterki – grubo/cienko

13 Dwustronna tarcza do tarcia na wiórki – grubo/drobno

14 Wyciskarka do owoców cytrusowych

a) Sitko

b) Stożek wyciskający

15 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

16 Mikser *

a) Pojemnik miksera z napędem

b) Pokrywa

c) Otwór wyspowy

d) Lejek

17 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). Wyłączenie poprzez otwieranie pokrywy (6, 16b) prowadzi do uszkodzenia urządzenia.



Ważne!

Miska (5), oraz pojemnik miksera (16a) nie nadają się do kuchenek mikrofalowych!

Przygotowanie

- Postawić korpus urządzenia na gładkiej, stabilnej i czystej powierzchni.
- Wyciągnąć elektryczny przewód zasilający ze schowka do odpowiedniej długości.

Miska z wyposażeniem/narzędziami



Niebezpieczeństwo skaleczenia obracającymi się narzędziami!

Podczas pracy urządzenia nie wolno wkładać rąk do miski. 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 miską można włączyć urządzenie tylko wtedy, gdy miska jest założona a pokrywa miski jest założona i dokręcona.

Nóż uniwersalny (10)

do rozdrabniania i siekania.



Niebezpieczeństwo skaleczenia ostrymi nożami!

Nóż uniwersalny chwycić tylko za uchwyt z tworzywa sztucznego (brzeg). Jeżeli nóż uniwersalny nie jest używany, wtedy należy go umieścić w osłonie.

Rysunek B

- Nałożyć miskę (strzałkę na misce na punkt na urządzeniu) i przekręcić aż do oporu w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
- Włożyć nóż uniwersalny:
 - Włożyć wał napędowy aż do zatrasku w nośnik narzędzi.
 - Włożyć nośnik narzędzi do miski.
 - Nóż uniwersalny nałożyć na nośnik narzędzi i puścić.

**Uwaga!**

Produkty przeznaczone do przetwarzania wkładać dopiero po założeniu narzędzi.

- Włożyć składniki.
- Nałożyć pokrywę (strzałkę na pokrywie na punkt na misce) i przekręcić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara. Nosek pokrywy musi wejść aż do oporu do wycięcia w uchwycie miski.
- 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 wyspowy.
- Płynne składniki dodawać przez popychacz. Wkładkę popychacza można użyć jako miarkę.

Tarcze do rozdrabniania**Niebezpieczeństwo skażenia ostrymi nożami!**

Nie dotykać ostrych noży i krawędzi tarcz rozdrabniających. Tarcze rozdrabniające chwycić tylko za brzeg!

Dwustronna tarcza do krojenia na plasterki – grubo/cienko (12)

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 (13)

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.

Wskazówka:

Tarcze przeznaczone do innych zastosowań można nabyć w sklepach specjalistycznych (patrz rozdział „Wyposażenie dodatkowe”).

Rysunek C

- Nałożyć miskę (strzałkę na misce na punkt na urządzeniu) i przekręcić aż do oporu w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
- Włożyć wał napędowy do miski.
- 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 bocznych czopów uchwytu tarczy.
- Nałożyć na wał napędowy uchwyt tarczy lekko go przekręcając.

**Niebezpieczeństwo skażenia ostrymi nożami!**

Nie wkładać rąk do otworu wyspowego. Produkty popychać tylko popychaczem.

- Nałożyć pokrywę (strzałkę na pokrywie na punkt na misce) i przekręcić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara. Nosek pokrywy musi wejść aż do oporu do wycięcia w uchwycie miski.
- 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 wysypowy.
- Długie i cienkie produkty dodawać przez popychacz. W tym celu wyjąć wkładkę popychacza.

Uwaga!

Miszkę opróżnić zanim będzie całkiem pełna, aby rozdrobnione produkty nie dosięgały do uchwyty 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 miski nośnik narzędzi wraz z nożem uniwersalnym. Zdjąć narzędzia z nośnika narzędzi. Po umyciu noża uniwersalnego nałożyć osłonę.
 - Wyciągnąć z miski uchwyt tarczy chwytając za wgłębienia. Zdjąć tarczę. Wyjąć wał napędowy z miski.
- Przekręcić miskę 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. z pomarańczy, grejfrutów, cytryn.



Uwaga!

Wyciskarkę do owoców cytrusowych używać tylko kompletnie zmontowaną.

Rysunek □

- Nałożyć miskę (strzałkę na misce na punkt na urządzeniu) i przekręcić aż do oporu w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
- Włożyć wał napędowy do miski.
- Nasadzić sitko na wał napędowy (strzałkę na wyciskarce na strzałkę na misce) i przekręcić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara. Nosek sitka musi wejść aż do oporu do wycięcia na uchwycie miski.
- 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.
- Przekręcić wyciskarkę do owoców cytrusowych w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i zdjąć.
- Przekręcić miskę 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.
Przystawkę do krojenia w kostkę pracuje tylko z założoną i dokręconą pokrywą.
Przy demontażu/montażu przystawki do krojenia w kostkę chwycić 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, miękkiej wędliny (np. mortadela), gotowanego lub pieczonego mięsa drobiowego bez kości.

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

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

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

Przed przetwarzaniem gotowanego lub pieczonego mięsa należy usunąć wszystkie kości.

Produkty spożywcze nie mogą być zamrożone.

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

W przypadku użycia przystawki do krojenia w kostkę w sposób niezgodny z jej przeznaczeniem, wprowadzenia zmian, lub niewłaściwej obsługi, użytkownik traci prawo do roszczeń w stosunku do firmy Robert Bosch Hausgeräte GmbH za ewentualnie spowodowane szkody.

Wyklucza to równocześnie odpowiedzialność za uszkodzenia (np. tępe lub zdeformowane noże) spowodowane przetwarzaniem produktów spożywczych, które nie są dozwolone dla tego urządzenia.



Ważna wskazówka

Przy zastosowaniu przystawki do krojenia w kostkę proszę używać wału napędowego należącego do zakresu dostawy przystawki (Rysunek 1-2).

Wybrać prędkość roboczą odpowiednio do produktów spożywczych przeznaczonych do krojenia.

Niska prędkość robocza („min“):

gotowane ziemniaki, marchewka i jajka; ogórki; banany; truskawki; melony.

Średnia prędkość robocza:

surowe ziemniaki i marchew, miękkie wędliny (np. mortadela), żółty ser (holenderski), twarde ser, 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 1

- Nałożyć wkład z nożami na uchwytnarzędzi. Zwracać uwagę na wycięcia!
- Nałożyć na uchwytnarzędzi.
- Przycisnąć w górę 3 klamry zamykające (aż do zairzasku).

Zastosowanie przystawki do krojenia w kostkę

Rysunek 2

- Nałożyć wał napędowy przystawki do krojenia w kostkę na napęd urządzenia.
- Nałożyć miskę (strzałkę na misce 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 misce!
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 1-6).
- Zdjąć osłonę tarczy.
- Nałożyć pokrywę (strzałkę na pokrywie na punkt na misce) i przekręcić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
Nosek pokrywy musi wejść aż do oporu do wycięcia w uchwycie miski.
- Włożyć popychacz i wkładkę popychacza.
- Włożyć wtyczkę do gniazdka.
- Nastawić przełącznik obrotowy na żądany zakres roboczy.
- Włożyć produkty spożywcze przeznaczone do pokrojenia do otworu wysypowego. W razie potrzeby lekko popychać popychaczem. W razie potrzeby uprzednio pokroić produkty na mniejsze kawałki.

Uwaga!

Opróżnić miskę w porę:

- po przetworzeniu maks. 500 gramów produktów,
- zanim produkty pokrojone w kostkę osiągną 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 miski przystawkę do krojenia w kostkę.
- Przekręcić miskę 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.

Mikser można zamówić w punkcie serwisowym (nr katal. 743882).



Niebezpieczeństwo skałeczenia 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 pieniających 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 1

- 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 pieniających 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 wysypowy albo

- dodawać płynne składniki poprzez lejek.

Po zмиксовaniu

- 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”.

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 zmiksować jeszcze 3 sekundy.

Dalsze zalecenia znajdują 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 znajdują 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 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 ściereką. W razie potrzeby użyć trochę płynu do mycia naczyń.
- Wytrzeć urządzenie do sucha.

Czyszczenie miski i wyposażenia



Niebezpieczeństwo skażenia ostrymi nożami!

Nóż uniwersalny chwycić tylko za uchwyt z tworzywa sztucznego (brzeg).

Jeżeli nóż uniwersalny nie jest używany, wtedy należy go umieścić w osłonie.



Ważna wskazówka

Wszystkie części miski wraz z wyposażeniem (5–7) oraz narzędzia (8–14) można myć w zmywarce do naczyń.

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

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 chwycić tarczę tnącą tylko za gałkę z tworzywa sztucznego w środku tarczy.

Uchwyt narzędzi (15b) 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 6

- Przycisnąć na zewnątrz 3 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 chwycić gołymi rękoma. Do czyszczenia używać szczotki.

Mikser wyczyścić najlepiej zaraz po użyciu. Wtedy resztki nie przysychają i nie uszkadzają 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 7

- 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 7-6**).

Przechowywanie



Niebezpieczeństwo skaleczenia!

Proszę wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego, jeżeli urządzenie nie jest używane.

Rysunek 8

- 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 miskę lub mikser na włączone urządzenie.

Usuwanie przyczyny:

- Nastawić przełącznik obrotowy na **0/off**.
- Nałożyć miskę lub mikser.
- Ponownie uruchomić urządzenie.

Miska/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 (patrz spis adresów punktów serwisowych na końcu instrukcji).

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/UE oraz polską Ustawą z dnia 29 lipca 2005 r. „O zużyтым 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 umieszczony 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 zużyтым 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. Właściwe postępowanie ze zużyтым 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	158
A készülék részei	160
A készülék kezelése	161
Alkalmazási javaslatok	165
Tisztítás és ápolás	165
Tárolás	166
Segítség üzemzavar esetén	166
Különleges tartozék	167
Környezetvédelmi tudnivalók	167
Garanciális feltételek	167

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 a háztartásban szokásos mennyiségek feldolgozására, és a háztartásban szokásos ideig 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 utasítást. Amennyiben a készüléket továbbadja harmadik személynek, kérjük, hogy a használati utasítást is adja oda.

Általános biztonsági előírások

Áramütés veszélye

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. A készülék csak zárt térben használható. Csak akkor használja a készüléket, ha a csatlakozóvezeték és a készülék teljesen hibátlan. Mielőtt kicseréli az üzemeltetés közben mozgó tartozékokat vagy pótalkatrészeket, kapcsolja ki a gépet, és válassza le az elektromos hálózatról. Válassza le a készüléket az elektromos hálózatról, ha felügyelet nélkül hagyja, továbbá összeszerelés, szétszedés, illetve tisztítás előtt.

A csatlakozóvezetékét 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 utánnymosásához 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 aprítóba!

Az aprítót csak a hajtómű álló helyzetében vegye le/helyezze fel.

Az aprító szétszedésekor/összerakásakor a vágótárcsát a műanyag fogantyú közepén 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 (► ábra).

A készülék részei

Kérjük, hogy hajtsa ki a képes oldalt.

► ábra

Alapgép

1 Forgatható kapcsoló

0/off = stop

M = pillanat üzemmód legnagyobb fordulatszámmal, a kapcsolót a kívánt keverési időre tartsa nyomva.

min/max = A munkasebesség fokozatmentesen beállítható az alacsony fordulatszámától a magas fordulatszámig.

Pulse = kapcsolóállás szakaszos üzemeltetéshez legnagyobb fordulatszámon. Ajánlott pl. tejszakek 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 „Ségítség 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 Tárccsatartó

12 Forgó-vágótárcsa – vastag/vékony

13 Forgó-írlőtárcsa – durva/finom

14 Citrusgyümölcs-prés

a) Szitakosár

b) Préselőkúp

15 Aprító meghajtótengellyel

a) Meghajtótengely

b) Alapgép

c) Zárókapocs

d) Késbetét

e) Vágótárcsa

f) Kés burkolata

g) Vágórácsztisztító

16 Turmixfeltét *

- a) Turmixpohár meghajtoművel
- b) Fedél
- c) Utántöltő-nyílás
- d) Tölcsér

17 Tartozékta

* 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, 16b) a készülék károsodását okozhatja.

**Fontos!**

A tál (5) és a turmixpohár (16a) nem használható mikrohullámú sütőben!

Előkészítés

- Az alapkészüléket sima, stabil és tiszta felületen állítsa fel.
- A hálózati kábel 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 meghajtomű még rövid ideig tovább működik. Szerszámot csak leállított hajtoműnél 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.

É ábra

- A tálát tegye rá a készülékre (a tálán lévő nyíl a készüléken lévő ponton legyen), és az óramutató járásával megegyező irányban fordítsa ütközésig.
- Helyezze be az univerzális kését:
 - A meghajtotengelyt bekattanásig nyomja a szerszámtartóba.
 - Tegye a szerszámtartót a tálba.
 - Helyezze az univerzális kést a szerszámtartóra és engedje el.

**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 tálán lévő pontra mutasson) és fordítsa el az óramutató járásával megegyező irányba.

A fedélen lévő csap kerüljön a tál fogantyúján lévő részbe 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 tölts be a hozzávalókat az utántöltő nyílason.
- 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 (12)



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 szeletelésére. Főtt, nem szétfővő fajtájú burgonyát csak hidegen szeleteljen.

Forgó-örlőtárcsa – durva/finom (13)



gyümölcs, zöldség és sajt, kivéve kemény sajt (pl. parmezán) reszeléséhez.

Jelölés a forgó-örlőtárcsán:

„2” durva örlési oldalhoz

„4” finom örlési oldalhoz

Figyelem!

A forgó-örlőtárcsa nem alkalmas dió-, mogyoróforgács készítésére. Puha sajtot csak a durva oldalon reszeljen.

Megjegyzés:

További célokra alkalmas tárcsák a szakkereskedésben kaphatók (lásd a „Kiegészítő tartozékok” fejezetet.).

☞ ábra

- A tálát tegye rá a készülékre (a tálán 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-/örlési 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 utántöltéshez csak a tömőeszközt használja.

- Tegye fel a fedelet (a fedélen lévő nyíl a tálán lévő pontra mutasson) és fordítsa el az óramutató járásával megegyező irányba. A fedélen lévő csap kerüljön a tál fogantyúján lévő részbe 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 szeletelni- vagy reszelni- anyagot a tömőeszközön keresztül töltse be. Ehhez távolítsa el a tömőrudat.

Figyelem!

Úritse ki a tálát, mielőtt a szeletelni- és reszelni- anyag elérté 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 együtt a tálból. Vegye le a szerszámot a szerszámtartóról. Az univerzális kés tisztítása után tegye fel a késvédőt.
 - A tárcsatartót a nyílásoknál emelje ki a tálból. Vegye ki a tárcsákat. Vegye ki a meghajtótengelyt a tálból.
- Fordítsa a tálát 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.

▣ ábra

- A tálát 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 gyümölcsprésszen lévő nyíl a tálan 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 forgókapcsolót 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 tálát 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 használatához!

Az aprító csak burgonya (nyers vagy főtt), sárgarépa, uborka, paradicsom, paprika, hagyma, banán, alma, körte, eper, dinnye, kivi, tojás, puha felvágott (pl. mortadella), főtt vagy sült, csont nélküli szárnyashús aprítására alkalmas.

Nagyon puha sajtok feldolgozására (pl. mozzarella, juhsajt) nem használható.

Szeletelhető (pl. gouda) és kemény sajtok (pl. emmentáli) esetében az egy munkafolyamat során feldolgozott mennyiség nem lehet több, mint 3 kg.

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.

Az élelmiszer ne legyen fagyasztott állapotban.

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 (▣-2 ábra).

A munkasebességet a vágandó élelmiszernek megfelelően válassza meg.

Alacsony munkasebesség („min“):

főtt burgonya, sárgarépa és tojás; uborka; banán; eper; dinnye.

Közepes munkasebesség:

nyers burgonya és sárgarépa, puha felvágott (pl. mortadella); szeletelhető sajt, kemény sajt; 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

☒ ábra

- Tegye a késbetétet az alapgépre. Ügyeljen a nyílásokra!
- Tegye a vágótárcsát az alapgépre.
- Mind a 3 zárókapcsot nyomja felfelé, amíg bekattannak.

Munkavégzés az aprítóval

☒ ábra

- Tegye az aprítóhoz tartozó meghajtótengelyt az alapgépre meghajtóműjére.
- A tálát tegye rá a készülékre (a tálán lévő nyíl a készüléken lévő ponton legyen), és az óramutató járásával megegyező irányban fordítsa ütközésig.
- Helyezze be az aprítót. Az aprítón és a tálán lévő nyílnak egybe kell esnie!
Az aprítónak teljesen illeszkednie kell a meghajtótengelyre! Szükség esetén fordítsa a késbetétet a kés burkolatával a megfelelő pozícióba (☒-6 ábra).

- Vegye le a kés burkolatát.
- Tegye fel a fedelet (a fedélen lévő nyíl a tálán lévő pontra mutasson) és fordítsa el az óramutató járásával megegyező irányba.
- A fedélen lévő csap kerüljön a tál fogantyúján lévő részbe 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 tálát 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 tálát az óramutató járásával ellentétes irányba és vegye le.
- Vegye le a meghajtótengelyt.
- A vágótárcsán maradt élelmiszert távolítsa el a vágótárcsátisztítóval.

Turmixfeltét

folyékony, ill. félkemény élelmiszerek keverésére, nyers gyümölcsök és zöldségek aprítására/feldarabolására, ételek pépesítésére.

A mixert az ügyfélszolgálaton keresztül rendelheti meg (rendelési szám: 743882).



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 tölcésén 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 felületét és erősen rá kell csavarni.

Ábra

- Tegye fel a turmix poharat (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 részbe 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 tölcéert, és a szilárd hozzávalókat egymás után az utántöltő nyíláson keresztül töltse be

vagy

- a folyékony hozzávalókat töltse be a tölcésén 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.

Hasznos tanács: Legjobb, ha a turmixfeltétet közvetlenül használat után megtisztítja, lásd „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.



Aramütés 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 (8–14) mosogatógépben tisztítható.

A műanyag alkatrészeket a mosogatógépben ne szorítsa be, mert deformálódhatnak.

A 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 mosogatógépben tisztítható (15b). A többi alkatrészt ne tisztítsa mosogatógépben, a kések életlenné válnak! A tisztításhoz szedje szét az aprítót:

6 ábra

- Mind a 3 zárókapcsot nyomja kifelé, majd vegye le a vágótárcsát.
- A késbetétet vegye le az alagpréről.
- A vágótárcsában maradt élelmiszert távolítsa el a vágótárcs-tisztítóval.
- Az alagprét 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 pusztán 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 tölcser mosogatógépben mosható.

A késbetétet ne mosogatógépben, hanem folyó víz alatt tisztítsa. Ne áztassa a vízben!

Hasznos tanács: 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

7 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 késbetétet a 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 **6-6 ábra**).

Tárolás



Sérülésveszély!

Ha nem használja a készüléket, húzza ki a hálózati csatlakozót.

8 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).

Különlleges tartozék

(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

Ez a készülék az elektromos és elektronikus készülékekre vonatkozó 2012/19/EU sz. európai irányelvnek (waste electrical and electronic equipment – WEEE) megfelelő jelöléssel van ellátva.

Az irányelv keretét szab a használt készülékek Európa-szerte érvényes visszavételének és értékesítésének.

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, költsönkészülék biztosítása esetén 30 napon belüli javításról. A garanciális szolgáltatásokat a vásárlásnál kapott, szabályosan kitöltött garanciajeggyel lehet igénybevenni, amely minden egyéb garanciális feltételt is részletesen ismerteti. Minőségtanúsítás: A 2/1984. (111.10.) BkM-lpM számú rendelete alapján, mint forgalmazó tanúsítjuk, hogy a készülék a vásárlási tájékoztatóban közölt adatoknak megfelelően.

A módosítás jogát fenntartjuk.

Srdečně blahopřejeme ke koupi Vašeho nového spotřebiče firmy BOSCH. Rozhodli jste se pro moderní, vysoce kvalitní domácí spotřebič. Další informace k našim výrobkům najdete na naší internetové stránce.

Obsah

Pro Vaši bezpečnost	168
Přehled	170
Obsluha	171
Doporučení k použití	175
Čištění a ošetřování	176
Uložení	176
Pomoc při poruchách	176
Zvláštní příslušenství	177
Pokyny k likvidaci	177
Záruční podmínky	177

Pro Vaši bezpečnost

Před použitím si pečlivě přečtete tento návod, abyste získali důležité bezpečnostní a uživatelské pokyny k tomuto spotřebiči.

Nedodržení pokynů pro správné použití spotřebiče vylučují odpovědnost výrobce za škody tím způsobené.

Tento spotřebič je určen ke zpracování běžných množství v domácnosti nebo v domácnosti podobném neživnostenském použití. Domácnosti podobná použití zahrnují např. použití v kuchyňkách pro zaměstnance v obchodech, kancelářích, zemědělských a jiných řemeslných provozech, jakož i používání hosty v penzionech, malých hotelích a podobných obytných zařízeních. Spotřebič se smí používat pouze pro množství zpracovávaná běžně v domácnosti a jim odpovídající doby.

Tento spotřebič je vhodný pro míchání, hnětení, šlehání, krájení a krouhání potravin. Při použití příslušenství schváleného výrobcem jsou možné další aplikace. Nesmí se používat ke zpracování jiných věcí příp. látek.

Používejte spotřebič pouze s originálním příslušenstvím.

Návod k použití prosím uschovejte. Při předání spotřebiče třetí osobě předejte návod k použití.

▲ Všeobecné bezpečnostní pokyny

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem

Tento spotřebič nesmí používat děti.

Spotřebič a jeho přívodní kabel musí být mimo dosah dětí. Spotřebiče mohou používat osoby s omezenými fyzickými, sensorickými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatečnými zkušenostmi a znalostmi, pokud jsou pod dohledem nebo byly instruovány o bezpečném použití spotřebiče a pochopily z toho vyplývající nebezpečí. Děti si nesmí hrát se spotřebičem.

