BOSCH

Register your new device on MyBosch now and get free benefits:
bosch-home.com/welcome

MyBosch

MultiTalent 8
Compact food processor

MC812....

[de]	Gebrauchsanleitung	Kompakt-Küchenmaschine	3
[en]	Instruction manual	Compact food processor	17
[fr]	Mode d'emploi	Robot culinaire compact	30
[it]	Istruzioni per l'uso	Macchina da cucina compatta	45
[nl]	Gebruiksaanwijzing	Compact-keukenmachine	59
[da]	Brugsanvisning	Kompakt-køkkenmaskine	73
[no]	Bruksanvisning	Kompakt-kjøkkenmaskin	86
[sv]	Bruksanvisning	Kompaktmatberedare	99
[fi]	Käyttöohje	Pieni monitomikone	111
[es]	Instrucciones de uso	Robot de cocina compacto	124
[pt]	Instruções de serviço	Máquina de cozinha compacta	139
[el]	Οδηγίες χρήσης	Πολυμίξερ	153
[tr]	Kullanım kılavuzu	Kompakt mutfak robotu	170
[pl]	Instrukcja obsługi	Kompaktowy robot kuchenny	186
[uk]	Інструкція з експлуатації	Компактний кухонний комбайн	201
[ru]	Инструкция по эксплуатации	Компактный кухонный комбайн	215
[ar]	إرشادات الاستخدام	ماكينة مطبخ مدمجة	247

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt und das häusliche Umfeld bestimmt. Gerät nur für haushaltsübliche Verarbeitungsmengen und -zeiten benutzen.
Das Gerät ist zum Rühren, Kneten, Schlagen, Schneiden und Raspeln von Lebensmitteln geeignet. Das Gerät darf nicht zur Verarbeitung von anderen Substanzen bzw. Gegenständen benutzt werden. Bei Verwendung der vom Hersteller zugelassenen, weiteren Zubehörteile sind zusätzliche Anwendungen möglich.
Das Gerät nur mit zugelassenen Originalteilen und -zubehör benutzen. Niemals die Zubehörteile für andere Geräte verwenden.
Das Gerät nur in Innenräumen bei Raumtemperatur und bis zu 2000 m über Meereshöhe verwenden.

Wichtige Sicherheitshinweise

Die Gebrauchsanleitung sorgfältig durchlesen, danach handeln und aufbewahren! Bei Weitergabe des Geräts diese Anleitung beilegen. Das Nichtbeachten der Anweisungen für die richtige Anwendung des Gerätes schließt eine Haftung des Herstellers für daraus resultierende Schäden aus.
Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und / oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
Kinder sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten und dürfen das Gerät nicht bedienen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder vorgenommen werden.

⚠ Stromschlaggefahr und Brandgefahr!

- Gerät nur gemäß Angaben auf dem Typenschild anschließen und betreiben. Nur benutzen, wenn Zuleitung und Gerät keine Beschädigungen aufweisen. Reparaturen am Gerät, wie z. B. eine beschädigte Netzanschlussleitung auswechseln, dürfen nur durch unseren Kundendienst ausgeführt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Gerät niemals an Zeitschaltuhren oder fernbedienbaren Steckdosen anschließen. Das Gerät während des Betriebs stets beaufsichtigen!
- Gerät nicht auf oder in die Nähe heißer Oberflächen, wie z. B. Herdplatten, stellen. Das Netzkabel nicht mit heißen Teilen in Berührung bringen oder über scharfe Kanten ziehen.

- Das Grundgerät niemals in Wasser tauchen oder in den Geschirrspüler geben. Keinen Dampfreiniger benutzen. Das Gerät nicht mit feuchten Händen benutzen.
- Das Gerät muss nach jedem Gebrauch, bei nicht vorhandener Aufsicht, vor dem Zusammenbau, Auseinandernehmen oder Reinigen und im Fehlerfall stets vom Netz getrennt werden.
- Bei Stromunterbrechung bleibt das Gerät eingeschaltet und läuft nach der Unterbrechung wieder an.

⚠ Verletzungsgefahr!

- Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden. Nach dem Ausschalten läuft der Antrieb kurze Zeit nach. Vollständigen Stillstand des Antriebs abwarten!
- Während des Betriebes nie mit Händen in die Schüssel oder den Einfüllschacht greifen. Zum Nachdrücken von Zutaten immer den Stopfer verwenden. Keine Gegenstände (z. B. Kochlöffel) in die Schüssel oder den Einfüllschacht einführen.
- Vorsicht beim Umgang mit den scharfen Messern, bei der Entleerung des Behälters und bei der Reinigung. Zum reinigen Bürste benutzen.
- Klingen des Universalmessers nicht mit bloßen Händen berühren. Bei Nichtgebrauch Universalmesser immer im Messerschutz aufbewahren. Nicht in die scharfen Messer und Kanten der Zerkleinerungsscheiben greifen. Zerkleinerungsscheiben nur am Rand anfassen!
- Nie in den aufgesetzten Mixer-Becher greifen! Mixer-Becher nur bei Stillstand des Antriebes abnehmen / aufsetzen. Mixermesser nicht mit bloßen Händen berühren.
- Niemals in die scharfen Messer und Kanten des Würfelschneider-Einsatzes greifen. Schneidscheibe und Schneidgitter nur am Kunststoffteil anfassen. Bei Nichtgebrauch den Würfelschneider-Einsatz immer zusammengebaut und mit aufgesetztem Messerschutz aufbewahren.

⚠ Verbrühungsgefahr!

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

⚠ Erstickungsgefahr!

Kinder nicht mit Verpackungsmaterial spielen lassen.

⚠ Achtung!
Es wird empfohlen, das Gerät niemals länger eingeschaltet zu lassen, wie für die Verarbeitung der Lebensmittel notwendig. Nicht im Leerlauf betreiben. Setzen Sie den Mixbecher keinen Temperaturen über 80°C aus.

⚠ Wichtig!
Das Gerät nach jeder Verwendung oder nach längerem Nichtgebrauch unbedingt gründlich reinigen. ➔ *„Reinigung und Pflege“ siehe Seite 13*

Erläuterung der Symbole am Gerät bzw. Zubehör

Anweisungen der Gebrauchsanleitung befolgen.

Vorsicht! Rotierende Messer.

Vorsicht! Rotierende Werkzeuge.
Nicht in die Nachfüllöffnung greifen.

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes aus dem Hause Bosch. Weitere Informationen zu unseren Produkten finden Sie auf unserer Internetseite.

Inhalt

Bestimmungsgemäßer Gebrauch.....3
Wichtige Sicherheitshinweise.....3
Auf einen Blick.....5
Vor dem ersten Gebrauch 6
Teile und Bedienelemente 6
Vorbereitung 7
Verwendung der Werkzeuge 7
Zerkleinerungsscheiben 8
Zitruspresse 10
Saftzentrifuge 10
Mixer.....10
Beispielrezept für den Mixer..... 11
Würfelschneider 11
Universalzerkleinerer.....13
Reinigung und Pflege 13
Hilfe bei Störungen.....15
Sonderzubehör.....16
Entsorgung 16
Garantiebedingungen.....16

Auf einen Blick

Bitte Bildseiten ausklappen.

➔ **Bild A**

1 Grundgerät
- **a** Drehschalter
- **b** Leuchtring (Betriebsanzeige)
- **c** Antrieb (2 oder 3-stufig *)
- **d** Kabelstaufach

2 Schüssel
3 Antriebsachse 1 (grau)
4 Antriebsachse 2 (schwarz) *
5 Deckel
- **a** Stopfer
- **b** Stopfereinsatz

6 Werkzeuge
- **a** Werkzeugträger
- **b** Universalmesser mit Messerschutz
- **c** Knethaken (Kunststoff)
- **d** Rührbesen
- **e** Getriebegehäuse für Rührbesen

7 Scheibenträger

8 Zerkleinerungsscheiben *
- **a** Schneid-Wendescheibe – dick / dünn
- **b** Raspel-Wendescheibe – grob / fein
- **c** Reibscheibe – mittelfein
- **d** Reibscheibe – grob
- **e** Kartoffelpuffer-Scheibe
- **f** Pommes frites-Scheibe
- **g** Asiagemüse-Scheibe

9 Zitruspresse *
- **a** Siebkorb
- **b** Auspresskegel

10 Saftzentrifuge *
- **a** Reibbehälter
- **b** Filterkorb
- **c** Deckel
- **d** Stopfer für Saftzentrifuge

11 Würfelschneider *
- **a** Grundträger
- **b** Verschlussklammer
- **c** Schneidgitter
- **d** Schneidscheibe
- **e** Messerschutz
- **f** Schneidgitter-Reiniger

12 Universalzerkleinerer *
- **a** Becher mit Antrieb
- **b** Deckel

13 Mixer
- **a** Mixbecher aus Tritan
- **b** Messereinsatz
- **c** Deckel
- **d** Nachfüllöffnung
- **e** Trichter

* je nach Modell

Vor dem ersten Gebrauch

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

Achtung!
Ein beschädigtes Gerät nie in Betrieb nehmen!

- Grundgerät und alle Zubehörteile aus der Verpackung nehmen und vorhandenes Verpackungsmaterial entfernen.
- Alle Teile auf Vollständigkeit und sichtbare Schäden prüfen. ➔ **Bild A**
- Vor dem ersten Gebrauch alle Teile gründlich reinigen und trocknen.
  ➔ *„Reinigung und Pflege“ siehe Seite 13*

Teile und Bedienelemente

Wichtig!
Schüssel, Deckel / Becher des Universalzerkleinerers und Mixbecher sind nicht für die Verwendung in der Mikrowelle geeignet!

Farbkennzeichnung

Das Gerät verfügt über einen 2 oder 3-stufigen Antrieb (je nach Modell).
Jede Geschwindigkeitsstufe ist durch unterschiedliche Farben gekennzeichnet (schwarz, grau und rot). Diese Farbkennzeichnung ist auch an den Zubehörteilen zu finden. Die Zubehörteile werden automatisch mit der richtigen Geschwindigkeitsstufe verbunden.

Niedrige Drehzahl, schwarz mit Antriebsachse 2
Für die Verwendung des Würfelschneiders.

Mittlere Drehzahl, grau mit Antriebsachse 1
Für die Verwendung von Zerkleinerungsscheiben, Zitruspresse und Saftzentrifuge.

Hohe Drehzahl, rot ohne Antriebsachse
Für die Verwendung von Mixer und Universalzerkleinerer.

Drehschalter mit Leuchtring

➔ **Bild B**

Mit dem Drehschalter wird die gewünschte Geschwindigkeit ausgewählt oder das Gerät ausgeschaltet. Während des Betriebes leuchtet der integrierte Leuchtring. Bei einem Fehler in der Bedienung des Gerätes, einem Auslösen der elektronischen Sicherungen bzw. einem Gerätedefekt lässt sich das Gerät nicht mehr einschalten und der Leuchtring blinkt.

Achtung!
Gerät ausschließlich mit dem Drehschalter ein- und ausschalten. Ein Ausschalten durch Öffnen des Deckels führt zu Schäden am Gerät.

Einstellungen	
M	Momentschaltung mit höchster Drehzahl. Schalter für gewünschte Dauer festhalten.
0/off	Stopp / Ausschalten
min – max	Arbeitsgeschwindigkeit stufenlos einstellbar von niedriger bis hoher Drehzahl.
Pulse	Intervallbetrieb mit höchster Drehzahl. Empfohlen für die Herstellung von z. B. Milchshakes im Mixer.

Kabelstaufach

→ **Bild C**

Das Gerät ist mit einem Kabelstaufach ausgestattet. Die Länge des Netzkabels lässt sich durch Herausziehen oder Zurückschieben des Kabels passend einstellen.
Nach der Arbeit Kabel mit kurzen Schüben ins Kabelstaufach zurückschieben.

Vorbereitung

- Grundgerät auf glatten, sauberen und stabilen Untergrund stellen.
- Netzkabel auf die benötigte Länge herausziehen.

⚠ **Verletzungsgefahr!**
– Netzstecker erst einstecken, wenn alle Vorbereitungen zum Arbeiten mit dem Gerät abgeschlossen sind.
– Während des Betriebes nie in die Schüssel oder den Einfüllschacht greifen.
– Nach dem Ausschalten läuft der Antrieb noch kurze Zeit nach. Werkzeug / Zubehör nur bei Stillstand des Antriebes wechseln.

Wichtig!
– Gerät nur einschalten, wenn Werkzeuge oder Zubehör vollständig montiert sind.
– Das Gerät lässt sich nicht Einschalten, wenn die Schüssel nicht korrekt aufgesetzt und mit dem Deckel verschlossen ist. Die Deckelnase muss bis zum Anschlag im Schlitz des Schüsselgriffs sitzen.
– Gerät ausschließlich mit dem Drehschalter ein- und ausschalten.

Verwendung der Werkzeuge

⚠ **Verletzungsgefahr!**
Während des Betriebes nie mit den Händen in die Schüssel oder den Einfüllschacht greifen. Keine Gegenstände (z. B. Kochlöffel) in die Schüssel oder den Einfüllschacht einführen.

Universalmesser

Zum Zerkleinern und Hacken.

⚠ **Verletzungsgefahr!**
Klingen des Universalmessers nicht mit bloßen Händen berühren. Bei Nichtgebrauch Universalmesser immer im Messerschutz aufbewahren. Universalmesser nur am Kunststoffgriffrand anfassen.

Knethaken (Kunststoff)

Zum Kneten von Teig und zum Untermischen von Zutaten, die nicht zerkleinert werden sollen (z. B. Rosinen, Schokoladenplättchen).

→ **Bild D**

1. Schüssel aufsetzen. Dabei die Markierung beachten (▼/●). Schüssel bis zum Anschlag im Uhrzeigersinn drehen.
2. Antriebsachse 1 bis zum Einrasten in den Werkzeugträger drücken.
3. Werkzeugträger mit Antriebsachse auf den Antrieb setzen. Universalmesser oder Knethaken auf den Werkzeugträger setzen und loslassen.

Achtung!
Verarbeitungsgut immer erst nach dem Einsetzen der Werkzeuge hinzugeben.

4. Zutaten einfüllen.
5. Deckel mit Stopfer aufsetzen. Dabei die Markierung beachten (▼/●).
6. Deckel bis zum Anschlag im Uhrzeigersinn drehen.
7. Netzstecker einstecken. Drehschalter auf gewünschte Stufe stellen.

Zutaten nachfüllen

8. 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.

9. Nach der Verarbeitung Drehschalter auf **0/off** stellen. Netzstecker ausstecken.

Schüssel entleeren

10. Deckel gegen den Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.
11. Werkzeugträger gemeinsam mit Universalmesser bzw. Knethaken aus der Schüssel herausnehmen. Werkzeug vom Werkzeugträger abnehmen.
12. Schüssel gegen den Uhrzeigersinn drehen und abnehmen. Schüssel entleeren.

- Alle Teile sofort nach Gebrauch reinigen. ➔ *„Reinigung und Pflege“ siehe Seite 15*

Rührbesen

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

➔ **Bild E**

1. Schüssel aufsetzen. Dabei die Markierung beachten (▼/●). Schüssel bis zum Anschlag im Uhrzeigersinn drehen.
2. Antriebsachse auf den Antrieb setzen.
3. Rührbesen bis zum Einrasten in das Getriebegehäuse stecken.
4. Getriebegehäuse mit leichter Drehung auf die Antriebsachse setzen.
5. Zutaten einfüllen.
6. Deckel mit Stopfer aufsetzen. Dabei die Markierung beachten (▼/●).
7. Deckel bis zum Anschlag im Uhrzeigersinn drehen.
8. Netzstecker einstecken. Drehschalter auf gewünschte Stufe stellen.

- Nach der Verarbeitung Drehschalter auf **0/off** stellen. Netzstecker ausstecken.
- Alle Teile sofort nach Gebrauch reinigen. ➔ *„Reinigung und Pflege“ siehe Seite 15*

Zerkleinerungsscheiben

⚠ **Verletzungsgefahr!**
Nicht in die scharfen Messer und Kanten der Zerkleinerungsscheiben greifen. Scheiben nur am Rand anfassen! Nicht in die Nachfüllöffnung greifen. Zum Nachdrücken von Zutaten immer den Stopfer verwenden.

Schneid-Wendescheibe – dick / dünn

Zum Schneiden von Obst und Gemüse. Bezeichnung auf der Schneid-Wendescheibe:
„1“ für die dicke Schneidseite,
„3“ für die dünne Schneidseite

Achtung!
Die Schneid-Wendescheibe ist nicht geeignet zum Schneiden von Hartkäse, Brot, Brötchen und Schokolade. Gekochte, festkochende Kartoffeln nur kalt schneiden.

Raspel-Wendescheibe – grob / fein

zum Raspeln von Gemüse, Obst und Käse, außer Hartkäse (z. B. Parmesan). Bezeichnung auf der Raspel-Wendescheibe:
„2“ für die grobe Raspelseite
„4“ für die feine Raspelseite

Achtung!
Die Raspel-Wendescheibe ist nicht geeignet zum Raspeln von Nüssen. Weichkäse nur mit der groben Seite raspeln.

Reibscheibe – mittelfein

Zum Reiben von rohen Kartoffeln, Hartkäse (z. B. Parmesan), gekühlter Schokolade und Nüssen.

Achtung!
Die Reibscheibe ist nicht geeignet zum Reiben von Weich- und Schnittkäse.

Reibscheibe grob

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

Kartoffelpuffer-Scheibe

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

Pommes frites-Scheibe

Zum Schneiden roher Kartoffeln für Pommes frites.

Asiagemüse-Scheibe

Schneidet Obst und Gemüse in feine Streifen für asiatische Gemüsegerichte.

Hinweis: Pommes frites-Scheibe bzw. Asiagemüse-Scheibe mit dem Messer nach oben auflegen. Scheiben, geeignet für weitere Zwecke, sind im Fachhandel erhältlich (siehe Kapitel *„Sonderzubehör“*).

Stopfer mit Einsatz

➔ Bild F

Der Stopfer kann in zwei Varianten verwendet werden.

Variante 1: Für z. B. Kräuter, Lauch, Karotten. Stopfer in die Öffnung des Deckels setzen. Lebensmittel mit dem Stopfereinsatz nachschieben.

Variante 2: Für z. B. Äpfel, Kartoffeln. Stopfereinsatz in den Stopfer setzen und drehen, bis beide Teile miteinander verbunden sind. Lebensmittel mit dem Stopfer nachschieben.

➔ Bild G

1. Schüssel aufsetzen. Dabei die Markierung beachten (▼/●). Schüssel bis zum Anschlag im Uhrzeigersinn drehen.
2. Antriebsachse auf den Antrieb setzen.
3. Scheibe aus der Schutzhülle nehmen. Scheibe auf den 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.
4. Scheibenträger mit leichter Drehung auf die Antriebsachse aufsetzen.
5. Deckel mit Stopfer aufsetzen. Dabei die Markierung beachten (▼/●).
6. Deckel bis zum Anschlag im Uhrzeigersinn drehen.
7. Netzstecker einstecken. Drehschalter auf gewünschte Stufe stellen.
8. Schneid- oder Raspelgut einfüllen und unter leichtem Druck mit dem Stopfer nachschieben. Falls erforderlich, vorher zerkleinern.

- Nach der Verarbeitung Drehschalter auf **0/off** stellen. Netzstecker ausstecken.
- Alle Teile sofort nach Gebrauch reinigen. So trocknen Rückstände nicht an. ➔ *„Reinigung und Pflege“ siehe Seite 15*

Achtung!
Verarbeitung beenden und Schüssel entleeren, bevor die verarbeiteten Lebensmittel die Unterkante des Scheibenträgers erreichen.

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

Zitruspresse

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

Achtung!
Zitruspresse nur in komplett zusammengesetztem Zustand verwenden.

➔ **Bild H**

1. Schüssel aufsetzen. Dabei die Markierung beachten (▼/●). Schüssel bis zum Anschlag im Uhrzeigersinn drehen.
2. Antriebsachse auf den Antrieb setzen.
3. Siebkorb auf Antriebsachse setzen. Dabei die Markierung beachten (▼/●). Siebkorb im Uhrzeigersinn drehen. Nase am Siebkorb muss bis zum Anschlag im Schlitz des Schüsselgriffs sitzen.
4. Auspresskegel aufsetzen und andrücken.
5. Netzstecker einstecken. Drehschalter auf Stufe **min** stellen.
6. Halbierte Citrusfrucht auf den Auspresskegel drücken. Der Saft läuft in den Behälter.

- Nach der Verarbeitung Drehschalter auf **0/off** stellen. Netzstecker ausstecken.
- Alle Teile sofort nach Gebrauch reinigen. So trocknen Rückstände nicht an. ➔ *„Reinigung und Pflege“ siehe Seite 13*

Achtung!
Füllstand beachten. Maximale Verarbeitungsmenge: 1000 ml Fruchtsaft.

Saftzentrifuge

Zum Entsaften von Kernobst (z. B. Äpfeln, Birnen), Beerenobst, entkerntem Steinobst, Gemüse (z. B. Karotten, Tomaten).

➔ **Bild I**

1. Schüssel aufsetzen. Dabei die Markierung beachten (▼/●). Schüssel bis zum Anschlag im Uhrzeigersinn drehen.
2. Antriebsachse auf den Antrieb setzen.
3. Filterkorb in Reibbehälter einsetzen.
4. Bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn drehen.
5. Saftzentrifuge in Schüssel einsetzen.
6. Deckel der Saftzentrifuge mit Stopfer aufsetzen. Dabei die Markierung beachten (▼/●).
7. Deckel bis zum Anschlag im Uhrzeigersinn drehen.
8. Netzstecker einstecken. Drehschalter auf Stufe **min** stellen.

- Obst oder Gemüse in den Einfüllschacht geben und unter leichtem Druck mit dem Stopfer nachschieben. Falls erforderlich, vorher zerkleinern. Am Ende des Arbeitsganges Drehschalter kurz auf Stufe **max** stellen und das Gerät so lange laufen lassen, bis das Fruchtfleisch restlos entsaftet ist.
- Nach der Verarbeitung Drehschalter auf **0/off** stellen. Netzstecker ausstecken.
- Alle Teile sofort nach Gebrauch reinigen. ➔ *„Reinigung und Pflege“ siehe Seite 13*

Achtung!
Schüssel rechtzeitig entleeren:
– nach Verarbeiten von maximal 500 g.
– bevor der Saft den Reibbehälter erreicht hat.

Mixer

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

Mixbecher aus Tritan
Tritan ist ein bruchsicherer, geschmacks- und geruchsneutraler Kunststoff. Im Mixbecher aus Tritan können Eiswürfel und gefrorene Lebensmittel verarbeitet werden.

⚠ **Verletzungsgefahr**
Nie in den aufgesetzten Mixer greifen! Mixer nur bei Stillstand des Antriebes abnehmen / aufsetzen. Klingen des Messereinsatzes nicht mit bloßen Händen berühren.

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

Achtung!
Setzen Sie den Mixbecher keinen Temperaturen über 80°C aus.

➔ **Bild J**

1. Mixer aufsetzen. Dabei die Markierung beachten (▼). Mixer bis zum Anschlag im Uhrzeigersinn drehen.
2. Zutaten einfüllen.

Verarbeitungsmengen	
Feste Lebensmittel	optimal 80 g
Flüssigkeiten	max. 1,5 L
Heiße oder schäumende Flüssigkeiten	max. 0,4 L

3. Deckel aufsetzen und im Uhrzeigersinn drehen. Deckelnase muss bis zum Anschlag im Schlitz des Mixergriffes sitzen.

Achtung!
– Mixer nicht leer betreiben.
– Mixer arbeitet nur mit festgedrehtem Deckel.

4. Netzstecker einstecken. Drehschalter auf gewünschte Stufe stellen.

Zutaten nachfüllen

5. Um Zutaten nachzufullen, Drehschalter auf **0/off** stellen. Deckel abnehmen und Zutaten einfüllen, oder
6. Trichter herausnehmen und feste Zutaten nach und nach durch die Nachfüllöffnung einfüllen.
7. Flüssige Zutaten durch den Trichter einfüllen.

■ Nach der Verarbeitung Drehschalter auf **0/off** stellen. Netzstecker ausstecken.
■ Alle Teile sofort nach Gebrauch reinigen. ➔ *„Reinigung und Pflege“ siehe Seite 13*

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

Beispielrezept für den Mixer

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.

Empfohlene Verarbeitungsmengen und -zeiten beachten. ➔ **Bild P**

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

Hinweise zur Anwendung!

■ Der Würfelschneider ist nur für das Schneiden von Kartoffeln (roh oder gekocht), Karotten, Gurken, Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Bananen, Apfeln, Birnen, Erdbeeren, Melonen, Kiwi, Eiern, weicher Fleischwurst (z. B. Mortadella), gekochtem oder gebratenem, knochenlosem Geflügelfleisch geeignet.
■ Sehr weicher Käse (z. B. Mozarella, Schafskäse) kann nicht verarbeitet werden. Bei Schnittkäse (z. B. Gouda) und Hartkäse (z. B. Emmentaler) darf die in einem Arbeitsgang verarbeitete Menge 3 kg nicht übersteigen.

- Vor der Verarbeitung von Kern- und Steinobst (Apfel, 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.

Achtung!

– Die Nichteinhaltung dieser Hinweise kann zu Beschädigungen des Würfelschneiders inklusive des Schneidgitters und des rotierenden Messers führen.
– Wird der Würfelschneider zweckentfremdet, abgeändert oder unsachgemäß verwendet, kann von der Robert Bosch Hausgeräte GmbH keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen werden. Dies schließt auch die Haftung für Schäden aus (z. B. stumpfe oder deformierte Messer), die infolge der Verarbeitung nicht zugelassener Lebensmittel entstehen.

Wichtige Hinweise:

– Lebensmittel dürfen keine Knochen, Kerne oder andere feste Bestandteile enthalten.
– 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.
– Der Würfelschneider arbeitet nur mit festgedrehtem Deckel.

Arbeitsgeschwindigkeit entsprechend der zu schneidenden Lebensmittel wählen.

Achtung!

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

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.

→ **Bild K**

1. Schneidgitter in den Grundträger einsetzen. Aussparungen beachten!
2. Schneidscheibe mit Messerschutz in den Grundträger einsetzen.
3. Die 3 Verschlussklammern bis zum Einrasten nach innen drücken.
4. Antriebsachse 2 auf den Antrieb setzen.

Achtung!

Für den Würfelschneider unbedingt die Antriebsachse 2 verwenden (**Bild A - 4**).

5. Schüssel aufsetzen. Dabei die Markierung beachten (▼/●). Schüssel bis zum Anschlag im Uhrzeigersinn drehen.
6. Würfelschneider in die Schüssel setzen. Die Markierung am Würfelschneider muss auf den Griff der Schüssel ausgerichtet sein. Der Würfelschneider muss vollständig auf der Antriebsachse sitzen! Bei Bedarf mit Hilfe des Messerschutzes die Messerscheibe in richtige Position drehen.
7. Messerschutz abnehmen.
8. Deckel mit Stopfer aufsetzen. Dabei die Markierung beachten (▼/●).
9. Deckel bis zum Anschlag im Uhrzeigersinn drehen. Deckelnase muss bis zum Anschlag im Schlitz des Schüsselgriffs sitzen.
10. Netzstecker einstecken. Drehschalter auf gewünschte Stufe stellen.

- Zu schneidende Lebensmittel in den Einfüllschacht geben und unter leichtem Druck mit dem Stopfer nachschieben. Falls erforderlich, vorher zerkleinern.

Achtung!

Schüssel rechtzeitig entleeren:

– nach Verarbeiten von maximal 500 g.
– bevor die Würfel die Unterkante des Würfelschneiders erreicht haben.

Schüssel entleeren

- Nach der Verarbeitung Drehschalter auf **0/off** stellen. Netzstecker ausstecken.
- Deckel gegen den Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.
- Messerschutz aufsetzen.
- Würfelschneider aus der Schüssel herausnehmen.
- Schüssel gegen den Uhrzeigersinn drehen und abnehmen. Schüssel entleeren.
- Alle Teile sofort nach Gebrauch reinigen. ➔ *„Reinigung und Pflege“ siehe Seite 13*

Universalzerkleinerer

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

⚠ Verletzungsgefahr
Universalzerkleinerer nur bei Stillstand des Antriebes abnehmen / aufsetzen. Klingen des Messereinsatzes nicht mit bloßen Händen berühren. Nie in den Becher des Universalzerkleinerers greifen! Zum Entfernen der zerkleinerten Lebensmittel geeignete Hilfsmittel (z. B. Löffel) benutzen.

Achtung!
Der Universalzerkleinerer arbeitet nur mit festgedrehtem Deckel.

➔ **Bild L**

1. Becher aufsetzen. Dabei die Markierung beachten (▼). Becher bis zum Anschlag im Uhrzeigersinn drehen.
2. Zutaten einfüllen.
3. Deckel aufsetzen und im Uhrzeigersinn drehen. Deckelnase muss bis zum Anschlag im Schlitz des Bechers sitzen.
4. Netzstecker einstecken. Drehschalter auf Stufe **M** stellen und festhalten.

Hinweis: Je länger das Gerät eingeschaltet bleibt, desto feiner wird das Schnittgut. Bei Kräutern kann das gewünschte Zerkleinerungsergebnis schon nach sehr kurzer Einschaltzeit erreicht sein. Ein kurzes „Antippen“ der Stufe **M** kann schon ausreichen.

- Nach der Verarbeitung Drehschalter loslassen. Netzstecker ausstecken.

Nach der Arbeit

- Universalzerkleinerer gegen den Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.
- Universalzerkleinerer umdrehen, die zerkleinerten Lebensmittel fallen in den Deckel.
- Deckel festhalten. Becher gegen den Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.
- Reste der zerkleinerten Lebensmittel mit geeignetem Hilfsmittel (z. B. Löffel) aus dem Becher entfernen.
- Alle Teile sofort nach Gebrauch reinigen. ➔ *„Reinigung und Pflege“ siehe Seite 13*

Reinigung und Pflege

Das Gerät ist wartungsfrei! Gründliche Reinigung gewährleistet eine lange Haltbarkeit.

Generelle Hinweise

- Alle Teile sofort nach Gebrauch reinigen. So trocknen Rückstände nicht an und der Kunststoff wird nicht angegriffen (z. B. durch ätherische Öle in Gewürzen).
- Bei der Verarbeitung von z. B. Möhren und Rotkohl entstehen Verfärbungen an den Kunststoffteilen, die mit einigen Tropfen Speiseöl entfernt werden können.

Achtung!
- Keine alkohol- oder spiritushaltigen Reinigungsmittel verwenden.
- Keine scharfen, spitzen oder metallischen Gegenstände benutzen.
- Keine scheuernden Tücher oder Reinigungsmittel verwenden.
- Kunststoffteile in der Spülmaschine nicht einklemmen, da bleibende Verformungen möglich sind!
- Lamellen des Filterkorbs der Saftzentrifuge vorsichtig reinigen, um sie nicht zu beschädigen.

⚠ **Verletzungsgefahr!**
- Vorsicht beim Umgang mit den scharfen Messern.
- Universalmesser nur am Kunststoff-Griffrand anfassen.
- Zerkleinerungsscheiben nur am Rand anfassen.
- Niemals in die scharfen Messer und Kanten des Würfelschneider-Einsatzes greifen. Die Schneidscheibe nur am Kunststoffknauf in der Mitte greifen!
- Mixermesser und Universalzerkleinerer-Messer nicht mit bloßen Händen berühren.
- Zum Reinigen der Messer und der Zerkleinerungsscheiben eine Bürste benutzen.

⚠ **Stromschlaggefahr!**
Vor dem Reinigen den Netzstecker ziehen.

Grundgerät reinigen
- Das Grundgerät nie in Flüssigkeiten tauchen, nie unter fließendes Wasser halten oder in den Geschirrspüler geben. Keinen Dampfreiniger benutzen.
- Grundgerät feucht abwischen. Bei Bedarf etwas Spülmittel benutzen.
- Gerät anschließend trockenreiben.

Schüssel, Werkzeuge und Zubehör reinigen
- Alle Teile sofort nach Gebrauch unter fließendem Wasser abspülen.
- Zubehör vor der Reinigung zerlegen. Dabei in umgekehrter Reihenfolge vorgehen, wie in den einzelnen Kapiteln beschrieben.
- Nach der Reinigung alle Teile gründlich trocknen lassen oder trockenreiben.

Rührbesen zur Reinigung zerlegen
Der Rührbesen kann zur Reinigung zerlegt werden.

➔ **Bild M**
1. Rührbesen vom Getriebe abnehmen.
2. Lasche eindrücken und Getriebedeckel abheben.
3. Die beiden Zahnräder aus dem Gehäuse entnehmen. Vorsichtig mit einer Bürste reinigen.
4. Nach der Reinigung und dem Trocknen alle Teile in umgekehrter Reihenfolge wieder zusammenbauen.

Saftzentrifuge reinigen
Zum Reinigen der Saftzentrifuge den Filterkorb vom Reibbenhälter abnehmen. Teile unter fließendem Wasser vorspülen.

Achtung!
Lamellen des Filterkorbes vorsichtig reinigen, um sie nicht zu beschädigen.

Würfelschneider reinigen
Würfelschneider zur Reinigung zerlegen

➔ **Bild N**
1. Messerschutz aufsetzen. Würfelschneider aus der Schüssel herausnehmen.
2. Verschlussklammern öffnen. Messerscheibe mit Messerschutz herausnehmen.

⚠ **Verletzungsgefahr!**
Schneidscheibe und Schneidgitter nur am Kunststoffteil anfassen.
3. Eventuell vorhandene Lebensmittel-Reste mit dem Schneidgitter-Reiniger entfernen.

4. Das Schneidgitter mit dem Schneidgitter-Reiniger von unten herausdrücken.

Grundträger in der Spülmachine reinigen. Alle andere Teile unter fließendem Wasser vorspülen. Teile mit einer Bűrste reinigen.

Mixer reinigen

Mixbecher (ohne Messereinsatz), Deckel und Trichter sind spülmaschinenfest. Messereinsatz nicht in der Spülmaschine, sondern unter fließendem Wasser reinigen (nicht im Wasser liegen lassen).

Messereinsatz zur Reinigung zerlegen:

➔ **Bild ⓪**

1. Leeren Mixbecher umdrehen. Den Messereinsatz an den Flügeln gegen den Uhrzeigersinn drehen. Der Messereinsatz löst sich.
2. Messereinsatz entnehmen und den Dichtungsring entfernen.
3. Nach der Reinigung und dem Trocknen den Dichtungsring am Messereinsatz anbringen.
4. Messereinsatz von unten in den Mixerbecher einsetzen und im Uhrzeigersinn festdrehen.
   Mindestens so weit drehen, dass der Flügel mit der Markierung auf dem Mixerbecher ausgerichtet ist.

Achtung!
Messereinsatz niemals ohne Dichtung verwenden!

Universalzerkleinerer reinigen

Universalzerkleinerer am besten sofort nach Gebrauch reinigen. So trocknen Rückstände nicht an, und der Kunststoff wird nicht angegriffen (z. B. durch ätherische Öle in Gewürzen).
Becher mit Antrieb nicht in der Spülmachine sondern unter fließendem Wasser mit einer Bürste reinigen. Nicht im Wasser liegen lassen!
Zum Trocknen den Becher mit dem Antrieb nach oben abstellen.

Hilfe bei Störungen

⚠ **Verletzungsgefahr!**
Vor Behebung einer Störung Netzstecker ausstecken.

Wichtiger Hinweis:
Ein Fehler in der Bedienung des Gerätes, ein Auslösen der elektronischen Sicherungen bzw. ein Gerätedefekt wird durch Blinken des Leuchtrings (Betriebsanzeige) angezeigt.

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 ausstecken.
- 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.
- Netzstecker ausstecken.
- Schüssel oder Mixer aufsetzen.
- Gerät wieder in Betrieb nehmen.

Störung:
Gerät läuft nicht an.

Mögliche Ursache:
Teile nicht korrekt aufgesetzt. Deckel nicht vollständig geschlossen.

Behebung:
- Drehschalter auf **0/off** stellen.
- Netzstecker ausstecken.
- Teile entsprechend den Anweisungen korrekt aufsetzen und Deckel vollständig schließen.
- Gerät wieder in Betrieb nehmen.

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.

Asiagemüse-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.

Entsorgung

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht. Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronikaltgeräte (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 bitte beim Fachhändler informieren.

Garantiebedingungen

Für dieses Gerät gelten die von unserer jeweils zuständigen Landesvertretung herausgegebenen Garantiebedingungen des Landes, 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 den letzten vier Seiten dieses Heftes. 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.

Intended use

This appliance is intended for domestic use and the household environment only. Use the appliance only for processing normal amounts of food and for normal amounts of time in domestic use. The appliance is suitable for mixing, kneading, beating, cutting and shredding food. The appliance must not be used for processing other substances or objects. Additional applications are possible if other accessories approved by the manufacturer are used. Only use the appliance with approved genuine parts and accessories. Never use the accessory parts for other appliances.
Only use the appliance indoors at room temperature and up to 2000 m above sea level.

Important safety notices

Read and follow the instruction manual carefully and keep for later reference! Enclose these instructions when you give the appliance to someone else. 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 can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and/or knowledge if they are given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved. Keep children away from the appliance and connecting cable and do not allow them to use the appliance.
Do not let children play with the appliance. Cleaning and user maintenance must not be performed by children.

⚠ **Risk of electric shock and fire!**

- Connect and operate the appliance only in accordance with the specifications on the rating plate. Do not use the appliance if the power cord and/or appliance are damaged. Only our customer service may repair the appliance, e.g. by replacing a damaged power cord, in order to avoid hazards.
- Never connect the appliance to timer switches or remote-controllable sockets. Never leave the appliance unattended while it is switched on!
- Do not place the appliance on or near hot surfaces, e.g. hobs. The power cord must not come into contact with hot parts or be pulled across sharp edges.
- Never immerse the base unit in water or place it in the dishwasher. Do not steam-clean the appliance. Do not use the appliance with damp hands.

- After each use, whenever the appliance is unsupervised, prior to assembly, disassembly or cleaning and in the event of an error, it must always be disconnected from the mains.
- If the power is interrupted, the appliance remains switched on and restarts when the power is restored.

⚠ Risk of injury!

- Before replacing accessories or additional parts which move during operation, the appliance must be switched off and disconnected from the power supply. After switching off, the drive continues running for a short time. Wait until the drive has come to a standstill.
- While operating the appliance, never reach into the bowl or filling shaft with your hands. Always use the pusher for adding ingredients. Do not insert any objects (e.g. wooden spoon) into the bowl or filling shaft.
- Care should be taken when handling sharp cutting blades, emptying the container and during cleaning. Clean with a brush.
- Do not touch the sharp edges of the universal blade with bare hands. When not in use, always store the universal blade in the blade guard. Do not grasp the sharp blades or edges of the cutting discs. Take hold of the cutting discs by the edge only.
- Never reach into the attached blender jug. Do not remove / attach the blender jug until the drive has stopped. Do not touch the blender blades with bare hands.
- Never grasp the sharp blades or edges of the dicer insert. Grasp the cutter disc and cutting grid by the plastic part only. When the dicer insert is not in use, always leave it assembled and store with the blade guard fitted.

⚠ Risk of scalding!

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

⚠ Risk of suffocation!

Do not allow children to play with the packaging material.

⚠ Caution!

We recommend that the appliance is never switched on for longer than is necessary to process ingredients. Do not operate at no-load. Do not expose the blender jug to temperatures above 80°C.

⚠ Important!

It is essential to clean the appliance thoroughly after each use or after it has not been used for an extended period. ➔ *“Cleaning and maintenance” see page 27*

Explanation of the symbols on the appliance or accessory

Follow the instructions in the operating instructions.

Caution! Rotating blades.

Caution! Rotating tools.
Do not reach into the filling opening.

Congratulations on the purchase of your new Bosch appliance. You can find further information about our products on our website.

Contents

Intended use....17
Important safety notices....17
Overview....19
Before using the appliance for the first time....20
Parts and operating controls....20
Preparation....21
Use of tools....21
Cutting discs....22
Citrus press....23
Juice centrifuge....24
Blender....24
Sample recipe for the blender....25
Dicer....25
Universal cutter....26
Cleaning and maintenance....27
Troubleshooting....29
Special accessories....29
Disposal....29
Guarantee....29

Overview

Please fold out the illustrated pages.

→ **Fig. A**

1 Base unit
- **a** Rotary switch
- **b** Illuminated ring (operation indicator)
- **c** Drive (2 or 3-speed *)
- **d** Cable storage compartment

2 Bowl

3 Drive shaft 1 (grey)

4 Drive shaft 2 (black) *

5 Lid
- **a** Pusher
- **b** Pusher insert

6 Tools
- **a** Tool holder
- **b** Universal blade with blade guard
- **c** Kneading hook (plastic)
- **d** Stirring whisk
- **e** Drive housing for stirring whisk

7 Disc holder

8 Cutting discs *
- **a** Reversible slicing disc – thick / thin
- **b** Reversible shredding disc – coarse / fine
- **c** Grating disc – medium-fine
- **d** Grating disc – coarse
- **e** Potato fritter disc
- **f** French fries disc
- **g** Asian vegetable disc

9 Citrus press *
- **a** Strainer basket
- **b** Pressing cone

10 Juice centrifuge *
- **a** Grating container
- **b** Filter basket
- **c** Lid
- **d** Pusher for juice centrifuge

11 Dicer *
- **a** Base holder
- **b** Catch
- **c** Cutting grid
- **d** Slicing disc
- **e** Blade guard
- **f** Cutting grid cleaner

12 Universal cutter *
- **a** Jug with drive
- **b** Lid

13 Blender
- **a** Blender jug made of Tritan
- **b** Blade insert
- **c** Lid
- **d** Filling opening
- **e** Funnel

* depending on model

Before using the appliance for the first time

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

Caution!
Never operate a damaged appliance!

- Remove the base unit and all accessories from the packaging and dispose of the packing materials.
- Check that all parts are present and examine them for obvious damage.
  ➔ Fig. A
- Thoroughly clean and dry all parts before using for the first time.
  ➔ *"Cleaning and maintenance" see page 27*

Parts and operating controls

Important!
The bowl, lid / jug of the universal cutter and the blender jug are not suitable for use in the microwave.

Colour coding

The appliance has a 2 or 3-speed drive (depending on the model). Every speed setting is identified with a different colour (black, grey und red). This colour coding system can also be found on the accessories. The accessories are automatically connected to the right speed setting.

Low speed, black
with drive shaft 2
For using the dicer.

Medium speed, grey
with drive shaft 1
For using the cutting discs, citrus press and juice centrifuge.

High speed, red
without drive shaft
For using the blender and universal cutter.

Rotary switch with illuminated ring

➔ Fig. B
The rotary switch is used to select the required speed or to switch the appliance off. The integrated illuminated ring lights up during operation. If there is an error in operation, the electronic fuses trip or the appliance has a defect, the appliance will no longer switch on and the illuminated ring will flash.

Caution!
Only use the rotary switch to switch the appliance on and off. Switching off by opening the lid will damage the appliance.

Settings	
M	Instantaneous switching at maximum speed. Hold down switch for required duration.
0/off	Stop / Switch off
min – max	Operating speed steplessly adjustable from low to high speed.
Pulse	Intermittent operation at maximum speed. Recommended for making e.g. milkshakes in the blender.

Cable storage compartment

➔ **Fig. C**

The appliance is equipped with a cable storage compartment. The length of the power cord can be adjusted as required by pulling out or pushing it back. After finishing work, push the power cord into the cable storage compartment by jerking it back in.

Preparation

- Place the base unit on a flat, clean and stable surface.
- Pull the power cord out to the required length.

⚠ **Risk of injury!**

– Do not insert the mains plug until all preparations for working with the appliance are complete.
– While operating the appliance, never reach into the bowl or filling shaft.
– After switching off, the drive continues running for a short time. Change tools / accessories only once the drive is at a standstill.

Important!

– Do not switch the appliance on until tools or accessories have been completely attached.
– The appliance cannot be switched on unless the bowl has been inserted correctly and closed with the lid. The lid lug must be fully inserted in the slot of the bowl handle.
– Only use the rotary switch to switch the appliance on and off.

Use of tools

⚠ **Risk of injury!**

While operating the appliance, never reach into the bowl or filling shaft with your hands. Do not insert any objects (e.g. wooden spoon) into the bowl or filling shaft.

Universal blade

For cutting and chopping.

⚠ **Risk of injury!**

Do not touch the sharp edges of the universal blade with bare hands. When not in use, always store the universal blade in the blade guard. Take hold of the universal blade by the edge of the plastic handle only.

Kneading hook (plastic)

For kneading dough and mixing in ingredients which are not to be cut up (e.g. raisins, chocolate chips).

➔ **Fig. D**

1. Attach the bowl. Observe the marking (▼/●) when doing so. Rotate the bowl clockwise as far as possible.
2. Press drive shaft 1 into the tool holder until it locks into position.
3. Place the tool holder with the drive shaft on the drive. Place the universal blade or kneading hook on the tool holder and release.

Caution!

Do not add ingredients until tools have been fitted.

4. Add ingredients.
5. Attach the lid with the pusher. Observe the marking (▼/●) when doing so.
6. Rotate the lid clockwise as far as possible.
7. Insert the mains plug. Set the rotary switch to the desired setting.

Adding more ingredients

8. To add more ingredients, set the rotary switch to **0/off**. Remove the pusher and add ingredients through the filling opening.

- Add liquids through the pusher. The pusher insert can be used as a measuring jug.

9. After processing, set the rotary switch to **0/off**. Disconnect the mains plug.

Emptying the bowl

10. Rotate the lid anti-clockwise and remove.
11. Take the tool holder with the universal blade or kneading hook out of the bowl. Remove the tool from the tool holder.
12. Rotate the bowl anti-clockwise and remove. Empty the bowl.

- Clean all parts immediately after use.
  ➞ *"Cleaning and maintenance" see page 27*

Stirring whisk

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

➞ **Fig. E**

1. Attach the bowl. Observe the marking (▼) when doing so. Rotate the bowl clockwise as far as possible.
2. Place the drive shaft on the drive.
3. Insert the stirring whisk in the drive housing until it locks into position.
4. Attach the drive housing to the drive shaft, rotating slightly.
5. Add ingredients.
6. Attach the lid with the pusher. Observe the marking (▼) when doing so.
7. Rotate the lid clockwise as far as possible.
8. Insert the mains plug. Set the rotary switch to the desired setting.

- After processing, set the rotary switch to **0/off**. Disconnect the mains plug.
- Clean all parts immediately after use.
  ➞ *"Cleaning and maintenance" see page 27*

Cutting discs

⚠ **Risk of injury!**
Do not grasp the sharp blades or edges of the cutting discs. Take hold of the discs by the edge only. Do not reach into the filling opening. Always use the pusher for adding ingredients.

Reversible slicing disc – thick / thin

For slicing fruit and vegetables.
Marking on the reversible slicing disc:
"1" for the thick cutting side
"3" for the thin cutting side

Caution!
The reversible slicing disc is not suitable for slicing hard cheese, bread, rolls or chocolate. Only slice boiled waxy potatoes when they are cold.

Reversible shredding disc – coarse / fine

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

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

Grating disc – medium-fine

For grating raw potatoes, hard cheese (e.g. Parmesan), chilled chocolate and nuts.

Caution!
The grating disc is not suitable for grating soft cheese and cheese slices.

Grating disc – coarse

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

Potato fritter disc

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

French fries disc

For slicing raw potatoes for chips.

Asian vegetable disc

For slicing fruit and vegetables into fine strips for Asian vegetable dishes.

Note: Attach french fries disc or Asian vegetable disc with the blade facing up. Discs suitable for other purposes are available from specialist outlets (see chapter “Special accessories”).

Pusher with insert

➔ **Fig. F**

The pusher can be used in two variants.

Variant 1: For e.g. herbs, leeks, carrots. Insert the pusher in the opening of the lid. Push down the food to be processed with the pusher insert.

Variant 2: For e.g. apples, potatoes. Position the pusher insert in the pusher and rotate until both parts are connected. Push down the food to be processed with the pusher.

➔ **Fig. G**

1. Attach the bowl. Observe the marking (▼/●) when doing so. Rotate the bowl clockwise as far as possible.
2. Place the drive shaft on the drive.
3. Take the disc out of the protective cover. Place the disc on the disc holder. Turn the desired slicing / shredding side to face up. Place the disc on the disc holder so that the drive couplings on the holder engage with the disc openings. The disc must rest on the lateral lugs of the disc holder.
4. Attach the disc holder to the drive shaft, rotating it slightly.
5. Attach the lid with the pusher. Observe the marking (▼/●) when doing so.
6. Rotate the lid clockwise as far as possible.
7. Insert the mains plug. Set the rotary switch to the desired setting.
8. Add the ingredients for slicing or shredding and push down with the pusher, applying light pressure. Cut beforehand if necessary.

- After processing, set the rotary switch to **0/off**. Disconnect the mains plug.
- Clean all parts immediately after use. Doing so prevents residue from drying on. ➔ *“Cleaning and maintenance” see page 27*

Caution!

Finish processing and empty the bowl before the processed food reaches the lower edge of the disc holder.

Note: Add chocolate before switching on and cover with the pusher. After switching on, push down with the pusher.

Citrus press

For squeezing juice out of citrus fruits, e.g. oranges, grapefruits and lemons.

Caution!

The citrus press must be completely assembled before use.

➔ **Fig. H**

1. Attach the bowl. Observe the marking (▼/●) when doing so. Rotate the bowl clockwise as far as possible.
2. Place the drive shaft on the drive.
3. Place the strainer basket on the drive shaft. Observe the marking (▼/●) when doing so. Turn the strainer basket clockwise. The lug on the strainer basket must be fully inserted in the slot in the bowl handle.
4. Attach and press on the pressing cone.
5. Insert the mains plug.Set the rotary switch to the setting **min**.
6. Press one half of the citrus fruit down on the pressing cone. The juice will run into the container.

- After processing, set the rotary switch to **0/off**. Disconnect the mains plug.
- Clean all parts immediately after use. Doing so prevents residue from drying on. ➔ *“Cleaning and maintenance” see page 27*

Caution!

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

Juice centrifuge

For juicing pip fruit (e.g. apples, pears), soft fruit, pitted stone fruit, vegetables (e.g. carrots, tomatoes).

➔ **Fig. I**

1. Attach the bowl. Observe the marking (▼) when doing so. Rotate the bowl clockwise as far as possible.
2. Place the drive shaft on the drive.
3. Place the filter basket in the grating container.
4. Turn anti-clockwise until it locks into place.
5. Place the juice centrifuge in the bowl.
6. Attach the lid of the juice centrifuge with the pusher. Observe the marking (▼) when doing so.
7. Rotate the lid clockwise as far as possible.
8. Insert the mains plug. Set the rotary switch to the setting **min**.

- Add fruit or vegetables to the filling shaft and push down with the pusher, applying light pressure. Cut up beforehand if necessary. After processing, briefly set the rotary switch to the setting **max** and let the appliance run until the pulp is fully squeezed out.
- After processing, set the rotary switch to **0/off**. Disconnect the mains plug.
- Clean all parts immediately after use. ➔ *"Cleaning and maintenance" see page 27*

Caution!

Empty the bowl in good time:

– after processing max. 500 g,
– before the juice reaches the grating container.

Blender

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

Blender jug made of Tritan

Tritan is an unbreakable plastic with no discernable taste or smell. Blender jugs made of Tritan can be used to process ice cubes and frozen food.

⚠ Risk of injury

Never reach into the attached blender! Do not remove / attach the blender until the drive is at a standstill. Do not touch the blades of the blade insert with bare hands.

⚠ Risk of scalding!

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

Caution!

Do not expose the blender jug to temperatures above 80°C.

➔ **Fig. J**

1. Attach the blender. Observe the marking (▼) when doing so. Rotate the blender clockwise as far as possible.
2. Add ingredients.

Processing quantities	
Solid food	For optimum results 80 g
Liquids	max. 1.5 l
Hot or frothing liquids	max. 0.4 l

3. Attach the lid and rotate clockwise. The lid lug must be fully inserted in the slot of the blender handle.

Caution!

– Do not operate the blender when empty.
– The blender will not operate until the lid is screwed on tight.

4. Insert the mains plug. Set the rotary switch to the desired setting.

Adding more ingredients

5. To add more ingredients, set the rotary switch to **0/off**. Remove the lid and add ingredients, or
6. remove the funnel and gradually add solid ingredients through the filling opening.
7. Pour liquid ingredients through the funnel.

- After processing, set the rotary switch to **0/off**. Disconnect the mains plug.
- Clean all parts immediately after use. ➞ *"Cleaning and maintenance" see page 27*

Tip: To preclean, pour a little water with detergent into the attached blender. Switch to setting **M** for several seconds. Discard the water and rinse the blender with clean water.

Sample recipe for the blender

Sports drink

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

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

Note the recomended processing quantities and times. ➞ **Fig. P**

Dicer

Dicer for cutting food into cubes.

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

Never reach into the attached dicer! Do not remove / attach the dicer until the drive is at a standstill.

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

Guidelines for usage

- The dicer is only suitable for cutting potatoes (raw or boiled), carrots, cucumbers, tomatoes, peppers, onions, bananas, apples, pears, strawberries, melons, kiwifruit, eggs, soft sausage (e.g. mortadella), boiled or fried boneless poultry meat.
- Very soft cheese (e.g. mozzarella, sheep's cheese) cannot be processed. In the case of sliced cheese (e.g. Gouda) and hard cheese (e.g. Emmental), the quantity processed in one cycle must not exceed 3 kg.
- Before processing pip and stone fruit (apples, peaches, etc.), remove the pips or stones.
- Before processing boiled or fried meat, remove the bones.
- Food must not be frozen.

Caution!

- If these guidelines are not observed, the dicer including the cutting grid and the rotating blade may be damaged.
- If the dicer is not used as intended, is modified or used improperly, Robert Bosch Hausgeräte GmbH cannot assume liability for any resulting damage. Also excluded is liability for damage (e.g. blunt or deformed blades) which result from processing unapproved food.

Important information:

- Food must not contain any bones, pips or other solid constituents.
- Fruit / vegetables should not be too ripe as the juice may otherwise 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 when pushing down.
- The dicer will not operate until the lid is screwed on tight.

Select the **operating speed** depending on the food to be diced.

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

Low operating speed (min):
boiled potatoes, carrots, eggs, cucumbers, bananas, strawberries, melons.

Medium operating speed:
raw potatoes and carrots, soft sausage (e.g. mortadella), sliced cheese, hard cheese, peppers, tomatoes, onions, apples, kiwifruit.

→ **Fig. K**

1. Insert the cutting grid in the base holder. Observe the recesses.
2. Insert the slicing disc with the blade guard in the base holder.
3. Press in the 3 catches until they engage.
4. Place drive shaft 2 on the drive.

Caution!
Always use drive shaft 2 for the dicer (**Fig. A - 4**).

5. Attach the bowl. Observe the marking (▼) when doing so. Rotate the bowl clockwise as far as possible.
6. Place the dicer in the bowl. The marking on the dicer must be exactly aligned with the bowl handle. The dicer must be fully positioned on the drive shaft. If necessary, use the blade guard to turn the cutter disc to the right position.
7. Remove the blade guard.
8. Attach the lid with the pusher. Observe the marking (▼) when doing so.
9. Rotate the lid clockwise as far as possible. The lid lug must be fully inserted in the slot of the bowl handle.
10. Insert the mains plug. Set the rotary switch to the desired setting.

- Add the food to be processed to the filling shaft and push down with the pusher, applying light pressure. Cut up beforehand if necessary.

Caution!
Empty the bowl in good time:
– after processing max. 500 g,
– before the cubes reach the lower edge of the dicer.

Emptying the bowl

- After processing, set the rotary switch to **0/off**. Disconnect the mains plug.
- Rotate the lid anti-clockwise and remove.
- Fit the blade guard.
- Take the dicer out of the bowl.
- Rotate the bowl anti-clockwise and remove. Empty the bowl.
- Clean all parts immediately after use.
  → *"Cleaning and maintenance" see page 27*

Universal cutter

For cutting up small quantities of meat, hard cheese, onions, parsley, garlic, fruit and vegetables. It is not permitted to cut up coffee beans, peppercorns, sugar, poppy seeds and horseradish.

⚠ **Risk of injury**
Do not remove/attach the universal cutter until the drive has stopped. Do not touch the blades of the blade insert with bare hands. Never reach into the jug of the universal cutter! To remove chopped food, use a suitable implement (e.g. spoon).

Caution!
The universal cutter will not operate until the lid is screwed on tight.

→ **Fig. L**

1. Attach the jug. Observe the marking (▼) when doing so. Rotate the jug clockwise as far as possible.
2. Add ingredients.
3. Attach the lid and rotate clockwise. The lid lug must be fully inserted in the slot of the jug.
4. Insert the mains plug. Turn the rotary switch to setting **M** and hold.

Note: The longer the appliance remains switched on, the finer the ingredients will be cut. With herbs the desired cutting result may be achieved very quickly after switching the appliance on. A brief “tap” on setting **M** may be sufficient.

- After processing, release the rotary switch. Disconnect the mains plug.

After using the appliance

- Rotate the universal cutter anti-clockwise and remove.
- Turn the universal cutter over, and the chopped food will fall into the lid.
- Hold the lid. Rotate the jug anti-clockwise and remove.
- Remove the rest of the chopped food from the jug using a suitable implement (e.g. spoon).
- Clean all parts immediately after use. ➞ *“Cleaning and maintenance” see page 27*

Cleaning and maintenance

The appliance requires no maintenance. Thorough cleaning will guarantee a long service life.

General information

- Clean all parts immediately after use. This will prevent residues from drying on and possibly attacking the plastic (e.g. essential oils in herbs).
- When processing food such as carrots and red cabbage, plastic parts may become discoloured. This can however be removed with a few drops of cooking oil.

Caution!

– Do not use cleaning agents containing alcohol or spirits.
– Do not use any sharp, pointed or metal objects.
– Do not use abrasive cloths or cleaning agents.
– Do not wedge plastic parts in the dishwasher as they could become permanently deformed.
– Carefully clean the filter basket slats of the juice centrifuge so as not to damage them.

⚠ **Risk of injury!**

– Take care when handling sharp cutting blades.
– Grasp the universal blade by the edge of the plastic handle only.
– Grasp the cutting discs by the edge only.
– Never grasp the sharp blades or edges of the dicer insert. Grasp the slicing disc by the plastic stud in the centre only.
– Do not touch the blender blades and universal cutter blades with bare hands.
– Use a brush to clean the blades and cutting discs.

⚠ **Risk of electric shock!**

Unplug the appliance before cleaning it.

Cleaning the base unit

- Never immerse the base unit in liquids or hold under running water and do not clean in the dishwasher. Do not steam-clean the appliance.
- Wipe the base unit with a damp cloth. If required, use a little detergent.
- Then dry the base unit.

Cleaning the bowl, tools and accessories

- It is recommended rinsing all parts under running water immediately after use.
- Take accessories apart before cleaning. Do this in reverse order as described in the individual chapters.
- After cleaning, allow all parts to dry thoroughly or rub dry.

Taking the stirring whisk apart for cleaning

The stirring whisk can be taken apart for cleaning.

➔ **Fig. M**

1. Remove the stirring whisk from the gear.
2. Push in the lug and lift off the gear cover.
3. Remove both gear wheels from the housing. Clean carefully with a brush.
4. After cleaning and drying, re-assemble all parts in reverse order.

Cleaning the juice centrifuge

To clean the juice centrifuge, remove the filter basket from the grating container. Prerinse the parts under running water.

Caution!

Clean the slats of the filter basket carefully so as not to damage them.

Cleaning the dicer

Taking the dicer apart for cleaning

➔ **Fig. N**

1. Fit the blade guard. Take the dicer out of the bowl.
2. Open the catches. Remove the cutter disc with the blade guard.

⚠ **Risk of injury!**

Grasp the cutter disc and cutting grid by the plastic part only.

3. Remove any remaining pieces of food using the cutting grid cleaner.
4. Force out the cutting grid with the cleaner from below.

Clean the base holder in the dishwasher. Prerinse all other parts under running water. Clean parts with a brush.

Cleaning the blender

The blender jug (without the blade insert), lid and funnel are dishwasher-proof. Do not clean the blade insert in the dishwasher but under running water (do not soak in water).

Taking the blade insert apart for cleaning

➔ **Fig. O**

1. Turn the empty blender jug over. Rotate the blade insert anti-clockwise by the wings. The blade insert will release.
2. Take the blade insert out and remove the sealing ring.
3. After cleaning and drying, fit the sealing ring to the blade insert.
4. Fit the blade insert into the blender jug from below and rotate clockwise to secure.
   Rotate the blade insert at least until the wing matches up with the marking on the blender jug.

Caution!

Never use the blade insert without the seal.

Cleaning the universal cutter

It is recommended cleaning the universal cutter immediately after use. This will prevent residues from drying on and possibly attacking the plastic (e.g. essential oils in herbs).

Do not clean the jug with the drive in the dishwasher but under running water using a brush. Do not leave in water. To dry, place the jug with the drive facing up.

Troubleshooting

⚠ Risk of injury!
Before dealing with any faults, disconnect the mains plug.

Important information:
The illuminated ring (operation indicator) will flash if there is an error in operation, the electronic fuses have tripped or the appliance has a defect.

Fault:
Appliance is no longer working.

Possible cause:
The appliance has been overloaded (e.g. tool jammed by food) and the electronic fuse has tripped.

Remedial action:
- Set rotary switch to **0/off**.
- Disconnect the mains plug.
- Eliminate the cause of the overload.
- Switch the appliance back on again.

Possible cause:
An attempt was made to attach the bowl or blender to the appliance while switched on.

Remedial action:
- Set rotary switch to **0/off**.
- Disconnect the mains plug.
- Attach the bowl or blender.
- Switch the appliance back on again.

Fault:
Appliance does not start.

Possible cause:
Parts not correctly attached. Lid not closed completely.

Remedial action:
- Set rotary switch to **0/off**.
- Disconnect the mains plug.
- Attach parts correctly according to the instructions and close the lid completely.
- Switch the appliance back on again.

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

Special accessories

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

French fries disc (MUZ45PS1)
For slicing raw potatoes for chips.

Asian vegetable disc (MUZ45AG1)
For slicing 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 rösti and potato fritters and for cutting fruit and vegetables into thick slices.

Disposal

Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner. This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment – WEEE). The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable throughout the EU. Please ask your specialist retailer about current disposal facilities.

Guarantee

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.

Changes reserved.

Conformité d’utilisation

Cet appareil est destiné exclusivement à une utilisation domestique et non professionnelle. Utiliser cet appareil uniquement pour des quantités de préparations culinaires courantes et pour des durées de service normales.
L’appareil convient pour mélanger, pétrir, fouetter, couper et râper des produits alimentaires. L’appareil ne doit pas servir à transformer d’autres substances ou objets. D’autres applications sont possibles à condition d’utiliser d’autres accessoires homologués par le fabricant. Utiliser l’appareil uniquement avec des pièces et accessoires d’origine homologués. Ne jamais utiliser les accessoires destinés à d’autres appareils.
N’utiliser l’appareil que dans des pièces intérieures à température ambiante et jusqu’à 2000 m au-dessus du niveau de la mer.

Consignes de sécurité importantes

Lire attentivement cette notice d’utilisation. Respecter les instructions qu’elle contient et la ranger soigneusement! Si l’appareil change de propriétaire, lui remettre cette notice. 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 peut être utilisé par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou des personnes inexpérimentées, à condition qu’elles soient surveillées ou qu’elles aient été informées de l’utilisation sûre de l’appareil et qu’elles comprennent les risques inhérents à son usage. Il faut tenir les enfants à l’écart de l’appareil et du cordon de branchement et ne pas leur permettre d’utiliser l’appareil. Ne pas laisser les enfants jouer avec l’appareil. Le nettoyage et l’entretien incombant à l’utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants.

⚠ Risque de chocs électriques et d’incendie!

- Ne brancher et n’utiliser l’appareil que conformément aux indications figurant sur la plaque signalétique. N’utiliser l’appareil que si son cordon d’alimentation et l’appareil lui-même ne présentent aucun dommage. Afin d’écarter tout danger, seul notre service après-vente est habilité à réparer l’appareil, comme par exemple, procéder au remplacement d’un cordon d’alimentation endommagé.
- Ne jamais raccorder l’appareil à des minuteries ou à des prises pouvant être commandées à distance. Surveiller toujours l’appareil pendant son fonctionnement!

- Ne jamais poser l'appareil sur des surfaces chaudes (tables de cuisson par ex.) ou à proximité de celles-ci. Ne pas mettre le cordon d'alimentation en contact avec des éléments brûlants et ne pas le faire glisser sur des arêtes vives.
- Ne jamais plonger l'appareil de base dans l'eau ou le mettre dans un lave-vaisselle. Ne jamais utiliser de nettoyeur à vapeur. Ne pas utiliser l'appareil avec les mains humides.
- L'appareil doit toujours être débranché du secteur, après chaque utilisation, lorsqu'il n'est pas sous surveillance, lorsqu'il doit être monté ou démonté, avant de le nettoyer et en cas de panne.
- Si une coupure de courant se produit, l'appareil reste en position allumée et redémarrera dès le retour du courant.

⚠ Risques de blessures!

- L'appareil doit être éteint et débranché du secteur avant de procéder au changement d'accessoires. Après extinction de l'appareil, son moteur continue de tourner brièvement. Attendre l'arrêt complet de l'entraînement!
- Pendant le fonctionnement, ne jamais introduire les mains dans le bol ni dans l'ouverture pour ajout. Pour pousser des ingrédients, toujours utiliser le pilon poussoir. Ne pas introduire d'objet (p. ex. cuillère en bois) dans le bol ni dans l'ouverture pour ajout.
- Attention lors de la manipulation des lames acérées pendant le vidage du récipient et son nettoyage. Pour nettoyer, utiliser une brosse.
- Ne pas toucher le tranchant de la lame à mains nues. Lorsque la lame universelle ne sert pas, la conserver toujours dans le fourreau. Ne pas approcher les doigts des lames et des arêtes tranchantes des disques à réduire. Ne saisir les disques à réduire que par leurs bords!
- Ne jamais introduire les doigts dans le bol mixeur en place! Ne mettre en place/retirer le bol mixeur qu'après avoir arrêté l'entraînement. Ne pas toucher les lames du mixeur à mains nues.
- Ne jamais toucher les lames et arêtes acérées de l'accessoire à découper en dés. Saisir les disques et grilles de coupe au niveau des parties en plastique. Lorsqu'il n'est pas utilisé, toujours ranger l'accessoire à découper en dés assemblé et avec le fourreau de lame mis en place.

⚠ Risque de brûlures!

Lors du traitement des aliments mélangés très chauds, de la vapeur traverse l'entonnoir ménagé dans le couvercle. Verser au maximum 0,4 litre de liquide très chaud ou moussant.

⚠ Risque d'asphyxie!
Ne jamais laisser les enfants jouer avec les emballages.

⚠ Attention!
Ne jamais laisser l'appareil allumé plus longtemps que nécessaire au traitement des produits alimentaires. Ne pas faire tourner l'appareil à vide. N'exposez pas le bol mixeur à des températures supérieures à 80°C.

⚠ Important!
Nettoyer soigneusement l'appareil après chaque utilisation ou après une longue durée sans utilisation. ➔ *« Nettoyage et entretien » voir page 41*

Explication des symboles sur l'appareil et les accessoires

Respecter les instructions figurant dans la notice d'utilisation.

Attention! Lames rotatives.

Attention! Ustensiles rotatifs.
Ne pas introduire les doigts dans l'orifice d'ajout.

Vous venez d'acheter ce nouvel appareil Bosch et nous vous en félicitons cordialement. Vous trouverez sur notre site web plus d'informations sur nos produits.

Sommaire

Conformité d'utilisation 30
Consignes de sécurité importantes 30
Vue d'ensemble 32
Avant la première utilisation 33
Pièces et éléments de commande 33
Préparation 34
Utilisation des ustensiles 34
Disques à réduire 36
Presse-agrumes 37
Centrifugeuse 38
Mixeur 38
Exemple de recette pour le mixeur 39
Accessoire à découper en dés 39
Broyeur universel 41
Nettoyage et entretien 41
Dérangements et solutions 43
Accessoires en option 44
Mise au rebut 44
Garantie 44

Vue d'ensemble

Veuillez déplier les volets illustrés.

➔ **Figure A**

1 **Appareil de base**
   - **a** Interrupteur rotatif
   - **b** Anneau lumineux (témoin de fonctionnement)
   - **c** Entraînement (à 2 ou 3 niveaux *)
   - **d** Compartiment de rangement du cordon
2 **Bol mélangeur**
3 **Axe d'entraînement 1 (gris)**
4 **Axe d'entraînement 2 (noir)***
5 **Couvercle**
   - **a** Pilon poussoir
   - **b** Insert de pilon poussoir
6 **Ustensiles**
   - **a** Porte-ustensile
   - **b** Lame universelle avec fourreau
   - **c** Crochet pétrisseur (plastique)
   - **d** Fouet mixeur
   - **e** Boîtier d'entraînement pour le fouet mixeur
7 **Porte-disque**

8 Disques à réduire*
- **a** Disque réversible à émincer – épais / mince
- **b** Disque réversible à râper – grossier / fin
- **c** Disque à râper – mi-fin
- **d** Disque à râper – grossier
- **e** Disque pour galettes de pommes de terre
- **f** Disque à pommes frites
- **g** Disque à légumes asiatiques

9 Presse-agrumes*
- **a** Panier filtre
- **b** Cône

10 Centrifugeuse *
- **a** Récipient à râper
- **b** Panier filtre
- **c** Couvercle
- **d** Pilon poussoir pour centrifugeuse

11 Accessoire à découper en dés *
- **a** Support de base
- **b** Agrafe de fermeture
- **c** Grille de coupe
- **d** Disque à émincer
- **e** Fourreau de lame
- **f** Nettoyeur de grille de coupe

12 Broyeur universel *
- **a** Gobelet avec entraînement
- **b** Couvercle

13 Mixeur
- **a** Bol mixeur en Tritan
- **b** Lame
- **c** Couvercle
- **d** Ouverture pour ajout d'ingrédients
- **e** Entonnoir

* selon le modèle

Avant la première utilisation

Avant de pouvoir utiliser le nouvel appareil, le déballer complètement, le nettoyer et le contrôler.

Attention !
Ne jamais mettre en service un appareil endommagé !

- Sortir l'appareil de base ainsi que tous les accessoires de l'emballage et retirer les éventuels restes d'emballage.
- Contrôler l'intégrité des pièces et vérifier qu'elles ne présentent pas de dommage visible. ➔ **Figure A**
- Avant de les utiliser pour la première fois, nettoyer et sécher soigneusement toutes les pièces. ➔ *« Nettoyage et entretien » voir page 41*

Pièces et éléments de commande

Important !
Le bol, le couvercle / récipient du broyeur universel et le bol mixeur ne vont pas au micro-ondes !

Code couleur

L'appareil dispose d'un entraînement à 2 ou 3 niveaux (selon le modèle). Chaque niveau de vitesse est caractérisé par une couleur (noir, gris et rouge). Ce code couleur est également appliqué aux accessoires. Les accessoires sont reliés automatiquement au niveau de vitesse adéquat.

Vitesse faible, noir, avec axe d'entraînement 2
Pour l'utilisation d'un accessoire à découper en dés.

Vitesse moyenne, gris, avec axe d'entraînement 1
Pour l'utilisation des disques à réduire, du presse-agrumes et de la centrifugeuse.

Vitesse élevée, rouge, sans axe d'entraînement
Pour l'utilisation du mixeur et du broyeur universel.

Interrupteur rotatif à anneau lumineux

➔ **Figure B**
L'interrupteur rotatif permet de sélectionner la vitesse souhaitée ou d'éteindre l'appareil. L'anneau lumineux intégré est allumé pendant le fonctionnement. En cas d'erreur de manipulation de l'appareil, de déclenchement d'un fusible ou d'un défaut au niveau de l'appareil, celui-ci ne peut plus être mis en marche et l'anneau lumineux clignote.

Attention !
Allumer et éteindre l'appareil uniquement avec l'interrupteur rotatif. Le fait d'ouvrir le couvercle pour éteindre l'appareil endommage ce dernier.

Réglages	
M	Commutation à vitesse maximale / rapide. Maintenir l'interrupteur en position pendant la durée souhaitée.
0/off	Arrêt / mise hors tension
min – max	Vitesse de travail réglable en continu, de faible à élevée.
Pulse	Marche intermittente à la vitesse maximale. Recommandée pour l'élaboration, p. ex., de milk-shakes dans le mixeur.

Compartiment de rangement du cordon

➔ **Figure C**
L'appareil est équipé d'un compartiment de rangement du cordon. La longueur du cordon d'alimentation peut ainsi être réglée en tirant ou poussant le cordon dans le compartiment.Après le travail, repousser le câble dans son compartiment par brèves pressions.

Préparation

- Placer l'appareil de base sur une surface lisse, propre et stable.
- Sortir le cordon d'alimentation à la longueur nécessaire.

⚠ **Risques de blessures !**
– Ne brancher la fiche secteur qu'une fois tous les préparatifs sur l'appareil achevés.
– Pendant le fonctionnement, ne jamais introduire les doigts dans le bol ou l'ouverture d'ajout.
– Après avoir éteint l'appareil, son moteur continue de tourner brièvement. Changer l'ustensile / accessoire après immobilisation de l'entraînement.

Important !
– N'allumer l'appareil qu'après avoir entièrement monté ses différents ustensiles ou accessoires.
– L'appareil ne peut être démarré si le bol n'est pas inséré correctement et si le couvercle n'est pas en place. La saillie du couvercle doit s'emboîter, jusqu'en butée, dans la fente de la poignée du bol mélangeur.
– Allumer et éteindre l'appareil uniquement avec l'interrupteur rotatif.

Utilisation des ustensiles

⚠ **Risques de blessures !**
Pendant le fonctionnement, ne jamais introduire les mains dans le bol ni dans l'orifice d'ajout. Ne pas insérer d'objets (p. ex. cuillère en bois) dans le bol ni dans l'orifice d'ajout.