Spotřebič připojte a používejte pouze podle údajů uvedených na typovém štítku. Pouze pro použití v uzavřených prostorech. Spotřebič používejte pouze tehdy, nevykazuje-li přívodní kabel, ani spotřebič žádné poškození. Před výměnou příslušenství nebo přídatných dílů, které se za provozu pohybují, musí být spotřebič vypnutý a odpojený od elektrické sítě. V nepřítomnosti dozoru a před smontováním, demontáží nebo čistěním spotřebič vždy odpojte od elektrické sítě. Netáhněte přívodní kabel přes ostré hrany nebo horké plochy. Bude-li přívodní kabel tohoto spotřebiče poškozen, musí jej vyměnit výrobce nebo jeho zákaznický servis nebo podobně kvalifikovaná osoba, aby se zabránilo ohrožení. Opravy na spotřebiči nechejte provést pouze naším zákaznickým servisem.

▲ Bezpečnostní pokyny pro tento spotřebič

Nebezpečí poranění

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem

Při přerušení proudu zůstane spotřebič zapnutý a po přerušení se znovu rozběhne. Výměnu příslušenství a nástrojů provádějte pouze v klidovém stavu (otočný prepínač v poloze **0/off (0/VYP)**) a při vytažené síťové zástrčce. Základní spotřebič nikdy neponořujte do tekutin, nedržte jej pod tekoucí vodou a nemyjte v myčce nádobí. Před odstraňováním poruchy vytáhněte síťovou zástrčku.

Nebezpečí poranění rotujícími nástroji!

Během provozu nikdy nesahejte do mísy. K přitlačení přísad vždy používejte pěchovadlo. Po vypnutí pohon ještě krátkou dobu dobíhá. Výměnu nástroje provádějte pouze v klidovém stavu pohonu.

Nebezpečí poranění ostrými noži!

Držte univerzální nůž pouze za umělohmotný uchopovací okraj. Při nepoužívání vždy uložte univerzální nůž do ochrany nože. Nesahejte do plnicího otvoru. K posunování používejte pouze pěchovadlo. Nesahejte na ostré nože a hrany krájecího, krouhacího a strouhacího kotouče. Uchopujte krájecí, krouhací a strouhací kotouč pouze za okraj!

Nebezpečí poranění ostrými noži/rotujícím pohonem!

Nikdy nesahejte do kráječe kostek! Sundávejte/nasazujte kráječ kostek pouze za klidového stavu pohonu. Při rozebírání/smontování kráječe kostek uchopte krájecí kotouč pouze za umělohmotnou hlavici uprostřed.

Nebezpečí poranění ostrými noži/rotujícím pohonem!

Nikdy nesahejte do nasazeného mixéru! Sundávejte/nasazujte mixér pouze v klidovém stavu pohonu! Nedotýkejte se nože mixéru holýma rukama. K čistění používejte kartáček.

Nebezpečí opaření!

Při zpracovávání horké mixované potraviny vystupuje z trychtýře ve věku pára. Naplňujte maximálně 0,4 litru horké nebo pěnící tekutiny.

▲ Vysvětlení symbolů na spotřebiči, příp. příslušenství



Řiďte se pokyny v návodu k použití.



Pozor! Rotující nože.



Pozor! Rotující nástroje.
Nesahejte do plnicího otvoru.

V tomto návodu k obsluze budou popsány různé modely. Na obrázkových stranách se nachází přehled různých modelů (obrázek 1).

Přehled

Odklopte prosím obrázkové strany.

Obrázek 1

Základní spotřebič

1 Otočný přepínač

0/off (0/VYP) = Zastavení

M = mžikové spínání s nejvyššími otáčkami, pro požadovanou dobu mixování držte pevně spínač.

min/max = plynule nastavitelná pracovní rychlost od nejnižších, až po nejvyšší otáčky.

Pulse (pulzy) = poloha přepínače pro intervalový provoz s nejvyššími otáčkami. Doporučeno pro výrobu např. mléčných koktejlů v mixéru.

2 Ukazatel provozního stavu

Svítil během provozu.

Bliká při chybách v obsluze spotřebiče, při zareagování elektronické pojistky, příp. při závadě spotřebiče viz kapitola "Pomoc při poruchách".

3 Pohon

4 Příhrádka na kabel

Míchací mísa s příslušenstvím

5 Mísa

6 Víko

7 a) Pěchovadlo

b) Vložka do pěchovadla

Nástroje

8 Hnací hřídel

9 Nosič nástrojů

10 Univerzální nůž s ochranou nože

11 Nosič kotoučů

12 Oboustranný krájecí kotouč – silné/tenké plátky

13 Oboustranný krouhací kotouč – hrubý/jemný

14 Lis na citrusy

a) Koš se sítkem

b) Lisovací kužel

15 Kráječ kostek s hnacím hřídelem

a) Hnací hřídel

b) Základní nosič

c) Uzavírací klip

d) Nástavec s nožem

e) Krájecí kotouč

f) Kryt nože

g) Čistič krájecí mřížky

16 Mixér *

a) Nádoba mixéru s pohonem

b) Víko

c) Plnicí otvor

d) Nálevka

17 Taška na příslušenství

* Není u všech modelů.

Obsluha

Před prvním použitím spotřebič a příslušenství důkladně očistěte, viz "Čistění a ošetřování".



Pozor!

Zapínejte a vypínejte spotřebič výhradně otočným přepínačem (1). Vypnutí provedené otevřením víka (6, 16b) způsobí poškození spotřebiče.



Důležité!

Mísa (5) a nádoba mixéru (16a) nejsou vhodné pro použití v mikrovlnné troubě!

Příprava

- Postavte základní spotřebič na hladký, stabilní a čistý podklad.
- Vytáhněte kabel potřebné délky z příhrádky na kabel.

Mísa s příslušenstvím/nástroji



Nebezpečí poranění rotujícími nástroji!

Během provozu nikdy nesahejte do mísy. K přitlačení přísad vždy používejte pěchovadlo (7). Po vypnutí pohon ještě krátkou dobu dobíhá. Výměnu nástroje provádějte pouze v klidovém stavu pohonu.



Pozor!

Při pracích v míse lze spotřebič zapnout pouze s nasazenou mísou a rovněž nasazeným a pevně utaženým víkem.

Univerzální nůž (10)

k drcení a sekání.



Nebezpečí poranění ostrými noži!

Držte univerzální nůž pouze za umělohmotný uchopovací okraj. Při nepoužívání vždy uložte univerzální nůž do ochrany nože.

Obrázek 13

- Nasadte mísu (šipku na míse na bod na spotřebiči) a pootočte ve směru pohybu hodinových ručiček až na doraz.
- Nasazení univerzálního nože:
 - Zatlačte do nosiče nástroje hnací hřídel, až zaskočí.
 - Nasadte nosič nástroje do mísy.
 - Nasadte univerzální nůž na nosič nástroje a uvolněte.



Pozor!

Potravinu ke zpracování vždy přidejte teprve po vložení nástrojů.

- Naplňte přísady.
- Nasadte víko (šipku na víku na bod na míse) a pootočte ve směru pohybu hodinových ručiček. Výstupek na víku musí zapadnout až na doraz do drážky v rukojeti mísy.
- Nasadte pěchovadlo a vložku do pěchovadla.
- Zastrčte síťovou zástrčku.
- Nastavte otočný přepínač na požadovaný stupeň.
- Chcete-li doplnit přísady, nastavte otočný přepínač do polohy **0/off** (0/VYP).
- Vyjměte pěchovadlo a naplňte přísady plnicím otvorem.
- Tekutiny doplňte pěchovadlem. Vložku do pěchovadla lze používat jako odměrku.

Kráječ, krouhací a strouhací kotouče



Nebezpečí poranění ostrými noži!

Nesahejte na ostré nože a hrany krájecího, krouhacího a strouhacího kotouče. Uchopujte kráječ, krouhací a strouhací kotouč pouze za okraj!

Oboustranný kráječ kotouč - silné/tenké plátky (12)

Na krájení ovoce a zeleniny. Označení na oboustranném krájecím kotouči:

"1" krájecí strana pro silné plátky

"3" krájecí strana pro tenké plátky



Pozor!

Oboustranný krájecí kotouč není vhodný na krájení tvrdých sýrů, chleba, housek a čokolády. Vařené brambory, varného typu A, krájejte pouze za studena.

Oboustranný krouhací kotouč - hrubý/jemný (13)

Na krouhání zeleniny, ovoce a sýrů, kromě tvrdých sýrů (např. parmezánu). Označení na oboustranném krouhacím kotouči:

“2” krouhací strana pro hrubé krouhání
“4” krouhací strana pro jemné krouhání

Pozor!

Oboustranný krouhací kotouč není vhodný na strouhání ořechů. Měkké sýry strouhejte pouze na straně pro hrubé krouhání.

Upozornění:

Kotouče vhodné pro jiné účely jsou k dostání ve specializovaných prodejnách (viz kapitola “Zvláštní příslušenství”).

Obrázek

- Nasadte mísu (šipku na míse na bod na spotřebiči) a pootočte ve směru pohybu hodinových ručiček až na doraz.
- Nasadte hnací hřídel do mísy.
- Vyjměte kotouč z ochranného obalu.
- Položte kotouč na nosič kotoučů.
- Otočte požadovanou krájecí/krouhací stranu směrem nahoru. Položte kotouč na nosič kotoučů tak, aby unášec na nosiči kotoučů zasahoval do otvorů kotouče. Kotouč musí dosedat na boční čep nosiče kotoučů.
- Nasadte nosič kotoučů lehkým pootočením na hnací hřídel.

**Nebezpečí poranění ostrými noži!**

Nesahejte do plicního otvoru. K posunování používejte pouze pýchovadlo.

- Nasadte víko (šipku na víku na bod na míse) a pootočte ve směru pohybu hodinových ručiček. Výstupek na víku musí zapadnout až na doraz do drážky v rukojeti mísy.
- Nasadte pýchovadlo a vložku do pýchovadla.
- Zastrčte síťovou zástrčku.

- Nastavte otočný přepínač na požadovaný stupeň.
- Naplňte potraviny na krájení nebo krouhání. Potraviny na krájení nebo krouhání posunujte pýchovadlem pouze lehkým tlakem.
- Vyjměte pýchovadlo a naplňte přísady plicním otvorem.
- Dlouhé a tenké potraviny na krájení doplňte pýchovadlem. K tomuto účelu vyjměte vložku pýchovadla.

Pozor!

Vyprázdněte mísu dříve než je tak plná, že nakrájené nebo nastrouhané potraviny dosahují k nosiči kotoučů.

Upozornění ke strouhání čokolády:

Naplňte čokoládu před zapnutím a zakryjte pýchovadlem. Po zapnutí posunujte pýchovadlem.

Po ukončení práce

- Nastavte otočný přepínač do polohy 0/off (0/VYP).
- Vytáhněte síťovou zástrčku.
- Pootočte víkem proti směru pohybu hodinových ručiček a sundejte je.
- Vyjmutí nástroje:
 - Vyjměte nosič nástroje společně s univerzálním nožem z mísy. Sundejte nástroj z nosiče nástrojů. Po vyčistění univerzálního nože nasadte ochranu nože.
 - Uchopte nosič kotoučů za vybraný a vytáhněte z mísy. Vyjměte kotouč. Vyndejte hnací hřídel z mísy.
- Pootočte víkem proti směru pohybu hodinových ručiček a sundejte je.
- Vyčistěte všechny díly, viz “Čistění a ošetřování”.

Lis na citrusy

K lisování citrusových plodů, např. pomerančů, grapefruitů, citronů.

**Pozor!**

Používejte lis na citrusy pouze v kompletně smontovaném stavu.

Obrázek

- Nasadte mísu (šipku na míse na bod na spotřebiči) a pootočte ve směru pohybu hodinových ručiček až na doraz.

- Nasaďte hnací hřídel do mísy.
- Nasaďte koš se sítkem na hnací hřídel (šipku na lisu na citrusy na šipku na míse) a pootočte ve směru pohybu hodinových ručiček. Výstupek na koši se sítkem musí zapadnout až na doraz do drážky v rukojeti mísy.
- Nasaďte a přitlačte lisovací kužel.
- Zastrčte síťovou zástrčku.
- K lisování plodů nastavte otočný přepínač na nízké otáčky a přitlačte plod na lisovací kužel.

Pozor!

Sledujte výšku hladiny. Maximální množství pro zpracování: 1000 ml ovocné šťávy.

Po ukončení práce

- Nastavte otočný přepínač do polohy **0/off** (0/VYP).
- Vytáhněte síťovou zástrčku.
- Pootočte lisem na citrusy proti směru pohybu hodinových ručiček a sundejte jej.
- Pootočte víkem proti směru pohybu hodinových ručiček a sundejte je.
- Vycištěte všechny díly, viz "Čistění a ošetřování".

Kráječ kostek

Kráječ kostek na krájení potravin ve tvaru kostek.



Nebezpečí poranění ostrými noži/rotujícím pohonem!

Nikdy nesahejte do kráječe kostek! Sundávejte/nasazujte kráječ kostek pouze za klidového stavu pohonu. Kráječ kostek pracuje pouze s pevně utaženým víkem.

Při rozebírání/smontování kráječe kostek uchopte krájecí kotouč pouze za umělohmotnou hlavici uprostřed.



Pozor! Pokyny k použití!

Kráječ kostek je vhodný pouze na krájení brambor (syrových nebo vařených), mrkve, okurek, rajčat, paprik, cibule, banánů, jablek, hrušek, jahod, melounů, kiwi, vajíček, měkkého masového salámu (např. Mortadella), vařeného nebo pečeného vykostěného drůbežího masa.



Pozor! Pokyny k použití!

Nelze zpracovávat velmi měkké sýry (např. Mozzarella, ovčí sýr).

U krájených sýrů (např. Gouda) a tvrdých sýrů (např. Ementál) nesmí množství zpracované v jednom pracovním postupu překročit 3 kg.

Před zpracováním jádrového nebo peckového ovoce (jablka, broskve atd.) odstraňte jádra, příp. pecky. Před zpracováním vařeného nebo pečeného masa odstraňte kosti.

Potraviny nesmí být ve zmrazeném stavu.

Nedodržení těchto pokynů může způsobit poškození kráječe kostek včetně krájecí mřížky a rotujícího nože.

Bude-li kráječ kostek použitý k jinému účelu, změněný nebo použitý nesprávně, nemůže firma Robert Bosch Hausgeräte GmbH převzít žádnou odpovědnost za případné škody.

Vylučuje to také odpovědnost za škody (např. tupé nebo deformované nože), vzniklé následkem zpracování neschválených potravin.



Důležité upozornění

Při práci s kráječem kostek se musí používat hnací hřídel, dodaný s kráječem (obrázek 1-2).

Zvolte pracovní rychlost podle krájených potravin.

Nízká pracovní rychlost ("min"):

vařené brambory, mrkev a vajíčka, okurky; banány; jahody; melouny.

Střední pracovní rychlost:

syrové brambory a mrkev, měkké masové salámy (např. Mortadella), krájené sýry, tvrdé sýry, paprika, rajčata, cibule, jablka, kiwi.



Pozor!

Při práci s kráječem kostek nikdy nepoužívejte intervalový provoz (Pulse (pulzy)).

Důležitá upozornění:

- Potraviny nesmí obsahovat žádné kosti, jádra nebo jiné pevné složky.
- Potraviny nesmí být ve zmrazeném stavu.
- Ovoce/zelenina by neměly být příliš zralé, protože jinak může vytékat šťáva.
- Uvařené potraviny nechejte před krájením vychladnout, protože jsou potom pevnější a tím bude výsledek krájení lepší.
- Větším nebo menším tlakem na pěchovadlo při posunování lze ovlivnit délku kostek.

Smontování kráječe kostek**Obrázek 13**

- Nasadte nožovou vložku do základního nosiče. Dbejte na vybrání!
- Nasadte krájecí kotouč do základního nosiče.
- Tlačte 3 uzavírací klipy směrem nahoru, až zaskočí.

Práce s kráječem kostek**Obrázek 14**

- Nasadte hnací hřídel kráječe kostek na pohon na základním spotřebiči.
- Nasadte mísu (šipku na míse na bod na spotřebiči) a pootočte ve směru pohybu hodinových ručiček až na doraz.
- Nasadte kráječ kostek.
Šipka na krájecí kostek musí souhlasit se šipkou na míse!
Kráječ kostek musí úplně dosedat na hnací hřídel! V případě potřeby pootočte pomocí krytu nože nožovou vložku do správné polohy (obrázek 13-6).
- Sundejte kryt nože.
- Nasadte víko (šipku na víku na bod na míse) a pootočte ve směru pohybu hodinových ručiček.
Výstupek na víku musí zapadnout až na doraz do drážky v rukojeti mísy.
- Nasadte pěchovadlo a vložku do pěchovadla.
- Zastrčte síťovou zástrčku.
- Nastavte otočný přepínač na požadovaný pracovní stupeň.
- Dejte krájené potraviny do plnicí šachty. V případě potřeby je posunujte lehkým tlakem na pěchovadlo. Pokud je to nutné, potraviny napřed rozkrájejte.

Pozor!

Mísu včas vyprázdněte:

- po zpracování max. 500 gramů,
- dříve než kostky dosáhnou spodní hrany kráječe kostek.

Po ukončení práce

- Nastavte otočný přepínač do polohy 0/off (0/VYP).
- Vytáhněte síťovou zástrčku.
- Pootočte víkem proti směru pohybu hodinových ručiček a sundejte je.
- Nasadte kryt nože.
- Vyndejte kráječ kostek z mísy.
- Pootočte víkem proti směru pohybu hodinových ručiček a sundejte je.
- Vyjměte hnací hřídel.
- Pomocí čističe krájecí mřížky odstraňte zbytky potravin v krájecí mřížce.

Mixér

na mixování tekutých, příp. polotuhých potravin, k drcení/sekání syrového ovoce a zeleniny, rozmělnování potravin na pyré.



Mixér lze objednat přes zákaznický servis (obj. čís. 743882).

**Nebezpečí poranění ostrými noži/rotujícím pohonem!**

Nikdy nesahejte do nasazeného mixéru! Mixér pracuje pouze s pevně utaženým víkem. Sundávejte mixér pouze za klidového stavu pohonu.

**Nebezpečí opaření!**

Při zpracovávání horké mixované potraviny vystupuje z trychtýře ve víku pára. Naplňujte maximálně 0,4 litru horké nebo pěnící tekutiny.

Pozor!

Může dojít k poškození mixéru. Nezpracovávejte žádné hluboce zmrazené přísady (s výjimkou ledových kostek). Neprovozujte mixér naprázdno.

Mixování

Pozor!

K provozu mixéru musí být nasazeno a pevně utaženo víko mixéru.

Obrázek

- Nasadte nádobu mixéru (šipku na nádobě na bod na spotřebiči) a pootočte ve směru pohybu hodinových ručiček až na doraz.
- Naplňte přísady.

Maximální množství, tekuté = 1,5 litru (pěníci nebo horké tekutiny maximálně 0,4 litru).

Optimální množství pro zpracování, pevné = 80 gramů.

- Nasadte víko a pootočte ve směru pohybu hodinových ručiček. Výstupek na víku musí zapadnout až na doraz do drážky v rukojeti mixéru.
- Nastavte otočný přepínač na požadovaný stupeň.
- Chcete-li doplnit přísady, nastavte otočný přepínač do polohy **0/off** (0/VYP).
- Sundejte víko a naplňte přísady nebo
- vyndejte trychtýř a postupně přidávejte do plnicího otvoru pevné přísady nebo

- nalijte tekuté přísady trychtýřem.

Po mixování

- Nastavte otočný přepínač do polohy **0/off** (0/VYP).
- Vytáhněte síťovou zástrčku.
- Pootočte mixérem proti směru pohybu hodinových ručiček a sundejte jej.
- Pootočte víkem proti směru pohybu hodinových ručiček a sundejte je.

Tip: Vyčistěte mixér nejlépe okamžitě po použití, viz "Čistění a ošetřování".

Doporučení k použití

Sportovní nápoj

270 g medu (z lednice, 5 °C)

5 g skořice

230 g mléka

- Dejte med a skořici do mixéru a mixujte na stupni M.
- Po 5 sekundách k tomu přidejte mléko a mixujte 3 sekundy.

Další doporučení si můžete zjistit v příloženém krátkém návodu.



Podrobné recepty na použití Vašeho nového kuchyňského robota najdete také na: www.bosch-home.com/recipesMCM6

Čistění a ošetřování

Spotřebič nevyžaduje údržbu!

Důkladné vyčistění zaručuje dlouhou životnost.

Další údaje si můžete zjistit v krátkém návodu.



Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

Základní spotřebič nikdy neponořujte do tekutin, nedržte jej pod tekoucí vodou a nemýjte v myčce nádobí.

Pozor!

Nepoužívejte žádné drsné čisticí prostředky. Povrchové plochy se mohou poškodit.

Tipy:

- Po zpracování napo. mrkve a červeného zelí může dojít k zabarvení umílohmotných dílů, které lze odstranit několika kapkami jedlého oleje.
- V případě potřeby vyčistěte tašku na příslušenství. Dodržujte pokyny pro ošetřování v tašce.

Čistění základního spotřebiče

- Vytáhněte síťovou zástrčku.
- Oťete základní spotřebič vlhkým hadříkem. V případě potřeby použijte malé množství mycího prostředku.
- Nakonec spotřebič utřete do sucha.

Čistění mísy s příslušenstvím



Nebezpečí poranění ostrými noži!

Držte univerzální nůž pouze za umělohmotný uchopovací okraj. Při nepoužívání vždy uložte univerzální nůž do ochrany nože.



Důležité upozornění

Všechny díly mísy včetně příslušenství (5–7) a nástrojů (8–14) jsou odolné vůči mytí v myčce nádobí.

Umělohmotné díly nesmí být v myčce nádobí přímáčkuté, protože může dojít k jejich deformaci.

Čistění lisu na citrusy

Všechny díly jsou odolné vůči mytí v myčce nádobí. Opláchněte lisovací kužel nejlépe okamžitě po použití ze všech stran pod tekoucí vodou. Zbytky tak nezaschnou.

Čistění kráječe kostek



Nebezpečí poranění ostrými noži!

Při rozebírání/smontování kráječe kostek uchopte krájecí kotouč pouze za umělohmotnou hlavici uprostřed.

Základní nosič (15b) je odolný vůči mytí v myčce nádobí. Všechny ostatní díly nedávejte do myčky nádobí, nože se otupí! K čistění kráječ kostek rozeberte:

Obrázek 6

- Tlačte 3 uzavírací klipy směrem ven a vyjměte krájecí kotouč.
- Vyndejte nožovou vložku ze základního nosiče.
- Pomocí čističe krájecí mřížky odstraňte zbytky potravin v krájecí mřížce.
- Umyjte základní nosič v myčce nádobí. Všechny ostatní díly předopláchněte pod tekoucí vodou. Vyčistěte díly kartáčkem.

Čistění mixéru



Nebezpečí poranění ostrými noži!

Nedotýkejte se nože mixéru holýma rukama. K čistění používejte kartáček.

Vyčistěte mixér nejlépe okamžitě po použití. Zbytky tak nezaschnou a umělá hmota nebude napadená (např. éterickými oleji v koření).

Nádoba mixéru, víko a nálevka jsou odolné vůči mytí v myčce nádobí.

Nemyjte nožovou vložku v myčce nádobí, nýbrž pod tekoucí vodou. Nenechávejte ležet ve vodě!

Tip: Dejte do nasazeného mixéru trochu vody s mycím prostředkem. Nastavte na několik sekund na stupeň **M**. Vylijte vodu a vypláchněte mixér čistou vodou.

Rozebrání mixéru

Obrázek 7

- Pootočte nástavcem s nožem za křídélka proti směru pohybu hodinových ručiček. Nástavec s nožem se uvolní.
- Vyjměte nástavec s nožem a odstraňte těsnicí kroužek.

Smontování mixéru

- Nasadte těsnicí kroužek na nástavec s nožem.
- Nástavec s nožem nasadte zesponu do nádoby mixéru.
- Uchopte nožovou vložku za křídélka a pevně jej zašroubujte ve směru pohybu hodinových ručiček. Otáčejte přitom nejméně tak daleko, až křídélko zakrývá označení na nádobě mixéru (nastavení polohy → **obrázek 6**).

Uložení



Nebezpečí poranění!

Pokud spotřebič nepoužíváte, vytáhněte síťovou zástrčku.

Obrázek 8

- Uložte nástroje a krájecí, krouhací a strouhací kotouč do tašky na příslušenství. K uložení vždy nasadte na univerzální nůž kryt nože.
- Uložte kabel krátkými posuvnými pohyby do přihrádky na kabel.

Pomoc při poruchách



Nebezpečí poranění!

Před odstraňováním poruchy vytáhněte síťovou zástrčku.



Důležité upozornění

Chyba v obsluze spotřebiče, zareagování elektronických pojistek, příp. porucha spotřebiče bude indikována blikáním ukazatele provozního stavu.

Základní spotřebič

Porucha:

Spotřebič nefunguje.

Možná příčina:

Spotřebič byl přetížen (např. nástroj blokován potravinami) a zareagovala elektronická pojistka.

Odstranění:

- Nastavte otočný přepínač do polohy **0/off** (0/VYP).
- Vytáhněte síťovou zástrčku.
- Odstraňte příčinu přetížení.
- Uveďte spotřebič znovu do provozu.

Možná příčina:

Byl proveden pokus, nasadit mísu nebo mixér na zapnutý spotřebič.

Odstranění:

- Nastavte otočný přepínač do polohy **0/off** (0/VYP).
- Nasadte mísu nebo mixér.
- Uveďte spotřebič znovu do provozu.

Mísa/víko/příslušenství

Porucha:

Spotřebič se nerozběhne.

Možná příčina:

Díly nejsou správně nasazené.

Odstranění:

- Nastavte otočný přepínač do polohy **0/off** (0/VYP).
- Nasadte díly podle příslušných pokynů v tomto návodu.



Důležité upozornění

Pokud se porucha nedá takto odstranit, obraťte se prosím na zákaznický servis (viz adresy zákaznických servisů na konci tohoto sešitu).

Zvláštní příslušenství

(k dostání ve specializovaných prodejnách, pokud není obsaženo v rozsahu dodávky)

Kotouč na bramborové hranolky (MUZ45PS1)

Na krájení syrových brambor na hranolky.

Kotouč na asijskou zeleninu (MUZ45AG1)

Krájí ovoce a zeleninu na jemné nudličky pro asijské zeleninové pokrmy.

Strouhací kotouč, hrubý (MUZ45RS1)

Na strouhání syrových brambor, např. na bramboráky nebo knedlíky.

Kotouč na bramboráky (MUZ45KP1)

Na strouhání syrových brambor na bramborové růsti a bramboráky, na krájení ovoce a zeleniny na hrubé plátky.

Pokyny k likvidaci



Tento spotřebič je označen podle evropské směrnice 2012/19/EC o odpadních elektrických a elektronických zařízeních (OEEZ) (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Směrnice stanoví rámec pro vratnost a recyklaci starých spotřebičů, platný v celé EU.

O aktuálních pokynech k likvidaci se prosím informujte u Vašeho odborného prodejce nebo obecní správy.

Záruční podmínky

Pro tento spotřebič platí záruční podmínky vydané naším příslušným zemským zastoupením, u kterého byl spotřebič zakoupen. Záruční podmínky si můžete kdykoliv vyžádat přes Vašeho odborného prodejce, u kterého jste spotřebič zakoupili nebo přímo u našeho zemského zastoupení.

Pro uznání nároku na poskytnutí záruky je v každém případě nutné předložení kupního dokladu.

Změny vyhrazeny.

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	178
Короткий огляд	180
Управління	181
Рекомендації з застосування	186
Очищення і догляд	186
Зберігання	187
Допомога при неполадках	187
Спеціальне приладдя	188
Рекомендації з утилізації	188
Гарантійні умови	188

Для Вашої безпеки

Прочитайте уважно цю інструкцію перед використанням, щоб ознайомитися з 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 виникли 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.

Прилад можна використовувати тільки для переробки продуктів у звичайних для домашнього господарства кількості і відрізках часу. Цей прилад придатний для перемішування, замішування, збивання, нарізання і шаткування продуктів. Інші види застосування можливі завдяки приладдю, дозволеному для використання виробником приладу. Не використовувати для переробки інших предметів чи речовин. Прилад можна використовувати тільки з оригінальним приладдям. Зберігайте, будь ласка, інструкцію з використання. Передавайте інструкцію з використання наступним користувачам разом з приладом.

▲ Загальні вказівки з техніки безпеки

Небезпека враження електричним током

Дітям заборонено користуватися цим приладом.

Прилад та його шнур живлення тримати осторонь від дітей.

Особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями чи з недовікою досвіду та знань можуть користуватися приладами тільки під наглядом або після отримання вказівок по безпечному використанню приладу та після того,

як вони усвідомили можливі небезпеки у зв'язку з неправильним використанням приладу. Дітям заборонено гратися з приладом. Прилад слід підключати до електромережі та експлуатувати тільки у відповідності з даними на табличці з технічними характеристиками. Тільки для використання в закритих приміщеннях. Використовувати тільки у тому випадку, якщо у приладу і його шнура живлення немає ніяких пошкоджень. Перед заміною приладдя або додаткових деталей, які рухаються під час роботи, прилад слід вимкнути та від'єднати від електромережі. Залишаючи прилад без догляду, а також перед його складанням, розбиранням або очищенням, прилад слід завжди від'єднувати від електромережі. Не тягнути шнур живлення через гострі краї або 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 доручати тільки нашій службі сервісу.

▲ Вказівки з техніки безпеки для цього приладу

Небезпека поранення

Небезпека враження електричним током

Під час перерви в подачі струму прилад залишається ввімкненим та продовжує працювати далі після перерви.

Приладдя та насадки можна міняти тільки після зупинки приладу (поворотний перемикач на «0/off») та виймання штепсельної вилки з розетки. Ніколи не занурювати основний блок у рідини, ніколи не тримати під проточною водою та не мити в посудомийній машині. Вийняти штепсельну вилку з розетки перед тим як приступати до усунення неполадки.

Небезпека поранення обертовими насадками!

Під час роботи ніколи не встромляти руки до чаші.

Для підштовхування інгредієнтів користуватися завжди штовхачем. Після вимкнення привід ще деякий час продовжує рухатися.

Насадки можна міняти тільки після зупинки приводу.

Небезпека поранення гострими ножами!

Універсальний ніж можна брати тільки за пластмасовий край ручки. При невикористанні універсальний ніж слід завжди зберігати в захисному кожусі.

Не встромляти рук до завантажувального отвору.

Для підштовхування користуватися тільки штовхачем.

Не торкатися гострих ножів і кантів дисків для подрібнення.

Диски для подрібнення можна брати тільки за краї!

Небезпека поранення гострими ножами/обертювим приводом!
Ніколи не торкатися руками встановленої насадки для нарізання кубиками! Насадку для нарізання кубиками можна знімати/встановлювати тільки після зупинки приводу.

Під час розбирання/збирання насадки для нарізання кубиками диск для різання можна брати тільки за пластмасову ручку, розташовану посередині.

Небезпека поранення гострими ножами/обертювим приводом!
Ніколи не встромляти рук до встановленого блендеру!

Блендер можна знімати/встановлювати тільки після зупинки приводу. Не торкатися ножів блендера оголеними руками.

Для очищення користуватися щіткою.

Небезпека ошпарювання!

Під час переробки гарячих продуктів в блендері з воронки в кришці виступає пара. Заповнювати максимум 0,4 літрів гарячої або пінистої рідини.

▲ Пояснення символів на приладі або приладді



Дотримуватися вказівок інструкції з використання.



Обережно! Обертюві ножі.



Обережно! Обертюві насадки.

Не встромляти рук до завантажувального отвору.

В цій інструкції з використання описуються різні моделі.

Сторінки з малюнками містять огляд різних моделей (малюнок .

Короткий огляд

Будь ласка, розгорніть сторінки з малюнками.

Малюнок .

Основний блок

1 Поворотний перемикач

«0/off» = стоп

«M» = моментальне включення з найвищим числом оборотів, перемикач утримувати протягом часу потрібного для переробки.

«min»/«max» = робоча швидкість регулюється поступально від низького до високого числа оборотів.

«Pulse» = положення перемикача для імпульсного режиму з найвищим числом оборотів.

Рекомендується для приготування, напр., молочних коктейлів в блендері.

2 Індикатор робочого стану

Світиться під час роботи.

Блимає в разі неполадок в управлінні приладу, при спрацюванні електронного запобіжника або дефекті приладу, див. розділ «Допомога при неполадках».

3 Привід

4 Відсік для кабелю

Чаша з приладдям

5 Чаша

6 Кришка

7 а) Штовхач

б) Вставка до штовхача

Насадки

- 8 Вал приводу
- 9 Тримач насадок
- 10 Універсальний ніж з захисним кожухом
- 11 Тримач дисків
- 12 Двосторонній диск для нарізання – на товсті/тонкі скибки
- 13 Двостороння шатківниця – крупно/дрібно
- 14 Прес для цитрусових
 - a) Сито-кошик
 - b) Конус для вичавлювання
- 15 Насадка для нарізання кубиками з валом приводу
 - a) Вал приводу
 - b) Основа
 - c) Затискувачі
 - d) Ріжуча вставка
 - e) Диск для нарізання
 - f) Кришка для ножа
 - g) Пристосування для очищення ріжучої решітки
- 16 Блендер *
 - a) Келих блендера з приводом
 - b) Кришка
 - c) Отвір для завантажування
 - d) Воронка
- 17 Сумка для приладдя

* Не для всіх моделей.

Управління

Перед першим використанням прилад та приладдя слід ретельно почистити, див. «Очищення і догляд».



Увага!

Прилад вмикати та вимикати виключно поворотним перемикачем (1). Вимкнення відкриванням кришки (6, 16b) призводить до пошкодження приладу.



Важливо!

Чаша (5) та келих блендера (16a) не придатні для використання в мікрохвильовій печі!

Підготовка

- Встановити основний блок на рівній, стабільній та чистій поверхні.
- Витягнути кабель на бажану довжину з відсіку для кабелю.

Чаша з приладдям/насадками



Небезпека поранення обертовими насадками!

Під час роботи ніколи не встромляти руки до чаші.

Для підштовхування інгредієнтів завжди користуватися штовхачем (7).

Після вимкнення привід ще деякий час продовжує рухатися.

Насадки можна міняти тільки після зупинки приводу.



Увага!

Під час роботи в чаші прилад можна ввимкнути тільки з установленою чашею, а також з установленою та закрученою кришкою.

Універсальний ніж (10)

для подрібнення та січення.



Небезпека поранення гострими ножами!

Універсальний ніж можна брати тільки за пластмасовий край ручки.

При невикористанні універсальний ніж слід завжди зберігати в захисному кожусі.

Малюнок B

- Встановити чашу (стрілка на чаші навпроти крапки на приладі) та повернути її за годинниковою стрілкою до упору.
- Вставити універсальний ніж:
 - Вал приводу натиснути до фіксації в тримач насадок.
 - Вставити тримач насадок в чашу.
 - Встановити універсальний ніж на тримач насадок та відпустити.

**Увага!**

Продукти для переробки завантажувати завжди лише після установки насадок.

- Завантажити інгредієнти.
- Встановити кришку (стрілка на кришці навпроти крапки на чаші) та повернути за годинниковою стрілкою. Носик кришки повинен ввійти до упору в проріз ручки чаші.
- Вставити штовхач та вставку до штовхача.
- Вставити штепсельну вилку в розетку.
- Встановити поворотний перемикач на бажаний ступінь.
- Перед тим, як докласти інгредієнти, встановити поворотний перемикач на «0/off».
- Вийняти штовхач та завантажити інгредієнти через завантажувальний отвір.
- Рідини додавати 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. Диски для подрібнення можна брати тільки за краї!

Двосторонній диск для нарізання – на товсті/тонкі скибки (12)

для нарізання фруктів та овочів.

Позначення на двосторонньому диску для нарізання:

«1» – сторона для нарізання товстими скибками

«3» – сторона для нарізання тонкими скибками

Увага!

Двосторонній диск для нарізання не придатний для нарізання твердого сиру, хліба, булочок і шоколаду. Варену, тверду картоплю різати тільки холодною.

Двостороння шатківниця – крупно/дрібно (13)

для шаткування овочів, фруктів і сиру, крім твердого сиру (напр., «Пармезану»). Позначення на двосторонній шатківниці: «2» – сторона для крупного шаткування «4» – сторона для дрібного шаткування

Увага!

Двостороння шатківниця не придатна для шаткування горіхів. М'який сир шаткувати лише на стороні для крупного шаткування.

Вказівка:

Диски, придатні для інших цілей можна придбати в спеціалізованій торгівлі (див. розділ «Спеціальне приладдя»).

Малюнок

- Встановити чашу (стрілка на чаші навпроти крапки на приладі) та повернути її за годинниковою стрілкою до упору.
- Вал приводу вставити до чаші.
- Вийняти диск із захисного кожуху.
- Покласти диск на трімач дисків. Повернути бажаною стороною для нарізання/шаткування доверху. Встановити диск на тримачеві дисків так, щоб зачіпні штифти тримача дисків зайшли в отвори дисків. Диск повинен **лежати на** бокових шипах трімача дисків.
- Трімач дисків установити з легким повертанням на валу приводу.

**Небезпека поранення гострими ножами!**

Не встромляти рук до завантажувального отвору. Для підштовхування користуватися тільки штовхачем.

- Встановити кришку (стрілка на кришці навпроти крапки на чаші) та повернути за годинниковою стрілкою. Носик кришки повинен ввійти до упору в проріз ручки чаші.
- Вставити штовхач та вставку до штовхача.
- Вставити штепсельну вилку в розетку.
- Встановити поворотний перемикач на бажаний ступінь.

- Завантажити продукти для нарізання чи шаткування.
Підштовхувати продукти для нарізання чи шаткування штовхачем, не натискаючи сильно.
- Вийняти штовхач та завантажити інгредієнти через завантажувальний отвір.
- Продукти для нарізання довгої та тонкої форми завантажувати через штовхач. Вийняти для цього вставку до штовхача.

Увага!

Спустошити чашу, перш ніж нарізані чи нашатковані продукти досягнуть тримача дисків.

Вказівка для подрібнення шоколаду:

Шоколад завантажити **перед** ввімкненням та накрити штовхачем.

Після ввімкнення підштовхувати штовхачем.

Після роботи

- Встановити поворотний перемикач на «0/off».
- Вийняти штепсельну вилку з розетки.
- Повернути кришку проти годинникової стрілки і зняти.
- Виймання насадки:
 - Вийняти тримач насадок разом з універсальним ножем з чаші. Зняти насадку з тримача насадок. Після чистки універсального ножа надіти захисний кожух.
 - Вийняти тримач дисків з чаші, тримаючи за ввімки. Витягнути диски. Вийняти вал приводу з чаші.
- Повернути чашу проти годинникової стрілки та зняти.
- Почистити всі деталі, див. «Очищення і догляд».

Прес для цитрусових

для вичавлювання цитрусових фруктів, напр.: апельсинів, грейпфрутів, лимонів.



Увага!

Прес для цитрусових можна використувати тільки в повністю зібраному вигляді.

Малюнок D

- Встановити чашу (стрілка на чаші навпроти крапки на приладі) та повернути її за годинниковою стрілкою до упору.
- Вал приводу вставити до чаші.
- Встановити сито-кошик на вал приводу (стрілка на пресу для цитрусових навпроти стрілки на чаші) та повернути за годинниковою стрілкою. Носик сита-кошика повинен ввійти до упору в проріз ручки чаші.
- Встановити конус для вичавлювання та притиснути його.
- Вставити штепсельну вилку в розетку.
- Для вичавлювання фруктів встановити поворотний перемикач на низьке число оборотів і притиснути фрукт до конусу для вичавлювання.

Увага!

Звернути увагу на рівень наповнення.

Максимальна кількість для переробки:

1000 мл фруктового соку.

Після роботи

- Встановити поворотний перемикач на «0/off».
- Вийняти штепсельну вилку з розетки.
- Повернути прес для цитрусових проти годинникової стрілки та зняти.
- Повернути чашу проти годинникової стрілки та зняти.
- Почистити всі деталі, див. «Очищення і догляд».

Насадка для нарізання кубиками



Насадка для нарізання продуктів в формі кубиків.



Небезпека поранення гострими ножами/обертвовим приводом!

Ніколи не торкатися руками встановленої насадки для нарізання кубиками!

Насадку для нарізання кубиками можна знімати/встановлювати тільки після зупинки приводу. Насадка для нарізання кубиками працює тільки з міцно закрученою кришкою.

Під час розбирання/збирання насадки для нарізання кубиками диск для нарізання можна брати тільки за пластмасову ручку, розташовану посередині.



Увага!
Вказівки з використання!

Насадка для нарізання кубиками при-
датна тільки для нарізання картоплі
(сирої чи вареної), моркви, огірків,
помідорів, солодкого перцю, цибулі,
бананів, яблука, груш, суниць, динь, ківі,
яєць, м'якої вареної ковбаси (напр.,
«Мортаделла»), вареного або смаже-
ного м'яса птиці без кісток.

Дуже м'який сир (напр.: «Моцарелла»,
бринза) переробляти не можна.

Кількість нарізного сиру (напр., «Гауда»)
та твердого сиру (напр., «Ементальсь-
кий») не повина перевищувати під час
одного робочого процесу 3 кг.

Перед переробкою насіннєвих і кісточ-
кових плодів (яблука, персики тощо)
кісточку й насіння слід вибрати.

Перед переробкою вареного чи смаже-
ного м'яса слід вибрати кістки.

Продукти не мають бути в замороже-
ному стані.

Недотримання цих вказівок може
привести до пошкоджень насадки
для нарізання кубиками, вкл. ріжучу
решітку з обертовий ніж.

В разі використання насадки для нарі-
зання кубиками не за призначенням,
в зміненому стані або неналежним
чином, компанія «Robert Bosch
Hausgeräte GmbH» не несе ніякої від-
повідальності за можливі пошкодження.

Це виключає також відповідальність
за пошкодження (напр., тупі або дефор-
мовані 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 1-2).

Робочу швидкість слід вибирати в залеж-
ності від продуктів для нарізання.

Низька робоча швидкість («тіп»):

варена картопля, морква та яйця, огірки,
банани, суниця, дині.

Середня робоча швидкість:

сира картопля та морква, м'яка варена
ковбаса (напр., «Мортаделла»), нарізний
сир, твердий сир, солодкий перець,
помідори, цибуля, яблука, ківі.



Увага!

Під час роботи з насадкою для нарізан-
ня кубиками ніколи не використовувати
імпульсний режим («Pulse»).

Важливі вказівки:

- Продукти звільнити від кісток, насіння
чи будь-яких інших твердих часток.
- Продукти не мають бути в замороже-
ному стані.
- Фрукти/овочі не повинні бути переспі-
лими, інакше з них може витекти сік.
- Варені продукти слід перед нарізан-
ням 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 1

- Вставити ріжучу вставку в основу.
Звернути увагу на виїмки!
- Вставити диск для нарізання в основу.
- Натиснути доверху 3 затискачі
до фіксації.

**Робота з насадкою для нарізання
кубиками**

Малюнок 2

- Встановити вал приводу насадки
для нарізання кубиками на привід
основного блоку.
- Встановити чашу (стрілка на чаші нав-
проти крапки на приладі) та повернути
її за годинниковою стрілкою до упору.