Lame universelle

Pour broyer et hacher.

⚠ **Risques de blessures !**
Ne pas toucher le tranchant de la lame à mains nues. Lorsque la lame universelle ne sert pas, la conserver toujours dans le fourreau. Ne saisir la lame universelle que par son rebord en plastique.

Crochet pétrisseur (plastique)

pour pétrir de la pâte et incorporer des ingrédients qu'il ne faut pas broyer (p. ex. des raisins secs ou des pépites de chocolat).

➔ **Figure D**
1. Mettre le bol mélangeur en place. Respecter ce faisant le repère (▼). Tourner le bol mélangeur dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'en butée.
2. Enfoncer l'axe d'entraînement 1 dans le porte-ustensile jusqu'à ce qu'il enclenche.

3. Poser le porte-ustensile, axe d'entraînement compris, sur l'entraînement. Poser la lame universelle ou le crochet pétrisseur sur le porte-ustensile, puis le relâcher.

Attention !
N'ajouter les ingrédients qu'après avoir inséré les ustensiles.

4. Ajouter les ingrédients.
5. Mettre en place le couvercle avec le pilon poussoir. Respecter ce faisant le repère (▼/●).
6. Tourner le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'en butée.
7. Brancher la fiche dans la prise de courant. Régler l'interrupteur rotatif sur la position voulue.

Rajouter des ingrédients

8. Pour rajouter des ingrédients, régler l'interrupteur rotatif sur **0/off**. Retirer le pilon poussoir, puis rajouter des ingrédients par l'orifice d'ajout.

- Rajouter des liquides par le pilon poussoir. L'insert servant de pilon poussoir peut aussi servir de gobelet gradué.

9. Après le traitement, ramener l'interrupteur rotatif en position **0/off**. Débrancher la fiche de la prise de courant.

Vider le bol mélangeur

10. Tourner le couvercle en sens inverse des aiguilles d'une montre puis le retirer.
11. Sortir du bol mélangeur le porte-ustensile avec la lame universelle ou le crochet pétrisseur. Retirer l'ustensile du porte-ustensile.
12. Tourner le bol mélangeur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre puis le retirer. Vider le bol.

- Nettoyer immédiatement toutes les pièces après utilisation. ➔ *« Nettoyage et entretien » voir page 41*

Fouet mixeur

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

➔ **Figure E**

1. Mettre le bol mélangeur en place. Respecter ce faisant le repère (▼/●). Tourner le bol mélangeur dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'en butée.
2. Placer l'axe d'entraînement sur l'entraînement.
3. Introduire le fouet mixeur dans le boîtier de l'entraînement.
4. Placer le boîtier d'entraînement sur l'axe d'entraînement en effectuant une légère rotation.
5. Ajouter les ingrédients.
6. Mettre en place le couvercle avec le pilon poussoir. Respecter ce faisant le repère (▼/●).
7. Tourner le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'en butée.
8. Brancher la fiche dans la prise de courant. Régler l'interrupteur rotatif sur la position voulue.

- Après le traitement, ramener l'interrupteur rotatif en position **0/off**. Débrancher la fiche de la prise de courant.
- Nettoyer immédiatement toutes les pièces après utilisation. ➔ *« Nettoyage et entretien » voir page 41*

Disques à réduire

⚠ **Risques de blessures !**
Ne pas approcher les doigts des lames et des arêtes tranchantes des disques à réduire. Ne saisir les disques que par le bord ! Ne pas introduire les doigts dans l'orifice d'ajout. Pour pousser des ingrédients, toujours utiliser le pilon poussoir.

Disque réversible à émincer – épais / mince

Pour émincer les fruits et légumes.
Chiffre sur le disque réversible à émincer :
« 1 » pour le côté de coupe épais
« 3 » pour le côté de coupe fin

Attention !
Le disque réversible à émincer ne convient pas pour couper le fromage à pâte dure, le pain, les petits pains et le chocolat.
Ne couper les pommes de terre cuites et fermes à la cuisson qu'une fois qu'elles ont refroidi.

Disque réversible à râper – grossier / fin

Pour râper des légumes, des fruits et du fromage, sauf le fromage à pâte dure (p. ex. le parmesan).
Chiffre sur le disque réversible à râper :
« 2 » pour le côté de râpe grossier
« 4 » pour le côté de râpe fin

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

Disque à râper – mi-fin

Pour râper les pommes de terre crues, le fromage à pâte dure (p. ex. le parmesan), le chocolat mis au réfrigérateur et les noix.

Attention !
Le disque à râper ne convient pas pour râper le fromage mou ou prédécoupé en tranches.

Disque à râper – grossier

Pour râper des pommes de terre crues, p. ex. pour faire des galettes ou des boulettes de pomme de terre.

Disque pour galettes de pommes de terre

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

Disque à pommes frites

Pour couper des pommes de terre crues en frites.

Disque à légumes asiatiques

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

Remarque : poser le disque à pommes frites ou le disque à légumes asiatiques avec la lame tournée vers le haut. Des disques adaptés à d'autres ingrédients sont en vente dans le commerce spécialisé (voir le chapitre « *Accessoires en option* »).

Pilon poussoir avec insert

➔ **Figure F**
Le pilon poussoir peut être utilisé dans deux variantes.

Variante 1 : p. ex. pour les herbes aromatiques, le poireau, les carottes. Insérer le pilon poussoir dans l'orifice du couvercle. Utiliser l'insert pour pilon poussoir pour faire avancer les produits alimentaires à traiter.

Variante 2 : p. ex. pour les pommes, les pommes de terre. Introduire l'insert pour pilon poussoir et le tourner jusqu'à ce que les deux parties s'emboîtent. Utiliser le pilon poussoir pour faire avancer les produits alimentaires à traiter.

➔ **Figure G**

1. Mettre le bol mélangeur en place. Respecter ce faisant le repère (▼ / ●). Tourner le bol mélangeur dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'en butée.
2. Placer l'axe d'entraînement sur l'entraînement.

3. Sortir le disque de l'étui de protection. Poser le disque sur le porte-disque. Tourner le côté du disque à émincer / râper voulu vers le haut. Poser le disque sur le porte-disque de sorte que les pivots d'entraînement de ce dernier engrènent dans les orifices du disque prévus à cet effet. Le disque doit appliquer sur le picot latéral du porte-disque.
4. Poser le porte-disque avec une légère rotation sur l'axe d'entraînement.
5. Mettre en place le couvercle avec le pilon poussoir. Respecter ce faisant le repère (▼).
6. Tourner le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'en butée.
7. Brancher la fiche dans la prise de courant. Régler l'interrupteur rotatif sur la position voulue.
8. Ajouter les aliments à émincer ou râper et les faire avancer en effectuant une légère pression avec le pilon poussoir. Les découper au préalable en morceaux, si nécessaire.

- Après le traitement, ramener l'interrupteur rotatif en position **0/off**. Débrancher la fiche de la prise de courant.
- Nettoyer immédiatement toutes les pièces après utilisation. Ceci évite que les résidus ne sèchent dessus. ➔ *« Nettoyage et entretien » voir page 41*

Attention !
Mettre fin à l'opération et vider le bol mélangeur avant que les aliments traités n'atteignent le bord inférieur du porte-disque.

Remarque : introduire le chocolat avant l'allumage, puis couvrir l'orifice avec le pilon poussoir. Après l'allumage, faire avancer le chocolat avec le pilon poussoir.

Presse-agrumes

Cet appareil est destiné à presser des agrumes, par exemple les oranges, pamplemousses et citrons.

Attention !
N'utiliser le presse-agrumes qu'à l'état entièrement assemblé.

➔ **Figure H**

1. Mettre le bol mélangeur en place. Respecter ce faisant le repère (▼). Tourner le bol mélangeur dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'en butée.
2. Placer l'axe d'entraînement sur l'entraînement.
3. Placer le panier filtre sur l'axe d'entraînement. Respecter ce faisant le repère (▼). Tourner le panier filtre dans le sens des aiguilles d'une montre. La saillie du panier filtre doit s'emboîter, jusqu'en butée, dans la fente de la poignée du bol mélangeur.
4. Mettre le cône en place et appuyer.
5. Brancher la fiche mâle. Ramener l'interrupteur rotatif en position **min**.
6. Presser le fruit coupé en deux sur le cône de pressage. Le jus coule dans le récipient.

- Après le traitement, ramener l'interrupteur rotatif en position **0/off**. Débrancher la fiche de la prise de courant.
- Nettoyer immédiatement toutes les pièces après utilisation. Ceci évite que les résidus ne sèchent dessus. ➔ *« Nettoyage et entretien » voir page 41*

Attention !
Tenir compte du niveau de remplissage. Quantité maximale préparable : 1000 ml de jus de fruits.

Centrifugeuse

Pour centrifuger les fruits à pépins (p. ex. les pommes et poires), les baies, les fruits à noyau dénoyautés, les légumes (p. ex. carottes, tomates).

➔ **Figure I**

1. Mettre le bol mélangeur en place. Respecter ce faisant le repère (▼). Tourner le bol mélangeur, jusqu'en butée, dans le sens des aiguilles d'une montre.
2. Placer l'axe d'entraînement sur l'entraînement.
3. Mettre le panier filtre en place dans le récipient à râper.
4. Tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
5. Mettre la centrifugeuse en place dans le bol.
6. Mettre le couvercle de la centrifugeuse en place avec le pilon poussoir. Respecter ce faisant le repère (▼).
7. Tourner le couvercle, jusqu'en butée, dans le sens des aiguilles d'une montre.
8. Brancher la fiche dans la prise de courant. Ramener l'interrupteur rotatif en position **min**.

- Introduire les fruits ou légumes par l'orifice de remplissage et les faire avancer en exerçant une légère pression avec le pilon poussoir. Les découper au préalable en morceaux, si nécessaire. À la fin de cette opération, tournerl'interrupteur rotatif brièvement en position **max**, puis faire tourner l'appareil le temps nécessaire pour que le jus soit entièrement extrait de la pulpe.
- Après le traitement, ramener l'interrupteur rotatif en position **0/off**. Débrancher la fiche de la prise de courant.
- Nettoyer immédiatement toutes les pièces après utilisation. ➔ *« Nettoyage et entretien » voir page 41*

Attention !
Vider le bol à temps :
– après de traitement de 500 g max.
– avant que le jus n'atteigne le récipient à râper.

Mixeur

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

Bol mixeur en Tritan
Le Tritan est un plastique incassable, sans odeur ni goût. Le bol mixeur en Tritan permet de broyer les glaçons et les aliments congelés.

⚠ Risques de blessures
Ne jamais introduire les doigts dans le mixeur en place ! Ne mettre en place / retirer le mixeur qu'une fois l'entraînement entièrement immobilisé. Ne pas toucher le tranchant de la lame à mains nues.

⚠ Risque de brûlures !
Lors du traitement des aliments mélangés très chauds, de la vapeur traverse l'entonnoir ménagé dans le couvercle. Verser au maximum 0,4 litre de liquide très chaud ou moussant.

Attention !
N'exposez pas le bol mixeur à des températures supérieures à 80°C.

➔ **Figure J**

1. Remettre le mixeur en place. Respecter ce faisant le repère (▼). Tourner le mixeur, jusqu'en butée, dans le sens des aiguilles d'une montre.
2. Ajouter les ingrédients.

Quantités à traiter	
Aliments solides	optimal 80 g
Liquides	1,5 l max.
Liquides brûlants ou moussants	0,4 l max.

3. Poser le couvercle et le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre. La saillie du couvercle doit s'emboîter, jusqu'en butée, dans la fente de la poignée du bol mélangeur.

Attention !
– Ne pas faire tourner le mixeur à vide.
– Le mixeur ne fonctionne que lorsque le couvercle est fermé.

4. Brancher la fiche dans la prise de courant. Régler l'interrupteur rotatif sur la position voulue.

Rajouter des ingrédients

5. Pour rajouter des ingrédients, régler l'interrupteur rotatif sur **0/off**. Retirer le couvercle et rajouter les ingrédients ou bien
6. retirer l'entonnoir et rajouter progressivement les ingrédients solides par l'orifice d'ajout.
7. verser les ingrédients liquides par l'entonnoir.

- Après le traitement, ramener l'interrupteur rotatif en position **0/off**. Débrancher la fiche de la prise de courant.
- Nettoyer immédiatement toutes les pièces après utilisation. ➔ *« Nettoyage et entretien » voir page 41*

Conseil : pour un nettoyage préalable, verser, dans le mixeur en place, un peu d'eau additionnée de produit à vaisselle. Faire tourner l'entraînement pendant quelques secondes en position **M**. Jeter ensuite l'eau, puis rincer le mixeur à l'eau claire.

Exemple de recette pour le mixeur

Boisson des sportifs

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

- Verser le miel et la cannelle dans le bol mixeur et mixer sur la vitesse **M**.
- 5 secondes après, ajouter le lait et mixer le tout pendant 3 secondes.

Respecter les quantités de préparation et durées de service recommandées.
➔ **Figure P**

Accessoire à découper en dés

Accessoire permettant de découper les produits alimentaires en dés.

⚠ **Risque de blessures dû aux lames tranchantes / à l'entraînement en rotation !**

Ne jamais introduire les doigts dans l'accessoire à découper en dés en place ! Ne retirer / poser l'accessoire à découper en dés qu'après que le moteur se soit immobilisé.
Lors du démontage / de l'assemblage de l'accessoire à découper en dés, saisir le disque à découper uniquement par le pommeau en plastique au milieu.

Consignes d'utilisation !

- L'accessoire à découper en dés convient uniquement pour couper les pommes de terre (crues ou cuites), les carottes, les concombres, les tomates, les poivrons, les oignons, les bananes, les pommes, les poires, les fraises, les melons, les kiwis, les œufs, la charcuterie molle (p. ex. mortadelle) et la viande de volaille cuite et désossée.
- L'appareil n'est pas utilisable avec du fromage à pâte très molle (p. ex. mozzarella, fromage de brebis). Dans le cas des fromages en tranches (p. ex. gouda) et des fromages à pâte dure (p. ex. emmental), 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 convient d'enlever ces pépins et noyaux.
- Avant de traiter de la viande cuite ou rôtie, il convient de la désosser.
- Les produits alimentaires à traiter ne doivent pas être congelés.

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

Consignes importantes:
- Les produits alimentaires ne doivent contenir ni os, ni noyaux, ni d'autres constituants durs.
- Les fruits et légumes ne doivent pas être trop mûrs, sinon leur jus risque de couler.
- Avant de découper les aliments cuits avec l'accessoire, les laisser refroidir, car ils seront alors plus fermes et le résultat de coupe sera meilleur.
- La pression plus ou moins forte appliquée au pilon poussoir pour rajouter des aliments permet d'allonger ou de raccourcir les dés.
- L'accessoire à découper en dés ne fonctionne qu'après avoir fermé le couvercle.

Choisir une **vitesse de travail** adaptée aux produits alimentaires à découper.

Attention!
Pendant le travail avec l'accessoire à découper en dés, ne jamais utiliser la marche intermittente (Pulse).

Vitesse de travail lente (min):
pommes de terre, carottes et œufs cuits, cornichons, bananes, fraises, melons.

Vitesse de travail moyenne:
pommes de terre et carottes crues, saucisses de viande molle (p. ex. mortadelle), fromage en tranches, fromage à pâte dure, poivrons, tomates, oignons, pommes, kiwis.

➔ **Figure K**
1. Mettre la grille de coupe dans le support de base. Tenir compte des évidements!
2. Mettre le disque à découper avec fourreau dans le support de base.
3. Pousser les 3 agrafes de fermeture vers l'intérieur jusqu'à ce qu'ils s'encliquètent.
4. Placer l'axe d'entraînement 2 sur l'entraînement.

Attention!
Utiliser l'accessoire à découper en dés toujours avec l'axe d'entraînement 2 (**Figure A - 4**).

5. Mettre le bol mélangeur en place. Respecter ce faisant le repère (▼/●). Tourner le bol mélangeur, jusqu'en butée, dans le sens des aiguilles d'une montre.
6. Placer l'accessoire à découper en dés dans le bol. Le repère sur l'accessoire à découper en dés doit être aligné avec la poignée du bol mélangeur. L'accessoire à découper en dés doit être placé intégralement sur l'axe d'entraînement! Si nécessaire, tourner le disque dans la bonne position à l'aide du fourreau.
7. Retirer le fourreau de lame.
8. Mettre en place le couvercle avec le pilon poussoir. Respecter ce faisant le repère (▼/●).
9. Tourner le couvercle, jusqu'en butée, dans le sens des aiguilles d'une montre. La saillie du couvercle doit s'emboîter, jusqu'en butée, dans la fente de la poignée du bol mélangeur.
10. Brancher la fiche dans la prise de courant. Régler l'interrupteur rotatif sur la position voulue.

■ Introduire les aliments à découper dans l'orifice de remplissage et les faire avancer en exerçant une légère pression avec le pilon poussoir. Les découper au préalable en morceaux, si nécessaire.

Attention!
Vider le bol à temps:
- après de traitement de 500 g max.
- avant que les dés atteignent le bord inférieur de l'accessoire à découper en dés.

Vider le bol

- Après le traitement, ramener l'interrupteur rotatif en position **0/off**. Débrancher la fiche de la prise de courant.
- Tourner le couvercle en sens inverse des aiguilles d'une montre puis le retirer.
- Mettre le fourreau de lame en place.
- Sortir l'accessoire à découper en dés du bol.
- Tourner le bol mélangeur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre puis le retirer. Vider le bol.
- Nettoyer immédiatement toutes les pièces après utilisation. ➔ *« Nettoyage et entretien » voir page 41*

Broyeur universel

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

⚠ Risques de blessures
Ne mettre en place / retirer le broyeur universel qu'après avoir arrêté l'entraînement. Ne pas toucher le tranchant de la lame à mains nues. Ne jamais introduire les doigts dans le bol du broyeur universel ! Pour retirer les aliments broyés, utiliser un accessoire approprié (p. ex. une cuillère).

Attention !
Le broyeur universel ne fonctionne qu'avec le couvercle fermé.

➔ **Figure L**

1. Mettre le bol en place. Respecter ce faisant le repère (▼). Tourner le bol jusqu'en butée dans le sens des aiguilles d'une montre.
2. Ajouter les ingrédients.
3. Poser le couvercle et le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre. La saillie du couvercle doit s'emboîter, jusqu'en butée, dans la fente de la poignée du bol mélangeur.
4. Brancher la fiche dans la prise de courant. Amener l'interrupteur rotatif en position **r** et le maintenir dans cette position.

Remarque : plus l'appareil reste allumé longtemps, plus les aliments sont broyés fins. Avec les herbes aromatiques, le résultat de broyage souhaité peut être atteint au bout d'une période de fonctionnement très courte. Le fait d'amener brièvement l'interrupteur en position **M** peut déjà suffire.

- Une fois les aliments traités, relâcher l'interrupteur rotatif. Débrancher la fiche de la prise de courant.

Après utilisation

- Tourner le broyeur universel dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, puis le retirer.
- Retourner le broyeur universel ; les produits alimentaires tombent dans le couvercle.
- Tenir le couvercle en place. Tourner le bol dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, puis le retirer.
- Retirer les produits alimentaires broyés du bol avec un accessoire approprié (p. ex. une cuillère).
- Nettoyer immédiatement toutes les pièces après utilisation. ➔ *« Nettoyage et entretien » voir page 41*

Nettoyage et entretien

L'appareil ne nécessite aucun entretien ! Une nettoyage méticuleux garantit une longue durée d'utilisation.

Remarques générales

- Nettoyer immédiatement toutes les pièces après utilisation. Ceci empêche les résidus de sécher dedans et d'attaquer le plastique (par exemple par les huiles essentielles présentes dans les épices).
- Dans le cas du mixage de carottes et de chou rouge par exemple, les pièces en plastique changent de couleur ; cette coloration peut être supprimée avec quelques gouttes d'huile alimentaire.

Attention !
- Ne pas utiliser de produit nettoyant contenant de l'alcool ou de l'alcool à brûler.
- Ne pas utiliser d'objets acérés, pointus ou métalliques.
- Ne pas utiliser de chiffons abrasifs ou de produits nettoyants.
- Ne pas coincer pas les pièces en plastique dans le lave-vaisselle, car elles risqueraient de se déformer de façon irréversible pendant le lavage !
- Nettoyer prudemment le panier filtre de la centrifugeuse pour ne pas l'endommager.

⚠ **Risques de blessures !**
- Attention lors de la manipulation des lames acérées.
- Ne saisir la lame universelle que par son rebord en plastique.
- Ne saisir les disques à réduire que par leurs bords.
- Ne jamais toucher les lames et arêtes acérées de l'accessoire à découper en dés. Ne saisir le disque à découper que par le pommeau en plastique au milieu !
- Ne toucher pas la lame du mixeur et la lame du broyeur universel avec les mains nues.
- Pour nettoyer les lames et disques à réduire, utiliser une brosse.

⚠ **Risque d'électrocution !**
Avant le nettoyage, débrancher la fiche mâle de la prise de courant.

Nettoyer l'appareil de base

- Ne jamais plonger l'appareil de base dans des liquides, ne jamais le tenir sous l'eau du robinet et ne pas le laver au lave-vaisselle. Ne jamais utiliser de nettoyeur à vapeur.
- Essuyer l'appareil avec un chiffon humide. Si nécessaire, ajouter un peu de produit vaisselle.
- Ensuite, l'essuyer avec un chiffon sec.

Nettoyer le bol mélangeur, les ustensiles et les accessoires

- Rincer toutes les pièces sous l'eau du robinet immédiatement après utilisation.
- Avant le nettoyage, démonter les accessoires. Pour cela, procéder dans l'ordre inverse de la description figurant dans les différents chapitres.
- Après le nettoyage, laisser sécher entièrement les pièces ou les frotter jusqu'à ce qu'elles soient sèches.

Démonter le fouet mixeur pour le nettoyer
Le fouet mixeur peut être démonté pour être nettoyé.

➞ **Figure M**
1. Retirer le fouet mixeur de l'entraînement.
2. Pousser la languette et soulever le couvercle de l'entraînement.
3. Retirer les deux roues dentées du boîtier. Nettoyer prudemment avec une brosse.
4. Après le nettoyage et le séchage de toutes les pièces, les réassembler dans le sens inverse des opérations.

Nettoyer la centrifugeuse

Pour nettoyer la centrifugeuse, retirer le panier filtre du récipient à râper. Rincer les pièces sous l'eau du robinet.

Attention !
Nettoyer prudemment les lamelles du panier filtre pour ne pas les endommager.

Nettoyer l'accessoire à découper en dés

Démonter l'accessoire à découper en dés pour nettoyage

➞ **Figure N**
1. Mettre le fourreau de lame en place. Sortir l'accessoire à découper en dés du bol.
2. Ouvrir les agrafes de fermeture. Retirer le disque à découper avec fourreau de lame.

⚠ **Risques de blessures !**
Saisir les disques et grilles de coupe au niveau des parties en plastique.

3. Le cas échéant, sortir les restes d'aliment à l'aide du nettoyeur de grille de coupe.
4. Faire sortir la grille de découpe en la poussant par dessous avec le nettoyeur.

Nettoyer le support de base au lave-vaisselle.
Rincer d'abord toutes les autres pièces sous l'eau du robinet. Nettoyer les pièces avec une brosse.

Nettoyer le mixeur

Le bol mixeur (sans porte-lame), le couvercle et l'entonnoir vont au lave-vaisselle. Ne pas nettoyer le porte-lame au lave-vaisselle, mais sous l'eau du robinet (ne pas le laisser tremper dansl'eau).

Nettoyer la lame pour nettoyage

➔ **Figure** ◉

1. Retourner le bol mixeur vide. Tourner le porte-lame en le tenant par les ailettes dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. La lame se détache.
2. Retirer le porte-lame, puis enlever la bague d'étanchéité.
3. Après le nettoyage et le séchage, installer la bague d'étanchéité sur le porte-lame.
4. Insérer la lame par dessous dans le bol mixeur et le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre pour le fixer.
   Le tourner jusqu'à ce que l'ailette soit en face du repère figurant sur le bol mixeur.

Attention !
Ne jamais utiliser la lame sans joint !

Nettoyer le broyeur universel

Nettoyer le broyeur universel de préférence immédiatement après utilisation. Ceci empêche que les résidus sèchent dedans et attaquent le plastique (p. ex. par les huiles essentielles présentes dans les épices).

Ne pas laver le bol avec entraînement au lave-vaisselle, mais le nettoyer avec une brosse sous l'eau du robinet. Ne pas le laisser tremper dans l'eau !
Pour faire le sécher, déposer le bol avec l'entraînement orienté vers le haut.

Dérangements et solutions

⚠ **Risques de blessures !**
Avant de supprimer tout dérangement, débrancher la fiche secteur.

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, l'anneau lumineux (témoin de fonctionnement) se met à clignoter.

Dérangement :
L'appareil ne fonctionne plus.

Cause possible :
L'appareil a subi une surcharge (p. ex. un accessoire a été stoppé par un produit alimentaire) et le fusible électronique a disjoncté.

Solution :

- Ramener l'interrupteur rotatif sur la position **0/off**.
- Débrancher la fiche de la prise de courant.
- Supprimer la cause de la surcharge.
- Remettre ensuite l'appareil en service.

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

Solution :

- Ramener l'interrupteur rotatif sur la position **0/off**.
- Débrancher la fiche de la prise de courant.
- Poser le bol mélangeur ou le mixeur sur l'appareil.
- Remettre ensuite l'appareil en service.

Dérangement :
L'appareil ne démarre pas.

Cause possible :
Pièces incorrectement mises en place.
Couvercle pas complètement fermé.

Solution :
- Ramener l'interrupteur rotatif sur la position **0/off**.
- Débrancher la fiche de la prise de courant.
- Mettre en place les pièces conformément aux instructions et fermer complètement le couvercle.
- Remettre ensuite l'appareil en service.

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 notice).

Accessoires en option

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

Disque à pommes frites (MUZ45PS1)
Pour couper des pommes de terre crues en frites.

Disque à légumes asiatiques (MUZ45AG1)
Découpe les fruits et légumes en fines lanières pour préparer des plats asiatiques.

Disque à râper, grossier (MUZ45RS1)
Pour râper des pommes de terre crues, p. ex. pour faire des galettes ou des boulettes de pomme de terre.

Disque pour galettes de pommes de terre (MUZ45KP1)
Pour râper des pommes de terre crues et préparer des rösti et des galettes de pommes de terre, pour découper fruits et légumes en rondelles épaisses.

Mise au rebut

Eliminez l'emballage en respectant l'environnement. Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2012/19/UE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment – WEEE). La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE. S'informer auprès du revendeur sur la procédure actuelle de recyclage.

Garantie

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

Sous réserve de modifications.

Uso corretto

Questo apparecchio è pensato esclusivamente per l'utilizzo in abitazioni private e in ambito domestico. Utilizzare l'apparecchio solo per quantità e tempi di preparazione usuali nell'attività domestica. L'apparecchio è idoneo a miscelare, impastare, montare, tagliare e grattugiare alimenti. L'apparecchio non deve essere utilizzato per lavorare altri oggetti o sostanze. Altri impieghi sono possibili se si utilizzano ulteriori accessori autorizzati dal produttore. Usare l'apparecchio solo con gli accessori e i ricambi originali approvati. Non utilizzare mai le parti degli accessori con altri apparecchi. Usare l'apparecchio solo in ambienti chiusi a temperatura ambiente e ad un'altitudine massima di 2000 m s.l.m.

Importanti avvertenze di sicurezza

Leggere attentamente le istruzioni per l'uso, osservarle e conservarle! Se l'apparecchio viene ceduto, allegare anche le presenti istruzioni. L'inosservanza delle istruzioni per l'uso corretto dell'apparecchio esclude la responsabilità del costruttore per i danni da essa derivanti.
Questo apparecchio può essere usato da persone con ridotte facoltà psichiche, sensoriali o mentali o con conoscenze e/o esperienza insufficienti, purché siano sotto il controllo di persone adulte o siano state istruite sull'uso sicuro dell'apparecchio e abbiano compreso i pericoli connessi all'uso dello stesso. I bambini devono essere tenuti lontani dall'apparecchio e dal cavo di collegamento e non devono utilizzare l'apparecchio. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione a cura dell'utente non devono essere eseguite da bambini.

⚠ Pericolo di scossa elettrica e pericolo d'incendio!

- Collegare e usare l'apparecchio solo rispettando i dati della targhetta d'identificazione. Usare l'apparecchio solo se il cavo di alimentazione e l'apparecchio stesso non presentano danni. Al fine di evitare pericoli, le riparazioni dell'apparecchio, come ad es. la sostituzione del cavo di alimentazione, devono essere eseguite solo dal nostro servizio assistenza clienti.
- Non collegare mai l'apparecchio a timer o a prese telecomandate. Sorvegliare sempre l'apparecchio durante il funzionamento!
- Non disporre l'apparecchio sopra oppure in prossimità di superfici molto calde, come per es. fornelli. Non mettere mai il cavo d'alimentazione a contatto con parti calde o tirarlo sopra spigoli vivi.
- Non immergere mai l'apparecchio base in acqua né lavarlo in lavastoviglie. Non pulire con il vapore. Non usare l'apparecchio con le mani bagnate.

- L'apparecchio va sempre scollegato dalla corrente elettrica dopo ogni utilizzo, se lasciato incustodito, prima del montaggio, dello smontaggio, della pulizia e in caso di guasti.
- In caso d'interruzione dell'alimentazione elettrica l'apparecchio resta inserito e dopo l'interruzione si rimette in funzione.

⚠ Pericolo di lesioni!

- Prima di sostituire accessori o parti aggiuntive che durante il funzionamento si muovono, l'apparecchio deve essere spento e staccato dalla corrente. Dopo avere spento l'apparecchio, l'ingranaggio continua brevemente a girare. Attendere l'arresto completo dell'ingranaggio.
- Durante il funzionamento non introdurre mai le mani nella ciotola o nel pozzetto di riempimento. Per spingere gli ingredienti usare sempre il pestello. Non introdurre oggetti (es. cucchiai) nella ciotola o nel pozzetto di riempimento.
- Prestare cautela nel maneggiare lame affilate durante lo svuotamento del contenitore e durante la pulizia. Per la pulizia usare una spazzola.
- Non toccare la lama universale a mani nude. Quando la lama universale non è in uso, coprirla sempre con il coprilama.
  Non toccare le lame taglienti e i bordi dei dischi sminuzzatori. Afferrare i dischi sminuzzatori solo dal bordo!
- Non introdurre mai le mani nel bicchiere del frullatore collegato. Rimuovere / applicare il bicchiere del frullatore solo quando l'ingranaggio è fermo. Non toccare a mani nude le lame del frullatore.
- Non toccare mai le lame affilate e gli spigoli dell'inserto cubettatrice. Afferrare il disco di taglio e la griglia di taglio soltanto dalla parte in plastica. Quando non si usa l'inserto cubettatrice, conservarlo sempre montato e con il coprilama applicato.

⚠ Pericolo di scottature!

Durante la lavorazione di alimenti molto caldi, dall'imbuto nel coperchio esce vapore. Introdurre massimo 0,4 litri di liquido se è molto caldo o sviluppa schiuma.

⚠ Pericolo di soffocamento!

Non lasciare che i bambini giochino con il materiale di imballaggio.

⚠ Attenzione!

Si consiglia di non lasciare mai l'apparecchio acceso più a lungo di quanto è necessario per la lavorazione dell'alimento. Non fare girare a vuoto l'apparecchio. Non esporre il bicchiere frullatore a temperature superiori a 80°C.

⚠ Importante!
Lavare sempre a fondo l'apparecchio dopo ogni utilizzo o dopo un lungo periodo di inattività. ➔ *"Pulizia e cura" ved. pagina 55*

Spiegazione dei simboli sull'apparecchio o sugli accessori

Seguire le indicazioni del libretto d'istruzioni.

Cautela! Lame rotanti.

Cautela! Utensili rotanti.
Non introdurre le mani nell'apertura di aggiunta ingredienti.

Congratulazioni per l'acquisto di questo nuovo apparecchio di produzione Bosch. Trovate ulteriori informazioni sui nostri prodotti nel nostro sito Internet.

Indice

Uso corretto 45
Importanti avvertenze di sicurezza 45
Panoramica 47
Prima del primo utilizzo 48
Parti ed elementi di comando 48
Preparazione 49
Utilizzo degli utensili 49
Dischi sminuzzatori 50
Spremiagrumi 52
Centrifuga per succhi 52
Frullatore 52
Esempio di ricetta per il frullatore 53
Cubettatrice 53
Mini tritatutto 55
Pulizia e cura 55
Rimedi in caso di guasti 57
Accessori speciali 58
Smaltimento 58
Garanzia 58

Panoramica

Aprire le pagine con le figure.

➔ **Figura A**

1 **Apparecchio base**
- **a** Manopola
- **b** Anello luminoso (indicatore di funzionamento)
- **c** Ingranaggio (a 2 o 3 stadi *)
- **d** Vano portacavo

2 **Ciotola**

3 **Asse motore 1 (grigio)**

4 **Asse motore 2 (nero) ***

5 **Coperchio**
- **a** Pestello
- **b** Inserto pestello

6 **Utensili**
- **a** Portautensile
- **b** Lama universale con coprilama
- **c** Gancio impastatore (plastica)
- **d** Frusta
- **e** Alloggiamento ingranaggio per frusta

7 **Portadisco**

8 **Dischi sminuzzatori****
- **a** Disco doppia funzione taglio – spesso / sottile
- **b** Disco doppia funzione grattugia – grosso / fine
- **c** Disco grattugia – medio-fine
- **d** Disco grattugia – grosso
- **e** Disco grattugia
- **f** Disco per patatine fritte
- **g** Disco verdura asiatiche

9 Spremiagrumi *
- **a** Cestello-filtro
- **b** Cono di spremitura

10 Centrifuga per succhi *
- **a** Accessorio centrifuga
- **b** Cestello raccoglipolpa
- **c** Coperchio
- **d** Pestello per centrifuga per succhi

11 Cubettatrice *
- **a** Supporto base
- **b** Mollette di chiusura
- **c** Griglia di taglio
- **d** Disco di taglio
- **e** Coprilama
- **f** Pulitore per griglia di taglio

12 Mini tritatutto *
- **a** Bicchiere con ingranaggio
- **b** Coperchio

13 Frullatore
- **a** Bicchiere frullatore in Tritan
- **b** Gruppo lame
- **c** Coperchio
- **d** Apertura di aggiunta ingredienti
- **e** Imbuto

* A seconda del modello

Prima del primo utilizzo

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

Attenzione!
Non mettere mai in funzione un apparecchio danneggiato!

- Estrarre dalla confezione l'apparecchio base e tutti gli accessori e rimuovere l'imballo.
- Controllare che vi siano tutti i componenti e che non presentino danni visibili. ➔ **Figura A**
- Prima del primo utilizzo lavare accuratamente tutte le parti e asciugarle.
  ➔ *"Pulizia e cura" ved. pagina 55*

Parti ed elementi di comando

Importante!
Chiave, coperchio / bicchiere del mini tritatutto e bicchiere frullatore non sono idonei per l'utilizzo nel forno a microonde!

Marcature colorate

L'apparecchio prevede un ingranaggio a 2 o 3 stadi (a seconda del modello). Ogni livello di velocità è contrassegnato da un colore diverso (nero, grigio e rosso). Questi colori sono presenti anche sugli accessori. Gli accessori vengono automaticamente collegati al livello di velocità corretto.

Velocità minima, nero con asse motore 2
Per l'utilizzo della cubettatrice.

Velocità media, grigio con asse motore 1
Per l'utilizzo di dischi sminuzzatori, spremiagrumi e centrifuga per succhi.

Velocità massima, rosso senza asse motore
Per l'utilizzo di frullatore e mini tritatutto.

Manopola con anello luminoso

➔ **Figura B**

La manopola serve per selezionare la velocità desiderata oppure spegnere l'apparecchio. Durante il funzionamento l'anello luminoso integrato si illumina. Se si utilizza l'apparecchio in modo non corretto, se scatta la protezione elettronica oppure in presenza di un guasto, l'apparecchio non può più essere acceso e l'anello luminoso lampeggia.

Attenzione!
Accendere e spegnere l'apparecchio solo con la manopola. Lo spegnimento mediante apertura del coperchio provoca danni all'apparecchio.

Impostazioni	
M	Funzionamento «pulse» alla massima velocità. Tenere la manopola in posizione per il tempo desiderato.
0/off	Arresto / spegnimento
min – max	Regolazione continua della velocità di lavoro da bassa ad alta.
Pulse	Funzionamento intermittente alla massima velocità. Suggerito per la preparazione ad es. di frappé nel frullatore.

Vano portacavo

➔ **Figura C**

L'apparecchio è dotato di un vano portacavo. La lunghezza del cavo di alimentazione può essere regolata estraendo il cavo oppure reinserendolo nel vano. Al termine della preparazione, inserire nuovamente il cavo a scorrimento breve nell'apposito vano.

Preparazione

- Disporre l'apparecchio base su una superficie liscia, pulita e stabile.
- Estrarre il cavo di alimentazione fino alla lunghezza necessaria.

⚠ **Pericolo di lesioni!**

– Inserire la spina di alimentazione solo dopo che tutti i preparativi per il lavoro con l'apparecchio sono stati conclusi.
– Durante il funzionamento non introdurre mai le mani nella ciotola o nel pozzetto di riempimento.
– Dopo avere spento l'apparecchio, l'ingranaggio continua ancora brevemente a girare. Sostituire l'utensile / l'accessorio solo ad ingranaggio fermo.

Importante!

– Accendere l'apparecchio solo se gli utensili o gli accessori sono completamente montati.
– L'apparecchio non si aziona se la ciotola non è inserita correttamente e chiusa con il coperchio. Il nasello del coperchio deve entrare nella fessura dell'impugnatura della ciotola fino all'arresto.
– Accendere e spegnere l'apparecchio solo con la manopola.

Utilizzo degli utensili

⚠ **Pericolo di lesioni!**

Durante il funzionamento non introdurre mai le mani nella ciotola o nel pozzetto di riempimento. Non infilare oggetti (es. cucchiai da cucina) nella ciotola o nel pozzetto di riempimento.

Lama universale

Per sminuzzare e tritare.

⚠ **Pericolo di lesioni!**

Non toccare la lama universale a mani nude. Quando la lama universale non è in uso, coprirla sempre con il coprilama. Afferrare la lama universale solo dal bordo di presa in plastica.

Gancio impastatore (plastica)

Per impastare pasta e per incorporare ingredienti, che non devono essere sminuzzati (es. uvetta, pezzetti di cioccolato).

➔ **Figura D**

1. Applicare la ciotola. Osservare la marcatura (▼). Ruotare la ciotola in senso orario fino all'arresto.
2. Spingere l'asse motore 1 nel portautensile fino all'arresto.
3. Posizionare il portautensile con l'asse motore sull'ingranaggio fino all'arresto. Inserire la lama universale o il gancio impastatore sul portautensile e rilasciare.

Attenzione!
Inserire gli alimenti da lavorare solo dopo aver applicato gli utensili.

4. Introdurre gli ingredienti.
5. Applicare il coperchio con il pestello. Osservare la marcatura (▼/●).
6. Ruotare il coperchio in senso orario fino all'arresto.
7. Inserire la spina di alimentazione. Ruotare la manopola sulla velocità desiderata.

Aggiunta di ingredienti

8. Per aggiungere ingredienti, ruotare la manopola su **0/off**. Estrarre il pestello e introdurre gli ingredienti attraverso l'apertura di aggiunta ingredienti.
- Aggiungere il liquido attraverso il pestello. L'inserto del pestello può essere utilizzato come misurino.

9. Al termine della lavorazione portare la manopola su **0/off**. Staccare la spina di alimentazione.

Svuotamento della ciotola

10. Ruotare il coperchio in senso antiorario e rimuoverlo.
11. Estrarre dalla ciotola il portautensile con la lama universale o il gancio impastatore. Staccare l'utensile dal portautensile.
12. Ruotare la ciotola in senso antiorario e rimuoverla. Vuotare la ciotola.
- Pulire tutte le parti subito dopo l'uso.
  ➔ *"Pulizia e cura" ved. pagina 55*

Frusta

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

➔ **Figura E**

1. Applicare la ciotola. Osservare la marcatura (▼/●). Ruotare la ciotola in senso orario fino all'arresto.
2. Posizionare l'asse motore sull'ingranaggio.
3. Inserire la frusta nell'alloggiamento dell'ingrnaggio fino allo scatto.
4. Con una leggera rotazione applicare l'alloggiamento dell'ingranaggio sull'asse motore.
5. Introdurre gli ingredienti.
6. Applicare il coperchio con il pestello. Osservare la marcatura (▼/●).
7. Ruotare il coperchio in senso orario fino all'arresto.
8. Inserire la spina di alimentazione. Ruotare la manopola sulla velocità desiderata.
- Al termine della lavorazione portare la manopola su **0/off**. Staccare la spina di alimentazione.
- Pulire tutte le parti subito dopo l'uso.
  ➔ *"Pulizia e cura" ved. pagina 55*

Dischi sminuzzatori

⚠ **Pericolo di lesioni!**
Non toccare le lame taglienti e i bordi dei dischi sminuzzatori. Afferrare i dischi solo dal bordo. Non introdurre le mani nell'apertura di aggiunta ingredienti. Per spingere gli ingredienti usare sempre il pestello.

Disco doppia funzione taglio – spesso / sottile

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

Attenzione!
Nota: il disco doppia funzione non è adatto per tagliare formaggio duro, pane, panini e cioccolato. Affettare solo a freddo le patate a pasta gialla bollite.

Disco doppia funzione grattugia – grosso / fine

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

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

Disco grattugia – medio-fine

Per grattugiare patate crude, formaggio duro (es. parmigiano), cioccolato raffreddato e frutta secca.

Attenzione!
Il disco grattugia non è idoneo per grattugiare formaggio tenero e formaggio da taglio.

Disco grattugia grosso

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

Disco grattugia

Per grattugiare patate crude per rösti o frittelle di patate, e per tagliare frutta e verdura a fette spesse.

Disco per patatine fritte

Per tagliare patate crude, per fare le patatine fritte.

Disco verdura asiatiche

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

Nota: montare il disco per patatine fritte o il disco verdure asiatiche con la lama rivolta in alto. Dischi idonei per altri scopi sono disponibili nel commercio specializzato (vedi capitolo “Accessori speciali”).

Pestello con inserto

➔ **Figura F**

Il pestello può essere utilizzato in due varienti.

Variante 1: ad es. per cavoli, porri, carote. Inserire il pestello nell’apertura del coperchio. Spingere gli alimenti con l’inserto del pestello.

Variante 2: ad es. per mele, carote. Inserire l’inserto nel pestello fino a collegare le due parti. Spingere gli alimenti con il pestello.

➔ **Figura C**

1. Applicare la ciotola. Osservare la marcatura (▼/●). Ruotare la ciotola in senso orario fino all’arresto.
2. Posizionare l’asse motore sull’ingranaggio.
3. 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 sulla spina laterale del portadisco.
4. Applicare il portadisco con leggera rotazione sull’asse motore.
5. Applicare il coperchio con il pestello. Osservare la marcatura (▼/●).
6. Ruotare il coperchio in senso orario fino all’arresto.
7. Inserire la spina di alimentazione. Ruotare la manopola sulla velocità desiderata.
8. Versare gli alimenti da tagliare o grattugiare e spingere con il pestello solo applicando una leggera pressione. Se necessario, prima spezzettare.

- Al termine della lavorazione portare la manopola su **0/off**. Staccare la spina di alimentazione.
- Pulire tutte le parti subito dopo l’uso. Così i residui non seccano. ➔ *“Pulizia e cura” ved. pagina 55*

Attenzione!
Interrompere la lavorazione e svuotare la ciotola prima che gli alimenti lavorati raggiungano il bordo inferiore del portadisco.

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

Spremiagrumi

Per spremere agrumi, ad es. arance, pompelmi e limoni.

Attenzione!
Usare lo spremiagrumi solo nello stato di montaggio completo.

➔ **Figura H**

1. Applicare la ciotola. Osservare la marcatura (▼). Ruotare la ciotola in senso orario fino all'arresto.
2. Posizionare l'asse motore sull'ingranaggio.
3. Posizionare il cestello-filtro sull'asse motore osservando la marcatura (▼). Ruotare il cestello-filtro in senso orario. Il nasello del cestello-filtro deve entrare nella fessura dell'impugnatura della ciotola fino all'arresto.
4. Applicare e premere il cono di spremitura.
5. Inserire la spina e posizionare la manopola su **min**.
6. Schiacciare l'agrume tagliato a metà sul cono di spremitura. Il succo fluisce nel contenitore.

- Al termine della lavorazione portare la manopola su **0/off**. Staccare la spina di alimentazione.
- Pulire tutte le parti subito dopo l'uso. Così i residui non seccano. ➔ *"Pulizia e cura" ved. pagina 55*

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

Centrifuga per succhi

Per estrarre il succo dalla frutta con semi (es. mele, pere) frutti di bosco, frutta con nocciolo, verdure (es. carote, pomodori).

➔ **Figura I**

1. Applicare la ciotola. Osservare la marcatura (▼). Ruotare la ciotola in senso orario fino all'arresto.
2. Posizionare l'asse motore sull'ingranaggio.
3. Introdurre il cestello raccoglipolpa nell'accessorio centrifuga.
4. Ruotare in senso antiorario.
5. Introdurre la centrifuga per succhi nella ciotola.
6. Applicare il coperchio della centrifiga con il pestello. Osservare la marcatura (▼).
7. Ruotare il coperchio in senso orario fino all'arresto.
8. Inserire la spina di alimentazione. Ruotare la manopola su velocità **min**.

- Introdurre la frutta o verdura nella bocchetta di carico e spingere esercitando una leggera pressione con il pestello. Se necessario, prima spezzettare. Alla fine del lavoro disporre brevemente la manopola sulla velocità **max** e fare funzionare l'apparecchio finché la polpa di frutta non è stata completamente centrifugata.
- Al termine della lavorazione portare la manopola su **0/off**. Staccare la spina di alimentazione.
- Pulire tutte le parti subito dopo l'uso. ➔ *"Pulizia e cura" ved. pagina 55*

Attenzione!
Svuotare la ciotola per tempo:
– dopo la lavorazione di massimo 500 g.
– prima che il succo abbia raggiunto l'accessorio centrifuga.

Frullatore

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

Bicchiere frullatore in Tritan
un materiale plastico infrangibile che non assorbe i sapori e gli odori. Nel bicchiere del frullatore in Tritan è possibile lavorare cubetti di ghiaccio ed alimenti surgelati.

⚠ **Pericolo di lesioni**
Non introdurre mai le mani nel frullatore collegato! Rimuovere / applicare il frullatore solo quando l'ingranaggio è fermo. Non toccare la lama dell'inserto a mani nude.

⚠ **Pericolo di scottature!**
Durante la lavorazione di alimenti molto caldi, dall'imbuto nel coperchio esce vapore. Introdurre massimo 0,4 litri di liquido se è molto caldo o sviluppa schiuma.

Attenzione!
Non esporre il bicchiere frullatore a temperature superiori a 80°C.

➔ **Figura J**

1. Applicare il frullatore. Osservare la marcatura (▼). Ruotare il frullatore in senso orario fino all'arresto.
2. Introdurre gli ingredienti.

Quantità di lavorazione	
Alimenti solidi	80 g ottimali
Liquidi	max. 1,5 l
Liquidi molto caldi o che formano schiuma	max. 0,4 l

3. Applicare il coperchio e ruotarlo in senso orario. Il nasello del coperchio deve entrare fino all'arresto nella fessura dell'impugnatura del frullatore.

Attenzione!
– Non fare girare a vuoto il frullatore.
– Il frullatore funziona solo con il coperchio ben stretto.

4. Inserire la spina di alimentazione. Ruotare la manopola sulla velocità desiderata.

Aggiunta di ingredienti

5. Per aggiungere ingredienti, ruotare la manopola su **0/off**. Rimuovere il coperchio ed introdurre gli ingredienti oppure
6. togliere l'imbuto ed aggiungere un poco alla volta gli ingredienti solidi attraverso l'apertura di aggiunta.
7. Introdurre gli ingredienti liquidi attraverso l'imbuto.

■ Al termine della lavorazione portare la manopola su **0/off**. Staccare la spina di alimentazione.
■ Pulire tutte le parti subito dopo l'uso.
➔ *"Pulizia e cura" ved. pagina 55*

Consiglio: per la pulizia preliminare 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.

Esempio di ricetta per il frullatore

Bevanda per lo sport

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

■ Introdurre miele e cannella nel frullatore e frullare alla velocità **M**.
■ Dopo 5 secondi aggiungere il latte e frullare per 3 secondi.

Rispettare le quantità e i tempi di lavorazione consigliati. ➔ **Figura P**

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

Avvertenze per l'impiego!

■ La cubettatrice è adatta solo per tagliare patate (crude o cotte), carote, cetrioli, pomodori, peperoni, cipolle, banane, mele, pere, fragole, meloni, kiwi, uova, insaccati morbidi (es. mortadella), carne di pollame senza ossa cotta o arrosto.
■ Non può lavorare formaggi molto morbidi (es. mozzarella, feta). Nel caso di formaggio da taglio (es. Gouda) e di formaggio a pasta dura (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.

Attenzione!

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

Avvertenze importanti:

– Gli alimenti non devono contenere ossi, noccioli o altri componenti duri.
– Per evitare perdita di succo, la frutta / verdura non deve essere troppo matura.
– Lasciare raffreddare gli alimenti cotti prima di tagliarli a cubetti; una maggiore consistenza migliora il risultato di taglio.
– Premendo di più o di meno sul pestello durante il taglio si può regolare la lunghezza dei cubetti.
– La cubettatrice funziona solo con il coperchio ben stretto.

Regolare la **velocità di lavoro** conformemente agli alimenti da lavorare.

Attenzione!

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

Bassa velocità di lavoro (min):

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

Media velocità di lavoro:

patate e carote crude, insaccati di carne morbidi (es. mortadella), formaggio da taglio, formaggio a pasta dura, peperoni, pomodori, cipolle, mele, kiwi.

➞ **Figura K**

1. Inserire la griglia di taglio nel supporto base. Rispettare le rientranze.
2. Inserire il disco di taglio con il coprilama nel supporto base.
3. Premere verso l'interno le 3 mollette di chiusura finché non si incastrano.
4. Posizionare l'asse motore 2 sull'ingranaggio.

Attenzione!

Per la cubettatrice utilizzare assolutamente l'asse motore 2 (**Figura A - 4**).

5. Applicare la ciotola. Osservare la marcatura (▼). Ruotare la ciotola in senso orario fino all'arresto.
6. Inserire la cubettatrice nella ciotola. La marcatura della cubettatrice deve essere rivolta verso il manico della ciotola. La cubettatrice deve andare completamente in sede sull'asse motore! Eventualmente aiutarsi con il coprilama per ruotare il disco nella posizione corretta.
7. Rimuovere il coprilama.
8. Applicare il coperchio con il pestello. Osservare la marcatura (▼).
9. Ruotare il coperchio in senso orario fino all'arresto. Il nasello del coperchio deve entrare nella fessura dell'impugnatura della ciotola fino all'arresto.
10. Inserire la spina di alimentazione. Ruotare la manopola sulla velocità desiderata.

- Introdurre gli alimenti da tagliare nella bocchetta di carico e spingere esercitando una leggera pressione con il pestello. Se necessario, prima spezzettare.

Attenzione!

Svuotare la ciotola per tempo:

– dopo la lavorazione di massimo 500 g.
– prima che i cubetti abbiano raggiunto il bordo inferiore della cubettatrice.

Svuotamento della ciotola

- Al termine della lavorazione portare la manopola su **0/off**. Staccare la spina di alimentazione.
- Ruotare il coperchio in senso antiorario e rimuoverlo.
- Inserire il coprilama.
- Estrarre la cubettatrice dalla ciotola.
- Ruotare la ciotola in senso antiorario e rimuoverla. Vuotare la ciotola.
- Pulire tutte le parti subito dopo l'uso.
  → *"Pulizia e cura" ved. pagina 55*

Mini tritatutto

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

⚠ Pericolo di lesioni
Rimuovere / applicare il mini tritatutto solo quando l'ingranaggio è fermo. Non toccare la lama dell'inserto a mani nude. Non introdurre mai le mani nel bicchiere del mini tritatutto! Per la rimozione di alimenti triturati utilizzare mezzi idonei (es. cucchiaio).

Attenzione!
Il mini tritatutto funziona solo con il coperchio correttamente applicato e stretto.

→ **Figura L**

1. Applicare il bicchiere. Osservare la marcatura (▼). Ruotare il bicchiere in senso orario fino all'arresto.
2. Introdurre gli ingredienti.
3. Applicare il coperchio e ruotarlo in senso orario. Il nasello del coperchio deve entrare fino all'arresto nella fessura del bicchiere.
4. Inserire la spina di alimentazione. Ruotare e mantenere la manopola sulla velocità **M**.

Nota: quanto più a lungo l'apparecchio resta acceso, tanto più fine diventa l'alimento tritato. Per le erbe aromatiche il risultato desiderato può essere già raggiunto dopo un tempo di accensione brevissimo. Può bastare anche un breve «tocco» alla velocità **M**.

- Al termine della lavorazione rilasciare la manopola. Staccare la spina di alimentazione.

Dopo il lavoro

- Ruotare il mini tritatutto in senso antiorario e rimuoverlo.
- Capovolgere il mini tritatutto, gli alimenti tritati cadono nel coperchio.
- Fissare il coperchio. Ruotare il bicchiere in senso antiorario e rimuoverlo.
- Rimuovere dal bicchiere i resti degli alimenti sminuzzati con un mezzo idoneo (es. cucchiaio).
- Pulire tutte le parti subito dopo l'uso.
  → *"Pulizia e cura" ved. pagina 55*

Pulizia e cura

L'apparecchio non ha bisogno di manutenzione! Una pulizia accurata garantisce una lunga durata.

Note generali

- Pulire tutte le parti subito dopo l'uso. Così facendo i residui non si incrostano e la plastica non viene corrosa (per es. da oli eterici contenuti nelle spezie).
- Durante la lavorazione ad esempio di carote e cavolo rosso, sulle parti in plastica si formano macchie che possono essere rimosse con qualche goccia di olio alimentare.

Attenzione!
- Non impiegare detergenti a base di alcol.
- Non utilizzare oggetti taglienti, appuntiti o metallici.
- Non usare panni o detergenti abrasivi.
- Non incastrare le parti di plastica nella lavastoviglie, poiché questo potrebbe causare deformazioni permanenti!
- Pulire delicatamente le lamelle del cestello raccoglipolpa della centrifuga, per non danneggiarle.

⚠ **Pericolo di lesioni!**
- Prestare cautela nel maneggiare lame affilate.
- Afferrare la lama universale solo dal bordo di presa in plastica.
- Afferrare i dischi sminuzzatori solo dal bordo.
- Non toccare mai le lame affilate e gli spigoli dell'inserto cubettatrice. Afferrare il disco di taglio solo al centro sul pomello di plastica.
- Non toccare a mani nude le lame del mini tritatutto né le lame del frullatore.
- Per la pulizia delle lame e dei dischi sminuzzatori usare una spazzola.

⚠ **Pericolo di scossa elettrica!**
Prima della pulizia estrarre la spina di alimentazione.

Pulizia dell'apparecchio base

- Non immergere mai l'apparecchio base in liquidi, non metterlo mai sotto l'acqua corrente e non lavarlo in lavastoviglie. Non pulire con il vapore.
- Pulire l'apparecchio base con un panno umido. Se necessario utilizzare un poco di detersivo per piatti.
- Infine asciugare l'apparecchio.

Pulizia della ciotola, degli attrezzi e degli accessori

- Lavare tutti i componenti sotto acqua corrente subito dopo l'uso.
- Smontare gli accessori prima della pulizia. Per fare ciò procedere in senso inverso rispetto a quanto descritto nei singoli capitoli.
- Al termine della pulizia far asciugare bene tutti i componenti o asciugarli direttamente.

Smontaggio della frusta per la pulizia
La frusta può essere smontata per la pulizia.

➔ **Figura M**
1. Rimuovere la frusta dall'ingranaggio.
2. Spingere la linguetta e rimuovere il coperchio dell'ingranaggio.
3. Rimuovere entrambe le ruote dall'alloggiamento. Pulire con cautela con una spazzola.
4. Dopo la pulizia e l'asciugatura di tutti i componenti, procedere al rimontaggio nell'ordine inverso.

Pulire la centrifuga per succhi

Per la pulizia della centrifuga per succhi, rimuovere il cestello raccoglipolpa dall'accessorio. Lavare preliminarmente i componenti sotto acqua corrente.

Attenzione!
Pulire delicatamente le lamelle del cestello raccoglipolpa, per non danneggiarle.

Pulizia della cubettatrice

Smontaggio della cubettatrice per la pulizia

➔ **Figura N**

1. Inserire il coprilama. Estrarre la cubettatrice dalla ciotola.
2. Aprire le mollette di chiusura. Togliere il disco di taglio con il coprilama.

⚠ **Pericolo di lesioni!**
Afferrare il disco di taglio e la griglia di taglio soltanto dalla parte in plastica.

3. Togliere gli eventuali residui di alimenti con il pulitore per griglia di taglio.
4. Agendo da sotto, spingere la griglia di taglio con il pulitore.

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

Lavaggio del frullatore

Il bicchiere frullatore (senza gruppo lame), il coperchio e l'imbuto sono lavabili in lavastoviglie. Non lavare il gruppo lame in lavastoviglie, ma sotto acqua corrente (non lasciarlo a lungo nell'acqua).

Smontaggio del gruppo lame per la pulizia

➔ **Figura O**

1. Capovolgere il bicchiere frullatore vuoto. Afferrare il gruppo lame dalle alette e ruotarlo in senso antiorario. Il gruppo lame si sgancia.
2. Togliere il gruppo lame e rimuovere l'anello di tenuta.
3. Dopo la pulizia e l'asciugatura applicare l'anello di tenuta sul gruppo lame.
4. Inserire il gruppo lame dal basso nel bicchiere frullatore e fissare in senso orario.
   Ruotare almeno finché l'aletta con la marcatura non è rivolta verso il bicchiere del frullatore.

Attenzione!
Non utilizzare mai il gruppo lame senza guarnizione.

Lavaggio del mini tritatutto

È opportuno pulire il mini tritatutto subito dopo l'uso. Così facendo i residui non si incrostano e la plastica non viene corrosa (per es.da oli eterici contenuti nelle spezie). Non lavare il bicchiere con l'ingranaggio nella lavastoviglie, bensì con una spazzola sotto acqua corrente. Non lasciarlo in ammollo nell'acqua!
Per asciugarlo poggiare il bicchiere con l'ingranaggio rivolto in alto.

Rimedi in caso di guasti

⚠ **Pericolo di lesioni!**
Prima di riparare un guasto, staccare la spina di alimentazione.

Nota importante:
Un errore nell'uso dell'apparecchio, un'attivazione della sicurezza elettronica oppure un difetto dell'apparecchio viene visualizzato dall'intermittenza dell'anello luminoso (spia di funzionamento).

Guasto:
l'apparecchio non funziona più.

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

Rimedio:

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

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

Rimedio:

- Portare la manopola su **0/off**.
- Staccare la spina di alimentazione.
- Applicare la ciotola o il frullatore.
- Rimettere l'apparecchio in funzione.

Guasto:
L'apparecchio non si avvia.

Possibile causa:
Parti non applicate correttamente.
Coperchio non completamente chiuso.

Rimedio:
- portare la manopola su **0/off**.
- Staccare la spina di alimentazione.
- Applicare correttamente le parti come da istruzioni e chiudere completamente il coperchio.
- Rimettere l'apparecchio in funzione.

Nota importante:
Se non si riesce a eliminare il malfunzionamento con questi rimedi, rivolgersi al servizio assistenza clienti (vedi indirizzi alla fine di questo libretto).

Accessori speciali

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

Disco per patatine fritte (MUZ45PS1)
Per tagliare patate crude, per fare le patatine fritte.

Disco per verdure asiatiche (MUZ45AG1)
Taglia frutta e verdura in strisce sottili, per piatti di verdure asiatici.

Disco grattugia grossa (MUZ45RS1)
Per grattugiare patate crude, ad es. per frittelle di patate o canederli.

Disco grattugia (MUZ45KP1)
Per grattugiare patate crude per rösti o frittelle di patate, e per tagliare frutta e verdura a fette spesse.

Smaltimento

Si prega di smaltire le confezioni nel rispetto dell'ambiente. Questo apparecchio dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2012/19/UE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Questa direttiva definisce le norme per la raccolta e il riciclaggio degli apparecchi dismessi valide su tutto il territorio dell'Unione Europea. Informarsi presso il rivenditore specializzato sulle attuali disposizioni per la rottamazione.

Garanzia

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

Con riserva di modifica.

Bestemming van het apparaat

Dit apparaat is alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik en de huiselijke omgeving. Gebruik het apparaat uitsluitend voor verwerkingshoeveelheden en -tijden die gebruikelijk zijn in het huishouden. Het apparaat is geschikt voor het roeren, kloppen, snijden en raspen van levensmiddelen. Het apparaat mag niet worden gebruikt om andere substanties of voorwerpen te verwerken. Bij gebruik van door de fabrikant goedgekeurde andere toebehoren zijn aanvullende toepassingen mogelijk. Het apparaat uitsluitend met goedgekeurde originele onderdelen en accessoires gebruiken. De toebehoren nooit voor andere apparaten gebruiken.
Gebruik het apparaat alleen binnenshuis bij kamertemperatuur en tot 2000 m boven de zeespiegel.

Belangrijke veiligheidsinstructies

Lees de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door, houd u eraan en bewaar hem goed! Als u dit apparaat aan iemand anders geeft, lever dan ook deze gebruiksaanwijzing mee. Bij niet-naleving van de aanwijzingen voor het juiste gebruik van het apparaat is de fabrikant niet aansprakelijk voor daaruit resulterende schade.
Dit apparaat mag door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en / of kennis worden gebruikt indien dit onder toezicht gebeurt of indien zij over het veilige gebruik van het apparaat zijn geïnstrueerd en de hieruit voortvloeiende gevaren hebben begrepen. Kinderen moeten van het apparaat en aansluitsnoer worden weggehouden en mogen het apparaat niet bedienen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd.

⚠ Gevaar voor elektrische schokken en brand!

- Apparaat uitsluitend aansluiten en gebruiken volgens de gegevens op het typeplaatje. Alleen gebruiken wanneer het aansluitsnoer en het apparaat niet beschadigd zijn. Om gevaren te vermijden, mogen reparaties aan het apparaat, zoals het vervangen van een beschadigd aansluitsnoer, uitsluitend worden uitgevoerd door onze Service.
- Apparaat nooit aansluiten op een tijdschakelaar of op een op afstand bedienbaar stopcontact. Tijdens het gebruik altijd toezicht houden op het apparaat!
- Apparaat niet neerzetten op of in de buurt van hete oppervlakken, zoals fornuisplaten. Het netsnoer niet met hete delen in aanraking brengen of over scherpe randen trekken.

- Het basisapparaat niet in water dompelen en niet in de vaatwasser doen. Gebruik geen stoomreiniger. Het apparaat niet met vochtige handen gebruiken.
- Het apparaat moet na ieder gebruik, als er geen toezicht aanwezig is, voor de montage, demontage of reiniging en bij storingen altijd van het net worden gescheiden.
- Bij een stroomstoring blijft het apparaat ingeschakeld; na de stroomstoring gaat het automatisch weer lopen.

⚠ Gevaar voor letsel!

- Voordat u toebehoren of hulpstukken vervangt die bewegen tijdens het gebruik, moet het apparaat worden uitgeschakeld en worden losgemaakt van het stroomnet. Na het uitschakelen loopt de aandrijving nog even na. Wacht tot de aandrijving geheel stilstaat!
- Tijdens het gebruik nooit met de handen in de kom of in de vulopening grijpen. Voor het aandrukken van ingrediënten altijd de stopper gebruiken. Geen voorwerpen (bijv. kooklepel) in de kom of de vulopening steken.
- Voorzichtig bij de omgang met de scherpe messen, bij het legen van het reservoir en bij het reinigen. Voor het reinigen een borstel gebruiken.
- Snijbladen van het universele mes niet met blote handen aanraken. Universeel mes altijd in de mesbescherming bewaren wanneer het niet wordt gebruikt. Niet in de scherpe messen en randen van de fijnmaakschijven grijpen. Fijnmaakschijven alleen aan de rand vastpakken!
- Nooit in de aangebrachte mixerbeker grijpen! Mixerbeker alleen verwijderen of aanbrengen wanneer de aandrijving stilstaat. Raak het mixermes niet met blote handen aan.
- Nooit in de scherpe messen en randen van het blokjessnijder-inzetstuk grijpen. Snijschijf en snijrooster alleen aan het kunststof gedeelte vastpakken. Als u het blokjessnijder-inzetstuk niet gebruikt, dit altijd in elkaar zetten en met aangebrachte mesbescherming bewaren.

⚠ 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.

⚠ Verstikkingsgevaar!

Laat kinderen niet met verpakkingsmateriaal spelen.

⚠ Attentie!
Wij adviseren u het apparaat niet langer ingeschakeld te laten dan nodig is voor het verwerken van het levensmiddel. Niet onbelast laten lopen. Stel de mixkom niet aan temperaturen van boven 80°C bloot.

⚠ Belangrijk!
Na elk gebruik of als u het apparaat langere tijd niet hebt gebruikt, dient u het altijd grondig te reinigen. ➔ *“Reiniging en verzorging” zie pagina 70*

Toelichting bij de symbolen op het apparaat resp. toebehoren

Volg de aanwijzingen in de gebruiksaanwijzing op.

Voorzichtig! Draaiende messen.

Voorzichtig! Draaiende hulpstukken.
Grijp niet in de vulopening.

Hartelijk gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe Bosch-apparaat. Meer informatie over onze producten vindt u op onze internetsite.

Inhoud

Bestemming van het apparaat.....59
Belangrijke veiligheidsinstructies.....59
In één oogopslag.....61
Voor het eerste gebruik 62
Onderdelen en bedieningselementen.....62
Voorbereiding 63
Gebruik van de hulpstukken.....63
Fijnmaakschijven.....64
Citruspers 66
Sapcentrifuge 66
Mixer.....67
Voorbeeldrecept voor de mixer.....67
Blokjessnijder 68
Universele fijnsnijder 69
Reiniging en verzorging.....70
Hulp bij storingen.....71
Speciale accessoires.....72
Afval.....72
Garantie.....72

In één oogopslag

Pagina’s met afbeeldingen uitklappen.

➔ **Afb. A**

1 Basisapparaat
- **a** Draaischakelaar
- **b** Lichtring (gebruiksindicatie)
- **c** Aandrijving (met 2 of 3 standen *)
- **d** Snoeropbergvak

2 Kom

3 Aandrijfas 1 (grijs)

4 Aandrijfas 2 (zwart) *

5 Deksel
- **a** Stopper
- **b** Stopperinzetstuk

6 Hulpstukken
- **a** Hulpstukhouder
- **b** Universeel mes met mesbescherming
- **c** Kneedhaak (kunststof)
- **d** Roergarde
- **e** Overbrenging voor roergarde

7 Schijfhouder

8 Fijnmaakschijven *
- **a** Snijschijf – dik / dun
- **b** Raspschijf – grof / fijn
- **c** Maalschijf – middelfijn
- **d** Maalschijf – grof
- **e** Aardappelkoekjesschijf
- **f** Patates-fritesschijf
- **g** Asia-groenteschijf

9 Citruspers *
- **a** Zeefbakje
- **b** Perskegel

10 Sapcentrifuge *
- **a** Vruchtvleescontainer
- **b** Filterkorf
- **c** Deksel
- **d** Stopper voor sapcentrifuge

11 Blokjessnijder *
- **a** Basishouder
- **b** Sluitklem
- **c** Snijrooster
- **d** Snijschijf
- **e** Mesbescherming
- **f** Snijroosterreiniger

12 Universele fijnsnijder *
- **a** Kom met aandrijving
- **b** Deksel

13 Mixer
- **a** Mixkom van tritan
- **b** Mesinzetstuk
- **c** Deksel
- **d** Vulopening
- **e** Trechter

* afhankelijk van het model

Voor het eerste gebruik

Voordat het nieuwe apparaat kan worden gebruikt, moet dit volledig uitgepakt, gereinigd en gecontroleerd worden.

Attentie!
Een beschadigd apparaat nooit in bedrijf nemen!

- Basisapparaat en alle toebehoren uit de verpakking nemen en het aanwezige verpakkingsmateriaal verwijderen.
- Alle onderdelen op volledigheid en zichtbare beschadigingen controleren.
  ➔ **Afb. A**
- Voor het eerste gebruik alle delen grondig reinigen en drogen.
  ➔ *“Reiniging en verzorging” zie pagina 70*

Onderdelen en bedieningselementen

Belangrijk!
Kom, deksel / kom van de universele fijnsnijder en mixkom zijn niet geschikt voor gebruik in de magnetron!

Kleurmarkering

Het apparaat beschikt over een aandrijving met 2 of 3 standen (afhankelijk van het model). Elke snelheidsstand is door een eigen kleur gemarkeerd (zwart, grijs en rood). Deze kleurmarkering vindt u ook op de toebehoren. De toebehoren worden automatisch met de juiste snelheidsstand verbonden.

Laag toerental, zwart met aandrijfas 2
Voor gebruik van de blokjessnijder.

Middelste toerental, grijs met aandrijfas 1
Voor gebruik van fijnmaakschijven, citruspers en sapcentrifuge.

Hoog toerental, rood zonder aandrijfas
Voor gebruik van mixer en universele fijnsnijder.

Draaischakelaar met lichtring

➔ **Afb. B**

Met de draaischakelaar wordt de gewenste snelheid geselecteerd of het apparaat uitgeschakeld. Tijdens het gebruik brandt de geïntegreerde lichtring. Bij een fout bij de bediening van het apparaat, een activering van de elektronische zekeringen en een apparaatdefect kan het apparaat niet meer worden ingeschakeld en knippert de lichtring.

Attentie!
Schakel het apparaat uitsluitend in en uit met de draaischakelaar. Uitschakeling door openen van het deksel leidt tot beschadiging van het apparaat.

Instellingen	
M	Momentschakeling met het hoogte toerental. Schakelaar gedurende de gewenste tijd vasthouden.
0/off	Stop / Uitschakelen
min – max	Werksnelheid kan traploos worden ingesteld van een laag tot een hoog toerental.
Puls	Intervalstand met hoogste toerental. Aanbevolen voor het maken van bijv. milkshakes in de mixer.

Snoeropbergvak

➔ **Afb. C**

Het apparaat is met een snoeropbergvak uitgerust. De snoerlengte kan passend worden ingesteld door het snoer iets in het vak terug te duwen of verder naar buiten te trekken.
Na gebruik het snoer stukje voor stukje in het snoeropbergvak terugduwen.

Voorbereiding

- Basisapparaat op een gladde, schone en stabiele ondergrond zetten.
- Aansluitsnoer tot de benodigde lengte uittrekken.

⚠ **Gevaar voor letsel!**
– Stekker pas in het stopcontact steken wanneer alle voorbereidingen voor het werken met het apparaat zijn uitgevoerd.
– Tijdens het gebruik nooit met de handen in de kom of in de vulopening grijpen.
– Na uitschakeling blijft de aandrijving nog even lopen. Hulpstuk / toebehoren uitsluitend verwisselen wanneer de aandrijving stilstaat.

Belangrijk!
– Apparaat alleen inschakelen wanneer hulpstukken of toebehoren volledig zijn gemonteerd.
– Het apparaat kan niet worden ingeschakeld wanneer de kom niet correct is geplaatst en met het deksel is afgesloten. De uitstulping van het deksel moet tot aan de aanslag in de gleuf van de komhandgreep zitten.
– Schakel het apparaat uitsluitend in en uit met de draaischakelaar.

Gebruik van de hulpstukken

⚠ **Gevaar voor letsel!**
Tijdens het gebruik nooit met de handen in de kom of in de vulopening grijpen. Geen voorwerpen (bijv. kooklepel) in de kom of de vulopening steken.

Universeel mes

Voor fijnmaken en fijnhakken.

⚠ **Gevaar voor letsel!**
Snijbladen van het universele mes niet met blote handen aanraken. Universeel mes altijd in de mesbescherming bewaren wanneer het niet wordt gebruikt. Universeel mes alleen vastpakken aan de kunststof greep.

Kneedhaak (kunststof)

Voor het kneden van deeg en het mixen van ingrediënten die niet fijngemaakt hoeven te worden (bijv. rozijnen, chocoladekoekjes).

➔ **Afb. D**

1. Kom op het apparaat plaatsen. Hierbij op de markering letten (▼ ●). Kom tot aan de aanslag met de klok mee draaien.
2. Aandrijfas 1 in de hulpstukhouder drukken tot deze vastklikt.
3. Hulpstukhouder met aandrijfas op de aandrijving plaatsen. Universeel mes of kneedhaak op de hulpstukhouder plaatsen en loslaten.

Attentie!
Ingrediënten pas toevoegen nadat de hulpstukken zijn aangebracht.

4. Ingrediënten toevoegen.
5. Deksel met stopper aanbrengen. Hierbij op de markering letten (▼/●).
6. Deksel tot aan de aanslag met de klok mee draaien.
7. Stekker in het stopcontact steken. Draaischakelaar op de gewenste stand zetten.

Ingrediënten toevoegen

8. Om ingrediënten toe te voegen, de draaischakelaar op **0/off** zetten. Stopper verwijderen en ingrediënten toevoegen via de vulopening.

- Vloeistoffen toevoegen door de stopper. Stopperinzetstuk kan als maatbeker worden gebruikt.

9. Draaischakelaar na de verwerking op **0/off** zetten. Stekker uit het stopcontact nemen.

Kom leegmaken

10. Deksel tegen de klok in draaien en verwijderen.
11. Hulpstukhouder samen met het universele mes of de kneedhaak uit de kom nemen. Hulpstuk van de hulpstukhouder nemen.
12. Kom tegen de klok in draaien en verwijderen. Kom leegmaken.

- Alle onderdelen bij voorkeur direct na gebruik reinigen. ➔ *“Reiniging en verzorging” zie pagina 70*

Roergarde

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

➔ **Afb. E**

1. Kom op het apparaat plaatsen. Hierbij op de markering letten (▼/●). Kom tot aan de aanslag met de klok mee draaien.
2. Aandrijfas op de aandrijving plaatsen.
3. Roergarde in de overbrenging vastklikken.
4. Overbrenging met een lichte draaiing op de aandrijfas plaatsen.
5. Ingrediënten toevoegen.
6. Deksel met stopper aanbrengen. Hierbij op de markering letten (▼/●).
7. Deksel tot aan de aanslag met de klok mee draaien.
8. Stekker in het stopcontact steken. Draaischakelaar op de gewenste stand zetten.

- Draaischakelaar na de verwerking op **0/off** zetten. Stekker uit het stopcontact nemen.
- Alle onderdelen bij voorkeur direct na gebruik reinigen. ➔ *“Reiniging en verzorging” zie pagina 70*

Fijnmaakschijven

⚠ Gevaar voor letsel!
Niet in de scherpe messen en randen van de fijnmaakschijven grijpen. Schijven alleen aan de rand vastpakken! Grijp niet in de vulopening. Voor het aandrukken van ingrediënten altijd de stopper gebruiken.

Snijschijf – dik / dun

Voor het snijden van fruit en groente.
Aanduiding op de snijschijf:
‘1’ voor de dikke snijzijde
‘3’ voor de dunne snijzijde

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

Raspschijf – grof / fijn

Voor het raspen van groente, fruit en kaas, uitgezonderd harde kaas (bijv. Parmezaanse kaas).
Aanduiding op de raspschijf:
‘2’ voor de grove raspzijde
‘4’ voor de fijne raspzijde

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

Maalschijf – middelfijn

Voor het malen van rauwe aardappels, harde kaas (bijv. Parmezaanse kaas), gekoelde chocolade en noten.

Attentie!
De maalschijf is niet geschikt voor het malen van zachte kaas en snijdbare kaas.

Maalschijf grof

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

Aardappelkoekjesschijf

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

Patates-fritesschijf

Voor het snijden van rauwe aardappels tot patates frites.

Asia-groenteschijf

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

Aanwijzing: patates-fritesschijf resp. asia-groenteschijf met het mes naar boven aanbrengen. Schijven die geschikt zijn voor andere doeleinden zijn verkrijgbaar bij de speciaalzaak (zie hoofdstuk *“Speciale accessoires”*).

Stopper met inzetstuk

➔ Afb. F

De stopper kan in twee varianten worden gebruikt.

Variant 1: voor bijv. kruiden, prei, wortelen. Stopper in de opening van het deksel aanbrengen. Levensmiddel met het stopperinzetstuk aandrukken.

Variant 2: voor bijv. appels, aardappels. Stopperinzetstuk in de stopper plaatsen en draaien tot beide delen met elkaar verbonden zijn. Levensmiddelen aandrukken met de stopper.

➔ Afb. G

1. Kom op het apparaat plaatsen. Hierbij op de markering letten (▼/●). Kom tot aan de aanslag met de klok mee draaien.
2. Aandrijfas op de aandrijving plaatsen.
3. Schijf uit de beschermhuls nemen. Schijf op de schijfhouder leggen. Gewenste snij-/raspzijde naar boven leggen. Schijf zodanig op de schijfhouder leggen dat de meenemers van de schijfhouder in de openingen van de schijven steken. Schijf moet op de pen aan de zijkant van de schijfhouder liggen.
4. Schijfhouder met een lichte draaibeweging op de aandrijfas plaatsen.
5. Deksel met stopper aanbrengen. Hierbij op de markering letten (▼/●).
6. Deksel tot aan de aanslag met de klok mee draaien.
7. Stekker in het stopcontact steken. Draaischakelaar op de gewenste stand zetten.
8. Snij- of raspgoed toevoegen en met lichte druk aanduwen met de stopper. Indien nodig eerst fijnmaken.

- Draaischakelaar na de verwerking op **0/off** zetten. Stekker uit het stopcontact nemen.
- Alle onderdelen bij voorkeur direct na gebruik reinigen. Zo kunnen er geen restanten blijven plakken. ➔ *“Reiniging en verzorging” zie pagina 70*

Attentie!
Verwerking beëindigen en de kom legen voordat de verwerkte levensmiddelen de onderkant van de schijfhouder bereiken.

Aanwijzing: chocolade aanbrengen en met de stopper afdekken voordat u het apparaat inschakelt. Na inschakeling aandrukken met de stopper.

Citruspers

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

Attentie!
Citruspers alleen in compleet samengebouwde toestand gebruiken.

➔ **Afb. H**

1. Kom op het apparaat plaatsen. Hierbij op de markering letten (▼). Kom tot aan de aanslag met de klok mee draaien.
2. Aandrijfas op de aandrijving plaatsen.
3. Zeefbakje op de aandrijfas plaatsen. Hierbij op de markering letten (▼). Zeefbakje met de klok mee draaien. Uitstulping van het zeefbakje moet tot aan de aanslag in de gleuf van de komhandgreep zitten.
4. Perskegel aanbrengen en aandrukken.
5. Stekker in het stopcontact steken. Draaischakelaar op stand **min** zetten.
6. Gehalveerde citrusvrucht op de perskegel drukken. Het sap loopt in het reservoir.

- Draaischakelaar na de verwerking op **0/off** zetten. Stekker uit het stopcontact nemen.
- Alle onderdelen bij voorkeur direct na gebruik reinigen. Zo kunnen er geen restanten blijven plakken. ➔ *"Reiniging en verzorging" zie pagina 70*

Attentie!
Let op het vulniveau. Maximale verwerkingshoeveelheid: 1000 ml vruchtensap.

Sapcentrifuge

Voor het uitpersen van pitvruchten (bijv. appels, peren), bessen, ontpitte steenvruchten, groente (bijv. wortelen, tomaten).

➔ **Afb. I**

1. Kom op het apparaat plaatsen. Hierbij op de markering letten (▼). Kom tot aan de aanslag met de klok mee draaien.
2. Aandrijfas op de aandrijving plaatsen.
3. Filterkorf in de vruchtvleescontainer plaatsen.
4. Tegen de klok in draaien.
5. Sapcentrifuge in de kom plaatsen.
6. Deksel van de sapcentrifuge met de stopper aanbrengen. Hierbij op de markering letten (▼).
7. Deksel tot aan de aanslag met de klok mee draaien.
8. Stekker in het stopcontact steken. Draaischakelaar op stand **min** zetten.

- Fruit of groente in de vulschacht doen en met lichte druk aandrukken met de stopper. Indien nodig eerst fijnmaken. Aan het einde de draaischakelaar kort op stand **max** zetten en het apparaat laten lopen tot al het vruchtvlees van het sap is ontdaan.
- Draaischakelaar na de verwerking op **0/off** zetten. Stekker uit het stopcontact nemen.
- Alle onderdelen bij voorkeur direct na gebruik reinigen. ➔ *"Reiniging en verzorging" zie pagina 70*

Attentie!
Kom op tijd leegmaken:
– na het verwerken van maximaal 500 g.
– voordat het sap de vruchtvleescontainer heeft bereikt.

Mixer

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

Mixkom van tritan
Tritan is een breukvaste, smaak- en geurneutrale kunststof. In de mixkom van tritan kunnen ijsblokjes en bevroren levensmiddelen worden verwerkt.

⚠ Gevaar voor letsel
Niet in de aangebrachte mixer grijpen! Mixer alleen verwijderen of aanbrengen wanneer de aandrijving stilstaat. Snijbladen van het mesinzetstuk niet met blote handen aanraken.

⚠ 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!
Stel de mixkom niet aan temperaturen van boven 80°C bloot.

➔ **Afb. J**

1. Mixer aanbrengen. Hierbij op de markering letten (▼). Mixer tot aan de aanslag met de klok mee draaien.
2. Ingrediënten toevoegen.

Verwerkingshoeveelheden	
Vaste levensmiddelen	optimaal 80 g
Vloeistoffen	max. 1,5 l
Hete of schuimende vloeistoffen	max. 0,4 l

3. 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.

Attentie!
– Mixer niet zonder vulling laten lopen.
– Mixer werkt alleen wanneer het deksel is vastgedraaid.

4. Stekker in het stopcontact steken. Draaischakelaar op de gewenste stand zetten.

Ingrediënten toevoegen

5. Om ingrediënten toe te voegen, de draaischakelaar op **0/off** zetten. Deksel verwijderen en ingrediënten toevoegen of
6. trechter verwijderen en vaste ingrediënten beetje bij beetje via de vulopening toevoegen.
7. Vloeibare ingrediënten via de trechter toevoegen.

■ Draaischakelaar na de verwerking op **0/off** zetten. Stekker uit het stopcontact nemen.
■ Alle onderdelen bij voorkeur direct na gebruik reinigen. ➔ *"Reiniging en verzorging" zie pagina 70*

Tip: voor de voorreiniging een beetje water met afwasmiddel in de aangebrachte mixer doen. Het apparaat enkele seconden op stand **M** zetten. Water verwijderen en mixer met schoon water uitspoelen.

Voorbeeldrecept voor de mixer

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.

Aanbevolen verwerkingshoeveelheden en -tijden in acht nemen. ➔ **Afbeelding P**

Blokjessnijder

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

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

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

Aanwijzingen voor het gebruik!

- Blokjessnijder is alleen geschikt voor het snijden van aardappels (rauw of gekookt), wortels, augurken, tomaten, paprika's, uien, bananen, appels, peren, aardbeien, meloenen, kiwi's, eieren, zachte worst (bijv. mortadella), gekookt of gebraden gevogeltevlees zonder botjes.
- 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.

Attentie!

– Niet-nakoming van deze aanwijzingen kan leiden tot beschadiging van de blokjessnijder inclusief het snijrooster en het roterende mes.
– Als er wijzigingen worden aangebracht aan de blokjessnijder, of als deze oneigenlijk of ondeskundig wordt gebruikt, is Robert Bosch Hausgeräte GmbH niet aansprakelijk voor eventuele schade. Dit sluit aansprakelijkheid voor schade uit (bijv. stompe of vervormde messen) die ontstaat door verwerking van niet-toegestane levensmiddelen.

Belangrijke aanwijzingen:

– Levensmiddelen mogen geen botten, pitten of andere vaste bestanddelen bevatten.
– 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.
– De blokjessnijder werkt alleen wanneer het deksel is vastgedraaid.

Een werksnelheid kiezen die past bij de te snijden levensmiddelen.

Attentie!

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

Lage werksnelheid (min):

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

Middelmatige werksnelheid:

rauwe aardappels en wortels, zachte worst (bijv. mortadella), snijdbare kaas, harde kaas, paprika, tomaten, uien, appels, kiwi's.

➞ **Afb. K**

1. Snijrooster in de basishouder aanbrengen. Op de uitsparingen letten!
2. Snijschijf met mesbescherming in de basishouder aanbrengen.
3. De 3 bevestigingsklemmen naar binnen drukken totdat deze vastklikken.

4. Aandrijfas 2 op de aandrijving plaatsen.

Attentie!

Voor de blokjessnijder altijd aandrijfas 2 gebruiken (**afb. A - 4**).

5. Kom op het apparaat plaatsen. Hierbij op de markering letten (▼–●). Kom tot aan de aanslag met de klok mee draaien.
6. Blokjessnijder in de kom aanbrengen. De markering op de blokjessnijder moet met de komhandgreep zijn uitgelijnd. De blokjessnijder moet volledig op de aandrijfas zitten! De messchijf indien nodig met behulp van de mesbescherming in de juiste positie draaien.
7. Mesbescherming verwijderen.
8. Deksel met stopper aanbrengen. Hierbij op de markering letten (▼–●).
9. Deksel tot aan de aanslag met de klok mee draaien. De uitstulping van het deksel moet tot aan de aanslag in de gleuf van de komhandgreep zitten.
10. Stekker in het stopcontact steken. Draaischakelaar op de gewenste stand zetten.

- De te snijden levensmiddelen in de vulschacht doen en met lichte druk met de stopper aandrukken. Indien nodig eerst fijnmaken.

Attentie!

Kom op tijd leegmaken:

– na het verwerken van maximaal 500 g.
– voordat de blokjes de onderkant van de blokjessnijder hebben bereikt.

Kom leegmaken

- Draaischakelaar na de verwerking op **0/off** zetten. Stekker uit het stopcontact nemen.
- Deksel tegen de klok in draaien en verwijderen.
- Mesbescherming aanbrengen.
- Blokjessnijder uit de kom nemen.
- Kom tegen de klok in draaien en verwijderen. Kom leegmaken.
- Alle onderdelen bij voorkeur direct na gebruik reinigen. ➔ *“Reiniging en verzorging” zie pagina 70*

Universele fijnsnijder

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

⚠ Gevaar voor letsel

De universele fijnsnijder uitsluitend aanbrengen en verwijderen wanneer de aandrijving stilstaat. Snijbladen van het mesinzetstuk niet met blote handen aanraken. Nooit in de kom van de universele fijnsnijder grijpen! Voor het verwijderen van de fijngemaakte levensmiddelen geschikte hulpmiddelen (bijv. een lepel) gebruiken.

Attentie!

De universele fijnsnijder werkt alleen wanneer het deksel is vastgedraaid.

➔ **Afb. L**

1. Kom aanbrengen. Hierbij op de markering letten (▼–●). Kom tot aan de aanslag met de klok mee draaien.
2. Ingrediënten toevoegen.
3. Deksel aanbrengen en met de klok mee draaien. De dekselneus moet tot de aanslag in de sleuf van de kom zitten.
4. Stekker in het stopcontact steken. Draaischakelaar op stand **M** draaien en vasthouden.

Aanwijzing: hoe langer het apparaat ingeschakeld blijft, hoe fijner de levensmiddelen worden gesneden. Bij kruiden kan de gewenste mate van fijnheid al na een zeer korte inschakeltijd bereikt zijn. Het kan dan voldoende zijn om stand **M** slechts even ‘aan te raken’.

- Draaischakelaar na de verwerking loslaten. Stekker uit het stopcontact nemen.

Na gebruik

- Universele fijnsnijder tegen de klok in draaien en verwijderen.
- Universele fijnsnijder omkeren, de fijngemaakte levensmiddelen vallen in het deksel.
- Deksel vasthouden. Kom tegen de klok in draaien en verwijderen.
- Rest van de fijngemaakte levensmiddelen met en geschikt hulpmiddel (bijv. een lepel) uit de kom verwijderen.
- Alle onderdelen bij voorkeur direct na gebruik reinigen. ➔ *“Reiniging en verzorging” zie pagina 70*

Reiniging en verzorging

Het apparaat vereist geen onderhoud! Een grondige reiniging zorgt echter voor een lange levensduur.

Algemene opmerkingen

- Alle onderdelen bij voorkeur direct na gebruik reinigen. Resten kunnen dan niet aankoeken en de kunststof wordt niet aangetast (bijv. door etherische olie in kruiden).
- Bij de verwerking van bijv. wortelen en rode kool ontstaan verkleuringen op de kunststofonderdelen. Deze kunt u met een beetje slaolie verwijderen.

Attentie!

– Gebruik geen reinigingsmiddelen die alcohol of spiritus bevatten.
– Gebruik geen scherpe, puntige of metalen voorwerpen.
– Gebruik geen schurende doeken of schurende reinigingsmiddelen.
– Kunststof onderdelen niet vastklemmen in de vaatwasser, omdat ze dan onherstelbaar vervormd kunnen raken!
– Lamellen van de filterkorf van de sapcentrifuge voorzichtig reinigen om deze niet te beschadigen.

⚠ Gevaar voor letsel!

– Voorzichtig bij de omgang met de scherpe messen.
– Universeel mes alleen vastpakken aan de kunststof greep.
– Fijnmaakschijven alleen aan de rand vastpakken.
– Nooit in de scherpe messen en randen van het blokjessnijder-inzetstuk grijpen. De snijschijf alleen vastpakken aan de kunststof knop in het midden!
– Het mixermes en het mes van de universele fijnsnijder niet met blote handen aanraken.
– Voor het reinigen van het mes en de fijnmaakschijven een borstel gebruiken.

⚠ Gevaar voor elektrische schok!

Voor het reinigen de stekker uit het stopcontact trekken.

Basisapparaat reinigen

- Het basisapparaat nooit in vloeistoffen dompelen, onder stromend water houden of in de afwasmachine reinigen. Gebruik geen stoomreiniger.
- Basisapparaat schoonvegen met een vochtige doek. Indien nodig een beetje afwasmiddel gebruiken.
- Daarna het apparaat afdrogen.

Kom, hulpstukken en toebehoren reinigen

- Alle onderdelen direct na gebruik onder stromend water afspoelen.
- De toebehoren voor de reiniging uit elkaar nemen. Hierbij de beschrijvingen uit de afzonderlijke hoofdstukken in omgekeerde volgorde uitvoeren.
- Na de reiniging alle onderdelen grondig laten drogen of afdrogen.

Roergarde voor reiniging uit elkaar nemen

De garde kan voor de reiniging uit elkaar worden genomen.

➔ **Afb. M**

1. Roergarde uit de overbrenging verwijderen.
2. Lipje indrukken en het deksel van de overbrenging verwijderen.
3. De beide tandwielen uit de overbrenging verwijderen. Voorzichtig met een borstel reinigen.
4. Na het reinigen en drogen alle onderdelen in de omgekeerde volgorde weer in elkaar zetten.

Sapcentrifuge reinigen

Voor het reinigen van de sapcentrifuge de filterkorf van de vruchtvleescontainer verwijderen. Onderdelen onder stromend water voorspoelen.

Attentie!
Lamellen van de filterkorf voorzichtig reinigen om deze niet te beschadigen.

Blokjessnijder reinigen

Blokjessnijder voor reiniging uit elkaar nemen

➔ **Afb. N**

1. Mesbescherming aanbrengen. Blokjessnijder uit de kom nemen.
2. Bevestigingsklemmen openen. Messchijf met de mesbescherming verwijderen.

⚠ **Gevaar voor letsel!**
Snijschijf en snijrooster alleen aan het kunststof gedeelte vastpakken.

3. Eventueel aanwezige levensmiddelresten met de snijroosterreiniger verwijderen.
4. Het snijrooster met de snijroosterreiniger van onderaf eruit drukken.

Basishouder in de afwasautomaat reinigen. Alle andere onderdelen voorspoelen onder stromend water. Onderdelen reinigen met een borstel.

Mixer reinigen

Mixkom (zonder mesinzetstuk), deksel en trechter kunnen in de afwasautomaat worden gereinigd. Mesinzetstuk niet in de afwasautomaat reinigen, maar onder stromend water (niet in water laten liggen).

Mesinzetstuk voor de reiniging uit elkaar nemen

➔ **Afb. O**

1. Lege mixkom omdraaien. Het mesinzetstuk aan de vleugels tegen de klok in draaien. Het mesinzetstuk komt hierdoor los.
2. Mesinzetstuk eruit nemen en de afdichtring verwijderen.
3. Na het reinigen en drogen de afdichtring op het mesinzetstuk aanbrengen.
4. Mesinzetstuk van onderaf in de mengbeker aanbrengen en met de klok mee vastdraaien.
   Ten minste zo ver draaien dat de vleugel met de markering op de mixkom uitgelijnd is.

Attentie!
Mesinzetstuk nooit zonder afdichting gebruiken!

Universele fijnsnijder reinigen

Universele fijnsnijder bij voorkeur direct na gebruik reinigen. Resten kunnen dan niet aankoeken en de kunststof wordt niet aangetast (bijv. door etherische olie in kruiden).
Kom met aandrijving niet reinigen in de afwasautomaat, maar onder stromend water met een borstel. Niet in het water laten liggen!
De kom met de aandrijving naar boven zetten om hem te laten drogen.

Hulp bij storingen

⚠ **Gevaar voor letsel!**
Stekker uit het stopcontact nemen voordat u een storing verhelpt.

Belangrijke aanwijzing:
Een fout bij de bediening van het apparaat, een activering van de elektronische zekeringen en een apparaatdefect worden aangegeven door een knipperende lichtring (functie-indicatie).

Storing:
Apparaat werkt niet meer.

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

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

Mogelijke oorzaak:
Er is geprobeerd de kom of mixer op het ingeschakelde apparaat te plaatsen.

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

Storing:
Apparaat start niet.

Mogelijke oorzaak:
Onderdelen niet correct aangebracht. Deksel niet volledig gesloten.

Oplossing:
- Draaischakelaar op **0/off** zetten.
- Stekker uit het stopcontact nemen.
- Onderdelen volgens de aanwijzingen correct aanbrengen en deksel volledig sluiten.
- Apparaat weer in gebruik nemen.

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

Speciale accessoires

(verkrijgbaar in de speciaalzaak indien niet meegeleverd)

Patates-fritesschijf (MUZ45PS1)
Voor het snijden van rauwe aardappels tot patates frites.

Asia-groenteschijf (MUZ45AG1)
Snijdt fruit en groente in smalle reepjes, voor Aziatische groentegerechten.

Maalschijf grof (MUZ45RS1)
Voor het raspen van rauwe aardappels, bijv. voor aardappelkoekjes of knoedels.

Aardappelkoekjesschijf (MUZ45KP1)
Voor het raspen van rauwe aardappels voor Rösti en aardappelkoekjes, voor het snijden van fruit en groente in dikke plakken.

Afval

Gooi verpakkingsmateriaal op een milieuvriendelijke manier weg. Dit apparaat is gekenmerkt in overeenstemming met de Europese richtlijn 2012/19/EU betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic equipment – WEEE). De richtlijn geeft het kader aan voor de in de EU geldige terugneming en verwerking van oude apparaten. Raadpleeg uw gespecialiseerde handelaar voor de geldende voorschriften inzake afvalverwijdering.

Garantie

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 heeft gekocht, geeft u hierover graag meer informatie. Om aanspraak te maken op de garantie heeft u altijd uw aankoopbewijs nodig.

Wijzigingen voorbehouden.

Bestemmelsesmæssig brug

Dette apparat er kun beregnet til anvendelse i private husholdninger og i hjemmet. Brug kun apparatet til forarbejdningsmængder og -tider, som er almindelige i husholdningen.
Apparatet er egnet til at røre, ælte, piske, skære og rive fødevarer. Apparatet må ikke bruges til at forarbejde andre genstande eller substanser. Bruges andre af producenten tilladte tilbehørsdele, er andre anvendelser også mulige. Brug kun apparatet med tilladte originale dele og tilbehør. Brug aldrig tilbehørsdelene til andre apparater.
Apparatet må kun anvendes indendørs ved stuetemperatur og maks. 2000 m over havets overflade.

Vigtige sikkerhedshenvisninger

Læs brugsanvisningen grundigt, følg den, og opbevar den på et sikkert sted! Ved overdragelse af apparatet skal denne vejledning vedlægges. Producenten fraskriver sig ansvaret for skader, der skyldes en manglende overholdelse af instrukserne vedr. korrekt brug af apparatet.
Dette apparat kan bruges af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og / eller viden, hvis de er under opsyn eller er blevet instrueret i sikker brug af apparatet og har forstået de farer, der kan være forbundet med brugen af apparatet. Apparatet og tilslutningsledningen skal være utilgængelige for børn, og de må ikke betjene apparatet. Apparatet er ikke legetøj for børn. Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke foretages af børn.

⚠ Fare for elektrisk stød og brandfare!

- Apparatet må kun tilsluttes og bruges iht. angivelserne på typeskiltet. Brug kun apparatet, hvis netledningen og apparatet er uden skader. Reparationer på apparatet som f.eks. udskiftning af en beskadiget tilslutningsledning må kun foretages af vores kundeservice for at undgå fare.
- Tilslut aldrig apparatet til kontakture eller stikdåser, der kan fjernbetjenes. Apparatet skal altid være under opsyn, når det anvendes!
- Apparatet må ikke stilles på eller i nærheden af varme overflader, f.eks. komfur. Netkablet må ikke komme i kontakt med varme dele eller trækkes over skarpe kanter.
- Motorenheden må aldrig dyppes ned i vand eller kommes i opvaskemaskine. Anvend ikke nogen damprenser. Brug ikke apparatet med fugtige hænder.

- Apparatet skal efter hver brug, når det ikke er under opsyn, altid afbrydes fra strømnettet, før det samles, adskilles eller rengøres og i tilfælde af fejl.
- I tilfælde af strømsvigt forbliver apparatet tændt og går automatisk i gang igen, når strømmen vender tilbage.

⚠ Fare for at komme til skade!

- Før udskiftning af tilbehør eller ekstradele, der bevæges under driften, skal apparatet slukkes og afbrydes fra strømnettet. Drevet kører stadig kort efter, at apparatet er slukket. Vent, til drevet står helt stille!
- Stik aldrig hænderne ned i skålen eller påfyldningsskakten under driften. Anvend altid stopperen til at stoppe ingredienser ned med. Før ikke genstande (f.eks. grydeske) ned i skålen eller påfyldningsskakten.
- Vær forsigtig ved omgangen med de skarpe knive, når beholderen tømmes og ved rengøringen. Benyt en børste til rengøring.
- Rør ikke ved universalknivens klinger med de bare hænder. Opbevar altid universalkniven i knivbeskyttelsen, når den ikke bruges. Stik ikke fingrene ind i de skarpe knive og kanter på finhakningsskiverne. Tag altid kun fat i kanten på finhakningsskiverne!
- Stik aldrig fingrene ned i det påsatte blenderbæger! Blenderbægeret må kun tages af/sættes på, når drevet står stille. Berør ikke blenderknivene med de bare hænder.
- Stik aldrig fingrene ind i de skarpe knive og kanter på terningsnitterindsatsen. Tag kun fat på skæreskiven og skæregitteret i plastdelen. Opbevar altid terningsnitterindsatsen samlet og med påsat knivbeskyttelse, når den ikke bruges.

⚠ 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.

⚠ Fare for kvælning!

Lad ikke børn lege med emballagemateriale.

⚠ OBS!

Det anbefales, at apparatet kun er tændt, så længe fødevarerne forarbejdes. Brug ikke apparatet i tomgang. Blenderbægeret må ikke udsættes for temperaturer over 80°C.

⚠ Vigtigt!

Rengør altid apparatet grundigt efter hver brug eller efter længere tid, hvor det ikke har været i brug. ➔ *”Rengøring og pleje” se side 83*

Forklaring af symbolerne på apparat eller tilbehør

Følg instrukserne i brugsanvisningen.

Vær forsigtig! Roterende knive.

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

Tillykke med købet af dit nye apparat fra firmaet Bosch. Flere informationer om vores produkter findes på vores internetside.

Indhold

Bestemmelsesmæssig brug 73
Vigtige sikkerhedshenvisninger 73
Overblik 75
Inden den første ibrugtagning..... 76
Dele og betjeningselementer..... 76
Forberedelse 77
Brug af redskaber 77
Finhakningsskiver..... 78
Citruspresse 79
Saftcentrifuge 79
Blender 80
Opskrifteksempel til blenderen 81
Terningsnitter 81
Minihakker 82
Rengøring og pleje 83
Hjælp i tilfælde af fejl 84
Ekstra tilbehør 85
Bortskaffelse..... 85
Reklamationsret..... 85

Overblik

Fold billedsiderne ud.

→ **Billede A**

1 Motorenhed
- **a** Drejekontakt
- **b** Lysring (driftsindikator)
- **c** Drev (med 2 eller 3 trin *)
- **d** Kabelrum

2 Skål

3 Drivakse 1 (grå)

4 Drivakse 2 (sort) *

5 Låg
- **a** Stopper
- **b** Stopperindsats

6 Redskaber
- **a** Redskabsholder
- **b** Universalkniv med knivbeskyttelse
- **c** Ældtekrog (plast)
- **d** Røreris
- **e** Drevhus til røreris

7 Skiveholder

8 Finhakningsskiver *
- **a** Skærevendeskive – tyk / tynd
- **b** Rivevendeskive – grov / fin
- **c** Riveskive – middelfin
- **d** Riveskive – grov
- **e** Kartoffelpandekageskive
- **f** Pommes frites-skive
- **g** Asiengrøntsagsskive

9 Citruspresse *
- **a** Sikurv
- **b** Pressekegle

10 Saftcentrifuge *
- **a** Rivebeholder
- **b** Filterkurv
- **c** Låg
- **d** Stopper til saftcentrifuge

11 Terningsnitter *
- **a** Grundholder
- **b** Lukkeklemme
- **c** Skæregitter
- **d** Skæreskive
- **e** Knivbeskyttelse
- **f** Skæregitterrengøringsenhed

12 Minihakker *
- **a** Bæger med drev
- **b** Låg

13 Blender
- **a** Blenderbæger lavet af tritan
- **b** Knivindsats
- **c** Låg
- **d** Påfyldningsåbning
- **e** Tragt

* afhængigt af model

Inden den første ibrugtagning

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

OBS!
Et beskadiget apparat må aldrig tages i brug!

- Tag motorenheden og alle tilbehørsdele ud af emballagen, og fjern emballagematerialet.
- Kontrollér, om alle dele er fuldstændige og uden synlige skader. ➔ **Billede A**
- Rengør og tør alle dele grundigt af inden den første ibrugtagning.
  ➔ *"Rengøring og pleje" se side 83*

Dele og betjeningselementer

Vigtigt!
Skålen, låget / bægeret på minihakkeren og blenderbægeret er ikke egnet til brug i mikrobølgeovnen!

Farvemarkering

Apparatet har et drev med 2 eller 3 trin (afhængigt af model). Hvert hastighedstrin er markeret med forskellige farver (sort, grå og rød). Denne farvemarkering kan også findes på tilbehørsdelene. Tilbehørsdelene forbindes automatisk med det rigtige hastighedstrin.

Lav hastighed, sort
med drivakse 2
Til brug af terningsnitteren.

Middel hastighed, grå
med drivakse 1
Til brug af finhakningsskiverne, citruspressen og saftcentrifugen.

Høj hastighed, rød
uden drivakse
Til brug af blenderen og minihakkeren.

Drejekontakt med lysring

➔ **Billede B**

Den ønskede hastighed vælges, eller apparatet slukkes, med drejekontakten. Den indbyggede lysring lyser under driften. Apparatet kan ikke længere tændes, og lysringen blinker, i tilfælde af en fejl i betjeningen af apparatet, en udløsning af de elektroniske sikringer eller en apparatdefekt.

OBS!
Apparatet må udelukkende tændes og slukkes med drejekontakten. Slukkes apparatet ved at åbne låget, opstår der skader på apparatet.

Indstillinger	
M	Kortvarig drift med højeste hastighed. Hold kontakten fast i den ønskede tid.
0/off	Stop / sluk
min – max	Arbejdshastigheden kan indstilles trinløst fra lav til høj hastighed.
Pulse	Intervaldrift med højeste hastighed. Anbefales til at lave f.eks. milkshakes i blenderen.

Kabelrum

➔ **Billede C**

Apparatet er udstyret med et kabelrum. Netkablets passende længde kan indstilles ved at trække kablet ud eller skyde det tilbage. Efter arbejdet skyd da kablet tilbage i kabelrummet ved at trække kortvarigt i det et nødvendigt antal gange.

Forberedelse

- Stil motorenheden på et glat, rent og stabilt underlag.
- Træk netkablet ud til den nødvendige længde.

⚠ **Fare for at komme til skade!**

– Sæt først netstikket i, når alle forberedelser til arbejdet med apparatet er afsluttet.
– Stik aldrig fingrene ned i skålen eller påfyldningsskakten under driften.
– Drevet kører stadig kort efter, at apparatet er slukket. Skift kun redskab / tilbehør, når drevet står stille.

Vigtigt!

– Apparatet må kun tændes, hvis redskaber eller tilbehør er helt monteret.
– Apparatet kan ikke tændes, hvis skålen ikke er sat korrekt på og ikke er lukket med låget. Lågnæsen skal sidde i slidsen på skålegrebet indtil stop.
– Apparatet må udelukkende tændes og slukkes med drejekontakten.

Brug af redskaber

⚠ **Fare for at komme til skade!**

Stik aldrig hænderne ned i skålen eller påfyldningsskakten under driften. Stik ikke genstande (f.eks. grydeske) ned i skålen eller påfyldningsskakten.

Universalkniv

Til finhakning og hakning.

⚠ **Fare for at komme til skade!**

Rør ikke ved universalknivens klinger med de bare hænder. Opbevar altid universalkniven i knivbeskyttelsen, når den ikke bruges. Tag kun fat i plastgrebet på universalkniven.

Æltekrog (plast)

Til ældning af dej og iblanding af ingredienser, der ikke skal finhakkes (f.eks. rosiner, tynde chokoladeblade).

➔ **Billede D**

1. Sæt skålen på. Bemærk markeringen (▼/●). Drej skålen i retning med uret indtil stop.
2. Tryk drivaksen 1 ind i redskabsholderen, indtil den falder i hak.
3. Sæt redskabsholderen med drivaksen på drevet. Anbring universalkniven eller æltekrogen på redskabsholderen, og slip den.

OBS!

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

4. Fyld ingredienserne i.
5. Sæt låget med stopperen på. Bemærk markeringen (▼/●).
6. Drej låget i retning med uret indtil stop.
7. Sæt netstikket i. Stil drejekontakten på det ønskede trin.

Påfyldning af flere ingredienser

8. For at påfylde ingredienser stil da drejekontakten på **0/off**. Tag stopperen ud, og fyld ingredienserne i gennem påfyldningsåbningen.
- Påfyld væsker gennem stopperen. Stopperindsatsen kan anvendes som målebæger.
9. Stil drejekontakten på **0/off** efter forarbejdningen. Træk netstikket ud.

Tømning af skål

10. Drej låget i retning mod uret, og tag det af.
11. Tag redskabsholderen sammen med universalkniven eller æltekrogen ud af skålen. Tag redskabet af redskabsholderen.
12. Drej skålen i retning mod uret, og tag den af. Tøm skålen.
- Rengør straks alle dele efter brug.
  ➔ *”Rengøring og pleje” se side 83*

Røreris

Til fløde, piskede æggehvider og lette deje. Ikke egnet til faste ingredienser.

➞ **Billede E**

1. Sæt skålen på. Bemærk markeringen (▼/●). Drej skålen i retning med uret indtil stop.
2. Sæt drivaksen på drevet.
3. Stik røreriset ind i drevhuset, indtil det falder i hak.
4. Sæt drevhuset på drivaksen med en let drejning.
5. Fyld ingredienserne i.
6. Sæt låget med stopperen på. Bemærk markeringen (▼/●).
7. Drej låget i retning med uret indtil stop.
8. Sæt netstikket i. Stil drejekontakten på det ønskede trin.

- Stil drejekontakten på **0/off** efter forarbejdningen. Træk netstikket ud.
- Rengør straks alle dele efter brug.
  ➞ *”Rengøring og pleje” se side 83*

Finhakningsskiver

⚠ **Fare for at komme til skade!**
Stik ikke fingrene ind i de skarpe knive og kanter på finhakningsskiverne. Tag altid kun fat i kanten på skiverne! Stik ikke fingrene ind i påfyldningsåbningen. Anvend altid stopperen til at stoppe ingredienser ned med.

Skærevendeskive – tyk / tynd

Til skæring af frugt og grønt.
Betegnelse på skærevendeskiven:
”1” for den tykke skæreside,
”3” for den tynde skæreside

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

Rivevendeskive – grov / fin

Til rivning af grønt, frugt og ost, undtagen hård ost (f.eks. parmesan).
Betegnelse på rivevendeskiven:
”2” for den grove riveside
”4” for den fine riveside

OBS!
Rivevendeskiven er ikke egnet til rivning af nødder. Riv kun blød ost med den grove side.

Riveskive – middelfin

Til rivning af rå kartofler, hård ost (f.eks. parmesan), kølet chokolade og nødder.

OBS!
Riveskiven egner sig ikke til rivning af blød ost og skæreost.

Riveskive grov

Til rivning af rå kartofler til f.eks. søsterkage eller kartoffelboller.

Kartoffelpandekageskive

Til rivning af rå kartofler til rösti og kartoffelpandekager samt til skæring af frugt og grønt i tykke skiver.

Pommes frites-skive

Til skæring af rå kartofler til pommes frites.

Asiengrøntsagsskive

Skærer frugt og grønt i fine strimler til asiatiske grøntsagsretter.

Bemærk: Anbring pommes frites-skiven eller asiengrøntsagsskiven med kniven opad. Skiver, der er egnet til andre formål, kan købes i faghandlen (se kapitlet ”Ekstra tilbehør”).

Stopper med indsats

➞ **Billede F**

Stopperen kan bruges i to varianter.

Variant 1: Til f.eks. krydderurter, porre, gulerødder. Sæt stopperen ind i åbningen på låget. Skub fødevarerne ned med stopperindsatsen.

Variant 2: Til f.eks. æbler og kartofler. Sæt stopperindsatsen ind i stopperen, og drej den, indtil de to dele er forbundet med hinanden. Skub fødevarerne ned med stopperen.

➔ **Billede G**

1. Sæt skålen på. Bemærk markeringen (▼/●). Drej skålen i retning med uret indtil stop.
2. Sæt drivaksen på drevet.
3. Tag skiven ud af beskyttelseskappen. Anbring skiven på skiveholderen. Vend den ønskede skære-/riveside opad. Anbring skiven på skiveholderen, så medbringerne på skiveholderen griber ind i åbningerne på skiverne. Skiven skal ligge på mod skiveholderens sidevendte tapper.
4. Sæt skiveholderen på drivaksen med en let drejning.
5. Sæt låget med stopperen på. Bemærk markeringen (▼/●).
6. Drej låget i retning med uret indtil stop.
7. Sæt netstikket i. Stil drejekontakten på det ønskede trin.
8. Fyld ingredienserne i, som skal skæres eller rives, og skub dem ned med et let tryk på stopperen. Finhak dem først, hvis det er nødvendigt.

- Stil drejekontakten på **0/off** efter forarbejdningen. Træk netstikket ud.
- Rengør straks alle dele efter brug. Således tørrer madrester ikke ind.
  ➔ *"Rengøring og pleje" se side 83*

OBS!
Afslut forarbejdningen, og tøm skålen, før de forarbejdede fødevarer når op til underkanten af skiveholderen.

Bemærk: Fyld chokolade i før tændingen og tildæk med stopperen. Skub ned med stopperen efter tændingen.

Citruspresse

Til presning af citrusfrugter, f.eks. appelsiner, grapefrugter og citroner.

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

➔ **Billede H**

1. Sæt skålen på. Bemærk markeringen (▼/●). Drej skålen i retning med uret indtil stop.
2. Sæt drivaksen på drevet.
3. Sæt sikurven på drivaksen. Bemærk markeringen (▼/●). Drej sikurven i retning med uret. Næsen på sikurven skal sidde i slidsen på skålegrebet indtil stop.
4. Sæt pressekeglen på, og tryk den på plads.
5. Sæt netstikket i. Stil drejekontakten på trin **min**.
6. Tryk den halverede citrusfrugt på pressekeglen. Saften løber ned i beholderen.

- Stil drejekontakten på **0/off** efter forarbejdningen. Træk netstikket ud.
- Rengør straks alle dele efter brug. Således tørrer madrester ikke ind.
  ➔ *"Rengøring og pleje" se side 83*

OBS!
Hold øje med påfyldningsniveauet. Maksimal forarbejdningsmængde: 1000 ml frugtsaft.

Saftcentrifuge

Til saftpresning af kernefrugt (f.eks. æbler og pærer), bærfrugt, udkernet stenfrugt og grøntsager (f.eks. gulerødder og tomater).

➔ **Billede I**

1. Sæt skålen på. Bemærk markeringen (▼/●). Drej skålen i retning med uret indtil stop.
2. Sæt drivaksen på drevet.
3. Sæt filterkurven ind i rivebeholderen.
4. Drej i retning mod uret.
5. Sæt saftcentrifugen ind i skålen.

6. Sæt saftcentrifugens låg med stopperen på. Bemærk markeringen (▼).
7. Drej låget i retning med uret indtil stop.
8. Sæt netstikket i. Stil drejekontakten på trin **min**.

- Kom frugt eller grønt i påfyldningsskakten, og skub det ned med et let tryk på stopperen. Finhak det først, hvis det er nødvendigt. Ved afslutningen af arbejdsgangen stil da drejekontakten kort på trin **max**, og lad apparatet køre, indtil al saften er presset ud af frugtkødet.
- Stil drejekontakten på **0/off** efter forarbejdningen. Træk netstikket ud.
- Rengør straks alle dele efter brug.
  → *"Rengøring og pleje" se side 83*

OBS!
Tøm skålen rettidigt:
– efter forarbejdning af maksimalt 500 g.
– før saften har nået rivebeholderen.

Blender

Til blanding af fyldende eller halvfaste fødevarer, til finhakning/hakning af rå frugt og grøntsager samt til purering af madvarer.

Blenderbæger lavet af tritan
Tritan er et brudsikkert, smags- og lugtneutralt plastmateriale. I blenderbægeret lavet af tritan kan der forarbejdes isterninger og frosne fødevarer.

⚠ Fare for at komme til skade
Stik aldrig fingrene ned i den påsatte blender! Blenderen må kun tages af/sættes på, når drevet står stille. Rør ikke ved knivindsatsens klinger med de bare hænder.

⚠ 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!
Blenderbægeret må ikke udsættes for temperaturer over 80°C.

→ **Billede J**
1. Sæt blenderen på. Bemærk markeringen (▼). Drej blenderen i retning med uret indtil stop.
2. Fyld ingredienserne i.

Forarbejdningsmængder	
Faste fødevarer	optimalt 80 g
Væsker	maks. 1,5 l
Varme eller skummende væsker	maks. 0,4 l

3. Sæt låget på, og drej det i retning med uret. Lågnæsen skal sidde i slidsen på blendergrebet indtil stop.

OBS!
– Brug ikke blenderen, hvis den er tom.
– Blenderen arbejder kun med fastdrejet låg.

4. Sæt netstikket i. Stil drejekontakten på det ønskede trin.

Påfyldning af flere ingredienser

5. For at påfylde ingredienser stil da drejekontakten på **0/off**. Tag låget af, og fyld ingredienserne i, eller
6. tag tragten ud, og fyld faste ingredienser lidt ad gangen i gennem påfyldningsåbningen.
7. Fyld flydende ingredienser i gennem tragten.

- Stil drejekontakten på **0/off** efter forarbejdningen. Træk netstikket ud.
- Rengør straks alle dele efter brug.
  → *"Rengøring og pleje" se side 83*

Tip: Kom til forrengøring en smule vand med opvaskemiddel i den påsatte blender. Stil drejekontakten i et par sekunder på trin **M**. Hæld vandet ud, og skyl blenderen med rent vand.

Opskrifteksempel til blenderen

Sportsdrik

- 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.

Bemærk anbefalede forarbejdnings-mængder og -tider! ➔ **Billede P**

Terningsnitter

Terningsnitter til skæring af fødevarer i terninger.

⚠ **Fare for at komme til skade som følge af skarpe knive / roterende drev!**

Stik aldrig fingrene ned i den påsatte terningsnitter! Terningsnitteren må kun tages af / sættes på, når drevet står stille. Tag kun fat i plastduppen midt på skæreskiven, når terningsnitteren skilles ad / samles.

Henvisninger vedr. brug!

■ Terningsnitteren er kun egnet til at skære kartofler (rå eller kogte), gulerødder, agurker, tomater, paprika, løg, bananer, æbler, pærer, jordbær, meloner, kiwi, æg, blød kødpølse (f.eks. mortadella) samt kogt eller stegt fjerkrækød uden ben.

■ Meget blød ost (f.eks. mozzarella, fåreost) kan ikke forarbejdes. I forbindelse med skæreost (f.eks. gouda) og hård ost (f.eks. emmentaler) må der ikke forarbejdes mere end 3 kg i en arbejdsgang.

■ Før forarbejdningen af kerne- og stenfrugt (æbler, ferskner osv.) skal kernerne og stenene fjernes.

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

■ Fødevarerne må ikke være i frosset tilstand.

OBS!

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

– Bruges terningsnitteren til andre formål, ændres den eller anvendes den forkert, fraskriver Robert Bosch Hausgeräte GmbH sig ansvaret for eventuelle skader. Hermed fraskrives også ansvaret for skader (f.eks. uskarpe eller deformerede knive), der opstår som følge af en forarbejdning af ikke godkendte fødevarer.

Vigtige henvisninger:

– Fødevarerne må ikke indeholde ben, kerner eller andre faste bestanddele.

– Frugt / grønt bør ikke være alt for moden, da saften ellers kan trænge ud.

– Lad kogte fødevarer køle af, før de skæres, da de så er fastere, og derved opnås der et bedre skæreresultat.

– Terningernes længde kan påvirkes af, om der trykkes mere eller mindre på stopperen, når der skubbes ned.

– Terningsnitteren arbejder kun med fastdrejet låg.

Vælg en **arbejdshastighed**, som passer til de fødevarer, der skal skæres.

OBS!

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

Lav arbejdshastighed (min):

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

Middel arbejdshastighed:

Rå kartofler og gulerødder, blød kødpølse (f.eks. mortadella), skæreost, hård ost, paprika, tomater, løg, æbler og kiwi.

➔ **Billede K**

1. Sæt skæregitteret ind i grundholderen. Vær opmærksom på udsparingerne!
2. Sæt skæreskiven med knivbeskyttelsen ind i grundholderen.
3. Tryk de 3 lukkeklemmer indad, indtil de falder i hak.
4. Sæt drivaksen 2 på drevet.

OBS!
Brug altid drivaksen 2 til terningsnitteren (**Billede A - 4**).

5. Sæt skålen på. Bemærk markeringen (▼). Drej skålen i retning med uret indtil stop.
6. Sæt terningsnitteren ind i skålen. Markeringen på terningsnitteren skal være indstillet ud for skålens greb. Terningsnitteren skal sidde helt på drivaksen! Drej knivskiven i den rigtige position ved hjælp af knivbeskyttelsen, hvis det er nødvendigt.
7. Tag knivbeskyttelsen af.
8. Sæt låget med stopperen på. Bemærk markeringen (▼).
9. Drej låget i retning med uret indtil stop. Lågnæsen skal sidde i slidsen på skålegrebet indtil stop.
10. Sæt netstikket i. Stil drejekontakten på det ønskede trin.

- Kom fødevarerne, der skal skæres, i påfyldningsskakten, og skub dem ned med et let tryk på stopperen. Finhak det først, hvis det er nødvendigt.

OBS!
Tøm skålen rettidigt:
– efter forarbejdning af maksimalt 500 g.
– før terningerne har nået underkanten af terningsnitteren.

Tømning af skål

- Stil drejekontakten på **0/off** efter forarbejdningen. Træk netstikket ud.
- Drej låget i retning mod uret, og tag det af.
- Sæt knivbeskyttelsen på.
- Tag terningsnitteren ud af skålen.
- Drej skålen i retning mod uret, og tag den af. Tøm skålen.
- Rengør straks alle dele efter brug.
  → *"Rengøring og pleje" se side 83*

Minihakker

Til finhakning af små mængder kød, hård ost, løg, persille, hvidløg, frugt og grønt. Finhakning af kaffebønner, peberkorn, sukker, birkes og peberrod er ikke tilladt.

⚠ Fare for at komme til skade
Minihakkeren må kun tages af/sættes på, når drevet står stille. Rør ikke ved knivindsatsens klinger med de bare hænder. Stik aldrig fingrene ind i bægeret på minihakkeren! Brug et egnet hjælpemiddel (f.eks. en ske) til at fjerne de finhakkede fødevarer.

OBS!
Minihakkeren arbejder kun med fastdrejet låg.

→ **Billede L**

1. Sæt bægeret på. Bemærk markeringen (▼). Drej bægeret i retning med uret indtil stop.
2. Fyld ingredienserne i.
3. Sæt låget på, og drej det i retning med uret. Lågnæsen skal sidde i slidsen på bægeret indtil stop.
4. Sæt netstikket i. Stil drejekontakten på trin **M**, og hold den fast.

Bemærk: Jo længere apparatet forbliver tændt, desto finere skæres fødevarerne. Med hensyn til krydderurter kan det ønskede finhakningsresultat være nået allerede efter meget kort tændetid. Et kort "tip" på trin **M** kan allerede være nok.

- Slip drejekontakten efter forarbejdningen. Træk netstikket ud.

Efter arbejdet

- Drej minihakkeren i retning mod uret, og tag den af.
- Vend minihakkeren. De finhakkede fødevarer falder ned i låget.
- Hold fast i låget. Drej bægeret i retning mod uret, og tag det af.
- Fjern rester af de finhakkede fødevarer med et egnet hjælpemiddel (f.eks. en ske) fra bægeret.
- Rengør straks alle dele efter brug.
  → *"Rengøring og pleje" se side 83*

Rengøring og pleje

Apparatet er vedligeholdelsesfrit! Grundig rengøring sikrer lang holdbarhed.

Generelle henvisninger

- Rengør straks alle dele efter brug. Derved undgås, at madrester tørrer ind, og at plastmaterialet angribes (f.eks. af æteriske olier i krydderier).
- Ved forarbejdning af f.eks. gulerødder og rødkål opstår der misfarvninger på plastdelene, som kan fjernes med nogle dråber spiseolie.

OBS!

- Brug ikke rengøringsmidler, der indeholder alkohol eller sprit.
- Brug ikke skarpe, spidse eller metalliske genstande.
- Der må ikke anvendes skurrende klude eller rengøringsmidler.
- Forsøg ikke at klemme plastdele fast i opvaskemaskinen, da de kan blive varigt deformeret!
- Rengør forsigtigt lamellerne i filterkurven til saftcentrifugen, da de ellers beskadiges.

⚠ **Fare for at komme til skade!**

- Vær forsigtig ved omgangen med de skarpe knive.
- Tag kun fat i plastgrebet på universalkniven.
- Tag kun fat i kanten på finhakningsskiverne.
- Stik aldrig fingrene ind i de skarpe knive og kanter på terningsnitterindsatsen. Tag kun fat i plastduppen midt på skæreskiven!
- Berør ikke blenderknivene og minihakkerknivene med de bare hænder.
- Benyt en børste til at rengøre knivene og finhakningsskiverne.

⚠ **Fare for elektrisk stød!**

Træk netstikket ud før rengøring.

Rengøring af motorenhed

- Dyp aldrig motorenheden i væske, hold den aldrig ind under rindende vand, og kom den aldrig i opvaskemaskinen. Anvend ikke nogen damprenser.
- Tør motorenheden af med en fugtig klud. Brug lidt opvaskemiddel efter behov.
- Tør derefter apparatet af med en tør klud.

Rengøring af skål, redskaber og tilbehør

- Skyl straks alle dele under rindende vand efter brug.
- Skil tilbehør ad inden rengøringen. Gå i den forbindelse frem i omvendt rækkefølge som beskrevet i de enkelte kapitler.
- Lad efter rengøringen alle dele tørre grundigt, eller tør dem af med en tør klud.

Adskillelse af røreris til rengøring

Røreriset kan skilles ad til rengøring.

➞ **Billede M**

1. Tag røreriset ud af drevet.
2. Tryk lasken ind, og løft drevdækslet af.
3. Tag de to tandhjul ud af huset. Rengør forsigtigt med en børste.
4. Montér alle dele igen i omvendt rækkefølge efter rengøring og tørring.

Rengøring af saftcentrifuge

Til rengøring af saftcentrifugen skal filterkurven tages af rivebeholderen. Forskyl delene under rindende vand.

OBS!

Rengør forsigtigt lamellerne i filterkurven, da de ellers beskadiges.

Rengøring af terningsnitter

Adskillelse af terningsnitter til rengøring

➞ **Billede N**

1. Sæt knivbeskyttelsen på. Tag terningsnitteren ud af skålen.
2. Åbn lukkeklemmerne. Tag knivskiven med knivbeskyttelsen ud.

⚠ **Fare for at komme til skade!**
Tag kun fat på skæreskiven og skæregitteret i plastdelen.

3. Fjern eventuelle fødevarerester med skæregitterrengøringsenheden.
4. Tryk skæregitteret med skæregitterrengøringsenheden ud nedefra.

Rengør grundholderen i opvaskemaskinen. Forskyl alle andre dele under rindende vand. Rengør delene med en børste.

Rengøring af blender

Blenderbægeret (uden knivindsats), låget og tragten kan tåle opvaskemaskine. Rengør ikke knivindsatsen i opvaskemaskinen, men under rindende vand (må ikke blive liggende i vand).

Adskillelse af knivindsats til rengøring

➔ **Billede** ⊙

1. Vend det tomme blenderbærger. Drej knivindsatsens vinger i retning mod uret. Knivindsatsen løsner sig.
2. Tag knivindsatsen ud, og fjern pakringen.
3. Anbring pakringen på knivindsatsen efter rengøring og tørring.
4. Sæt knivindsatsen ind i blenderbægeret nedefra, og drej den fast i retning med uret.
   Drej som minimum, indtil vingen er indstillet ud for markeringen på blenderbægeret.

OBS!
Brug aldrig knivindsatsen uden pakningen!

Rengøring af minihakkeren

Det anbefales at rengøre minihakkeren straks efter brug. Derved undgås, at madrester tørrer ind, og at plastmaterialet angribes (f.eks. af æteriske olier i krydderier).
Rengør ikke bægeret med drev i opvaskemaskinen, men under rindende vand med en børste. Må ikke blive liggende i vand!
Bægeret tørres ved at stille det med drevet opad.

Hjælp i tilfælde af fejl

⚠ **Fare for at komme til skade!**
Træk netstikket ud, før en fejl afhjælpes.

Vigtig henvisning:
En fejl i betjeningen af apparatet, en udløsning af de elektroniske sikringer eller en apparatdefekt vises med en blinkende lysring (driftsindikator).

Fejl:
Apparatet arbejder ikke mere.

Mulig årsag:
Apparatet blev overbelastet (f.eks. redskab blev blokeret af fødevarer), 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 skålen eller blenderen på det tændte apparat.

Afhjælpning:

- Stil drejekontakten på **0/off**.
- Træk netstikket ud.
- Sæt skålen eller blenderen på.
- Tag apparatet i brug igen.

Fejl:
Apparatet starter ikke.

Mulig årsag:
Dele er ikke sat korrekt på. Låget er ikke lukket helt.

Afhjælpning:

- Stil drejekontakten på **0/off**.
- Træk netstikket ud.
- Sæt delene korrekt på i overensstemmelse med instruktionerne, og luk låget helt.
- Tag apparatet i brug igen.

Vigtig henvisning:
Kan fejlen ikke afhjælpes på denne måde, så kontakt kundeservice (se kundeserviceadresser bag i dette hæfte).

Ekstra tilbehør

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

Pommes frites-skive (MUZ45PS1)
Til skæring af rå kartofler til pommes frites.

Asiengrøntsagsskive (MUZ45AG1)
Skærer frugt og grønt i fine strimler til asiatiske grøntsagsretter.

Riveskive grov (MUZ45RS1)
Til rivning af rå kartofler til f.eks. søsterkage eller kartoffelboller.

Kartoffelpandekageskive (MUZ45KP1)
Til rivning af rå kartofler til rösti og kartoffelpandekager samt til skæring af frugt og grønt i tykke skiver.

Bortskaffelse

Emballagen skal bortskaffes på miljøvenlig vis. Dette apparat er klassificeret iht. det europæiske direktiv 2012/19/EU om affald af elektrisk- og elektronisk udstyr (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Dette direktiv angiver rammerne for indlevering og recycling af kasserede apparater gældende for hele EU. Du kan få nærmere informationer om aktuelle muligheder for bortskaffelse i faghandlen.

Reklamationsret

På dette apparat yder Bosch 2 års reklamationsret. Købsnota skal altid vedlægges ved indsendelse til reparation, hvis denne ønskes udført indenfor retten til reklamation. Medfølger købsnota ikke, vil reparationen altid blive udført mod beregning.

Indsendelse til reparation
Skulle Deres Bosch apparat gå i stykker, kan det indsendes til vort serviceværksted:
BSH Hvidevarer A/S, Telegrafvej 4,
2750 Ballerup, tlf. 44 89 88 10.

Ret til ændringer forbeholdes.

Korrekt bruk

Dette apparatet er bare ment for bruk i private husholdninger. Apparatet må kun brukes til å bearbeide vanlige husholdningsmengder og også innen vanlige bearbeidelsestider. Apparatet er egnet til røring, elting, pisking, skjæring og rasping av matvarer. Apparatet må ikke brukes til bearbeidelse av andre gjenstander eller substanser. Ved bruk av andre tilbehørsdeler som er godkjent av produsenten, er det også mulig med annen bruk i tillegg. Apparatet skal kun brukes med godkjente originaldeler og -tilbehør. Tilbehørsdelene må aldri brukes for andre apparater.
Apparatet skal kun brukes innendørs ved romtemperatur, og ikke høyere enn 2000 meter over havet.

Viktige sikkerhetsanvisninger

Les nøye igjennom bruksanvisningen og rett deg etter den. Den må oppbevares omhyggelig! Dersom apparatet blir levert videre, må denne veiledningen vedlegges. Dersom det ikke blir tatt hensyn til henvisningene for riktig bruk av apparatet, er produsenten ikke ansvarlig for skader som oppstår på grunn av dette.
Dette apparatet kan brukes av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og/eller kunnskap dersom de er under oppsyn eller har fått opplæring i sikker bruk av apparatet og er informert om farene ved bruk av apparatet. Barn må holdes borte fra apparatet og tilkoblingsledningen. De må ikke få lov å betjene apparatet. Barn må ikke leke med apparatet. Rengjøring og brukervedlikehold må ikke utføres av barn.

⚠ **Fare for elektrisk støt og brannfare!**

- Apparatet må kun tilkobles og brukes i henhold til angivelsene på typeskiltet. Må kun benyttes når ledningen og apparatet ikke viser tegn på skade. Reparasjoner på apparatet, f.eks. utskifting av skadet tilkoblingsledning, må kun foretas av vår kundeservice, for å unngå at det oppstår farer.
- Dette apparatet må aldri kobles til tidsur eller stikkontakter med fjernkontroll. Hold alltid tilsyn med apparatet når det er i bruk!
- Apparatet må ikke settes på eller i nærheten av varme overflater, f.eks. på plater på komfyren. La aldri strømkabelen komme i berøring med varme deler, og trekk den aldri over skarpe kanter.
- Basisapparatet må aldri dyppes ned i vann eller vaskes i oppvaskmaskin. Ikke bruk damprenser. Apparatet må ikke brukes med fuktige hender.
- Apparatet må alltid kobles fra nettet etter bruk, når det ikke er under tilsyn, før det settes sammen, tas fra hverandre eller rengjøres og ved feil.

- Ved strømbrudd forblir apparatet innkoblet og starter igjen når strømmen kommer tilbake.

⚠ **Fare for skade!**

- Apparatet må slås av og kobles fra nettet, før det skiftes tilbehørsdeler eller ekstrautstyr som beveges under bruk. Etter at apparatet er slått av, fortsetter drevet å gå en kort tid. Vent til drevet står helt stille!
- Under bruk må du aldri gripe ned i bollen eller påfyllingssjakten med hendene. Til påfylling av ingredienser må støteren alltid brukes. Før ikke gjenstander (f.eks. sleiv) ned i bollen eller påfyllingssjakten.
- Vær forsiktig når du håndterer de skarpe knivene, når du tømmer beholderen og under rengjøring. Bruk børste til rengjøringen.
- Universalknivens knivblad må ikke berøres med hendene. Når den ikke brukes, må universalkniven alltid oppbevares i knivbeskyttelsen. Ikke grip tak i de skarpe knivene og kantene på kutteskivene. Grip kun tak i kanten av kutteskivene!
- Grip aldri inn i det påsatte miksebegeret! Miksebegeret må kun settes på / tas av når drevet står stille. Mikserkniven må ikke berøres med bare hender.
- Grip aldri inn i de skarpe knivene og kantene på terningkutterinnsatsen. Hold kun fast i plastdelen på skjæreskiven og skjæregitteret. Når terningkutterinnsatsen ikke er i bruk, må den alltid oppbevares sammensatt og med påsatt knivbeskyttelse.

⚠ **Fare for skolding!**

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

⚠ **Fare for kvelning!**

Barn må ikke få leke med emballasjen.

⚠ **Obs!**

Det anbefales ikke å la maskinen være innkoblet lenger enn det som er nødvendig for bearbeidingen av matvarene. Må ikke brukes på tomgang. Du må ikke utsette blandebegeret for temperaturer over 80°C.

⚠ **Viktig!**

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

➔ *”Rengjøring og pleie” se side 96*

Forklaring av symboler på apparatet hhv. tilbehøret

Følg instruksjonene i bruksanvisningen.

Forsiktig! Roterende kniver.

Forsiktig! Roterende verktøy.
Grip ikke inn i påfyllingsåpningen.

Gratulerer med ditt nye Bosch-produkt. Mer informasjon om våre produkter finner du på vår internettside.

Innhold

Korrekt bruk 86
Viktige sikkerhetsanvisninger 86
En oversikt 88
Før første gangs bruk 89
Deler og betjeningselementer 89
Forberedelse 90
Bruk av verktøyet 90
Kutteskiver 91
Sitruspresse 92
Saftsentrifuge 93
Mikser 93
Eksempel på oppskrift for mikseren 94
Terningkutter 94
Universalkutter 95
Rengjøring og pleie 96
Hjelp ved feil 97
Spesialtilbehør 98
Avfallshåndtering 98
Garanti 98

En oversikt

Vennligst brett ut sidene med bilder.

→ **Bilde A**

1 Basisapparat
- **a** Dreiebryter
- **b** Lysring (driftsindikator)
- **c** Drev (2- eller 3-trinns *)
- **d** Kabeloppbevaring

2 Bolle

3 Drivaksling 1 (grå)

4 Drivaksling 2 (svart) *

5 Lokk
- **a** Støter
- **b** Støterinnsats

6 Verktøy
- **a** Verktøyholder
- **b** Universalkniv med knivbeskyttelse
- **c** Eltekrok (kunststoff)
- **d** Rørepinne
- **e** Girkassehus for rørepinne

7 Skiveholder

8 Kutteskiver *
- **a** Skjære-vendeskive – tykk/tynn
- **b** Raspe-vendeskive – grov/fin
- **c** Riveskive – middels fin
- **d** Riveskive - grov
- **e** Skive for potetkaker
- **f** Pommes frites-skive
- **g** Skive for asiatiske grønnsaker

9 Sitruspresse *
- **a** Silkurv
- **b** Pressekjegle

10 Saftsentrifuge *
- **a** Raspebeholder
- **b** Filterkurv
- **c** Lokk
- **d** Støter for saftsentrifuge

11 Terningkutter *
- **a** Basisbærer
- **b** Låseklemme
- **c** Skjæregitter
- **d** Skjæreskive
- **e** Knivbeskyttelse
- **f** Rens for skjæregitter

12 Universalkutter *
- **a** Beger med drev
- **b** Lokk

13 Mikser
- **a** Miksebeger av tritan
- **b** Knivinnsats
- **c** Lokk
- **d** Påfyllingsåpning
- **e** Trakt

* Avhengig av modell

Før første gangs bruk

Før det ny apparatet kan tas i bruk, må det pakkes fullstendig ut, rengjøres og kontrolleres.

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

- Ta basisapparatet og alle tilbehørsdelene ut av emballasjen og fjern eksisterende forpakningsmateriell.
- Kontroller at alle delene er fullstendige og ikke har synlige skader. ➔ **Bilde A**
- Rengjør og tørk alle deler grundig før første bruk. ➔ *"Rengjøring og pleie" se side 96*

Deler og betjeningselementer

Viktig!
Bollen, lokket / begeret på universalkutteren og miksebegeret er ikke egnet for bruk i mikrobølgeovn!

Fargekoding

Apparatet har et 2- eller 3-trinns drev (avhengig av modell). Hvert hastighetstrinn er merket med ulike farger (svart, grå og rød). Denne fargekodingen finner du også på tilbehørsdelene. Tilbehørsdelene tilkobles automatisk med rett hastighetstrinn.

Lavt turtall, svart, med drivaksling 2
Til bruk av terningkutteren.

Middels turtall, grå, med drivaksling 1
Til bruk av kutteskiver, sitruspresse og saftsentrifuge.

Høyt turtall, rød, uten drivaksling
Til bruk av mikser og universalkutter.

Dreiebryter med lysring

➔ **Bilde B**

Med dreiebryteren velges ønsket hastighet, eller apparatet slås av. Den integrerte lysringen lyser under bruk. Dersom det oppstår feil på apparatets betjening, de elektroniske sikringene utløses, eller det oppstår defekt på apparatet, er det ikke lenger mulig å slå apparatet på, og lysringen blinker.

Obs!
Apparatet må utelukkende slås på og av med dreiebryteren. Dersom det slås av ved å åpne lokket, fører dette til skader på apparatet.

Innstillinger	
M	Momentkobling med høyeste turtall. Hold fast bryteren i ønsket tid.
0/off	Stopp/slå av
min – max	Arbeidshastigheten kan innstilles trinnløst fra lavt til høyt turtall.
Pulse	Intervalldrift med høyeste turtall. Anbefales f.eks. for tilberedning av milkshakes i mikseren.

Kabeloppbevaring

➔ **Bilde C**

Apparatet er utstyrt med kabeloppbevaring. Lengden på strømkabelen kan justeres etter behov ved at kabelen trekkes ut eller skyves inn.Skyv kabelen inn i kabeloppbevaringen med korte støt etter arbeidet.

Forberedelse

- Plasser basisapparatet på et glatt, rent og underlag.
- Tekk ut strømkabelen i nødvendig lengde.

⚠ **Fare for skade!**

– Støpselet må først kobles til når alle forberedelsene til arbeidet med maskinen er avsluttet.
– Under driften må du aldri gripe ned bollen eller påfyllingssjakten.
– Etter at apparatet er slått av, fortsetter drevet å gå en kort tid. Verktøyet/tilbehøret må kun skiftes når drevet står stille.

Viktig!

– Apparatet må kun slås på når verktøyene eller tilbehøret er fullstendig montert.
– Det er ikke mulig å slå apparatet på dersom bollen ikke er satt korrekt inn og lukket med lokket. Nesen på lokket må sitte på anslaget i slissen i håndtaket på bollen.
– Apparatet må utelukkende slås på og av med dreiebryteren.

Bruk av verktøyet

⚠ **Fare for skade!**

Under bruk må du aldri gripe ned i bollen eller påfyllingssjakten med hendene. Stikk ikke gjenstander (f.eks. sleiv) ned i bollen eller påfyllingssjakten.

Universalkniv

Til kutting og hakking.

⚠ **Fare for skade!**

Universalknivens knivblad må ikke berøres med hendene. Når den ikke brukes, må universalkniven alltid oppbevares i knivbeskyttelsen. Universalkniven må kun holdes i plasthåndtaket langs kanten.

Eltekrok (kunststoff)

Til elting av deig og for innblanding av ingredienser som ikke skal kuttes opp (f.eks. rosiner, små sjokoladeplater).

➔ **Bilde D**

1. Sett på bollen. Vær da oppmerksom på markeringen (▼/●). Drei skålen til stopp med urviseren.
2. Drivakslingen 1 trykkes inn i verktøysholderen til den går i lås.
3. Sett verktøyholderen med drivakslingen på drevet. Universalkniven eller eltekroken settes på verktøyholderen og slippes.

Obs!

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

4. Fyll på ingredienser.
5. Sett på lokket med støteren. Vær da oppmerksom på markeringen (▼/●).
6. Drei lokket til stopp med urviseren.
7. Sett i støpselet. Sett dreiebryteren på ønsket trinn.

Påfylling av ingredienser

8. 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.

9. Sett dreiebryteren på **0/off** etter bearbeidningen. Trekk ut støpselet.

Tømme bollen

10. Drei lokket mot urviseren og ta det av.
11. Verktøyholderen tas ut av bollen sammen med universalkniven hhv. eltekroken. Verktøyet tas av fra verktøyholderen.
12. Bollen dreies mot urviseren og tas av. Tøm bollen.

- Rengjør alle delene straks etter bruk.
  ➔ *”Rengjøring og pleie” se side 96*

Rørepinne

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

➔ **Bilde E**

1. Sett på bollen. Vær da oppmerksom på markeringen (▼/●). Drei skålen til stopp med urviseren.
2. Sett drivakslingen på drevet.
3. Sett rørepinnen inn i girkassehuset til den går i lås.
4. Sett girkassehuset på drivakslingen med en lett dreining.
5. Fyll på ingredienser.
6. Sett på lokket med støteren. Vær da oppmerksom på markeringen (▼/●).
7. Drei lokket til stopp med urviseren.
8. Sett i støpselet. Sett dreiebryteren på ønsket trinn.

- Sett dreiebryteren på **0/off** etter bearbeidningen. Trekk ut støpselet.
- Rengjør alle delene straks etter bruk.
  ➔ *”Rengjøring og pleie” se side 96*

Kutteskiver

⚠ **Fare for skade!**
Ikke grip tak i de skarpe knivene og kantene på kutteskivene. Skivene må kun holdes i kanten! Grip ikke inn i påfyllingsåpningen. Til påfylling av ingredienser må støteren alltid brukes.

Skjære-vendeskive – tykk/tynn

Til skjæring av frukt og grønnsaker.
Betegnelsen på skjære-/vendeskiven:
“1” for den tykke skjæresiden
”3” for den tynne skjæresiden

Obs!
Skjære-/vendeskiven er ikke egnet til skjæring av hard ost, brød, rundstykker og sjokolade. Kokte, faste poteter må kun skjæres når de er kalde.

Raspe-vendeskive – grov/fin

Til å raspe grønnsaker, frukt og ost, bortsett fra hard ost (f.eks. parmesan).
Betegnelse på raspe-vendeskiven:
“2” for den grove raspesiden
“4” for den fine raspesiden

Obs!
Raspe-/vendeskiven er ikke egnet til å raspe nøtter. Myk ost må kun raspes med den grove siden.

Riveskive – middels fin

Til riving av rå poteter, hard ost (f.eks. parmesan), kjølt sjokolade og nøtter.

Obs!
Riveskiven er ikke egnet til riving av myk ost eller ost i skiver.

Riveskive grov

Til riving av rå poteter, f.eks. for potetkaker eller kumler.

Skive for potetkaker

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

Pommes frites-skive

Til skjæring av rå poteter for pommes frites.

Skive for asiatiske grønnsaker

Skjærer frukt og grønnsaker i fine striper for asiatiske grønnsaksretter.

Merk: Skiven for pommes frites hhv. skiven for asiatiske grønnsaker legges på med kniven vendt opp. Skiver som er egnet til andre formål kan fåes hos spesialiserte forhandlere (se kapittel *"Spesialtilbehør"*).

Støter med innsats

➔ **Bilde F**

Støteren kan brukes i to varianter.

Variant 1: F.eks. for urter, purre, gulrøtter. Sett støteren inn i åpningen i lokket. Skyv matvarene ned med støterinnsatsen.

Variant 2: F.eks. for epler, poteter. Sett støterinnsatsen inn i støteren og drei den til de to delene er koblet sammen. Skyv matvarene ned med støteren.

➔ **Bilde G**

1. Sett på bollen. Vær da oppmerksom på markeringen (▼/●). Drei skålen til stopp med urviseren.
2. Sett drivakslingen på drevet.
3. Ta skiven ut av beskyttelseshylsteret. Legg skiven på skiveholderen. Snu skiven så den ønskede skjære-/raspesiden vender opp. Legg skiven på skiveholderen slik at medbringeren på skiveholderen griper inn i åpningene i skivene. Skiven må ligge på tappene på siden av skiveholderen.
4. Sett skiveholderen på drivakslingen med en lett dreining.
5. Sett på lokket med støteren. Vær da oppmerksom på markeringen (▼/●).
6. Drei lokket til stopp med urviseren.
7. Sett i støpselet. Sett dreiebryteren på ønsket trinn.
8. Skyv ingrediensene som skal skjæres eller raspes ned med lett trykk med støteren. Om nødvendig må det kuttes opp i biter på forhånd.

- Sett dreiebryteren på **0/off** etter bearbeidningen. Trekk ut støpselet.
- Rengjør alle delene straks etter bruk. På den måten tørker ikke restene inn.
  ➔ *"Rengjøring og pleie" se side 96*

Obs!

Avslutt arbeidet og tøm bollen før de bearbeidete matvarene kommer opp i til underkanten av skiveholderen.

Merk: Sjokoladen fylles på før apparatet slås på og dekkes til med støteren. Skyv ned med støteren når apparatet er slått på.

Sitruspresse

Til pressing av sitrusfrukt, f.eks. appelsiner, grapefrukt, sitroner.

Obs!

Sitruspressen må kun brukes i komplett sammensatt tilstand.

➔ **Bilde H**

1. Sett på bollen. Vær da oppmerksom på markeringen (▼/●). Drei skålen til stopp med urviseren.
2. Sett drivakslingen på drevet.
3. Sett silkurven på drivakslingen. Vær da oppmerksom på markeringen (▼/●). Drei silkurven med urviseren. Nesen på silkurven må sitte på anslaget i slissen i håndtaket på bollen.
4. Pressekjeglen settes på og trykkes ned.
5. Sett i støpselet. Sett dreiebryteren på trinn **min**.
6. Press den halverte sitrusfrukten på presskjeglen. Saften renner ned i beholderen.

- Sett dreiebryteren på **0/off** etter bearbeidningen. Trekk ut støpselet.
- Rengjør alle delene straks etter bruk. På den måten tørker ikke restene inn.
  ➔ *"Rengjøring og pleie" se side 96*

Obs!

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

Saftsentrifuge

Til safting av kjernefrukt (f.eks. epler, pærer), bær, steinfrukt uten stein, grønnsaker (f.eks. gulrøtter, tomater).