- Вставити насадку для нарізання кубиками. Стрілка на насадці для нарізання кубиками та стрілка на чаші повинні співпадати одна з одною! Насадка для нарізання кубиками повинна повністю бути надіта на вал приводу! За потреби повернути ріжучу вставку за допомогою кришки ножа в правильне положення (малюнок -6).
- Зняти кришку ножа.
- Встановити кришку (стрілка на кришці навпроти крапки на чаші) та повернути за годинниковою стрілкою. Носик кришки повинен ввійти до упору в проріз ручки чаші.
- Вставити штовхач та вставку до штовхача.
- Вставити штепсельну вилку в розетку.
- Встановити поворотний перемикач на бажаний робочий ступінь.
- Завантажити продукти для нарізання в прийомний бункер. За потреби підштовхувати штовхачем з легким натиском. За необхідності спочатку подрібнити продукти.

Увага!

Спустошувати чашу своєчасно:

- після переробки макс. 500 грам,
- перш ніж кубики досягнуть нижнього краю насадки для нарізання кубиками.

Після роботи

- Встановити поворотний перемикач на «0/off».
- Вийняти штепсельну вилку з розетки.
- Повернути кришку проти годинникової стрілки та зняти.
- Встановити кришку ножа.
- Вийняти насадку для нарізання кубиками з чаші.
- Повернути чашу проти годинникової стрілки та зняти.
- Зняти вал приводу.
- Залишки продуктів видалити з ріжучої решітки за допомогою пристосування для очищення ріжучої решітки.

Блендер

для змішування рідких або напів-твердих продуктів, для подрібнення/січення сирих фруктів та овочів, приготування пюре.

Блендер можна замовити через службу сервісу (номер для замовлення: 743882).



Небезпека поранення гострими ножами/обертвим приводом!

Ніколи не встромляти рук до встановленого блендеру! Блендер працює тільки із закритою кришкою. Блендер можна знімати тільки після зупинки приводу.



Небезпека ошпарювання!

Під час переробки гарячих продуктів в блендері з воронки в кришці виступає пара. Заповнювати максимум 0,4 літрів гарячої або пінистої рідини.

Увага!

Блендер може бути пошкоджений. Не переробляти швидкозаморожені інгредієнти (за винятком кубиків льоду). Не експлуатувати блендер порожнім.

Переробка продуктів в блендері

Увага!

Перед початком роботи блендера слід встановити та міцно закрутити кришку блендера.

Малюнок

- Встановити келих блендеру (стрілка на келихові навпроти крапки на приладі) та повернути за годинниковою стрілкою до упору.
- Завантажити інгредієнти. Максимальна кількість, рідина = 1,5 літра (пінистої або гарячої рідини максимум 0,4 літра). Оптимальна кількість для переробки твердих продуктів = 80 грам.
- Встановити кришку та повернути за годинниковою стрілкою. Носик кришки повинен ввійти до упору в проріз ручки блендеру.
- Встановити поворотний перемикач на бажаний ступінь.
- Перед тим, як докладати інгредієнти, встановити поворотний перемикач на «0/off».
- Зняти кришку і заповнити інгредієнти або
- вийняти воронку і заповнювати тверді інгредієнти поступово через завантажувальний отвір
- або
- заповнити рідкі інгредієнти через воронку.

Після роботи блендеру

- Встановити поворотний перемикач на «0/off».
- Вийняти штепсельну вилку з розетки.
- Повернути блендер проти годинникової стрілки та зняти.
- Повернути кришку проти годинникової стрілки та зняти.

Порада: Блендер найкраще помити відразу ж після використання, див. «Очищення і догляд».

Рекомендації з застосування

Спортивний напій

270 г меду (з холодильника 5 °C)

5 г кориці

230 г молока

- Завантажити мед та корицю до блендеру та збивати на ступені «М».
- Через 5 секунд додати молоко та збивати 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



Очищення і догляд

Прилад не потребує технічного догляду! Ретельна чистка гарантує довгий строк експлуатації.

Додаткова інформація міститься в короткій інструкції.



Небезпека враження електричним током!

Ніколи не занурювати основний блок у рідину, ніколи не тримати під проточною водою та не мити в посудомийній машині.

Увага!

Не застосовувати ніяких абразивних засобів для чищення. На поверхнях можуть виникнути пошкодження.

Поради:

- При переробці, напр., моркви і червоної капусти, на пластмасових деталях утворюються забарвлення, які можна усунути за допомогою декількох крапель столової олії.
- Сумку для приладдя чистити за потреби. Звернути увагу на рекомендації з догляду в сумці.

Очищення основного блоку

- Вийняти штепсельну вилку з розетки.
- Протерти основний блок вологою ганчіркою. За потреби можна скористуватися невеликою кількістю миючого засобу.
- Після цього протерти приладд насухо.

Очищення чаші з приладдям



Небезпека поранення гострими ножами!

Універсальний ніж можна брати тільки за пластмасовий край ручки.

При невикористанні універсальний ніж слід завжди зберігати в захисному кожусі.



Важлива вказівка

Всі елементи чаші, вкл. приладдя (5–7) та насадки (8–14) придатні для миття в посудомийній машині.

Не затискати пластмасові деталі в посудомийній машині, так як вони можуть деформуватися.

Очищення пресу для цитрусових

Всі деталі 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.

Очищення насадки для нарізання кубиками



Небезпека поранення гострими ножами!

Під час розбирання/збирання насадки для нарізання кубиками диск для нарізання можна брати тільки за пластмасову ручку, розташовану посередині.

Основа (15b) придатна для миття в посудомийній машині.

Усі інші елементи **не** мити в посудомийній машині, інакше ножі затупляться!

Для очищення насадку для нарізання кубиками слід розібрати:

Малюнок 6

- Відхилити назовні 3 затискачі та зняти диск для нарізання.
- Вийняти ріжучу вставку з основи.
- Залишки продуктів видалити з ріжучої решітки за допомогою пристосування для очищення ріжучої решітки.
- Основу помити в посудомийній машині. Усі інші елементи промити під проточною водою. Прочистити елементи щіткою.

Очищення блендеру



Небезпека поранення гострими ножами!

Не торкатися ножів блендера оголеними руками. Для очищення користуватися щіткою.

Блендер найкраще почистити відразу ж після використання.

Це допоможе уникнути присохлих залишків продуктів і пластмаса не буде роз'їдена (напр., під впливом ефірних масел в приправах).

Келих блендеру, кришку та воронку можна мити в посудомийній машині.

Ріжучу вставку мити не в посудомийній машині, а під проточною водою.

Не залишати лежати в воді!

Порада: Додати трохи води з миючим засобом до встановленого блендеру. Ввімкнути прилад на декілька секунд на ступінь «М». Вилити воду та сполоснути блендер чистою водою.

Розбирання блендера

Малюнок 7

- Повернути ріжучу вставку проти годинникової стрілки, тримаючи її за крильця.
- Ріжуча вставка відділиться.
- Витягнути ріжучу вставку та зняти ущільнювальне кільце.

Складання блендеру

- Встановити ущільнювальне кільце на ріжучій вставці.
- Вставити ріжучу вставку знизу в келих блендеру.
- Прикрутити ріжучу вставку, тримаючи її за крильця, за годинниковою стрілкою. При цьому повертати принаймні до тих пір, поки одне крильце не прикриє позначку на келиху блендеру (правильне положення → малюнок 8-6).

Зберігання



Небезпека поранення!

При невикористанні приладу вийняти штепсельну вилку з розетки.

Малюнок 8

- Покласти насадки і диски для подрібнення до сумки для приладдя. Для зберігання універсального ножа завжди надівати захисний кожух.
- Кабель заправити короткими пошттовхами до відсіку для кабелю.

Допомога при неполадках



Небезпека поранення!

Вийняти штепсельну вилку з розетки перед тим як приступати до усунення неполадки.



Важлива вказівка

В разі неполадки в управлінні приладу, при спрацюванні електронного запобіжника або дефекті приладу блимає індикатор робочого стану.

Основний блок

Неполадка:

Прилад більше не працює.

Можлива причина:

Прилад був перевантажений (напр., насадка заблокована продуктом) і внаслідок цього спрацював електронний запобіжник.

Усунення неполадки:

- Встановити поворотний перемикач на «0/off».
- Вийняти штепсельну вилку з розетки.
- Усунити причину перевантаження.
- Продовжити роботу з приладом.

Можлива причина:

Була спроба встановити чашу чи блендер до ввімкнутого приладу.

Усунення неполадки:

- Встановити поворотний перемикач на «0/off».
- Встановити чашу чи блендер.
- Продовжити роботу з приладом.

Чаша/кришка/приладдя**Неполадка:**

Прилад не вмикається.

Можлива причина:

Елементи не правильно встановлені.

Усунення неполадки:

- Встановити поворотний перемикач на «0/off».
- Встановити елементи у відповідності з належними вказівками цієї інструкції.

**Важлива вказівка**

Якщо Ви не можете усунути несправність таким чином, тоді зверніться, будь ласка, до служби сервісу (див. адреси служб сервісу наприкінці цієї брошури).

Спеціальне приладдя

(можна придбати в спеціалізованій торгівлі, якщо не входять до комплекту поставки)

Диск для нарізання картоплі фрі (MUZ45PS1)

Для нарізання сирі картоплі для картоплі фрі.

Диск для овочів для азіатських страв (MUZ45AG1)

Ріже фрукти і овочі тонкими смужками для овочевих страв азіатської кухні.

Диск-тертка, крупно (MUZ45RS1)

Для натирання сирі картоплі, напр., для дерунів чи кнудлів.

Диск для картопляних оладок (MUZ45KP1)

Для натирання сирі картоплі для дерунів і картопляних оладок, для нарізання фруктів і овочів товстими скибками.

Рекомендації з утилізації

Даний прилад позначений у відповідності із Директивою Європейського Союзу 2012/19/EU про утилізацію електричного та електронного устаткування (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Директива визначає діючий на території усіх країн, с порядок збору та утилізації старих приладів.

За інформацією про актуальні шляхи утилізації зверніться, будь ласка, до свого спеціалізованого торговця або до адміністрації своєї громади.

Гарантійні умови

мови 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 з даною гарантією, слід подавати чек на проданий товар або квитанцію.

Ми залишаємо за собою право на внесення змін.

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	189
Комплектный обзор	191
Эксплуатация	192
Рекомендации по применению	197
Чистка и уход	197
Хранение	199
Помощь при устранении неисправностей	199
Специальные принадлежности	200
Указания по утилизации	200
Гарантийные условия	200

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, напр.: использование в кухнях для сотрудников магазинов, офисов, сельскохозяйственных и других промышленных предприятий, а также использование гостями пансионатов, 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 шинковки продуктов.

При использовании разрешенных производителем принадлежностей возможны другие варианты применения.

Не 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 инструкцию по эксплуатации.

▲ Общие указания по технике безопасности

Опасность поражения электрическим током

Данный прибор нельзя использовать детям.

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 опасности, связанные с неправильным использованием. Детям нельзя играть с прибором. Прибор можно подключать и использовать только в соответствии с техническими данными на типовой табличке. Только для использования в закрытых помещениях. Использовать только в том случае, если у прибора и его сетевого шнура нет никаких повреждений. Перед заменой принадлежностей или дополнительных деталей, которые во время работы приводятся в движение, прибор должен быть отключен и отсоединен от сети. Прибор следует всегда отсоединять от сети, когда он остается без присмотра, а также перед его сборкой, разборкой или чисткой. Не протягивать сетевой шнур 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 можно заменять только после остановки привода (поворотный переключатель на «0/off») и извлечения штепсельной 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 штепсельную 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 можно заменять только после остановки привода.

Опасность травмирования об острые ножи!

Универсальный нож можно 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 вставлять пальцы в установленную насадку для нарезки кубиками! Насадку для нарезки кубиками можно снимать/устанавливать только после остановки привода.

При разборке/сборке насадки для нарезки кубиками, режущий диск брать только за пластмассовую ручку посередине.

Опасность травмирования об острые ножи/вращающийся привод!

Никогда не опускать руки в установленный блендер!

Блендер можно снимать/устанавливать только после 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. Заполнять максимум 0,4 литра горячей или сильнопенящейся жидкости.

▲ Разъяснение символов на приборе или 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 1).

Комплектный обзор

Пожалуйста, откройте страницы с рисунками.

Рисунок 1

Основной блок

1 Поворотный переключатель

«0/off» = остановка

«M» = мгновенное включение на максимальное число оборотов, удерживать переключатель в течение необходимого времени переработки.

«min»/«max» = рабочая скорость плавно регулируется от 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 кабеля**
- Смесительная чаша с принадлежностями**
- 5 Смесительная чаша**
- 6 Крышка**
- 7 а) Толкатель**
б) Вставка толкателя
- Насадки**
- 8 Приводная ось**
- 9 Держатель для насадок**
- 10 Универсальный нож с защитным чехлом**
- 11 Держатель для дисков**
- 12 Двусторонний диск-резка – толстые/тонкие ломтики**
- 13 Двусторонний диск-шинковка – крупно/мелко**
- 14 Соковыжималка для цитрусовых**
а) Сито
б) Конус соковыжималки
- 15 Насадка для нарезки кубиками с приводной осью**
а) Приводная ось
б) Основание
с) Зажимы
д) Ножевая вставка
е) Режущий диск
ф) Крышка ножа
г) Приспособление для чистки режущей решетки
- 16 Блендер ***
а) Стакан блендера с приводом
б) Крышка
с) Загрузочное отверстие
д) Воронка
- 17 Сумка для принадлежностей**

* Не во всех моделях.

Эксплуатация

Перед первым использованием тщательно почистить прибор и принадлежности, см. «Чистка и уход».



Внимание!

Включать и выключать прибор можно исключительно с помощью поворотного переключателя (1).

Выключение путем открывания крышки (6, 16b) приводит к повреждению прибора.



Важно!

Смесительная чаша (5) и стакан блендера (16a) не пригодны для использования в микроволновой печи!

Подготовка

- Поставить основной блок на гладкую, прочную и чистую поверхность.
- Извлечь кабель из отсека для кабеля 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 можно заменять только после остановки привода.



Внимание!

При работах в смесительной чаше прибор может быть включен только с установленной смесительной чашей, а также с установленной и плотно прикрученной крышкой.

Универсальный нож (10) для измельчения и рубки.



Опасность травмирования об острые ножи!

Универсальный нож можно брать только за пластмассовые края.
Универсальный нож при неиспользовании всегда хранить в защитном чехле.

Рисунок 10

- Установить смесительную чашу (стрелка на смесительной чаше напротив точки на приборе) и повернуть ее по часовой стрелке до упора.
- Установка универсального ножа:
 - Вставить приводную ось в держатель для насадок и надавить до фиксации.
 - Вставить держатель для насадок в смесительную чашу.
 - Надеть универсальный нож на держатель насадок и отпустить.



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 штепсельную вилку в розетку.
- Установить поворотный переключатель на желаемую 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 – толстые/тонкие ломтики (12)



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 пригоден для нарезки твердого сыра, хлеба, булочек и шоколада. Вареный, неразваривающийся картофель нарезать только после охлаждения.

Двусторонний диск-шинковка – крупно/мелко (13)



для шинковки овощей, фруктов и сыра, кроме твердого сыра (напр., «Пармезана»).

Обозначения на двустороннем диске-шинковке:

«2» – сторона для крупной шинковки
«4» – сторона для мелкой шинковки

Внимание!

Двусторонний диск-шинковка не пригоден для шинковки орехов.
Мягкий сыр шинковать только стороной с крупными отверстиями.

Примечание:

Диски, подходящие для других целей можно приобрести в специализированной торговле (см. раздел «Специальные принадлежности»).

Рисунок 13

- 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.
- Положить диск на держатель для дисков.
- Повернуть диск желаемой 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 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 штепсельную вилку в розетку.
- Установить поворотный переключатель на желаемую 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 следует опустошать прежде, чем нарезанные или нашинкованные продукты достигнут держателя для дисков.

Указание для измельчения шоколада:

Загрузить шоколад **перед включением** и накрыть толкателем. После включения подталкивать толкателем.

После работы

- Установить поворотный переключатель на «0/off».
- Извлечь штепсельную вилку из розетки.
- Повернуть крышку против часовой стрелки и снять.
- Извлечение насадок:
 - Держатель насадок извлечь из смесительной чаши вместе с универсальным ножом. Снять насадку с держателя для насадок. После чистки универсального ножа надеть защитный чехол.
 - 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. «Чистка и уход».

Соковыжималка для цитрусовых



для отжима сока из цитрусовых, напр.: апельсинов, грейпфрутов, лимонов.



Внимание!

Соковыжималку для цитрусовых можно использовать 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 штепсельную вилку в розетку.
- Для отжима сока из фруктов установить поворотный переключатель на низкое число оборотов и прижать фрукт к конусу соковыжималки.

Внимание!

Следить за уровнем наполнения. Максимальное количество переработки: 1000 мл фруктового сока.

После работы

- Установить поворотный переключатель на «0/off».
- Извлечь штепсельную вилку из розетки.
- Повернуть соковыжималку для цитрусовых против часовой стрелки и снять.
- Повернуть смесительную чашу против часовой стрелки и снять ее.
- Провести чистку всех деталей, см. «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! Насадку для нарезки кубиками можно снимать/устанавливать только после 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 пригодна только для нарезки картофеля (сырого или вареного), моркови, огурцов, помидоров, паприки, лука, бананов, яблок, груш, клубники, дынь, киви, яиц, мягкой вареной колбасы (напр., «Мортаделла»), вареного или жареного мяса птицы без костей.



Внимание! Указания по использованию!

Очень мягкий сыр (напр.: «Моцарелла», брынза) для переработки не пригоден.

Количество перерабатываемого нарезного сыра (напр., «Гауда») и твердого сыра (напр., «Эмментальский») не должно превышать 3 кг за один рабочий процесс.

Перед переработкой семечковых и косточковых плодов (яблок, персиков и пр.) необходимо удалить семечки или косточки. Перед переработкой вареного или жареного мяса его необходимо отделить от костей.

Продукты не должны быть в замороженном виде.


Несоблюдение этих указаний может привести к повреждению насадки для нарезки кубиками, включая режущую решетку и вращающийся нож.

Если насадка для нарезки кубиками используется не по назначению, в измененном виде или ненадлежащим образом, то фирма Robert Bosch Hausgeräte GmbH не несет ответственности за возможные повреждения.

Это исключает также ответственность за повреждения (напр., затупившиеся или деформированные ножи), которые возникают в результате переработки недопустимых продуктов.



Важное примечание

При работе с насадкой для нарезки кубиками необходимо использовать приводную ось, входящую в комплект насадки для нарезки кубиками (рисунок -2).

Рабочую скорость выбирать в зависимости от нарезаемых продуктов.

Низкая рабочая скорость («min»):

вареные картофель, морковь и яйца, огурцы, бананы, клубника, дыни.

Средняя рабочая скорость:

сырые картофель и морковь, мягкая вареная колбаса (напр., «Мортаделла»), нарезной сыр, твердый сыр, паприка, помидоры, лук, яблоки, киви.



Внимание!

При работе с насадкой для нарезки кубиками никогда не использовать прерывистый режим работы («Pulse»).

Важные примечания:

- Продукты не должны содержать костей, семян или других твердых компонентов.
- 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 14

- Вставить ножевую вставку в основание. Обратите внимание на выемки!
- Вставить режущий диск в основание.
- Перевести 3 зажима в верхнее положение до фиксации.

Работа с насадкой для нарезки кубиками

Рисунок 15

- Установить приводную ось 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.
- Вставить 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 15-6).

- 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 штепсельную вилку в розетку.
- Установить поворотный переключатель на желаемую рабочую ступень.
- Положить предназначенные для нарезки продукты в загрузочный ствол. При необходимости легко подтолкнуть толкателем. При необходимости предварительно измельчить продукты.

Внимание!

Смесительную чашу следует своевременно опустошать:

- после переработки макс. 500 граммов продуктов,
- прежде чем нарезанные кубики достигнут нижнего края насадки для нарезки кубиками.

После работы

- Установить поворотный переключатель на «0/off».
- Извлечь штепсельную вилку из розетки.
- Повернуть крышку против часовой стрелки и снять.
- 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 пюрирования блюд.

Блендер можно заказать через сервисную службу (номер для заказа: 743882).



**Опасность травмирования об острые ножи/вращающийся привод!**

Никогда не опускать руки в установленный блендер!

Блендер работает только с плотно закрученной крышкой.

Блендер можно снимать только после полной остановки привода.

**Опасность ожога/парения!**

При переработке в блендере горячих продуктов через воронку в крышке выходит пар.

Заполнять максимум 0,4 литра горячей или сильнопенящейся жидкости.

Внимание!

Блендер можно повредить.

Не перерабатывать замороженные ингредиенты (за исключением кубиков льда). Не включать пустой блендер.

Работа с блендером**Внимание!**

Для эксплуатации блендера его крышка должна быть установлена и плотно закручена.

Рисунок 1

- Установить стакан блендера (стрелка на стакане блендера напротив точки на приборе) и повернуть по часовой стрелке до упора.
- Загрузить ингредиенты.
Максимальное количество жидкости = 1,5 литра (сильнопенящихся или горячих жидкостей максимум 0,4 литра).
Оптимальное количество для переработки твердых ингредиентов = 80 грамм.
- Установить крышку и повернуть по часовой стрелке.
Носик крышки должен до упора войти в прорезь ручки блендера.
- Установить поворотный переключатель на желаемую ступень.
- Для добавления ингредиентов установить поворотный переключатель на «0/off».
- Снять крышку и загрузить ингредиенты или

- извлечь воронку и постепенно загружать твердые ингредиенты через загрузочное отверстие

или

- заполнить жидкие ингредиенты через воронку.

После работы с блендером

- Установить поворотный переключатель на «0/off».
- Извлечь штепсельную вилку из розетки.
- Повернуть блендер против часовой стрелки и снять его.
- Повернуть крышку против часовой стрелки и снять.

Рекомендация: Блендер лучше всего почистить сразу после использования, см. «Чистка и уход».

Рекомендации по применению**Спортивный напиток**

270 г меда (из холодильника, 5 °С)

5 г корицы

230 г молока



- Мед и корицу положить в блендер и взбивать на ступени «М».
- Через 5 секунд добавить молоко и взбивать 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. Соблюдать указания по уходу в сумке.

Чистка основного блока

- Извлечь штепсельную 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 можно брать только за пластмассовые края. Универсальный нож при неиспользовании всегда хранить в защитном чехле.

**Важное примечание**

Все детали смесительной чаши вкл. принадлежности (5–7) и насадки (8–14) можно мыть в посудомоечной машине.

Пластмассовые детали не зажимать в посудомоечной машине между посудой, так как возможна их деформация.

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 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 (15b) можно мыть в посудомоечной машине. Все остальные детали **не** мыть в посудомоечной машине, иначе ножи затупятся!

Для чистки насадку для нарезки кубиками разобрать:

Рисунок 6

- Откинуть 3 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 помыть в посудомоечной машине. Все остальные детали предварительно промыть под проточной водой. 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 лежать в воде!

Рекомендация: Налить немного воды со средством для мытья посуды в установленный блендер.

Включить на несколько секунд ступень «М». Вылить воду и промыть блендер чистой водой.

Разборка блендера

Рисунок 11

- Повернуть ножевую вставку за плоские выступы против часовой стрелки. Ножевая вставка разблокируется.
- Извлечь ножевую вставку и снять уплотнительное кольцо.

Сборка блендера

- Надеть уплотнительное кольцо на ножевую вставку.
- Ножевую вставку вставить 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 11-6).

Хранение



Опасность травмирования!

При неиспользовании прибора извлечь штепсельную вилку из розетки.

Рисунок 12

- Уложить насадки и диски-измельчители в сумку для принадлежностей. Для хранения универсального ножа всегда помещать его в защитный чехол.
- Кабель заправить короткими толчками в отсек для кабеля.

Помощь при устранении неисправностей



Опасность травмирования!

Перед устранением неисправности извлечь штепсельную вилку из розетки.



Важное примечание

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:

- Установить поворотный переключатель на «0/off».
- Извлечь штепсельную вилку из розетки.
- Устранить причину перегрузки.
- Продолжить эксплуатацию прибора.

Возможная причина:

Была попытка установить смесительную чашу или блендер на включенный прибор.

Устранение:

- Установить поворотный переключатель на «0/off».
- Установить смесительную чашу или блендер.
- Продолжить эксплуатацию прибора.

Смесительная чаша/крышка/принадлежности

Неисправность:

Прибор не включается.

Возможная причина:

Детали установлены неправильно.

Устранение:

- Установить поворотный переключатель на «0/off».
- Установить детали согласно соответствующим указаниям в данной инструкции.



Важное примечание

Если таким образом не удалось устранить неисправность, пожалуйста, обратитесь в сервисную службу (см. адреса сервисных центров в конце этой брошюры).

Специальные принадлежности

(имеются в специализированной торговле, если нет в комплекте поставки)

Диск для картофеля фри (MUZ45PS1)

Для нарезки сырого картофеля для картофеля фри.

Диск для нарезки овощей для блюд азиатской кухни (MUZ45AG1)

Нарезает фрукты и овощи тонкими полосками для овощных блюд азиатской кухни.

Диск-терка, крупно (MUZ45RS1)

Для натирания сырого картофеля, напр., для драников или клецок.

Диск для картофельных оладий (MUZ45KP1)

Для натирания сырого картофеля для драников и картофельных оладий, для нарезки фруктов и овощей толстыми ломтиками.

Указания по утилизации



Данная машина имеет обозначение в соответствии с требованиями Директивы Европейского Сообщества 2012/19/EU относительно электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

В данной Директиве приведены правила приема и утилизации отслуживших свой срок приборов, действующие в рамках Европейского Сообщества.

Информацию по правильной утилизации Вы можете получить у Вашего торгового агента или в органах коммунального управления по Вашему месту жительства.

Гарантийные условия


Для данного прибора действуют гарантийные условия, определенные нашим представительством в стране, в которой 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.

Информация изготовителя о гарантийном и сервисном обслуживании

1. Изделие _____ 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).
2. Модель _____

3. Данная информация распространяется на малые бытовые приборы товарного знака Bosch: кофеварки, кофемалы, кофемолки, весы, кухонные комбайны, миксеры, пылесосы, резаки, тостеры, утюги, фены, распылители для волос, элекрошвабры, соковыжималки, измельчители, пылесосы, традиционные Доски, ванночки, напольные весы и аналогичные им изделия.

 Прочитав, соответствие авторизованного российского подразделения в системе ГОСТ Р, либо единичи маркируется знаком соответствия.

 Продукция, которая прошла процедуру сертификации в Евразийском Региональном Таможенном Союзе, маркируется единым знаком обращения продукции на рынке государств членова Таможенного союза.

4. Уважаемые дамы и господа, сообщаем Вам, что подтверждение соответствия нашей продукции обязательным требованиям 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 «Бosch Бытовая техника». Наша продукция произведена под контролем транснациональной корпорации «Bosch Бош Унд Сименс Хаустеге ГмбХ», адрес штаб-квартиры: 81739 Мюнхен, Карл-Вери Штрассе 34, Германия. Организацйем, уполномоченной изготовителем на основании договора с ним, является ООО «Бosch Бытовая техника», адрес: Москва, 119071, ул. Малая Капужская, д.19, стр.1; тел.: (495) 737-2177, факс: (495) 737-2198.
5. Обязательные сведения о технических характеристиках прибора приведены на типовой табличке прибора или на его этикетке и/или в сопроводительном документах.
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 специально для Вашего прибора. Оригинальные аксессуары и средства по уходу обеспечивают высокую эффективность работы прибора. Оригинальные аксессуары и средства по уходу разработаны специально для обеспечения безопасности пользователя. 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. Гарантийные обязательства

Фирма-изготовитель предоставляет на приобретенный Вами бытовой прибор гарантию в соответствии с действующим законодательством РФ о защите прав потребителей сроком **1 год**.

Пръем заявок на ремонт (круглосуточно)

В г. Москва:
в г. Санкт-Петербурге:

☎ (495) 737-2961
☎ (812) 449-3161

Адреса и телефоны авторизованных сервисных центров приведены на обороте, а также в интернете: <http://www.bosch-ht.ru> в разделе Сервис.

Рекомендуем Вам обращаться в офисы только авторизованных сервисных центров.

Узнайте больше об оригинальных аксессуарах и средствах по уходу для Вашей бытовой техники в интернете: <http://www.bosch-ehp.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.

Наиме фирменной заводской типовой таблички на приборе обязательной! 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, действия третьих лиц, непреодолимой силы (пожара, природной катастрофы и т.п.), попадания бытовых насекомых и грызунов, воздействия иных посторонних факторов, а также вследствие существующих нарушений технических требований, оговоренных в инструкции по эксплуатации, в том числе несоблюдения 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 обращения), поможет избежать проблем в эксплуатации прибора и его обслуживании.

Неисправные узлы прибора в гарантийный период бесплатно ремонтируются или заменяются сервисом. Решение вопроса о целесообразности их замены или ремонта остается за службами сервиса.

9. Информация о сервисе

В первый и после истечения гарантийного срока наша Служба Сервиса, а также мастерские наших партнеров всегда готовы предложить Вам свои услуги. Список адресов полномоченных изотвителем пунктов авторизованного сервисного обслуживания находится на обороте.

Срок службы малых бытовых приборов (кроме кухонных комбайнов и пылесосов) составляет 2 года. Срок службы кухонных приборов составляет 5 лет. Срок службы изделий из нержавеющей стали и хромированных изделий, в соответствии со стандартом изготовителя, дата изготовления которой на типовой табличке изделия, В соответствии со стандартом изготовителя, дата изготовления маркируется FD (ГММ, где ГГ – год изготовления минус 1920, а ММ – месяц изготовления).



BOSCH

Разработано для жизни

Информация о бытовой технике, производимой под контролем концерна БСХ Бош унд Сименс Хаусгерете ГмбХ, Карл-Верн-Штр. 34, 81739 Мюнхен в соответствии с требованиями законодательства о техническом регулировании и законодательства о защите прав потребителей Российской Федерации

**Продукция: соковыжималки, миксеры, блендеры, резки,
кухонные комбайны, кофемолки, мясорубки, измельчители**

Товарный знак: Bosch

ВНИМАНИЕ! Ассортимент продукции постоянно обновляется. Технические характеристики продукции, в том числе энергоэффективности, постоянно совершенствуются. Продукция регулярно проходит обязательную процедуру подтверждения соответствия согласно действующему законодательству. Информация о реквизитах актуальных сертификатов соответствия и сроках их действия, актуальную информацию о классе и характеристиках энергоэффективности продукции, информацию об актуальном ассортименте продукции можно получить у организации, выполняющей функции иностранного изготовителя на территории Российской Федерации ООО «БСХ Бытовая техника», Москва, 119071, ул. Малая Калужская, д.15, телефон (495) 737-2777, факс (495) 737-2798.

Компания ООО «БСХ Бытовая техника», 119071, Москва, ул. Малая Калужская, д.15 осуществляет свою деятельность по подтверждению соответствия продукции от имени производителя бытовой техники Bosch на единой таможенной территории Таможенного союза в соответствии с действующими Техническими регламентами, в качестве уполномоченного Изготовителем лица, а также выполняет требования, предусмотренные Законом РФ №184-ФЗ «О техническом регулировании» для лица, выполняющего функции иностранного изготовителя на территории Российской Федерации.

Импортером в Российскую Федерацию бытовой техники Bosch, сертифицированной в качестве серийно производимой органом по сертификации «Ростест-Москва», аттестат аккредитации РОСС RU.0001.10.АЯ46, Москва, 117418, Нахимовский просп., 31, телефон (499) 129-2600, является ООО «БСХ Бытовая техника», Москва, 119071, ул. Малая Калужская, д.15, телефон (495) 737-2777.

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. Срок службы по продукцию указан производителем в листовке «Информация изготовителя о гарантийном и сервисном обслуживании».

В состав эксплуатационных документов, предусмотренных изготовителем для продукции, могут входить настоящая информация, инструкция (руководство) по эксплуатации, информация об условиях гарантийного и сервисного обслуживания.

Маркирование продукции осуществляется изготовителем на типовой табличке и непосредственно на упаковке прибора, а также может производиться иными способами, обеспечивающими доступное и наглядное представление информации о приборе в местах продаж.



Продукция, которая прошла процедуру подтверждения соответствия согласно требованиям Технических Регламентов Таможенного Союза, маркируется единым знаком обращения продукции на рынке государств-членов Таможенного союза.



Продукция, соответствие которой обязательным требованиям подтверждено российскими сертификатами в системе ГОСТ Р, либо едиными документами Таможенного союза, маркируется знаком соответствия.

Эксплуатационные документы на продукцию выполняются на русском языке. Эксплуатационные документы на государственных языках государств-членов Таможенного союза, отличных от русского, при наличии соответствующих требований в законодательстве можно безвозмездно получить у торгующей организации-резидента соответствующего государства-члена Таможенного союза.

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	
Электрорезки					
MAS4201N	CNAS11ST1	C-DE.AЯ46.B.00290	22.12.11	21.12.16	Турция
MAS4601N	CNAS11EV1	C-DE.AЯ46.B.00290	22.12.11	21.12.16	Турция
MAS6200N	CNAS12	C-DE.AЯ46.B.00290	22.12.11	21.12.16	Турция
MAS9101N	AS9ST	C-DE.AЯ46.B.00391	06.02.12	05.02.17	Турция
Кухонные машины					
MCM2050	CNCM11ST	C-DE.AЯ46.B.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MCM2150	CNCM11ST1	C-DE.AЯ46.B.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MCM4000	CNCM20	C-DE.AЯ46.B.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MCM4100	CNCM20	C-DE.AЯ46.B.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MCM4200	CNCM21	C-DE.AЯ46.B.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MCM5525	CNCM56	C-DE.AЯ46.B.61123	12.12.13	11.12.18	Словения
MCM5529RU	CNCM56	C-DE.AЯ46.B.61123	12.12.13	11.12.18	Словения
MCM62020	CNCM30	C-DE.AЯ46.B.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MCM64051	CNCM30	C-DE.AЯ46.B.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MCM64085	CNCM30	C-DE.AЯ46.B.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MCM68840	CNCM30	C-DE.AЯ46.B.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MCM68885	CNCM30	C-DE.AЯ46.B.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MUM4406	CNUM5ST	C-DE.AЯ46.B.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MUM4427	CNUM5ST	C-DE.AЯ46.B.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MUM4855	CNUM5ST	C-DE.AЯ46.B.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MUM4856EU	CNUM5ST	C-DE.AЯ46.B.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MUM52131	CNUM50	C-DE.AЯ46.B.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MUM54240	CNUM51	C-DE.AЯ46.B.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MUM54251	CNUM51	C-DE.AЯ46.B.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MUM56S40	CNUM51	C-DE.AЯ46.B.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MUM57830	CNUM51	C-DE.AЯ46.B.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MUM57860	CNUM51	C-DE.AЯ46.B.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MUMXL10T	CNUM70	C-DE.AЯ46.B.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MUMXL20C	CNUM70	C-DE.AЯ46.B.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MUMXL40G	CNUM70	C-DE.AЯ46.B.60779	26.11.13	25.11.18	Словения

Модель	Апробационный тип	Сертификат соответствия			Страна-изготовитель
		Регистрационный номер	Дата выдачи	Действует до	
Соковыжималки					
MCP3000	CNZP3	C-DE.АЯ46.В.01025	12.11.12	11.11.17	Словения
MES20A0	CNCJ03	C-DE.АЯ46.В.00372	24.01.12	23.01.17	Китай
MES20C0	CNCJ03	C-DE.АЯ46.В.00372	24.01.12	23.01.17	Китай
MES20G0	CNCJ03	C-DE.АЯ46.В.00372	24.01.12	23.01.17	Китай
MES25A0	CNCJ03	C-DE.АЯ46.В.00372	24.01.12	23.01.17	Китай
MES25C0	CNCJ03	C-DE.АЯ46.В.00372	24.01.12	23.01.17	Китай
MES25G0	CNCJ03	C-DE.АЯ46.В.00372	24.01.12	23.01.17	Китай
MES3000	CNCJ03	C-DE.АЯ46.В.00372	24.01.12	23.01.17	Китай
MES3500	CNCJ03	C-DE.АЯ46.В.00372	24.01.12	23.01.17	Китай
Миксеры					
MFO3010	CNHR19	C-DE.АЯ46.В.00378	27.01.12	26.01.17	Словения
MFO3020	CNHR19	C-DE.АЯ46.В.00378	27.01.12	26.01.17	Словения
MFO3520	CNHR17	C-DE.АЯ46.В.00378	27.01.12	26.01.17	Словения
MFO3532	CNHR18	C-DE.АЯ46.В.00378	27.01.12	26.01.17	Словения
MFO3533	CNHR18	C-DE.АЯ46.В.00378	27.01.12	26.01.17	Словения
MFO3555	CNHR18	C-DE.АЯ46.В.00378	27.01.12	26.01.17	Словения
MFO3560	CNHR18	C-DE.АЯ46.В.00378	27.01.12	26.01.17	Словения
MFO36440	CNHR27	C-DE.АЯ46.В.01122	07.02.13	06.02.18	Словения
MFO36460	CNHR27	C-DE.АЯ46.В.01122	07.02.13	06.02.18	Словения
MFO36480	CNHR27	C-DE.АЯ46.В.01122	07.02.13	06.02.18	Словения
MFO36GOLD	CNHR27	C-DE.АЯ46.В.01122	07.02.13	06.02.18	Словения
MFO4020	CNHR22	C-DE.АЯ46.В.00378	27.01.12	26.01.17	Словения
MFO4070	CNHR22	C-DE.АЯ46.В.00378	27.01.12	26.01.17	Словения
MFO4080	CNHR22	C-DE.АЯ46.В.00378	27.01.12	26.01.17	Словения
Мясорубки					
MFW1501	SFW1	C-DE.АЯ46.В.61421	13.01.14	12.01.19	Словения
MFW1545	WNF2	C-DE.АЯ46.В.61421	13.01.14	12.01.19	Словения
MFW1550	CNFW2	C-DE.АЯ46.В.61421	13.01.14	12.01.19	Словения
MFW45020	CNFW5	C-DE.АЯ46.В.59504	16.08.13	15.08.18	Китай
MFW6020	CNFW6	C-DE.АЯ46.В.59504	16.08.13	15.08.18	Китай
MFW67440	CNFW7	C-DE.АЯ46.В.59504	16.08.13	15.08.18	Китай
MFW67600	CNFW7	C-DE.АЯ46.В.59504	16.08.13	15.08.18	Китай
MFW68640	CNFW8	C-DE.АЯ46.В.59504	16.08.13	15.08.18	Китай
MFW68660	CNFW8	C-DE.АЯ46.В.59504	16.08.13	15.08.18	Китай
Кофемолки					
MKM6000	KM13	C-DE.АЯ46.В.00733	03.07.12	02.07.17	Словения
MKM6003	KM13	C-DE.АЯ46.В.00733	03.07.12	02.07.17	Словения
Измельчители					
MMR08A1	CNCM13ST1	C-DE.АЯ46.В.61496	17.01.14	16.01.19	Словения
MMR1501	CNCM13ST2	C-DE.АЯ46.В.61496	17.01.14	16.01.19	Словения
MMR15A1	CNCM13ST2	C-DE.АЯ46.В.61496	17.01.14	16.01.19	Словения
Блендеры					
MMB1001	CNSM03ST	DE.АЯ46.В03924	29.11.11	28.11.14	Турция
MMB2001	CNSM03EV	DE.АЯ46.В03924	29.11.11	28.11.14	Турция
MSM64035	CNHR24	C-DE.АЯ46.В.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM64120	CNHR24	C-DE.АЯ46.В.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM64155RU	CNHR24	C-DE.АЯ46.В.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM66020	CNHR25	C-DE.АЯ46.В.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM66050RU	CNHR25	C-DE.АЯ46.В.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM66110	CNHR25	C-DE.АЯ46.В.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM66130	CNHR25	C-DE.АЯ46.В.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM66150RU	CNHR25	C-DE.АЯ46.В.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM66155	CNHR25	C-DE.АЯ46.В.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM6700	CNHR9EV	C-DE.АЯ46.В.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM67140RU	CNHR26	C-DE.АЯ46.В.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM67150RU	CNHR26	C-DE.АЯ46.В.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM67160RU	CNHR26	C-DE.АЯ46.В.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM67165RU	CNHR26	C-DE.АЯ46.В.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM67170	CNHR26	C-DE.АЯ46.В.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM67190	CNHR26	C-DE.АЯ46.В.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM671X0	CNHR26	C-DE.АЯ46.В.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM671X1	CNHR26	C-DE.АЯ46.В.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM67PE	CNHR13	C-DE.АЯ46.В.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM67SPORT	CNHR26	C-DE.АЯ46.В.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM6B100	CNHR11	C-DE.АЯ46.В.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM6B150	CNHR11	C-DE.АЯ46.В.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM6B250	CNHR11	C-DE.АЯ46.В.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM6B300	CNHR12	C-DE.АЯ46.В.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM6B500	CNHR12	C-DE.АЯ46.В.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM6B700	CNHR12	C-DE.АЯ46.В.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM7400	CNHR21	C-DE.АЯ46.В.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM7500	CNHR20	C-DE.АЯ46.В.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM76PRO	CNHR21	C-DE.АЯ46.В.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM7700	CNHR21	C-DE.АЯ46.В.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM7800	CNHR23	C-DE.АЯ46.В.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM87110	CNHR28	C-DE.АЯ46.В.59536	20.08.13	19.08.18	Словения
MSM87130	CNHR28	C-DE.АЯ46.В.59536	20.08.13	19.08.18	Словения
MSM87140	CNHR28	C-DE.АЯ46.В.59536	20.08.13	19.08.18	Словения
MSM87160	CNHR28	C-DE.АЯ46.В.59536	20.08.13	19.08.18	Словения
MSM87165	CNHR28	C-DE.АЯ46.В.59536	20.08.13	19.08.18	Словения
MSM87180	CNHR28	C-DE.АЯ46.В.59536	20.08.13	19.08.18	Словения
MSM88190	CNHR29	C-DE.АЯ46.В.59536	20.08.13	19.08.18	Словения
MSM881X1	CNHR29	C-DE.АЯ46.В.59536	20.08.13	19.08.18	Словения
MSM881X2	CNHR29	C-DE.АЯ46.В.59536	20.08.13	19.08.18	Словения

הנחיות גריטה

מכשיר זה מסומן בסימוני הרשאות התואמים את הנחיות האיחוד האירופי 2012/19/EU לעניין מכשירים חשמליים ואלקטרוניים (הוראות פינוי לאשפת מערכות חשמליות ואלקטרוניות - WEEE).

הנחיות אלה מעגנות את הנהלים התקפים בכל רחבי מדינות האיחוד לגבי סדרי הפינוי והמיחזור של גרוטאות. אנא התעדכנו במשרדי הרשות המקומית או אצל ספק המכשיר לגבי נוהלי הפינוי והמיחזור העדכניים של אשפה זו באיזור מגוריים.

תנאי האחריות

למכשיר זה ניתן כתב אחריות בתנאי המסגרת שנקבעו על-ידי הנציגות הארצית המורשית של חברתנו בכל מדינה ומדינה ובכפיפות להנחיות החוק המקומיות. את פירוט תנאי האחריות ניתן לדרוש בכל עת מהספק שאצלו רכשתם את המכשיר או ישירות ממשרדי הנציגות המוסמכת שלנו בארץ. כתובת הנציגות ותנאי האחריות התקפים בישראל מופיעים על גבי הכריכה האחורית של החוברת. בנוסף לכך ניתן לקרוא את כל סעיפי ופרטי האחריות גם באתר האינטרנט שלנו, שכתובתו מופיעה שם אף היא. כל תלונה המוגשת במסגרת תנאי כתב האחריות חייבת לכלול גם את חשבונית הקנייה המקורית של המכשיר.

ייתכנו שינויים.