➔ **Bilde I**

1. Sett på bollen. Vær da oppmerksom på markeringen (▼). Drei bollen til stopp med urviseren.
2. Sett drivakslingen på drevet.
3. Sett filterkurven inn i raspebeholderen.
4. Dreies mot urviseren.
5. Sett saftsentrifugen ned i skålen.
6. Sett på saftsentrifugens lokk med støteren. Vær da oppmerksom på markeringen (▼).
7. Drei lokket til stopp med urviseren.
8. Sett i støpselet. Sett dreiebryteren på trinn **min**.

- Frukt eller grønnsaker fylles ned i påfyllingssjakten og skyves ned med lett trykk med støteren. Om nødvendig må det kuttes opp i biter på forhånd. Sett dreiebryteren kort på trinn **max** mot slutten av arbeidet og hold apparatet i gang til all saft er presset ut av fruktkjøttet.
- Sett dreiebryteren på **0/off** etter endt bearbeidning. Trekk ut støpselet.
- Rengjør alle delene straks etter bruk.
  ➔ *"Rengjøring og pleie" se side 96*

Obs!

Bollen må tømmes i rett tid:

– etter å ha bearbeidet maks. 500 g.
– før saften har nådd opp til raspebeholderen.

Mikser

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

Miksebeger av tritan

Tritan er et bruddsikkert, smaks- og luktnøytral plastmateriale. I miksebegeret av tritan kan isbiter og frosne matvarer bearbeides.

⚠ **Fare for personskader**

Grip aldri inn i den påsatte mikseren! Mikseren må kun settes på / tas av når drevet står stille. Knivsettets knivblad må ikke berøres med hendene.

⚠ **Fare for skolding!**

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

Obs!

Du må ikke utsette blandebegeret for temperaturer over 80°C.

➔ **Bilde J**

1. Sett mikseren på. Vær da oppmerksom på markeringen (▼). Drei mikseren til stopp med urviseren.
2. Fyll på ingredienser.

Arbeidsmengder	
Faste matvarer	optimalt 80 g
Væsker	maks. 1,5 l
Varme eller skummende væsker	maks. 0,4 l

3. Sett lokket på og drei det med urviseren. Nesen på lokket må sitte på anslaget i slissen på mikserhåndtaket.

Obs!

– Mikseren må ikke brukes når den er tom.
– Mikseren arbeider kun når lokket er skrudd fast.

4. Sett i støpselet. Sett dreiebryteren på ønsket trinn.

Påfylling av ingredienser

5. Sett dreiebryteren på **0/off** for å fyllepå flere ingredienser. Ta lokket av og fyll på ingredienser, eller
6. ta ut trakten og fyll de faste ingredien-sene på gjennom påfyllingsåpningen litt etter litt.
7. Fyll flytende ingredienser på gjennom trakten.

- Sett dreiebryteren på **0/off** etter bearbeidningen. Trekk ut støpselet.
- Rengjør alle delene straks etter bruk.
  ➔ *"Rengjøring og pleie" se side 96*

Tips: Fyll litt vann med oppvaskmiddel på den påsatte mikseren for å utføre for-rengjøring. Still inn trinn **M** i noen få sekunder. Hell ut vannet og skyll mikseren med klart vann.

Eksempel på oppskrift for mikseren

Sportsdrikk

- 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**.

■ Etter 5 sekunder tilsettes melken, og det hele mikses i 3 sekunder.

Overhold anbefalte arbeidsmengder og -tider. ➞ **Bilde P**

Terningkutter

Terningkutter til skjæring av matvarer i terningsform.

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

Grip aldri inn i den monterte 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.

Henvisninger for bruk!

■ Terningkutteren er kun egnet til oppskjæring av poteter (rå eller kokte), gulrøtter, agurk, tomater, paprika, løk, bananer, epler, pærer, jordbær, meloner, kiwi, egg, myk kjøttpølse (f.eks. mortadella), kokt eller stekt, beinfritt kjøtt av fugl.

■ Svært myk ost (f.eks. mozzarella, fetaost) kan ikke bearbeides. Ved ost som skjæres i skiver (f.eks. gouda) og hard ost (f.eks. emmentaler) må mengden som bearbeides i en omgang ikke overskride 3 kg.

■ Før bearbeiding av kjerne- og steinfrukt (epler, fersken osv.) må kjernene hhv. steinene fjernes.

■ Før bearbeiding av kokt eller stekt kjøtt, må knoker fjernes.

■ Matvarene må ikke være i frossen tilstand.

Obs!

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

– Dersom terningkutteren blir brukt til andre formål, blir forandret på eller brukt på en ikke sakkyndig måte, påtar Robert Bosch Hausgeräte GmbH seg ikke noe ansvar for eventuelle skader. Dette utelukker også ansvar for skader (f.eks. sløve eller deformerte kniver) som oppstår dersom det blir bearbeidet matvarer som ikke er egnet.

Viktige henvisninger:

– Matvarer må ikke inneholde knoker, kjerner eller andre faste bestanddeler.

– 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 skjæreresultatet blir dermed bedre.

– Ved å trykke mer eller mindre på støteren når matvarene skyves ned, kan lengden på terningene påvirkes.

– Terningkutteren arbeider kun når lokket er skrudd fast.

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

Obs!

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

Lav arbeidshastighet (min):

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

Middels arbeidshastighet:

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

➔ **Bilde K**

1. Skjæregitteret settes inn i basisbæreren. Vær oppmerksom på utsparingene!
2. Sett skjæreskiven med knivbeskyttelsen inn i basisbæreren.
3. Trykk de 3 låseklemmene inn til de går i lås.
4. Sett drivaksling 2 på drevet.

Obs!

Det er tvingende nødvendig å bruke drivaksling 2 for terningskutteren (**bilde A - 4**).

5. Sett på bollen. Vær da oppmerksom på markeringen (▼). Drei bollen til stopp med urviseren.
6. Sett terningkutteren ned i bollen. Markeringen på terningskutteren må være innrettet mot bollens håndtak. Terningkutteren må sitte fullstendig på drivakslingen! Drei knivskiven i korrekt stilling ved hjelp av knivbeskyttelsen ved behov.
7. Ta knivbeskyttelsen av.
8. Sett på lokket med støteren. Vær da oppmerksom på markeringen (▼).
9. Drei lokket til stopp med urviseren. Nesen på lokket må sitte på anslaget i slissen i håndtaket på bollen.
10. Sett i støpselet. Sett dreiebryteren på ønsket trinn.

- Fyll de matvarene som skal skjæres på påfyllingssjakten og skyv dem ned med lett trykk med støteren. Om nødvendig må det kuttes opp i biter på forhånd.

Obs!

Bollen må tømmes i rett tid:

– etter å ha bearbeidet maks. 500 g.
– før terningene har nådd opp til underkanten av terningkutteren.

Tømme bollen

- Sett dreiebryteren på **0/off** etter endt bearbeidning. Trekk ut støpselet.
- Drei lokket mot urviseren og ta det av.
- Sett knivbeskyttelsen på.
- Ta terningkutteren ut av bollen.
- Bollen dreies mot urviseren og tas av. Tøm bollen.
- Rengjør alle delene straks etter bruk.
  ➔ *"Rengjøring og pleie" se side 96*

Universalkutter

Til kutting av små mengder kjøtt, hard ost, løk, persille, hvitløk, frukt og grønnsaker. Kutting av kaffebønner, pepperkorn, sukker, valmuefrø og pepperrot er ikke tillatt.

⚠ **Fare for personskader**

Universalkutteren må kun settes på/tas av når drevet står stille. Knivsettets knivblad må ikke berøres med hendene. Grip aldri inn i universalkutterens beger! For å fjerne oppkuttede matvarer må det brukes egnet hjelpemiddel (f.eks. skje).

Obs!

Universalkutteren arbeider kun når lokket er skrudd fast.

➔ **Bilde L**

1. Sett begeret på. Vær da oppmerksom på markeringen (▼). Drei begeret til stopp med urviseren.
2. Fyll på ingredienser.
3. Sett lokket på og drei det med urviseren. Nesen på lokket må sitte på anslaget i slissen på begeret.
4. Sett i støpselet. Sett dreiebryteren på trinn **M** og hold den fast.

Merk: Jo lenger apparatet forblir påslått, desto finere blir det som skjæres. Ved urter kan det ønskede kutteresultatet allerede være nådd etter meget kort innkoblingstid. Det er mulig at en kort "impulsbetjening" av trinn **M** allerede er nok.

- Slipp dreiebryteren etter arbeidet. Trekk ut støpselet.

Etter arbeidet

- Drei universalkutteren mot urviseren og ta den av.
- Snu universalkutteren. De oppkuttede matvarene faller ned i lokket.
- Hold fast lokket. Drei begeret mot urviseren og ta det av.
- Fjern restene av oppkuttede matvarer fra begeret med egnet hjelpemiddel (f.eks. skje).
- Rengjør alle delene straks etter bruk.
  ➔ *"Rengjøring og pleie" se side 96*

Rengjøring og pleie

Apparatet er vedlikeholdsfritt! Grundig rengjøring sikrer lang holdbarhet.

Generelle merknader

- Rengjør alle delene straks etter bruk. Restene tørker da ikke inn, og plasten blir ikke angrepet (f.eks. av eteriske oljer i krydder).
- Når du arbeider med f.eks. gulerøtter og rødkål, oppstår det misfarginger av plastdelene. Den kan fjernes med noen dråper matolje.

Obs!

– Ikke bruk rengjøringsmidler som inneholder alkohol eller sprit.
– Ikke bruk skarpe, spisse gjenstander eller metallgjenstander.
– Ikke bruk skurekluter eller skurende rengjøringsmidler.
– Plastdelene må ikke klemmes fast i maskinen, for da kan de bli varig deformert!
– Lamellene på saftsentrifugens filterkurv må rengjøres forsiktig for ikke å skade dem.

⚠ **Fare for skade!**

– Vær forsiktig når du håndterer de skarpe knivene.
– Universalkniven må kun holdes i plasthåndtaket langs kanten.
– Grip kun tak i kanten av kutteskivene.
– Grip aldri inn i de skarpe knivene og kantene på terningkutterinnsatsen. Skjæreskiven må kun holdes i plastknappen på midten!
– Miksekniven og knivene på universalkutteren må ikke berøres med bare hender.
– Bruk børste til rengjøringen av knivene og kutteskivene.

⚠ **Fare for elektrisk støt!**

Før rengjøring må støpselet trekkes ut.

Rengjøring av basisapparatet

- Basisapparatet må aldri dyppes ned i væsker, aldri holdes under rennende vann eller rengjøres i oppvaskmaskin. Ikke bruk damprenser.
- Tørk av basisapparatet med en fuktig klut. Ved behov kan du bruke litt oppvaskmiddel.
- Gni deretter apparatet tørt.

Rengjøring av bolle, verktøy og tilbehør

- Skyll alle deler under rennende vann straks etter bruk.
- Ta tilbehøret fra hverandre før rengjøring. Gå i denne forbindelse fram i motsatt rekkefølge av det som er beskrevet i de enkelte kapitlene.
- La alle deler tørke grundig eller gni dem tørre etter rengjøringen.

Ta fra hverandre rørepinnen før rengjøring

Rørepinnen kan tas fra hverandre for rengjøring.

➞ **Bilde M**

1. Ta rørepinnen av giret.
2. Trykk inn lasken og ta av girdekslet.
3. Ta de to tannhjulene ut av huset. Rengjør forsiktig med en børste.
4. Monter alle deler igjen i motsatt rekkefølge etter rengjøring og tørking.

Rengjøring av saftsentrifugen

Ta filterkurven av raspeholderen for å rengjøre saftsentrifugen. Skyll først av delene under rennende vann.

Obs!

Rengjør lamellene på filterkurven forsiktig for ikke å skade dem.

Rengjøring av terningkutteren

Ta fra hverandre terningkutteren før rengjøring

➞ **Bilde N**

1. Sett knivbeskyttelsen på. Ta terningkutteren ut av bollen.
2. Åpne låseklemmene. Ta ut knivskiven med knivbeskyttelsen.

⚠ **Fare for skade!**
Hold kun fast i plastdelen på skjæreskiven og skjæregitteret.

3. Fjern eventuelle rester av matvarer med rengjøringsinnretningen for skjæregitteret.
4. Trykk skjæregitteret med rengjøringsinnretningen for skjæregitteret ut fra undersiden.

Rengjør basisbæreren i oppvaskmaskinen. Alle andre deler må først skylles under rennende vann. Rengjør delene med en børste.

Rengjøring av mikseren

Miksebeger (uten knivinnsats), lokk og trakt kan rengjøres i oppvaskmaskin. Knivinnsatsen må ikke vaskes i oppvaskmaskinen, men rengjøres under rennende vann (ikke la den bli liggende i vannet).

Ta fra hverandre knivinnsatsen før rengjøring

→ **Bilde ⓪**

1. Snu det tomme miksebegeret. Hold i knivinnsatsens vinger og drei den mot urviseren. Knivinnsatsen løsner.
2. Ta ut knivinnsatsen og fjern tetningsringen.
3. Sett tetningsringen på knivinnsatsen etter rengjøring og tørking.
4. Sett knivinnsatsen inn i miksebegeret fra undersiden og skru den fast med urviseren. Drei minst til vingen er innrettet slik at den flukter med merket på miksebegeret.

Obs!
Du må aldri bruke knivinnsatsen uten pakning!

Rengjøring av universalkutteren

Universalkutteren skal helst rengjøres straks etter bruk. Restene tørker da ikke inn, og kunststoffet blir ikke angrepet (f.eks. av eteriske oljer i krydder).
Begeret med drevet må ikke rengjøres i oppvaskmaskin, men under rennende vann og med en børste. Må ikke bli liggende i vannet!
Sett fra deg begeret med drevet vendt opp når det skal tørkes.

Hjelp ved feil

⚠ **Fare for skade!**
Trekk ut støpselet før feil skal utbedres.

Viktig merknad:
Lysringen (driftsindikator) blinker dersom det oppstår en feil ved betjeningen av apparatet, dersom de elektroniske sikringene utløses, eller dersom det oppstår en defekt på apparatet.

Feil:
Apparatet arbeider ikke lenger.

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

Utbedring:

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

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

Utbedring:

- Sett dreiebryteren på **0/off**.
- Trekk ut støpselet.
- Sett bollen eller mikseren på.
- Ta apparatet i bruk igjen.

Feil:
Apparatet starter ikke.

Mulig årsak:
Delene er ikke satt korrekt på. Lokket er ikke helt lukket.

Utbedring:

- Sett dreiebryteren på **0/off**.
- Trekk ut støpselet.
- Sett delene korrekt på i samsvar med instruksjonene og lukk lokket helt.
- Ta apparatet i bruk igjen.

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

Spesialtilbehør

(fås hos spesialiserte forhandlere, dersom det ikke er inkludert i leveringsomfanget)

Pommes-frites-skive (MUZ45PS1)
Til skjæring av rå poteter for pommes frites.

Skive for asiatiske grønnsaker (MUZ45AG1)
Skjærer frukt og grønnsaker i fine striper for asiatiske grønnsaksretter.

Riveskive grov (MUZ45RS1)
Til riving av rå poteter, f.eks. for potetkaker eller kumler.

Skive for potetkaker (MUZ45KP1)
Til riving av rå poteter til “Rösti” og potetkaker, til skjæring av frukt og grønnsaker i tykke skiver.

Avfallshåndtering

Vennligst kast innpakningsmaterialet på en miljø- og forskriftsmessig måte. Dette apparatet er klassifisert i henhold til det europeiske direktivet 2012/19/EU om avhending av elektrisk- og elektronisk utstyr (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Direktivet angir rammene for innlevering og gjenvinning av innbytteprodukter. Faghandelen kan gi opplysninger om aktuelle avfallsmottak.

Garanti

For dette apparatet gjelder de garantibetingelser som er oppgitt av vår representant i de 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.

Det tas forbehold om endringer.

Användning för avsett ändamål

Apparaten är bara avsedd för normal användning i hemmet.
Använd apparaten bara för att bearbeta mängder som är normala i ett hushåll. Detsamma gäller bearbetningstiderna.
Apparaten lämpar sig för att blanda, knåda, vispa, skära och riva matvaror. Apparaten får inte användas för att bearbeta andra föremål eller ämnen. I kombination med andra tillbehörsdelar som tillverkaren har godkänt är fler användningsområden möjliga. Apparaten får bara användas med godkända originaldelar och originaltillbehör. Använd aldrig tillbehören till andra apparater.
Apparaten får bara användas inomhus vid rumstemperatur och inte på högre höjd än 2000 m över havsytan.

Viktiga säkerhetsanvisningar

Läs igenom bruksanvisningen noggrant, följ den och förvara den noga! Bifoga bruksanvisningen om du ger apparaten till någon annan. Om du inte följer instruktionerna för rätt användning av apparaten påtar sig tillverkaren inte något ansvar för eventuella skador som detta kan orsaka.
Denna apparat får användas av personer med reducerade fysiska, sensoriska eller mentala förmågor och brist på erfarenhet och / eller kunskap, om de står under överinseende eller om de instruerats i användningen av apparaten och informerats om riskerna. Låt inte barn komma i närheten av apparaten och nätkabeln och låt dem inte manövrera apparaten. Låt inte barn leka med enheten. Rengöring och användarunderhåll får inte utföras av barn.

⚠ **Risk för elektrisk stöt och brand!**

- Apparaten får bara anslutas och användas enligt uppgifterna på typskylten. Använd den bara om nätkabeln och apparaten är oskadade. Reparation av apparaten, t.ex. om nätkabeln har skadats och måste bytas, får bara utföras av vår kundtjänst för att undvika risker.
- Anslut aldrig apparaten till en timer eller till ett eluttag som styrs med fjärrkontroll. Ha alltid apparaten under tillsyn när den är igång!
- Ställ inte apparaten i närheten av heta ytor, t.ex. kokplattor. Låt aldrig nätkabeln komma i kontakt med varma delar eller skarpa kanter.
- Sänk aldrig ned motordelen i vatten och maskindiska den inte. Använd aldrig ångrengöring. Ta inte i apparaten med våta händer.
- Ta alltid ut nätkabeln ur uttaget efter varje användning, när du inte har apparaten under uppsikt, före hopsättning, isärtagning eller rengöring och om ett fel skulle uppkomma.

- Vid ett strömavbrott är apparaten fortfarande inkopplad och startar på nytt efter avbrottet.

⚠ Risk för personskador!

- Innan du byter tillbehör eller tillsatser som rör sig under användningen måste du först stänga av apparaten och dra ut nätkabeln ur uttaget. Efter avstängningen fortsätter drivuttaget att rotera en kort stund. Vänta tills drivningen står helt stilla!
- Stick aldrig in handen i skålen eller påfyllningsröret när apparaten är igång. Använd alltid påmataren för att mata ned ingredienser. För inte in några föremål (t.ex. slevar) i skålen eller påfyllningsröret.
- Var försiktig när du hanterar de vassa knivarna, när du tömmer behållaren och vid rengöringen. Använd en borste vid rengöringen.
- Rör inte vid universalknivens eggar med bara händer. Förvara alltid universalkniven i knivskyddet när den inte används. Rör aldrig riv- och skärskivornas vassa knivar och kanter. Håll bara i kanten på riv- och skärskivorna!
- Stick aldrig in fingrarna i den påsatta mixerbägaren! Du får bara sätta på eller ta av mixerbägaren när drivningen står stilla. Rör inte i mixerknivarna med bara händerna.
- Rör aldrig tärningsskärinsatsens vassa knivar och kanter. Fatta skärskivan och skärgallret enbart i plastdelen. När du inte använder tärningsskärinsatsen måste du alltid förvara den ihopsatt och med påsatt knivskydd.

⚠ Risk för skållning!

När heta ingredienser bearbetas i mixern tränger ånga ut genom tratten i locket. Fyll på högst 0,4 liter het eller skummande vätska.

⚠ Risk för kvävning!

Låt inte barn leka med förpackningsmaterialet.

⚠ Obs.!

Vi rekommenderar dig att inte låta apparaten vara igång längre tid än vad som behövs för att bearbeta matvarorna. Låt inte apparaten gå på tomgång. Utsätt inte mixbägaren för högre temperaturer än 80°C.

⚠ Viktigt!

Du måste rengöra apparaten noggrant efter varje användning och om den inte har använts under en längre tid. ➔ *”Rengöring och skötsel” se sidan 108*

Förklaring av symbolerna på apparaten resp. tillbehören

Följ instruktionerna i bruksanvisningen.

Varning! Roterande knivar.

Varning! Roterande verktyg.
Stick inte in fingrarna i påfyllningsöppningen.

Vi gratulerar dig till ditt köp av en ny apparat från Bosch. Mer information om våra produkter finns på vår Internet-sida.

Innehåll

Användning för avsett ändamål 99
Viktiga säkerhetsanvisningar 99
Översikt 101
Före första användningen 102
Delar och manöverorgan 102
Förberedelser 103
Användning av verktygen 103
Riv- och skärskivor 104
Citruspress 105
Saftcentrifug 105
Mixer 105
Receptexempel för mixern 106
Tärningsskärare 106
Minihackare 108
Rengöring och skötsel 108
Råd vid fel 109
Extratillbehör 110
Avfallshantering 110
Konsumentbestämmelser 110

Översikt

Vik ut bilduppslaget.

→ **Bild A**

1 **Motordel**
- **a** Strömvred
- **b** Ljusring (driftsindikering)
- **c** Drivning (2 eller 3-steg *)
- **d** Kabelförvaringsfack

2 **Skål**

3 **Drivaxel 1 (grå)**

4 **Drivaxel 2 (svart) ***

5 **Lock**
- **a** Påmatare
- **b** Påmatarinsats

6 **Verktyg**
- **a** Verktygshållare
- **b** Universalkniv med knivskydd
- **c** Degkrokar (plast)
- **d** Grovvisp
- **e** Hus för grovvispdrivning

7 **Skivhållare**

8 **Riv- och skärskivor°***
- **a** Vändbar skärskiva – tjock / tunn
- **b** Vändbar strimlingsskiva – grov / fin
- **c** Rivskiva – medelfin
- **d** Rivskiva – grov
- **e** Skärskiva för råkor
- **f** Pommes frites-skiva
- **g** Skärskiva för asiengrönsaker

9 **Citruspress ***
- **a** Silkorg
- **b** Presskulle

10 **Saftcentrifug ***
- **a** Rivbehållare
- **b** Silkorg
- **c** Lock
- **d** Stöt för saftxentrifug

11 Tärningsskärare *
- **a** Hållare
- **b** Spärr
- **c** Skärgaller
- **d** Skärskiva
- **e** Knivskydd
- **f** Rengörare till skärgallret

12 Minihackare *
- **a** Bägare med drivning
- **b** Lock

13 Mixer
- **a** Mixerbägare av tritan
- **b** Knivinsats
- **c** Lock
- **d** Påfyllningsöppning
- **e** Tratt

* beroende på modell

Före första användningen

Innan du använder den nya apparaten måste du packa upp den helt och rengöra och kontrollera den.

Obs.!
Använd aldrig apparaten om den är skadad!

- Ta ut motordelen och alla tillbehören ur förpackningen och omhänderta förpackningsmaterialet.
- Kontrollera att alla delar är kompletta och oskadade. ➔ **Bild A**
- Rengör och torka alla delar noggrant före den första användningen.
  ➔ *”Rengöring och skötsel” se sidan 108*

Delar och manöverorgan

Viktigt!
Skålen, minihackarens lock/bägare och mixerbägaren är inte lämpliga att använda i mikrovågsugn!

Färgmärkning

Apparaten har en drivning med 2 eller 3 steg (beroende på modell). Varje hastighetssteg är märkt med olika färger (svart, grått och rött). Färgmärkningen finns också på tillbehörsdelarna. Tillbehören kopplas automatiskt samman med rätt hastighetssteg.

Lågt varvtal, svart med drivaxel 2
När tärningsskäraren används.

Medelhögt varvtal, grönt med drivaxel 1
När riv- och skärskivorna, citrus-pressen och saftcentrifugen används.

Högt varvtal, rött utan drivaxel
När mixern och minihackaren används.

Strömvred med ljusring

➔ **Figur B**

Med strömvredet kan du välja önskad hastighet eller stänga av apparaten. När apparaten är igång lyser den inbyggda ljusringen. Om du gör ett fel när du manövrerar apparaten, om de elektroniska säkringarna löser ut eller om ett apparatfel uppstår går det inte längre att starta apparaten, och ljusringen blinkar.

Obs.!
Använd enbart strömvredet för att starta och stänga av apparaten. Om du stänger av apparaten genom att öppna locket kan apparaten skadas.

Inställningar	
M	Momentkoppling med högsta varvtal. Håll fast reglaget under önskad tid.
0/off	Stopp/Avstängning
min – max	Arbetshastigheten kan ställas in steglöst från lågt till högt varvtal.
Puls	Intervalldrift med högsta varvtal. Rekommenderas för tillagning av t.ex. milkshakes i mixern.

Kabelförvaringsfack

➔ **Figur C**

Apparaten är försedd med ett kabelförvaringsfack. Du kan anpassa nätkabelns längd genom att dra ut eller skjuta in den.Skjut efter användningen tillbaka kabeln i förvaringsfacket med korta skjutrörelser.

Förberedelser

- Ställ motordelen på ett slätt, stabilt och rent underlag.
- Dra ut nätkabeln till den längd som behövs.

⚠ **Risk för personskador!**

– Sätt inte in stickkontakten i eluttaget förrän alla förberedelser för arbetet med apparaten är klara.
– Stick aldrig in handen i skålen eller påfyllningsröret när apparaten är igång.
– När apparaten har stängts av fortsätter drivningen att rotera en kort stund. Byt verktyg / tillbehör bara när drivningen står stilla.

Viktigt!

– Starta inte apparaten förrän verktygen eller tillbehören är komplett monterade.
– Det går inte att starta apparaten om inte skålen har satts in rätt och förslutits med locket. Klacken på locket måste ha förts in till stopp i skålhandtagets slits.
– Använd enbart strömvredet för att starta och stänga av apparaten.

Användning av verktygen

⚠ **Risk för personskador!**

Stick aldrig in handen i skålen eller påfyllningsröret medan apparaten är igång. Stick inte in några föremål (t.ex. slevar) i skålen eller påfyllningsröret.

Universalkniv

För finfördelning och hackning.

⚠ **Risk för personskador!**

Rör inte vid universalknivens eggar med bara händer. Förvara alltid universalkniven i knivskyddet när den inte används. Fatta universalkniven bara i plastgreppkanten.

Degkrokar (plast)

För knådning av deg och inblandning av ingredienser som inte ska finfördelas (t.ex. russin, chokladbitar).

➔ **Bild D**

1. Sätt på skålen. Observera markeringen (▼/●). Vrid skålen medurs till stopp.
2. Tryck in drivaxeln 1 i verktygshållaren tills den snäpper fast.
3. Sätt verktygshållaren med drivaxeln på drivningen. Sätt universalkniven eller degkrokarna på verktygshållaren och släpp dem.

Obs.!

Tillsätt de matvaror som ska bearbetas först efter att verktygen har satts in.

4. Lägg i ingredienserna.
5. Sätt på locket med påmataren. Observera markeringen (▼/●).
6. Vrid locket medurs till stopp.
7. Sätt in kontakten. Ställ strömvredet i önskat läge.

Påfyllning av ingredienser

8. Ställ strömvredet i läge **0/off** om du vill fylla på ingredienser. Ta ut påmataren och fyll på ingredienserna genom påfyllningsöppningen.
- Fyll på vätskor genom påmataren. Påmatarinsatsen kan användas som måttbägare.
9. Ställ strömvredet i läge **0/off** efter bearbetningen. Ta ut stickkontakten.

Tömning av skålen

10. Vrid locket moturs och ta av det.
11. Ta ut verktygshållaren tillsammans med universalkniven eller degkrokarna ur skålen. Ta av verktygen från verktygshållaren.
12. Vrid skålen moturs och ta av den. Töm skålen.
- Rengör alla delar omedelbart efter användningen. ➔ *”Rengöring och skötsel” se sidan 108*

Grovvisp

För grädde, vispad äggvita och smetar. Inte lämplig för fasta ingredienser.

➔ **Bild E**

1. Sätt på skålen. Observera markeringen (▼/●). Vrid skålen medurs till stopp.
2. Sätt drivaxeln på drivningen.
3. Stick in grovvispen i drivningshuset å att den snäpper fast.

4. Sätt drivningshuset på drivaxeln med en lätt vridning.
5. Lägg i ingredienserna.
6. Sätt på locket med påmataren. Observera markeringen (▼/●).
7. Vrid locket medurs till stopp.
8. Sätt in kontakten. Ställ strömvredet i önskat läge.

- Ställ strömvredet i läge **0/off** efter bearbetningen. Ta ut stickkontakten.
- Rengör alla delar omedelbart efter användningen. ➔ *”Rengöring och skötsel” se sidan 108*

Riv- och skärskivor

⚠ Risk för personskador!
Rör aldrig riv- och skärskivornas vassa knivar och kanter. Fatta skivorna enbart i kanten! Stick inte in fingrarna i påfyllningsöppningen. Använd alltid påmataren för att mata ned ingredienser.

Vändbar skärskiva – tjock/tunn

För skärning av frukt och grönsaker.
Beteckning på den vändbara skärskivan:
”1” för den tjocka skärsidan
”2” för den tunna skärsidan

Obs.!
Den vändbara ändskivan lämpar sig inte för skärning av hårdost, bröd, kuvertbröd och choklad. Skär inte kokt potatis med fast konsistens förrän den har kallnat.

Vändbar strimlingsskiva – grov/fin

För strimling av grönsaker, frukt och ost, utom hårdost (t.ex.Parmesan).
Beteckning på den vändbara strimlingsskivan:
”2” för den grova strimlingssidan
”4” för den fina strimlingssidan

Obs.!
Den vändbara strimlingskivan lämpar sig inte för rivning av nötter. Strimla mjuk ost bara med den grova sidan.

Rivskiva – medelfin

För rivning av rå potatis, hårdost (t.ex. parmesan), kyld choklad och nötter.

Obs.!
Rivskivan lämpar sig inte för rivning av mjuk ost och ostskivor.

Rivskiva grov

För rivning av rå potatis t.ex. till rårakor och kroppkakor.

Skärskiva för rårakor

För rivning av rå potatis till rösti och rårakor, för skärning av frukt och grönsaker i tjocka skivor.

Pommes frites-skiva

För skärning av rå potatis till pommes frites.

Skärskiva för asiengrönsaker

Skärning av frukt och grönsaker i fina strimlor till asiatiska grönsaksrätter.

Anm.: Placera pommes frites-skivan och skärskivan för asiatiska grönsaker med kniven uppåt. Skivor som lämpar sig för andra ändamål finns att köpa i fackhandeln (se kapitel *”Extratillbehör”*).

Påmatare med insats

➔ Bild F

Påmataren kan användas i två varianter.

Variant 1: Till t.ex. örter, lök, potatis. Sätt in påmataren i öppningen på locket. Tryck in matvarorna med påmatarinsatsen.

Variant 2: Till t.ex. äpplen, potatis. Sätt in påmatarinsatsen i påmataren och vrid tills båda delarna sitter ihop. Tryck in matvarorna med påmataren.

➔ Bild G

1. Sätt på skålen. Observera markeringen (▼/●). Vrid skålen medurs till stopp.
2. Sätt drivaxeln på drivningen.
3. Ta ut skivan ur skyddshöljet. Lägg skivan på skivhållaren. Vänd skivan med den önskade skär- eller strimlingssidan uppåt. Lägg skivan på skivhållaren så att medbringarna på skivhållaren passar in i skivornas öppningar. Skivan ska ligga på skivhållarens sidotappar.
4. Sätt skivhållaren på drivaxeln med en lätt vridning.
5. Sätt på locket med påmataren. Observera markeringen (▼/●).
6. Vrid locket medurs till stopp.

7. Sätt in kontakten. Ställ strömvredet i önskat läge.
8. Fyll på det som ska skäras eller strimlas och tryck in det lätt med påmataren. Skär dem vid behov i mindre bitar först.
- Ställ strömvredet i läge **0/off** efter bearbetningen. Ta ut stickkontakten.
- Rengör alla delar omedelbart efter användningen. Då torkar inga rester fast. ➔ *"Rengöring och skötsel" se sidan 108*

Obs.!
Slutför bearbetningen och töm skålen innan de bearbetade matvarorna når skivhållarens undersida.

Anm.: Fyll i chokladen innan apparaten startas och täck över den med påmataren. Tryck in den med påmataren efter starten.

Citruspress

För pressning av citrusfrukter, t.ex. apelsiner, grapefrukt och citroner.

Obs.!
Använd citruspressen enbart i helt hopmonterat tillstånd.

➔ **Bild H**
1. Sätt på skålen. Observera markeringen (▼/●). Vrid skålen medurs till stopp.
2. Sätt drivaxeln på drivningen.
3. ätt på silkorgen på drivaxeln. Observera markeringen (▼/●). Vrid silkorgen medurs. Klacken på silkorgen måste föras in till stopp i skålhandtagets slits.
4. Sätt på presskullen och tryck fast den.
5. Sätt in stickkontakten. Ställ strömvredet i läge **min**.
6. Tryck ned en citrusfrukt i halvor på presskullen. Saften rinner ned i behållaren.
- Ställ strömvredet i läge **0/off** efter bearbetningen. Ta ut stickkontakten.
- Rengör alla delar omedelbart efter användningen. Då torkar inga rester fast. ➔ *"Rengöring och skötsel" se sidan 108*

Obs.!
Kontrollera nivån. Största bearbetningsmängd: 1000 ml fruktsaft.

Saftcentrifug

För pressning av saft ur kärnfrukter (t.ex. äpplen, päron), bärfrukter, urkärnade stenfrukter, grönsaker (t.ex. morötter, tomater).

➔ **Bild I**
1. Sätt på skålen. Observera markeringen (▼/●). Vrid skålen medurs till stopp.
2. Sätt drivaxeln på drivningen.
3. Sätt in silkorgen i rivbehållaren.
4. Vridning moturs.
5. Sätt in saftcentrifugen i skålen.
6. Sätt på locket på saftcentrifugen med påmataren. Observera markeringen (▼/●).
7. Vrid locket medurs till stopp.
8. Sätt in kontakten. Ställ strömvredet i läge **min**.
- Lägg frukten eller grönsakerna i matarröret och tryck in dem lätt med påmataren. Finfördela dem först om det behövs. Ställ strömvredet kortvarigt i läge **max** när arbetet är färdigt och kör apparaten tills all saft har pressats ut ur fruktköttet.
- Ställ strömvredet i läge **0/off** efter bearbetningen. Ta ut stickkontakten.
- Rengör alla delar omedelbart efter användningen. ➔ *"Rengöring och skötsel" se sidan 108*

Obs.!
Töm skålen i god tid.:
– när du har bearbetat högst 500 g.
– innan saften når upp till rivbehållaren.

Mixer

För blandnng av flytande eller halvfasta matvaror, finfördelning/hackning av råa frukter och grönsaker och mosning av maträtter.

Mixbägare av tritan
Tritan är en spricksäker och smak- och luktneutral plast. I mixerbägaren av tritan kan du bearbeta istärningar och frysta matvaror.

⚠ **Risk för personskador!**
Stick aldrig in fingrarna i den påsatta mixern! Ta av och sätt på mixern bara när drivningen står stilla. Vidrör inte knivinsatsens eggar med bara händer.

⚠ **Risk för skållning!**
När heta ingredienser bearbetas i mixern tränger ånga ut genom tratten i locket. Fyll på högst 0,4 liter het eller skummande vätska.

Varning!
Utsätt inte mixbägaren för högre temperaturer än 80°C.

➔ **Bild J**

1. Sätt på mixern. Observera markeringen (▼). Vrid mixern medurs till stopp.
2. Lägg i ingredienserna.

Bearbetningsmängder:	
Fasta matvaror	optimalt 80 g
Vätskor	max. 1,5 liter
Heta eller skummande vätskor	max. 0,4 liter

3. Sätt på locket och vrid det medurs. Klacken på locket måste föras in till stopp i mixerhandtagets slits.

Obs.!
– Kör inte mixern när den är tom.
– Mixern fungerar bara när locket är fastskruvat.

4. Sätt in kontakten. Ställ strömvredet i önskat läge.

Påfyllning av ingredienser

5. Ställ strömvredet i läge **0/off** om du vill fylla på ingredienser. Ta av locket och lägg i ingredienserna, eller
6. ta ut tratten och lägg i de fasta ingredienserna undan för undan genom påfyllningsöppningen.
7. Fyll på flytande ingredienser genom tratten.

■ Ställ strömvredet i läge **0/off** efter bearbetningen. Ta ut stickkontakten.
■ Rengör alla delar omedelbart efter användningen. ➔ *"Rengöring och skötsel" se sidan 108*

Tips: Häll litet vatten med diskmedel i den påsatta mixern för att förrengöra den. Ställ strömvredet i läge **M** under några sekunder. Häll bort vattnet och skölj ur mixern med rent vatten.

Receptexempel för mixern

Sportdryck

– 270 g honung (kylskåpskall, 5°C)
– 5 g kanel ,
– 230 g mjölk

■ Häll honung och kanel i mixern och mixa i läge M.
■ Tillsätt mjölken efter 5 sekunder och mixa i 3sekunder.

Följ rekommenderade bearbetningsmängder och -tider. ➔ **Bild P**

Tärningsskärare

Tärningsskärare för skärning av matvaror i tärningar.

⚠ **Risk för personskador på grund av vassa knivar/roterande drivning!**
Stick aldrig ned fingrarna i den påsatta tärningsskäraren! Ta av eller sätt på tärningsskäraren bara när drivningen står stilla.
När du tar isär och sätter ihop tärningsskäraren får du bara fatta skärskivan i plastknoppen i mitten.

Påpekanden för användningen!

■ Tärningsskäraren lämpar sig bara för skärning av potatis (rå eller kokt), morötter, gurka, tomater, paprika, lök, bananer, äpplen, päron, jordgubbar, meloner, kiwi, ägg, mjuk köttkorv (t.ex mortadella), kokt eller stekt benfritt fågelkött.
■ Mycket mjuk ost (t.ex. mozzarella, fårost) går inte att bearbeta. För ostskivor (t.ex. Gouda) och hårdost (t.ex. Emmentaler) får den mängd som bearbetas i ett och samma arbetsmoment inte överstiga 3 kg.
■ Kärna ur kärn- och stenfrukter (äpplen, persikor etc.) före bearbetningen.

- Ta bort benen från kokt eller stekt kött före bearbetningen.
- Matvarorna får inte vara djupfrysta.

Obs.!

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

Viktiga påpekanden

– Matvarorna får inte innehålla ben, kärnor eller andra fasta beståndsdelar.
– Frukter och grönsaker bör inte vara alltför mogna eftersom saften då kan rinna ut.
– Låt kokta matvaror svalna före skärningen eftersom de då blir fastare och ger ett bättre skärresultat.
– Du kan påverka tärningarnas längd genom att trycka mer eller mindre hårt på påmataren.
– Tärningsskäraren fungerar bara när locket är fastskruvat.

Välj den **arbetshastighet** som motsvarar de matvaror som ska skäras.

Obs.!

Använd aldrig intervalldrift (Pulse) när du arbetar med tärningsskäraren.

Låg arbetshastighet (min):
kokta potatisar, morötter och ägg, gurka, bananer, jordgubbar, meloner.

Medelhög arbetshastighet:
råa potatisar och morötter, mjuk köttkorv (t.ex. mortadella), ostskivor, hårdost, paprika, tomater, lök, äpplen, kiwi.

➔ **Bild K**

1. Sätt in skärgallret i hållaren. Observera urtagen!
2. Sätt in skärskivan med knivskyddet i hållaren.
3. Tryck de 3 spärrarna inåt tills de snäpper fast.
4. Sätt drivaxel 2 på drivningen.

Obs.!

Använd ovillkorligen drivaxel 2 till tärningsskäraren (**figur A - 4**).

5. Sätt på skålen. Observera markeringen (▼/●). Vrid skålen medurs till stopp.
6. Sätt in tärningsskäraren i skålen. Markeringen på tärningsskäraren måste vara vänd mot skålhandtaget. Tärningsskääraren måste sitta ordentligt fast på drivaxeln! Vrid om det behövs knivskivan till rätt läge med hjälp av knivskyddet.
7. Ta av knivskyddet.
8. Sätt på locket med påmataren. Observera markeringen (▼/●).
9. Vrid locket medurs till stopp. Klacken på locket måste föras in till stopp i skålhandtagets slits.
10. Sätt in kontakten. Ställ strömvredet i önskat läge.

- Lägg de matvaror som ska skäras i påfyllningsröret och tryck in dem lätt med påmataren. Finfördela dem först om det behövs.

Obs.!

Töm skålen i god tid.:

– när du har bearbetat högst 500 g.
– innan tärningarna har nått upp till tärningsskärarens undersida.

Tömning av skålen

- Ställ strömvredet i läge **0/off** efter bearbetningen. Ta ut stickkontakten.
- Vrid locket moturs och ta av det.
- Sätt på knivskyddet.
- Ta ut tärningsskäraren ur skålen.
- Vrid skålen moturs och ta av den. Töm skålen.
- Rengör alla delar omedelbart efter användningen. ➔ *”Rengöring och skötsel” se sidan 108*

Minihackare

För att finfördela mindre mängder kött, hårdost, lök, persilja, vitlök, frukt och grönsaker. Finfördelning av kaffebönor, pepparkorn, socker, vallmofrön och pepparrot är inte tillåten.

⚠ Risk för personskador!
Ta av och sätt på minihackaren bara när drivningen står stilla. Vidrör inte knivinsatsens eggar med bara händer. Stoppa aldrig ned handen i minihackarens bägare! Använd lämpliga hjälpmedel (t.ex. skedar) för att ta bort avlägsna det finfördelade livsmedlet.

Obs.!
Minihackaren fungerar bara när locket är fastskruvat.

➔ Bild L

1. Sätt på bägaren. Observera markeringen (▼/●). Vrid bägaren medurs till stopp.
2. Lägg i ingredienserna.
3. Sätt på locket och vrid det medurs. Klacken på locket måste föras in till stopp i bägarens slits.
4. Sätt in kontakten. Ställ strömvredet i läge **M** och håll fast det.

Anm.: Ju längre apparaten är igång, desto finare blir matvarorna skurna. För örter kan önskat finfördelningsresultat nås redan efter en mycket kort bearbetningstid. Det kan till och med räcka med en kort vridning till läge **M**.

- Släpp strömvredet efter bearbetningen. Ta ut stickkontakten.

Efter arbetet

- Vrid minihackaren moturs och ta av den.
- Vänd minihackaren upp och ned. Då faller de finfördelade matvarorna ned i locket.
- Håll fast locket. Vrid bägaren moturs och ta av den.
- Ta bor rester av de finfördelade matvarorna ur bägaren med ett lämpligt hjälpmedel (t.ex. en sked).
- Rengör alla delar omedelbart efter användningen. ➔ *"Rengöring och skötsel" se sidan 108*

Rengöring och skötsel

Apparaten är underhållsfri! Med en noggrann rengöring får man en lång hållbarhet.

Allmänna anvisningar

- Rengör alla delar omedelbart efter användningen. Då torkar inte resterna in, och plasten angrips inte (t.ex. av eteriska oljor i kryddor).
- Vid bearbetning av t.ex. morötter och rödkål kan plastdelarna bli missfärgade. Rengör dem med några droppar matolja.

Obs.!

– Använd inga alkoholhaltiga rengöringsmedel.
– Använd inga vassa, spetsiga eller metalliska föremål.
– Använd inga trasor eller rengöringsmedel som kan repa apparatenl.
– Kläm inte fast plastdelar i diskmaskinen! De kan bli deformerade.
– Var försiktig när du rengör lamellerna i silkorgen så att de inte skadas.

⚠ Risk för personskador!

– Var försiktig när du hanterar de vassa knivarna.
– Fatta universalkniven bara i plastgreppkanten.
– Håll bara i kanten på riv- och skärskivorna.
– .ör aldrig tärningsskärinsatsens vassa knivar och kanter. Fatta alltid skärskivan i plastknoppen i mitten!
– Vidrör inte mixerns och minihackarens knivar med bara händerna.
– Använd en borste för att rengöra knivarna och riv- och skärskivorna.

⚠ Risk för elektrisk stöt!
Ta ut stickkontakten före rengöringen.

Rengöring av motordelen

- Sänk aldrig ned motordelen i vätska, håll den aldrig under rinnande vatten och maskindiska den inte. Använd aldrig ångrengöring.
- Torka av motordelen med en fuktig duk. Använd vid behov litet handdiskmedel.
- Torka sedan apparaten torr.

Rengöring av skål, verktyg och tillbehör

- Rengö alla delar omedelbart efter användningen under rinnande vatten.
- Ta isär tillbehören före rengöringen. Gör detta i omvänd ordningsföljd mot den som beskrivs i de olika kapitlen.
- Låt alla delar torka ordentligt efter rengöringen eller torka dem torra.

Isärtagning av grovvispen för rengöring
Grovvispen kan tas isär för rengöring.

➔ **Bild M**

1. Ta av grovvispen från drivningen.
2. Tryck in fliken och öyft av drivningslocket.
3. Ta ut de två kugghjulen ur huset. Rengör försiktigt med en borste.
4. Sätt efter rengöringen och torkningen ihop alla delarna igen i omvänd ordningsföljd.

Rengöring av saftcentrifugen

Ta av silkorgen från rivbehållaren vid rengöring av saftcentrifugen. Skölj alla delar under rinnande vatten.

Obs.!
Var försiktig när du rengör lamellerna i silkorgen så att de inte skadas.

Rengöring av tärningsskäraren

Isärtagning av tärningsskäraren för rengöring

➔ **Bild N**

1. Sätt på knivskyddet. Ta ut tärningsskäraren ur skålen.
2. Öppna spärrarna. Ta ut knivskivan med knivskyddet.

⚠ **Risk för personskador!**
Fatta skärskivan och skärgallret enbart i plastdelen.

3. Ta bort eventuella rester av matvaror med skärgallerrengöraren.
4. Tryck ut skärgallret underifrån med skärgallerrengöraren.

Maskindiska hållaren.
Skölj alla övriga delar först under rinnande vatten. Rengör delarna med en borste.

Rengöring av mixern

Mixerbägaren (utan knivinsats), locket och tratten går att maskindiska. Maaskindiska inte knivinsatsen utan rengör den under rinnande vatten (låt den inte ligga i blöt).

Isärtagning av knivinsatsen för rengöring

➔ **Bild O**

1. Vänd den tomma mixerbägaren upp och ned. Fatta knivinsatsen i vingarna och vrid den moturs. Knivinsatsen lossnar.
2. Ta ut knivinsatsen och ta bort packningen.
3. Sätt på packningen på knivinsatsen efter rengöringen och torkningen.
4. Sätt in knivinsatsen i mixerbägaren underifrån och skruva fast den medurs. Skruva minst så långt att vingen med markeringen blir vänd mot mixerbägaren.

Obs.!
Använd aldrig knivinsatsen utan packning!

Rengöring av minihackaren

Rengör helst minihackaren omedelbart efter användningen. Då torkar inga rester fast och plasten angrips inte (t.ex. av eteriska oljor i kryddor).
Maskindiska inte bägaren med drivning utan rengör den under rinnande vatten med en borste. Låt den inte ligga i blöt!
Ställ bägaren med drivningen uppåt så att den torkar.

Råd vid fel

⚠ **Risk för personskador!**
Ta alltid ut stickkontakten innan du åtgärdar ett fel.

Viktigt påpekande:
Om apparaten används på felaktigt sätt, om de elektroniska säkringarna löser ut, eller vid ett apparatfel, visas detta genom att ljusringen (driftsymbolen) blinkar.

Fel:
Apparaten fungerar inte.

Möjlig orsak:
Apparaten har överbelastats (t.ex. ett verktyg har blockerats av matvaror) och den elektroniska säkringen har löst ut.

Åtgärd:
- Ställ strömvredet i läge **0/off**.
- Ta ut stickkontakten.
- Avhjälp orsaken till överbelastningen.
- Starta om apparaten.

Möjlig orsak:
Du har försökt att sätta skålen eller mixern på apparaten medan den var igång.

Åtgärd:
- Ställ strömvredet i läge **0/off**.
- Ta ut stickkontakten.
- Sätt på skålen eller mixern.
- Starta om apparaten.

Fel:
Apparaten startar inte.

Möjlig orsak:
Delarna är inte rätt påsatta. Locket är inte helt stängt.

Åtgärd:
- Ställ strömvredet i läge **0/off**.
- Ta ut stickkontakten.
- Sätt på delarna rätt enligt instruktionerna och stäng locket helt.
- Starta om apparaten.

Viktigt påpekande:
Om felet inte går att åtgärda på så sätt måste du kontakta kundtjänsten (kundtjänstadresser finns i slutet av broschyren).

Extratillbehör

(finns att köpa i fackhandeln om de inte ingår i leveransen)

Pommes frites-skiva (MUZ45PS1)
För skärning av rå potatis till pommes frites.

Skärskiva för asiengrönsaker (MUZ45AG1)
Skärning av frukt och grönsaker i fina strimlor till asiatiska grönsaksrätter.

Rivskiva grov (MUZ45RS1)
För rivning av rå potatis t.ex. till rårakor och kroppkakor.

Skärskiva för rårakor (MUZ45KP1)
För rivning av rå potatis till rösti och rårakor, för skärning av frukt och grönsaker i tjocka skivor.

Avfallshantering

Kassera förpackningen på ett miljövänligt sätt. Denna enhet är märkt i enlighet med der europeiska direktivet 2012/19/EU om avfall som utgörs av eller innehåller elektroniska produkter (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Direktivet anger ramarna för inom EU giltigt återtagande och korrekt återvinning av uttjänta enheter. Kontakta din fackhandel om du vill ha ytterligare information.

Konsumentbestämmelser

I Sverige gäller av EHL antagna konsumentbestämmelser. Den fullständiga texten finns hos din handlare. Spar kvittot.

Rätt till ändringar förbehålls.

Määräyksenmukainen käyttö

Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi yksityisessä kotitaloudessa ja kodinomaisessa ympäristössä. Käytä laitetta vain kotitalouksissa tavallisten määrien käsittelyyn ja keskeytyksettä ainoastaan ohjeissa ilmoitetun ajan.
Laite soveltuu ruoka-aineiden sekoittamiseen, vatkaamiseen, viipalointiin ja raastamiseen sekä taikinan vaivaamiseen. Laitetta ei saa käyttää muiden tarvikkeiden / aineiden käsittelyyn. Muiden valmistajan hyväksymien lisävarusteiden kanssa voit käyttää sitä myös muihin käyttötarkoituksiin. Käytä laitteessa ainoastaan hyväksyttyjä valmistajan alkuperäisiä osia ja varusteita. Älä koskaan käytä muille laitteille tarkoitettuja varusteita.
Käytä laitetta vain sisätiloissa huoneenlämmössä ja enint. 2000 metrin korkeudessa merenpinnan yläpuolella.

Tärkeitä turvallisuusohjeita

Lue käyttöohje tarkkaan, noudata siinä olevia ohjeita ja säilytä se huolellisesti! Kun annat laitteen toiselle henkilölle, anna mukana myös tämä käyttöohje. Jos laitteen käyttöohjeet laiminlyödään, valmistaja ei ole vastuussa ohjeidenvastaisesta käytöstä aiheutuvista vahingoista.
Fyysisiltä, sensorisilta tai henkisiltä valmiuksiltaan rajoitteiset taikka kokemattomat ja / tai taitamattomat henkilöt voivat käyttää tätä laitetta, jos heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö valvoo heitä tai on perehdyttänyt heidät laitteen turvalliseen käyttöön ja käytöstä aiheutuviin vaaroihin. Lapset on pidettävä loitolla laitteesta ja virtajohdosta eivätkä he saa käyttää laitetta. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa suorittaa puhdistusta ja itse tehtävää huoltoa.

⚠ Sähköisku- ja palovaara!

- Kytke laite ja käytä sitä ainoastaan tyyppikilvessä mainittujen tietojen mukaisessa sähköverkossa. Käytä laitetta vain, kun liitäntäjohto ja laite ovat moitteettomassa kunnossa. Laitteen saa turvallisuussyistä korjata, esim. vaihtaa vioittuneen liitäntäjohdon, vain valtuutettu huoltoliike.
- Älä kytke laitetta ajastimeen tai kauko-ohjattavaan pistorasiaan. Valvo laitetta aina käytön aikana!
- Älä aseta laitetta kuumien pintojen, esim. keittolevyjen, päälle tai läheisyyteen. Verkkojohto ei saa joutua kosketuksiin kuumien osien kanssa eikä sitä saa vetää terävien reunojen yli.
- Älä koskaan upota peruslaitetta veteen tai pese sitä astianpesukoneessa. Älä käytä höyrypuhdistinta. Älä käytä laitetta märin käsin.

- Laite on irrotettava verkkovirrasta aina, kun sen käyttö lopetetaan, sitä ei voida valvoa, ennen sen kokoamista, purkamista tai puhdistusta sekä häiriötilanteissa.
- Sähkökatkon sattuessa laite jää päälle ja käynnistyy uudelleen sähkökatkon jälkeen.

⚠ Loukkaantumisvaara!

- Katkaise laitteesta virta ja irrota se verkkovirrasta, ennen kuin vaihdat varusteita tai lisäosia, jotka liikkuvat laitteen ollessa toiminnassa. Kone käy vielä jonkin aikaa pysäyttämisen jälkeen. Odota, että kone pysähtyy kokonaan!
- Älä koske kulhon tai täyttösuppilon sisälle koneen ollessa toiminnassa. Paina aineksia aina syöttöpainimella. Älä työnnä kulhoon tai täyttöaukkoon esineitä (esim. lastaa).
- Ole varovainen käsitellessäsi teräviä teriä, tyhjentäessäsi astiaa ja puhdistaessasi laitetta. Käytä puhdistamiseen harjaa.
- Älä koske yleisterän leikkuuteriin paljain käsin. Kun et käytä yleisterää, säilytä se aina teränsuojuksen sisällä. Älä koske hienonnusterien teräviin teriin tai syrjiin. Tartu hienonnusteriin vain terän reunasta!
- Älä koske paikalleen kiinnitetyn sekoitusastian sisälle! Irrota / kiinnitä sekoitusastia vain, kun käyttöakseli on pysähtynyt. Älä koske tehosekoittimen terään paljain käsin.
- Älä milloinkaan koske kuutioleikkurin teräviin teriin tai syrjiin. Tartu viipalointiterään ja säleikköön vain muoviosasta. Kun et käytä kuutioleikkuria, säilytä se aina koottuna ja teränsuojus kiinnitettynä.

⚠ Palovammavaara!

Kannessa olevan suppilon kautta tulee ulos höyryä, kun sekoitetaan kuumia aineksia. Täytä laitteeseen enintään 0,4 litraa kuumaa tai kuohuvaa nestettä.

⚠ Tukehtumisvaara!

Älä anna lasten leikkiä pakkausmateriaalilla.

⚠ Huomio!

Älä jätä laitetta käyntiin pidemmäksi aikaa kuin mitä tarvitset elintarvikkeiden käsittelyyn. Älä käytä laitetta tyhjäkäynnillä. Kulhoa ei saa altistaa yli 80°C:een lämpötiloille.

⚠ Tärkeää!

Laite on ehdottomasti puhdistettava huolellisesti jokaisen käytön jälkeen tai kun sitä ei ole käytetty pitkään aikaan. ➔ *”Puhdistus ja hoito” katso sivu 121*

Laitteeseen tai varusteeseen merkittyjen symbolien selitykset

Noudata käyttöohjeita.

Varo! Pyörivät terät.

Varo! Pyörivät välineet.
Älä koske täyttöaukkoon.

Onneksi olkoon, valintasi on Bosch. Lisätietoja tuotteistamme löydät internet-sivuiltamme.

Sisältö

Määräyksenmukainen käyttö 111
Tärkeitä turvallisuusohjeita 111
Yhdellä silmäyksellä 113
Ennen ensimmäistä käyttöä 114
Laitteen osat 114
Valmistelut 115
Välineiden käyttö 115
Hienonnusterät 116
Sitruspuserrin 117
Mehulinko 117
Tehosekoitin 118
Reseptiesimerkki tehosekoittimelle 119
Kuutioleikkuri 119
Minileikkuri 120
Puhdistus ja hoito 121
Toimenpiteitä käyttöhäiriöiden varalle 122
Lisävarusteet 123
Jätehuolto 123
Takuu 123

Yhdellä silmäyksellä

Käännä esiin kuvasivut.

→ **Kuva A**

1 Peruslaite
- **a** Kierrettävä valitsin
- **b** Valorengas (toiminnan näyttö)
- **c** Moottori (2- tai 3-tehoinen *)
- **d** Johdon säilytyslokero

2 Kulho

3 Käyttöakseli 1 (harmaa)

4 Käyttöakseli 2 (musta) *

5 Kansi
- **a** Syöttöpainin
- **b** Syöttöpainimen lisäosa

6 Välineet
- **a** Välineenpidin
- **b** Yleisterä ja teränsuojus
- **c** Taikinakoukku (muovi)
- **d** Vispilä
- **e** Vispilän vaihdekotelo

7 Teränpidin

8 Hienonnusterät *
- **a** Käännettävä viipalointiterä – paksu / ohut
- **b** Käännettävä raastinterä – karkea / hieno
- **c** Raasteterä – keskihieno
- **d** Raasteterä – karkea
- **e** Röstiperunaterä
- **f** Ranskanperunaterä
- **g** Wokkivihannesterä

9 Sitruspuserrin *
- **a** Siivilä
- **b** Puserrin

10 Mehulinko *
- **a** Raastinastia
- **b** Siiviläosa
- **c** Kansi
- **d** Mehulingon syöttöpainin

11 Kuutioleikkuri *
- **a** Kannatin
- **b** Kiinnitin
- **c** Säleikkö
- **d** Viipalointiterä
- **e** Teränsuojus
- **f** Säleikön puhdistin

12 Minileikkuri *
- **a** Kulho ja käyttöliitäntä
- **b** Kansi

13 Tehosekoitin
- **a** Sekoituskulho (tritaani)
- **b** Teräosa
- **c** Kansi
- **d** Täyttöaukko
- **e** Suppilo

* mallista riippuen

Ennen ensimmäistä käyttöä

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

Huomio!
Viallista laitetta ei saa koskaan käyttää!

- Ota peruslaite ja kaikki varusteet pakkauksesta ja poista pakkausmateriaali.
- Tarkista, että kaikki osat ovat mukana eikä niissä ole näkyviä vaurioita.
  ➔ **Kuva A**
- Puhdista ja kuivaa osat huolellisesti ennen ensimmäistä käyttökertaa.
  ➔ *”Puhdistus ja hoito” katso sivu 121*

Laitteen osat

Tärkeää!
Kulho, minileikkurin kansi / kulho ja sekoituskulho eivät sovellu käytettäväksi mikroaaltouunissa!

Värimerkintä

Laitteessa on 2- tai 3-tehoinen moottori (riippuu mallista). Eri tehot on merkitty värein (musta, harmaa ja punainen). Samat värimerkinnät löytyvät myös varusteista. Varusteet kytketään automaattisesti oikealle teholle.

Alhainen käyttönopeus, musta käyttöakseli 2
Kuutioleikkurin käyttöä varten.

Keskikäyttönopeus, harmaa käyttöakseli 1
Hienonnusterien, sitruspusertimen ja mehulingon käyttöä varten.

Suuri käyttönopeus, punainen ilman käyttöakselia
Teholeikkurin ja minileikkurin käyttöä varten.

Kierrettävä valitsin, jossa on valorengas

➔ **Kuva B**

Kierrettävällä valitsimella säädetään haluttu nopeus ja kytketään laite pois päältä. Siihen integroitu valorengas palaa laitteen käytön aikana. Jos laitetta käytetään väärin, elektroninen sulake laukeaa tai laitteessa on vikaa, sitä ei voi enää kytkeä päälle ja valorenkaan valo vilkkuu.

Huomio!
Käynnistä ja pysäytä laite ainoastaan valitsimesta. Jos pysäytät laitteen avaamalla kannen, laite vahingoittuu.

Asetukset	
M	Pitoasento suurimmalla käyttönopeudella. Pidä valitsimesta kiinni haluamasi ajan.
0/off	Pysäytys / poiskytkentä
min – max	Tehonsäätö portaattomasti pienimmästä suurimpaan.
Pulse-valitsin	Intervalliasento, suurin nopeus. Suositellaan esim. pirtelöiden valmistukseen tehosekoittimessa.

Johdon säilytyslokero

➔ **Kuva C**

Laitteessa on säilytyslokero johtoa varten. Verkkojohdon pituutta voidaan säätää vetämällä johtoa ulos ja työntämällä sitä takaisin sisään.
Työskentelyn jälkeen työnnä johto lyhyin painalluksin takaisin säilytyslokeroon.

Valmistelut

- Aseta peruslaite tasaiselle, puhtaalle ja tukevalle alustalle.
- Vedä verkkojohto vaadittavaan pituuteen.

⚠ **Loukkaantumisvaara!**

– Kytke pistotulppa pistorasiaan vasta sitten, kun kaikki valmistelut koneella työskentelyä varten on tehty.
– Älä koske kulhon tai täyttösuppilon sisälle koneen ollessa toiminnassa.
– Kone käy vielä jonkin aikaa pysäyttämisen jälkeen. Vaihda väline / varuste vasta, kun moottori on pysähtynyt.

Tärkeää!

– Käynnistä laite vain, kun välineet tai varusteet on kiinnitetty kokonaan.
– Laitetta ei voi kytkeä päälle, jos kulho ei ole kunnolla paikoillaan eikä kantta ole suljettu. Kannen nokan tulee kiinnittyä kulhon kahvassa olevaan kiinnityskohtaan vasteeseen asti.
– Käynnistä ja pysäytä laite ainoastaan valitsimesta.

Välineiden käyttö

⚠ **Loukkaantumisvaara!**

Älä koske kulhon tai täyttösuppilon sisälle koneen ollessa toiminnassa. Älä työnnä kulhoon tai täyttösuppiloon esineitä (esim. lastaa).

Yleisterä

Hienontaa ja silppuaa.

⚠ **Loukkaantumisvaara!**

Älä koske yleisterän leikkuuteriin paljain käsin. Kun et käytä yleisterää, säilytä se aina teränsuojuksen sisällä. Tartu yleisterään vain muovikahvan reunasta.

Taikinakoukku (muovi)

Vaivaa taikinat ja sekoittaa taikinaan ainekset, joita ei tarvitse hienontaa (esim. rusinat, suklaalastut).

➔ **Kuva D**

1. Aseta kulho laitteen runkoon. Huomioi merkintä (▼–●). Käännä kulhoa myötäpäivään vasteeseen asti.
2. Paina käyttöakseli 1 varusteenpitimeen niin, että se napsahtaa kiinni.
3. Aseta varusteenpidin ja käyttöakseli paikalleen moottoriin. Kiinnitä yleisterä tai taikinakoukku varusteenpitimeen ja päästä irti.

Huomio!

Lisää ainekset vasta sitten, kun välineet on kiinnitetty.

4. Täytä ainekset.
5. Aseta kansi ja syöttöpainin paikoilleen. Huomioi merkintä (▼–●).
6. Käännä kantta myötäpäivään vasteeseen asti.
7. Liitä pistoke pistorasiaan. Valitse haluamasi teho valitsimella.

Ainesten lisääminen

8. Kun lisäät aineksia, aseta valitsin asentoon **0/off**. Poista syöttöpainin ja lisää aineksia täyttöaukon kautta.
- Lisää nesteet syöttöpainimen kautta. Voit käyttää syöttöpainimen lisäosaa mitta-astiana.
9. Työn päätyttyä käännä kierrettävä valitsin asentoon **0/off**. Irrota pistoke pistorasiasta.

Kulhon tyhjennys

10. Irrota kansi vastapäivään kääntäen.
11. Poista varusteenpidin kulhosta yhdessä yleisterän tai taikinakoukun kanssa. Irrota varuste pitimestä.
12. Poista kulho vastapäivään kääntäen. Tyhjennä kulho.
- Puhdista kaikki osat heti käytön jälkeen.
  ➔ *”Puhdistus ja hoito” katso sivu 121*

Vispilä

Vatkaa kerma- ja valkuaisvaahdon sekä kevyet taikinat. Ei sovellu kiinteille aineksille.

➞ **Kuva E**

1. Aseta kulho laitteen runkoon. Huomioi merkintä (▼/●). Käännä kulhoa myötäpäivään vasteeseen asti.
2. Aseta käyttöakseli paikalleen moottoriin.
3. Työnnä vispilä kiinni vaihdekoteloon niin, että se lukittuu.
4. Aseta vaihdekotelo paikalleen käyttöakseliin kevyesti kääntäen.
5. Täytä ainekset.
6. Aseta kansi ja syöttöpainin paikoilleen. Huomioi merkintä (▼/●).
7. Käännä kantta myötäpäivään vasteeseen asti.
8. Liitä pistoke pistorasiaan. Valitse haluamasi teho valitsimella.

- Työn päätyttyä käännä kierrettävä valitsin asentoon **0/off**. Irrota pistoke pistorasiasta.
- Puhdista kaikki osat heti käytön jälkeen.
  ➞ *”Puhdistus ja hoito” katso sivu 121*

Hienonnusterät

⚠ **Loukkaantumisvaara!**
Älä koske hienonnusterien teräviin teriin tai syrjiin. Pidä kiinni vain terän reunasta! Älä koske täyttöaukkoon. Paina aineksia aina syöttöpainimella.

Käännettävä viipalointiterä – paksu / ohut

Viipaloi hedelmät ja kasvikset.
Käännettävän viipalointiterän merkinnät:
»1« paksuille viipaleille
»3« ohuille viipaleille

Huomio!
Käännettävä viipalointiterä ei sovellu kovan juuston, leivän, sämpylöiden tai suklaan viipalointiin. Viipaloi keitetyt perunat vain kylminä.

Käännettävä raastinterä – karkea / hieno

Raastaa vihannekset, hedelmät ja juuston, paitsi kovan juuston (esim. parmesaani).
Käännettävän raastinterän merkinnät:
»2« karkealle raasteelle
»4« hienolle raasteelle

Huomio!
Käännettävä raastinterä ei sovellu pähkinöiden rouhimiseen. Raasta pehmeää juustoa vain terän karkealla puolella.

Raasteterä – keskihieno

Raakojen perunoiden, kovan juuston (esim. parmesaanin), jäähdytetyn suklaan ja pähkinöiden raastamiseen.

Huomio!
Raasteterä ei sovellu pehmeän juuston tai juustoviipaleiden raastamiseen.

Raasteterä karkea

Raastaa raa’at perunat esim. perunaohukaisiin ja knöödeleihin.

Röstiperunaterä

Raastaa raa’at perunat röstiperunataikinaan, viipaloi hedelmät ja vihannekset.

Ranskanperunaterä

Viipaloi raa’at perunat ranskanperunoiden valmistamista varten.

Wokkivihannesterä

Suikaloi hedelmät ja vihannekset aasialaisiin kasvisruokiin.

Huomautus: Aseta ranskanperunaterä tai wokkivihannesterä paikalleen teräpuoli ylöspäin. Alan liikkeistä voit hankkia lisää teriä eri käyttötarkoituksiin (katso kappale *”Lisävarusteet”*).

Syöttöpainin ja lisäosa

➞ **Kuva F**

Syöttöpaininta voidaan käyttää kahdella eri tavalla.

Vaihtoehto 1: esim. yrtit, purjo, porkkana. Laita syöttöpainin kannen aukkoon. Työnnä ainekset sisäänpäin syöttöpainimen lisäosaa käyttäen.

Vaihtoehto 2: esim. omena, peruna. Aseta lisäosa syöttöpainimeen ja käännä, kunnes osat kiinnittyvät. Työnnä ainekset sisäänpäin syöttöpainimen avulla.

➔ **Kuva G**

1. Aseta kulho laitteen runkoon. Huomioi merkintä (▼). Käännä kulhoa myötäpäivään vasteeseen asti.
2. Aseta käyttöakseli paikalleen moottoriin.
3. Ota terä pois suojuksesta. Aseta terä teränpitimeen. Käännä haluamasi viipalointi-/raastinpuoli ylöspäin. Aseta terä teränpitimeen niin, että teränpitimen vääntiö tarttuu terässä oleviin reikiin. Terän pitää asettua teränpitimen sivutappien päälle.
4. Aseta teräpidin käyttöakselille ja käännä vähän.
5. Aseta kansi ja syöttöpainin paikoilleen. Huomioi merkintä (▼).
6. Käännä kantta myötäpäivään vasteeseen asti.
7. Liitä pistoke pistorasiaan. Valitse haluamasi teho valitsimella.
8. Laita sisään viipaloitavia tai raastettavia aineksia ja paina niitä kevyesti syöttöpainimella. Tarvittaessa paloittele ainekset ensin.

- Työn päätyttyä käännä kierrettävä valitsin asentoon **0/off**. Irrota pistoke pistorasiasta.
- Puhdista kaikki osat heti käytön jälkeen. Näin jäänteet eivät kuivu kiinni. ➔ *"Puhdistus ja hoito" katso sivu 121*

Huomio!
Lopeta ainesten käsittely ja tyhjennä kulho ennen kuin elintarvikkeet ulottuvat teränpitimen alareunaan asti.

Huomautus: Annostele suklaa kulhoon ennen laitteen käynnistämistä ja peitä aukko syöttöpainimella. Kun laite on käynnistetty, työnnä sisäänpäin syöttöpainimella.

Sitruspuserrin

Sitrushedelmien pusertamiseen, esim. appelsiinit, greipit, sitruunat.

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

➔ **Kuva H**

1. Aseta kulho laitteen runkoon. Huomioi merkintä (▼). Käännä kulhoa myötäpäivään vasteeseen asti.
2. Aseta käyttöakseli paikalleen moottoriin.
3. Aseta siivilä käyttöakseliin. Huomioi merkintä (▼). Käännä siivilää myötäpäivään. Siivilän nokan tulee asettua kulhon kahvassa olevaan kiinnityskohtaan vasteeseen asti.
4. Aseta puserrin paikalleen ja paina kiinni.
5. Liitä pistoke pistorasiaan. Aseta valitsin asentoon **min**.
6. Paina halkaistua sitrushedelmää puserrinosaa vasten. Melu valuu kulhoon.

- Työn päätyttyä käännä kierrettävä valitsin asentoon **0/off**. Irrota pistoke pistorasiasta.
- Puhdista kaikki osat heti käytön jälkeen. Näin jäänteet eivät kuivu kiinni.
  ➔ *"Puhdistus ja hoito" katso sivu 121*

Huomio!
Tarkkaile täyttökorkeutta. Suurin sallittu käsittelymäärä: 1000 ml hedelmämehua.

Mehulinko

Siemeniä sisältävien hedelmien (esim. omenat, päärynät) tai kiviä (kivet poistettava) sisältävien hedelmien, marjojen ja vihannesten (esim. porkkanat, tomaatit) mehustamiseen.

➔ **Kuva I**

1. Aseta kulho laitteen runkoon. Huomioi merkintä (▼). Käännä kulhoa myötäpäivään vasteeseen asti.
2. Aseta käyttöakseli paikalleen moottoriin.
3. Aseta siiviläosa raastinastiaan.
4. Vastapäivään.
5. Aseta mehulinko kulhoon.

6. Aseta mehulingon kansi ja syöttöpainin paikoilleen. Huomioi merkintä (▼).
7. Käännä kantta myötäpäivään vasteeseen asti.
8. Liitä pistoke pistorasiaan. Aseta valitsin asentoon **min**.

- Laita hedelmät tai vihannekset täyttösuppiloon ja työnnä ainekset sisään syöttöpainimella kevyesti painaen. Tarvittaessa paloittele ainekset ensin. Käännä loppuvaiheessa valitsin hetkeksi asentoon **max** ja anna laitteen käydä niin kauan, että hedelmäliha on kokonaan puristunut mehuksi.
- Työn päätyttyä käännä kierrettävä valitsin asentoon **0/off**. Irrota pistoke pistorasiasta.
- Puhdista kaikki osat heti käytön jälkeen.
  ➔ *"Puhdistus ja hoito" katso sivu 121*

Huomio!
Tyhjennä kulho ajoissa:
– viimeistään kun olet käsitellyt 500 g aineksia.
– ennen kuin mehu ulottuu raastinastiaan asti.

Tehosekoitin

Sekoittaa nestemäiset ja puolikovat ruoka-ainekset, hienontaa ja pilkkoo raa'at hedelmät ja vihannekset, soseuttaa ruoat.

Sekoituskulho (tritaani)
Tritaani on kestävä, haju- ja makuneutraali muovi. Tritaanikulhossa voidaan käsitellä jääpaloja ja pakastettuja elintarvikkeita.

⚠ Loukkaantumisvaara
Älä koske paikalleen kiinnitetyn tehosekoittimen sisälle! Irrota / kiinnitä tehosekoitin vain, kun käyttöakseli on pysähtynyt. Älä koske teräosan leikkuuteriin paljain käsin.

⚠ Palovammavaara!
Kannessa olevan suppilon kautta tulee ulos höyryä, kun sekoitetaan kuumia aineksia. Täytä laitteeseen enintään 0,4 litraa kuumaa tai kuohuvaa nestettä.

Huomio!
Kulhoa ei saa altistaa yli 80°C:een lämpötiloille.

➔ **Kuva J**

1. Aseta tehosekoitin paikalleen. Huomioi merkintä (▼). Käännä tehosekoitinta myötäpäivään vasteeseen asti.
2. Täytä ainekset.

Käsittelymäärät	
Kiinteät elintarvikkeet	optimaalisesti 80 g
Nesteet	maks. 1,5 l
Kuumat tai kuohuvat nesteet	maks. 0,4 l

3. Aseta kansi paikoilleen ja käännä myötäpäivään. Kannen nokan tulee kiinnittyä tehosekoittimen kahvassa olevaan rakoon vasteeseen asti.

Huomio!
– Älä käytä tehosekoitinta tyhjänä.
– Tehosekoitin toimii vain, kun kansi on kierretty kiinni.