**הוראות חשובות**

אם לא הצלחתם לפתור את התקלה בכוחות עצמכם
אנא פנו אל תחנת שירות הלקוחות (רשימת הכתובות
של תחנות השירות מופיעה בסוף חוברת זו).

אביזרים מיוחדים

(את האביזרים שאינם מצורפים למכשיר ניתן לרכוש בחנויות
מקצועיות לכלים ולאביזרי מטבח)

דיסקית הצ'יפס (MUZ45PS1)

מיועדת לחיתוך תפוחי-אדמה טריים לצורך הכנת צ'יפס.

דיסקית הירקות האסייתיים (MUZ45AG1)

מיועדת לחיתוך רצועות דקות של פירות וירקות לצורך הכנת
מאכלי ירקות מוקפצים או סלטים טבעוניים.

דיסקית הריסוק הגס (MUZ45RS1)

מיועדת לריסוק גס של תפוחי-אדמה טריים, למשל לצורך הכנת
לביבות או כופתאות תפוחי-אדמה מתובלות.

דיסקית לביבות תפוחי-אדמה (MUZ45KP1)

מיועדת לחיתוך גס של תפוחי-אדמה טריים, למשל לצורך הכנת
קציצות מטוגנות או לביבות תפוחי-אדמה, כמו גם לצורך חיתוך
טבעות עבות של פירות וירקות.

עזרה בפתרון תקלות

סכנת פציעה!



לפני כל נסיון להרחקת תקלה יש להוציא את התקע משקע
החשמל.

**הוראות חשובות**

כל התראת שגיאה בתיפעול מעבד המזון, בפעילות
התקני הבטיחות האלקטרוניים של המכשיר או בתקלה
טכנית אחרת, מתבטאת באמצעות הבהוב תצוגת
התיפעול.

יחידת הבסיס**התקלה:**

המכשיר אינו פועל.

סיבה אפשרית:

המכשיר התחמם כתוצאה מעומס יתר (למשל במצב שבו
כלי העיבוד נתקע במרכיבי המזון לעיבוד), מה שגרם להתקן
הבטיחות האלקטרוני להשתחרר.

הפתרון:

- העבירו את המתג הסיבובי למצב off/0.
- הוציאו את התקע משקע החשמל.
- הרחיקו את הסיבה הגורמת לעומס היתר.
- הפעילו את המכשיר מחדש.

סיבה אפשרית:

נעשה נסיון למקם את הקערה או להרכיב את כלי העירבול תוך
כדי פעולת המכשיר.

הפתרון:

- העבירו את המתג הסיבובי למצב off/0.
- מקמו כהלכה את הקערה או את כלי העירבול.
- הפעילו את המכשיר מחדש.

קערה / מכסה / אביזרים נלווים**התקלה:**

המכשיר אינו פועל.

סיבה אפשרית:

החלקים לא הורכבו כהלכה.

הפתרון:

- העבירו את המתג הסיבובי למצב off/0.
- הרכיבו והתקינו כהלכה את החלקים בהתאם להוראות
המפורטות בחוברת הדרכה זו.

ניקוי הקערה והאבזרים


סכנת פציעה כתוצאה מסכינים חדים!

יש לאחוז את הסכין הרב-תכליתי אך ורק בדופן האחזיה הפלסטית.

תמיד כאשר הסכין הרב-תכליתי אינו בשימוש יש לאחסן אותו כשהוא מוגן בעזרת כסוי הגנת הלהבים.

**הנחיות חשובות**

כל חלקי הקערה, כולל האבזרים הנלווים (5-7) וכלי העבודה (8-14), מתאימים לניקוי גם במדיח-כלים.

כדי למנוע מחלקי פלסטיק להתעוות ולאבד את צורתם המקורית יש להימנע מלדחוף אותם בכוח אל בין כלים אחרים בתוך המדיח.

ניקוי מסחטת ההדרים

כל החלקים מתאימים לניקוי במדיח-כלים.

מומלץ לשתוף היטב את חרוט הסחיטה מכל צדדיו תחת מים זורמים מיד לאחר השימוש, וזאת כדי למנוע את התייבשותן של שאריות פרי על גבי החרוט.

ניקוי קוצץ הקוביות

סכנת פציעה כתוצאה מסכינים חדים!

בזמן פירוק או הרכבת קוצץ הקוביות יש לאחוז את דיסקית החיתוך אך ורק בבליטה הפלסטית שבמרכז.

את מנשא הבסיס (b15) ניתן לשתוף גם במדיח-כלים. אין להכניס את חלקי קוצץ הקוביות למדיח-כלים כדי לא לגרום ללהבי החיתוך לאבד את חדותם.

כדי לנקות את קוצץ הקוביות יש להפריד את חלקיו על-פי הסדר הבא:

איור G

- ליחצו את שלושת מהדקי הנעילה כלפי חוץ והסירו את דיסקית החיתוך.
- הוציאו את התקן הסכינים ממנשא הבסיס.
- הרחיקו מרשת הסכינים שאריות מזון בעזרת הכלי הייעודי לניקוי רשתות סכינים.
- נקו את מנשא הבסיס במדיח הכלים.
- את כל יתר החלקים יש לשתוף קודם לכן מתחת לזרם מי ברז. לניקוי החלקים העזרו במברשת ניקוי מתאימה.

ניקוי המערבל


סכנת פציעה כתוצאה מסכינים חדים!

אין לגעת בסכיני המערבל בידיים השופות. לניקוי יש להשתמש במברשת מתאימה.

מומלץ לנקות את כלי העירבול מיד לאחר השימוש.

כך ניתן להבטיח ששאריות מזון לא יתייבשו עליו ושחלקי הפלסטיק לא יתבלו במהירות (למשל כתוצאה משמנים אתריים המצויים בתבלינים מסוימים). את ספל העירבול, המכסה והמשפך ניתן לנקות גם באמצעות מדיח-כלים. את התקן הסכינים אין לנקות באמצעות מדיח-כלים אלא תחת זרם מי ברז בלבד. אין להשאיר את ההתקן טבול בתוך כלי עם מים! **עצה שימושית:** התזו על כלי העירבול תמיסת מים עם נזל לשטיפת כלים. הפעילו את המערבל למשך מספר שניות בדרגת העבודה M. שיפכו את המים ושיטפו את המערבל היטב במים נקיים.

פירוק המערבל**איור U**

- אחזו בכנפי התקן הסכינים וסובבו אותו כנגד כיוון מחוגי השעון. התקן הסכינים ישתחרר.
- הוציאו את התקן הסכינים והרחיקו את טבעת האיטום.

הרכבת המערבל

- חברו את טבעת האיטום להתקן הסכינים.
- חברו את התקן הסכינים מלמטה אל ספל העירבול.
- אחזו בכנפי התקן הסכינים והבריגו אותו היטב בכיוון מחוגי השעון. סובבו את ההתקן לפחות עד למצב שבו כנף אחת מסתירה את הסימון שעל גבי ספל העירבול (ראו הנחיות מיצוב - איור U-6).

איחסון

סכנת פציעה!

הוציאו את התקע מהשקע כאשר המכשיר אינו נמצא בשימוש.

איור K

- את הכלים, דיסקיות החיתוך והחלקים הנלווים יש לאחסן בתיקית האבזרים הייעודית.
- הקפידו תמיד לאחסן את הסכין הרב-תכליתי רק כאשר התקן הגנת הלהבים מורכב עליו.
- הכניסו את חוט החשמל בדחיפה קלה לתא האיחסון המיועד לו.

המלצות לשימושים אפשריים

משקה אנרגיה

270 גרם דבש (מהמקרר, בטמפרטורה של 5 °C)

5 גרם קינמון

230 גרם חלב

• הכניסו למערבל את הדבש והקינמון וערבלו את התערובת בדרגת העבודה M.

• כעבור 5 שניות הוסיפו לתערובת את החלב וערבלו במשך 3 שניות נוספות.

בחבורת ההוראות המצורפת תמצאו רעיונות הגשה והמלצות שימוש נוספות.

מתכונים מפורטים של מאכלים ומשקאות להכנה בעזרת מעבד המזון החדש שלכם תוכלו למצוא גם בכתובת האינטרנט:

www.bosch-home.com/recipesMCM6

ניקוי ותחזוקה

אין צורך בפעולות תחזוקה כלשהן במכשיר!

ניקוי יסודי מבטיח את פעילותו התקינה של המכשיר לאורך זמן. לפרטים נוספים אנא עיינו בתקציר הוראות השימוש.

סכנת התחשמלות!



לעולם אין לטבול את יחידת הבסיס במים ואף פעם אסור לשטוף אותה מתחת למים זורמים או לנקות אותה במדיח-כלים.

שימו-לב!

אין לקרצף את משטחי המכשיר באמצעות חומר ניקוי גסים או כימיקלים חריפים העלולים להזיק להם.

הערות:

– בעבודה עם פירות וירקות משירי צבע, כגון גזר או כרוב אדום, עלולים להופיע על גבי החלקים הפלסטיים של המכשיר כתמים אותם ניתן לסלק בעזרת מספר טיפות של שמן סלטים.

– במקרה הצורך ניתן לנקות את תיק האביזרים. הקפידו למלא אחר הוראות הטיפול המצויות בתגית התיק.

ניקוי יחידת הבסיס

- הוציאו את התקע משקע החשמל.
- נקו את יחידת הבסיס בעזרת מטלית לחה. במקרה הצורך השתמשו במעט נוזל לשטיפת כלים.
- לסיום יבשו את המכשיר בעזרת מטלית יבשה.

שימו לב!

המערבל עלול להיזקק. אין לעבד במכשיר רכיבים מהקפאה עמוקה (למעט קוביות קרח). אין להפעיל את המערבל ללא חומרים ליעבוד.

עירבול

שימו לב!

כדי לאפשר את פעולת העירבול יש לוודא שמסכה המערבל מונח כהלכה וסגור היטב בסיבוב.

איור H

- הרכיבו את ספל העירבול (כאשר החץ שעל הספל מצביע על הנקודה שבמכשיר) וסובבו אותו בכיוון מחוגי השעון עד להישמע נקישת הנעילה.
- הכניסו את מרכיבי המזון המיועדים ליעבוד. כמות מירבית לרכיבים נוזליים = 1,5 ליטר (כמות מירבית לנוזלים חמים או לנוזלי קציפה: 0,4 ליטר).
- כמות אופטימלית בעיבוד רכיבים מוצקים = 80 גרם.
- הניחו את המסכה וסובבו אותו בכיוון מחוגי השעון. הבלטיה שבמסכה צריכה להיכנס לחרוץ הקבוע בידית המערבל ולהינעל בתוכו.
- סובבו את המתג הסיבובי עד למצב דרגת העבודה הרצויה.
- כדי להוסיף רכיבים יש להעביר תחילה את המתג הסיבובי למצב off/0.
- הסירו את המסכה והוסיפו את הרכיבים ליעבוד או
- הסירו את המשפך והוסיפו בהדרגה את הרכיבים המוצקים דרך פתח הוספת החומרים או
- הוסיפו את הרכיבים הנוזליים דרך פתח המשפך.

לאחר העירבול

- העבירו את המתג הסיבובי למצב off/0.
 - הוציאו את התקע מהשקע.
 - סובבו את כלי העירבול כנגד כיוון מחוגי השעון והוציאו אותו.
 - סובבו את המסכה כנגד כיוון מחוגי השעון והוציאו אותו.
- עצתנו:** מומלץ לנקות את כלי העירבול מיד לאחר השימוש. לשם כך עיינו בפרק «ניקוי ותחזוקה».

- הרכיבו את מוט הדחיסה ואת התקן הדחיסה.
- חברו את התקע לשקע החשמל.
- סובבו את המתג הסיבובי עד לדרגת העבודה הרצויה.
- הכניסו אל חלל המילוי את המזון שברצונכם לקצוץ. היעזרו במוט הדחיסה כדי לדחוף בעזרתו קלות את המזון פנימה. במקרה הצורך הקטינו קודם לכן את החלקים הנדחסים.

שימו לב!

- רוקנו את הקערה מפעם לפעם כנדרש:
- לאחר עיבוד מזון במשקל 500 גרם לכל היותר,
- לפני שהקוביות הקצוצות כבר נוגעות בדופן התחתונה של קוצץ הקוביות.

עם סיום העבודה

- העבירו את המתג הסיבובי למצב off/0.
- הוציאו את התקע מהשקע.
- סובבו את המכסה כנגד כיוון מחוגי השעון והוציאו אותו.
- הרכיבו את כיסוי הסכינים.
- הוציאו את קוצץ הקוביות מהקערה.
- סובבו את הקערה כנגד כיוון מחוגי השעון והוציאו אותה.
- הסירו את ציר ההנעה.
- הרחיקו מרשת הסכינים שאריות מזון בעזרת הכלי הייעודי לניקוי רשתות סכינים.



מערבל

- מיועד לעירבול מרכיבי מזון נוזליים או מוצקים למחצה, לחיתוך וקיצוץ פירות וירקות בשלים, או להכנת מחיות מאכל שונות.
- מערבל ניתן להזמין באמצעות שירות הלקוחות (מספר הפריט: 743882).

סכנת פציעה כתוצאה מסכינים חדים או מתנועות

סיבוביות!



לעולם אין לגעת בכלי העירבול תוך כדי פעולת המכשיר! המערבל פועל רק כאשר המכסה סגור היטב. את כלי העירבול יש להסיר רק כאשר המנוע נמצא במצב עצירה מוחלטת.

סכנת כווייה!



בתהליכים שבהם מעובדות במכשיר תערובות חמות משתחררים אדים לוחטים דרך המשפך הקבוע במכסה. אין לעבד במכשיר נוזלים חמים או נוזל קציפה בכמות העולה על 0,4 ליטר.

שימו לב!



לעולם אין לתפעל את המכשיר בתיפעול פעימתי («פולס») במהלך העבודה עם קוצץ הקוביות.

הנחיות חשובות:

- מצרכי המזון לעיבוד צריכים להיות נקיים מעצמות, גלענים, חרצנים, וכל מרכיב קשה אחר.
- אסור לעבד מצרכי מזון במצב קפוא.
- כדי להימנע מנזילות מיצים רצוי לא להשתמש בפירות וירקות בשלים ורכים מדי.
- יש להניח למצרכי מזון מבושלים או אפויים להתקרר מעט לפני החיתוך כדי שיהיו מוצקים יותר. רכיבים מוצקים מבטיחים תוצאות חיתוך טובות יותר.
- באמצעות וויסות הלחץ המופעל על מוט הדחיסה בזמן הספת המרכיב ניתן להשפיע על אורך הקוביות הנחתכות.

הרכבת קוצץ הקוביות

איור 1

- הניחו את התקן הסכינים בתוך מנשא הבסיס. שימו לב למיקומי החרצנים!
- הרכיבו את דיסקית החיתוך על גבי מנשא הבסיס.
- ליחצו כלפי מעלה את ארבעת מהדקי הסגירה עד להישמע נקישת הנעילה.
- עבודה עם קוצץ הקוביות.

איור 2

- חברו את ציר ההנעה הייעודי של קוצץ הקוביות למנוע יחידת הבסיס.
- הכניסו את הקערה למקומה (החץ שבקערה מצביע על הנקודה שבמכשיר) וסובבו אותה בכיוון מחוגי השעון עד להישמע נקישת הנעילה.
- חברו את קוצץ הקוביות. ודאו שהחץ על קוצץ הקוביות חופף לחץ שבקערה! קוצץ הקוביות חייב להיות ממוקם בשלמותו על ציר ההנעה! במקרה הצורך ניתן להיעזר בכיסי הסכינים כדי לטובב את התקן הסכינים עד למצב הרצוי (ראו איור 6-6).
- הסירו את כיסוי הסכינים.
- הניחו את המכסה וסובבו אותו בכיוון מחוגי השעון (עד למצב שבו החץ שעל המכסה מצביע על הנקודה שבקערה).
- הבליטה שבמכסה אמורה להיכנס לחרץ הקבוע ביחידת הבסיס ולהינעל בתוכו.

איור 6



שימו לב!

הנחיות שימוש חשובות!

קוצץ הקביות מיועד אך ורק לחיתוך תפוחי-אדמה (טריים או מבושלים), גזר, מלפפונים, עגבניות, פלפל מתוק, בצל, בננות, תפוחים, אגסים, תותים, מלון, קיווי, ביצים, גבינות לבנות רכות (כגון גבינת עיזים, גבינה מלוחה או גבינת מוצארלה), גבינת צהובות רכות (כגון אמנטאל או גאודה), נקניקים רכים (כגון מורטאדלה) או נקניקיות שטוגנו או בושלו בהרתחה, וכן בשר עוף נטול עצמות. אין להשתמש במצרכי מזון קפואים. פירות המכילים גלענים או חרצנים (כגון תפוחים או אפרסקים) ניתנים לעיבוד רק לאחר שהורחקו מהם הגלענים או החרצנים. בשר מבושל, אפוי או מטוגן ניתן לעיבוד רק לאחר שהורחקו ממנו העצמות.



שימו לב!

הנחיות שימוש חשובות!

התעלמות מהנחיות שימוש אלה עלולה לגרום לנזקים בסכני החיתוך של קוצץ הקביות, לרבות ברשת הסכנים הרבועיים ובסכנים המסתובבים. שימוש לא נאות בקוצץ הקביות או עשיית שינויים במבנה המקורי של ההתקן יגרום להסרת אחריותה של חברת רוברט בוש בע"מ מהמכשיר ולביטול כל זכות לטענת זקק כתוצאה מהשימוש בו. הסרת האחריות תקפה גם ביחס לנזקים העלולים להגרם כתוצאה מעיבוד מצרכי מזון שלא נועדו לעיבוד באמצעות המכשיר (כגון סכנים קהים או מעוותים).



הוראות חשובות

לצורך העבודה עם קוצץ הקביות יש להשתמש בציר ההנעה היעודי המסופק יחד עם קוצץ הקביות (ראו איור 2-2).

בחרו במהירות העבודה הרצויה בהתאם למצרך המזון שאותו ברצונכם לעבד.

מהירות עבודה נמוכה («min»):

תפוחי-אדמה אפויים או מבושלים, גזר, ביצים, גבינות לבנות רכות (כגון גבינת עיזים, גבינה מלוחה או גבינת מוצארלה), מלפפונים, בננות, תותים או מלון.

מהירות עבודה בינונית:

גזר ותפוחי-אדמה טריים, גבינות צהובות רכות (כגון אמנטאל או גאודה), נקניקיות ונקניקים רכים (כגון מורטאדלה), פלפל מתוק, עגבניות, בצל, תפוחים או קיווי.

- הכניסו את הקערה למקומה (החץ שבקערה מצביע על הנקודה שבמכשיר) וסובבו אותה בכיוון מחוגי השעון עד להישמע נקישת הנעילה.
- הכניסו את ציר ההנעה למקומו בתוך הקערה.
- הרכיבו את סלסלת הסינון על גבי ציר ההנעה (החץ במסחטת ההדרים מצביע על החץ שבקערה) וסובבו אותה בכיוון מחוגי השעון. הבליטה שבסלסלת הסינון אמורה להיכנס לחריץ הקבוע בידית הקערה ולהינעל בתוכו.
- הרכיבו את חרוט הסחיטה ולחצו אותו פנימה.
- חברו את התקע לשקע החשמל.
- כדי לסחוט את הפירות סובבו את המתג הסיבובי למצב מהירות סיבובים נמוכה ולחצו את הפרי החצוי כנגד חרוט הסחיטה.

שימו לב!

הקפידו לבדוק מפעם לפעם את כמות מחית ההדרים המעובדת. כמות המחית המירבית המותרת: 1000 מיליליטר של מיץ פירות.

עם סיום העבודה

- העבירו את המתג הסיבובי למצב 0/off.
- הוציאו את התקע מהשקע.
- סובבו את מסחטת ההדרים כנגד כיוון מחוגי השעון והוציאו אותה.
- סובבו את הקערה כנגד כיוון מחוגי השעון והוציאו אותה.
- נקו את כל החלקים בהתאם להוראות שבפרק «ניקוי ותחזוקה».

קוצץ הקביות

התקן סכינים ריבועיים המיועד לחיתוך מוצרי מזון ומאכל בצורת קוביות.



סכנת פציעה כתוצאה מסכינים חדים או מתנועות הינע סיבוביות!

לעולם אין לגעת בקוצץ הקביות כשהוא מורכב אל יחידת הבסיס! יש להרכיב או לפרק את קוצץ הקביות רק כאשר התקן ההנעה מצוי במצב עצירה מוחלטת. קוצץ הקביות פועל רק כאשר המכסה מחוזק אליו היטב בסגירת סיבובית. בזמן פירוק או הרכבת קוצץ הקביות יש לאחוז את דיסקית החיתוך אך ורק בבליטה הפלסטית שבמרכז.

שימו-לב!

דיסקיות החיתוך הדו-צדדית אינה מיועדת לחיתוך גבינות קשות, לחם, לחמניות או שוקולד.
תפוחי אדמה מבושלים או אפויים יש לחתוך רק כשהם קרים.



דיסקיות הקיצוץ הדו-צדדית – גס / עדין (13)

מיועדת לקיצוץ ירקות, פירות וגבינות, למעט גבינות קשות (כגון פארמזן).

סימונים על גבי דיסקיות הקיצוץ הדו-צדדית:

«2» מוטבע על הצד המיועד לקיצוץ גס

«4» מוטבע על הצד המיועד לקיצוץ עדין

שימו-לב!

דיסקיות הקיצוץ הדו-צדדית אינה מיועדת לקיצוץ אגוזים למיניהם. גבינות רכות יש לקצוץ אך ורק בעזרת הצד הגס של הדיסקית.

הערה:

בחבניות לצידוד מקצועי ניתן לרכוש דיסקיות עיבוד נוספות למטרות שונות (עיינו בפרק «אביזרים מיוחדים»).

איור

- הכניסו את הקערה למקומה (החץ שבקערה מצביע על הנקודה שבמכשיר) וסובבו אותה בכיוון מחוגי השעון עד להישמע נקישת הנעילה.
- הכניסו את ציר ההנעה למקומו בתוך הקערה.
- הוציאו את הדיסקית ממעטפת ההגנה.
- הניחו את הדיסקית על גבי מנשא הדיסקיות. וודאו שהצד עם סוג החיתוך או הגירור הרצוי פונה כלפי מעלה. מקומו את הדיסקית על גבי המנשא כך שהתקני התפיסה המצויים במנשא הדיסקיות יכנסו לפתחים המתאימים שבדיסקית. הדיסקית חייבת לשבת על הבליטות הצדדיות שבמנשא הדיסקיות.
- הרכיבו את מנשא הדיסקיות בעזרת סיבוב קל על ציר ההנעה.

סכנת פציעה כתוצאה מסכנינים חדים!



אין לגעת בפתח המיועד להנכסת הרכיבים.
כדי להוסיף חומרים דרך הפתח חובה להיעזר במוט הדחיסה.

- הניחו את המכסה (כאשר החץ שעל המכסה מצביע על הנקודה שבקערה) וסובבו אותו בכיוון מחוגי השעון. הבליטה שבמכסה צריכה להיכנס לחרץ הקבוע בידית הקערה ולהיעל בתוכו.
- הרכיבו את מוט הדחיסה ואת התקן הדחיסה.
- הכניסו את תקע החשמל לשקע.

- סובבו את המתג הסיבובי עד למצב דרגת העבודה הרצויה.
- הכניסו את הרכיבים המיועדים לחיתוך או לקיצוץ.
- את הרכיבים המיועדים לחיתוך או לקיצוץ יש להוסיף פנימה בעזרת דחיסה קלה עם מוט הדחיסה.
- במידת הצורך הוציאו את מוט הדחיסה והכניסו את הרכיבים הנוספים דרך פתח הוספת החומרים.
- היעזרו במוט הדחיסה כדי להוסיף לתערובת רכיבים ארוכים או דקים. לשם כך הסירו את התקן הדחיסה.

שימו-לב!

הקפידו לרוקן את הקערה לפני שהיא מתמלאת, ובכל מקרה לפני שהרכיבים המעובדים, החתוכים או הקצוצים שבה מגיעים לגובה מנשא הדיסקיות.

הוראות לריסוק שוקולד:

הכניסו את השוקולד להתקן הדחיסה וכסו אותו עם מוט הדחיסה עוד לפני הפעלת המכשיר. לאחר הפעלה ניתן להוסיף עוד שברי שוקולד בעזרת מוט הדחיסה.

עם סיום העבודה

- העבירו את המתג הסיבובי למצב off/0.
- הוציאו את התקע מהשקע.
- סובבו את המכסה כנגד כיוון מחוגי השעון והוציאו אותו.
- פירוק כלי העבודה:
 - הוציאו מהקערה את מנשא הכלים יחד עם הסכין הרב-תכליתי המורכב עליו. הפרידו את הסכין הרב-תכליתי ממנשא הכלים.
 - לאחר ניקוי הסכין הרב-תכליתי הרכיבו עליו חזרה את כיסוי ההגנה.
 - הפרידו את מנשא הכלים מהקערה בנקודות בהן מצויות הגומחות. הוציאו את הדיסקית. הוציאו את ציר ההנעה מהקערה.
 - סובבו את הקערה כנגד כיוון מחוגי השעון והוציאו אותה.
 - נקו היטב את כל החלקים כמפורט בפרק «ניקיון ותחזוקה».

מסחטת ההדרים



מיועדת לסחיתת פרי-הדר, כגון לימונים, תפוזים או אשכוליות.

שימו לב!



סחיתות מותר לבצע רק כאשר כל רכיבי מסחטת ההדרים מורכבים ומותקנים כהלכה במקומם.

תיפעול

לפני השימוש הראשון יש לנקות היטב וביסודיות את המכשיר ואת האביזרים. עיינו לשם כך בפרק "נקיין ותחזוקה".

שימו לב!



יש להפעיל ולכבות את המכשיר אך ורק באמצעות המתג הסיבובי (1). כיבוי המכשיר באמצעות פתיחת המכסה (6, 16b) עלולה לגרום נזק למכשיר.

חשוב!



הקערה (5) וספל העירבול (16a) אינם מיועדים לשימוש במכשיר מיקרוגלי!

הכנה

- הציבו את יחידת הבסיס על גבי משטח נקי, יציב וחלק.
- מישכו החוצה את חוט החשמל באורך הרצוי מתוך תא האחסנה.

הקערה, האביזרים והכלים

סכנת פציעה כתוצאה מכלים מסתובבים!



לעולם אין לגעת בקערה תוך כדי פעולת המכשיר. כדי להוסיף רכיבים לתערובת יש להיעזר תמיד במוט הדחיסה (7). תנועת ההינע נמשכת עדיין למשך פרק זמן קצר גם לאחר כיבוי המכשיר. כלים ואביזרים יש להחליף רק כאשר המנוע נמצא במצב עצירה מוחלטת.

שימו לב!



בזמן ביצוע עבודות בקערה ניתן להפעיל את המכשיר רק כאשר הקערה מונחת כהלכה במקומה והמכסה סגור ומחוזק היטב באמצעות סיבוב.

סכין רב-תכליתי (10)



לחיתוך וקיצוץ.

סכנת פציעה כתוצאה מסכינים חדים!



את הסכין הרב-תכליתי יש לאחוז אך ורק בדופן האחיזה הפלסטית. תמיד כאשר הסכין הרב-תכליתי אינו בשימוש יש לאחסן אותו כשהוא מוגן בעזרת כסיו הגנת הלהבים.

איור B

- הכניסו את הקערה למקומה (החץ שבקערה מצביע על הנקודה שבמכשיר) וסובבו אותה בכיוון מחוגי השעון עד להישמע נקישת הנעילה.
- הרכיבו את הסכין הרב-תכליתי:
– ליחצו את ציר ההנעה אל תוך מנשא-הכלים עד להישמע נקישת הנעילה.
– הכניסו את מנשא-הכלים למקומו בתוך הקערה.
– הרכיבו את הסכין הרב-תכליתי על גבי מנשא-הכלים ושחררו.

שימו לב!



את המזון המיועד לעיבוד יש להכניס לקערה אך ורק לאחר סיום הרכבת הכלים במקומותיהם.

- הכניסו את החומרים.
- הניחו את המכסה (כאשר החץ שעל המכסה מצביע על הנקודה שבקערה) וסובבו אותו בכיוון מחוגי השעון. הבליטה שבמכסה צריכה להיכנס לחרוץ הקבוע בידית הקערה ולהינעל בתוכו.
- הרכיבו את מוט הדחיסה ואת התקן הדחיסה.
- הכניסו את תקע החשמל לשקע.
- סובבו את המתג הסיבובי עד למצב דרגת העבודה הרצויה.
- כדי להוסיף רכיבים יש להעביר תחילה את המתג הסיבובי למצב off/0.
- הוציאו את מוט הדחיסה והכניסו את הרכיבים הנוספים דרך פתח הוספת החומרים.
- השתמשו במוט הדחיסה כדי להוסיף נוזלים לתערובת. התקן הדחיסה ניתן לשימוש גם בתור ספל מדידה.

דיסקיות החיתוך

סכנת פציעה כתוצאה מסכינים חדים!



אין לגעת בסכינים החדים ובדפנות של דיסקיות החיתוך והקיצוץ. יש לאחוז את דיסקיות החיתוך והקיצוץ אך ורק בקצוות!



- דיסקית החיתוך הדו-צדדית – עבה / דק (12) מיועדת לחיתוך פירות וירקות.
- סימונים על גבי דיסקית החיתוך הדו-צדדית: «1» מוטבע על הצד המיועד לחיתוך עבה «3» מוטבע על הצד המיועד לחיתוך דק

ביאור הסמלים והסימנים שעל גבי המכשיר ו/או האביזרים

עיקבו אחר ההנחיות והוראות השימוש.



זהירות! סכינים מסתובבים.



זהירות! כלים ואביזרים מסתובבים.

אין לגעת בפתח הכנסת החומרים.



הוראות השימוש בחוברת זו מתייחסות לדגמים שונים של מעבד המזון. בעמודי האיורים מופיעה סקירה של ההבדלים בין הדגמים השונים (איור 1).

סקירה מהירה

אנא פיתחו את עמודי האיורים המקופלים.



יחידת הבסיס

1 מתג סיבובי

off/0 = עצירה

M = תיפעול פעימתי במספר הסיבובים המירבי.

יש להחזיק את המתג הסיבובי במצב לחוץ למשך זמן העירבול הרצוי.

min / max = מהירות סיבובי העבודה ניתנת לבחירה

גמישה, החל ממספר הסיבובים הנמוך ביותר ועד למהירות הגבוהה ביותר.

פעימה = עמדת המתג במצב תיפעול הכולל הפסקות

קצרות בעת בחירת מהירות סיבובי העבודה המירבית.

אפשרות זו מומלצת לצורך הכנת משקאות ושייקים במערבל.

2 תצוגת עבודה

נדלקת במהלך הפעולה.

מהבהבת במקרה של שגיאה בתיפעול המכשיר, כאשר התקן הבטיחות האלקטרוני משוחרר, או כאשר המכשיר פגום.

עיינו לעניין זה בפרק «עזרה בפתרון תקלות».

3 הינע

4 תא איחסון חוט החשמל

קערה עם אביזרים

5 קערה

6 מכסה

7 (a) מוט הדחיסה

(b) התקן מוט הדחיסה

כלים

8 ציר הינע

9 מנשא כלי העבודה

10 סכין רב-תכליתי עם כיסוי הגנה

11 מנשא-הדיסקיות

12 דיסקית חיתוך דו-צדדית - עבה / דק

13 דיסקית קיצוץ דו-צדדית - גס / עדין

14 מסחטת הדרים

(a) סלסלת הסינון

(b) חרוט הסחיטה

15 קוצץ קוביות עם ציר הינע

(a) ציר הינע

(b) מנשא בסיסי

(c) התקן הסגר

(d) תושבת הסכין

(e) דיסקית חיתוך

(f) כיסוי הסכין

(g) התקן ניקוי לרשת החיתוך

16 מערבול *

(a) ספל עירבול עם הינע

(b) מכסה

(c) פתח הוספת החומרים

(d) משפך

17 תיק האביזרים

* לא בכל הדגמים

אין להרשות לילדים לשחק עם המכשיר.

יש להתקין ולתפעל את המכשיר אך ורק בכפוף לנתונים המופיעים על גבי לוחית הדגם. השימוש במכשיר מותר רק אם חוט החשמל והמכשיר עצמו תקינים לחלוטין וחופשיים מכל נזק שהוא. יש לכבות את המכשיר ולשלוף מהשקע את תקע החשמל לאחר כל שימוש במעבד המזון, לפני כל פעולת פירוק, ניקוי או הרכבה של אביזר נע כלשהו, לפני עזיבת החדר וסיום ההשגחה, או במקרה ומתגלה בו תקלה כלשהי. יש להקפיד שלא להניח את חוט החשמל בקירבת דפנות חדות או משטחים חמים. במידה ונתגלה במכשיר חוט חשמל פגום, חייבת החלפת החוט להיעשות אך ורק על-ידי היצרן, באמצעות שירות הלקוחות שלו, או על-ידי בעל-מקצוע מוסמך המתמחה בתיקונים מעין אלו, וזאת בכדי למנוע סיכונים מיותרים מהמשתמש. תיקונים במכשיר חייבים להתבצע אך ורק באמצעות טכנאי תחנת שירות הלקוחות שלנו.

הנחיות בטיחות למכשיר זה

סכנת פציעה

סכנת התחשמלות

במקרה של הפסקת השמל נשאר המכשיר במצב פעולה וחוזר לפעול מיד כאשר אספקת החשמל מתחדשת. כלים ואביזרים יש להחליף רק כאשר המכשיר מצוי במצב עצירה (המתג הסיבובי מצביע על 0/off) ותקע החשמל נשלף קודם לכן מהשקע. לעולם אין לטבול את יחידת הבסיס במים ואף פעם אסור לשטוף אותה מתחת למים זורמים או לנקות אותה במדיח-כלים.

לפני כל טיפול בתקלה יש לשלוף את התקע משקע החשמל.

סכנת פציעה כתוצאה מחלקים מסתובבים!

לעולם אין לגעת בקערה תוך כדי פעולת המכשיר. כדי להוסיף רכיבים לתערובת יש להיעזר תמיד במוט הדחיסה. תנועת ההינע נמשכת עדיין למשך פרק זמן קצר גם לאחר כיבוי המכשיר. כלים יש להחליף רק כאשר המנוע נמצא במצב עצירה מוחלטת.

סכנת פציעה כתוצאה מסכינים חדים!

את הסכין הרב-תכליתי יש לאחוז אך ורק בדופן האחיזה הפלסטית. תמיד כאשר הסכין הרב-תכליתי אינו בשימוש יש לאחסן אותו כשהוא מוגן בעזרת כיסוי הגנת הלהבים. אין לגעת בפתח המיועד להכנסת הרכיבים. כדי להוסיף חומרים דרך הפתח חובה להיעזר במוט הדחיסה. אין לגעת בסכינים החדים ובדפנות של דיסקיות החיתוך והקיצוץ. יש לאחוז את דיסקיות החיתוך והקיצוץ אך ורק בקצוות!

סכנת פציעה כתוצאה מסכינים חדים או מתנועות סיבוביות!

לעולם אין לגעת בכלי העירבול תוך כדי פעולת המכשיר! את כלי העירבול יש להסיר או להרכיב רק כאשר המנוע נמצא במצב עצירה מוחלטת. אין לגעת בסכיני המערבל בידיים חשופות. לניקוי יש להשתמש במברשת מתאימה.

סכנת כווייה!

בתהליכים שבהם מעובדות במכשיר תערובות חמות משתחררים אדים לוהטים דרך המשפך הקבוע במכסה. אין לעבד במכשיר נוזלים חמים או נוזלי קציפה בכמות העולה על 0,4 ליטר.

תוכן העניינים

he-1	לבטיחותך ולבטחונך האישי
he-3	סקירה מהירה
he-4	תיפעול
he-8	המלצות לשימושים אפשריים
he-8	ניקוי ותחזוקה
he-9	איסון
he-10	עזרה בפתרון תקלות
he-11	אביזרים מיוחדים
he-11	הנחיות גריטה
he-11	תנאי האחריות

ברכותינו הלבביות לרגל רכישת מכשיר חשמלי חדש זה מבית חברת בוש. בהחלטתכם זו בחרתם במוצר ביתי מתקדם, איכותי ואמין. מידע נוסף אודותינו, כמו גם אודות מגוון מוצרינו האחרים, תוכלו למצוא באתר האינטרנט שלנו.

לבטיחותך ולבטחונך האישי

לפני תחילת השימוש במעבד המזון קיראו בעיון רב חוברת הדרכה זו.

היא מכילה מידע חשוב לעניין הנחיות הבטיחות וההפעלה הנוגעות למכשיר זה.

התעלמות מהוראות ההפעלה ואי הקפדה על ההנחיות הספציפיות המתייחסות לכל שימוש ושימוש במכשיר

זה יגרמו לביטול אחריות היצרן לגבי נזקים שנגרמו כתוצאה מהתנהגות זו.

מכשיר זה נועד לעיבוד כמויות מזון משפחתיות רגילות במטבח הביתי או בסביבת שימוש אחרת, לא מסחרית,

בעלת אופי וסדרי גודל דומים. סביבות שימוש מעין אלה עשויות להיות למשל מטבחוני עובדים המצויים בחנויות,

במשרדים, במרכזים כפריים ובעסקים קטנים, או מטבחונים לשימושי האורחים באכסניות, במלונות קטנים

ובמקומות הארחה אחרים מסוג זה. יש להשתמש במכשיר אך ורק לצורך עיבוד כמויות מזון סבירות בצריכה

משפחתית, ולפרקי זמן המקובלים בצריכה שגרתית מעין זו. קראו לעניין זה גם את האמור בחוברת המצורפת

«מתכונים ועצות».

מכשיר זה מיועד לעירבול, לישא, הקצפה, חיתוך וקיצוץ של חומרי מאכל ומוצרי מזון. השימוש באביזרים

ובעזרים נוספים המסופקים על ידי היצרן ומשווקים דרך נציגי המורשים מאפשר להרחיב את מעגל השימושים

שלו. אין להשתמש במכשיר לצורך עיבוד פריטים ורכיבים אחרים מעבר למותר.

יש לתפעל את המכשיר אך ורק באמצעות החלקים והאביזרים מקוריים.

אנא שימרו היטב על חוברת הוראות השימוש ותנו אותה הלאה יחד עם המכשיר במקרה של העברתו לאדם

אחר.

▲ הנחיות בטיחות כלליות

סכנת התחשמלות

אין להרשות לילדים להשתמש במעבד המזון.

יש להרחיק ילדים מאיזור המכשיר ומחוט החשמל.

אין לאפשר את השימוש במעבד המזון לאנשים הסובלים ממוגבלויות גופניות או חושיות, מיכולות נפשיות

מוגבלות, מחוסר נסיון קודם או מידע לקוי בתיפעול מכשירים חשמליים, אלא אם כן הם עושים זאת תחת

השגחה צמודה, קיבלו טרם השימוש הדרכה

יסודית בתיפעול בטיחותי של המכשיר מידי אדם בוגר האחראי לבטיחותם ולבטחונם, והם מודעים לסכנות

העלולות להתרחש כתוצאה מהשימוש במכשיר ומבינים אותו.

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.com

Reparaturservice, Ersatzteile &
Zubehör, Produkt-Informationen:
Tel.: 0911 70 440 040
mailto:cp-servicecenter@
bshg.com
Wir sind an 365 Tagen rund um die Uhr
erreichbar.

AE United Arab Emirates,

الإمارات العربية المتحدة

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.
Rruga Qemal Stafa
Pallati i ri perball Prokuroris se
Pergjithshme
Hyrja C Kati 10
Tirana
Tel.: 066 206 47 94
mailto:g.volina@aertech.al

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.
Gradačacka 29b
71000 Sarajevo
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, مملكة البحرين

Khalaifat Company
Manama
Tel.: 01 7400 553
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

CY Cyprus, Κύπρος

BSH Ikiakes Syskeves-Service
39, Arh. Makaanouri III Str.
2407 Egomi/Nikosia (Lefkosia)
Tel.: 7777 8007
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
50197 Zaragoza
Tel.: 902 245 255
Fax: 976 578 425
mailto:CAU-Bosch@bshg.com
www.bosch-home.es

FI Suomi, Finland

BSH Kodinkoneet Oy
Itälähdenkatu 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, Ελλάδα

BSH Ikiakos 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, Skyward House
3 Sham Mong Road
Tai Kok Tsui, Kowloon
Hong Kong
Tel.: 2565 6151
Fax: 2565 6681
mailto:bosch.hk.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:alkatrészrendeles@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.
Ulief 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:info@bosch-elettrodomestici.it
www.bosch-home.com/it

KZ Kazakhstan, Қазақстан

IP Turebekov Yerzhan
Nurmanovich
Jangeldina str. 15
Shimkent 160018
Tel.: 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 ZI Breedeweues
1259 Senningerberg
Tel.: 26349 300
Fax: 26349 315
mailto:lux-service.electromenager@
bshg.com
www.bosch-home.com/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. Шугева 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: 070 607 463
mailto:gorenece@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, Maldives

Lintel Investments
Ma. Maadheli, Majeedhee Magu
Malé
Tel.: 0331 0742
mailto:mohamed.zuhuree@
intel.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, n° 15
2790-012 Carnaxide
Tel.: 707 500 545*
Fax: 214 250 701
mailto:bosch.electrodomesticos.pt@
bshg.com
www.bosch-home.pt

* (PT 0,10 €/min., Mobile 0,25 €/min)

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 Kingdom 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 local rate
mailto:Bosch-Service-SE@
bshg.com
www.bosch-home.se

SG Singapore, 新加坡

BSH Home Appliances Pte. Ltd.
TECHPLACE I and
Mo Kio Avenue 10
Block 4012 #01-01
569628 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 domácí 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.Ş.
Fatih Sultan Mehmet Mahallesi
Balkan Caddesi No: 51
34771 Ümraniye, İstanbul
Tel.: 0 216 444 6333*
Fax: 0 216 528 9188
mailto:careline.turkey@bshg.com
www.bosch-home.com/tr
*Çağrı merkezini sabit hatlardan aramanın
bedeli şehir içi ücretlendirme, Cep
telefonlarından ise kullanılan tarifeye göre
değişkenlik göstermektedir

TW Taiwan, 台灣

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
mailto:bsh-service.ua@bshg.com
www.bosch-home.com.ua

XK Kosovo

NTP GAMA
Rruga Mag Prishtine-Ferizaj
70000 Ferizaj
Tel.: 0290 321 434
mailto:a_service@
gama-electronics.com

XS Srbija, Serbia

BSH Kućni aparati d.o.o.
Milutina Milankovića 11^a
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)

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-Straße 34
81739 München, GERMANY