4. Liitä pistoke pistorasiaan. Valitse haluamasi teho valitsimella.

Ainesten lisääminen

5. Kun lisäät aineksia, aseta valitsin asentoon **0/off**. Irrota kansi ja lisää ainekset tai
6. poista suppilo ja lisää kiinteät ainekset vähitellen täyttöaukon kautta.
7. Kaada nestemäiset ainekset kulhoon suppilon läpi.

- Työn päätyttyä käännä kierrettävä valitsin asentoon **0/off**. Irrota pistoke pistorasiasta.
- Puhdista kaikki osat heti käytön jälkeen.
  ➔ *"Puhdistus ja hoito" katso sivu 121*

Vinkki: Kaada koneeseen kiinnitettyyn tehosekoittimeen vähän vettä, johon on lisätty käsinpesuun tarkoitettua astianpesuainetta. Käynnistä tehosekoitin muutamaksi sekunniksi nopeudelle **M**. Kaada pesuvesi pois ja huuhtele tehosekoitin puhtaalla vedellä.

Reseptiesimerkki tehosekoittimelle

Urheilujuoma

- 270 g hunajaa (jääkaapista, 5°C)
- 5 g kanelia,
- 230 g maitoa

■ Laita hunaja ja kaneli tehosekoittimeen ja sekoita teholla **M**.

■ Lisää maito 5 sekunnin kuluttua ja sekoita 3 sekunnin ajan.

Noudata suositeltavia käsittelymääriä ja -aikoja. ➔ **Kuva P**

Kuutioleikkuri

Kuutioleikkurilla voidaan leikata elintarvikkeista kuutioita.

⚠ **Varo teräviä teriä / pyörivää käyttöliitäntää – loukkaantumisvaara!**

Älä laita sormia paikalleen kiinnitettyyn kuutioleikkuriin! Irrota ja kiinnitä kuutioleikkuri vain, kun moottori on pysähtynyt.
Kun purat kuutioleikkurin osiin / kokoat sen, tartu viipalointiterään vain sen keskellä olevasta muovikahvasta.

Käyttöä koskevia huomautuksia!

■ Kuutioleikkuri soveltuu vain perunoiden (raakojen tai keitettyjen), porkkanoiden, kurkun, tomaatin, paprikan, sipulin, banaanin, omenan, päärynän, mansikoiden, melonin, kiivin, kananmunien, pehmeän makkaran (esim. mortadella) sekä keitetyn tai paistetun, luuttoman kananlihan leikkaamiseen.

■ Laitteella ei voi käsitellä erittäin pehmeää juustoa (esim. mozzarella, feta). Kun juusto on puolikovaa (esim. gouda) tai kovaa (esim. emmental), varo käsittelemästä yli 3 kg:n määriä kerrallaan.

■ 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.

Huomio!

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

Tärkeitä huomautuksia:

– Elintarvikkeissa ei saa olla luita, kiviä tai muita kovia aineksia.
– Hedelmät, marjat ja vihannekset eivät saa olla niin kypsiä, että niistä voi tulla ulos mehua.
– Anna keitettyjen elintarvikkeiden jäähtyä ennen paloittelua, koska ne ovat silloin kiinteämpiä ja lopputuloksesta tulee parempi.
– Kun lisäät aineksia laitteeseen, kuutioiden koko vaihtelee aina sen mukaan, miten voimakkaasti painat syöttöpaininta.
– Kuutioleikkuri toimii vain, kun kansi on kierretty kiinni.

Valitse **käyttönopeus** paloiteltavien elintarvikkeiden mukaan.

Huomio!

Kun käytät kuutioleikkuria, älä valitse intervalliasentoa (Pulse).

Alhainen nopeus (min):

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

Keskitason nopeus:

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

➞ **Kuva K**

1. Kiinnitä säleikkö kannattimeen. Huomioi lovet!
2. Kiinnitä paloitteluterä, jossa on teränsuojus, kannattimeen.
3. Paina 3 kiinnitintä sisäänpäin, kunnes ne lukkiutuvat.
4. Aseta käyttöakseli 2 paikalleen moottoriin.

Huomio!
Kuutioleikkurille on ehdottomasti käytettävä käyttöakselia 2 (**kuva A - 4**).

5. Aseta kulho laitteen runkoon. Huomioi merkintä (▼). Käännä kulhoa myötäpäivään vasteeseen asti.
6. Aseta kuutioleikkuri kulhoon. Kuutioleikkurin merkintä on kohdistettava kulhon kahvan suuntaan. Kuutioleikkurin tulee kiinnittyä kunnolla käyttöakseliin! Käännä teräosa tarvittaessa oikeaan asentoon teränsuojuksen avulla.
7. Irrota teränsuojus.
8. Aseta kansi ja syöttöpainin paikoilleen. Huomioi merkintä (▼).
9. Käännä kantta myötäpäivään vasteeseen asti. Kannen nokan tulee kiinnittyä kulhon kahvassa olevaan kiinnityskohtaan vasteeseen asti.
10. Liitä pistoke pistorasiaan. Valitse haluamasi teho valitsimella.

- Laita leikattavat elintarvikkeet täyttösuppiloon ja työnnä ainekset sisään syöttöpainimella kevyesti painaen. Tarvittaessa paloittele ainekset ensin.

Huomio!
Tyhjennä kulho ajoissa:
– viimeistään kun olet käsitellyt 500 g aineksia.
– ennen kuin kuutiot ulottuvat kuutioleikkurin alareunaan asti.

Kulhon tyhjennys

- Työn päätyttyä käännä kierrettävä valitsin asentoon **0/off**. Irrota pistoke pistorasiasta.
- Irrota kansi vastapäivään kääntäen.
- Kiinnitä teränsuojus.
- Poista kuutioleikkuri kulhosta.
- Poista kulho vastapäivään kääntäen. Tyhjennä kulho.
- Puhdista kaikki osat heti käytön jälkeen.
  ➞ *"Puhdistus ja hoito" katso sivu 121*

Minileikkuri

Hienontaa pieniä määriä lihaa, kovaa juustoa, sipuleita, persiljaa, valkosipuleita, hedelmiä ja vihanneksia. Kahvipapujen, pippureiden, sokerin, unikonsiementen ja piparjuuren hienontaminen ei ole sallittua.

⚠ **Loukkaantumisvaara**
Irrota / kiinnitä minileikkuri vain, kun käyttöakseli on pysähtynyt. Älä koske teräosan leikkuuteriin paljain käsin. Älä laita sormia minileikkurin kulhoon! Poista hienonnetut ainekset sopivalla apuvälineellä (esim. lusikalla).

Huomio!
Minileikkuri toimii vain, kun kansi on kierretty kiinni.

➞ **Kuva L**

1. Aseta kulho paikalleen. Huomioi merkintä (▼). Käännä kulhoa myötäpäivään vasteeseen asti.
2. Täytä ainekset.
3. Aseta kansi paikoilleen ja käännä myötäpäivään. Kannen nokan tulee kiinnittyä kulhossa olevaan kiinnityskohtaan vasteeseen asti.
4. Liitä pistoke pistorasiaan. Käännä valitsin asentoon **M** ja pidä siitä kiinni.

Huomautus: Mitä kauemmin laite on käynnistettynä, sitä hienomman lopputuloksen saat. Kun hienonnat yrttejä, lopputulos saattaa olla haluamasi jo erittäin lyhyen päälläoloajan jälkeen. Usein riittää, kun pidät valitsinta vain hetken asennossa **M**.

- Työn päätyttyä päästä irti valitsimesta. Irrota pistoke pistorasiasta.

Käytön jälkeen

- Käännä minileikkuria vastapäivään ja irrota.
- Käännä minileikkuri ylösalaisin, hienonnetut ainekset putoavat kanteen.

- Pidä kannesta kiinni. Käännä kulhoa vastapäivään ja irrota.
- Poista jäljelle jääneet ainekset kulhosta sopivalla apuvälineellä (esim. lusikalla).
- Puhdista kaikki osat heti käytön jälkeen.
  ➞ *”Puhdistus ja hoito” katso sivu 121*

Puhdistus ja hoito

Laite ei tarvitse huoltoa! Huolellinen puhdistus varmistaa, että laite pysyy pitkään hyväkuntoisena.

Yleisiä huomautuksia

- Puhdista kaikki osat heti käytön jälkeen. Silloin jäljelle jääneet ainekset eivät kuivu kiinni eivätkä muoviosat vahingoitu (esim. yrteissä olevien eteeristen öljyjen takia).
- Porkkanoista, punakaalista tms. jää muoviosiin punaista väriä, jonka voit poistaa muutamalla tipalla ruokaöljyä.

Huomio!

– Älä käytä alkoholi- tai spriipitoista puhdistusainetta.
– Älä käytä teräväreunaisia tai -kärkisiä tai metalliesineitä.
– Älä käytä hankaavia liinoja tai puhdistusaineita.
– Varo, että muoviosat eivät jää puristuksiin astianpesukoneessa, niiden muoto saattaa muuttua pysyvästi!
– Puhdista mehulingon siiviläosan lamellit varovasti, ne menevät helposti rikki.

⚠ Loukkaantumisvaara!

– Ole varovainen käsitellessäsi teräviä teriä.
– Tartu yleisterään vain muovikahvan reunasta.
– Tartu hienonnusteriin vain terän reunasta.
– Älä milloinkaan koske kuutioleikkurin teräviin teriin tai syrjiin. Tartu viipalointiterään vain sen keskellä olevasta muovikahvasta!
– Älä koske tehosekoittimen ja minileikkurin terään paljain käsin.
– Käytä terien ja hienonnusterien puhdistamiseen harjaa.

⚠ Sähköiskun vaara!

Irrota verkkopistoke pistorasiasta ennen puhdistamista.

Peruslaitteen puhdistus

- Älä upota peruslaitetta veteen tai muihin nesteisiin äläkä pese sitä juoksevan veden alla tai astianpesukoneessa. Älä käytä höyrypuhdistinta.
- Pyyhi runko puhtaaksi kostealla liinalla. Käytä tarvittaessa hieman käsinpesuun tarkoitettua astianpesuainetta.
- Kuivaa laite lopuksi.

Kulhon, välineiden ja varusteiden puhdistus

- Huuhtele kaikki osat heti käytön jälkeen juoksevan veden alla.
- Pura varusteet osiin ennen puhdistusta. Toimi päinvastaisessa järjestyksessä kuin niitä koskevissa kappaleissa on kuvattu.
- Puhdistuksen jälkeen anna kaikkien osien kuivua hyvin tai pyyhi ne kuiviksi.

Vispilän purkaminen osiin puhdistusta varten

Voit purkaa vispilän osiin puhdistusta varten.

➞ **Kuva M**

1. Irrota vispilä vaihteistosta.
2. Paina lukitsinta ja nosta vaihteiston kansi irti.
3. Poista hammaspyörät kotelosta. Puhdista varovasti harjalla.
4. Kun kaikki osat on puhdistettu ja ne ovat kuivuneet, kokoa ne jälleen päinvastaisessa järjestyksessä.

Mehulingon puhdistus

Mehulingon puhdistusta varten irrota ensin siivilä raastinastiasta. Huuhdo osia juoksevan veden alla.

Huomio!

Puhdista siiviläosan lamellit varovasti, ne menevät helposti rikki.

Kuutioleikkurin puhdistus

Kuutioleikkurin purkaminen osiin puhdistusta varten

➡ **Kuva N**

1. Kiinnitä teränsuojus. Poista kuutioleikkuri kulhosta.
2. Avaa kiinnittimet. Poista teräosa ja teränsuojus.

⚠ **Loukkaantumisvaara!**
Tartu viipalointiterään ja säleikköön vain muoviosasta.

3. Poista kiinni tarttuneet elintarvikkeet säleikön puhdistimella.
4. Paina säleikkö puhdistimen avulla ulos alhaalta päin.

Pese kannatin astianpesukoneessa.
Huuhdo kaikki muut osat juoksevan veden alla. Harjaa osat puhtaaksi.

Tehosekoittimen puhdistus

Tehosekoittimen kulho (ilman teräosaa), kansi ja suppilo ovat konepesun kestäviä. Älä pese tehosekoittimen terää astianpesukoneessa vaan puhdista se juoksevan veden alla (älä jätä likoamaan veteen).

Teräosan purkaminen puhdistusta varten

➡ **Kuva O**

1. Käännä tyhjä kulho ylösalaisin. Käännä teräosaa siivekkeistä kiinni pitäen vastapäivään. Teräosa irtoaa.
2. Poista teräosa ja irrota tiivistysrengas.
3. Puhdistuksen ja kuivumisen jälkeen kiinnitä tiivistysrengas teräosaan.
4. Aseta teräosa alhaalta päin tehosekoittimen kulhoon ja kierrä se kiinni myötäpäivään.
   Kierrä sitä vähintään niin pitkälle, että siipi on kulhon merkinnän kohdalla.

Huomio!
Älä koskaan käytä teräosaa ilman tiivistettä!

Minileikkurin puhdistus

Minileikkuri kannattaa puhdistaa heti käytön jälkeen. Silloin jäljelle jääneet ainekset eivät kuivu kiinni eivätkä muoviosat vahingoitu (esim. yrteissä olevien eteeristen öljyjen takia).

Älä pese kulhoa ja käyttöliitäntää astianpesukoneessa, vaan harjaa ne puhtaaksi juoksevan veden alla. Älä jätä sitä veteen likoamaan!
Aseta kulho kuivumaan käyttöliitäntä ylöspäin.

Toimenpiteitä käyttöhäiriöiden varalle

⚠ **Loukkaantumisvaara!**
Irrota pistoke pistorasiasta ennen häiriön poistamista.

Tärkeä huomautus:
Jos käytät laitetta väärin, elektroninen turvakytkin laukeaa tai laitteeseen tulee vika, valorengas (toiminnan näyttö) alkaa vilkkua.

Häiriö:
Laite lakkaa toimimasta.

Mahdollinen syy:
Laite on ylikuormittunut (esim. varuste on juuttunut kiinni elintarvikkeeseen) ja elektroninen turvakytkin on lauennut.

Toimenpide:

- Käännä kierrettävä valitsin asentoon **0/off**.
- Irrota pistoke pistorasiasta.
- Korjaa ylikuormituksen aiheuttanut syy.
- Käynnistä laite uudelleen.

Mahdollinen syy:
Yritit asettaa kulhon tai tehosekoittimen paikalleen laitteeseen sen ollessa kytkettynä päälle.

Toimenpide:

- Käännä kierrettävä valitsin asentoon **0/off**.
- Irrota pistoke pistorasiasta.
- Aseta kulho tai tehosekoitin paikalleen.
- Käynnistä laite uudelleen.

Häiriö:
Laite ei käynnisty.

Mahdollinen syy:
Osat eivät ole oikein paikoillaan. Kansi ei ole kunnolla kiinni.

Toimenpide:

- Käännä kierrettävä valitsin asentoon **0/off**.
- Irrota pistoke pistorasiasta.
- Kiinnitä osat ohjeiden mukaisesti ja sulje kansi kokonaan.
- Käynnistä laite uudelleen.

Tärkeä huomautus:
Jos vika ei korjaannu ohjeiden avulla, ota yhteys huoltopalveluun (katso huoltoliikkeiden osoitteet vihkon lopusta).

Lisävarusteet

(saatavissa kodinkoneliikkeistä, jos varusteet eivät sisälly toimitukseen)

Ranskanperunaterä (MUZ45PS1)
Viipaloi raa'at perunat ranskanperunoiden valmistamista varten.

Wokkivihannesterä (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.

Jätehuolto

Hävitä pakkaus ympäristöystävällisesti. Tämän laitteen merkintä perustuu käytettyjä sähkö- ja elektroniikkalaitteita (waste electrical and electronic equipment – WEEE) koskevaan direktiiviin 2012/19/EU. Tämä direktiivi määrittää käytettyjen laitteiden palautus- ja kierrätys-säännökset koko EU:n alueella. Tietoja oikeasta jätehuollosta saa myyjältä tai kunnalliselta jäteneuvojalta.

Takuu

Tälle laitteelle ovat voimassa maahantuojan myöntämät takuuehdot. Täydelliset takuuehdot saat myyntiliikkeeltä, josta olet ostanut laitteen. Takuutapauksessa on näytettävä ostokuitti.

Oikeus muutoksiin pidätetään.

Uso conforme a lo prescrito

Este aparato ha sido diseñado exclusivamente para uso privado en el ámbito doméstico. No 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. El aparato no deberá usarse para procesar otros tipos de alimentos o productos. Siempre que se empleen los accesorios específicos homologados por el fabricante, el aparato podrá usarse para otras aplicaciones adicionales. Utilizar el aparato solo con piezas y accesorios originales autorizados. No utilizar nunca los accesorios para otros aparatos.
Utilizar el aparato solo en recintos interiores y a temperatura ambiente y no utilizarlo por encima de los 2000 m sobre el nivel del mar.

Indicaciones de seguridad importantes

¡Lea detenidamente las instrucciones de uso del aparato y guárdelas para una posible consulta posterior! No olvide adjuntar estas instrucciones si entrega el aparato a otra persona. El fabricante no asume ninguna responsabilidad por posibles daños resultantes del incumplimiento de las instrucciones relativas al uso correcto del aparato.
Este aparato puede ser manejado por personas con facultades físicas, sensoriales o mentales disminuidas, o bien con falta de experiencia y/o de conocimientos, si lo hacen bajo supervisión o han sido instruidas acerca del uso seguro del aparato y han comprendido los peligros resultantes de ello. Los niños deben mantenerse alejados del aparato y del cable de alimentación y, además, no deben manejar el aparato. No dejar que los niños jueguen con el aparato. La limpieza y el mantenimiento a cargo del usuario no deben ser realizados por niños.

⚠ ¡Peligro de electrocución y de incendio!

- Conectar y usar el aparato únicamente de acuerdo con las indicaciones especificadas en la placa de características del modelo. No utilizar el aparato en caso de que el cable de conexión o el propio aparato presenten daños visibles. Para evitar riesgos, el aparato solo debe ser reparado (p. ej., cambio de un cable de alimentación dañado) por nuestro servicio de asistencia técnica.
- No conectar nunca el aparato a temporizadores ni enchufes teledirigidos. ¡Vigilar siempre el aparato mientras esté funcionando!
- No colocar el aparato sobre o cerca de superficies calientes como, p. ej., placas eléctricas. Evitar que el cable de conexión del aparato entre en contacto con piezas calientes y cantos afilados.

- No sumergir nunca la base motriz en agua ni lavarla en el lavavajillas. No utilizar limpiadoras de vapor. No usar el aparato con las manos húmedas.
- El aparato debe desconectarse siempre de la red eléctrica después de cada uso, cuando se vaya a dejar sin vigilancia, antes del montaje, desmontaje o limpieza y en caso de avería.
- En caso de interrupción del suministro de corriente, el aparato permanece conectado y vuelve a arrancar tras restablecerse la alimentación de corriente.

⚠ ¡Peligro de lesiones!

- Antes de cambiar accesorios o piezas que se muevan durante el funcionamiento, apagar el aparato y desconectarlo de la red eléctrica. Tras desconectar el aparato, el accionamiento del mismo continúa girando durante unos instantes. ¡Esperar a que el accionamiento se detenga completamente!
- No introducir nunca las manos en el recipiente de mezcla o en la boca de llenado mientras el aparato está en funcionamiento. Usar siempre el empujador para empujar los ingredientes. No introducir ningún objeto (p. ej., una cuchara) en el recipiente de mezcla o en la boca de llenado.
- Tener cuidado al manipular las cuchillas afiladas, al vaciar el recipiente de mezcla y durante la limpieza. Usar siempre un cepillo para limpiar la cuchilla.
- No tocar la hoja de la cuchilla universal con las manos desprotegidas. Guardar la cuchilla universal siempre en su funda protectora cuando no se use. No tocar ni manipular nunca con las manos las cuchillas ni los discos picadores. ¡Sujetar las cuchillas picadoras solo por el borde!
- ¡No introducir nunca las manos en el vaso de la batidora montado! Retirar o montar el vaso de la batidora solo con el accionamiento parado. No tocar ni manipular nunca las cuchillas directamente con las manos.
- No tocar ni manipular nunca con las manos las cuchillas afiladas ni los cantos de la cortadora de dados. Tocar el disco cortador y la rejilla cortadora solamente por la parte de plástico. Cuando no se utilice, guardar siempre la cortadora de dados montada y con el protector de la cuchilla puesto.

⚠ ¡Peligro de quemaduras!

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 o espumoso en la batidora.

⚠ ¡Peligro de asfixia!

No permita que los niños jueguen con el embalaje.

⚠ ¡Atención!
Se aconseja dejar el aparato conectado solo el tiempo absolutamente indispensable para elaborar los alimentos. No usar el aparato en seco, sin alimentos. No exponga el vaso de la batidora a temperaturas superiores a 80°C.

⚠ ¡Importante!
Es imprescindible limpiar en profundidad el aparato después de cada uso y después de que no se haya utilizado durante un tiempo prolongado. ➞ *«Limpieza y cuidado» véase la página 135*

Explicación de los símbolos en el aparato o los accesorios

Obsérvense estrictamente las instrucciones de uso.

¡Atención! Cuchillas giratorias.

¡Atención! Herramientas giratorias.
No introducir las manos en la abertura para incorporar ingredientes.

Enhorabuena por la compra de su nuevo aparato de Bosch. En nuestra página web encontrará más información sobre nuestros productos.

Contenido

Uso conforme a lo prescrito 124
Indicaciones de seguridad importantes ... 124
Descripción del aparato 126
Antes de usar el aparato por vez primera 127
Componentes y elementos de mando..... 127
Preparativos 128
Uso de las herramientas 128
Discos picadores..... 130
Exprimidor de cítricos 131
Licuadora 132
Batidora 132
Ejemplo de receta para la batidora..... 133
Cortadora de datos 133
Picador universal..... 135
Limpieza y cuidado 135
Localización de averías 137
Accesorios opcionales 138
Eliminación 138
Garantía 138

Descripción del aparato

Desplegar las páginas con las ilustraciones.

➞ **Figura A**

1 **Base motriz**
   - **a** Mando giratorio
   - **b** Anillo luminoso (indicador de funcionamiento)
   - **c** Accionamiento (2 o 3 posiciones de trabajo *)
   - **d** Compartimento para guardar el cable
2 **Recipiente de mezcla**
3 **Eje de accionamiento 1 (gris)**
4 **Eje de accionamiento 2 (negro) ***
5 **Tapa**
   - **a** Empujador
   - **b** Accesorio interior del empujador
6 **Accesorios**
   - **a** Porta-accesorios
   - **b** Cuchilla universal con funda protectora
   - **c** Garfio amasador (plástico)
   - **d** Varilla mezcladora
   - **e** Soporte de engranaje de la varilla mezcladora
7 **Soporte portadiscos**

8 Discos picadores *
- **a** Disco reversible para cortar, grueso/fino
- **b** Disco reversible para rallar, grueso/fino
- **c** Disco rallador, semifino
- **d** Disco rallador, grueso
- **e** Disco para rallar patatas a la suiza
- **f** Disco para cortar patatas crudas
- **g** Disco para cortar verduras orientales

9 Exprimidor de cítricos *
- **a** Filtro
- **b** Cono exprimidor

10 Licuadora *
- **a** Cazoleta ralladora
- **b** Cesto tamizador
- **c** Tapa
- **d** Empujador para licuadora

11 Cortadora de dados *
- **a** Base motriz
- **b** Cierre
- **c** Rejilla cortadora
- **d** Disco cortador
- **e** Protector de la cuchilla
- **f** Limpiador de la rejilla cortadora

12 Picador universal *
- **a** Vaso con accionamiento
- **b** Tapa

13 Batidora
- **a** Vaso de la batidora de Tritan
- **b** Cuchilla
- **c** Tapa
- **d** Abertura para incorporar ingredientes
- **e** Embudo

* según modelo

Antes de usar el aparato por vez primera

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

¡Atención!
¡No poner nunca en funcionamiento un aparato dañado!

- Extraer la base motriz y todos los accesorios del embalaje y retirar el material de embalaje.
- Comprobar que estén todas las piezas y que no haya daños visibles. ➔ **Figura A**
- Limpiar y secar bien todas las piezas antes del primer uso.
  ➔ *«Limpieza y cuidado» véase la página 135*

Componentes y elementos de mando

¡Importante!
¡El recipiente de mezcla, la tapa/vaso del picador universal y el vaso de la batidora no son adecuados para el uso en el microondas!

Identificación por colores

El aparato dispone de un accionamiento de 2 o 3 posiciones de trabajo (según el modelo). Cada posición de velocidad se identifica con un color diferente (negro, gris y rojo). Los accesorios también están marcados con estos colores. De esta forma, los accesorios se asocian automáticamente con la posición de velocidad correcta.

Velocidad mínima, negro
con el eje de accionamiento 2
Para utilizar la cortadora de dados.

Velocidad media, gris
con eje de accionamiento 1
Para utilizar los discos picadores, el exprimidor de cítricos y la licuadora.

Velocidad máxima, rojo
sin eje de accionamiento
Para utilizar la batidora y el picador universal.

Mando giratorio con anillo luminoso

➔ **Figura B**

El mando giratorio permite seleccionar la velocidad deseada o apagar el aparato. Durante el funcionamiento, el anillo luminoso incorporado permanece encendido. Si se produce un error de manejo, se disparan los fusibles electrónicos o el aparato está defectuoso, no se podrá volver a encender el aparato y el anillo luminoso parpadeará.

¡Atención!

Conectar o desconectar el aparato exclusivamente a través del mando giratorio. La parada del aparato abriendo la tapa puede provocar daños en el mismo.

Ajustes	
M	Conexión breve con velocidad máxima. Mantener pulsado el interruptor para la duración deseada.
0/off	Parar / desconectar
min – max	Velocidad de trabajo ajustable progresivamente de mínima a máxima.
Pulse	Conexión en intervalos con velocidad máxima. Recomendada para la elaboración, p. ej., de batidos de leche en la batidora.

Compartimento para guardar el cable

➔ **Figura C**

El aparato cuenta con un compartimento para guardar el cable. La longitud del cable de red puede ajustarse tirando o retrayendo el cable.

Tras finalizar el trabajo, retraer el cable empujándolo poco a poco para introducirlo en el compartimento para guardar el cable.

Preparativos

- Colocar la base motriz sobre una superficie lisa, estable y limpia.
- Extraer la cantidad de cable necesaria.

⚠ **¡Peligro de lesiones!**

– Introducir el enchufe en la toma de corriente solo una vez concluidos todos los preparativos para trabajar con el aparato.
– No introducir nunca los dedos en el recipiente de mezcla o en la boca de llenado mientras el aparato está en funcionamiento.
– Tras desconectar el aparato, el accionamiento del mismo continúa girando durante unos instantes. Por eso deberán cambiarse las cuchillas / los accesorios solo con el aparato completamente parado.

¡Importante!

– Conectar el aparato solo con las cuchillas o los accesorios completamente montados.
– El aparato no se encenderá si el recipiente de mezcla no está bien insertado y cerrado con la tapa. El saliente de la tapa tiene que encajar hasta el tope en la ranura del asa del recipiente de mezcla.
– Conectar o desconectar el aparato exclusivamente a través del mando giratorio.

Uso de las herramientas

⚠ **¡Peligro de lesiones!**

No introducir nunca las manos en el recipiente de mezcla o en la boca de llenado mientras el aparato está en funcionamiento. No introducir ningún objeto (p. ej., una cuchara) en el recipiente de mezcla o en la boca de llenado.

Cuchilla universal

para triturar y picar.

⚠ **¡Peligro de lesiones!**
No tocar la hoja de la cuchilla universal con las manos desprotegidas. Guardar la cuchilla universal siempre en su funda protectora cuando no se use. Sujetar la cuchilla universal solo en el borde de plástico.

Garfio amasador (plástico)

para trabajar la masa, así como para agregar y mezclar ingredientes que no hay que picar o triturar (p. ej., pasas, láminas de chocolate).

➔ **Figura D**

1. Colocar el recipiente de mezcla en su emplazamiento. Al hacerlo, tener en cuenta la marca (▼/●). Girar el recipiente de mezcla hasta el tope en sentido horario.
2. Encajar el eje de accionamiento 1 hasta el tope en el soporte portaaccesorios.
3. Colocar el soporte portaaccesorios con el eje de accionamiento en el accionamiento. Colocar la cuchilla universal o el garfio amasador sobre el soporte portaaccesorios; soltarlo.

¡Atención!
Agregar los alimentos siempre después de colocar los accesorios.

4. Introducir los ingredientes.
5. Montar la tapa con el empujador. Al hacerlo, tener en cuenta la marca (▼/●).
6. Girar la tapa hasta el tope en sentido horario.
7. Introducir el enchufe en la toma de corriente. Colocar el mando giratorio en la posición de trabajo deseada.

Agregar o reponer ingredientes

8. 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.

9. Después de terminar el procesado, colocar el mando giratorio en la posición **0/off**. Extraer el enchufe de la toma de corriente.

Vaciar el recipiente de mezcla

10. Girar la tapa en sentido antihorario y retirarla.
11. Retirar el soporte portaaccesorios junto con la cuchilla universal o el garfio amasador del recipiente de mezcla. Retirar los accesorios del soporte portaaccesorios.
12. Girar el recipiente de mezcla en sentido antihorario y retirarlo. Vaciar el recipiente de mezcla.

- Limpiar las piezas directamente después de su uso. ➔ *«Limpieza y cuidado» véase la página 135*

Varilla mezcladora

para montar la clara de huevo a punto de nieve, preparar nata o batir masas ligeras. No adecuada para elaborar ingredientes sólidos.

➔ **Figura E**

1. Colocar el recipiente de mezcla en su emplazamiento. Al hacerlo, tener en cuenta la marca (▼/●). Girar el recipiente de mezcla hasta el tope en sentido horario.
2. Colocar el eje de accionamiento en el accionamiento.
3. Encajar la varilla mezcladora en el soporte de engranaje hasta que encastre.
4. Colocar el soporte de engranaje con un giro pequeño sobre el eje de accionamiento.
5. Introducir los ingredientes.
6. Montar la tapa con el empujador. Al hacerlo, tener en cuenta la marca (▼/●).
7. Girar la tapa hasta el tope en sentido horario.
8. Introducir el enchufe en la toma de corriente. Colocar el mando giratorio en la posición de trabajo deseada.

- Después de terminar el procesado, colocar el mando giratorio en la posición **0/off**. Extraer el enchufe de la toma de corriente.
- Limpiar las piezas directamente después de su uso. ➞ *«Limpieza y cuidado» véase la página 135*

Discos picadores

⚠ ¡Peligro de lesiones!
No tocar ni manipular nunca con las manos las cuchillas ni los discos picadores. ¡Sujetar los discos solo en sus bordes! No introducir las manos en la abertura para incorporar ingredientes. Usar siempre el empujador para empujar los ingredientes.

Disco reversible para cortar, grueso/fino

Para cortar fruta y verdura.
Denominación en el disco reversible para cortar:
«1» para la cara más gruesa,
«3» para la cara más fina

¡Atención!
El disco reversible para cortar no es adecuado para cortar queso curado, pan, panecillos ni chocolate. Cortar las patatas cocidas no harinosas solo en frío.

Disco reversible para rallar, grueso/fino

Para rallar verdura, fruta y queso, excepto queso duro curado (p. ej., parmesano).
Denominación en el disco reversible para rallar:
«2» para la cara más gruesa
«4» para la cara más fina

¡Atención!
El disco reversible para rallar no es adecuado para rallar nueces. Rallar el queso blando solo con la cara gruesa del disco.

Disco rallador, semifino

Para rallar patatas crudas, queso duro (p. ej., parmesano), chocolate frío y nueces.

¡Atención!
El disco rallador no es adecuado para rallar quesos blandos y que se pueden cortar en lonchas (tipo edam o gouda).

Disco rallador, grueso

Para rallar patatas crudas, para preparar, por ejemplo, patatas ralladas a la suiza o ñoquis.

Disco para rallar patatas a la suiza

Para rallar patatas crudas para preparar tortillas de patatas a la suiza o cortar frutas y verduras en rodajas gruesas.

Disco para cortar patatas crudas

Para cortar patatas crudas y preparar patatas fritas.

Disco para cortar verduras orientales

Corta la fruta y verdura en tiras finas para preparar platos de verdura asiáticos.

Nota: Colocar el disco para patatas fritas o verdura oriental con la cuchilla hacia arriba. Los discos adecuados para otras tareas se pueden adquirir en el comercio especializado (véase el capítulo *«Accesorios opcionales»*).

Empujador con accesorio interior

➞ Figura F

El empujador puede utilizarse en dos variantes.

Variante 1: por ejemplo, hierbas aromáticas, puerro, zanahorias. Colocar el empujador en la abertura de la tapa. Empujar los alimentos con el accesorio interior del empujador.

Variante 2: por ejemplo, manzanas, zanahorias. Colocar el accesorio interior en el empujador y girar hasta que ambas piezas queden unidas. Empujar los alimentos con el empujador.

➔ **Figura G**

1. Colocar el recipiente de mezcla en su emplazamiento. Al hacerlo, tener en cuenta la marca (▼–●). Girar el recipiente de mezcla hasta el tope en sentido horario.
2. Colocar el eje de accionamiento en el accionamiento.
3. Retirar el disco de su funda protectora. Colocar el disco en el portadiscos. Colocar el disco reversible para cortar/rallar con la cara que se desea utilizar hacia arriba. Colocar el disco en el portadiscos de modo que los arrastradores del mismo penetren en las aberturas del disco. El disco deberá descansar sobre la espiga lateral del portadiscos.
4. Montar el portadiscos en el eje de accionamiento mediante un ligero giro.
5. Montar la tapa con el empujador. Al hacerlo, tener en cuenta la marca (▼–●).
6. Girar la tapa hasta el tope en sentido horario.
7. Introducir el enchufe en la toma de corriente. Colocar el mando giratorio en la posición de trabajo deseada.
8. Agregar los alimentos y empujarlos solo ligeramente con el empujador. En caso necesario, picar previamente los ingredientes.

- Después de terminar el procesado, colocar el mando giratorio en la posición **0/off**. Extraer el enchufe de la toma de corriente.
- Limpiar las piezas directamente después de su uso. De este modo se evita que se sequen los restos de las frutas. ➔ *«Limpieza y cuidado» véase la página 135*

¡Atención!
Finalizar el procesado y vaciar el recipiente de mezcla antes de que los alimentos alcancen el borde inferior del portadiscos.

Nota: Poner el chocolate en la picadora antes de conectar la máquina y cubrirlo con el empujador. Tras conectar la máquina, empujar con el empujador.

Exprimidor de cítricos

Para exprimir cítricos como, p. ej., naranjas, pomelos, limones.

¡Atención!
Utilizar el exprimidor de cítricos solo si está completamente armado.

➔ **Figura H**

1. Colocar el recipiente de mezcla en su emplazamiento. Al hacerlo, tener en cuenta la marca (▼–●). Girar el recipiente de mezcla hasta el tope en sentido horario.
2. Colocar el eje de accionamiento en el accionamiento.
3. Colocar el filtro en el eje de accionamiento. Al hacerlo, tener en cuenta la marca (▼–●). Girar el filtro en sentido horario. El saliente del filtro tiene que encajar a tope en la ranura del asa del recipiente de mezcla.
4. Montar y encajar el cono exprimidor.
5. Introducir el enchufe en la toma de corriente. Colocar el mando giratorio en la posición de trabajo **min**.
6. Presionar la fruta cítrica cortada por la mitad sobre el cono exprimidor. El zumo sale y cae en el recipiente.

- Después de terminar el procesado, colocar el mando giratorio en la posición **0/off**. Extraer el enchufe de la toma de corriente.
- Limpiar las piezas directamente después de su uso. De este modo se evita que se sequen los restos de las frutas. ➔ *«Limpieza y cuidado» véase la página 135*

¡Atención!
Prestar atención al nivel de llenado. Máxima cantidad de elaboración: 1000 ml de zumo de fruta.

Licuadora

Para exprimir el zumo de frutas con corazón (p. ej., manzanas, peras), bayas, frutas con hueso previamente deshuesadas, verdura (p. ej., zanahorias, tomates).

➔ **Figura I**

1. Colocar el recipiente de mezcla en su emplazamiento. Al hacerlo, tener en cuenta la marca (▼). Girar el recipiente de mezcla hasta el tope en sentido horario.
2. Colocar el eje de accionamiento en el accionamiento.
3. Colocar el cesto tamizador en la cazoleta ralladora.
4. Girando en sentido antihorario.
5. Colocar la licuadora en el recipiente de mezcla.
6. Montar la tapa de la licuadora con el empujador. Al hacerlo, tener en cuenta la marca (▼).
7. Girar la tapa hasta el tope en sentido horario.
8. Introducir el enchufe en la toma de corriente. Colocar el mando giratorio en la posición **min**.

- Introducir la fruta o verdura en la boca de llenado y empujar los ingredientes ligeramente con el empujador. En caso necesario, picar previamente los ingredientes. Al concluir la operación, colocar el mando giratorio brevemente en la posición de trabajo **max** y hacer funcionar el aparato hasta licuar completamente la pulpa.
- Después de terminar el procesado, colocar el mando giratorio en la posición **0/off**. Extraer el enchufe de la toma de corriente.
- Limpiar las piezas directamente después de su uso. ➔ *«Limpieza y cuidado» véase la página 135*

¡Atención!
Vaciar el recipiente de mezcla a tiempo:
– después de procesar como máximo 500 g.
– antes de que el zumo llegue a la cazoleta ralladora.

Batidora

para mezclar alimentos líquidos o semisólidos, triturar fruta y verdura cruda o hacer purés.

Vaso de la batidora de Tritan
Tritan es un plástico a prueba de rotura y neutro frente a sabores y olores. En el vaso de la batidora de Tritan pueden procesarse cubitos de hielo y alimentos congelados.

⚠ **¡Peligro de lesiones!**
¡No introducir nunca las manos en la batidora montada! Retirar o montar la batidora solo con el accionamiento parado. No tocar la hoja de la cuchilla con las manos desprotegidas.

⚠ **¡Peligro de quemaduras!**
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 o espumoso en la batidora.

¡Atención!
No exponga el vaso de la batidora a temperaturas superiores a 80°C.

➔ **Figura J**

1. Colocar la batidora. Al hacerlo, tener en cuenta la marca (▼). Girar la batidora hasta el tope en sentido horario.
2. Introducir los ingredientes.

Cantidades para procesado:	
Alimentos sólidos	caso ideal 80 g
Alimentos líquidos	máx. 1,5 l
Líquidos calientes o con propensión a forma espuma	máx. 0,4 l

3. Colocar la tapa y girarla en sentido horario. El saliente de la tapa tiene que encajar hasta el tope en la ranura del asa de la batidora.

¡Atención!
– No hacer funcionar la batidora en vacío.
– La batidora solo trabaja con la tapa enroscada.

4. Introducir el enchufe en la toma de corriente. Colocar el mando giratorio en la posición de trabajo deseada.

Agregar o reponer ingredientes

5. Para incorporar adicionalmente ingredientes, colocar el mando giratorio en la posición **0/off**. Retirar la tapa e incorporar los ingredientes o
6. retirar el embudo y agregar los ingredientes sólidos poco a poco a través de la abertura.
7. Agregar los ingredientes líquidos a través del embudo.

- Después de terminar el procesado, colocar el mando giratorio en la posición **0/off**. Extraer el enchufe de la toma de corriente.
- Limpiar las piezas directamente después de su uso. ➔ *«Limpieza y cuidado» véase la página 135*

Consejo práctico: Para una prelimpieza, poner un poco de agua con lavavajillas en la batidora montada. Hacer funcionar la batidora durante algunos segundos en la posición de trabajo **M**. Evacuar el agua y enjuagar la batidora con agua limpia.

Ejemplo de receta para la batidora

Batidos

– 270 g de miel (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 de trabajo **M**.
- Añadir la leche al cabo de 5 segundos y batir todo durante 3 segundos.

Tener en cuenta las cantidades y tiempos de elaboración recomendados. ➔ **Figura P**

Cortadora de datos

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 de dados montada en la base motriz! Desmontar o montar la cortadora de dados en la base motriz solo con el accionamiento parado.
Al desarmar/armar la cortadora de dados, sujetar el disco cortador solo por el asidero de plástico en el centro del mismo.

¡Advertencias para uso!

- La cortadora de dados solo es adecuada para cortar patatas (crudas o cocidas), zanahorias, pepinos, tomates, pimientos, cebollas, plátanos, manzanas, peras, fresas, melones, kiwis, huevos, embutidos blandos (p. ej., mortadela), carne de ave deshuesada cocida o asada.
- Los quesos muy blandos (p. ej., mozzarella, queso de oveja) no deberán procesarse con la cortadora de dados. En el caso de quesos en lonchas (p. ej., gouda) y curados (p. ej., emmental), la cantidad procesada en un ciclo de trabajo no deberá sobrepasar los 3 kg.
- Para elaborar frutas con corazón o hueso (manzanas, melocotones, etc.) 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 esta.
- Los alimentos que se deseen procesar no deberán estar congelados.

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

Advertencias importantes:
- Los alimentos que se deseen procesar no deberán tener huesos, corazones ni ningún otro componente sólido.
- 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.
- La cortadora de dados solo trabaja con la tapa enroscada.

Seleccionar la **velocidad de trabajo** en función del tipo y naturaleza del alimento que se desea cortar.

¡Atención!
Al trabajar con la cortadora de dados no deberá usarse nunca la función de conexión en intervalos (Pulse).

Velocidad de trabajo mínima (mín):
patatas y zanahorias cocidas, huevos, pepinos, plátanos, fresas, sandias y melones.

Velocidad de trabajo media:
patatas y zanahorias crudas, embutidos blandos (p. ej., mortadela), queso en lonchas, queso curado, pimientos, tomates, cebollas, manzanas, kiwis.

➞ **Figura K**
1. Colocar la rejilla cortadora en la base motriz. ¡Prestar atención a las entalladuras!
2. Colocar el disco cortador con el protector en la base motriz.
3. Presionar hacia dentro los 3 cierres hasta que queden encajados.
4. Colocar el eje de accionamiento 2 en el accionamiento.

¡Atención!
Con la cortadora de dados utilizar siempre el eje de accionamiento 2 (**figura A - 4**).
5. Colocar el recipiente de mezcla en su emplazamiento. Al hacerlo, tener en cuenta la marca (▼). Girar el recipiente de mezcla hasta el tope en sentido horario.
6. Montar la cortadora de dados en el recipiente de mezcla. La marca de la cortadora de dados debe estar alineada con el asa del recipiente de mezcla. ¡Cerciorarse de que la cortadora de dados esté perfectamente asentada en el eje de accionamiento! Si es necesario, girar la cuchilla hasta la posición correcta con ayuda del protector.
7. Retirar el protector de la cuchilla.
8. Montar la tapa con el empujador. Al hacerlo, tener en cuenta la marca (▼).
9. Girar la tapa hasta el tope en sentido horario. El saliente de la tapa tiene que encajar hasta el tope en la ranura del asa del recipiente de mezcla.
10. Introducir el enchufe en la toma de corriente. Colocar el mando giratorio en la posición de trabajo deseada.

■ Introducir los alimentos que desean cortarse en la boca de llenado y empujar los ingredientes ligeramente con el empujador. En caso necesario, picar previamente los ingredientes.

¡Atención!
Vaciar el recipiente de mezcla a tiempo:
- después de procesar como máximo 500 g.
- antes de que los dados lleguen al borde inferior de la cortadora de dados.

Vaciar el recipiente de mezcla

- Después de terminar el procesado, colocar el mando giratorio en la posición **0/off**. Extraer el enchufe de la toma de corriente.
- Girar la tapa en sentido antihorario y retirarla.
- Colocar el protector de cuchilla.
- Retirar la cortadora de dados del recipiente de mezcla.
- Girar el recipiente de mezcla en sentido antihorario y retirarlo. Vaciar el recipiente de mezcla.
- Limpiar las piezas directamente después de su uso. → *«Limpieza y cuidado» véase la página 135*

Picador universal

Para triturar o picar pequeñas cantidades de carne, queso curado, cebollas, perejil, ajo, fruta y verdura. No picar granos de café ni de pimienta, terrones de azúcar, semillas de adormidera ni nabos.

⚠ **¡Peligro de lesiones!**
Retirar o montar el picador universal solo con el accionamiento parado. No tocar la hoja de la cuchilla con las manos desprotegidas. ¡No introducir nunca las manos en el vaso del picador universal! Para retirar los alimentos picados deberá usarse un útil adecuado (p. ej., una cuchara).

¡Atención!
El picador universal solo trabaja con la tapa enroscada.

→ **Figura L**

1. Colocar el vaso. Al hacerlo, tener en cuenta la marca (▼). Girar el vaso hasta el tope en sentido horario.
2. Introducir los ingredientes.
3. Colocar la tapa y girarla en sentido horario. El saliente de la tapa tiene que entrar hasta el tope en la ranura en el vaso.
4. Introducir el enchufe en la toma de corriente. Colocar el mando giratorio en la posición **M** y mantenerlo en dicha posición.

Nota: Cuanto más tiempo funcione el aparato, más finamente se trituran o pican los alimentos. En el caso de las hierbas aromáticas, el grado de picado deseado se puede alcanzar al cabo de un breve período de funcionamiento de la máquina. Una ligera pulsación del mando en la posición de trabajo **M** puede bastar.

- Después de terminar el procesado, soltar el mando giratorio. Extraer el enchufe de la toma de corriente.

Tras concluir el trabajo

- Girar el picador universal en sentido antihorario y retirarlo del aparato.
- Invertir la posición del picador universal, los alimentos triturados o picados caen en la tapa.
- Sujetar la tapa. Girar el vaso en sentido antihorario y retirarlo.
- Retirar los restos de los alimentos picados del vaso con ayuda de un útil adecuado (p. ej., una cuchara).
- Limpiar las piezas directamente después de su uso. → *«Limpieza y cuidado» véase la página 135*

Limpieza y cuidado

¡El aparato no requiere mantenimiento! Una limpieza a fondo es la garantía de una larga vida útil de la máquina.

Indicaciones generales

- Limpiar las piezas directamente después de su uso. De este modo no quedan adheridos restos de alimentos y el plástico no está expuesto a la acción agresiva de agentes tales como los aceites etéreos contenidos en las especias.
- Al procesar alimentos como, p. ej., zanahorias y col lombarda, las piezas de plástico pueden adquirir un color rojizo, que puede eliminarse aplicando varias gotas de aceite y frotando con un paño.

¡Atención!
- No utilizar productos de limpieza que contengan alcohol.
- No utilizar objetos afilados, en punta o metálicos.
- No utilizar paños ni productos de limpieza abrasivos.
- Al colocar las piezas de plástico en el lavavajillas, prestar atención a no aprisionarlas, ¡de lo contrario podrían deformarse irreversiblemente!
- Limpiar cuidadosamente las láminas del cesto tamizador de la licuadora para no dañarlas.

⚠ **¡Peligro de lesiones!**
- Tener cuidado al manipular las cuchillas afiladas.
- Sujetar la cuchilla universal solo por el borde de plástico.
- Sujetar los discos picadores solo por el borde.
- No tocar ni manipular nunca con las manos las cuchillas afiladas ni los cantos de la cortadora de dados. ¡Sujetar el disco cortador solo por el asidero de plástico en el centro del mismo!
- No tocar la cuchilla de la batidora ni del picador universal con las manos desprotegidas.
- Utilizar un cepillo para limpiar las cuchillas y los discos picadores.

⚠ **¡Peligro de descarga eléctrica!**
Extraer el enchufe de la red eléctrica antes de limpiar el aparato.

Limpiar la base motriz
- No sumergir nunca la base motriz en líquidos ni ponerla debajo del grifo de agua o en el lavavajillas. No utilizar limpiadoras de vapor.
- Limpiar la base motriz con un paño húmedo. En caso necesario, agregar un poco de lavavajillas.
- Secar la base motriz.

Limpiar el recipiente de mezcla, las cuchillas y accesorios
- Enjuagar todas las piezas con agua corriente justo después de su uso.
- Desarmar los accesorios antes de la limpieza. Para ello, proceder en orden inverso al descrito en los diferentes capítulos.
- Tras la limpieza, secar o dejar que se sequen bien todas las piezas.

Desarmar la varilla mezcladora para la limpieza
La varilla mezcladora se puede desarmar para su limpieza.

➔ **Figura M**
1. Retirar la varilla mezcladora de su engranaje.
2. Presionar el pulsador y retirar la tapa del engranaje.
3. Retirar las dos ruedas dentadas del soporte. Limpiar cuidadosamente con un cepillo.
4. Tras limpiar y secar todas las piezas, volver a montarlas en orden inverso.

Limpiar la licuadora
Para limpiar la licuadora, retirar el cesto tamizador de la cazoleta ralladora. Enjuagar previamente las piezas con agua corriente.

¡Atención!
Limpiar cuidadosamente las láminas del cesto tamizador para no dañarlas.

Limpiar la cortadora de dados
Desarmar la cortadora de dados para la limpieza

➔ **Figura N**
1. Colocar el protector de cuchilla. Retirar la cortadora de dados del recipiente de mezcla.
2. Abrir los cierres. Extraer la cuchilla con el protector de la cuchilla.

⚠ **¡Peligro de lesiones!**
Tocar el disco cortador y la rejilla cortadora solamente por la parte de plástico.
3. En caso de haber restos de alimentos, extraerlos con el limpiador de la rejilla cortadora.

4. Extraer la rejilla cortadora empujándola por abajo con el limpiador.

Limpiar el soporte básico en el lavavajillas. Lavar el resto de las piezas con agua corriente. Limpia las piezas con un cepillo.

Limpiar la batidora

La batidora (sin cuchilla), la tapa y el embudo son apropiados para el lavado en el lavavajillas. ¡No lavar la cuchilla en el lavavajillas! Limpiarla siempre con agua corriente. ¡No sumergirla nunca en el agua!

Desarmar la cuchilla para la limpieza

➔ **Figura** ⓪

1. Dar la vuelta al vaso de la batidora vacío. Sujetar la cuchilla por las aletas, girándola en sentido antihorario. La cuchilla se suelta.
2. Retirar la cuchilla y también la junta.
3. Tras la limpieza y el secado, colocar la junta en la cuchilla.
4. Introducir la cuchilla por abajo en el vaso de la batidora y apretarla girando en sentido horario.
   Girar como mínimo hasta que las aletas estén alineadas con la marca del vaso de la batidora.

¡Atención!

¡No utilizar nunca la cuchilla sin la junta!

Limpiar el picador universal

Limpiar siempre el picador universal inmediatamente después de concluir su uso. De este modo no quedan adheridos restos de alimentos y el plástico no está expuesto a la acción agresiva de agentes tales como aceites aromáticos o especias.

No lavar el vaso con accionamiento en el lavavajillas, sino bajo el chorro de agua del grifo con un cepillo. ¡No dejarlo en el agua! Para secarlo, colocar el vaso con el accionamiento hacia arriba.

Localización de averías

⚠ **¡Peligro de lesiones!**

Antes de subsanar una avería, extraer el enchufe 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 anillo luminoso parpadea (indicador de funcionamiento).

Avería:

El aparato no funciona.

Posible causa:

El aparato ha sufrido una sobrecarga (p. ej., 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 enchufe 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 batidora sobre el aparato conectado.

Forma de subsanarla:

- Colocar el mando giratorio en la posición **0/off**.
- Extraer el enchufe de la toma de corriente.
- Colocar el recipiente de mezcla o la batidora sobre el aparato.
- Volver a poner en marcha el aparato.

Avería:

El aparato no se pone en marcha.

Posible causa:

Las piezas no se han colocado correctamente. La tapa no está completamente cerrada.

Forma de subsanarla:

- Colocar el mando giratorio en la posición **0/off**.
- Extraer el enchufe de la toma de corriente.

- Colocar las piezas correctamente siguiendo las instrucciones y cerrar completamente la tapa.
- Volver a poner en marcha el aparato.

Advertencia importante:
En caso de no poder subsanar la avería deberá ponerse en contacto con el servicio de asistencia técnica (las direcciones figuran al final del presente manual de instrucciones).

Accesorios opcionales

(disponibles en el comercio especializado en caso de no 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 asiáticos.

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.

Eliminación

Elimine el embalaje respetando el medio ambiente. Este aparato está marcado con el símbolo de cumplimiento con la Directiva Europea 2012/19/UE relativa a los aparatos eléctricos y electrónicos usados (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos RAEE). La directiva proporciona el marco general válido en todo el ámbito de la Unión Europea para la retirada y la reutilización de los residuos de los aparatos eléctricos y electrónicos. Infórmese sobre las vías de eliminación actuales en su distribuidor.

Garantía

Bosch se compromete a reparar o reponer de forma gratuita durante un 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 de 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 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.

Reservado el derecho a cambios y modificaciones sin previo aviso.

Utilização correta

Este aparelho destina-se exclusivamente a uso privado e doméstico. Utilizar o aparelho somente para as quantidades e tempos de utilização normais no uso doméstico.
O aparelho é adequado para mexer, amassar, bater, cortar e raspar alimentos. O aparelho não pode ser utilizado para processar outros tipos de objetos ou substâncias. São possíveis aplicações adicionais mediante utilização de outros acessórios homologados pelo fabricante. Este aparelho só pode ser utilizado com peças e acessórios originais autorizados. Nunca utilizar os acessórios para outros aparelhos.
Utilizar o aparelho apenas em espaços interiores à temperatura ambiente e até 2000 m acima do nível do mar.

Indicações de segurança importantes

Leia atentamente o manual de instruções, proceda em conformidade e guarde-o! Se o aparelho mudar de proprietário, estas instruções devem acompanhá-lo. A não observância das indicações sobre a utilização correta do aparelho exclui uma responsabilidade do fabricante por danos daí resultantes.
Este aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais limitadas ou com falta de experiência e/ou conhecimentos, desde que supervisionadas ou informadas sobre como trabalhar com o aparelho de forma segura e instruídas sobre os perigos inerentes. O aparelho e o cabo elétrico devem ser mantidos fora do alcance de crianças. As crianças não podem brincar com o aparelho. As crianças não podem efetuar a limpeza e manutenção do aparelho.

⚠ Perigo de choque elétrico e de incêndio!

- Ligar e utilizar o aparelho apenas de acordo com as indicações da chapa de características. Utilizar o aparelho somente se o cabo de alimentação e o próprio aparelho não apresentarem quaisquer danos. Reparações no aparelho como, p. ex., a substituição de um cabo elétrico danificado, só podem ser efetuadas pelos nossos Serviços Técnicos, para se evitarem situações de perigo.
- Nunca ligar o aparelho a relógios temporizadores ou a tomadas telecomandadas. Vigiar sempre o aparelho durante o funcionamento!
- Não colocar o aparelho sobre ou na proximidade de superfícies quentes, como, por exemplo, placas de fogão. Não permitir que o cabo de alimentação toque em peças quentes nem o puxar sobre arestas vivas.

- Nunca mergulhar o aparelho base em água ou lavar na máquina de loiça. Não utilizar aparelhos de limpeza a vapor. Não utilizar o aparelho com as mãos húmidas ou molhadas.
- Desligar o aparelho da corrente após cada utilização, sempre que fique sem vigilância, antes de se montar, desmontar ou limpar, e em caso de anomalia.
- No caso de uma falha de corrente, o aparelho continua ligado e volta a funcionar, logo que volte a corrente.

⚠ Perigo de ferimentos!

- Antes de se trocar peças acessórias ou opcionais que se movimentam durante o funcionamento, tem de se desligar o aparelho e retirar a ficha da corrente. Depois de desligado, o acionamento ainda gira por breves instantes. Aguardar que o acionamento esteja completamente parado!
- Durante o funcionamento, nunca introduzir as mãos na tigela nem no canal de enchimento. Para pressionar ingredientes, utilizar sempre o calcador. Não introduzir objetos (p. ex., concha) na tigela nem no canal de enchimento.
- Cuidado ao manusear as lâminas afiadas durante o esvaziamento do recipiente e durante a limpeza. Para a limpeza, utilizar uma escova.
- Não tocar na lâmina universal com as mãos desprotegidas. Quando a lâmina universal não estiver a ser utilizada, guardá-la sempre na respetiva proteção. Não tocar nas lâminas afiadas nem nas arestas dos discos de triturar. Segurar os discos de triturar apenas pelo bordo!
- Nunca segurar no copo misturador depois de este estar montado! Desmontar / montar o copo misturador só com o acionamento completamente parado. Não tocar com as mãos na lâmina do misturador.
- Nunca agarrar a lâmina e as arestas afiadas do conjunto da cortadora de cubos. Agarrar o disco e a grelha de corte apenas pela peça de plástico. Quando não estiver em utilização, o conjunto da cortadora de cubos deve ser guardado sempre montado e com a proteção da lâmina colocada.

⚠ 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.

⚠ Perigo de asfixia!

Não permitir que crianças brinquem com o material de embalagem.

⚠ Atenção!
Recomenda-se que o aparelho nunca fique ligado mais tempo do que o necessário para a preparação dos alimentos. Não utilizar em vazio. Não exponha o copo misturador a temperaturas superiores a 80°C.

⚠ Importante!
É impreterível limpar cuidadosamente o aparelho após cada utilização ou após um longo período de não utilização. ➔ *"Limpeza e manutenção" ver página 149*

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.

Muitos parabéns por ter comprado um novo aparelho da marca Bosch. Na nossa página da Internet poderá encontrar mais informações sobre os nossos produtos.

Índice

Utilização correta 139
Indicações de segurança importantes..... 139
Panorâmica do aparelho..... 141
Antes da primeira utilização..... 142
Componentes e comandos..... 142
Preparação..... 143
Utilização das ferramentas 143
Discos de triturar 144
Espremedor de citrinos 145
Centrifugador de sumos..... 146
Misturador 146
Dica de receita para o misturador..... 147
Cortadora de cubos 147
Picador universal..... 149
Limpeza e manutenção 149
Ajuda em caso de anomalia 151
Acessórios especiais 152
Eliminação do aparelho 152
Garantia..... 152

Panorâmica do aparelho

Desdobre as páginas com as ilustrações.
➔ **Fig. A**

1 **Aparelho base**
   - **a** Seletor rotativo
   - **b** Anel luminoso (indicação de funcionamento)
   - **c** Acionamento (de 2 ou 3 níveis *)
   - **d** Compartimento do cabo
2 **Tigela**
3 **Veio de acionamento 1 (cinzento)**
4 **Veio de acionamento 2 (preto) ***
5 **Tampa**
   - **a** Calcador
   - **b** Adaptador do calcador
6 **Ferramentas**
   - **a** Suporte de ferramentas
   - **b** Lâmina universal com proteção
   - **c** Vara para massas pesadas (plástico)
   - **d** Vara para massas leves
   - **e** Carcaça da engrenagem para vara para massas leves
7 **Suporte de discos**

8 Discos de triturar *
- **a** Disco reversível de corte – grosso/fino
- **b** Disco reversível de ralar – grosso/fino
- **c** Disco de raspar – médio/fino
- **d** Disco de raspar – grosso
- **e** Disco para bolinhos de batata ralada
- **f** Disco para batatas fritas
- **g** Disco para legumes asiáticos

9 Espremedor de citrinos *
- **a** Passador
- **b** Cone espremedor

10 Centrifugador de sumos *
- **a** Recipiente raspador
- **b** Cesto de filtro
- **c** Tampa
- **d** Calcador para centrifugador de sumos

11 Cortadora de cubos *
- **a** Suporte base
- **b** Grampo de fecho
- **c** Grelha de corte
- **d** Disco de corte
- **e** Proteção da lâmina
- **f** Objeto de limpeza da grelha de corte

12 Picador universal *
- **a** Copo com acionamento
- **b** Tampa

13 Misturador
- **a** Copo misturador em Tritan
- **b** Adaptador da lâmina
- **c** Tampa
- **d** Abertura de enchimento
- **e** Funil

* conforme o modelo

Antes da primeira utilização

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

Atenção!
Nunca coloque um aparelho danificado em funcionamento!

- Retire o aparelho base da embalagem junto com todos os acessórios e remova o material de embalagem existente.
- Verificar se foram fornecidas todas as peças e se estas não apresentam danos visíveis. ➔ **Fig. A**
- Antes da primeira utilização, limpe bem e seque todas as peças.
  ➔ *"Limpeza e manutenção" ver página 149*

Componentes e comandos

Importante!
A tigela, a tampa/o copo do picador universal e o copo misturador não são adequados para utilização no micro-ondas!

Marcações de cor

O aparelho dispõe de um acionamento de 2 ou 3 níveis (dependendo do modelo). As respetivas velocidades estão assinalados com cores diferentes (preto, cinzento e vermelho). Estas marcações de cor também se encontram nos acessórios. Os acessórios são ligados automaticamente à velocidade correta.

Velocidade baixa, preto, com veio de acionamento 2
Para utilizar com a cortadora de cubos.

Velocidade média, cinzento, com veio de acionamento 1
Para utilizar com os discos de triturar, o espremedor de citrinos e o centrifugador de sumos.

Velocidade elevada, vermelho, sem veio de acionamento
Para utilizar com o misturador e o picador universal.

Seletor rotativo com anel luminoso

➔ **Fig. B**

O seletor permite selecionar a velocidade pretendida, bem como desligar o aparelho. Durante o funcionamento, o anel luminoso integrado acende-se. Em caso de erro de manuseamento do aparelho, caso os dispositivos eletrónicos de segurança sejam acionados ou caso o aparelho apresente uma avaria, não é possível ligar o aparelho e o anel luminoso pisca.

Atenção!
Ligar e desligar o aparelho exclusivamente com o seletor rotativo. Desligá-lo mediante abertura da tampa provoca danos no aparelho.

Definições	
M	Ligação momentânea com velocidade máxima. Segurar o interruptor pelo tempo desejado.
0/off	Parar / desligar
min – max	Velocidade de funcionamento com ajuste progressivo, de rotação baixa até elevada.
Pulse	Modo de funcionamento em intervalos com velocidade máxima. Recomendado para fazer, p. ex., batidos no misturador.

Compartimento do cabo

➔ **Fig. C**
O aparelho vem equipado com um compartimento do cabo. O comprimento do cabo de alimentação pode ser regulado puxando o cabo para fora ou empurrando-o para dentro.
Depois da utilização, empurrar o cabo para dentro do compartimento do cabo com movimentos curtos.

Preparação

- Colocar o aparelho base sobre uma superfície lisa, limpa e estável.
- Puxar para fora o cabo de alimentação até ao comprimento pretendido.

⚠ **Perigo de ferimentos!**
– Só ligar a ficha à tomada quando estiverem concluídos todos os preparativos para o trabalho com o aparelho.
– Durante o funcionamento, nunca agarrar na tigela nem no canal de enchimento.
– Depois de desligado, o acionamento ainda gira por breves instantes. Substituir a ferramenta / os acessórios só com o acionamento completamente parado.

Importante!
– Ligar o aparelho apenas quando as ferramentas ou os acessórios estiverem completamente montados.
– Não é possível ligar o aparelho, se a tigela não estiver corretamente colocada e fechada com a tampa. O bico da tampa tem que assentar na ranhura da pega da tigela até prender.
– Ligar e desligar o aparelho exclusivamente com o seletor rotativo.

Utilização das ferramentas

⚠ **Perigo de ferimentos!**
Durante o funcionamento, nunca introduzir as mãos na tigela nem no canal de enchimento. Não introduzir objetos, (p. ex., concha) na tigela nem no canal de enchimento.

Lâmina universal

Para triturar e picar.

⚠ **Perigo de ferimentos!**
Não tocar na lâmina universal com as mãos desprotegidas. Quando a lâmina universal não estiver a ser utilizada, guardá-la sempre na respetiva proteção. Segurar a lâmina universal só pelo bordo de plástico.

Vara para massas pesadas (plástico)

Para amassar massa e para envolver ingredientes que não devem ser triturados (p. ex., passas de uva, pepitas de chocolate).

➔ **Fig. D**
1. Colocar a tigela. Observar a marcação (▼/●) durante este processo. Rodar a tigela no sentido dos ponteiros do relógio até prender.
2. Pressionar o veio de acionamento 1 até encaixar no suporte de ferramentas.
3. Colocar o suporte de ferramentas com o veio de acionamento no acionamento. Montar a lâmina universal ou a vara para massas pesadas no suporte de ferramentas e soltar.

Atenção!
Adicionar os ingredientes a processar só depois de aplicadas as ferramentas.

4. Introduzir os ingredientes.
5. Colocar a tampa com o calcador. Observar a marcação (▼/●) durante este processo.
6. Rodar a tampa no sentido dos ponteiros do relógio até prender.
7. Ligar a ficha à tomada. Colocar o seletor rotativo na velocidade pretendida.

Adicionar ingredientes

8. Para adicionar ingredientes, posicionar o seletor rotativo em **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.
9. Depois da preparação, posicionar o seletor rotativo em **0/off**. Retirar a ficha da tomada.

Esvaziar a tigela

10. Rodar a tampa no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e desmontá-la.
11. Retirar da tigela o suporte de ferramentas juntamente com a lâmina universal ou a vara para massas pesadas. Desmontar a ferramenta do suporte de ferramentas.
12. Rodar a tigela no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e retirá-la. Esvaziar a tigela.
- Limpar todas as peças imediatamente após a sua utilização. ➔ *"Limpeza e manutenção" ver página 149*

Vara para massas leves

Para natas, claras em castelo e massas leves. Não é adequada para alimentos sólidos.

➔ **Fig. E**

1. Colocar a tigela. Observar a marcação (▼/●) durante este processo. Rodar a tigela no sentido dos ponteiros do relógio até prender.
2. Colocar o veio de acionamento no acionamento.
3. Inserir a vara para massas leves na carcaça da engrenagem até encaixar.
4. Rodando ligeiramente, colocar a carcaça da engrenagem no veio de acionamento.
5. Introduzir os ingredientes.
6. Colocar a tampa com o calcador. Observar a marcação (▼/●) durante este processo.
7. Rodar a tampa no sentido dos ponteiros do relógio até prender.
8. Ligar a ficha à tomada. Colocar o seletor rotativo na velocidade pretendida.
- Depois da preparação, posicionar o seletor rotativo em **0/off**. Retirar a ficha da tomada.
- Limpar todas as peças imediatamente após a sua utilização. ➔ *"Limpeza e manutenção" ver página 149*

Discos de triturar

⚠ **Perigo de ferimentos!**
Não tocar nas lâminas afiadas nem nas arestas dos discos de triturar. Segurar apenas pelo bordo! Não tocar na abertura de enchimento. Para pressionar ingredientes, utilizar sempre o calcador.

Disco reversível de corte – grosso / fino

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 adequado para cortar queijo duro, pão, pãezinhos nem chocolate. Batatas cozidas ou muito cozidas só devem ser cortadas frias.

Disco reversível de ralar – grosso / fino

Para ralar legumes, fruta e queijo, exceto queijo duro (p. ex., parmesão).
Designação no disco reversível de ralar:
«2» para o lado de ralar mais grosso
«4» para o lado de ralar mais fino

Atenção!
O disco reversível de ralar não é indicado para ralar nozes. Ralar queijos moles apenas com o lado mais grosso.

Disco de raspar – médio / fino

Para raspar batatas cruas, queijo duro (p. ex. parmesão), chocolate frio e nozes.

Atenção!
O disco para ralar não é indicado para ralar queijo mole ou fatiado.

Disco de raspar grosso

Para ralar batatas cruas, para, por exemplo, bolinhos de batata ou almôndegas.

Disco para bolinhos de batata ralada

Para ralar batatas cruas para «rösti» (= batatas assadas no forno) e bolinhos de batata ralada, para cortar fruta e legumes em fatias grossas.

Disco para batatas fritas

Para cortar batatas cruas em palitos para fritar.

Disco para legumes asiáticos

Para cortar fruta e legumes em tiras finas para refeições asiáticas de legumes.

Nota: Colocar o disco para batatas fritas ou o disco para legumes asiáticos com a lâmina virada para cima. Os discos indicados para outros fins podem ser adquiridos em lojas especializadas (ver Capítulo *"Acessórios especiais"*).

Calcador com adaptador

➔ **Fig. F**

O calcador pode ser utilizado em duas versões.

Versão 1: Para, p. ex., ervas aromáticas, alho-francês, cenouras. Colocar o calcador na abertura da tampa. Empurrar os alimentos com o adaptador do calcador.

Versão 2: Para, p. ex., maçãs, batatas. Colocar o adaptador no calcador e rodar até as duas peças estarem unidas. Empurrar os alimentos com o calcador.

➔ **Fig. G**

1. Colocar a tigela. Observar a marcação (▼/●) durante este processo. Rodar a tigela no sentido dos ponteiros do relógio até prender.
2. Colocar o veio de acionamento no acionamento.
3. Retirar o disco do invólucro de proteção. Colocar o disco no suporte de discos. Virar para cima a face de corte/ralar pretendida. Colocar o disco no suporte, de maneira que os arrastadores no suporte entrem nas aberturas dos discos. O disco deve assentar nos pinos laterais do suporte.
4. Rodando ligeiramente, assentar o suporte de discos no veio de acionamento.
5. Colocar a tampa com o calcador. Observar a marcação (▼/●) durante este processo.
6. Rodar a tampa no sentido dos ponteiros do relógio até prender.
7. Ligar a ficha à tomada. Colocar o seletor rotativo na velocidade pretendida.
8. Introduzir os alimentos para cortar ou ralar e empurrar suavemente com o calcador. Se necessário, cortar previamente em pedaços pequenos.

- Depois da preparação, posicionar o seletor rotativo em **0/off**. Retirar a ficha da tomada.
- Limpar todas as peças imediatamente após a sua utilização. Evita-se, assim, que os resíduos possam secar.
  ➔ *"Limpeza e manutenção" ver página 149*

Atenção!
Terminar o processamento e esvaziar a tigela, antes de os alimentados processados atingirem a borda inferior do suporte de discos.

Nota: Introduzir o chocolate antes de ligar o aparelho e cobrir com o calcador. Depois de ligar, empurrar com o calcador.

Espremedor de citrinos

Para espremer citrinos, p. ex., laranjas, toranjas, limões.

Atenção!
O espremedor de citrinos só deve ser utilizado depois de completamente montado.

➞ **Fig. H**

1. Colocar a tigela. Observar a marcação (▼) durante este processo. Rodar a tigela no sentido dos ponteiros do relógio até prender.
2. Colocar o veio de acionamento no acionamento.
3. Colocar o passador no veio de acionamento. Observar a marcação (▼) durante este processo. Rodar o passador no sentido dos ponteiros do relógio. O bico do passador tem que assentar na ranhura da pega da tigela até prender.
4. Montar o cone de espremer e exercer pressão sobre o mesmo.
5. Ligar a ficha. Colocar o seletor rotativo na velocidade **min**.
6. Pressionar o citrino cortado ao meio sobre o cone. O sumo escorre para o recipiente.

- Depois da preparação, posicionar o seletor rotativo em **0/off**. Retirar a ficha da tomada.
- Limpar todas as peças imediatamente após a sua utilização. Evita-se, assim, que os resíduos possam secar. ➞ *"Limpeza e manutenção" ver página 149*

Atenção!
Ter em atenção o nível de enchimento. Quantidade máxima a preparar: 1000 ml de sumo de fruta.

Centrifugador de sumos

Para extrair sumo de frutos com pevides (p. ex., maçãs, peras), frutos de baga, frutos de caroço sem caroço, legumes (p. ex., cenouras, tomates).

➞ **Fig. I**

1. Colocar a tigela. Observar a marcação (▼) durante este processo. Rodar a tigela no sentido dos ponteiros do relógio até prender.
2. Colocar o veio de acionamento no acionamento.
3. Colocar o cesto de filtro no recipiente raspador.
4. Rodar no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio.
5. Colocar o centrifugador de sumos na tigela.
6. Colocar a tampa do centrifugador de sumos com o calcador. Observar a marcação (▼) durante este processo.
7. Rodar a tampa no sentido dos ponteiros do relógio até prender.
8. Ligar a ficha à tomada. Colocar o seletor rotativo na velocidade **min**.

- Introduzir a fruta ou os legumes na abertura de enchimento e empurrar com o calcador, sob ligeira pressão. Se necessário, cortar previamente em pedaços pequenos. No final do processamento, colocar o seletor rotativo brevemente na velocidade **max** e deixar o aparelho funcionar até que a polpa dos frutos fique completamente liberta do sumo.
- Depois da preparação, posicionar o seletor rotativo em **0/off**. Retirar a ficha da tomada.
- Limpar todas as peças imediatamente após a sua utilização. ➞ *"Limpeza e manutenção" ver página 149*

Atenção!
Esvaziar atempadamente a tigela:
– após processar, no máximo, 500 g.
– antes de o sumo atingir o recipiente raspador.

Misturador

Para misturar alimentos líquidos ou meio consistentes, para triturar / picar fruta crua e legumes e para passar alimentos cozinhados.

Copo misturador em Tritan
Tritan é um plástico inquebrável, inodoro e sem sabor. No copo misturador em Tritan é possível processar cubos de gelo e alimentos congelados.

⚠ Perigo de ferimentos
Nunca segurar no misturador, depois de este estar montado! Desmontar / montar o misturador só com o acionamento completamente parado. Não tocar no adaptador da lâmina com as mãos desprotegidas.

⚠ **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!
Não exponha o copo misturador a temperaturas superiores a 80°C.

➔ **Fig. J**

1. Colocar o misturador. Observar a marcação (▼) durante este processo. Rodar o misturador no sentido dos ponteiros do relógio até prender.
2. Introduzir os ingredientes.

Quantidades	
Alimentos sólidos	Idealmente, 80 g
Líquidos	Máx. 1,5 l
Líquidos quentes ou que formem espuma	Máx. 0,4 l

3. Montar a tampa e rodá-la no sentido dos ponteiros do relógio. O bico da tampa tem que assentar na ranhura da pega do misturador até prender.

Atenção!
– Não utilizar o misturador vazio.
– O misturador só trabalha com a tampa apertada.

4. Ligar a ficha à tomada. Colocar o seletor rotativo na velocidade pretendida.

Adicionar ingredientes

5. Para adicionar ingredientes, posicionar o seletor rotativo em **0/off**. Desmontar a tampa e adicionar os ingredientes ou
6. desmontar o funil e introduzir lentamente os ingredientes sólidos através da abertura de enchimento.
7. Introduzir os ingredientes líquidos através do funil.