08/14



8001006495 (9409)

de, en, fr, it, nl, da, no, sv, fi, es,
pt, el, tr, pl, hu, cs, uk, ru, he

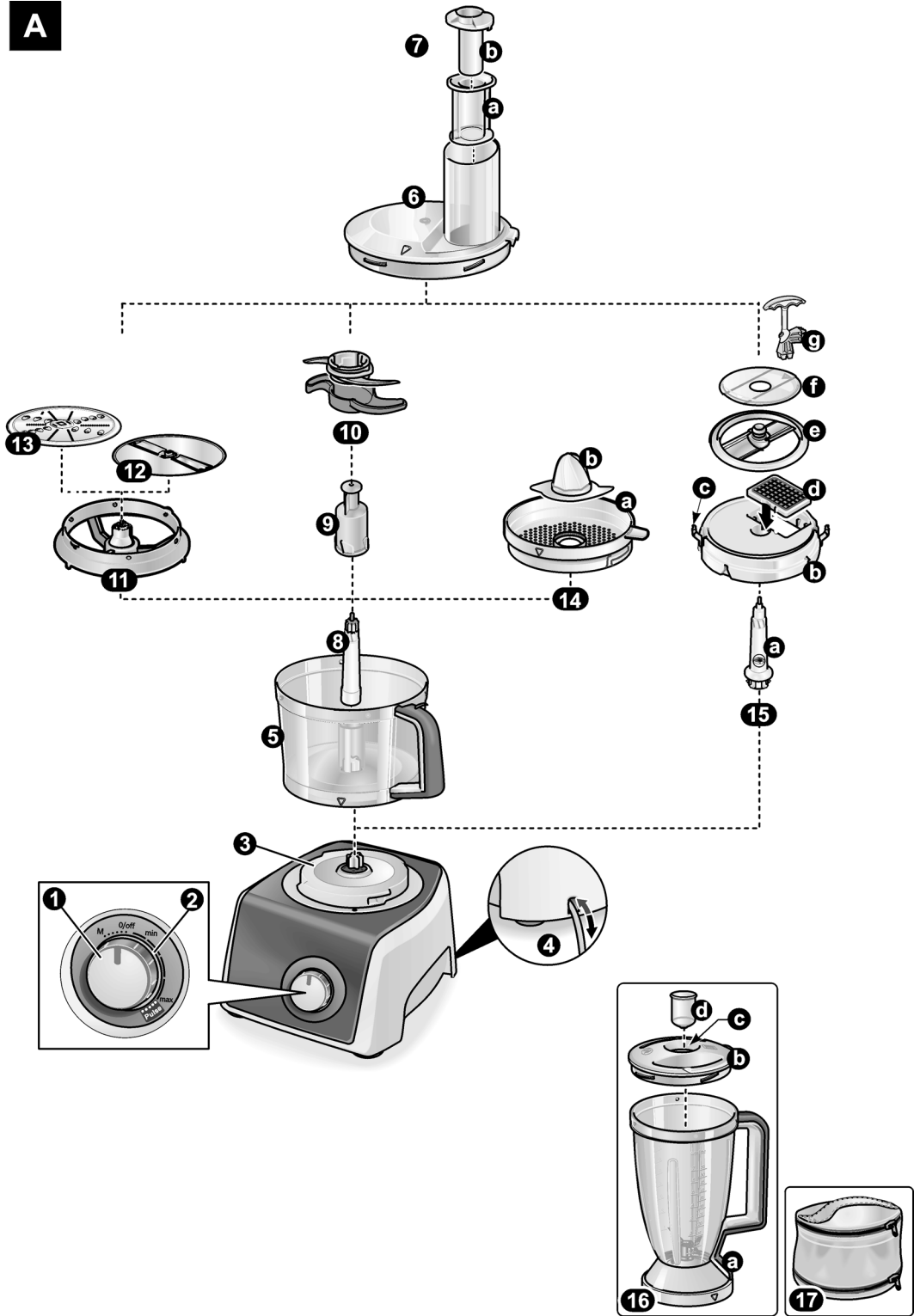
Bosch-Infoteam

(Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr erreichbar)

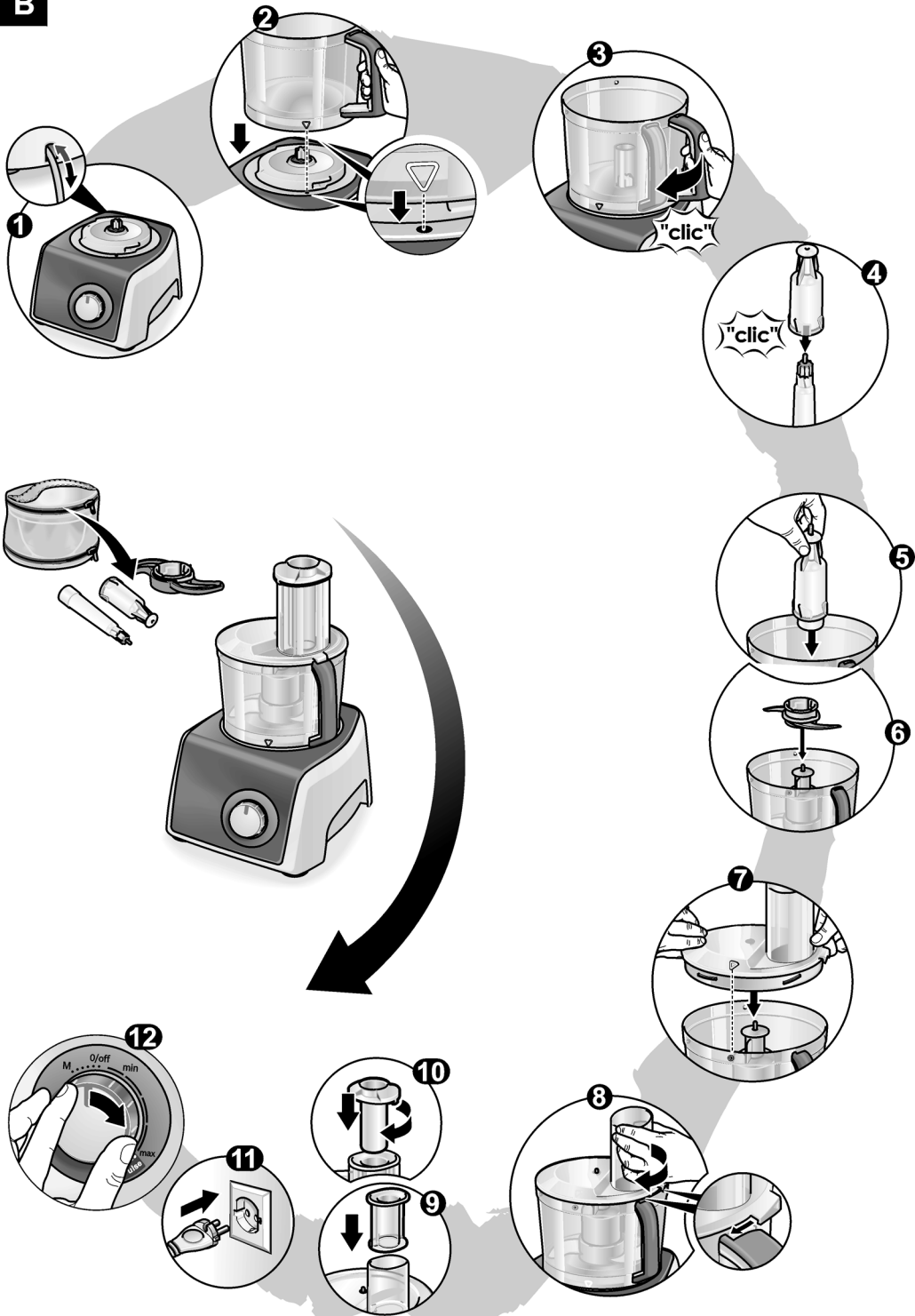
Für Produktinformationen sowie Anwendungs- und Bedienungsfragen zu **kleinen Hausgeräten**:

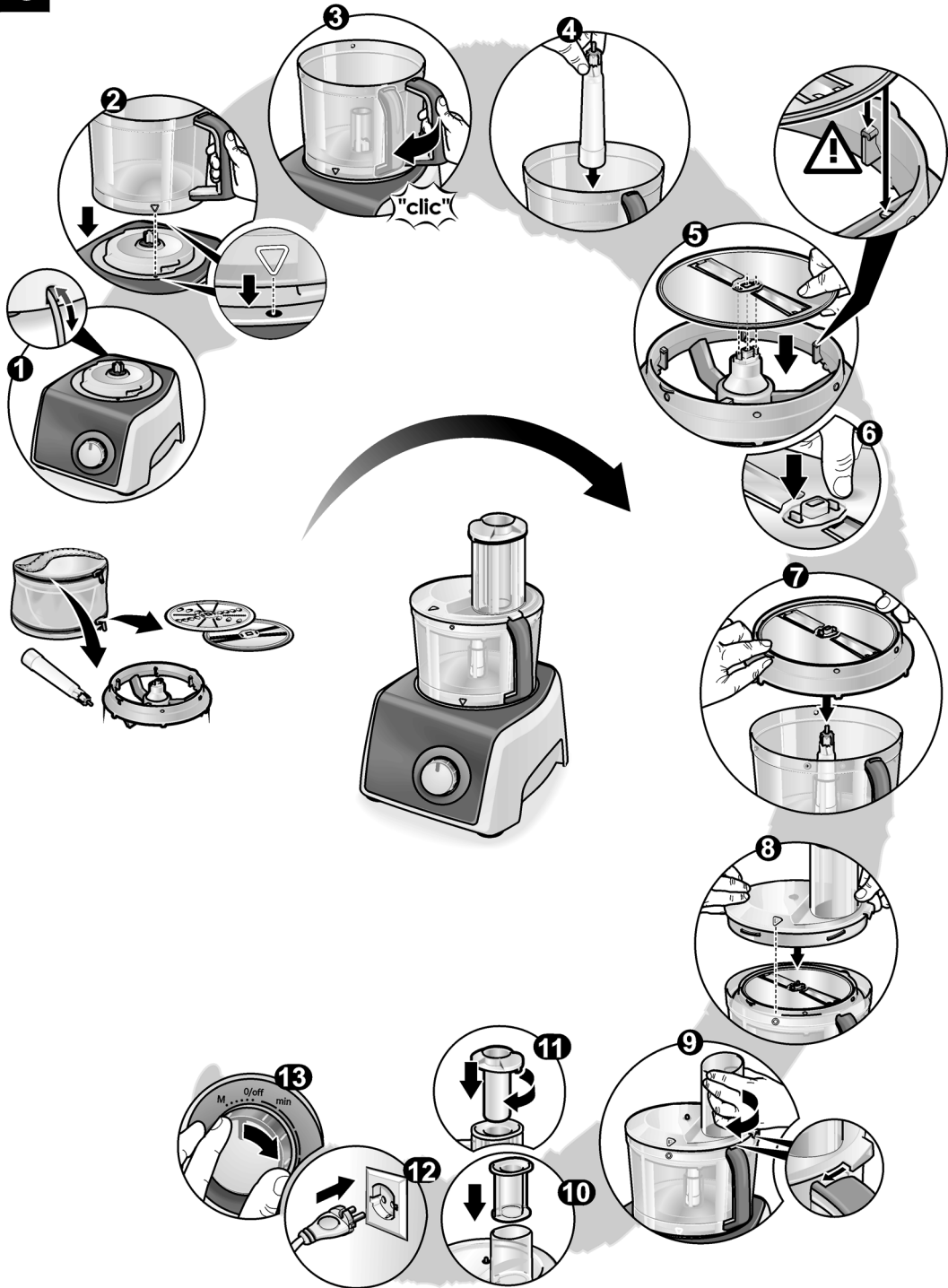
Tel.: 0911 70 440 040 oder unter
bosch-infoteam@bshg.com

Nur für Deutschland gültig!

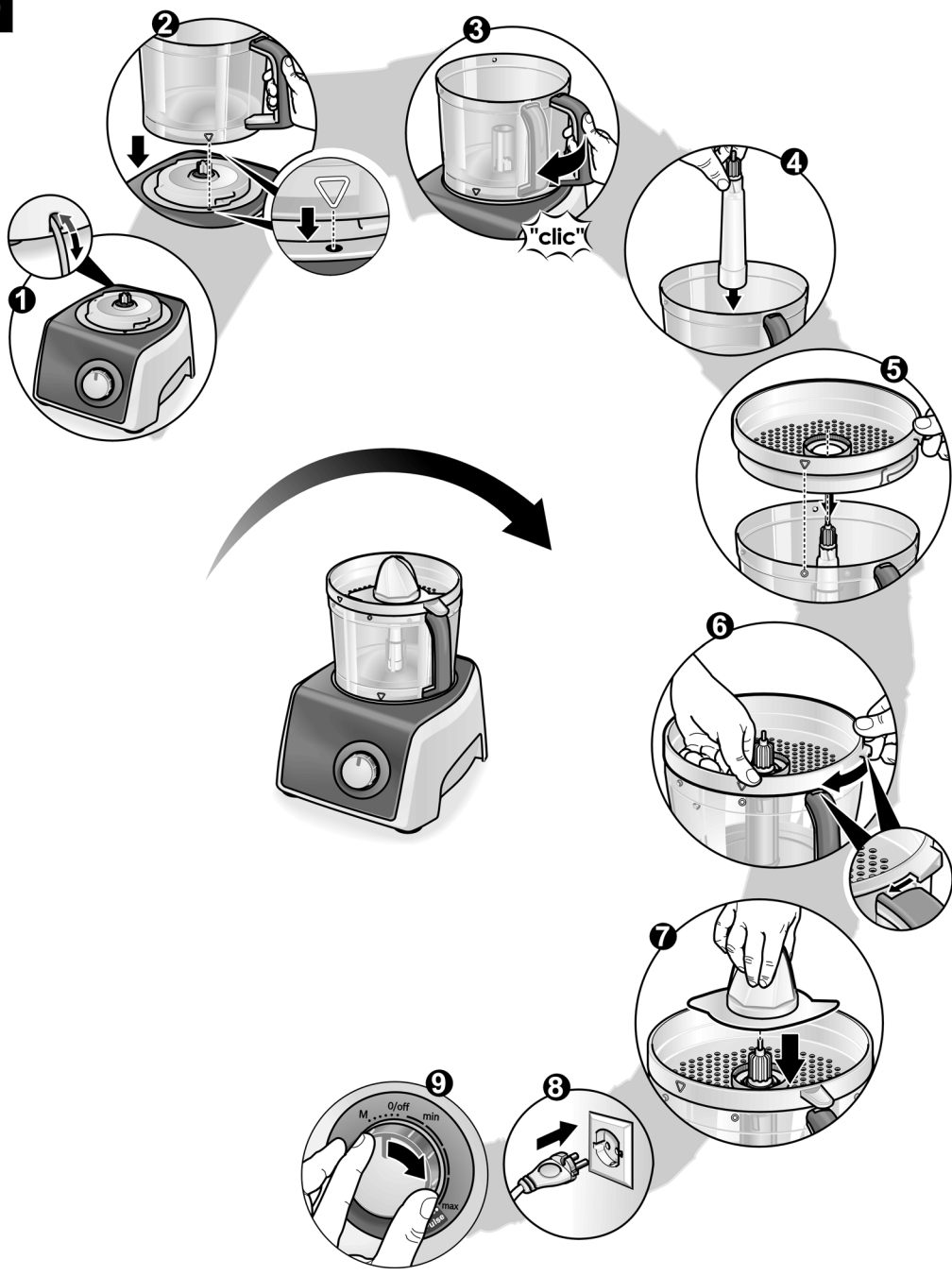
A

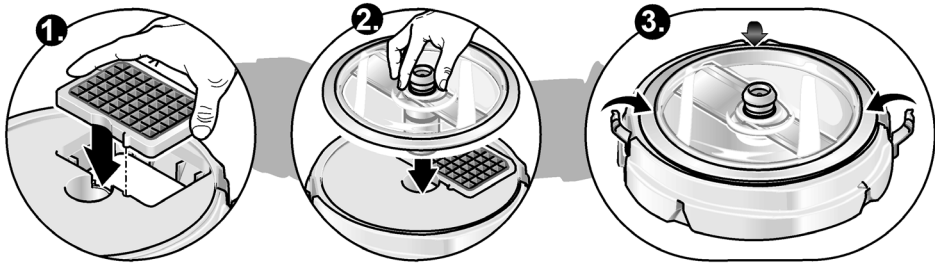
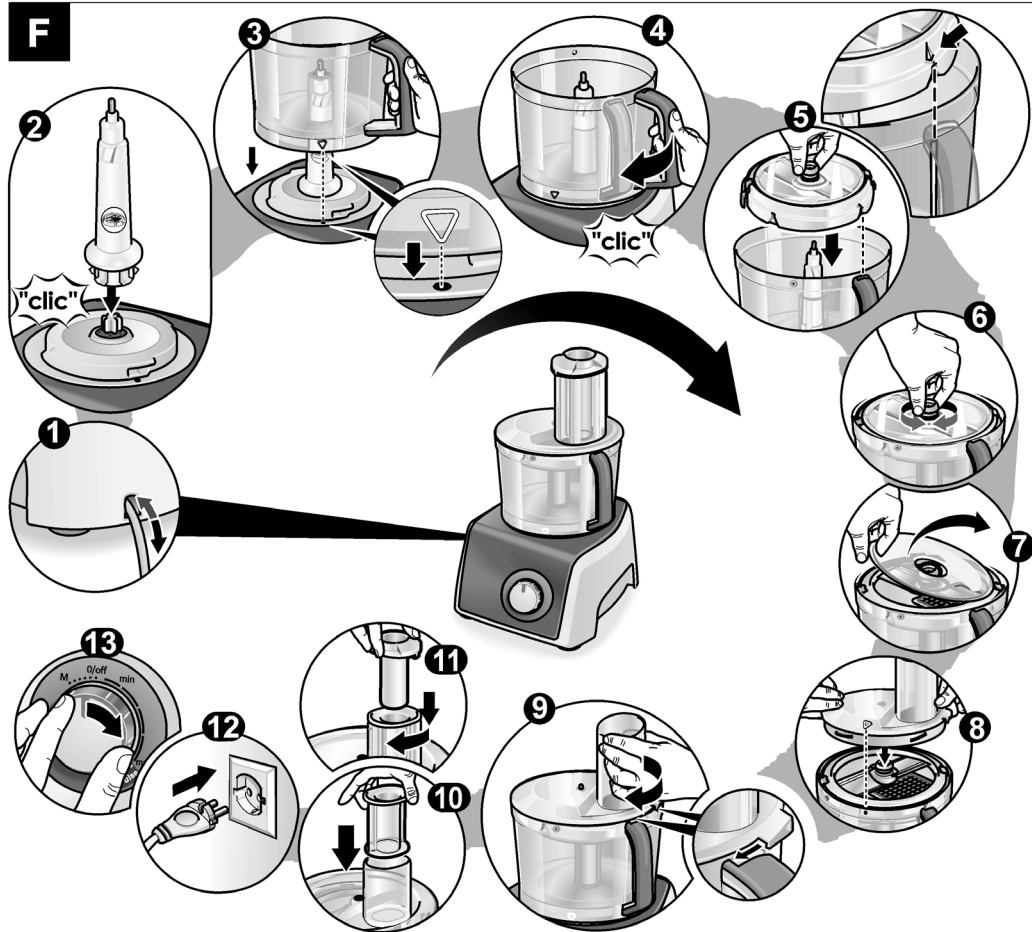
B

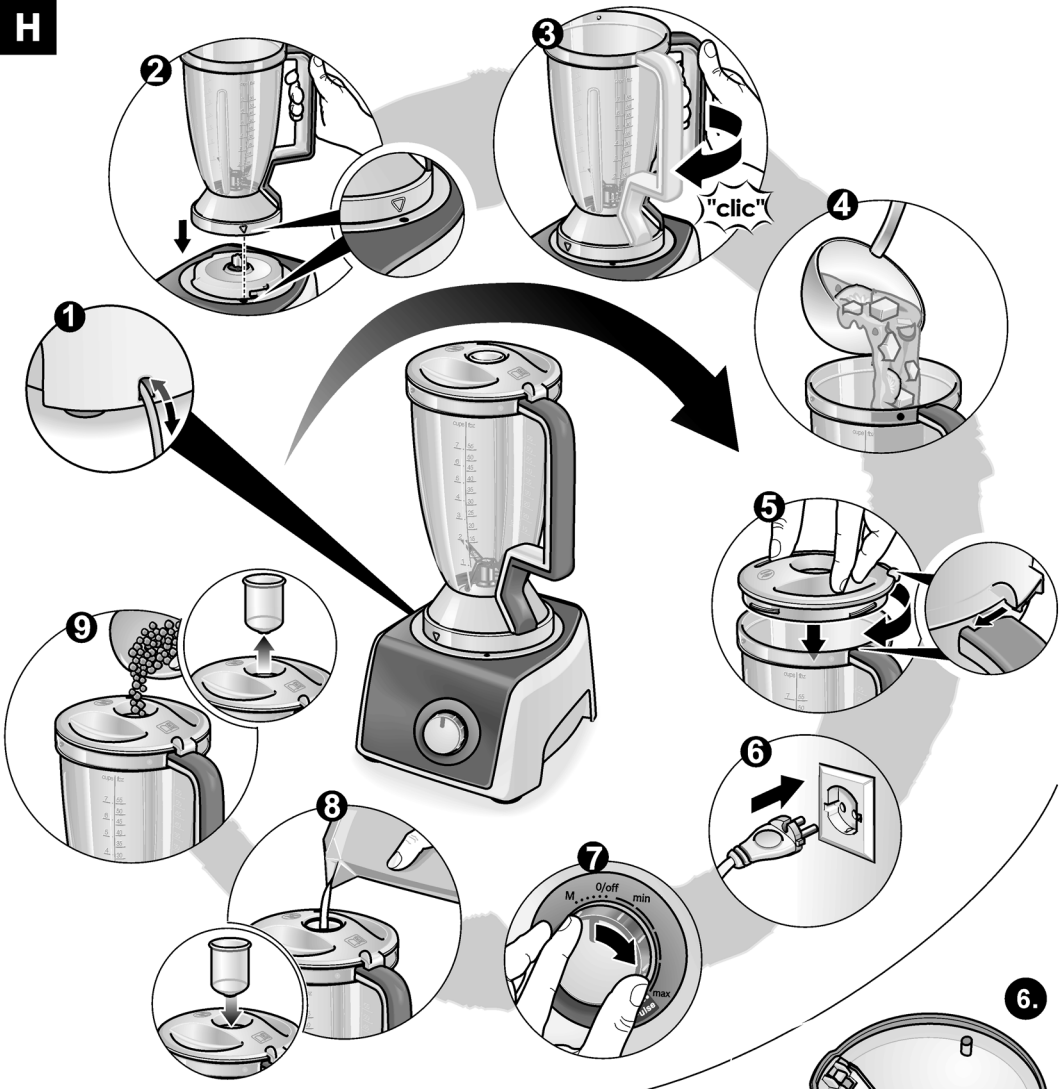




D



E**F****G**

H**J**