■ Depois da preparação, posicionar o seletor rotativo em **0/off**. Retirar a ficha da tomada.
■ Limpar todas as peças imediatamente após a sua utilização. ➔ *"Limpeza e manutenção" ver página 149*

Sugestão: Para limpar previamente, deitar um pouco de água com detergente suave no misturador montado. Colocar na posição **M** durante poucos segundos. Despejar a água e lavar o misturador com água limpa.

Dica de receita para o misturador

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 posição **M**.
■ Passados 5 segundos, adicionar o leite e misturar durante mais 3 segundos.

Observar as quantidades e os tempos recomendados. ➔ **Fig. P**

Cortadora de cubos

Cortadora de cubos para cortar alimentos em forma de cubos.

⚠ **Perigo de ferimentos devido à lâmina afiada/aos acionamentos em rotação!**
Nunca tocar na cortadora de cubos já montada! Desmontar/montar a cortadora de cubos apenas com o acionamento completamente imobilizado. Na desmontagem/montagem da cortadora de cubos, segurar o disco de corte somente pela parte de plástico.

Indicações sobre a utilização!

■ A cortadora de cubos é adequada exclusivamente para cortar batatas (cruas ou cozidas), cenouras, pepinos, tomates, pimentos, cebolas, bananas, maçãs, peras, morangos, melões, quivis, ovos, enchidos de carne tenra (p. ex., mortadela), carne de frango sem osso cozida ou assada.
■ Queijos muito moles (p. ex., mozarela, queijo de ovelha) não podem ser processados. No caso de queijo fatiado (p. ex., Gouda) e queijo duro (p. ex., Emental), não processar mais do que 3 kg de cada vez.

- Antes da preparação de frutos com pevides ou caroço (maçãs, pêssegos, etc.), é impreterível retirar as pevides ou os caroços.
- Antes da preparação de carne cozida ou assada, os ossos têm que ser retirados.
- Os alimentos não podem estar congelados.

Atenção!

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

Indicações importantes:

– Os alimentos não podem conter ossos, caroços ou outros componentes duros.
– 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 duros e o resultado do corte é melhor.
– É possível influenciar o comprimento dos cubos, aplicando mais ou menos pressão sobre o calcador enquanto se empurram os alimentos.
– A cortadora de cubos só funciona com a tampa bem apertada.

Selecionar a **velocidade de funcionamento** em função dos alimentos a cortar.

Atenção!

Ao trabalhar com a cortadora de cubos, nunca utilizar o modo de funcionamento em intervalos (Pulse).

Velocidade de funcionamento baixa (min):

batatas, cenouras e ovos cozidos, pepinos, bananas, morangos, melões.

Velocidade de funcionamento média:

batatas e cenouras cruas, enchidos de carne tenra (p. ex., mortadela), queijo fatiado, queijo duro, pimentos, tomates, cebolas, maçãs, quivis.

→ **Fig. K**

1. Inserir a grelha de corte no suporte base. Ter atenção aos entalhes!
2. Inserir o disco de corte com a proteção da lâmina no suporte base.
3. Pressionar os 3 grampos de fecho para dentro até engatarem.
4. Colocar o veio de acionamento 2 no acionamento.

Atenção!

Para a cortadora de cubos, utilizar impreterivelmente o veio de acionamento 2 (**Fig. A - 4**).

5. Colocar a tigela. Observar a marcação (▼/●) durante este processo. Rodar a tigela no sentido dos ponteiros do relógio até prender.
6. Colocar a cortadora de cubos na tigela. A marcação na cortadora de cubos deve estar alinhada com a pega da tigela. A cortadora de cubos tem que estar completamente assente no veio de acionamento! Caso seja necessário, rodar a lâmina circular para a posição correta usando a proteção da lâmina.
7. Retirar a proteção da lâmina.
8. Colocar a tampa com o calcador. Observar a marcação (▼/●) durante este processo.
9. Rodar a tampa no sentido dos ponteiros do relógio até prender. O bico da tampa tem que assentar na ranhura da pega da tigela até prender.
10. Ligar a ficha à tomada. Colocar o seletor rotativo na velocidade pretendida.

- Introduzir os alimentos que se pretende cortar na abertura de enchimento e empurrar com o calcador, sob ligeira pressão. Se necessário, cortar previamente em pedaços pequenos.

Atenção!
Esvaziar atempadamente a tigela:
– após processar, no máximo, 500 g.
– antes de os cubos atingirem a borda inferior da cortadora de cubos.

Esvaziar a tigela

- Depois da preparação, posicionar o seletor rotativo em **0/off**. Retirar a ficha da tomada.
- Rodar a tampa no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e desmontá-la.
- Colocar a proteção da lâmina.
- Retirar a cortadora de cubos da tigela.
- Rodar a tigela no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e retirá-la. Esvaziar a tigela.
- Limpar todas as peças imediatamente após a sua utilização. ➔ *"Limpeza e manutenção" ver página 149*

Picador universal

Para triturar quantidades menores de carne, queijo duro, cebolas, salsa, alho, fruta e legumes. Não é permitido triturar café em grão, pimenta em grão, açúcar, sementes de papoila e rábano picante.

⚠ Perigo de ferimentos
Desmontar/montar o picador universal só com o acionamento completamente parado. Não tocar no adaptador da lâmina com as mãos desprotegidas. Nunca colocar a mão dentro do copo do picador universal! Para remover alimentos triturados, utilizar ferramenta adequada (p. ex., colher).

Atenção!
O picador universal só trabalha com a tampa apertada.

➔ **Fig. L**

1. Colocar o copo. Observar a marcação (▼) durante este processo. Rodar o copo no sentido dos ponteiros do relógio até prender.
2. Introduzir os ingredientes.
3. Montar a tampa e rodá-la no sentido dos ponteiros do relógio. O bico da tampa tem que assentar na ranhura do copo até prender.
4. Ligar a ficha à tomada. Colocar o seletor rotativo na posição **M** e segurar bem.

Nota: Quanto mais tempo o aparelho estiver ligado, mais fino fica o alimento cortado.
No caso de ervas aromáticas, o resultado desejado pode ser alcançado num período de tempo muito curto. Um breve "toque" na posição **M** pode já ser suficiente.

- Depois da preparação, soltar o seletor rotativo. Retirar a ficha da tomada.

Depois da utilização

- Rodar o picador universal no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e retirá-lo.
- Virar o picador universal, os alimentos triturados caem na tampa.
- Segurar na tampa. Rodar o copo no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e retirá-lo.
- Remover os restos de alimentos triturados do copo com o auxílio de ferramenta adequada (p. ex., colher).
- Limpar todas as peças imediatamente após a sua utilização. ➔ *"Limpeza e manutenção" ver página 149*

Limpeza e manutenção

O aparelho não carece de manutenção!
A boa limpeza garante uma maior vida útil do aparelho.

Notas gerais

- Limpar todas as peças imediatamente após a sua utilização. Assim, os resíduos não secam e o plástico não é atacado (p. ex., através de óleos destilados existentes nos condimentos).
- Ao preparar, p. ex., cenouras e couve roxa, podem surgir manchas nos componentes de plástico, que podem ser eliminadas com algumas gotas de óleo alimentar.

Atenção!
– Não utilizar detergentes que contenham álcool ou álcool etílico.
– Não utilizar objetos cortantes, pontiagudos ou metálicos.
– Não utilizar panos ou detergentes abrasivos.

– Não entalar as peças de plástico dentro da máquina de lavar loiça, pois podem verificar-se ligeiras deformações!
– Limpar, com cuidado, as lamelas do cesto de filtro do centrifugador de sumos para não as danificar.

⚠ **Perigo de ferimentos!**
– Cuidado ao manusear as lâminas afiadas.
– Segurar a lâmina universal só pelo bordo de plástico.
– Segurar os discos de triturar apenas pelo bordo.
– Nunca agarrar as lâminas e arestas afiadas do conjunto da cortadora de cubos. Segurar o disco de corte somente pela parte de plástico.
– Não tocar na lâmina do misturador nem nas lâminas do picador universal com as mãos desprotegidas.
– Para limpar as lâminas e os discos de triturar, utilizar uma escova.

⚠ **Perigo de choque elétrico!**
Antes da limpeza, desligar a ficha da tomada.

Limpar o aparelho base

- Nunca mergulhar o aparelho base em líquidos, não colocá-lo em água corrente nem lavá-lo na máquina de lavar loiça. Não utilizar aparelhos de limpeza a vapor.
- 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.

Limpar a tigela, as ferramentas e os acessórios

- Lavar todas as peças imediatamente após a utilização com água corrente.
- Desmontar os acessórios antes de proceder à limpeza. Neste caso, proceder na sequência inversa à descrita em cada um dos capítulos.
- Depois da limpeza, deixar que todas as peças sequem bem ou secá-las.

Desmontar a vara para massas leves para limpar

A vara para massas leves pode ser desmontada para limpeza.

➞ **Fig. M**

1. Retirar a vara para massas leves da engrenagem.
2. Pressionar a patilha e levantar a tampa da engrenagem.
3. Remover as duas rodas dentadas da carcaça. Limpar cuidadosamente com uma escova.
4. Depois de limpar e secar todas as peças, montar novamente na sequência inversa.

Limpar o centrifugador de sumos

Para limpar o centrifugador de sumos, retirar o cesto de filtro do recipiente raspador. Lavar previamente as peças em água corrente.

Atenção!
Limpar, com cuidado, as lamelas do cesto de filtro, para não as danificar.

Limpar a cortadora de cubos

Desmontar a cortadora de cubos para limpar

➞ **Fig. N**

1. Colocar a proteção da lâmina. Retirar a cortadora de cubos da tigela.
2. Abrir os grampos de fecho. Extrair a lâmina circular com a proteção da lâmina.

⚠ **Perigo de ferimentos!**
Agarrar o disco e a grelha de corte apenas pela peça de plástico.

3. Remover eventuais restos de alimentos com o objeto de limpeza da grelha de corte.
4. Pressionar a grelha de corte por baixo com o objeto de limpeza da grelha.

Limpar o suporte base na máquina de lavar loiça. Pré-lavar todas as outras peças em água corrente. Limpar as peças com uma escova.

Limpeza do misturador

O copo misturador (sem o adaptador da lâmina), a tampa e o funil podem ser lavados na máquina de lavar loiça. Não lavar o adaptador da lâmina na máquina de lavar loiça, mas sim com água corrente (não deixar este componente mergulhado na água).

Desmontar o adaptador da lâmina para limpar

➔ **Fig.**

1. Virar o copo misturador vazio. Rodar o adaptador da lâmina pelas asas no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio. O adaptador da lâmina solta-se.
2. Retirar o adaptador da lâmina e desmontar o anel de vedação.
3. Após concluir a limpeza e a secagem, aplicar o anel de vedação no adaptador da lâmina.
4. Aplicar, por baixo, o adaptador da lâmina no copo misturador e apertar rodando no sentido dos ponteiros do relógio.
   Rodar pelo menos até que a asa esteja alinhada com a marcação no copo misturador.

Atenção!
Nunca utilizar o adaptador da lâmina sem vedante!

Limpar o picador universal

O melhor é limpar o picador universal imediatamente após a sua utilização. Assim, os resíduos não secam e o plástico não é atacado (p. ex. através de óleos destilados existentes nos condimentos).
Não lavar o copo com acionamento na máquina de lavar loiça, mas sim em água corrente, limpando com uma escova. Não deixar dentro de água!
Para secar, colocar o copo com o acionamento virado para cima.

Ajuda em caso de anomalia

⚠ **Perigo de ferimentos!**
Antes de tentar eliminar qualquer anomalia, desligar a ficha da tomada.

Indicação importante:
O anel luminoso (indicação de funcionamento) a piscar indica um erro de manuseamento do aparelho, uma ativação dos dispositivos eletrónicos de segurança ou uma avaria no aparelho.

Anomalia:
O aparelho não trabalha.

Causa possível:
O aparelho sofreu uma sobrecarga (p. ex., a ferramenta está bloqueada por um alimento) e o dispositivo eletrónico de segurança foi ativado.

Solução:
- Posicionar o seletor rotativo em **0/off**.
- Retirar 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.

Solução:
- Posicionar o seletor rotativo em **0/off**.
- Retirar a ficha da tomada.
- Colocar a tigela ou o misturador.
- Voltar a colocar o aparelho em funcionamento.

Anomalia:
O aparelho não arranca.

Causa possível:
As peças foram mal colocadas. A tampa não está completamente fechada.

Solução:
- Posicionar o seletor rotativo em **0/off**.
- Retirar a ficha da tomada.
- Colocar corretamente as peças de acordo com as instruções e fechar completamente a tampa.
- Voltar a colocar o aparelho em funcionamento.

Indicação importante:
Se não for possível eliminar a anomalia, contactar o Serviço de Assistência Técnica (consultar as respetivas moradas no final destas instruções).

Acessórios especiais

(Podem ser adquiridos em lojas especializadas, se não estiverem incluídos no fornecimento).

Disco para batatas fritas (MUZ45PS1)
Para cortar batatas cruas em palitos para fritar.

Disco para legumes asiáticos (MUZ45AG1)
Para cortar 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.

Eliminação do aparelho

Eliminar a embalagem de forma ecológica. Este aparelho está marcado em conformidade com a Directiva 2012/19/UE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (waste electrical and electronic equipment – WEEE).
A directiva estabelece o quadro para a criação de um sistema de recolha e valorização dos equipamentos usados válido em todos os Estados Membros da União Europeia.
Contactar o revendedor especializado para mais informações.

Garantia

Para este aparelho vigoram as condições de garantia publicadas pelo nosso representante no país em que o mesmo for adquirido. O representante onde comprou o aparelho poderá dar-lhe mais pormenores sobre este assunto. Para a prestação de qualquer serviço dentro da garantia é, no entanto, necessária a apresentação do documento de compra do aparelho.

Salvo alterações técnicas.

Χρήση σύμφωνα με τον σκοπό προορισμού

Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για την οικιακή χρήση και το οικιακό περιβάλλον. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για ποσότητες και χρόνους επεξεργασίας, συνήθεις για την οικιακή χρήση.
Αυτή η συσκευή είναι κατάλληλη για το ανακάτεμα, ζύμωμα, χτύπημα, κόψιμο και τρίψιμο τροφίμων. Η συσκευή δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιηθεί για την επεξεργασία άλλων ουσιών ή αντικειμένων.
Με τη χρήση των εγκεκριμένων από τον κατασκευαστή περαιτέρω εξαρτημάτων είναι δυνατές πρόσθετες εφαρμογές. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο με εγκεκριμένα, γνήσια εξάρτημα και προσαρτήματα. Μη χρησιμοποιείτε ποτέ τα εξαρτήματα για άλλες συσκευές.
Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο σε εσωτερικούς χώρους, σε θερμοκρασία δωματίου και σε υψόμετρο μέχρι 2000 m πάνω από την επιφάνεια της θάλασσας.

Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας

Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσης, ενεργήστε σύμφωνα με αυτές και φυλάξτε τις! Σε περίπτωση παραχώρησης της συσκευής σε τρίτους πρέπει να δώσετε μαζί και αυτές τις οδηγίες. Η μη τήρηση των οδηγιών για τη σωστή χρήση της συσκευής αποκλείει την ευθύνη του κατασκευαστή για ζημιές που τυχόν προκύπτουν.
Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από άτομα με περιορισμένες φυσικές, αισθητήριες ή πνευματικές ικανότητες ή με ανεπαρκή εμπειρία και/ή ανεπαρκείς γνώσεις, όταν επιτηρούνται ή έχουν ενημερωθεί σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν κατανοήσει τους πιθανούς από τη χρήση της συσκευής κινδύνους. Τα παιδιά πρέπει να κρατιούνται μακριά από τη συσκευή και το ηλεκτρικό καλώδιο σύνδεσης και δεν επιτρέπεται να χειριστούν τη συσκευή.
Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από το χρήστη δεν επιτρέπεται να εκτελείται από παιδιά.

⚠ Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας και κίνδυνος πυρκαγιάς!

- Συνδέετε και λειτουργείτε τη συσκευή μόνο σύμφωνα με τα στοιχεία στην πινακίδα τύπου. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο, όταν το ηλεκτρικό καλώδιο και η συσκευή δεν παρουσιάζουν καμία ζημιά. Επισκευές στη συσκευή, όπως π.χ. η αλλαγή του κατεστραμμένου καλωδίου σύνδεσης στο δίκτυο του ρεύματος επιτρέπεται να εκτελούνται μόνο από την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών, ώστε να αποφεύγονται οι κίνδυνοι.
- Μη συνδέσετε ποτέ τη συσκευή σε χρονοδιακόπτες ή σε τηλεχειριζόμενες πρίζες. Παρακολουθείτε πάντοτε τη συσκευή κατά τη διάρκεια της λειτουργίας!

- Μην τοποθετείτε τη συσκευή πάνω ή κοντά σε πολύ ζεστές επιφάνειες, όπως π.χ. πλάκες εστιών. Μη φέρετε το ηλεκτρικό καλώδιο σε επαφή με καυτά αντικείμενα ή μην το τραβάτε πάνω από κοφτερές ακμές.
- Μη βυθίζετε ποτέ τη βασική συσκευή στο νερό ή μην την βάζετε στο πλυντήριο πιάτων. Μη χρησιμοποιείτε κανέναν ατμοκαθαριστή. Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή με βρεγμένα χέρια.
- Η συσκευή μετά από κάθε χρήση, σε περίπτωση μη επιτήρησης, πριν από τη συναρμολόγηση, την αποσυναρμολόγηση ή τον καθαρισμό και σε περίπτωση σφάλματος πρέπει να αποσυνδέεται πάντοτε από το δίκτυο του ρεύματος.
- Σε περίπτωση διακοπής του ρεύματος η συσκευή παραμένει ενεργοποιημένη και μετά τη διακοπή ξαναξεκινά.

⚠ Κίνδυνος τραυματισμού!

- Πριν την αλλαγή εξαρτημάτων ή προσαρτημάτων, τα οποία κινούνται κατά τη λειτουργία, η συσκευή πρέπει να απενεργοποιηθεί και να αποσυνδεθεί από το δίκτυο του ρεύματος. Μετά τη θέση εκτός λειτουργίας εξακολουθεί να λειτουργεί η κίνηση για λίγο χρόνο ακόμη. Περιμένετε την πλήρη ακινητοποίηση του μηχανισμού κίνησης!
- Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας μη βάζετε ποτέ τα χέρια σας μέσα στο μπολ ή στην υποδοχή πλήρωσης. Για το σπρώξιμο των υλικών χρησιμοποιείτε πάντα το εξάρτημα ώθησης. Μη βάλετε κανένα αντικείμενο (π.χ. κουτάλα) μέσα στο μπολ ή στην υποδοχή πλήρωσης.
- Προσοχή κατά την εργασία με τα κοφτερά μαχαίρια, κατά το άδειασμα του δοχείου και κατά τον καθαρισμό. Για τον καθαρισμό χρησιμοποιείτε βούρτσα.
- Μην αγγίζετε τις λεπίδες του μαχαιριού γενικής χρήσης με γυμνά χέρια. Σε περίπτωση μη χρήσης φυλάγετε πάντοτε το μαχαίρι γενικής χρήσης στην προστασία μαχαιριού. Μην πιάνετε τα κοφτερά μαχαίρια και τις ακμές των δίσκων κοπής. Πιάνετε τους δίσκους κοπής μόνο στην άκρη!
- Μην βάζετε ποτέ το χέρι σας μέσα στο τοποθετημένο δοχείο μίξερ! Αφαιρείτε/τοποθετείτε το δοχείο ανάμειξης μόνο, όταν ο μηχανισμός κίνησης είναι ακινητοποιημένος. Μην αγγίζετε το μαχαίρι του μίξερ με γυμνά χέρια.
- Μην απλώνετε τα χέρια σας ποτέ στα κοφτερά μαχαίρια και στις κοφτερές ακμές του εξαρτήματος κόφτη κύβων. Πιάνετε τον δίσκο κοπής και το πλέγμα κοπής μόνο από το πλαστικό μέρος. Σε περίπτωση μη χρήσης φυλάγετε το εξάρτημα κόφτη κύβων πάντα συναρμολογημένο και με τοποθετημένη την προστασία μαχαιριού.

⚠ Κίνδυνος ζεματίσματος!
Όταν δουλεύετε καυτά αναμειγνυόμενα τρόφιμα, εξέρχεται ατμός από τη χοάνη στο καπάκι. Προσθέτετε μόνο το πολύ 0,4 λίτρα καυτό ή αφρίζον υγρό.

⚠ Κίνδυνος ασφυξίας!
Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με τα υλικά συσκευασίας.

⚠ Προσοχή!
Συνίσταται να μην αφήνετε τη συσκευή ποτέ ενεργοποιημένη για περισσότερο χρόνο, από αυτόν που είναι απαραίτητος για την επεξεργασία των τροφίμων. Μη λειτουργείτε τη συσκευή χωρίς τρόφιμα (κενή λειτουργία). Μην εκθέσετε το δοχείο ανάμειξης σε θερμοκρασίες πάνω από 80°C.

⚠ Σημαντικό!
Καθαρίζετε οπωσδήποτε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση ή όταν η συσκευή παραμείνει για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα αχρησιμοποίητη. ➔ *«Καθαρισμός και φροντίδα» βλέπε στη σελίδα 165*

Επεξήγηση των συμβόλων στη συσκευή ή στα εξαρτήματα

Ακολουθήστε τις οδηγίες των οδηγιών χρήσης.

Προσοχή! Περιστρεφόμενα μαχαίρια.

Προσοχή! Περιστρεφόμενα εργαλεία.
Μην πιάνετε στο άνοιγμα συμπλήρωσης υλικών.

Συγχαρητήρια για την αγορά της νέας σας συσκευής από τον Οίκο Bosch. Περαιτέρω πληροφορίες σχετικά με τα προϊόντα μας θα βρείτε στην ιστοσελίδα μας.

Περιεχόμενα

Χρήση σύμφωνα με τον σκοπό προορισμού 153
Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας 153
Με μια ματιά 156
Πριν την πρώτη χρήση 157
Εξαρτήματα και στοιχεία χειρισμού 157
Προετοιμασία 158
Χρήση των εργαλείων 158
Δίσκοι κοπής 159
Λεμονοστύφτης 161
Εκχυμωτής 161
Μίξερ 162
Παράδειγμα συνταγής για το μίξερ 163
Κόφτης κύβων 163
Κόφτης γενικής χρήσης 164
Καθαρισμός και φροντίδα 165
Αντιμετώπιση βλαβών 167
Ειδικά εξαρτήματα 168
Απόσυρση 168

Με μια ματιά

Ανοίξτε παρακαλώ τις σελίδες με τις εικόνες.

→ **Εικ. A**

1 Βασική συσκευή
- **a** Περιστρεφόμενος διακόπτης
- **b** Φωτεινός δακτύλιος (ένδειξη λειτουργίας)
- **c** Μηχανισμός κίνησης (2 ή 3 βαθμίδων *)
- **d** Θήκη φύλαξης καλωδίου

2 Μπολ

3 Άξονας κίνησης 1 (γκρι)

4 Άξονας κίνησης 2 (μαύρος) *

5 Καπάκι
- **a** Εξάρτημα ώθησης
- **b** Ένθετο ώθησης

6 Εργαλεία
- **a** Φορέας εργαλείων
- **b** Μαχαίρι γενικής χρήσης με προστασία μαχαιριού
- **c** Ζυμωτήρι (πλαστικό)
- **d** Αναδευτήρας
- **e** Περίβλημα μηχανισμού κίνησης για τον αναδευτήρα

7 Φορέας δίσκου

8 Δίσκοι κοπής *
- **a** Δίσκος κοπής με δύο όψεις – χοντρή / ψιλή κοπή
- **b** Δίσκος τριψίματος δύο όψεων – χοντρό / ψιλό ξύσιμο
- **c** Δίσκος τριψίματος - μέτριο τρίψιμο
- **d** Δίσκος τριψίματος - χοντρός
- **e** Δίσκος για τρίψιμο πατάτας
- **f** Δίσκος κοπής για τηγανητές πατάτες
- **g** Δίσκος λαχανικών για την ασιατική κουζίνα

9 Λεμονοστύφτης *
- **a** Σουρωτήρι
- **b** Κώνος στυψίματος

10 Εκχυμωτής *
- **a** Δοχείο τριψίματος
- **b** Καλάθι σουρώματος
- **c** Καπάκι
- **d** Εξάρτημα ώθησης για τον εκχυμωτή

11 Κόφτης κύβων *
- **a** Βασικός φορέας
- **b** Συνδετήρας κλεισίματος
- **c** Πλέγμα κοπής
- **d** Δίσκος κοπής
- **e** Προστασία μαχαιριού
- **f** Καθαριστής πλέγματος κοπής

12 Κόφτης γενικής χρήσης *
- **a** Δοχείο με κίνηση
- **b** Καπάκι

13 Μίξερ
- **a** Δοχείο ανάμειξης από Tritan
- **b** Ένθετο μαχαιριού
- **c** Καπάκι
- **d** Άνοιγμα συμπλήρωσης
- **e** Χοάνη

* ανάλογα με το μοντέλο

Πριν την πρώτη χρήση

Προτού να μπορεί να χρησιμοποιηθεί η νέα συσκευή, πρέπει πρώτα να ξεπακεταριστεί εντελώς, να καθαριστεί και να ελεγχθεί.

Προσοχή!
Μη θέσετε σε λειτουργία ποτέ μια συσκευή που έχει βλάβη!

- Αφαιρέστε τη βασική συσκευή και όλα τα εξαρτήματα από τη συσκευασία και απομακρύνετε τα υπάρχοντα υλικά συσκευασίας.
- Ελέγξτε όλα τα εξαρτήματα για πληρότητα και εμφανείς ζημιές. → **Εικ. A**
- Πριν την πρώτη χρήση καθαρίστε προσεκτικά όλα τα μέρη και στεγνώστε τα.
  → *«Καθαρισμός και φροντίδα» βλέπε στη σελίδα 165*

Εξαρτήματα και στοιχεία χειρισμού

Σημαντικό!
Το μπολ, το καπάκι/το δοχείο του κόφτη γενικής χρήσης και το δοχείο ανάμειξης δεν είναι κατάλληλα για τη χρήση στον φούρνο μικροκυμάτων!

Χαρακτηριστικό χρώμα

Η συσκευή διαθέτει μηχανισμό κίνησης 2 ή 3 βαθμίδων (ανάλογα το μοντέλο). Κάθε βαθμίδα ταχύτητας υποδεικνύεται με διαφορετικό χρώμα (μαύρο, γκρι και κόκκινο). Αυτό το χαρακτηριστικό χρώμα θα το βρείτε επίσης και στα εξαρτήματα. Τα εξαρτήματα συνδέονται αυτόματα με τη σωστή βαθμίδα ταχύτητας.

Χαμηλός αριθμός στροφών, μαύρο με άξονα κίνησης 2
Για τη χρήση του κόφτη κύβων.

Μεσαίος αριθμός στροφών, γκρι με άξονα κίνησης 1
Για τη χρήση των δίσκων τεμαχισμού, του λεμονοστύφτη και του εκχυμωτή.

Υψηλός αριθμός στροφών, κόκκινο χωρίς άξονα κίνησης
Για τη χρήση του μίξερ και του κόφτη γενικής χρήσης.

Περιστρεφόμενος διακόπτης με φωτεινό δακτύλιο

→ **Εικ. B**

Με τον περιστρεφόμενο διακόπτη επιλέγεται η επιθυμητή ταχύτητα ή απενεργοποιείται η συσκευή. Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας ανάβει ένας ενσωματωμένος φωτεινός δακτύλιος. Σε περίπτωση σφάλματος στο χειρισμό της συσκευής, μιας ενεργοποίησης των ηλεκτρονικών ασφαλειών ή ενός ελαττώματος της συσκευής δεν μπορεί να ενεργοποιηθεί πλέον η συσκευή και ο φωτεινός δακτύλιος αναβοσβήνει.

Προσοχή!
Ενεργοποιείτε και απενεργοποιείτε τη συσκευή αποκλειστικά με τον περιστρεφόμενο διακόπτη. Η απενεργοποίηση με άνοιγμα του καπακιού οδηγεί σε ζημιές στη συσκευή.

Ρυθμίσεις	
M	Στιγμιαία λειτουργία με τον μεγαλύτερο αριθμό στροφών. Κρατήστε το διακόπτη για την επιθυμητή διάρκεια.
0/off	Στάση/Απενεργοποίηση
min – max	Η ταχύτητα εργασίας μπορεί να ρυθμίζεται χωρίς διαβαθμίσεις από χαμηλό έως υψηλό αριθμό στροφών.
Pulse	Διακεκομμένη λειτουργία με το μέγιστο αριθμό στροφών. Συνιστάται για την προετοιμασία π.χ. μιλκσέικ στο μίξερ.

Θήκη φύλαξης καλωδίου

→ **Εικ. C**

Η συσκευή είναι εξοπλισμένη με μια θήκη καλωδίου. Το μήκος του ηλεκτρικού καλωδίου μπορεί να ρυθμιστεί κατάλληλα, τραβώντας έξω ή σπρώχνοντας μέσα το καλώδιο. Μετά τη χρήση, σπρώξτε το καλώδιο σιγά σιγά στη θήκη φύλαξης καλωδίου.

Προετοιμασία

- Τοποθετήστε τη βασική συσκευή πάνω σε μια λεία, καθαρή και σταθερή επιφάνεια.
- Τραβήξτε έξω το ηλεκτρικό καλώδιο στο απαραίτητο μήκος.

⚠ **Κίνδυνος τραυματισμού!**
– Βάλτε το φις στην πρίζα. αφού πρώτα έχουν ολοκληρωθεί όλες οι προετοιμασίες για την εργασία με τη συσκευή.
– Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας μη πιάνετε ποτέ το μπολ ή την υποδοχή πλήρωσης.
– Μετά την απενεργοποίηση εξακολουθεί να λειτουργεί ο κινητήρας για λίγο χρόνο ακόμη. Αλλάξτε εργαλείο/εξάρτημα μόνο με ακινητοποιημένη την κίνηση.

Σημαντικό!
– Ενεργοποιήστε τη συσκευή μόνο, όταν τα εργαλεία ή τα εξαρτήματα είναι πλήρως συναρμολογημένα.
– Η συσκευή δεν μπορεί να ενεργοποιηθεί, όταν το μπολ δεν είναι σωστά τοποθετημένο και δεν είναι κλειστό το καπάκι. Η μύτη του καπακιού πρέπει να κάθεται μέχρι τέρμα στην σχισμή της λαβής του μπολ.
– Ενεργοποιείτε και απενεργοποιείτε τη συσκευή αποκλειστικά με τον περιστρεφόμενο διακόπτη.

Χρήση των εργαλείων

⚠ **Κίνδυνος τραυματισμού!**
Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας μη βάζετε ποτέ τα χέρια σας μέσα στο μπολ ή στην υποδοχή πλήρωσης. Μη βάζετε κανένα αντικείμενο (π.χ. κουτάλα) μέσα στο μπολ ή στην υποδοχή πλήρωσης.

Μαχαίρι γενικής χρήσης

Για το κόψιμο και τρίψιμο.

⚠ **Κίνδυνος τραυματισμού!**
Μην αγγίζετε τις λεπίδες του μαχαιριού γενικής χρήσης με γυμνά χέρια. Σε περίπτωση μη χρήσης φυλάγετε πάντοτε το μαχαίρι γενικής χρήσης στην προστασία μαχαιριού. Πιάνετε το μαχαίρι γενικής χρήσης μόνο από το πλαστικό περιθώριο λαβής.

Ζυμωτήρι (πλαστικό)

Για το ζύμωμα ζύμης και να την προσεκτική ανάμειξη υλικών, τα οποία δεν πρέπει να κοπούν (π.χ. σταφίδες, κομμάτια σοκολάτας).

→ **Εικ. D**

1. Τοποθετήστε το μπολ. Προσέξτε εδώ το σημάδι (▼/●). Γυρίστε το μπολ δεξιόστροφα μέχρι τέρμα.
2. Πιέζετε τον άξονα κίνησης 1, μέχρι να κουμπώσει στον φορέα εργαλείου.

3. Τοποθετήστε τον φορέα εργαλείου με τον άξονα κίνησης στον μηχανισμό κίνησης. Τοποθετήστε το μαχαίρι γενικής χρήση ή το ζυμωτήρι στον φορέα εργαλείου και αφήστε το ελεύθερο.

Προσοχή!
Προσθέτετε το επεξεργαζόμενο υλικό πάντα μετά την τοποθέτηση των εργαλείων.

4. Προσθέστε τα υλικά.
5. Τοποθετήστε το καπάκι μαζί με το εξάρτημα ώθησης. Προσέξτε εδώ το σημάδι (▼/●).
6. Γυρίστε το καπάκι δεξιόστροφα μέχρι τέρμα.
7. Συνδέστε το φις στην πρίζα. Ρυθμίστε τον περιστροφικό διακόπτη στην επιθυμητή βαθμίδα.

Συμπλήρωση υλικών

8. Για τη συμπλήρωση υλικών, θέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο **0/off**. Αφαιρέστε το εξάρτημα ώθησης και προσθέστε τα υλικά μέσα από το άνοιγμα πλήρωσης.

- Συμπληρώνετε τα υγρά μέσα από το εξάρτημα ώθησης. Το ένθετο ώθησης μπορεί να χρησιμοποιηθεί ως κύπελλο μέτρησης.

9. Μετά την επεξεργασία θέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο **0/off**. Αποσυνδέστε το φις.

Αδειάστε το μπολ

10. Γυρίστε το καπάκι αντίθετα στη φορά των δεικτών του ρολογιού και αφαιρέστε το.
11. Βγάλτε τον φορέα εργαλείου μαζί με το μαχαίρι γενικής χρήσης ή αντίστοιχα το ζυμωτήρι από το μπολ. Αφαιρέστε το εργαλείο από το φορέα των εργαλείων.
12. Γυρίστε το μπολ ενάντια στη φορά των δεικτών του ρολογιού και αφαιρέστε το. Αδειάστε το μπολ.

- Καθαρίστε όλα τα εξαρτήματα αμέσως μετά τη χρήση. ➔ *«Καθαρισμός και φροντίδα» βλέπε στη σελίδα 165*

Αναδευτήρας

Για σαντιγί, μαρέγκα και ελαφριές ζύμες. Ακατάλληλο για στερεά υλικά.

➔ **Εικ. E**

1. Τοποθετήστε το μπολ. Προσέξτε εδώ το σημάδι (▼/●). Γυρίστε το μπολ δεξιόστροφα μέχρι τέρμα.
2. Τοποθετήστε τον άξονα κίνησης επάνω στον μηχανισμό κίνησης.
3. Εισάγετε τον αναδευτήρα μέχρι να κουμπώσει στο περίβλημα μηχανισμού κίνησης.
4. Τοποθετήστε το περίβλημα μηχανισμού κίνησης με ελαφριά στρέψη στον άξονα κίνησης.
5. Προσθέστε τα υλικά.
6. Τοποθετήστε το καπάκι μαζί με το εξάρτημα ώθησης. Προσέξτε εδώ το σημάδι (▼/●).
7. Γυρίστε το καπάκι δεξιόστροφα μέχρι τέρμα.
8. Συνδέστε το φις στην πρίζα. Ρυθμίστε τον περιστροφικό διακόπτη στην επιθυμητή βαθμίδα.

- Μετά την επεξεργασία θέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο **0/off**. Αποσυνδέστε το φις.
- Καθαρίστε όλα τα εξαρτήματα αμέσως μετά τη χρήση. ➔ *«Καθαρισμός και φροντίδα» βλέπε στη σελίδα 165*

Δίσκοι κοπής

⚠ **Κίνδυνος τραυματισμού!**
Μην πιάνετε τα κοφτερά μαχαίρια και τις ακμές των δίσκων κοπής. Πιάνετε τους δίσκους μόνο στην άκρη! Μην πιάνετε στο άνοιγμα συμπλήρωσης υλικών. Για το σπρώξιμο των υλικών χρησιμοποιείτε πάντα το εξάρτημα ώθησης.

Δίσκος κοπής με δύο όψεις – χοντρή/λεπτή κοπή

Για την κοπή φρούτων και λαχανικών.
Χαρακτηρισμός στον δίσκο κοπής δύο πλευρών:
«1» για τη χοντρή πλευρά κοπής,
«3» για τη λεπτή πλευρά κοπής

Προσοχή!
Ο δίσκος κοπής δύο όψεων δεν είναι κατάλληλος για την κοπή σκληρού τυριού, ψωμιού και σοκολάτας. Κόβετε τις βρασμένες πατάτες μόνον κρύες.

Δίσκος τριψίματος με δύο όψεις – χοντρό/ψιλό τρίψιμο

για το τρίψιμο λαχανικών, φρούτων και τυριού, εκτός από σκληρό τυρί (π.χ. παρμεζάνα).
Περιγραφή στον δίσκο τριψίματος με δύο όψεις:
«2» για τη μεριά για χοντρό τρίψιμο
«4» για τη μεριά για ψιλό τρίψιμο

Προσοχή!
Ο δίσκος τριψίματος δύο πλευρών δεν είναι κατάλληλος για το τρίψιμο φουντουκιών ή καρυδιών. Τρίβετε το μαλακό τυρί μόνο με την πλευρά για χοντρό τρίψιμο.

Δίσκος τριψίματος – μέτριο τρίψιμο

Για το τρίψιμο ωμών πατατών, σκληρού τυριού (π.χ. παρμεζάνα), κατεψυγμένης σοκολάτας και φουντουκιών ή καρυδιών.

Προσοχή!
Ο δίσκος τριψίματος δεν είναι κατάλληλος για το τρίψιμο μαλακού τυριού.

Δίσκος τριψίματος, χοντρός

Για το τρίψιμο ωμής πατάτας π.χ. για τηγανίτες ή πατατοκεφτέδες από τριμμένη πατάτα.

Δίσκος για τρίψιμο πατάτας

Για το τρίψιμο ωμών πατατών για τηγανητές πατάτες Ελβετίας και πατατοτηγανίτες για την κοπή φρούτων και λαχανικών σε χοντρές φέτες.

Δίσκος κοπής για τηγανητές πατάτες

Για την κοπή ωμών πατατώνγια τηγανητές πατάτες.

Δίσκος λαχανικών για την ασιατική κουζίνα

Κόβει φρούτα και λαχανικά σε λεπτές φέτες για την ασιατική κουζίνα.

Υπόδειξη: Τοποθετήστε τον δίσκο για πατάτες τηγανητές ή αντίστοιχα τον δίσκο λαχανικών για την ασιατική κουζίνα με το μαχαίρι προς τα πάνω. Δίσκοι κατάλληλοι για περαιτέρω χρήσεις διατίθεται στα ειδικά καταστήματα (βλ. κεφάλαιο *«Ειδικά εξαρτήματα»*).

Εξάρτημα ώθησης με ένθετο

→ Εικ. F

Το εξάρτημα ώθησης μπορεί να χρησιμοποιηθεί με δύο παραλλαγές.

Παραλλαγή 1: Για π.χ. Μυριστικά, πράσο, καρότα. Τοποθετήστε το εξάρτημα ώθησης στο άνοιγμα του καπακιού. Σπρώξτε έπειτα τα τρόφιμα με το ένθετο του εξαρτήματος ώθησης.

Παραλλαγή 2: Για π.χ. Μήλα, πατάτες. Τοποθετήστε το ένθετο του εξαρτήματος ώθησης στο εξάρτημα ώθησης και στρέψτε έως ότου και τα δύο μέρη συνδεθούν. Σπρώξτε τα τρόφιμα με το εξάρτημα ώθησης.

→ Εικ. G

1. Τοποθετήστε το μπολ. Προσέξτε εδώ το σημάδι (▼). Γυρίστε το μπολ δεξιόστροφα μέχρι τέρμα.
2. Τοποθετήστε τον άξονα κίνησης επάνω στον μηχανισμό κίνησης.
3. Πάρτε τον δίσκο από την προστατευτική θήκη. Τοποθετήστε τον δίσκο επάνω στον φορέα δίσκου. Γυρίστε την επιθυμητή πλευρά κοπής/τριψίματος προς τα επάνω. 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 πείρους του φορέα δίσκων.
4. Τοποθετείτε τον φορέα δίσκων με ελαφριά στρέψη επάνω στον άξονα κίνησης.
5. Τοποθετήστε το καπάκι μαζί με το εξάρτημα ώθησης. Προσέξτε εδώ το σημάδι (▼).
6. Γυρίστε το καπάκι δεξιόστροφα μέχρι τέρμα.

7. Συνδέστε το φις στην πρίζα. Ρυθμίστε τον περιστροφικό διακόπτη στην επιθυμητή βαθμίδα.
8. Σπρώχνετε μέσα το υλικό για κοπή ή τρίψιμο, πιέζοντας μόνο ελαφρά το εξάρτημα ώθησης. Αν χρειάζεται, τεμαχίστε προηγουμένως τα τρόφιμα.

- Μετά την επεξεργασία θέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο **0/off**. Αποσυνδέστε το φις.
- Καθαρίστε όλα τα εξαρτήματα αμέσως μετά τη χρήση. Έτσι δεν ξηραίνονται τα τυχόν υπολείμματα. → *«Καθαρισμός και φροντίδα» βλέπε στη σελίδα 165*

Προσοχή!
Τερματίστε την επεξεργασία και αδειάστε το δοχείο, προτού τα επεξεργασμένα τρόφιμα φθάσουν στο κάτω μέρος του φορέα δοχείου.

Υπόδειξη: Ρίξτε τη σοκολάτα στη συσκευή πριν από τη θέση σε λειτουργία και καλύψτε την με το εξάρτημα ώθησης. Μετά τη θέση σε λειτουργία την σπρώχνετε προς τα μέσα με το εξάρτημα ώθησης.

Λεμονοστύφτης

Για το στύψιμο των εσπεριδοειδών, π.χ. Πορτοκάλια, γκρέιπφρουτ και λεμόνια.

Προσοχή!
Χρησιμοποιείτε τον λεμονοστύφτη μόνο σε πλήρως συναρμολογημένη κατάσταση.

→ **Εικ. H**

1. Τοποθετήστε το μπολ. Προσέξτε εδώ το σημάδι (▼). Γυρίστε το μπολ δεξιόστροφα μέχρι τέρμα.
2. Τοποθετήστε τον άξονα κίνησης επάνω στον μηχανισμό κίνησης.
3. Τοποθετήστε το σουρωτήρι στον άξονα κίνησης. Προσέξτε εδώ το μαρκάρισμα (▼). Στρέψτε το σουρωτήρι δεξιόστροφα. Η μύτη στο σουρωτήρι πρέπει να κάθεται μέχρι τέρμα στην σχισμή της λαβής του μπολ.
4. Τοποθετήστε πάνω τον κώνο στυψίματος και πιέστε τον.
5. Συνδέστε το φις. Θέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στη βαθμίδα **min**.
6. Πιέστε το κομμένο στη μέση εσπεριδοειδές πάνω στον κώνο στυψίματος. Ο χυμό τρέχει στο δοχείο.

- Μετά την επεξεργασία θέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο **0/off**. Αποσυνδέστε το φις.
- Καθαρίστε όλα τα εξαρτήματα αμέσως μετά τη χρήση. Έτσι δεν ξηραίνονται τα τυχόν υπολείμματα. → *«Καθαρισμός και φροντίδα» βλέπε στη σελίδα 165*

Προσοχή!
Τηρείτε τη στάθμη πλήρωσης. Μέγιστη ποσότητα επεξεργασίας: 1000 ml χυμός.

Εκχυμωτής

Για την αφαίρεση χυμού από τα μηλοειδή (π.χ. μήλα, αχλάδια), μικροί σαρκώδη καρποί, πυρηνόκαρπα χωρίς κουκούτσι, λαχανικά (π.χ. καρότα, ντομάτες).

→ **Εικ. I**

1. Τοποθετήστε το μπολ. Προσέξτε εδώ το σημάδι (▼). Γυρίστε το δοχείο δεξιόστροφα μέχρι τέρμα.
2. Τοποθετήστε τον άξονα κίνησης στον μηχανισμό κίνησης.
3. Τοποθετήστε το καλάθι σουρώματος στο δοχείο τριψίματος.
4. Στροφή αντίθετα στη φορά των δεικτών του ρολογιού.
5. Τοποθετήστε τον εκχυμωτή στο μπολ.
6. Τοποθετήστε το καπάκι του εκχυμωτή μαζί με το εξάρτημα ώθησης. Προσέξτε εδώ το σημάδι (▼).
7. Γυρίστε το καπάκι δεξιόστροφα μέχρι τέρμα.
8. Συνδέστε το φις στην πρίζα. Θέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στη βαθμίδα **min**.

- Βάλτε τα φρούτα ή τα λαχανικά στην υποδοχή πλήρωσης και σπρώξτε ελαφριά τα με το εξάρτημα ώθησης. Αν χρειάζεται, τεμαχίστε προηγουμένως τα τρόφιμα. Στο τέλος της εργασίας ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη για λίγο στη βαθμίδα **max** και αφήνετε τη συσκευή να δουλέψει, μέχρι να αποχυμωθεί τελείως η σάρκα των φρούτων.

- Μετά την επεξεργασία, θέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο **0/off**. Αποσυνδέστε το φις.
- Καθαρίστε όλα τα εξαρτήματα αμέσως μετά τη χρήση. ➔ *«Καθαρισμός και φροντίδα» βλέπε στη σελίδα 165*

Προσοχή!
Αδειάστε έγκαιρα το μπολ:
– μετά την επεξεργασία έως 500 g.
– πριν φτάσει ο χυμός στο δοχείο τριψίματος.

Μίξερ

Για την ανάμειξη υγρών ή αντίστοιχα ημιστερεών τροφίμων, για το κόψιμο/τρίψιμο ωμών φρούτων και λαχανικών και για την πολτοποίηση φαγητών.

Δοχείο ανάμειξης από Tritan
Το Tritan είναι ένα ασφαλές από θραύση, άγευστο και άοσμο συνθετικό υλικό. Στο δοχείο ανάμειξης από Tritan είναι δυνατή η επεξεργασία παγακιών και κατεψυγμένων τροφίμων.

⚠ Κίνδυνος τραυματισμού
Μην βάζετε ποτέ το χέρι σας μέσα στο τοποθετημένο μίξερ! Αφαιρείτε/τοποθετείτε το μίξερ μόνο, όταν ο μηχανισμός κίνησης είναι ακινητοποιημένος. Μην αγγίζετε τις λεπίδες του ένθετου μαχαιριού γενικής χρήσης με γυμνά χέρια.

⚠ Κίνδυνος ζεματίσματος!
Όταν δουλεύετε καυτά αναμειγνυόμενα τρόφιμα, εξέρχεται ατμός από τη χοάνη στο καπάκι. Προσθέτετε μόνο το πολύ 0,4 λίτρα καυτό ή αφρίζον υγρό.

Προσοχή!
Μην εκθέσετε το δοχείο ανάμειξης σε θερμοκρασίες πάνω από 80°C.

➔ **Εικ. J**
1. Τοποθετήστε το μίξερ. Προσέξτε εδώ το σημάδι (▼). Γυρίστε το μίξερ δεξιόστροφα μέχρι τέρμα.
2. Προσθέστε τα υλικά.

Ποσότητες επεξεργασίας	
Στερεά τρόφιμα	ιδανικά 80 g
Υγρά	το πολύ 1,5 λίτρα
Καυτά ή αφρίζοντα υγρά	το πολύ 0,4 λίτρα

3. Τοποθετείτε το καπάκι και το στρέφετε δεξιόστροφα. Η μύτη στο καπάκι πρέπει να βρίσκεται μέχρι το τέρμα στη σχισμή της λαβής του μίξερ.

Προσοχή!
– Μη λειτουργείτε το μίξερ άδειο.
– Το μίξερ δουλεύει μόνο με καλά βιδωμένο το καπάκι.

4. Συνδέστε το φις στην πρίζα. Ρυθμίστε τον περιστροφικό διακόπτη στην επιθυμητή βαθμίδα.

Συμπλήρωση υλικών

5. Για τη συμπλήρωση υλικών, θέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο **0/off**. Αφαιρέστε το καπάκι και προσθέστε τα υλικά ή
6. αφαιρέστε τη χοάνη και προσθέστε λίγα-λίγα τα στερεά υλικά μέσα από το άνοιγμα συμπλήρωσης υλικών.
7. Προσθέστε τα υγρά υλικά μέσα από τη χοάνη.

- Μετά την επεξεργασία θέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο **0/off**. Αποσυνδέστε το φις.
- Καθαρίστε όλα τα εξαρτήματα αμέσως μετά τη χρήση. ➔ *«Καθαρισμός και φροντίδα» βλέπε στη σελίδα 165*

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

Παράδειγμα συνταγής για το μίξερ

Ρόφημα για αθλητές

– 270 γρ. μέλι (από το ψυγείο, 5°C)
– 5 g κανέλα,
– 230 ml 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.

Προσέξτε τις συνιστούμενες ποσότητες επεξεργαζόμενων υλικών και τους συνιστούμενους χρόνους επεξεργασίας. → **Εικ. P**

Κόφτης κύβων

Κόφτης κύβων για το κόψιμο τροφίμων σε σχήμα κύβου.

⚠ **Κίνδυνος τραυματισμού από τα κοφτερά μαχαίρια του μίξερ/τον περιστρεφόμενο μηχανισμό κίνησης!**

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

Υποδείξεις εφαρμογής!

- Ο κόφτης κύβων είναι κατάλληλος μόνο για την κοπή πατατών (ωμών ή βρασμένων), καρότων, αγγουριών, ντοματών, πιπεριών, κρεμμυδιών, μπανανών, μήλων, αχλαδιών, φραουλών, πεπονιών, ακτινιδίων, αυγών, μαλακών αλλαντικών (π.χ. μορταδέλας), βρασμένου ή ψημένου κρέατος πουλερικών χωρίς κόκκαλα.
- Τα πολύ μαλακά τυριά (π.χ. μοτσαρέλα, φέτα) δεν μπορούν να κοπούν. 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 από την επεξεργασία φρούτων με κουκούτσια ή πυρηνόκαρπων φρούτων (μήλα, ροδάκινα κ.λπ.) πρέπει να αφαιρεθούν τα κουκούτσια ή αντίστοιχα οι πυρήνες.
- Πριν την επεξεργασία βραστού ή ψητού κρέατος πρέπει να αφαιρεθούν τα κόκαλα.
- Τα τρόφιμα δεν επιτρέπεται να είναι κατεψυγμένα.

Προσοχή!

– Η μη τήρηση αυτών των υποδείξεων μπορεί να οδηγήσει σε ζημιές του εξαρτήματος κόφτη κύβων συμπεριλαμβανομένου του πλέγματος κοπής και του περιστρεφόμενου μαχαιριού.
– Αν το εξάρτημα κόφτη κύβων χρησιμοποιηθεί για διαφορετικούς σκοπούς, τροποποιηθεί ή χρησιμοποιηθεί ανάρμοστα, τότε η Robert Bosch Hausgeräte GmbH δεν μπορεί να αναλάβει καμία ευθύνη για ενδεχόμενες ζημιές. Αυτό αποκλείει την ευθύνη για ζημιές (π. χ. στομωμένα ή παραμορφωμένα μαχαίρια), οι οποίες προκύπτουν ως συνέπεια της επεξεργασίας μη εγκεκριμένων τροφίμων.

Σημαντικές υποδείξεις:

– Τα τρόφιμα δεν επιτρέπεται να περιέχουν κόκαλα, κουκούτσια ή άλλα στερεά συστατικά.
– Τα φρούτα/λαχανικά δεν θα πρέπει να είναι πολύ ώριμα, γιατί διαφορετικά μπορεί να τρέχει ο χυμός τους.
– Πριν την κοπή αφήνετε τα βραστά τρόφιμα να κρυώσουν, επειδή τότε είναι πιο σφιχτά και έτσι είναι καλύτερο το αποτέλεσμα κοπής.
– Με περισσότερη ή λιγότερη πίεση πάνω στο εξάρτημα ώθησης κατά το σπρώξιμο μπορεί να επηρεαστεί το μήκος των κύβων.
– Ο κόφτης κύβων δουλεύει μόνο με καλά βιδωμένο το καπάκι.

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

Προσοχή!
Κατά την εργασία με τον κόφτη κύβων μη χρησιμοποιήσετε ποτέ τη λειτουργία κατά διαστήματα (παλμός).

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.

→ **Εικ. K**

1. Τοποθετήστε το πλέγμα κοπής στον βασικό φορέα. Προσέξτε τις εγκοπές!
2. Τοποθετήστε τον δίσκο κοπής με προστασία μαχαιριού στον βασικό φορέα.
3. Πιέστε τους 3 σφιγκτήρες προς τα μέσα μέχρι να ασφαλίσουν.
4. Τοποθετήστε τον άξονα κίνησης 2 στον μηχανισμό κίνησης.

Προσοχή!
Για τον κόφτη κύβων χρησιμοποιείτε οπωσδήποτε τον άξονα κίνησης 2 (**Εικ. A - 4**).

5. Τοποθετήστε το μπολ. Προσέξτε εδώ το σημάδι (▼). Γυρίστε το δοχείο δεξιόστροφα μέχρι τέρμα.
6. Τοποθετήστε τον κόφτη κύβων στο δοχείο. Η λαβή του δοχείου πρέπει να είναι ακριβώς ευθυγραμμισμένη με το σημάδι στον κόφτη κύβων. Ο κόφτης κύβων πρέπει να εφαρμόζει πλήρως στον άξονα κίνησης! Αν χρειάζεται, στρέψτε τον δίσκο μαχαιριού στη σωστή θέση με τη βοήθεια της προστασίας μαχαιριού.
7. Αφαιρέστε την προστασία μαχαιριού.
8. Τοποθετήστε το καπάκι μαζί με το εξάρτημα ώθησης. Προσέξτε εδώ το σημάδι (▼).
9. Γυρίστε το καπάκι δεξιόστροφα μέχρι τέρμα. Η μύτη του καπακιού πρέπει να κάθεται μέχρι τέρμα στην σχισμή της λαβής του μπολ.
10. Συνδέστε το φις στην πρίζα. Ρυθμίστε τον περιστροφικό διακόπτη στην επιθυμητή βαθμίδα.

- Βάλτε τα προς κοπή τρόφιμα στην υποδοχή πλήρωσης και σπρώξτε τα με το εξάρτημα ώθησης. Αν χρειάζεται, τεμαχίστε προηγουμένως τα τρόφιμα.

Προσοχή!
Αδειάστε έγκαιρα το μπολ:
– μετά την επεξεργασία έως 500 g.
– πριν φτάσουν οι κύβοι στο κάτω μέρος του κόφτη κύβων.

Άδειασμα μπολ

- Μετά την επεξεργασία, θέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο **0/off**. Αποσυνδέστε το φις.
- Γυρίστε το καπάκι αντίθετα στη φορά των δεικτών του ρολογιού και αφαιρέστε το.
- Τοποθετήστε την προστασία μαχαιριού.
- Αφαιρέστε τον κόφτη κύβων από το μπολ.
- Γυρίστε το μπολ ενάντια στη φορά των δεικτών του ρολογιού και αφαιρέστε το. Αδειάστε το μπολ.
- Καθαρίστε όλα τα εξαρτήματα αμέσως μετά τη χρήση. → *«Καθαρισμός και φροντίδα» βλέπε στη σελίδα 165*

Κόφτης γενικής χρήσης

Για το κόψιμο μικρών ποσοτήτων κρέατος, σκληρού τυριού, κρεμμυδιού, μαϊντανού, φρούτων και λαχανικών. Το κόψιμο κόκκων καφέ και το τρίψιμο κόκκων πιπεριού, ζάχαρης, παπαρούνας και χρένου δεν επιτρέπεται.

⚠ Κίνδυνος τραυματισμού
Τοποθετείτε/αφαιρείτε τον κόφτη γενικής χρήσης μόνο με ακινητοποιημένο τον μηχανισμό κίνησης. Μην αγγίζετε τις λεπίδες του ένθετου μαχαιριού γενικής χρήσης με γυμνά χέρια. Μην βάζετε το χέρι σας ποτέ μέσα στο ποτήρι του κόφτη γενικής χρήσης! Για την αφαίρεση των κομμένων/τριμμένων τροφίμων χρησιμοποιείτε κατάλληλα βοηθητικά μέσα (π.χ. κουτάλι).

Προσοχή!
Ο κόφτης γενικής χρήσης δουλεύει μόνο με γερά βιδωμένο καπάκι.

➔ **Εικ. L**

1. Τοποθετήστε το δοχείο. Προσέξτε εδώ το σημάδι (▼/●). Γυρίστε το δοχείο δεξιόστροφα μέχρι τέρμα.
2. Προσθέστε τα υλικά.
3. Τοποθετείτε το καπάκι και το στρέφετε δεξιόστροφα. Η μύτη του καπακιού πρέπει να βρίσκεται μέχρι το τέρμα στη σχισμή του δοχείου.
4. Συνδέστε το φις στην πρίζα. Γυρίστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στη βαθμίδα **M** και κρατήστε τον.

Υπόδειξη: Όσο περισσότερο παραμένει ενεργοποιημένη η συσκευή, τόσο ψιλότερο είναι το κόψιμο/τρίψιμο. Σε αρωματικά χόρτα μπορεί το επιθυμητό αποτέλεσμα κοψίματος να έχει επιτευχθεί ήδη μετά από πολύ σύντομο διάστημα από τη θέση σε λειτουργία. Ένα σύντομο «άγγιγμα» της βαθμίδας **M** μπορεί να είναι ήδη αρκετό.

- Μετά την επεξεργασία αφήστε ελεύθερο τον περιστρεφόμενο διακόπτη. Αποσυνδέστε το φις.

Μετά την εργασία

- Στρέψτε τον κόφτη γενικής χρήσης αντίθετα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού και αφαιρέστε τον.
- Αναποδογυρίστε τον κόφτη γενικής χρήσης, τα κομμένα/τριμμένα τρόφιμα πέφτουν στο καπάκι.
- Κρατήστε σταθερά το καπάκι. Στρέψτε το δοχείο αριστερόστροφα και αφαιρέστε το.
- Αφαιρέστε τα κατάλοιπα των κομμένων/τριμμένων τροφίμων με κατάλληλο βοήθημα (π.χ. κουτάλι) από το δοχείο.
- Καθαρίστε όλα τα εξαρτήματα αμέσως μετά τη χρήση. ➔ *«Καθαρισμός και φροντίδα» βλέπε στη σελίδα 165*

Καθαρισμός και φροντίδα

Η συσκευή δε χρειάζεται συντήρηση!
Ο καλός καθαρισμός εγγυάται μια μεγάλη διάρκεια ζωής.

Γενικές υποδείξεις

- Καθαρίστε όλα τα εξαρτήματα αμέσως μετά τη χρήση. Έτσι δεν ξηραίνονται τα υπολείμματα και δε φθείρεται το πλαστικό (π.χ. από αιθέρια έλαια στα μπαχαρικά).
- Κατά την επεξεργασία π.χ. Τα καρότα και το κόκκινο λάχανο δημιουργούν αλλοιώσεις του χρωματισμού στα πλαστικά μέρη, οι οποίες μπορεί να απομακρυνθούν με μερικές σταγόνες λαδιού φαγητού.

Προσοχή!

– Μην χρησιμοποιείτε καθαριστικά που περιέχουν αλκοόλη ή οινόπνευμα.
– Μη χρησιμοποιήσετε κανένα κοφτερό, αιχμηρό ή μεταλλικό αντικείμενο.
– Μη χρησιμοποιείτε σκληρά πανιά ή καθαριστικά.
– Μη μαγκώσετε τα πλαστικά μέρη στο πλυντήριο των πιάτων, επειδή υπάρχει κίνδυνος για μόνιμες παραμορφώσεις!
– Καθαρίζετε προσεκτικά τα ελάσματα του καλαθιού σουρώματος για να μην τα καταστρέψετε.

⚠ **Κίνδυνος τραυματισμού!**

– Προσοχή κατά την εργασία με τα κοφτερά μαχαίρια.
– Πιάνετε το μαχαίρι γενικής χρήσης μόνο από το πλαστικό περιθώριο λαβής.
– Πιάνετε τους δίσκους κοπής μόνο στην άκρη.
– Μην απλώνετε τα χέρια σας ποτέ στα κοφτερά μαχαίρια και στις κοφτερές ακμές του εξαρτήματος κόφτη κύβων. Πιάνετε τον δίσκο κοπής μόνο στην πλαστική στρογγυλή λαβή στο κέντρο!
– Μην αγγίζετε το μαχαίρι του κόφτη γενικής χρήσης με γυμνά χέρια.
– Για τον καθαρισμό του μαχαιριού και των δίσκων κοπής χρησιμοποιείτε μια βούρτσα.

⚠ **Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!**
Πριν τον καθαρισμό τραβήξτε το φις από την πρίζα.

Καθαρισμός της βασικής συσκευής

- Μη βυθίσετε ποτέ τη βασική συσκευή σε υγρά ή μην την κρατήσετε κάτω από τρεχούμενο νερό και μην την καθαρίσετε στο πλυντήριο πιάτων. Μη χρησιμοποιείτε κανέναν ατμοκαθαριστή.
- Σκουπίστε τη βασική συσκευή με βρεγμένο πανί. Αν χρειαστεί, χρησιμοποιήστε λίγο υγρό καθαρισμού πιάτων.
- Στη συνέχεια σκουπίστε στεγνά τη συσκευή.

Καθαρισμός του μπολ, των εργαλείων και των εξαρτημάτων

- Ξεπλένετε όλα τα μέρη μετά τη χρήση κάτω από τρεχούμενο νερό.
- Αποσυναρμολογείτε τα εξαρτήματα πριν από τον καθαρισμό. Σε αυτή την περίπτωση προχωρήστε με την αντίθετη σειρά, όπως περιγράφεται στα μεμονωμένα κεφάλαια.
- Μετά τον καθαρισμό αφήνετε όλα τα μέρη να στεγνώνουν καλά ή σκουπίζετέ τα να στεγνώσουν.

Αποσυναρμολόγηση εργαλείου ανάδευσης για καθαρισμό
Το εργαλείο ανάδευσης μπορεί να αποσυναρμολογηθεί για τον καθαρισμό.

➔ **Εικ. M**

1. Αφαιρέστε το εργαλείο ανάδευσης από τον μηχανισμό κίνησης.
2. Πιέστε το άγκιστρο και ανασηκώστε το καπάκι του μηχανισμού κίνησης.
3. Αφαιρέστε και τους δύο οδοντωτούς τροχούς από το περίβλημα. Καθαρίστε προσεκτικά με βούρτσα.
4. Μετά τον καθαρισμό και το στέγνωμα συναρμολογείτε ξανά όλα τα μέρη με την αντίθετη σειρά.

Καθαρισμός εκχυμωτή

Για τον καθαρισμό του εκχυμωτή αφαιρείτε το καλάθι σουρώματος από το δοχείο τριψίματος. Ξεπλύνετε τα μέρη με τρεχούμενο νερό.

Προσοχή!
Καθαρίζετε προσεκτικά τα ελάσματα στο καλάθι σουρώματος για να μην τα καταστρέψετε.

Καθαρισμός κόφτη κύβων

Αποσυναρμολόγηση κόφτη κύβων για καθαρισμό

➔ **Εικ. N**

1. Τοποθετήστε την προστασία μαχαιριού. Αφαιρέστε τον κόφτη κύβων από το μπολ.
2. Ανοίξτε τους συνδετήρες κλεισίματος. Αφαιρέστε το δίσκο μαχαιριού μαζί με την προστασία μαχαιριού.

⚠ **Κίνδυνος τραυματισμού!**
Πιάνετε τον δίσκο κοπής και το πλέγμα κοπής μόνο από το πλαστικό μέρος.

3. Αποσπάστε τα ενδεχομένως υπάρχοντα υπολείμματα τροφίμων με το καθαριστικό του πλέγματος κοπής.
4. Αποσπάστε το πλέγμα κοπής μαζί με το καθαριστικό πλέγματος κοπής από κάτω.

Καθαρίστε 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

Το δοχείο ανάμειξης (χωρίς το ένθετο μαχαίρι), το καπάκι και το χωνί πλένονται στο πλυντήριο πιάτων. Το ένθετο μαχαιριού μην το πλένετε στο πλυντήριο πιάτων, αλλά κάτω από τρεχούμενο νερό (μην το αφήσετε να παραμείνει μέσα στο νερό).

Αποσυναρμολόγηση ένθετου μαχαιριού για καθαρισμό

→ **Εικ.** ⓪

1. Αναποδογυρίστε το άδειο δοχείο ανάμειξης. Γυρίστε το ένθετο μαχαιριού από τα πτερύγια ενάντια στη φορά των δεικτών του ρολογιού. Το ένθετο μαχαιριού λύνεται.
2. Αφαιρέστε το ένθετο μαχαιριού και απομακρύνετε το στεγανοποιητικό δακτύλιο.
3. Μετά τον καθαρισμό και το στέγνωμα τοποθετήστε τον στεγανοποιητικό δακτύλιο στο ένθετο μαχαιριού.
4. Τοποθετήστε το ένθετο μαχαιριού από κάτω στο δοχείο ανάμειξης και σφίξτε δεξιόστροφα.
   Σφίξτε τόσο ώστε το πτερύγιο να ευθυγραμμιστεί με τη σήμανση στο δοχείο ανάμειξης.

Προσοχή!
Μην τοποθετείτε ποτέ το ένθετο μαχαιριού ποτέ χωρίς στεγανοποίηση!

Καθαρισμός κόφτη γενικής χρήσης

Σας συνιστούμε να καθαρίζετε τον κόφτη γενικής χρήσης αμέσως μετά τη χρήση. Έτσι δεν ξηραίνονται τα υπολείμματα και δε φθείρεται το πλαστικό (π.χ. από αιθέρια έλαια στα μπαχαρικά).
Μην πλένετε το δοχείο με κίνηση στο πλυντήριο πιάτων, αλλά να το καθαρίζετε κάτω από τρεχούμενο νερό με βούρτσα. Μην το αφήνετε μέσα σε νερό!
Για το στέγνωμα αποθέτετε το δοχείο με κίνηση προς τα επάνω.

Αντιμετώπιση βλαβών

⚠ **Κίνδυνος τραυματισμού!**
Πριν από την αντιμετώπιση μιας βλάβης τραβήξτε το φις από την πρίζα.

Σημαντική υπόδειξη:
Ένα σφάλμα στο χειρισμό της συσκευής, η ενεργοποίηση των ηλεκτρονικών ασφαλειών ή κάποια βλάβη της συσκευής σηματοδοτούνται με το αναβόσβημα του φωτεινού δακτυλίου (ένδειξη λειτουργίας).

Βλάβη:
Η συσκευή δεν εργάζεται πλέον.

Πιθανή αιτία:
Η συσκευή υπερφορτώθηκε (π.χ. μπλοκάρισμα εργαλείου από ένα τρόφιμο) και ενεργοποιήθηκε η ηλεκτρονική ασφάλεια.

Αντιμετώπιση:
- Θέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο **0/off**.
- Αποσυνδέστε το φις.
- 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:
- Θέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο **0/off**.
- Αποσυνδέστε το φις.
- Τοποθετήστε το μπολ ή το μίξερ.
- Θέτετε τη συσκευή ξανά σε λειτουργία.

Βλάβη:
Η συσκευή δεν ξεκινά.

Πιθανή αιτία:
Τα μέρη δεν είναι σωστά τοποθετημένα. Το καπάκι πρέπει να είναι εντελώς κλεισμένο.

Αντιμετώπιση:
- Θέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο **0/off**.
- Αποσυνδέστε το φις.
- Τοποθετήστε σωστά τα μέρη σύμφωνα με τις οδηγίες και κλείστε εντελώς το καπάκι.
- Θέτετε τη συσκευή ξανά σε λειτουργία.

Σημαντική υπόδειξη:
Σε περίπτωση που η βλάβη δεν μπορεί έτσι να αποκατασταθεί, απευθυνθείτε παρακαλώ στην υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών (βλέπε διευθύνσεις υπηρεσίας εξυπηρέτησης πελατών στο τέλος αυτού του φυλλαδίου).

Ειδικά εξαρτήματα

(διάθεση στα ειδικά καταστήματα, αν δεν περιέχεται στον εξοπλισμό παράδοσης)

Δίσκος για πατάτες τηγανητές (MUZ45PS1)
Για την κοπή ωμών πατατώνγια τηγανητές πατάτες.

Δίσκος λαχανικών για την ασιατική κουζίνα (MUZ45AG1)
Κόβει φρούτα και λαχανικά σε λεπτές φέτες για την ασιατική κουζίνα.

Δίσκος τριψίματος χοντρός (MUZ45RS1)
Για το τρίψιμο ωμής πατάτας π.χ. για τηγανί-τες ή πατατοκεφτέδες από τριμμένη πατάτα.

Δίσκος για τρίψιμο πατάτας (MUZ45KP1)
Για το τρίψιμο ωμών πατατών για τηγανητές πατάτες Ελβετίας και πατατοτηγανίτες για την κοπή φρούτων και λαχανικών σε χοντρές φέτες.

Απόσυρση

Απορρίψτε τη συσκευασία με τρόπο φιλικό προς το περιβάλλον. Αυτή η συσκευή χαρακτηρίζεται σύμφωνα με την ευρωπαϊκή οδηγία 2012/19/ΕΕ περί ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών (waste electrical and electronic equipment – WEEE).
Η οδηγία προκαθορίζει τα πλαίσια για μια απόσυρση και αξιοποίηση των παλιών συσκευών με ισχύ σ’ όλη την ΕΕ. Για τους τρόπους αποκομιδής που ισχύουν επί του παρόντος, θα σας ενημερώσει ο ειδικός έμπορος.

Με επιφύλαξη για τις όποιες αλλαγές.

Όροι Εγγύησης

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 πλημμελή 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 Οικιακές Συσκευές Α.Β.Ε. 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, η μονάδα Σέρβις (ή το εξουσιοδοτημένο συνεργείο) της BSH Οικιακές Συσκευές Α.Β.Ε. 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 κίνδυνοι που σχετίζονται με τπ μεταφορά του προϊόντος προς επισκευή στον μεταπωλητή ή προς την μονάδα Σέρβις (ή προς το Εξουσιοδοτημένο Συνεργείο) της BSH Οικιακές Συσκευές Α.Β.Ε. εφόσον δεν πραγματοποιούνται από την BSH Οικιακές Συσκευές Α.Β.Ε. ή από εξουσιοδοτημένο απ' αυτήν πρόσωπο.

5. Όλες οι επισκευές της εγγύησης πρέπει να γίνονται από το Εξουσιοδοτημένο Σέρβις (ή το εξουσιοδοτημένο συνεργείο) της BSH Οικιακές Συσκευές Α.Β.Ε.

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 Σέρβις μη εξουσιοδοτημένο από την BSH Οικιακές Συσκευές Α.Β.Ε.
   – 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 εξουσιοδοτημένου συνεργείου.

9. Αντικατάσταση της συσκευής γίνεται μόνο εφόσον δεν είναι δυνατή η επιδιόρθωση της κατόπιν πιστοποίησης της αδυναμίας επισκευής από το Εξουσιοδοτημένο Σέρβις (ή το εξουσιοδοτημένο συνεργείο) της BSH Οικιακές Συσκευές Α.Β.Ε.

10. Η κάθε επισκευή ή η αντικατάσταση ελαττωματικού μέρους δεν παρατείνει τον χρόνο εγγύησης του προϊόντος.

11. Εξαρτήματα και υλικά που αντικαθιστώνται κατά τη διάρκεια της εγγύησης επιστρέφονται στο συνεργείο.

BSH Οικιακές Συσκευές Α.Β.Ε.
17° χλμ Εθνικής οδού Αθηνών - Λαμίας & Ποταμού 20,145 64 Κηφισιά, Αθήνα

ΤΑ ΚΕΝΤΡΙΚΑ ΣΗΜΕΙΑ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗΣ ΠΕΛΑΤΩΝ

Αθήνα ..... 17° χλμ Εθνικής οδού Αθηνών – Λαμίας & Ποταμού 20,145 64 Κηφισιά
θεσ/νίκη ..... Οδός Χάλκης, Πατριαρχικό Πυλαίας, 570 οι Πυλαία, Τ.θ. 60017 θέρμη
Πάτρα ..... Χαραλάμπη 57. 262 24 Ψηλά Αλώνια
Ηράκλειο – Κρήτης ..... Λεωφ. Εθνικής Αντιστάσεως 23 & Καλαμά, 713 06 Ηράκλειο
Κύπρος..... Αρχ. Μακαρίου Γ 39. 2407Έγκωμη Λευκωσία, Κύπρος

18182 ..... 24 ώρες / 7 ημέρες, τυπική χρέωση κλήσης προς εθνικά δίκτυα

ΠΑΝΕΛΛΑΔΙΚΟ ΤΗΛΕΦΩΝΟ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗΣ ΠΕΛΑΤΩΝ

01/17

Amaca uygun kullanım

Bu cihaz sadece evde ve ev ortamında kullanılmak için tasarlanmıştır. Cihazı sadece eviniz için hazırlayacağınız miktarda ürünler için kullanınız.
Cihaz, besinlerin karıştırılması, yoğrulması, çırpılması, kesilmesi ve rendelenmesi için uygundur. Cihaz başka cisimlerin veya maddelerin işlenmesi için kullanılmamalıdır. Üretici tarafından izin verilmiş başka aksesuarlar kullanarak çeşitli uygulamaların gerçekleştirilmesi de mümkündür. Cihazı sadece izin verilen orijinal parçaları ve aksesuarları ile birlikte kullanınız. Başka cihazlara ait aksesuarları kesinlikle kullanmayınız.
Cihazı sadece normal oda sıcaklığında ve deniz seviyesinden en fazla 2000 m yükseklikte kullanınız.

Önemli güvenlik uyarıları

Kullanım kılavuzunu dikkatlice okuyun, verilen bilgilere göre hareket edin ve ileride başvurmak üzere özenle saklayın! Cihazı başka birine verirken cihaz ile birlikte bu kılavuzu da teslim ediniz. Cihazın doğru kullanımına yönelik talimatların dikkate alınmaması nedeniyle oluşabilecek hasarlardan üretici sorumlu tutulamaz.
Bu cihaz fiziksel, duyusal ya da zihinsel engeli olan ya da deneyimi ve bilgisi yetersiz olan kişiler tarafından sadece, sorumlu bir kişinin nezareti altında veya cihazın güvenli kullanımı konusunda bilgilendirilmiş olmaları ve kullanımdan kaynaklanan tehlikeleri anlamış olmaları halinde kullanılabilir. Çocuklar cihazdan ve bağlantı kablosundan uzak tutulmalıdır ve cihazı kullanmaları yasaktır. Çocuklar cihazla oynamamalıdır. Temizlik ve kullanıcı bakımı çalışmaları çocuklar tarafından gerçekleştirilmemelidir.

⚠ Elektrik çarpma tehlikesi ve yangın tehlikesi!

- Cihazı kesinlikle tip etiketi üzerindeki bilgilere uygun şekilde bağlayınız ve çalıştırınız. Cihazın kendisinde veya elektrik kablosunda hasar varsa cihazı kesinlikle kullanmayınız. Her türlü tehlikenin önlenmesi amacıyla, örn. hasarlı bir elektrik bağlantı kablosunun değiştirilmesi gibi cihaz üzerinde gerçekleştirilecek tüm onarımlar sadece yetkili servisimiz tarafından yürütülmelidir.
- Cihazı kesinlikle zaman ayarlı şalterlere veya uzaktan kumandalı prizlere bağlamayınız. Cihazı işletim sırasında sürekli olarak gözetim altında tutunuz!
- Cihazı, sıcak yüzeylerin (örn. ocaklar) üzerine veya yakınına koymayınız. Elektrik şebekesi kablosunu sıcak parçalar ile temas ettirmeyiniz veya sivri kenarlar üzerine çekmeyiniz.

- Cihazı kesinlikle suya daldırılmayınız veya bulaşık makinesinde yıkamayınız. Buharlı temizleme aleti kullanmayınız. Cihazı, elleriniz nemli veya ıslak durumdayken kullanmayınız.
- Cihazı her kullanımdan sonra, gözetim altında değilken, parçalarını ayırmadan, birleştirmeden ve temizlemeden önce ve acil durumlarda mutlaka elektrik şebekesinden ayırınız.
- Elektrik kesilmesi halinde, cihaz açık kalır ve elektrik yeniden gelince, cihaz yeniden hareket etmeye başlar.

⚠ Yaralanma tehlikesi!

- Cihazın kullanımı sırasında hareket eden aksesuar parçalarını veya yedek parçaları değiştirmeden önce, cihazı kapatınız ve elektrik şebekesinden ayırınız. Cihaz kapatıldıktan sonra, tahrik sistemi (motor) kısa bir süre hareket etmeye devam eder. Tahrik sisteminin tamamen durmasını bekleyiniz!
- Çalışma sırasında ellerinizi kesinlikle kabın veya dolum ağzının içine sokmayınız. Malzemeleri cihazın içine itmek için daima tıkacı kullanınız. Kabın veya dolum ağzının içine herhangi bir cisim (örn. pişirme kaşığı) sokmayınız.
- Keskin bıçaklar ile çalışırken, kabı boşaltırken ve temizlik yaparken dikkatli olunuz. Temizlik için fırça kullanınız.
- Üniversal bıçak ağızlarına çıplak el ile dokunmayınız. Üniversal bıçağı kullanmadığınız zaman bıçağı her zaman koruyucu parçasında muhafaza ediniz. Elinizle keskin bıçaklara ve doğrama diskinin kenarlarına dokunmayınız ve tutmayınız. Doğrama disklerini sadece kenarlarından tutunuz!
- Mikser kabı cihaza takılıyken kesinlikle miksere elinizi sokmayınız! Mikser kabını sadece tahrik sistemi durma halindeyken çıkartınız / takınız. Mikserin bıçaklarına çıplak elleriniz ile dokunmayınız.
- Kesinlikle küp kesici ünitesinin kenarlarından veya keskin bıçaklarından tutmayınız. Kesme diskini ve kesme ızgarasını sadece plastik bölümlerinden tutunuz. Küp kesici ünitesini kullanmadığınızda, her zaman birleştirilmiş ve bıçak koruyucu takılmış şekilde muhafaza ediniz.

⚠ Yanma tehlikesi!

Mikserde sıcak malzemeler ile çalışılırken kapaktaki huniden sıcak buhar çıkışı olur. En fazla 0,4 litre sıcak veya köpüren sıvı doldurunuz.

⚠ Boğulma tehlikesi!

Çocukların ambalaj malzemeleri ile oynamasına izin vermeyiniz.

⚠ Dikkat!
Cihazın, besinlerin hazırlanması için gerekli olandan uzun süreyle açık tutulması kesinlikle tavsiye edilmez. Cihazı boş çalıştırmayınız. Karıştırma kabını 80°C'nin üzerinde sıcaklıklara maruz bırakmayın.

⚠ Önemli!
Cihaz her kullanımdan sonra veya uzun süre kullanılmadıysa mutlaka iyice temizlenmelidir. ➞ *"Temizlik ve bakım" bkz. sayfa 181*

Cihazdaki ya da aksesuarlardaki sembollerin açıklaması

Kullanma kılavuzunun talimatlarına uyunuz.

Dikkat! Dönen bıçaklar.

Dikkat! Dönen aletler.
Elinizi malzeme ilave etme ağzı içine sokmayınız.

Yeni bir Bosch cihazı satın aldığınız için sizi candan kutluyoruz. Ürünlerimiz hakkındaki ayrıntılı bilgileri internet sayfamızda bulabilirsiniz.

İçindekiler

Amaca uygun kullanım 170
Önemli güvenlik uyarıları 170
Genel Bakış 172
İlk kullanımdan önce 173
Parçalar ve kumanda elemanları 173
Hazırlık 174
Aletlerin kullanılması 174
Doğrama diskleri 175
Narenciye sıkma ünitesi 177
Su sıkma santrifüjü 177
Mikser 178
Mikser için örnek tarif 178
Küp kesici 179
Genel doğrayıcı 180
Temizlik ve bakım 181
Arıza durumunda yardım 182
Özel aksesuar 183
Elden çıkartılması 183
Garanti 183

Genel Bakış

Lütfen resimli sayfaları açınız.

➞ **Resim A**

1 Ana cihaz
- **a** Döner şalter
- **b** Işıklı halka (çalışma göstergesi)
- **c** Tahrik (2 veya 3 kademeli *)
- **d** Kablo saklama bölmesi

2 Kap

3 Tahrik ekseni 1 (gri)

4 Tahrik ekseni 2 (siyah) *

5 Kapak
- **a** Tıkaç
- **b** Tıkaç parçası

6 Aletler
- **a** Alet tutucu
- **b** Bıçak koruyucu parçası ile birlikte üniversal bıçak
- **c** Yoğurma kancası (plastik)
- **d** Çırpma teli
- **e** Çırpma teli için dişli gövdesi

7 Disk mesnedi

8 Doğrama diskleri *
- **a** Çevrilebilen kesme diski – kalın / ince
- **b** Çevrilebilen rendeleme diski – kaba / ince
- **c** Rendeleme diski – orta incelikte
- **d** Rendeleme diski - kaba
- **e** Patates hamuru diski
- **f** Patates kızartması diski
- **g** Asya türü sebze diski

9 Narenciye sıkma ünitesi *
- **a** Süzme sepeti
- **b** Sıkma konisi

10 Su sıkma santrifüjü *
- **a** Rendeleme kabı
- **b** Filtre sepeti
- **c** Kapak
- **d** Su sıkma santrifüjü için tıkaç

11 Küp kesici *
- **a** Ana mesnet
- **b** Kilitleme mandalı
- **c** Kesme ızgarası
- **d** Kesme diski
- **e** Bıçak koruyucu
- **f** Kesme ızgarası temizleyici

12 Genel doğrayıcı *
- **a** Tahrikli kap
- **b** Kapak

13 Mikser
- **a** Tritan karıştırma kabı
- **b** Bıçak ünitesi
- **c** Kapak
- **d** Malzeme ilave etme ağzı
- **e** Huni

* modele bağlı

İlk kullanımdan önce

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

Dikkat!
Hasarlı bir cihazı kesinlikle kullanmayınız!

- Ana cihazı ve tüm aksesuar parçalarını ambalajdan dışarı alınız ve mevcut ambalaj malzemesini çıkartınız.
- Tüm parçaların eksiksiz olduğunu ve görünür bir hasar olmadığını kontrol ediniz. ➔ **Resim A**
- İlk kullanımdan önce tüm parçaları iyice temizleyiniz ve kurutunuz.
  ➔ *“Temizlik ve bakım” bkz. sayfa 181*

Parçalar ve kumanda elemanları

Önemli!
Kap, genel doğrayıcının kapağı/kabı ve karıştırma kabı mikrodalga fırında kullanılmaya elverişli değildir!

Renkli işaretler

Cihazda 2 veya 3 kademeli bir tahrik mevcuttur (modele göre). Her hız kademesi farklı renklerle işaretlenmiştir (siyah, gri ve kırmızı). Bu renkli işaretler, aksesuar parçalarının üzerinde de bulunur. Aksesuar parçaları otomatik olarak doğru hız kademesi ile bağlanır.

Düşük devir sayısı, siyah, tahrik ekseni 2 ile
Küp kesiciyi kullanmak için.

Orta devir sayısı, gri, tahrik ekseni 1 ile
Doğrama disklerini, narenciye sıkma ünitesini ve su sıkma santrifüjünü kullanmak için.

Yüksek devir sayısı, kırmızı, tahrik ekseni yok
Mikseri ve genel doğrayıcıyı kullanmak için.

Işıklı halkalı döner şalter

➔ **Resim B**

Döner şalter ile istenen hız seçilir veya cihaz kapatılır. Kullanıldığı süre boyunca entegre ışıklı halka yanar. Cihazın kumandasında bir arıza olması, elektronik sigortaların atması veya bir cihaz arızasının oluşması halinde, cihaz artık açılamaz ve ışıklı halka yanıp söner.

Dikkat!

Cihazı sadece döner şalter ile açınız ve kapatınız. Cihazın kapak açılarak durdurulması, cihazın hasar görmesine neden olur.

Ayarlar	
M	Max. devir sayısına sahip anlık çalıştırma kademesi. İstediğiniz süre için şalteri sabit tutunuz.
0/off	Durdur/Kapat
dak – maksimum	Çalışma hızı, düşük devir sayısından yüksek devir sayısına kadar kademesiz ayarlanabilir.
Pulse	En yüksek devir sayısı ile fasılalı çalışma modu. Mikserde örn. Milkshake yapmak için önerilir.

Kablo saklama bölmesi

➔ **Resim C**

Cihazda bir kablo saklama bölmesi mevcuttur. Fişli kablonun uzunluğu, kablo dışarı çekilerek veya geri itilerek gereken şekilde ayarlanabilir.

İşi tamamladıktan sonra kabloyu kısa hareketlerle kablo saklama bölmesine geri itin.

Hazırlık

- Ana cihazı düz, temiz ve sağlam bir zemin üzerine yerleştiriniz.
- Fişli kabloyu gereken uzunluğa çekerek ayarlayınız.

⚠ **Yaralanma tehlikesi!**

– Elektrik fişini ancak, cihaz ile çalışmak için gerekli olan tüm hazırlıkların tamamlanmış olması halinde takınız.
– Çalışma sırasında ellerinizi kesinlikle kabın veya dolum ağzının içine sokmayınız.
– Cihaz kapatıldıktan sonra, tahrik sistemi (motor) kısa bir süre hareket etmeye devam eder. Aletleri/aksesuarları sadece tahrik dururken değiştiriniz.

Önemli!

– Cihazı sadece aletler ya da aksesuarlar tamamen monte edildikten sonra devreye sokunuz.
– Kap doğru şekilde takılmadığında ve kapakla kapatılmadığında cihaz çalıştırılamaz. Kapağın dili sonuna kadar kabın tutamağındaki yuvaya girip oturmalıdır.
– Cihazı sadece döner şalter ile açınız ve kapatınız.

Aletlerin kullanılması

⚠ **Yaralanma tehlikesi!**

Çalışma sırasında ellerinizi kesinlikle kabın veya dolum ağzının içine sokmayınız. Kapaktaki ilave etme ağzına,herhangi bir cisim (örn. pişirme kaşığı) sokmayınız.

Üniversal bıçak

Doğrama ve kıyma için.

⚠ **Yaralanma tehlikesi!**

Üniversal bıçak ağızlarına çıplak el ile dokunmayınız. Üniversal bıçağı kullanmadığınız zaman bıçağı her zaman koruyucu parçasında muhafaza ediniz. Üniversal bıçağı sadece plastik tutamak kenarından tutunuz.

Yoğurma kancası (plastik)

Hamurun yoğrulması ve doğranmaması gereken malzemelerin (örn. kuru üzüm, çikolata parçacıkları) hamura ilave edilerek karıştırılması içindir.

➔ **Resim D**

1. Kabı yerine takınız. Bu sırada işarete dikkat ediniz (▼–●). Kabı dayanak noktasına kadar saat dönüş yönünde çeviriniz.
2. Tahrik ekseni 1'i yerine oturuncaya kadar alet mesnedinin içine bastırınız.
3. Alet mesnedini tahrik ekseni ile tahrike takınız. Üniversal bıçağı veya yoğurma kancasını alet mesnedine takınız ve bırakınız.

Dikkat!
İşlenecek malzemeyi daima aletleri taktıktan sonra ilave ediniz.

4. Malzemeleri ilave ediniz.
5. Kapağı tıkaç ile birlikte takınız. Bu sırada işarete dikkat ediniz (▼–●).
6. Kapağı, dayanma noktasına kadar saat dönüş yönünde çeviriniz.
7. Elektrik fişini prize takınız. Döner şalteri istediğiniz kademeye ayarlayınız.

Malzeme ilave edilmesi

8. Malzeme ilave etmek için, döner şalteri **0/off** konumuna ayarlayınız. Tıkacı çıkarınız ve malzemeleri ilave etme ağzı üzerinden doldurunuz.

- Sıvı malzemeleri tıkaç üzerinden ilave ediniz. Tıkaç parçası ölçme kabı olarak kullanılabilir.

9. İşlemden sonra döner şalteri **0/off** konumuna ayarlayınız. Elektrik fişini çekiniz.

Kabın boşaltılması

10. Kapağı saat dönüş yönünün tersine doğru çeviriniz ve çıkartınız.
11. Alet mesnedini, üniversal bıçak ve/veya yoğurma kancası ile birlikte çanaktan dışarı çıkarınız. Aleti, alet mesnedinden çıkarınız.
12. Kabı saat dönüş yönünde tersine doğru çeviriniz ve çıkarınız. Kabı boşaltınız.

- Tüm parçaları kullandıktan hemen sonra temizlemeniz. ➔ *"Temizlik ve bakım" bkz. sayfa 181*

Çırpma teli

Kaymak, kremşanti ve hafif hamurlar için kullanılır. Katı malzemeler için uygun değildir.

➔ **Resim E**

1. Kabı yerine takınız. Bu sırada işarete dikkat ediniz (▼–●). Kabı dayanak noktasına kadar saat dönüş yönünde çeviriniz.
2. Tahrik eksenini tahrike takınız.
3. Çırpma telini yerine oturana dek dişli gövdesine takınız.
4. Dişli gövdesini hafifçe çevirerek tahrik eksenine takınız.
5. Malzemeleri ilave ediniz.
6. Kapağı tıkaç ile birlikte takınız. Bu sırada işarete dikkat ediniz (▼–●).
7. Kapağı, dayanma noktasına kadar saat dönüş yönünde çeviriniz.
8. Elektrik fişini prize takınız. Döner şalteri istediğiniz kademeye ayarlayınız.

- İşlemden sonra döner şalteri **0/off** konumuna ayarlayınız. Elektrik fişini çekiniz.
- Tüm parçaları kullandıktan hemen sonra temizlemeniz. ➔ *"Temizlik ve bakım" bkz. sayfa 181*

Doğrama diskleri

⚠ **Yaralanma tehlikesi!**
Elinizle keskin bıçaklara ve doğrama diskinin kenarlarına dokunmayınız ve tutmayınız. Diskleri sadece kenardan tutunuz! Elinizi malzeme ilave etme ağzı içine sokmayınız. Malzemeleri cihazın içine itmek için daima tıkacı kullanınız.

Çevrilebilen kesme diski – kalın/ince

Meyve ve sebze kesmek için kullanılır.
Çevrilebilen kesme diski üzerindeki tanım:
Kalın kesme tarafı için "1"
İnce kesme tarafı için "3"

Dikkat!
Çevrilebilen disk sert peynir, ekmek, sandviç ekmeği ve çikolata kesmek için uygun değildir. Pişmiş, nişastalı patatesler ancak soğuduktan sonra kesilmelidir.

Çevrilebilen rendeleme diski – kaba/ince

sebze, meyve ve peynir rendelemek için kullanılır, sert peynirler hariç (örn. Parmesan).
Çevrilebilen rendeleme diski üzerindeki tanım:
Kaba rendeleme tarafı için “2”
İnce rendeleme tarafı için “4”

Dikkat!
Çevrilebilir rendeleme diski, fındıkları rendelemek için uygun değildir. Yumuşak peyniri sadece kaba taraf ile rendeleyiniz.

Rendeleme diski – orta incelikte

Çiğ patates, sert peynir (örn. Parmesan), soğutulmuş çikolata ve fındık rendelemek içindir.

Dikkat!
Rendeleme diski, yumuşak peynirlerin ve dilim peynirlerin rendelenmesi için uygun değildir.

Rendeleme diski, kaba

Örn. patatesli tava keki veya gözlemesi ya da patates köftesi yapılacak çiğ patatesi rendelemek için kullanılır.

Patates hamuru diski

Rendelenmiş patates kızartması veya patates hamuru kızartması yapılacak çiğ patatesi rendelemek, ayrıca meyveleri ve sebzeleri kalın dilimler halinde kesmek için kullanılır.

Patates kızartması diski

Patates kızartması yapılacak çiğ patates kesmek için kullanılır.

Asya türü sebze diski

Asya türü sebze yemekleri için ince şeritler şeklinde meyve ve sebze keser.

Bilgi: Patates kızartması diskini ve/veya Asya türü sebze diskini bıçak ile yukarıya doğru itiniz. Diğer kullanımlar için de elverişli diskleri, yetkili satıcılarda bulabilirsiniz (bkz. Bölüm *“Özel aksesuar”*).

Üniteli tıkaç

➞ Resim F

Tıkaç iki şekilde kullanılabilir.

Varyant 1: Örn. Otsu baharatlar, pırasa, havuç için. Tıkacı kapaktaki deliğe takınız. Besinleri tıkaç ünitesi ile içeri itiniz.

Varyant 2: Örn. Elma, patates için. Tıkaç ünitesini tıkaca takınız ve iki parça birbirine bağlanana dek çeviriniz. Besinleri tıkaç ile içeri itiniz.

➞ Resim G

1. Kabı yerine takınız. Bu sırada işarete dikkat ediniz (▼/●). Kabı dayanak noktasına kadar saat dönüş yönünde çeviriniz.
2. Tahrik eksenini tahrike takınız.
3. Diski, koruyucu mahfazasından çıkartınız. Diski disk mesnedine takınız. İstediğiniz kesme/rendeleme tarafını üst tarafa çeviriniz. Diski, disk tutucunun kavrama düzeni diskin ilgili deliğine girecek şekilde takınız. Disk, disk tutucunun yan uçları üzerine oturmalıdır.
4. Disk tutucuyu hafif çevirerek tahrik ekseni üzerine takınız.
5. Kapağı tıkaç ile birlikte takınız. Bu sırada işarete dikkat ediniz (▼/●).
6. Kapağı, dayanma noktasına kadar saat dönüş yönünde çeviriniz.
7. Elektrik fişini prize takınız. Döner şalteri istediğiniz kademeye ayarlayınız.
8. Kesilecek veya rendelenecek malzemeleri doldurunuz ve tıkaçla hafif bir baskı uygulayarak içeri itiniz. Gerekirse, malzemeleri önceden doğrayıp küçültünüz.

- İşlemden sonra döner şalteri **0/off** konumuna ayarlayınız. Elektrik fişini çekiniz.
- Tüm parçaları kullandıktan hemen sonra temizlemeniz. Böylelikle artıklar kuruyup yapışmaz. ➞ *“Temizlik ve bakım” bkz. sayfa 181*

Dikkat!
İşlenen malzemeler disk mesnedinin alt kenarına ulaşmadan önce işlemeyi sonlandırınız ve kabı boşaltınız.

Bilgi: Çikolatayı çalıştırmaya başlamadan evvel doldurunuz ve üzerini tıkaç ile örtünüz. Çalıştırmaya başladıktan sonra tıkaç ile içeriye doğru itiniz.

Narenciye sıkma ünitesi

Limon, portakal, greyfurt gibi narenciyelerin sıkıp suyunu çıkarmak için kullanılır.

Dikkat!
Narenciye sıkma ünitesini sadece komple monte edilmiş durumdayken kullanınız.

➔ **Resim H**

1. Kabı yerine takınız. Bu sırada işarete dikkat ediniz (▼). Kabı dayanak noktasına kadar saat dönüş yönünde çeviriniz.
2. Tahrik eksenini tahrike takınız.
3. Süzgeç sepetini tahrik eksenine takınız. Bu sırada işarete dikkat ediniz (▼). Süzgeç sepetini saat dönüş yönünde çeviriniz. Süzgeç sepetindeki dil, sonuna kadar kabın tutamağındaki yuvaya girip oturmalıdır.
4. Narenciye suyu sıkma konisini takınız ve oturması için bastırınız.
5. Elektrik fişini takınız. Döner şalteri **min** konumuna ayarlayınız.
6. İkiye böldüğünüz narenciye meyvesini sıkma konisinin üzerine bastırınız. Sıkılan su kabın içine akar.

- İşlemden sonra döner şalteri **0/off** konumuna ayarlayınız. Elektrik fişini çekiniz.
- Tüm parçaları kullandıktan hemen sonra temizlemeniz. Böylelikle artıklar kuruyup yapışmaz. ➔ *“Temizlik ve bakım” bkz. sayfa 181*

Dikkat!
Dolum seviyesine dikkat ediniz. İşlenebilecek azami miktar: 1000 ml meyve suyu.

Su sıkma santrifüjü

Çekirdekli meyvelerin (örn. elma, armut), taneli meyvelerin, çekirdeği alınmış çekirdekli meyvelerin ve sebzelerin (örn. havuç, domates) suyunu sıkmak için.

➔ **Resim I**

1. Kabı yerine takınız. Bu sırada işarete dikkat ediniz (▼). Kabı dayanak noktasına kadar saat dönüş yönünde çeviriniz.
2. Tahrik eksenini tahrike takınız.
3. Filtre sepetini rendeleme kabının içine yerleştiriniz.
4. Saat dönüş yönünün tersine çevirme.
5. Su sıkma santrifüjünü kabın içine yerleştiriniz.
6. Su sıkma santrifüjünün kapağını tıkaç ile birlikte takınız. Bu sırada işarete dikkat ediniz (▼).
7. Kapağı, dayanma noktasına kadar saat dönüş yönünde çeviriniz.
8. Elektrik fişini prize takınız. Döner şalteri **min** konumuna ayarlayınız.

- Meyve veya sebzeleri doldurma deliğine doldurunuz ve tıkaç ile hafifçe bastırarak cihazın içine itiniz. Gerekirse, malzemeleri önceden doğrayıp küçültünüz. İşlemin sonunda döner şalteri kısa bir süre **max** kademesine alınız ve cihazı meyvenin etindeki su tamamen çıkıncaya kadar çalıştırınız.
- İşlemden sonra döner şalteri **0/off** konumuna ayarlayınız. Elektrik fişini çekiniz.
- Tüm parçaları kullandıktan hemen sonra temizlemeniz. ➔ *“Temizlik ve bakım” bkz. sayfa 181*

Dikkat!
Kabı zamanında boşaltınız:
– En fazla 500 g işledikten sonra.
– Sıkılan su rendeleme kabına ulaşmadan önce.

Mikser

Sıvı ve yarı katı gıda maddelerinin karıştırılması, çiğ sebze ve meyvelerin doğranması/kıyılması, yemeklerin püre haline getirilmesi için.

Tritan karıştırma kabı
Tritan, kırılmaya karşı dayanıklı olan, tat ve koku özellikleri olmayan bir plastiktir. Tritan karıştırma kabında buz ve donmuş gıdalar işlenebilir.

⚠ Yaralanma tehlikesi
Mikser cihaza takılıyken kesinlikle miksere elinizi sokmayınız! Mikseri sadece tahrik sistemi durma halindeyken çıkartınız/takınız. Bıçak ünitesinin bıçaklarına çıplak el ile dokunmayınız.

⚠ Yanma tehlikesi!
Mikserde sıcak malzemeler ile çalışılırken kapaktaki huniden sıcak buhar çıkışı olur. En fazla 0,4 litre sıcak veya köpüren sıvı doldurunuz.

Dikkat!
Karıştırma kabını 80°C'nin üzerinde sıcaklıklara maruz bırakmayın.

→ **Resim J**

1. Mikseri takınız. Bu sırada işarete dikkat ediniz (▼). Mikseri dayanak noktasına kadar saat dönüş yönünde çeviriniz.
2. Malzemeleri ilave ediniz.

İşlenecek miktarlar	
Katı besinler	optimum 80 g
Sıvılar	azm. 1,5 L
Sıcak veya köpüren sıvılar	azm. 0,4 L

3. Kapağı takınız ve saat dönüş yönünde çeviriniz. Kapaktaki dil, mikser kulpundaki yarık içindeki temas parçasına sonuna kadar çevrilip oturtulmalıdır.

Dikkat!
– Mikseri kesinlikle boş çalıştırmayınız.
– Mikser ancak kapağı takılmış ve kilitlenmiş durumda çalışır.

4. Elektrik fişini prize takınız. Döner şalteri istediğiniz kademeye ayarlayınız.

Malzeme ilave edilmesi

5. Malzeme ilave etmek için, döner şalteri **0/off** konumuna ayarlayınız. Kapağı çıkarınız ve malzemeleri doldurunuz veya
6. Huniyi çıkarınız ve katı malzemeleri işlendikçe ilave etme ağzı üzerinden ilave ediniz.
7. Sıvı malzemeleri huni üzerinden ilave ediniz.

■ İşlemden sonra döner şalteri **0/off** konumuna ayarlayınız. Elektrik fişini çekiniz.
■ Tüm parçaları kullandıktan hemen sonra temizlemeniz. → *"Temizlik ve bakım" bkz. sayfa 181*

Yararlı bilgi: Ön temizlik için ana cihaza takılı olan miksere biraz bulaşık deterjanlı su doldurunuz. Birkaç saniye süresince **M** kademesine ayarlayınız. Deterjanlı suyu döküp boşaltınız ve mikseri temiz su ile durulayınız.

Mikser için örnek tarif

Spor için içecek

– 270 g bal (buzdolabından, 5°C)
– 5 g toz tarçın,
– 230 g süt

■ Bal ve tarçını miksere koyup **M** kademesinde karıştırınız.
■ 5 saniye sonra sütü ilave ediniz ve 3 saniye daha karıştırınız.

Tavsiye edilen işleme miktarlarına ve sürelerine dikkat ediniz. → **Resim P**

Küp kesici

Besinleri küp şeklinde kesmek için, küp kesici.

⚠ **Keskin bıçaklar / dönen tahrik nedeniyle yaralanma tehlikesi söz konusudur!**

Kesinlikle cihaz üzerine takılmış küp kesicinin içine elinizi sokmayınız! Küp kesiciyi sadece tahrik sistemi duruyorken çıkarınız/takınız. Küp kesicinin parçalarına ayrılmasında / birleştirilip monte edilmesinde, kesme diskini sadece plastik tutamağın orta kısmından tutunuz.

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), pişirilmiş veya kızartılmış kemiksiz kümes hayvanı etleri kesmek için uygundur.
- Çok yumuşak peynir (örn. Mozarella, beyaz peynir) işlenemez. Kesme peynir (örn. Gouda) ve sert peynir (örn. Emmentaler) için bir seferde veya aşamada işlenen miktar 3 kg üzerinde olmamalıdır.
- Çekirdekli meyveleri ve çekirdeği alınmış çekirdekli meyveleri (elma, şeftali vs.) işlemeden önce çekirdeklerini çıkartınız.
- Pişmiş veya kızartılmış etleri işlemeden önce kemiklerini ayırınız.
- Besinler dondurulmuş durumda olmamalıdır.

Dikkat!

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

Önemli bilgiler:

– Besinlerde kemik, çekirdek veya başka sert parça olmamalıdır.
– Meyve/sebze çok fazla olgunlaşmış olmamalıdır, aksi halde suyu akabilir.
– Pişirilmiş besinleri kesmeden önce soğumasını bekleyiniz, böylelikle meyveler daha sert olur ve kesme sonucu daha iyi olur.
– Cihazın içine besin iterken, tıkaca daha fazla veya daha az basınç uygulanarak küplerin uzunluğunu belirleyebilirsiniz.
– Küp kesici sadece sıkıca çevrilip kapatılmış kapak ile çalışır.

Çalışma hızını kesilecek besine göre seçiniz.

Dikkat!

Küp kesici ile çalışırken asla fasılalı çalışma modunu (darbe) kullanmayınız.

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.

➞ **Resim K**

1. Kesme ızgarasını ana mesnede yerleştiriniz. Deliklere dikkat ediniz!
2. Kesme diskini bıçak koruyucu ile ana mesnede yerleştiriniz.
3. 3 kilitleme mandalını yerlerine oturana kadar içeri doğru bastırınız.

4. Tahrik ekseni 2'yi tahrike takınız.

Dikkat!

Küp kesici için mutlaka tahrik ekseni 2'yi kullanınız (**Resim A - 4**).

5. Kabı yerine takınız. Bu sırada işarete dikkat ediniz (▼). Kabı dayanak noktasına kadar saat dönüş yönünde çeviriniz.
6. Küp kesiciyi kaba yerleştiriniz. Küp kesicideki işaret kabın tutamağı ile aynı hizada olmalıdır. Küp kesici, tahrik ekseninin üzerine tam yerleşmelidir! Gerekirse bıçak koruyucu yardımıyla bıçak diskini doğru konuma çeviriniz.
7. Bıçak koruyucuyu çıkartınız.
8. Kapağı tıkaç ile birlikte takınız. Bu sırada işarete dikkat ediniz (▼).
9. Kapağı, dayanma noktasına kadar saat dönüş yönünde çeviriniz. Kapağın dili sonuna kadar kabın tutamağındaki yuvaya girip oturmalıdır.
10. Elektrik fişini prize takınız. Döner şalteri istediğiniz kademeye ayarlayınız.

- Kesilecek olan malzemeleri doldurma deliğine doldurunuz ve tıkaç ile hafifçe bastırarak cihazın içine itiniz. Gerekirse, malzemeleri önceden doğrayıp küçültünüz.

Dikkat!

Kabı zamanında boşaltınız:

– En fazla 500 g işledikten sonra.
– Küpler, küp kesicinin alt kenarına ulaşmadan önce.

Kabın boşaltılması

- İşlemden sonra döner şalteri **0/off** konumuna ayarlayınız. Elektrik fişini çekiniz.
- Kapağı saat dönüş yönünün tersine doğru çeviriniz ve çıkartınız.
- Bıçak koruyucuyu takınız.
- Küp kesiciyi kabın içinden çıkarınız.
- Kabı saat dönüş yönünde tersine doğru çeviriniz ve çıkarınız. Kabı boşaltınız.
- Tüm parçaları kullandıktan hemen sonra temizlemeniz. ➔ *"Temizlik ve bakım" bkz. sayfa 181*

Genel doğrayıcı

Az miktarda et, sert peynir, soğan, maydanoz, sarımsak, meyve ve sebzenin doğranması için. Kahve çekirdekleri, tane karabiber, şeker, haşhaş ve kara turpların doğranması uygun değildir.

⚠ Yaralanma tehlikesi

Genel doğrayıcıyı sadece tahrik duruyorken çıkarınız/takınız. Bıçak ünitesinin bıçaklarına çıplak el ile dokunmayınız. Genel doğrayıcının içine elinizi asla sokmayınız! Doğranmış gıda maddelerini almak için uygun bir yardımcı alet (örn. kaşık) kullanınız.

Dikkat!

Genel doğrayıcı sadece takılarak kilitlenmiş kapak ile çalışır.

➔ **Resim L**

1. Kabı takınız. Bu sırada işarete dikkat ediniz (▼). Kabı dayanak noktasına kadar saat dönüş yönünde çeviriniz.
2. Malzemeleri ilave ediniz.
3. Kapağı takınız ve saat dönüş yönünde çeviriniz. Kapağın dili sonuna kadar kaptaki yuvaya girip oturmalıdır.
4. Elektrik fişini prize takınız. Döner şalteri **M** kademesine getirip tutunuz.

Bilgi: Cihaz ne kadar uzun çalışırsa, malzeme o kadar ince kesilir. İstenilen doğrama sonucuna otsu baharatlarda çok kısa bir süre sonra erişilebilir. **M** kademesine kısa bir "dokunma" yeterli olabilir.

- İşlemden sonra döner şalteri bırakınız. Elektrik fişini çekiniz.

Çalışma sona erdikten sonra

- Genel doğrayıcıyı saat dönüş yönünün tersine doğru çeviriniz ve çıkarınız.
- Genel doğrayıcıyı çeviriniz, doğranmış gıda maddeleri kapağa düşecektir.
- Kapağı tutunuz. Kabı saat dönüş yönünün tersine doğru çeviriniz ve çıkarınız.
- Doğranmış gıda maddelerinin artıklarını uygun bir yardımcı alet (örn. kaşık) ile alınız.
- Tüm parçaları kullandıktan hemen sonra temizlemeniz. ➔ *"Temizlik ve bakım" bkz. sayfa 181*

Temizlik ve bakım

Cihazın bakıma ihtiyacı yoktur! İtinalı İtinalı bir temizlik uzun süreli bir dayanıklılık sağlar.

Genel uyarılar

- Tüm parçaları kullandıktan hemen sonra temizlemeniz. Böylelikle artıklar kuruyup yapışmaz ve plastik kısımlara zarar verilmez (örn. baharatların ihtiva ettiği eterli yağlardan dolayı).
- Örneğin havuç ve kırmızı lahana işlendiği zaman, cihazın plastik parçalarının rengi değişebilir. Bu renklenmeler birkaç damla sıvı yemek yağı ile silinip temizlenebilir.

Dikkat!

– Alkol veya ispirto içeren temizleme maddeleri kullanmayınız.
– Keskin, sivri uçlu veya metalik cisimler kullanmayınız.
– Aşındırıcı nitelikte bez veya temizleme maddeleri kullanılmamalıdır.
– Plastik parçaları bulaşık makinesine yerleştirirken sıkışmamalarına dikkat ediniz, kalıcı deformasyonlar söz konusu olabilir!
– Su sıkma santrifüjünün filtre sepetinin lamellerini dikkatlice temizleyerek, zarar görmelerini önleyiniz.

⚠ Yaralanma tehlikesi!

– Keskin bıçaklar ile çalışırken dikkatli olunuz.
– Üniversal bıçağı sadece plastik tutamak kenarından tutunuz.
– Doğrama disklerini sadece kenarlarından tutunuz.
– Kesinlikle küp kesici ünitesinin kenarlarından veya keskin bıçaklarından tutmayınız. Kesme diskini sadece plastik tutamağın orta kısmından tutunuz!
– Mikser bıçağına ve genel doğrayıcı bıçağına çıplak elle dokunmayınız.
– Bıçakları ve doğrama disklerini temizlemek için bir fırça kullanınız.

⚠ Elektrik çarpma tehlikesi!

Temizlik yapmadan önce elektrik fişini çekiniz.

Ana cihazın temizlenmesi

- Ana cihazı asla sıvılara daldırmayınız, akan su altında tutmayınız ve bulaşık makinesinde yıkamayınız. Buharlı temizleme aleti kullanmayınız.
- Ana cihazı nemli bir bez ile siliniz. Gerekirse biraz bulaşık deterjanı kullanınız.
- Ardından cihazı silip kurulayınız.

Kabın, aletlerin ve aksesuarların temizlenmesi

- Tüm parçaları kullanımdan hemen sonra akan su altında yıkayınız.
- Aksesuarları temizlemeden önce parçalarına ayırınız. Bunun için bölümlerde açıklanan sıranın tersini uygulayınız.
- Tüm parçaları temizledikten sonra iyice kuruyana dek kurumaya bırakınız veya kurulayınız.

Çırpma telinin temizlik için parçalarına ayrılması

Çırpma teli temizlenmek amacıyla parçalarına ayrılabilir.

→ **Resim M**

1. Çırpma telini dişliden çıkarınız.
2. Kulağa bastırınız ve dişli kapağını çıkarınız.
3. İki dişliyi gövdeden çıkarınız. Bir fırça ile dikkatlice temizleyiniz.
4. Temizledikten ve kuruduktan sonra tüm parçaları ters sırada tekrar birleştiriniz.

Su sıkma santrifüjünün temizlenmesi

Su sıkma santrifüjünü temizlemek için filtre sepetini rendeleme kabından çıkarınız. Parçaları akan su altında ön yıkama işlemine tabi tutunuz.

Dikkat!

Filtre sepetinin lamellerini dikkatlice temizleyerek, zarar görmelerini önleyiniz.

Küp kesicinin temizlenmesi

Küp kesicinin temizlik için parçalarına ayrılması

➔ **Resim N**

1. Bıçak koruyucuyu takınız. Küp kesiciyi kabın içinden çıkarınız.
2. Kilitleme mandallarını açınız. Bıçak diskini bıçak koruyucu ile birlikte çıkartınız.

⚠ **Yaralanma tehlikesi!**
Kesme diskini ve kesme ızgarasını sadece plastik bölümlerinden tutunuz.

3. Besin artığı kalmışsa, bunları kesme ızgarası temizleyici ile çıkartınız.
4. Kesme ızgarasını kesme ızgarası temizleyici ile aşağıdan dışarı doğru bastırınız.

Ana mesnedi bulaşık makinesinde yıkayınız.
Tüm diğer parçaları musluktan akan su altına tutarak, kısa bir ön yıkamaya tabi tutunuz. Parçaları bir fırça ile temizleyiniz.

Mikserin temizlenmesi

Karıştırma bardağı (bıçak ünitesi hariç), kapak ve huni bulaşık makinesinde yıkanabilir. Bıçak ünitesini bulaşık makinesinde yıkamayınız; musluktan akan su altında yıkayınız (su içinde bırakmayınız).

Bıçak ünitesinin temizlik için parçalarına ayrılması

➔ **Resim O**

1. Boş karıştırma kabını çeviriniz. Mikser parçasını kanatlarından saat dönüş yönünün tersine doğru çeviriniz. Bıçak ünitesi yerinden çıkar.
2. Mikser parçasını ve contayı çıkarınız.
3. Temizledikten ve kuruduktan sonra contayı bıçak ünitesine takınız.
4. Bıçak ünitesini alttan mikser kabına takınız ve saat dönüş yönünde çevirerek sıkıştırınız.
   En az kanat, mikser kabındaki işaret ile aynı hizaya gelene dek çeviriniz.

Dikkat!
Bıçak ünitesini asla conta olmadan kullanmayınız!

Genel doğrayıcının temizlenmesi

Genel doğrayıcı ile işiniz sona erdikten sonra doğrayıcıyı hemen temizlemeniz iyi olur. Böylelikle artıklar kuruyup yapışmaz ve plastik kısımlara zarar verilmez (örn. baharatların ihtiva ettiği eterli yağlardan dolayı). Tahrikli kabı bulaşık makinesinde değil, bir fırça ile musluktan akan su altında temizleyiniz. Suyun içinde bırakmayınız!
Kabı kuruturken, tahrik yukarıya bakacak şekilde koyunuz.

Arıza durumunda yardım

⚠ **Yaralanma tehlikesi!**
Bir arıza giderme çalışmasından önce elektrik fişini prizden çekiniz.

Önemli bilgi:
Cihazın kullanımı sırasında hata oluşması, elektronik sigortaların devreye girmesi veya cihazın arızalanması halinde, bu durum ışıklı halkanın (çalışma göstergesi) yanıp sönmesi ile gösterilir.

Arıza:
Cihaz artık çalışmıyor.

Olası neden:
Cihazda aşırı yüklenme söz konusu oldu (örn. alet bir besin tarafından bloke edildi) ve elektronik sigorta devreye girdi.

Çözüm:
- Döner şalteri **0/off** konumuna ayarlayınız.
- Elektrik fişini çekiniz.
- Aşırı yüklenme sebebini gideriniz.
- Cihazı tekrar çalıştırınız.

Olası neden:
Açık olan cihaza kap veya mikser takılmaya çalışıldı.

Çözüm:
- Döner şalteri **0/off** konumuna ayarlayınız.
- Elektrik fişini çekiniz.
- Kabı veya mikseri takınız.
- Cihazı tekrar çalıştırınız.

Arıza:
Cihaz çalışmıyor.

Olası neden:
Parçalar doğru takılmamış. Kapak tamamen kapatılmamış.

Çözüm:
- Döner şalteri **0/off** konumuna ayarlayınız.
- Elektrik fişini çekiniz.
- Parçaları talimatlara göre doğru şekilde takınız ve kapağı tamamen kapatınız.
- Cihazı tekrar çalıştırınız.

Önemli bilgi:
Arıza bu şekilde giderilemiyorsa lütfen yetkili servise başvurunuz (yetkili servislerin adresleri bu kılavuzun sonundadır).

Özel aksesuar

(Teslimat kapsamına dahil değilse, yetkili satıcılarda bulabilirsiniz)

Kızartmalık patates kesme diski (MUZ45PS1)
Patates kızartması yapılacak 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. patatesli tava keki veya gözlemesi ya da patates köftesi yapılacak çiğ patatesi rendelemek için kullanılır.

Patates hamuru diski (MUZ45KP1)
Rendelenmiş patates kızartması veya patates hamuru kızartması yapılacak çiğ patatesi rendelemek, ayrıca meyveleri ve sebzeleri kalın dilimler halinde kesmek için kullanılır.

Elden çıkartılması

AEEE Yönetmeliğine Uyum ve Atık Ürünün Elden Çıkarılması

Ambalaj malzemesini çevre kurallarına uygun şekilde imha ediniz. Bu ürün T.C. Çevre ve Şehircilik Bakanlığı tarafından yayımlanan “Atık Elektrikli ve Elektronik Eşyaların Kontrolü Yönetmeliği”nde belirtilen zararlı ve yasaklı maddeleri içermez.

AEEE yönetmeliğine uygundur.

Bu ürün, geri dönüşümlü ve tekrar kullanılabilir nitelikteki yüksek kaliteli parça ve malzemelerden üretilmiştir.
Bu nedenle, ürünü, hizmet ömrünün sonunda evsel veya diğer atıklarla birlikte atmayın. Elektrikli ve elektronik cihazların geri dönüşümü için bir toplama noktasına götürün. Bu toplama noktalarını bölgenizdeki yerel yönetime sorun.
Kullanılmış ürünleri geri kazanıma vererek çevrenin ve doğal kaynakların korunmasına yardımcı olun.
Ürünü atmadan önce çocukların güvenliği için elektrik fişini kesin ve kilit mekanizmasını kırarak çalışmaz duruma getirin.

Garanti

Bu cihaz için, yurt dışındaki temsilciliklerimizin vermiş olduğu garanti şartları geçerlidir. Bu hususta daha detaylı bilgi almak için, cihazı satın aldığınız satıcıya baş vurunuz. Garanti süresi içerisinde bu garantiden yararlanabilmek için, cihazı satın aldığınızı gösteren fişi veya faturayı göstermeniz şarttır.

Makinenizi daha verimli kullanabilmeniz için:
- Bu cihazlar ev tipi kullanıma uygundur, endüstriyel (sanayi tipi) kullanıma uygun değildir.
- Cihazı sadece tip levhasındaki bilgilere uygun bir şekilde elektrik prizine bağlayıp çalıştırınız.
- Cihazınızı kullanmayacaksanız, düğmesinden kapatıp kaldırınız.

Değişiklik hakları mahfuzdur.

Bosch Çağrı Merkezi

444 6 333
7/24 hizmetinizde

BOSCH

(Sabit telefonlardan veya cep telefonlarından alan kodu çevirmeden)

Sabit telefonlardan yapılan aramalarda kullanmakta olduğunuz tarife üzerinden, cep telefonu ile yapılan aramalarda ise kayıtlı olduğunuz GSM operatörünün tarifesi üzerinden ücretlendirme yapılmaktadır.

Yazılı başvurular için adresimiz

BSH Ev Aletleri Sanayi ve Ticaret AŞ
Fatih Sultan Mehmet Mah. Balkan Cad. No: 51 Ümraniye 34771 - İstanbul

Bosch'u tercih ettiğiniz için teşekkür eder, ürününüzü iyi günlerde kullanmanızı dileriz.

KÜÇÜK EV ALETLERİ GARANTİ BELGESİ

- Cihazınız; kullanma kılavuzunda gösterildiği şekilde kullanılması ve yetkili kıldığımız teknik servis elemanları dışındaki şahıslar tarafından bakım, onarım veya başka bir nedenle müdahale edilmemiş olması şartıyla bütün parçaları dahil olmak üzere tamamen malzeme, işçilik ve üretim hatalarına karşı **2 (İKİ) YIL SÜRE İLE GARANTİ EDİLMİŞTİR.**
- Bu garanti belgesinde yer alan şartlar, Türkiye'de satılan ürünler için geçerlidir.
- 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.
- Kullanma hatalarından meydana gelen hasar, arıza ve bilgilendirme hizmetleri garanti kapsamı dışındadır.
- Voltaj düşüklüğü veya fazlalığı, hatalı elektrik tesisatı, ürün etiketinde yazılı voltajdan farklı voltajda kullanma nedenlerinden meydana gelen hasar ve arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- Doğal afetler (Deprem -Sel baskını v.b.) yangın ve yıldırım düşmesinden meydana gelecek arızalar ve hasarlar garanti kapsamı dışındadır.
- Belge üzerine tahrifat yapıldığı, cihazın üzerindeki orjinal seri numarası kaldırıldığı veya tahrifat yapıldığı takdirde garanti geçersizdir.

GARANTİ ŞARTLARI

1. Garanti süresi, malın teslim tarihinden itibaren başlar ve 2 yıldır.
2. Malın bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı garantisi kapsamındadır.
3. Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumda tüketici, 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanunun 11 inci maddesinde yer alan;
a- Sözleşmeden dönme,
b- Satış bedelinden indirim isteme,
c- Ücretsiz onarılmasını isteme,
d- Satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme,
haklarından birini kullanabilir.
4. **Tüketicinin bu haklarından ücretsiz onarım hakkını** seçmesi durumunda satıcı; işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin malın onarımını yapmak veya yaptırmakla yükümlüdür. Tüketici ücretsiz onarım hakkını üretici veya ithalatçıya karşı da kullanılabilir. Satıcı, üretici ve ithalatçı tüketicinin bu hakkını kullanmasından müteselsilen sorumludur.
5. Tüketicinin, **ücretsiz onarım hakkını** kullanması halinde malın;
- Garanti süresi içinde tekrar arızalanması,
- Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
- Tamirinin mümkün olmadığının, yetkili servis istasyonu, satıcı, üretici veya ithalatçı tarafından bir raporla belirlenmesi durumlarında;

tüketici malın bedel iadesini, ayıp oranında bedel indirimini veya imkan varsa malın ayıpsız misli ile değiştirilmesini satıcıdan talep edilir. Satıcı, **tüketicinin talebini reddedemez.** Bu talebin yerine getirilmemesi durumunda satıcı, üreticive ithalatçı müteselsilen sorumludur.
6. Malın tamir süresi **20 iş gününü** geçemez. Bu süre, garanti süresi içerisinde mala ilişkin arızanın Yetkili Servis İstasyonuna veya satıcıya bildirimi tarihinde, garanti süresi dışında ise malın Yetkili Servis İstasyonuna teslim tarihinden itibaren başlar. Malın arızasının **10 iş günü** içerisinde giderilememesi halinde, üretici veya ithalatçı; malın tamiri tamamlanıncaya kadar benzer özelliklere sahip başka bir malı tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır. Malın garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir.
7. Malın kullanım kılavuzunda yer alan huhuslara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
8. Tüketici, garantiden doğan haklarının kullanılması ile ilgili olarak çıkabilecek uyuşmazlıklarda yerleşim yerinin bulunduğu veya tüketici işleminin yapıldığı yerdeki **Tüketici Hakem Heyetine veya Tüketici Mahkemesine** başvurabilir.
9. Satıcı tarafından bu **Garanti Belgesinin** verilmemesi durumunda, tüketici **Gümrük ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğüne** başvurabilir.

Bu ürün Bosch için BSH Ev Aletleri San. ve Tic. A.Ş. tarafından imal/ithal edilmektedir.

Marka	Ürün İsmi
Bosch	Kahve Makinası
Bosch	Dilim Kesici
Bosch	Ekmek Kızartma Mak.
Bosch	Su Isıtıcı (Kettle)
Bosch	Mikser
Bosch	Mutfak Robotu
Bosch	Kahve Değirmeni
Bosch	Tost Makinası
Bosch	Kıyma Makinası
Bosch	Saç Kurutma Mak.
Bosch	Baskül
Bosch	Şarjlı El Süpürgesi
Bosch	Ütü
Bosch	Blender
Bosch	Saç Şekillendirme cihazı
Bosch	Meyva Sıkacağı
Bosch	Meyva ve Sebze Sıkacağı
Bosch	Masaj Aletleri

BSH EV ALETLERİ SAN. VE TİC. A.Ş.
Fatih Sultan Mehmet Mah. Balkan Cad. No: 51 Ümraniye 34771 - İstanbul
Tel.: (0216) 528 90 00 Faks: (0216) 528 91 88

Değerli Müşterimiz
Bosch Çağrı Merkezi 444 6 333 no.lu telefon numarası ile, 7 gün 24 saat hizmet vermektedir. Doğrudan bu numarayı çevirerek satış öncesi ve satış sonrası hizmetlerimizden faydalanabilirsiniz.
Bosch Çağrı Merkezimize ayrıca **www.bosch-home.com/tr** adresindeki Müşteri Hizmetleri bölümünde bulunan Müşteri Hizmetleri Formunu doldurarak ya da 0216 528 91 88 no.lu telefona faks çekerek de ulaşabilirsiniz.
Yetkili Servis listemize aşağıda yazılı internet adreslerinden veya çağrı merkezi numaramızdan ulaşabilirsiniz.
www.bosch-home.com/tr
www.bosch-yetkiliservisi.com

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 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.

ÜRETİCİ VEYA İTHALATÇI FİRMANIN
Ünvanı : BSH Ev Aletleri Sanayi ve Ticaret A.Ş.
Adresi : FSM Mh. Balkan Cd. No.51,
Ümraniye 34771 Istanbul
Telefonu : 0216 528 90 00 Pbx
Faks : 0216 528 91 88
E-posta : boschcagrimerkezi@bshg.com
Yetkilinin imzası :

Firmanın Kaşesi:
BSH Ev Aletleri Sanayi ve Ticaret A.Ş.

SATICI FİRMANIN
Ünvanı :
Adresi :
Telefonu :
Faks :
E-posta :
Fatura Tarih ve sayısı :
Teslim Tarihi ve yeri :
Yetkilinin imzası :

Firmanın Kaşesi :

MALIN
Cinsi : KÜÇÜK EV ALETLERİ
Markası : BOSCH
Modeli :
Garanti Süresi : 2 YIL
Azami tamir süresi : 20 İŞ GÜNÜ
Bandrol ve Seri No. :

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku w gospodarstwie domowym i podobnych otoczeniach. Używać urządzenia tylko do przygotowywania produktów w ilościach typowych dla gospodarstw domowych i przez czas typowy dla gospodarstw domowych.
To urządzenie jest przeznaczone do mieszania, zagniatania, ubijania, cięcia na plasterki i tarcia na wiórki produktów spożywczych.
Urządzenia nie wolno używać do przetwarzania innych substancji i przedmiotów. Użycie dodatkowych akcesoriów zaaprobowanych przez producenta umożliwia są dodatkowe zastosowania urządzenia.
Urządzenia używać tylko z zaaprobowanymi, oryginalnymi częściami i akcesoriami. Nigdy nie używać akcesoriów przeznaczonych dla innych urządzeń.
Urządzenia wolno używać tylko w pomieszczeniach przy temperaturze pokojowej i na wysokości nie większej niż 2000 m nad poziomem morza.

Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Należy dokładnie przeczytać instrukcję obsługi, stosować się do niej i starannie ją przechowywać! Przekazując urządzenie innej osobie należy dołączyć do niego niniejszą instrukcję. Niezastosowanie się do wskazówek instrukcji korzystania z urządzenia wyklucza odpowiedzialność producenta za wynikłe szkody.
To urządzenie może być obsługiwane przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych oraz osoby nieposiadające wystarczającego doświadczenia i/lub wiedzy pod warunkiem, że pozostają one pod nadzorem lub zostały pouczone o sposobie bezpiecznego korzystania z urządzenia i zrozumiały związane z tym zagrożenia. Nie dopuszczać dzieci do urządzenia i przewodu zasilającego i nie pozwalać im na obsługiwanie urządzenia. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Dzieciom nie wolno czyścić urządzenia ani wykonywać przewidzianych dla użytkownika czynności konserwacyjnych.

⚠ **Niebezpieczeństwo porażenia prądem i pożaru!**

- Urządzenie należy podłączyć i użytkować zgodnie z parametrami podanymi na tabliczce znamionowej. Urządzenia można używać tylko wtedy, gdy elektryczny przewód zasilający i samo urządzenie nie są uszkodzone. Aby uniknąć zagrożeń, należy zlecać naprawy urządzenia, jak np. wymianę uszkodzonego przewodu zasilającego, tylko naszemu autoryzowanemu serwisowi.
- Nigdy nie podłączać urządzenia do automatycznych wyłączników czasowych lub do zdalnie sterowanych gniazdek sieciowych. Zawsze nadzorować pracę urządzenia!

- Nie stawiać urządzenia na gorących powierzchniach, np. płytach grzewczych kuchenek, ani w ich pobliżu. Wykluczyć kontakt przewodu zasilającego z gorącymi elementami i nie ciągnąć go przez ostre krawędzie.
- Korpusu urządzenia nigdy nie zanurzać w wodzie ani nie myć w zmywarce do naczyń. Nie stosować myjek parowych. Nigdy nie używać urządzenia z mokrymi rękami.
- Urządzenie musi być odłączane od sieci po każdym użyciu, w razie braku nadzoru, przed złożeniem, rozłożeniem i rozpoczęciem czyszczenia oraz w przypadku wystąpienia usterki.
- W przypadku przerwy w dopływie prądu urządzenie pozostaje włączone, a po przerwie wznawia pracę.

⚠ Niebezpieczeństwo zranienia!

- 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. Po wyłączeniu urządzenia napęd pracuje jeszcze przez krótki czas. Zaczekać, aż napęd całkowicie się zatrzyma!
- Podczas pracy nigdy nie wkładać palców do miski, ani do otworu wsypowego. Do popychania składników używać tylko i wyłącznie popychacza. Nie wkładać żadnych przedmiotów do miski, ani do otworu wsypowego (np. łyżki).
- Należy zachowywać ostrożność podczas obchodzenia się z ostrymi nożami, podczas opróżniania pojemnika oraz czyszczenia. Do czyszczenia używać szczotki.
- Ostrzy noża uniwersalnego nie dotykać gołymi rękoma. Jeżeli nóż uniwersalny nie jest używany, to należy go zawsze przechowywać w osłonie. Nie dotykać ostrych noży i krawędzi tarcz rozdrabniających. Tarcze rozdrabniające chwytać tylko za brzeg!
- Nigdy nie wkładać rąk do założonego pojemnika miksera! Pojemnik miksera zakładać i zdejmować tylko przy wyłączonym urządzeniu i zatrzymanym napędzie. Noży miksera nie chwytać gołymi rękoma.
- Nigdy nie dotykać ostrych noży i krawędzi wkładu do krojenia w kostkę. Tarczę z nożami oraz kratkę do cięcia chwytać tylko za element z tworzywa sztucznego. Niewykorzystywany wkład do krojenia w kostkę przechowywać zawsze w stanie zmontowanym oraz z założoną osłoną noża.

⚠ Niebezpieczeństwo oparzenia!

Podczas przetwarzania gorących produktów przez lejek w pokrywie wydostaje się para. Wlewać maksymalnie 0,4 litra gorących lub pieniących się płynów.

⚠ Niebezpieczeństwo uduszenia!
Nie pozwalać dzieciom na zabawę opakowaniem, a szczególnie folią.

⚠ Uwaga!
Zaleca się nie pozostawiać włączonego urządzenia dłużej, niż jest to konieczne do obróbki produktów spożywczych. Nie włączać pustego urządzenia. Nie wystawiać pojemnika miksera na działanie temperatur powyżej 80°C.

⚠ Uwaga!
Urządzenie należy koniecznie czyścić po każdym użyciu lub po dłuższym okresie nieużywania. ➔ *„Czyszczenie i konserwacja" patrz strona 197*

Objaśnienie symboli na urządzeniu lub wyposażeniu

Proszę przestrzegać wskazówek zawartych w instrukcji obsługi.

Ostrożnie! Obracające się noże.

Ostrożnie! Obracające się narzędzia.
Nie wkładać rąk do otworu do dodawania składników.

Serdecznie gratulujemy Państwu zakupu nowego urządzenia marki Bosch. Dalsze informacje dotyczące naszych produktów znajdą Państwo na naszej stronie internetowej.

Spis treści

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem . 186
Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa 186
Opis urządzenia 189
Przed pierwszym użyciem 189
Części i elementy obsługowe 190
Przygotowanie..... 190
Stosowanie narzędzi..... 191
Tarcze rozdrabniające..... 192
Wyciskarka do owoców cytrusowych 193
Sokowirówka 193
Mikser..... 194
Przykładowy przepis dla miksera..... 195
Przystawka do krojenia w kostkę 195
Rozdrabniacz uniwersalny..... 196
Czyszczenie i konserwacja..... 197
Usuwanie usterek 199
Akcesoria specjalne 199
Ekologiczna utylizacja..... 200
Gwarancja 200

Opis urządzenia

Proszę otworzyć składane kartki z rysunkami.

➔ **Rysunek A**

1 **Korpus urządzenia**
   - **a** Przełącznik obrotowy
   - **b** Pierścień świetlny (wskaźnik pracy)
   - **c** Napęd (2 lub 3-stopniowy *)
   - **d** Schowek na kabel

2 **Miska**

3 **Oś napędowa 1 (szara)**

4 **Oś napędowa 2 (czarna) ***

5 **Pokrywa**
   - **a** Popychacz
   - **b** Wkładka popychacza

6 **Narzędzia**
   - **a** Nośnik narzędzi
   - **b** Nóż uniwersalny z osłoną noża
   - **c** Hak do zagniatania (tworzywo sztuczne)
   - **d** Końcówka do mieszania
   - **e** Obudowa przekładni końcówki do mieszania

7 **Uchwyt tarcz**

8 **Tarcze rozdrabniające ***
   - **a** Dwustronna tarcza do cięcia – grubo / cienko
   - **b** Dwustronna tarcza do tarcia na wiórki – grubo / drobno
   - **c** Tarcza do tarcia – średnio
   - **d** Tarcza do tarcia – grubo
   - **e** Tarcza do tarcia ziemniaków
   - **f** Tarcza do frytek
   - **g** Tarcza do krojenia warzyw kuchni azjatyckiej

9 **Wyciskarka do owoców cytrusowych ***
   - **a** Sito
   - **b** Stożek wyciskający

10 **Sokowirówka ***
   - **a** Pojemnik tarki
   - **b** Kosz filtrujący
   - **c** Pokrywa
   - **d** Popychacz sokowirówki

11 **Przystawka do krojenia w kostkę ***
   - **a** Uchwyt
   - **b** Klamra zamykająca
   - **c** Kratka do cięcia
   - **d** Tarcza do cięcia
   - **e** Osłona noża
   - **f** Przyrząd do czyszczenia kratki do cięcia

12 **Rozdrabniacz uniwersalny ***
   - **a** Pojemnik z napędem
   - **b** Pokrywa

13 **Mikser**
   - **a** Pojemnik do miksowania z tritanu
   - **b** Wkładka tnąca
   - **c** Pokrywa
   - **d** Otwór do dodawania składników
   - **e** Lejek

* w zależności od modelu

Przed pierwszym użyciem

Przed rozpoczęciem użytkowania należy rozpakować, wyczyścić i sprawdzić urządzenie.

Uwaga!
Nigdy nie użytkować uszkodzonego urządzenia!

- Wyjąć z opakowania korpus urządzenia i wszystkie akcesoria oraz usunąć opakowanie.
- Sprawdzić wszystkie części pod kątem kompletności i widocznych uszkodzeń.
  ➔ **Rysunek A**
- Przed pierwszym użyciem dokładnie umyć i wysuszyć wszystkie części.
  ➔ *„Czyszczenie i konserwacja” patrz strona 197*

Części i elementy obsługowe

Uwaga!
Miska, pokrywa/pojemnik rozdrabniacza uniwersalnego oraz pojemnik miksera nie nadają się do stosowania w kuchenkach mikrofalowych!

Oznakowanie kolorami

Urządzenie dysponuje 2- albo 3-stopniowym napędem (w zależności od modelu). Każdy stopień napędu jest oznaczony innym kolorem (czarnym, szarym i czerwonym). Te same oznaczenia można znaleźć również na elementach akcesoriów. Akcesoria są automatycznie łączone z prawidłowym stopniem szybkości.

Niska prędkość obrotowa, kolor czarny z osią napędową 2

Do używania przystawki do krojenia w kostkę.

Średnia prędkość obrotowa, kolor szary z osią napędową 1

Do używania tarcz rozdrabniających, wyciskarki do cytrusów i sokowirówki.

Wysoka prędkość obrotowa, kolor czerwony z osią napędową

Do używania miksera i rozdrabniacza uniwersalnego.

Przełącznik obrotowy z pierścieniem podświetlanym

→ Rysunek B

Przełącznik obrotowy służy do wybierania żądanej prędkości lub do wyłączania urządzenia. W trakcie pracy świeci się podświetlany pierścień. W przypadku błędnej obsługi urządzenia, aktywacji bezpiecznika elektronicznego lub usterki urządzenia nie jest możliwe włączenie urządzenia i świeci podświetlany pierścień.

Uwaga!
Urządzenie włączać i wyłączać tylko przełącznikiem obrotowym. Wyłączanie przez otwieranie pokrywy powoduje uszkodzenie urządzenia.

Ustawienia	
M	Włączenie chwilowe z najwyższą prędkością obrotową. Przełącznik przytrzymać żądany czas.
0/off	Stop/wyłączenie
min – max	Prędkość roboczą można ustawiać bezstopniowo, od najniższej do najwyższej liczby obrotów.
Pulse	Praca impulsowa z najwyższą prędkością obrotową. Zalecana do sporządzania np. koktajli mlecznych w mikserze.

Schowek na kabel

→ Rysunek C

Urządzenie jest wyposażone w schowek na kabel. Długość kabla daje się regulować przez jego wyciąganie lub wsuwanie.
Po zakończeniu pracy kilkoma krótkimi pchnięciami wsunąć kabel z powrotem do schowka.

Przygotowanie

- Postawić korpus urządzenia na gładkiej, czystej i stabilnej powierzchni.
- Wyciągnąć kabel na żądaną długość.

⚠ **Niebezpieczeństwo zranienia!**
– Podłączyć wtyczkę do gniazdka sieciowego dopiero po zakończeniu wszystkich przygotowań do pracy.
– Podczas pracy nigdy nie wkładać palców do miski oraz otworu wsypowego.
– Po wyłączeniu urządzenia napęd pracuje jeszcze przez krótki czas. Narzędzia i akcesoria wymieniać tylko przy wyłączonym i zatrzymanym napędzie.

Uwaga!
– Urządzenie włączać tylko z całkowicie zamontowanymi narzędziami lub akcesoriami.
– Urządzenia nie da się włączyć, jeżeli miska nie jest prawidłowo założona i zamknięta pokrywą. Nosek pokrywy musi wejść do oporu w szczelinę w uchwycie miski.
– Urządzenie włączać i wyłączać tylko przełącznikiem obrotowym.

Stosowanie narzędzi

⚠ **Niebezpieczeństwo zranienia!**
Podczas pracy nigdy nie wkładać palców do miski ani do otworu wsypowego. Nie wkładać żadnych przedmiotów (np. łyżki) do miski ani do otworu wsypowego.

Nóż uniwersalny

do rozdrabniania i siekania.

⚠ **Niebezpieczeństwo zranienia!**
Ostrzy noża uniwersalnego nie dotykać gołymi rękoma. Jeżeli nóż uniwersalny nie jest używany, to należy go zawsze przechowywać w osłonie. Nóż uniwersalny chwytać tylko za brzeg z tworzywa sztucznego.

Hak do zagniatania (tworzywo sztuczne)

do zagniatania ciast i mieszania składników, które nie powinny ulec rozdrobnieniu (takich jak np. rodzynki, wiórki czekoladowe).

➔ **Rysunek D**

1. Nałożyć miskę. Zwrócić przy tym uwagę na znacznik (▼/●). Obrócić miskę do oporu w kierunku zgodnym z kierunkiem ruchu wskazówek zegara.
2. Wcisnąć oś napędową 1 w nośnik narzędzi tak, by nastąpiło jej zablokowanie.
3. Założyć nośnik narzędzi z osią napędową na napęd. Założyć nóż uniwersalny albo hak do zagniatania na nośnik narzędzi i zwolnić.

Uwaga!
Produkty przeznaczone do przetwarzania wkładać dopiero po założeniu narzędzi.

4. Włożyć składniki.
5. Założyć pokrywę z popychaczem. Zwrócić przy tym uwagę na znacznik (▼/●).
6. Obrócić pokrywę do oporu zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara.
7. Podłączyć wtyczkę do gniazdka. Przełącznik obrotowy nastawić na żądany stopień.

Dodawanie składników

8. W celu dodawania składników ustawić przełącznik obrotowy na pozycję **0/off**. Wyjąć popychacz i włożyć składniki przez otwór do dodawania składników.

- Płynne składniki dodawać przez popychacz. Wkładkę popychacza można użyć jako miarkę.

9. Po zakończeniu przetwarzania składników ustawić przełącznik obrotowy na **0/off**. Odłączyć od gniazdka wtyczkę sieciową.

Opróżnianie miski

10. Obrócić pokrywę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i zdjąć.
11. Wyjąć nośnik narzędzi z miski razem z nożem uniwersalnym wzgl. hakiem do zagniatania. Zdjąć narzędzie z nośnika narzędzi.
12. Obrócić miskę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i zdjąć. Opróżnić miskę.

- Wszystkie części oczyścić natychmiast po użyciu. ➔ *„Czyszczenie i konserwacja” patrz strona 197*

Końcówka do mieszania

do ubijania śmietany, piany z białek i mieszania lekkich ciast. Nie nadaje się do mieszania stałych składników.

➔ **Rysunek E**

1. Nałożyć miskę. Zwrócić przy tym uwagę na znacznik (▼/●). Obrócić miskę do oporu w kierunku zgodnym z kierunkiem ruchu wskazówek zegara.
2. Założyć oś napędową na napęd.
3. Założyć końcówkę do mieszania na obudowę napędu tak, by nastąpiło jej zablokowanie.
4. Lekko obracając założyć obudowę przekładni na oś napędową.
5. Włożyć składniki.
6. Założyć pokrywę z popychaczem. Zwrócić przy tym uwagę na znacznik (▼/●).
7. Obrócić pokrywę do oporu zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara.

8. Podłączyć wtyczkę do gniazdka. Przełącznik obrotowy nastawić na żądany stopień.
- Po zakończeniu przetwarzania składników ustawić przełącznik obrotowy na **0/off**. Odłączyć od gniazdka wtyczkę sieciową.
- Wszystkie części oczyścić natychmiast po użyciu. ➞ *„Czyszczenie i konserwacja" patrz strona 197*

Tarcze rozdrabniające

⚠ **Niebezpieczeństwo zranienia!**
Nie dotykać ostrych noży i krawędzi tarcz rozdrabniających. Tarcze chwytać wyłącznie za brzeg! Nie wkładać rąk do otworu do dodawania składników. Do popychania składników używać tylko i wyłącznie popychacza.

Dwustronna tarcza do cięcia – grubo / cienko

Do cięcia owoców i warzyw.
Oznaczenie na dwustronnej tarczy do cięcia:
„1" dla strony do krojenia na grubo
„3" dla strony do krojenia na cienko

Uwaga!
Tarcza dwustronna nie nadaje się do cięcia twardego sera, chleba, bułek i czekolady. Ziemniaki sałatkowe gotowane na twardo kroić tylko na zimno.

Dwustronna tarcza do tarcia na wiórki – grubo / drobno

tarcia na wiórki warzyw, owoców i sera z wyjątkiem twardego sera (np.parmezanu).
Oznaczenie na dwustronnej tarczy do tarcia na wiórki:
„2" dla strony do tarcia na grubo
„4" dla strony do tarcia na drobno

Uwaga!
Dwustronna tarcza nie nadaje się do tarcia orzechów. Miękkie sery trzeć tylko na stronie przeznaczonej do tarcia na grubo.

Tarcza do tarcia – średnio

Do tarcia surowych ziemniaków, twardego sera (np. parmezanu), schłodzonej czekolady i orzechów.

Uwaga!
Tarcza do tarcia nie nadaje się do tarcia miękkiego i żółtego sera.

Tarcza do tarcia na grubo

Do tarcia surowych ziemniaków, np. na placki ziemniaczane lub kluski.

Tarcza do tarcia ziemniaków

Do tarcia surowych ziemniaków na szwajcarski placek ziemniaczany, do cięcia owoców i warzyw na grube plasterki.

Tarcza do frytek

Do cięcia surowych ziemniaków na frytki.

Tarcza do krojenia warzyw kuchni azjatyckiej

Tnie owoce i warzywa na drobne paski do potraw kuchni azjatyckiej.

Wskazówka: Tarczę do frytek i tarczę do krojenia warzyw kuchni azjatyckiej zakładać z nożem skierowanym do góry. Tarcze przeznaczone do innych zastosowań można nabyć w sklepach specjalistycznych (patrz rozdział „Akcesoria specjalne").

Popychacz z wkładką

➞ **Rysunek F**

Popychacza można używać w dwóch wariantach.

Wariant 1: do np. ziół, pora, marchwi. Włożyć popychacz w otwór obudowy. Popychać popychaczem produkty przeznaczone do przetworzenia.

Wariant 2: do np. jabłek, ziemniaków. Włożyć wkładkę do popychacza i obracać do momentu połączenia obu tych części ze sobą. Popychać popychaczem produkty przeznaczone do przetworzenia.

➞ **Rysunek G**

1. Nałożyć miskę. Zwrócić przy tym uwagę na znacznik (▼/●). Obrócić miskę do oporu w kierunku zgodnym z kierunkiem ruchu wskazówek zegara.
2. Założyć oś napędową na napęd.

3. Wyjąć tarczę z osłony ochronnej. Założyć tarczę na uchwyt tarcz. Odwrócić tarczę żądaną stroną cięcia/tarcia do góry. Położyć tarczę na uchwyt w taki sposób, aby zabieraki uchwytu weszły do otworów tarczy. Tarcza musi spoczywać na bocznych czopach uchwytu tarczy.
4. Lekko obracając założyć uchwyt tarczy na oś napędową.
5. Założyć pokrywę z popychaczem. Zwrócić przy tym uwagę na znacznik (▼).
6. Obrócić pokrywę do oporu zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara.
7. Podłączyć wtyczkę do gniazdka. Przełącznik obrotowy nastawić na żądany stopień.
8. Wkładać produkty przeznaczone do pocięcia lub starcia na wiórki i popychać popychaczem lekko dociskając. W razie potrzeby najpierw rozdrobnić artykuły.

- Po zakończeniu przetwarzania składników ustawić przełącznik obrotowy na **0/off**. Odłączyć od gniazdka wtyczkę sieciową.
- Wszystkie części oczyścić natychmiast po użyciu. Zapobiegnie to przyschnięciu resztek. ➔ *„Czyszczenie i konserwacja” patrz strona 197*

Uwaga!
Zakończyć przetwarzanie i opróżnić pojemnik, zanim przetwarzane produkty osiągną dolną krawędź uchwytu tarcz.

Wskazówka: Czekoladę włożyć przed włączeniem urządzenia i zamknąć otwór popychaczem. Po włączeniu urządzenia popychać artykuły popychaczem.

Wyciskarka do owoców cytrusowych

Do wyciskania soku z owoców cytrusowych, np. pomarańczy, grejpfrutów i cytryn.

Uwaga!
Wyciskarki do owoców cytrusowych można używać tylko po jej kompletnym zmontowaniu.

➔ **Rysunek H**

1. Nałożyć miskę. Zwrócić przy tym uwagę na znacznik (▼). Obrócić miskę do oporu w kierunku zgodnym z kierunkiem ruchu wskazówek zegara.
2. Założyć oś napędową na napęd.
3. Założyć sitko na oś napędową. Zwrócić przy tym uwagę na oznaczenie (▼). Obrócić sitko w kierunku zgodnym z kierunkiem ruchu wskazówek zegara. Nosek sitka musi wejść do oporu w szczelinę uchwytu miski.
4. Nałożyć stożek wyciskający i docisnąć.
5. Podłączyć wtyczkę do gniazdka sieciowego i ustawić przełącznik obrotowy na stopnień **min**.
6. Przycisnąć przepołowiony owoc cytrusowy do stożka wyciskającego. Sok spływa do pojemnika.

- Po zakończeniu przetwarzania składników ustawić przełącznik obrotowy na **0/off**. Odłączyć od gniazdka wtyczkę sieciową.
- Wszystkie części oczyścić natychmiast po użyciu. Zapobiegnie to przyschnięciu resztek. ➔ *„Czyszczenie i konserwacja” patrz strona 197*

Uwaga!
Zwrócić uwagę na poziom napełnienia. Maksymalna ilość przetwarzanych produktów: 1000 ml soku owocowego.

Sokowirówka

do wyciskania soku z owoców pestkowych (np. jabłek, gruszek), owoców jagodowych, wypestkowanych owoców, warzyw (np. marchwi, pomidorów).

➔ **Rysunek I**

1. Nałożyć miskę. Zwrócić przy tym uwagę na znacznik (▼). Obrócić miskę do oporu w kierunku zgodnym z kierunkiem ruchu wskazówek zegara.
2. Założyć oś napędową na napęd.
3. Włożyć kosz filtrujący do pojemnika.
4. Obracanie w kierunku przeciwnym do kierunku ruchu wskazówek zegara.
5. Włożyć sokowirówkę do miski.

6. Założyć pokrywę sokowirówki z popychaczem. Zwrócić przy tym uwagę na znacznik (▼).
7. Obrócić pokrywę do oporu zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara.
8. Podłączyć wtyczkę do gniazdka. Ustawić przełącznik obrotowy na stopień **min**.

- Włożyć owoce lub warzywa do otworu wsypowego i lekko dociskając popychać popychaczem. W razie potrzeby najpierw rozdrobnić artykuły. Na końcu procesu krótko ustawić przełącznik obrotowy na stopień **max** i pozostawić pracujące urządzenie tak długo, aż sok zostanie całkowicie wyciśnięty z miąższu.
- Po zakończeniu przetwarzania składników ustawić przełącznik obrotowy na **0/off**. Odłączyć od gniazdka wtyczkę sieciową.
- Wszystkie części oczyścić natychmiast po użyciu. ➔ *„Czyszczenie i konserwacja" patrz strona 197*

Uwaga!
Opróżniać miskę jak najszybciej:
– po przetworzeniu maksymalnie 500 g.
– zanim sok dosięgnie tarki.

Mikser

do mieszania/miksowania płynnych lub półtwardych produktów, do rozdrabniania i siekania surowych warzyw i owoców oraz do rozcierania produktów na purée.

Pojemnik do miksowania z Tritanu
Tritan to nietłukące, obojętne smakowo i zapachowo tworzywo sztuczne. W pojemniku z Tritanu można przetwarzać kostki lodu i zamrożone artykuły spożywcze.

⚠ **Niebezpieczeństwo zranienia**
Nigdy nie wkładać rąk do założonego miksera! Mikser zakładać i zdejmować tylko przy wyłączonym urządzeniu i zatrzymanym napędzie. Ostrzy wkładki tnącej nie dotykać gołymi rękoma.

⚠ **Niebezpieczeństwo oparzenia!**
Podczas przetwarzania gorących produktów przez lejek w pokrywie wydostaje się para. Wlewać maksymalnie 0,4 litra gorących lub pieniących się płynów.

Uwaga!
Nie wystawiać pojemnika miksera na działanie temperatur powyżej 80°C.

➔ **Rysunek J**

1. Założyć mikser. Zwrócić przy tym uwagę na znacznik (▼). Obrócić mikser do oporu w kierunku zgodnym z kierunkiem ruchu wskazówek zegara.
2. Włożyć składniki.

Przetwarzane ilości	
Składniki stałe	optymalnie 80 g
Płyny	maks. 1,5 L
Płyny gorące lub pieniące się	maks. 0,4 L

3. Założyć pokrywę i obrócić ją w kierunku zgodnym z kierunkiem ruchu wskazówek zegara. Nosek pokrywy musi wejść do oporu w szczeliny uchwytu miksera.

Uwaga!
– Nie włączać pustego miksera.
– Mikser działa tylko z założoną i dokręconą pokrywą.

4. Podłączyć wtyczkę do gniazdka. Przełącznik obrotowy nastawić na żądany stopień.

Dodawanie składników

5. W celu dodania składników ustawić przełącznik obrotowy w pozycji **0/off**. Zdjąć pokrywę i włożyć składniki, albo
6. wyjąć lejek z pokrywy i dodawać stałe składniki stopniowo przez otwór do dodawania składników.
7. Płynne składniki wlać przez lejek.

- Po zakończeniu przetwarzania składników ustawić przełącznik obrotowy na **0/off**. Odłączyć od gniazdka wtyczkę sieciową.
- Wszystkie części oczyścić natychmiast po użyciu. ➔ *„Czyszczenie i konserwacja" patrz strona 197*

Rada: W celu wstępnego przepłukania wlać do założonego miksera nieco wody z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Włączyć urządzenie na kilka sekund na stopniu **M**. Wylać wodę i wypłukać mikser czystą wodą.

Przykładowy przepis dla miksera

Napój dla sportowców

- 270 g miodu (z lodówki, 5°C)
- 5 g cynamonu,
- 230 g mleka

■ Miód i cynamon włożyć do miksera i zmiksować na stopniu **M**.

■ Po upływie 5 sekund dodać mleko i miksować jeszcze przez 3 sekundy.

Przestrzegać zalecanych ilości artykułów i czasów przetwarzania. → **Rysunek P**

Przystawka do krojenia w kostkę

Przystawka do krojenia artykułów spożywczych w kostkę.

⚠ **Niebezpieczeństwo skaleczenia przez ostre noże i obracający się napęd!**

Nigdy nie wkładać rąk do założone przystawki do krojenia w kostkę! Przystawkę do krojenia w kostkę zakładać i zdejmować tylko przy wyłączonym urządzeniu i zatrzymanym napędzie.
Przy demontażu i montażu przystawki do krojenia w kostkę chwytać tarczę tnącą tylko za znajdującą się w jej środku gałkę z tworzywa sztucznego.

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. mortadeli), gotowanego lub pieczonego mięsa drobiowego bez kości.

■ Bardzo miękki ser (np. mozzarella, ser owczy). Ser w plastrach (np. Gouda) i sery twarde (np. ementaler) nie wolno przekraczać ilości 3 kg w jednym etapie pracy.

■ Przed przetwarzaniem owoców pestkowych (jabłek, brzoskwiń itp.) należy usunąć ziarenka lub pestki.

■ Przed przetworzeniem gotowanego lub pieczonego mięsa należy usunąć wszystkie kości.

■ Produkty spożywcze nie mogą być zamrożone.

Uwaga!

– 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 jakichkolwiek roszczeń odszkodowawczych wobec firmy Robert Bosch Hausgeräte GmbH. Wyklucza to również odpowiedzialność za uszkodzenia (np. tępe lub zdeformowane noże) spowodowane przetwarzaniem produktów spożywczych, które nie są przystosowane do tego urządzenia.

Ważne wskazówki:

– Produkty spożywcze nie mogą zawierać żadnych kości, pestek lub innych twardych części/składników.

– Owoce i warzywa nie powinny być zbyt dojrzałe, ponieważ mogą w tym stanie puszczać sok.

– Ugotowane produkty spożywcze schłodzić przed krojeniem; wtedy są twardsze i lepiej się kroją.

– Poprzez zwiększenie lub zmniejszenie nacisku na popychacz przy popychaniu produktów można wpłynąć na długość krojonych kostek.

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

Wybrać **prędkość roboczą** odpowiadającą krojonym artykułom.

Uwaga!

Przy pracy z przystawką do krojenia w kostkę nie wolno nigdy używać trybu impulsowego (Pulse).

Niska prędkość robocza (min):
gotowane ziemniaki, marchew i jajka, ogórki, banany, truskawki, melony.

Średnia prędkość robocza:
surowe ziemniaki i marchew, miękkie wędliny (np. mortadela), sery w plastrach, twarde sery, papryka, pomidory, cebule, jabłka, kiwi.

➔ **Rysunek K**

1. Włożyć kratkę do cięcia w uchwyt. Zwracać uwagę na wycięcia!
2. Włożyć w uchwyt tarczę do krojenia z osłoną noża.
3. Docisnąć do środka 3 klamry zamykające do momentu ich zatrzaśnięcia.
4. Założyć oś napędową 2 na napęd.

Uwaga!
Z przystawką do krojenia w kostkę koniecznie używać osi napędowej 2 (**rys. A - 4**).

5. Nałożyć miskę. Zwrócić przy tym uwagę na znacznik (▼). Obrócić miskę do oporu w kierunku zgodnym z kierunkiem ruchu wskazówek zegara.
6. Włożyć przystawkę do krojenia w kostkę do miski. Znacznik na przystawce do krojenia w kostkę musi być skierowany w stronę uchwytu miski. Przystawka do krojenia w kostkę musi być całkowicie osadzona na wale napędowym! W razie potrzeby obrócić tarczę z nożami za osłoną noży w prawidłową pozycję.
7. Zdjąć osłonę noża.
8. Założyć pokrywę z popychaczem. Zwrócić przy tym uwagę na znacznik (▼).
9. Obrócić pokrywę do oporu zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara. Nosek pokrywy musi wejść do oporu w szczelinę uchwytu miski.
10. Podłączyć wtyczkę do gniazdka. Ustawić przełącznik obrotowy na żądany stopień.

- Włożyć przeznaczone do pokrojenia artykuły spożywcze do otworu wsypowego i lekko dociskając popychać popychaczem. W razie potrzeby najpierw rozdrobnić artykuły.

Uwaga!
Opróżniać miskę jak najszybciej:
– po przetworzeniu maksymalnie 500 g.
– zanim produkty pokrojone w kostkę dosięgną dolnej krawędzi przystawki do krojenia w kostkę.

Opróżnianie miski

- Po zakończeniu przetwarzania składników ustawić przełącznik obrotowy na **0/off**. Odłączyć od gniazdka wtyczkę sieciową.
- Obrócić pokrywę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i zdjąć.
- Założyć osłonę noża.
- Wyjąć przystawkę do krojenia w kostkę z miski.
- Obrócić miskę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i zdjąć. Opróżnić miskę.
- Wszystkie części oczyścić natychmiast po użyciu. ➔ *„Czyszczenie i konserwacja" patrz strona 197*

Rozdrabniacz uniwersalny

do rozdrabniania mniejszych ilości mięsa, twardego sera, cebuli, pietruszki zielonej, czosnku, owoców i warzyw. Nie wolno rozdrabniać kawy ziarnistej, ziaren pieprzu, cukru, maku oraz chrzanu.

⚠ **Niebezpieczeństwo zranienia**
Rozdrabniacz uniwersalny zdejmować i zakładać tylko przy zatrzymanym napędzie. Ostrzy wkładki tnącej nie dotykać gołymi rękoma. Nigdy nie wkładać rąk do pojemnika rozdrabniacza uniwersalnego! Do wyjmowania rozdrobnionych produktów używać odpowiednich pomocy (np. łyżki).

Uwaga!
Rozdrabniacz uniwersalny działa tylko z założoną i dokręconą pokrywą.

➔ **Rysunek L**

1. Założyć pojemnik. Zwrócić przy tym uwagę na znacznik (▼). Obrócić pojemnik do oporu w kierunku zgodnym z kierunkiem ruchu wskazówek zegara.
2. Włożyć składniki.
3. Założyć pokrywę i obrócić ją w kierunku zgodnym z kierunkiem ruchu wskazówek zegara. Nosek pokrywy musi wejść do oporu w szczeliny pojemnika.

4. Podłączyć wtyczkę do gniazdka. Ustawić przełącznik obrotowy na stopień **M** i przytrzymać.

Wskazówka: Im dłużej włączone jest urządzenie, tym drobniejsze są przetwarzane produkty. Żądany wynik rozdrabniania w przypadku ziół można uzyskać już po bardzo krótkim włączeniu urządzenia. Może już wystarczyć krótkie włączenie stopnia **M**.

- Po zakończeniu przetwarzania składników zwolnić przełącznik obrotowy. Odłączyć od gniazdka wtyczkę sieciową.

Po zakończeniu pracy

- Obrócić rozdrabniacz uniwersalny w kierunku przeciwnym do kierunku ruchu wskazówek zegara i zdjąć.
- Odwrócić rozdrabniacz uniwersalny; rozdrobnione produkty wpadają do pokrywy.
- Przytrzymać pokrywkę. Obrócić pojemnik w kierunku przeciwnym do kierunku ruchu wskazówek zegara i zdjąć.
- Wyjąć resztki rozdrobnionych artykułów spożywczych wyjąć z pojemnika przy użyciu odpowiedniej pomocy (np. łyżki).
- Wszystkie części oczyścić natychmiast po użyciu. ➔ *„Czyszczenie i konserwacja" patrz strona 197*

Czyszczenie i konserwacja

Urządzenie nie wymaga przeglądów ani konserwacji! Dokładne czyszczenie zapewnia wysoką trwałość.

Wskazówki ogólne

- Wszystkie części oczyścić natychmiast po użyciu. Zapobiega to zasychaniu resztek i niszczeniu tworzywa sztucznego (np. przez olejki eteryczne zawarte w przyprawach).
- Podczas przetwarzania np. marchwi i czerwonej kapusty na elementach z tworzywa sztucznego powstają przebarwienia, które można usunąć przy użyciu kilku kropel oleju jadalnego.

Uwaga!

– Nie używać środków czyszczących zawierających alkohol lub spirytus.
– Nie używać ostrych, spiczastych czy metalowych przedmiotów.
– Nie stosować szorstkich ściereczek ani środków do szorowania.
– Zwrócić uwagę na to, aby elementy z tworzywa sztucznego nie zostały zaciśnięte w zmywarce, ponieważ mogą ulec trwałej deformacji!
– Blaszki kosza filtrującego sokowirówki czyścić ostrożnie, aby nie doszło do ich uszkodzenia.

⚠ **Niebezpieczeństwo zranienia!**

– Zachowywać ostrożność podczas manipulowania ostrymi nożami.
– Nóż uniwersalny chwytać tylko za brzeg z tworzywa sztucznego.
– Tarcze rozdrabniające chwytać tylko za brzeg.
– Nigdy nie dotykać ostrych noży i krawędzi przystawki do krojenia w kostkę. Przystawkę do krojenia chwytać wyłącznie z znajdującą się pośrodku gałkę z tworzywa sztucznego!
– Nie dotykać noża miksera i noża rozdrabniacza uniwersalnego gołymi rękami.
– Do czyszczenia noży i tarcz rozdrabniających używać szczotki.

⚠ **Niebezpieczeństwo porażenia prądem!**

Przed przystąpieniem do czyszczenia należy odłączyć wtyczkę od gniazdka sieciowego.

Czyszczenie korpusu urządzenia

- Nigdy nie zanurzać korpusu urządzenia w płynach, nie myć go pod bieżącą wodą ani w zmywarce do naczyń. Nie stosować myjek parowych.
- Korpus urządzenia przetrzeć wilgotną szmatką. W razie potrzeby użyć trochę płynu do mycia naczyń.
- Na koniec wytrzeć urządzenie do sucha.

Czyszczenie miski, narzędzi i akcesoriów

- Wszystkie części myć natychmiast po życiu ze wszystkich stron pod bieżącą wodą.
- Przed czyszczeniem rozłożyć akcesoria. Postępować przy tym w kolejności odwrotnej do opisów podanych w odpowiednich rozdziałach.
- Po wyczyszczeniu pozwolić częściom całkowicie wyschnąć lub dokładnie wytrzeć je do sucha.

Rozkładanie końcówki do mieszania przed czyszczeniem

Końcówkę do mieszania można rozbierać do mycia.

➔ **Rysunek M**

1. Zdjąć końcówkę do mieszania z napędu.
2. Wcisnąć zaczep i podnieść pokrywę napędu.
3. Wyjąć z obudowy oba koła zębate. Ostrożnie wyczyścić szczotką.
4. Po wyczyszczeniu i wysuszeniu złożyć wszystkie części z zachowaniem odwrotnej kolejności kroków.

Czyszczenie sokowirówki

Przed rozpoczęciem czyszczenia sokowirówki zdjąć koszt filtrujący z pojemnika. Wstępnie opłukać części pod bieżącą wodą.

Uwaga!

Lamelki koszta filtrującego czyścić ostrożnie, aby nie doszło do ich uszkodzenia.

Czyszczenie przystawki do krojenia w kostkę

Rozkładanie przystawki do krojenia w kostkę przed czyszczeniem

➔ **Rysunek N**

1. Założyć osłonę noża. Wyjąć przystawkę do krojenia w kostkę z miski.
2. Otworzyć klamry zamykające. Wyjąć tarczę z nożami i osłonę noży.

⚠ **Niebezpieczeństwo zranienia!**

Tarczę z nożami oraz kratkę do cięcia chwytać tylko za element z tworzywa sztucznego.

3. Wypchnąć ewentualne resztki produktów przy użyciu przyrządu do czyszczenia kratki do cięcia.
4. Wypchnąć kratkę do cięcia od dołu przy użyciu przyrządu do czyszczenia.

Umyć uchwyt w zmywarce do naczyń. Wszystkie inne części wstępnie opłukać pod bieżącą wodą. Poszczególne części wyczyścić szczotką.

Czyszczenie miksera

Pojemnik miksera (bez wkładki tnącej), pokrywę i lejek można myć w zmywarce do naczyń. Wkładki tnącej nie myć w zmywarkach, należy go myć pod bieżącą wodą (nie pozostawiać w wodzie).

Rozkładanie wkładki tnącej przed czyszczeniem

➔ **Rysunek O**

1. Obrócić pusty pojemnik miksera. Chwycić wkład z nożami za skrzydełka i obrócić go w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. Wkładka tnąca zostaje odblokowana.
2. Wyjąć wkładkę tnącą i zdjąć uszczelkę.
3. Po wyczyszczeniu i wysuszeniu założyć uszczelkę na wkładkę tnącą.
4. Włożyć wkładkę tnącą od spodu do pojemnika miksera o dokręcić w kierunku ruchu wskazówek zegara. Obrócić co najmniej na tyle, by łopatka ze znacznikiem była skierowana na pojemnik miksera.

Uwaga!

Nigdy nie używać wkładki tnącej bez uszczelki!

Czyszczenie rozdrabniacza uniwersalnego

Rozdrabniacz uniwersalny najlepiej czyścić od razu po użyciu. Zapobiega to zasychaniu resztek składników i uszkodzeniu tworzywa sztucznego (np. przez olejki eteryczne zawarte w przyprawach).

Ne myć pojemnika z napędem w zmywarce do naczyń, należy go myć szczotką pod bieżącą wodą. Nie pozostawiać w wodzie! Do suszenia postawić pojemnik z napędem skierowanym do góry.

Usuwanie usterek

⚠ **Niebezpieczeństwo zranienia!**
Przed przystąpieniem do usuwania usterki należy zawsze odłączyć wtyczkę od gniazdka sieciowego.

Ważna wskazówka:
Lampka kontrolna (wskaźnik pracy) miga w przypadku błędnej obsługi urządzenia, aktywacji bezpieczników elektronicznych lub uszkodzenia urządzenia.

Usterka:
Urządzenie nie pracuje.

Możliwa przyczyna:
Urządzenie zostało przeciążone (np. wskutek zablokowania narzędzia przez artykuły spożywcze) i uaktywnił się bezpiecznik elektroniczny.

Usuwanie przyczyny:
- Ustawić przełącznik obrotowy na **0/off**.
- Odłączyć od gniazdka wtyczkę sieciową.
- Usunąć przyczynę przeciążenia.
- Ponownie uruchomić urządzenie.

Możliwa przyczyna:
Nastąpiła próba założenia miski lub miksera na włączone urządzenie.

Usuwanie przyczyny:
- Ustawić przełącznik obrotowy na **0/off**.
- Odłączyć od gniazdka wtyczkę sieciową.
- Założyć miskę lub mikser.
- Ponownie uruchomić urządzenie.

Usterka:
Urządzenie nie zaczyna pracować.

Możliwa przyczyna:
Części nie są poprawnie założone. Pokrywa nie jest całkowicie zamknięta.

Usuwanie przyczyny:
- Ustawić przełącznik obrotowy na **0/off**.
- Odłączyć od gniazdka wtyczkę sieciową.
- Poprawnie założyć części w sposób opisany w instrukcji obsługi i całkowicie zamknąć pokrywę.
- Ponownie uruchomić urządzenie.

Ważna wskazówka:
Jeżeli opisane wyżej czynności nie spowodowały usunięcia usterki, należy się zwrócić do naszego autoryzowanego punktu serwisowego (patrz spis adresów punktów serwisowych na końcu instrukcji).

Akcesoria specjalne

(do nabycia w sklepach specjalistycznych – jeżeli nie należy do zestawu dostarczonego z urządzeniem)

Tarcza do frytek (MUZ45PS1)
Do cięcia surowych ziemniaków na frytki.

Tarcza do cięcia warzyw kuchni azjatyckiej (MUZ45AG1)
Tnie owoce i warzywa na drobne paski do potraw kuchni azjatyckiej.

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.

Ekologiczna utylizacja

To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE oraz polską Ustawą z dnia 11 wrzesnia 2015 r. „O zużytym sprzęcie elektrycznym i elektronicznym” (Dz.U. z dn. 23.10.2015 poz. 11688) symbolem przekreślonego kontenera na odpady. Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego użytkowania nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego. Użytkownik jest zobowiązany do oddania go prowadzącym zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Prowadzący zbieranie, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz gminne jednostka, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu. Właściwe postępowanie ze zużytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.

Gwarancja

Dla urządzenia obowiązują warunki gwarancji wydane przez nasze przedstawicielstwo handlowe w kraju zakupu. Dokładne informacje otrzymacie Państwo w każdej chwili w punkcie handlowym, w którym dokonano zakupu urządzenia. W celu skorzystania z usług gwarancyinych 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”.

Zmiany zastrzeżone.

Використання за призначенням

Цей прилад призначений тільки для побутового використання. Прилад слід використовувати, тільки щоб обробляти продукти у звичайних для домашнього господарства кількостях зі звичайною тривалістю.
Цей прилад придатний для перемішування, замішування, збивання, нарізання та шаткування продуктів. Не використовуйте прилад, щоб обробляти інші речовини чи предмети. За умови використання дозволеного виробником додаткового приладдя можливі також інші способи застосування. Використовуйте прилад тільки з дозволеними оригінальними частинами та приладдям. Ніколи не використовуйте приладдя для інших приладів. Використовуйте прилад лише всередині приміщень за кімнатної температури на висоті не вище 2000 м над рівнем моря.

Правила техніки безпеки

Уважно прочитайте інструкцію з експлуатації, дотримуйтеся її вказівок, не викидайте її! Передаючи прилад у користування іншим людям, додайте до нього й цю інструкцію. У разі недотримання вказівок щодо правильного використання приладу виробник не несе відповідальності за збитки, які виникли внаслідок цього. Особи з фізичними, сенсорними або ментальними вадами або особи, яким бракує знань та досвіду, можуть користуватися приладом лише під наглядом або якщо вони пройшли підготовку з користування приладом та розуміють можливу небезпеку. Бережіть прилад і кабель живлення від дітей, їм заборонено користуватися приладом. Дітям заборонено гратися з приладом. Дітям заборонено чистити й обслуговувати прилад.

⚠ Небезпека ураження електричним струмом і пожежі!

- Прилад дозволено підключати до розетки й експлуатувати лише відповідно до даних, зазначених на заводській табличці. Користуватися приладом можна, лише коли він сам і кабель живлення не мають жодних пошкоджень. Щоб уникнути небезпеки, ремонтувати прилад – наприклад, заміняти пошкоджений кабель живлення – дозволено лише спеціалістам нашої сервісної служби.
- Ніколи не підключайте прилад до вимикачів з годинниковим механізмом чи розеток з дистанційним керуванням. Ніколи не залишайте ввімкнений прилад без нагляду!
- Не ставте прилад на гарячі поверхні, наприклад плити, або поблизу від них. Не можна, щоб кабель живлення торкався гарячих частин або гострих країв.

- Ні в якому разі не занурюйте основний блок приладу у воду і не мийте в посудомийній машині. Не використовуйте пароочисник. Не користуйтеся приладом, коли ваші руки вологі.
- Обов'язково відключайте прилад від електромережі в таких випадках: після кожного використання; перед складанням, розбиранням або очищенням; якщо виникла несправність або ви плануєте залишити прилад без нагляду.
- У разі порушення електропостачання прилад залишається ввімкненим і знову запускається після відновлення електропостачання.

⚠ Небезпека травмування!

- Перед заміною приладдя або додаткових елементів, які рухаються під час роботи, прилад слід вимкнути та від'єднати від електромережі. Після вимкнення привод ще деякий час продовжує рухатися. Дочекайтеся повної зупинки привода!
- Під час роботи приладу категорично заборонено засовувати руки в чашу або завантажувальну горловину. Підштовхуйте інгредієнти лише штовхачем. Не вставляйте в чашу чи приймальний лоток жодних предметів (таких як черпак).
- Поводження з гострими ножами, спорожнення й очищення потребують обережності. Для чищення слід користуватися щіткою.
- Заборонено торкатися лез універсального ножа голими руками. Коли універсальний ніж не використовується, він завжди має бути в захисному чохлі. Не торкайтеся гострих ножів і різальних крайок дисків для подрібнення. Диски для подрібнення можна брати тільки за краї!
- Категорично заборонено засовувати руку у встановлену чашу блендера! Чашу блендера можна знімати/встановлювати тільки після зупинки привода! Не торкайтеся ножів блендера голими руками.
- Ніколи не беріться за гострі ножі та крайки вставки-кубикорізки. Різальний диск і різальну решітку беріть лише за пластмасову частину. Якщо вставка-кубикорізка не використовується, зберігайте її в зібраному стані з надітим захисним чохлом.

⚠ Небезпека отримання опіків!

Під час обробляння гарячих продуктів з воронки в кришці виходить пара. Заливайте максимум 0,4 літра гарячої або пінистої рідини.

⚠ Небезпека задушення!

Не дозволяйте дітям гратися з пакувальним матеріалом.

⚠ Увага!
Рекомендується ні в якому разі не залишати прилад увімкненим довше, ніж це потрібно для переробки продуктів. Не вмикайте прилад ухолосту. Не піддавайте чашу блендера дії температури понад 80°C.

⚠ Важливо!
Після кожного використання, а також після тривалого невикористання прилад необхідно очищати. ➔ *«Чищення та догляд» див. стор. 212*

Пояснення символів на приладі або приладді

Дотримуйтеся вказівок інструкції з експлуатації.

Обережно! Ножі, що обертаються.

Обережно! Насадки, що обертаються.
Не встромляйте руки до завантажувального отвору.

Щиро вітаємо вас із покупкою нового приладу фірми Bosch. Додаткову інформацію про нашу продукцію ви знайдете на нашому сайті.

Зміст

Використання за призначенням 201
Правила техніки безпеки 201
Стислий огляд..... 203
Перед першим використанням 204
Деталі та елементи управління..... 204
Підготовка 205
Застосування знарядь 205
Подрібнювальні диски..... 206
Цитрус-прес 208
Соковижималка-центрифуга 208
Блендер..... 209
Приклад рецепту для блендера 209
Кубикорізка 210
Універсальний подрібнювач.....211
Чищення та догляд..... 212
Усунення несправностей 213
Спеціальне приладдя 214
Утилізація..... 214
Умови гарантії..... 214

Стислий огляд

Розгорніть сторінки з малюнками.

➔ **Малюнок A**

1 **Основний блок приладу**
   - **a** Поворотний перемикач
   - **b** Світлове кільце (індикатор робочого стану)
   - **c** Привод (2- або 3-ступеневий *)
   - **d** Відсік для зберігання кабелю
2 **Чаша**
3 **Вал привода 1 (сірий)**
4 **Вал привода 2 (чорний) ***
5 **Кришка**
   - **a** Штовхач
   - **b** Вставка до штовхача
6 **Знаряддя**
   - **a** Тримач насадок
   - **b** Універсальний ніж із захисним чохлом
   - **c** Замішувальний гачок (пластмаса)
   - **d** Віничок-мішалка
   - **e** Редукторний корпус для віничка-мішалки
7 **Дискотримач**

8 Подрібнювальні диски *
- **a** Двобічний диск для нарізання товстими/тонкими скибками
- **b** Двобічний диск-тертка для крупного/дрібного натирання
- **c** Диск-тертка – середня
- **d** Диск-тертка – крупна
- **e** Диск для дерунів
- **f** Диск для нарізання картоплі соломкою
- **g** Диск для нарізання овочів по-азіатському

9 Цитрус-прес *
- **a** Сито-кошик
- **b** Вичавний конус

10 Соковижималка-центрифуга
- **a** Посудина для перетертої маси
- **b** Фільтр-кошик
- **c** Кришка
- **d** Штовхач для соковижималки-центрифуги

11 Кубикорізка *
- **a** Основа
- **b** Фіксувальна скоба
- **c** Різальна решітка
- **d** Різальний диск
- **e** Захисний чохол ножа
- **f** Пристрій для очищення різальної решітки

12 Універсальний подрібнювач *
- **a** Чаша з приводом
- **b** Кришка

13 Блендер
- **a** Чаша з тритану
- **b** Ножова вставка
- **c** Кришка
- **d** Завантажувальний отвір
- **e** Воронка

* Залежно від моделі

Перед першим використанням

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

Увага!
У жодному разі не вводьте в експлуатацію пошкоджений прилад!

- Вийміть основний блок і все приладдя з упаковки та зніміть пакувальний матеріал.
- Перевірте всі деталі на комплектність і видимі пошкодження. ➔ **Малюнок A**
- Перед першим використанням ретельно очистьте та висушіть усі деталі.
  ➔ *«Чищення та догляд» див. стор. 212*

Деталі та елементи управління

Важливо!
Чаша, кришка/чаша універсального подрібнювача та чаша блендера непридатні для застосування в мікрохвильовій печі!

Кольорове маркування

Прилад має дво- або триступеневий привод (залежно від моделі). Кожний ступінь привода позначено кольором (чорним, сірим і червоним). Таке кольорове маркування можна побачити також на приладді. Елементи приладдя автоматично поєднуються з відповідним ступенем привода.

Низька швидкість, чорний колір, вал 2
Для кубикорізки.

Середня швидкість, сірий колір, вал 1
Для подрібнювальних дисків, цитрус-преса та соковижималки-центрифуги.

Висока швидкість, червоний колір, без вала
Для блендера й універсального подрібнювача.

Поворотний перемикач зі світловим кільцем

➞ Малюнок B

За допомогою поворотного перемикача можна вибрати бажану швидкість роботи або вимкнути прилад. Під час роботи світиться вбудоване світлове кільце. У разі помилки користувача, спрацювання електронних запобіжників чи дефекту прилад більше не можна буде ввімкнути, а світлове кільце блиматиме.

Увага!

Вмикайте та вимикайте прилад виключно поворотним перемикачем. Вимкнення відчиненням кришки призводить до пошкодження приладу.

Налаштування	
M	Миттєве ввімкнення з найвищою швидкістю. Утримуйте перемикач натиснутим, скільки потрібно.
0/off	Зупинення/вимкнення
min – max	Робоча швидкість регулюється плавно від низького до високого числа обертів.
Pulse	Інтервальний режим із найвищою швидкістю. Рекомендується, наприклад, для приготування молочних шейків у блендері.

Відсік для зберігання кабелю

➞ Малюнок C

Прилад обладнано відсіком для зберігання кабелю. Довжину кабелю живлення можна регулювати, витягаючи кабель або заштовхуючи його назад.
Після роботи короткими поштовхами заштовхуйте кабель назад у відсік.

Підготовка

- Установіть основний блок на рівній, чистій і стійкій поверхні.
- Витягніть кабель на потрібну довжину.

⚠ Небезпека травмування!

– Вставляйте штепсельну вилку в розетку, лише якщо виконано всі операції з підготовки приладу до роботи.
– Під час роботи приладу категорично заборонено засовувати руки в чашу або завантажувальну горловину.
– Після вимкнення привод ще деякий час продовжує рухатися. Знаряддя/приладдя можна міняти тільки за нерухомого привода.

Важливо!

– Вмикайте прилад, лише коли знаряддя або приладдя повністю встановлено.
– Прилад не можна ввімкнути, якщо чашу встановлено неправильно й не накрито кришкою. Носик кришки має до упору ввійти в проріз на ручці чаші.
– Вмикайте та вимикайте прилад виключно поворотним перемикачем.

Застосування знарядь

⚠ Небезпека травмування!

Під час роботи приладу категорично заборонено засовувати руки в чашу або завантажувальну горловину. Не вставляйте жодні предмети (наприклад, черпак) в чашу чи завантажувальну горловину.

Універсальний ніж

Для подрібнення та нарізання.

⚠ Небезпека травмування!

Заборонено торкатися лез універсального ножа голими руками. Коли універсальний ніж не використовується, він завжди має бути в захисному чохлі. Універсальний ніж можна брати тільки за пластмасовий край-ручку.

Замішувальний гачок (пластмаса)

Для замішування тіста й підмішування інгредієнтів, що їх не потрібно подрібнювати (наприклад, родзинок, плиток шоколаду).

➔ **Малюнок D**

1. Установіть чашу. Зверніть увагу на позначку (▼). До упору поверніть чашу за годинниковою стрілкою.
2. Втисніть приводний вал 1 до фіксації в тримач знаряддя.
3. Установіть тримач знаряддя разом із валом на привод. Установіть універсальний ніж або замішувальний гачок на тримач знаряддя й відпустіть.

Увага!

Перероблювані продукти завантажуйте тільки після встановлення знаряддя.

4. Завантажте інгредієнти.
5. Установіть кришку зі штовхачем. Зверніть увагу на позначку (▼).
6. До упору поверніть кришку за годинниковою стрілкою.
7. Вставте штепсельну вилку в розетку. Поверніть перемикач у бажане положення.

Додавання інгредієнтів

8. Для додавання інгредієнтів установіть поворотний перемикач у положення **0/off**. Вийміть штовхач і завантажте інгредієнти через завантажувальний отвір.

- Рідини доливайте крізь штовхач. Вставку до штовхача можна використовувати як мірну склянку.

9. Завершивши роботу, поверніть перемикач у положення **0/off**. Вийміть штепсельну вилку з розетки.

Спорожнення чаші

10. Поверніть кришку проти годинникової стрілки та зніміть її.
11. Вийміть із чаші тримач знаряддя разом з універсальним ножем чи замішувальним гачком. Зніміть насадку з тримача насадок.
12. Поверніть чашу проти годинникової стрілки та зніміть її. Спорожніть чашу.

- Одразу після використання очистьте всі деталі. ➔ *«Чищення та догляд» див. стор. 212*

Віничок-мішалка

Для вершків, білкової піни й легкого тіста. Не підходить для твердих інгредієнтів.

➔ **Малюнок E**

1. Установіть чашу. Зверніть увагу на позначку (▼). До упору поверніть чашу за годинниковою стрілкою.
2. Установіть приводний вал на привод.
3. До фіксації вставте віничок-мішалку в редукторний корпус.
4. Установіть редукторний корпус на приводний вал, злегка повернувши.
5. Завантажте інгредієнти.
6. Установіть кришку зі штовхачем. Зверніть увагу на позначку (▼).
7. До упору поверніть кришку за годинниковою стрілкою.
8. Вставте штепсельну вилку в розетку. Поверніть перемикач у бажане положення.

- Завершивши роботу, поверніть перемикач у положення **0/off**. Вийміть штепсельну вилку з розетки.
- Одразу після використання очистьте всі деталі. ➔ *«Чищення та догляд» див. стор. 212*

Подрібнювальні диски

⚠ Небезпека травмування!

Не торкайтеся гострих ножів і крайок подрібнювальних дисків. Беріть диски лише за край! Не встромляйте руки до завантажувального отвору. Підштовхуйте інгредієнти лише штовхачем.

Двобічний диск для нарізання товстими/тонкими скибками

Для нарізання фруктів і овочів.

Позначки на двобічному різальному диску: «1» – бік для нарізання товстими скибками; «3» – бік для нарізання тонкими скибками.

Увага!
Двобічний різальний диск не підходить для нарізання твердого сиру, хлібобулочних виробів і шоколаду. Варену тверду картоплю ріжте лише холодною.

Двобічний диск-тертка для натирання крупними/дрібними шматками

Для шаткування (натирання) овочів, фруктів і сиру, окрім твердого (наприклад, пармезану).
Маркування на двобічному диску:
«2» – для крупного натирання
«4» – для дрібного натирання

Увага!
Двобічний диск-тертка не підходить для натирання горіхів. М'який сир можна натирати лише з боку для крупного натирання.

Диск-тертка – середня

Для натирання сирої картоплі, твердого сиру (напр., пармезану), охолодженого шоколаду й горіхів.

Увага!
Диск-тертка не підходить для натирання м'якого й скибкового сиру.

Диск-тертка для крупного натирання

Для натирання сирої картоплі з метою приготування, наприклад, дерунів чи галушок.

Диск для дерунів

Для натирання сирої картоплі з метою приготування дерунів та інших видів картопляних оладок, для нарізання фруктів і овочів товстими скибками.

Диск для нарізання картоплі соломкою

Для нарізання сирої картоплі соломкою з метою приготування картоплі фрі.

Диск для нарізання овочів по-азіатському

Ріже фрукти й овочі тонкими смужками для приготування овочевих страв азіатської кухні.

Вказівка: диски для нарізання картоплі фрі та овочів по-азіатському слід класти ножем догори. Диски, придатні для інших цілей, можна придбати в спеціалізованих крамницях (див. розділ *«Спеціальне приладдя»*).

Штовхач зі вставкою

➔ Малюнок F

Штовхач можна застосовувати у двох варіантах.

Варіант 1: наприклад, для зелені, порею, моркви. Вставте штовхач в отвір кришки. Підштовхуйте продукти вставкою до штовхача.

Варіант 2: наприклад, для яблук, картоплі. Вставте вставку в штовхач і поверніть, щоб обидві деталі з'єдналися. Підштовхуйте продукти штовхачем.

➔ Малюнок G

1. Установіть чашу. Зверніть увагу на позначку (▼/●). До упору поверніть чашу за годинниковою стрілкою.
2. Установіть приводний вал на привод.
3. Вийміть диск із захисного чохла. Покладіть диск на дискотримач. Спрямуйте бажаний різальний/шаткувальний бік угору. Установлюйте диск на дискотримач так, щоб захоплювачі на тримачі зайшли в отвори диска. Диск має лежати на бічних шипах тримача.
4. Установіть дискотримач на приводний вал, злегка повернувши.
5. Установіть кришку зі штовхачем. Зверніть увагу на позначку (▼/●).
6. До упору поверніть кришку за годинниковою стрілкою.
7. Вставте штепсельну вилку в розетку. Поверніть перемикач у бажане положення.
8. Завантажте продукти до нарізання чи шаткування; трохи підштовхуйте їх штовхачем. За необхідності заздалегідь подрібніть продукти.

■ Завершивши роботу, поверніть перемикач у положення **0/off**. Вийміть штепсельну вилку з розетки.

- Одразу після використання очистьте всі деталі. Завдяки цьому залишки продуктів не присихатимуть. ➞ *«Чищення та догляд» див. стор. 212*

Увага!
Завершіть роботу й спорожніть чашу, перш ніж оброблені продукти сягнуть нижньої крайки дискотримача.

Вказівка: шоколад завантажуйте до ввімкнення та накривайте штовхачем. Після ввімкнення підштовхуйте штовхачем.

Цитрус-прес

Для вичавлювання соку з цитрусових, наприклад апельсинів, грейпфрутів і лимонів.

Увага!
Цитрус-прес можна використовувати тільки в повністю зібраному стані.

➞ **Малюнок H**

1. Установіть чашу. Зверніть увагу на позначку (▼). До упору поверніть чашу за годинниковою стрілкою.
2. Установіть приводний вал на привод.
3. Установіть на приводний вал сито-кошик. Зверніть увагу на позначку (▼). Поверніть сито-кошик за годинниковою стрілкою. Носик сита-кошика має до упору ввійти в проріз на ручці чаші.
4. Установіть вичавний конус і притисніть його.
5. Вставте штепсельну вилку в розетку. Поверніть перемикач у положення **min**.
6. Притисніть розрізаний навпіл цитрусовий фрукт до вичавного конуса. Сік потече в посудину.

- Завершивши роботу, поверніть перемикач у положення **0/off**. Вийміть штепсельну вилку з розетки.
- Одразу після використання очистьте всі деталі. Завдяки цьому залишки продуктів не присихатимуть. ➞ *«Чищення та догляд» див. стор. 212*

Увага!
Зважайте на рівень наповнення. Максимальна оброблювана кількість: 1000 мл фруктового соку.

Соковижималка-центрифуга

Для вичавлювання соку з насіннєвих плодів (наприклад, яблук, груш), ягід, кісточкових плодів із видаленою кісточкою, овочів (наприклад, моркви, помідорів).

➞ **Малюнок I**

1. Установіть чашу. Зверніть увагу на позначку (▼). До упору поверніть чашу за годинниковою стрілкою.
2. Установіть приводний вал на привод.
3. Вставте фільтр-кошик у посудину для перетертої маси.
4. Повертання проти годинникової стрілки.
5. Вставте соковижималку-центрифугу в чашу.
6. Установіть кришку соковижималки-центрифуги разом зі штовхачем. Зверніть увагу на позначку (▼).
7. До упору поверніть кришку за годинниковою стрілкою.
8. Вставте штепсельну вилку в розетку. Поверніть перемикач у положення **min**.

- Завантажте фрукти чи овочі в горловину, злегка підштовхуючи штовхачем. За необхідності заздалегідь подрібніть продукти. Завершуючи роботу, ненадовго поверніть перемикач у положення **max** і дайте приладу попрацювати, доки весь сік не вийде з м’якоті.
- Завершивши роботу, поверніть перемикач у положення **0/off**. Вийміть штепсельну вилку з розетки.
- Одразу після використання очистьте всі деталі. ➞ *«Чищення та догляд» див. стор. 212*

Увага!
Своєчасно спорожнюйте чашу:
– обробивши максимум 500 г,
– поки сік не досяг посудини для перетертої маси.

Блендер

Для змішування рідких або напівтвердих продуктів, для подрібнення/січення сирих фруктів і овочів, приготування пюре.

Чаша з тритану
Тритан являє собою міцну пластмасу без смаку та запаху. У тритановій чаші можна обробляти кубики льоду й заморожені продукти.

⚠ Небезпека травмування
Категорично заборонено засовувати руку у встановлений блендер. Блендер можна знімати/встановлювати тільки за нерухомого привода. Заборонено торкатися лез ножової вставки голими руками.

⚠ Небезпека отримання опіків!
Під час обробляння гарячих продуктів з воронки в кришці виходить пара. Заливайте максимум 0,4 літра гарячої або пінистої рідини.

➔ Малюнок J
1. Установіть блендер. Зверніть увагу на позначку (▼). До упору поверніть блендер за годинниковою стрілкою.
2. Завантажте інгредієнти.

Оброблювана кількість	
Тверді продукти	оптимально 80 г
Рідини	макс. 1,5 л
Гарячі або пінисті рідини	макс. 0,4 л

3. Установіть кришку й поверніть за годинниковою стрілкою. Носик кришки має до упору ввійти в проріз ручки блендера.

Увага!
– Не експлуатуйте блендер порожнім.
– Блендер працює тільки із закрученою кришкою.

4. Вставте штепсельну вилку в розетку. Поверніть перемикач у бажане положення.

Додавання інгредієнтів

5. Для додавання інгредієнтів установіть поворотний перемикач у положення **0/off**. Зніміть кришку й завантажте інгредієнти або
6. вийміть воронку й поступово засипайте тверді інгредієнти крізь завантажувальний отвір.
7. Рідкі інгредієнти заливайте крізь воронку.

■ Завершивши роботу, поверніть перемикач у положення **0/off**. Вийміть штепсельну вилку з розетки.
■ Одразу після використання очистьте всі деталі. ➔ *«Чищення та догляд» див. стор. 212*

Порада: для попереднього чищення налийте в установлений блендер трохи води з мийним засобом. На кілька секунд поверніть перемикач у положення **M**. Вилийте воду та сполосніть блендер чистою водою.

Приклад рецепту для блендера

Спортивний напій

– 270 г меду
(з холодильника, 5°C)
– 5 г кориці
– 230 г молока

■ Завантажте мед і корицю до блендера та змішуйте на ступені **M**.
■ За 5 секунд додайте молоко та змішуйте 3 секунди.

Дотримуйтеся рекомендацій щодо кількості продуктів і тривалості переробки.
➔ Малюнок P

Кубикорізка

Кубикорізка для нарізання продуктів кубиками.

⚠ **Небезпека поранення гострими ножами / приводом, що обертається!**

Заборонено встромляти руки до встановленої кубикорізки! Знімати/встановлювати кубикорізку можна тільки за нерухомого привода. Розбираючи/збираючи кубикорізку, брати різальний диск можна тільки за пластмасову ручку посередині.

Вказівки з використання!

- Кубикорізка підходить тільки для нарізання картоплі (сирої або вареної), моркви, огірків, помідорів, перцю, цибулі, бананів, яблук, груш, полуниць, динь, ківі, яєць, м'яких м'ясних ковбас (таких як мортадела), вареного або смаженого м'яса птиці без кісток.
- Дуже м'які сири (такі як моцарела або бринза) обробляти не можна. Якщо йдеться про скибковий сир (наприклад, гауда) та твердий сир (наприклад, емментальский), за один цикл можна обробляти не більше 3 кг.
- Перед обробкою насіннєвих і кісточкових плодів (яблук, персиків тощо) насіння й кісточки слід вийняти.
- Перед обробкою вареного чи смаженого м'яса слід вийняти кістки.
- Продукти не мають бути в замороженому стані.

Увага!

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

Важливі вказівки:

– З продуктів мають бути видалені кістки, насіння чи будь-які інші тверді частки.
– Перестиглі фрукти/овочі використовувати не можна, інакше з них може витекти сік.
– Варені продукти перед нарізанням слід охолодити, тоді вони стануть тугішими, що забезпечить кращі результати нарізання.
– Довжина кубиків залежить від сили натискання на штовхач під час підштовхування продуктів.
– Кубикорізка працює тільки з міцно закрученою кришкою.

Робочу швидкість слід вибирати залежно від продуктів, що нарізаються.

Увага!

Під час роботи з кубикорізкою ніколи не використовуйте інтервальний режим (Pulse).

Низька робоча швидкість (min):

варена картопля, морква та яйця, огірки, банани, полуниці, дині.

Середня робоча швидкість:

сира картопля та морква, м'яка варена ковбаса (така як мортадела), скибковий сир, твердий сир, перець, помідори, цибуля, яблука, ківі.

➔ **Малюнок K**

1. Вставте різальну решітку в основу. Зверніть увагу на виїмки!
2. Вставте в основу різальний диск із захисним чохлом.
3. Втисніть три фіксувальні скоби всередину до фіксації.
4. Установіть приводний вал 2 на привод.

Увага!

До кубикорізки підходить виключно приводний вал 2 (**малюнок A - 4**).

5. Установіть чашу. Зверніть увагу на позначку (▼). До упору поверніть чашу за годинниковою стрілкою.

6. Встановіть кубикорізку в чашу. Позначка на кубикорізці має бути спрямована до ручки чаші. Кубикорізка має до упору сидіти на приводному валу! У разі потреби прокрутіть ножовий диск у правильну позицію, узявшись за захисний чохол.
7. Зніміть захисний чохол.
8. Установіть кришку зі штовхачем. Зверніть увагу на позначку (▼/●).
9. До упору поверніть кришку за годинниковою стрілкою. Носик кришки має до упору ввійти в проріз на ручці чаші.
10. Вставте штепсельну вилку в розетку. Поверніть перемикач у бажане положення.

- Завантажте продукти до нарізання в горловину, злегка підштовхуючи штовхачем. За необхідності заздалегідь подрібніть продукти.

Увага!

Своєчасно спорожнюйте чашу:

– обробивши максимум 500 г,
– перш ніж кубики досягнуть нижнього краю кубикорізки.

Спорожнення чаші

- Завершивши роботу, поверніть перемикач у положення **0/off**. Вийміть штепсельну вилку з розетки.
- Поверніть кришку проти годинникової стрілки та зніміть її.
- Надіньте на ніж захисний чохол.
- Вийміть кубикорізку з чаші.
- Поверніть чашу проти годинникової стрілки та зніміть її. Спорожніть чашу.
- Одразу після використання очистьте всі деталі. ➔ *«Чищення та догляд» див. стор. 212*

Універсальний подрібнювач

Для подрібнення невеликої кількості м'яса, твердого сиру, цибулі, петрушки, часнику, фруктів та овочів. Не дозволяється використовувати для подрібнення кавових бобів, горошин перцю, цукру, маку та хріну.

⚠ Небезпека травмування

Знімати/встановлювати універсальний подрібнювач можна тільки за нерухомого привода. Заборонено торкатися лез ножової вставки голими руками. Заборонено засовувати руки в чашу універсального подрібнювача! Подрібнені продукти виймайте допоміжними засобами (такими як ложка).

Увага!

Універсальний подрібнювач працює тільки із закрученою кришкою.

➔ **Малюнок L**

1. Установіть чашу. Зверніть увагу на позначку (▼/●). До упору поверніть чашу за годинниковою стрілкою.
2. Завантажте інгредієнти.
3. Установіть кришку й поверніть за годинниковою стрілкою. Носик кришки має до упору ввійти в проріз чаші.
4. Вставте штепсельну вилку в розетку. Поверніть перемикач у положення **M** і втримуйте його там.

Вказівка: що довше прилад залишається ввімкненим, то дрібніше подрібнюються продукти. Бажаний ступінь подрібнення зелені може бути досягнутий вже після дуже короткого часу ввімкнення. Короткого ввімкнення швидкості **M** може бути цілком досить.

- Завершивши роботу, відпустіть перемикач. Вийміть штепсельну вилку з розетки.

Після роботи

- Поверніть універсальний подрібнювач проти годинникової стрілки та зніміть його.
- Переверніть універсальний подрібнювач; подрібнені продукти випадуть у кришку.
- Утримуйте кришку. Поверніть чашу проти годинникової стрілки та зніміть її.
- Рештки подрібнених продуктів вийміть із чаші придатним для цього допоміжним засобом (таким як ложка).
- Одразу після використання очистьте всі деталі. ➔ *«Чищення та догляд» див. стор. 212*

Чищення та догляд

Прилад не потребує технічного обслуговування! Ретельне чищення гарантує довгий строк експлуатації.

Загальні вказівки

- Одразу після використання очистьте всі деталі. Це запобігає присиханню залишків продуктів і роз'їданню пластмаси (наприклад, під впливом ефірних олій, що містяться у приправах).
- Під час обробки таких продуктів, як морква й червона капуста, пластмасові елементи можуть забарвлюватися. Такі забарвлення можна усунути за допомогою кількох крапель харчової олії.

Увага!

– Не використовуйте засоби для очищення, що містять спирт.
– Не використовуйте загострені або металеві предмети.
– Не використовуйте жорсткі ганчірки або засоби для очищення.
– Не затискайте пластмасові елементи в посудомийній машині, оскільки це може призвести до їх безповоротної деформації!
– Пластинки фільтра-кошика чистьте обережно, щоб не пошкодити.

⚠ **Небезпека травмування!**

– Поводження з гострими ножами потребує обережності.
– Універсальний ніж можна брати тільки за пластмасовий край-ручку.
– Подрібнювальні диски можна брати тільки за край.
– Ніколи не беріться за гострі ножі та крайки вставки-кубикорізки. Брати різальний диск можна тільки за пластмасову ручку посередині!
– Не торкайтеся ножів блендера та універсального подрібнювача голими руками.
– Чистьте ножі та подрібнювальні диски щіткою.

⚠ **Небезпека ураження електричним струмом!**

Перед чищенням приладу витягайте штепсельну вилку з розетки.

Чищення основного блока

- Заборонено занурювати основний блок у рідини, тримати його під проточною водою та мити в посудомийній машині. Не використовуйте пароочисник.
- Протріть основний блок вологою ганчіркою. За потреби скористайтеся невеликою кількістю мийного засобу.
- Після цього протріть прилад насухо.

Чищення чаші, знарядь і приладдя

- Одразу після застосування ополіскуйте всі деталі під проточною водою.
- Приладдя слід розбирати перед чищенням. Для цього виконуйте у зворотному порядку дії, описані у відповідних розділах.
- Після очищення дайте всім деталям добре висохнути або витріть їх насухо.

Розбирання віничка-мішалки перед чищенням

Для чищення віничка-мішалки його можна розбирати.

➔ **Малюнок M**

1. Вийміть віничок-мішалку з редуктора.
2. Втисніть язичок і підніміть кришку привода.
3. Вийміть із корпусу обидва зубчасті колеса. Обережно почистьте щіткою.
4. Після очищення й висихання зберіть усі деталі у зворотній послідовності.

Чищення соковижималки-центрифуги

Щоб почистити соковижималку-центрифугу, зніміть фільтр-кошик із посудини для перетертої маси.

Увага!

Пластинки фільтра-кошика слід чистити обережно, щоб не пошкодити.

Чищення кубикорізки

Розбирання кубикорізки перед чищенням

➔ **Малюнок N**

1. Надіньте на ніж захисний чохол. Вийміть кубикорізку з чаші.
2. Відпустіть фіксувальні скоби. Вийміть ножовий диск із захисним чохлом.

⚠ **Небезпека травмування!**

Різальний диск і різальну решітку беріть лише за пластмасову частину.

3. За наявності решток продуктів видаліть їх, користуючись пристроєм для очищення різальної решітки.
4. Витисніть різальну решітку разом із пристроєм для її очищення знизу.

Помийте основу в посудомийній машині. Усі інші елементи промийте під проточною водою. Очистьте деталі щіткою.

Очищення блендера

Чашу блендера (без ножової вставки), кришку та воронку можна мити в посудомийній машині. Ножову вставку слід мити не в посудомийній машині, а під проточною водою (не залишайте її лежати у воді).

Розбирання ножової вставки перед чищенням

➔ **Малюнок O**

1. Переверніть порожню чашу блендера. Поверніть ножову вставку за крильця проти годинникової стрілки. Ножова вставка вивільниться.
2. Вийміть ножову вставку та відділіть від неї ущільнювальне кільце.
3. Після чищення та сушіння розмістіть ущільнювальне кільце на ножовій вставці.
4. Вставте ножову вставку знизу в чашу блендера й зафіксуйте, повернувши за годинниковою стрілкою.
   Крутіть принаймні доти, доки крильце не сумиститься з позначкою на чаші блендера.

Увага!

Ніколи не використовуйте ножову вставку без ущільнювача!

Чищення універсального подрібнювача

Універсальний подрібнювач рекомендується чистити відразу ж після застосування. Це запобігає присиханню залишків продуктів і роз'їданню пластмаси (наприклад, під впливом ефірних олій, що містяться у приправах).

Чашу з приводом мийте не в посудомийній машині, а під проточною водою за допомогою щітки. Не залишайте лежати у воді!

Для сушіння поставте чашу приводом догори.

Усунення несправностей

⚠ **Небезпека травмування!**

Вийміть штепсельну вилку з розетки, перш ніж починати усунення несправності.

Важлива вказівка

У разі помилки управління приладом, спрацювання електронного запобіжника або дефекту приладу блимає світлове кільце (індикатор робочого стану).

Несправність

Прилад припинив працювати.

Можлива причина

Прилад перевантажено (наприклад, продукт заблокував знаряддя), і спрацював електронний запобіжник.

Усунення

- Поверніть перемикач у положення **0/off**.
- Вийміть штепсельну вилку з розетки.
- Усуньте причину перевантаження.
- Знову ввімкніть прилад.

Можлива причина

Була спроба встановити чашу чи блендер на ввімкнутий прилад.

Усунення

- Поверніть перемикач у положення **0/off**.
- Вийміть штепсельну вилку з розетки.
- Установіть чашу чи блендер.
- Знову ввімкніть прилад.

Несправність
Прилад не запускається.

Можлива причина
Деталі встановлено неправильно. Кришку зачинено не повністю.

Усунення
- Поверніть перемикач у положення **0/off**.
- Вийміть штепсельну вилку з розетки.
- Правильно встановіть деталі згідно з настановами й повністю зачиніть кришку.
- Знову ввімкніть прилад.

Важлива вказівка
Якщо усунути несправність в описаний спосіб не вдається, зверніться до сервісної служби (адреси сервісних центрів наведено в кінці цього документа).

Спеціальне приладдя

(можна придбати в спеціалізованих крамницях, якщо не входить до комплекту)

Диск для нарізання картоплі фрі (MUZ45PS1)
Для нарізання сирої картоплі соломкою з метою приготування картоплі фрі.

Диск для нарізання овочів по-азіатському (MUZ45AG1)
Ріже фрукти й овочі тонкими смужками для приготування овочевих страв азіатської кухні.

Диск-тертка, груба (MUZ45RS1)
Для натирання сирої картоплі з метою приготування, наприклад, дерунів чи галушок.

Диск для приготування дерунів (MUZ45KP1)
Для натирання сирої картоплі з метою приготування дерунів та інших видів картопляних оладок, для нарізання фруктів і овочів товстими скибками.

Утилізація

Цей прилад маркіровано згідно положень європейської Директиви 2012/19/EU стосовно електронних та електроприладів, що були у використанні (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Директивою визначаються можливості, які є дійсними у межах Європейського союзу, щодо прийняття назад та утилізації бувших у використанні приладів. Про актуальні можливості для видалення можна дізнатися в спеціалізованому магазині.

Умови гарантії

Стосовно цього приладу діють умови гарантії, щоб були опубліковані нашим компетентним представництвом в країні, в якій Ви придбали прилад. Ви можете в будь-який час одержати умови гарантії у спеціалізованому магазині, в якому Ви придбали прилад, або безпосередньо в нашому представництві у Вас в країні. Умови гарантії для Німеччини та адреси Ви знайдете на останніх чотирьох сторінках цієї брошури. Крім того, умови гарантії розміщені також і в Інтернеті за зазначеною адресою. Для користування гарантійними послугами необхідно в будь-якому випадку показати квитанцію про оплату.

Можливі зміни.

Использование по назначению

Данный прибор предназначен только для домашнего использования. Прибор можно использовать только для переработки такого количества продуктов и в течение такого времени, которые характерны для домашнего хозяйства.
Прибор пригоден для перемешивания, замешивания, взбивания, нарезки и шинковки продуктов. Прибор запрещается использовать для переработки других веществ или предметов.
При использовании других разрешенных производителем принадлежностей возможны другие варианты применения. Прибор разрешается использовать только с допущенными частями и принадлежностями. Категорически запрещается использовать принадлежности для других приборов.
Используйте прибор только внутри помещений при комнатной температуре на высоте не выше 2000 м над уровнем моря.

Важные правила техники безопасности

Внимательно ознакомьтесь с инструкцией по эксплуатации, при работе руководствуйтесь указаниями данной инструкции и сохраняйте ее для дальнейшего использования! Передавая прибор другим лицам, прилагайте данную инструкцию. Производитель не несет ответственности за повреждения, возникшие в результате несоблюдения указаний по правильному применению прибора.
Этот прибор могут использовать лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или не имеющими достаточного опыта или знаний, если они находятся под присмотром или прошли соответствующий инструктаж относительно безопасного пользования прибором и уяснили для себя, какую опасность несет в себе прибор. Детей нельзя подпускать к прибору и шнуру питания, им нельзя пользоваться прибором. Детям запрещено играть с прибором. Производить очистку и техобслуживание детям не разрешается.

⚠ Опасность поражения током и возгорания!

- При подключении прибора и его эксплуатации соблюдайте данные, приведенные на фирменной табличке. Пользоваться прибором разрешается только при отсутствии повреждений кабеля и прибора. Во избежание возникновения опасной ситуации ремонт прибора, например, замену поврежденного сетевого шнура, разрешается производить только нашей сервисной службе.
- Категорически запрещается подключать прибор к таймерам или розеткам с дистанционным управлением. Всегда следите за прибором во время его работы!

- Ни в коем случае не ставьте прибор на горячие поверхности, например, на электроплиту, или вблизи них. Сетевой кабель не должен соприкасаться с горячими частями или проходить через острые грани.
- Ни в коем случае не погружайте основной блок в воду и не мойте его в посудомоечной машине. Не используйте паровые очистители. Не используйте прибор влажными руками.
- После каждого применения, при отсутствии присмотра, перед сборкой, разборкой или очисткой, а также в случае неисправности обязательно отсоедините прибор от сети.
- При перебоях электроснабжения прибор остается включенным и после возобновления электроснабжения снова начинает работать.

⚠ Не исключена опасность травмирования!

- Перед заменой принадлежностей или дополнительных деталей, которые во время работы приводятся в движение, прибор должен быть отключен и отсоединен от сети. После выключения привод еще движется некоторое время. Дождитесь полной остановки привода!
- Во время работы прибора ни в коем случае не опускайте руки и пальцы в смесительную чашу или в загрузочный ствол. Для подталкивания ингредиентов всегда используйте толкатель. Не вводите какие-либо предметы (например, разливательную ложку) в смесительную чашу или в загрузочный ствол.
- Соблюдайте осторожность при обращении с острыми ножами, при опорожнении резервуара и при очистке. Для чистки используйте щетку.
- Не касайтесь голыми руками лезвий универсального ножа. Универсальный нож при неиспользовании всегда храните в защитном кожухе ножа. Не касайтесь руками острых ножей и краев режущих дисков. Диски-измельчители можно брать только за края!
- Ни в коем случае не опускайте руки в установленную емкость блендера! Емкость блендера можно снимать/устанавливать только после остановки привода. Не прикасайтесь к ножам блендера голыми руками.
- Ни в коем случае не касайтесь руками острых ножей и краев насадки для нарезки кубиками. Режущий диск и режущую решетку следует брать только за пластмассовую часть. При неиспользовании храните насадку для нарезки кубиками только в собранном состоянии и с защитным кожухом ножа.

⚠ Опасность ошпаривания!
При переработке в блендере горячих продуктов через воронку в крышке выходит пар. Заливайте не более 0,4 литра горячей или сильно пенящейся жидкости.

⚠ Опасность удушья!
Не позволяйте детям играть с упаковочным материалом.

⚠ Внимание!
Рекомендуется не оставлять прибор включенным дольше, чем это необходимо для переработки продуктов. Не включайте прибор вхолостую. Не подвергайте стакан блендера воздействию температур выше 80°C.

⚠ Важно!
После каждого применения или после длительного неиспользования обязательно тщательно очистите прибор. ➔ *«Очистка и уход» см. стр. 227*

Пояснение символов на приборе и принадлежностях

Соблюдайте указания в инструкции по эксплуатации.

Осторожно! Вращающиеся ножи.

Осторожно! Вращающиеся насадки.
Не опускайте руку в загрузочное отверстие.

От всего сердца поздравляем Вас с покупкой нового прибора фирмы Bosch. Дополнительную информацию о нашей продукции Вы найдете на нашей странице в Интернете.

Оглавление

Использование по назначению 215
Важные правила техники безопасности 215
Комплектный обзор 218
Перед первым использованием 219
Элементы управления и аксессуары ... 219
Подготовка 220
Применение насадок 220
Диски-измельчители 221
Соковыжималка для цитрусовых 223
Соковыжималка 223
Блендер 224
Примерный рецепт для блендера 225
Насадка для нарезки кубиками 225
Универсальный измельчитель 226
Очистка и уход 227
Помощь при устранении неисправностей 229
Специальные принадлежности 230
Утилизация 230
Условия гарантийного обслуживания .. 230

Комплектный обзор

Откройте страницы с рисунками.

→ **Рисунок A**

1 Основной блок
- **a** Поворотный переключатель
- **b** Светящееся кольцо (индикатор рабочего состояния)
- **c** Привод (двух- или трехрежимный *)
- **d** Отсек для хранения кабеля

2 Смесительная чаша

3 Приводная ось 1 (серая)

4 Приводная ось 2 (черная) *

5 Крышка
- **a** Толкатель
- **b** Вставка в толкатель

6 Насадки
- **a** Держатель для насадок
- **b** Универсальный нож с защитным чехлом
- **c** Месильная насадка (пластмасса)
- **d** Венчик для перемешивания
- **e** Корпус редуктора для венчика для перемешивания

7 Держатель дисков

8 Диски-измельчители *
- **a** Двусторонний диск-резка – толстые / тонкие ломтики
- **b** Двусторонний диск-шинковка – крупная / мелкая
- **c** Диск-терка – с отверстиями средней величины
- **d** Диск-терка – с большими отверстиями
- **e** Диск для картофельных оладий
- **f** Диск для картофеля фри
- **g** Диск для нарезки овощей для блюд азиатской кухни

9 Соковыжималка для цитрусовых *
- **a** Сито
- **b** Отжимной конус

10 Соковыжималка *
- **a** Емкость для перетертой массы
- **b** Фильтр в форме корзинки
- **c** Крышка
- **d** Толкатель для соковыжималки

11 Насадка для нарезки кубиками *
- **a** Основа
- **b** Зажимы
- **c** Режущая решетка
- **d** Режущий диск
- **e** Защитный кожух ножа
- **f** Приспособление для чистки режущей решетки

12 Универсальный измельчитель *
- **a** Стакан с приводом
- **b** Крышка

13 Блендер
- **a** Стакан блендера из тритана
- **b** Нож-вставка
- **c** Крышка
- **d** Загрузочное отверстие
- **e** Воронка

* в зависимости от модели

Перед первым использованием

Перед использованием нового прибора его необходимо полностью распаковать, очистить и проверить.

Внимание!
Вводить в действие поврежденный прибор категорически запрещено!

- Выньте основной блок и все принадлежности из упаковки, снимите имеющийся упаковочный материал.
- Проверьте комплектность всех частей и отсутствие видимых повреждений.
  ➞ **Рисунок A**
- Перед первым использованием тщательно очистите и высушите все детали.
  ➞ *«Очистка и уход» см. стр. 227*

Элементы управления и аксессуары

Важно!
Смесительная чаша, крышка / стакан универсального измельчителя и стакан блендера не пригодны для использования в микроволновой печи!

Цветная маркировка

Прибор имеет двух- или трехрежимный привод (в зависимости от модели). Каждый скоростной режим обозначен определенным цветом (черный, серый и красный). Эта цветная маркировка нанесена также на принадлежности. Принадлежности автоматически подсоединяются на правильный скоростной режим.

Низкое число оборотов, черный цвет с приводной осью 2

Для использования насадки для нарезки кубиками.

Среднее число оборотов, серый цвет с приводной осью 1

Для использования дисков-измельчителей, соковыжималки для цитрусовых и соковыжималки.

Высокое число оборотов, красный цвет без приводной оси

Для использования блендера и универсального измельчителя.

Поворотный переключатель со светящимся кольцом

➞ **Рисунок B**

Поворотным переключателем выбирается нужная скорость или выключается прибор. В процессе работы горит встроенное светящееся кольцо. При неполадках в управлении прибором, срабатывании электронных предохранителей или неисправности прибора его включение блокируется и мигает светящееся кольцо.

Внимание!
Включать и выключать прибор можно исключительно с помощью поворотного переключателя. Выключение путем открывания крышки приводит к повреждению прибора.

Позиции настройки	
M	Моментное включение с максимальным числом оборотов. Удерживайте переключатель в течение необходимого времени.
0/off	Стоп/выключение
min – max	Рабочая скорость плавно регулируется от низкого до высокого числа оборотов.
Pulse	Импульсный режим с максимальным числом оборотов. Рекомендуется, например, для приготовления молочных коктейлей в блендере.

Отсек для хранения кабеля

→ Рисунок C
Прибор имеет отсек для хранения кабеля. Длину сетевого кабеля можно отрегулировать, вытянув его или вставив обратно в отсек.По окончании работы втяните кабель в отсек для хранения короткими толчками.

Подготовка

- Установите основной блок на ровную, чистую и прочную поверхность.
- Вытяните сетевой кабель на нужную длину.

⚠ **Не исключена опасность травмирования!**
– Штепсельную вилку можно вставлять в розетку только после полного окончания подготовки к работе с прибором.
– Во время работы прибора ни в коем случае не опускайте руки и пальцы в смесительную чашу или в загрузочный ствол.
– После выключения привод еще некоторое время продолжает работать. Насадки/принадлежности можно заменять только после остановки привода.

Важно!
– Прибор можно включать только после полной установки насадок или принадлежностей.
– Прибор не включается, если смесительная чаша вставлена неправильно и не закрыта крышкой. Носик крышки должен до упора войти в прорезь ручки смесительной чаши.
– Включать и выключать прибор можно исключительно с помощью поворотного переключателя.

Применение насадок

⚠ **Не исключена опасность травмирования!**
Во время работы прибора ни в коем случае не опускайте руки и пальцы в смесительную чашу или в загрузочный ствол. Не вставляйте какие-либо предметы (например, разливательную ложку) в смесительную чашу или в загрузочный ствол.

Универсальный нож

Для измельчения и рубки.

⚠ **Не исключена опасность травмирования!**
Не касайтесь голыми руками лезвий универсального ножа. Универсальный нож при неиспользовании всегда храните в защитном кожухе ножа. Универсальный нож можно брать только за пластмассовые края.

Месильная насадка (пластмасса)

Для замешивания теста, а также для подмешивания ингредиентов, которые не предназначены для измельчения (например, изюма, шоколадных пластинок).

→ Рисунок D
1. Установите смесительную чашу. Учитывайте при этом расположение метки (▼/●). Смесительную чашу поверните по часовой стрелке до упора.
2. Вставьте приводную ось 1 в держатель для насадок и надавите до фиксации.

3. Установите держатель для насадок с приводной осью на привод. Установите универсальный нож или месильную насадку на держатель для насадок и отпустите.

Внимание!
Продукты для переработки загружайте только после установки насадок.

4. Загрузите ингредиенты.
5. Установите крышку с толкателем. Учитывайте при этом расположение метки (▼/●).
6. Поверните крышку по часовой стрелке до упора.
7. Вставьте штепсельную вилку в розетку. Установите поворотный выключатель на нужный режим.

Добавление ингредиентов

8. Для добавления ингредиентов установите поворотный переключатель в положение **0/off**. Извлеките толкатель и загрузите ингредиенты через загрузочное отверстие.

- Добавьте жидкости через толкатель. Вставку толкателя можно использовать в качестве мерного стакана.

9. После переработки продуктов установите поворотный переключатель в положение **0/off**. Выньте штепсельную вилку из розетки.

Опорожнение смесительной чаши

10. Поверните крышку против часовой стрелки и снимите ее.
11. Извлеките держатель для насадок вместе с универсальным ножом или с месильной насадкой из смесительной чаши. Снимите насадку с держателя для насадок.
12. Поверните смесительную чашу против часовой стрелки и снимите ее. Опорожните смесительную чашу.

- Очищайте все части прибора сразу после использования. ➔ *«Очистка и уход» см. стр. 227*

Венчик для перемешивания

Для сливок, взбитых белков и легкого теста. Не пригоден для твердых ингредиентов.

➔ **Рисунок E**

1. Установите смесительную чашу. Учитывайте при этом расположение метки (▼/●). Смесительную чашу поверните по часовой стрелке до упора.
2. Установите приводную ось на привод.
3. Вставьте венчик для перемешивания в корпус редуктора до фиксации.
4. Установите корпус редуктора на приводную ось, слегка повернув.
5. Загрузите ингредиенты.
6. Установите крышку с толкателем. Учитывайте при этом расположение метки (▼/●).
7. Поверните крышку по часовой стрелке до упора.
8. Вставьте штепсельную вилку в розетку. Установите поворотный выключатель на нужный режим.

- После переработки продуктов установите поворотный переключатель в положение **0/off**. Выньте штепсельную вилку из розетки.
- Очищайте все части прибора сразу после использования. ➔ *«Очистка и уход» см. стр. 227*

Диски-измельчители

⚠ **Не исключена опасность травмирования!**
Не касайтесь руками острых ножей и краев режущих дисков. Диски можно брать только за края! Не опускайте руку в загрузочное отверстие. Для подталкивания ингредиентов всегда используйте толкатель.

Двусторонний диск-резка – толстые/тонкие ломтики

Для нарезания овощей и фруктов.
Обозначения на двустороннем диске-резке:
«1» – сторона для нарезки на толстые ломтики
«3» – сторона для нарезки на тонкие ломтики

Внимание!
Двусторонний диск-резка не предназначен для нарезки твердого сыра, хлеба, булочек и шоколада. Вареный нерассыпчатый картофель можно нарезать на ломтики только после охлаждения.

Двусторонний диск-шинковка – крупная / мелкая

для шинковки овощей, фруктов и сыра любых сортов, кроме твердого (например, пармезана).
Обозначения на поворотном диске-шинковке:
«2» – сторона для крупной шинковки
«4» – сторона для мелкой шинковки

Внимание!
Двусторонний диск-шинковка не предназначен для шинковки орехов. Мягкий сыр шинкуйте только стороной с крупными отверстиями.

Диск-терка – с отверстиями средней величины

Для натирания сырого картофеля, твердого сыра (например, пармезана), охлажденного шоколада и орехов.

Внимание!
Диск-терка не предназначен для протирания мягкого и нарезного сыра.

Диск-терка, крупно

Для протирания сырого картофеля, например, для драников или клецок.

Диск для картофельных оладий

Для протирания на терке сырого картофеля для драников и картофельных оладий, для нарезки фруктов и овощей толстыми ломтиками.

Диск для картофеля фри

Для нарезки сырого картофеля при приготовлении картофеля фри.

Диск для нарезки овощей для блюд азиатской кухни

Нарезает фрукты и овощи тонкими полосками для овощных блюд азиатской кухни.

Указание: диск для картофеля фри и диск для нарезки овощей для блюд азиатской кухни устанавливайте ножом вверх.
Диски, подходящие для других целей, можно приобрести в специализированных магазинах (см. раздел *«Специальные принадлежности»*).

Толкатель со вставкой

➔ **Рисунок F**

Толкатель можно использовать в двух вариантах.

Вариант 1: например, для трав, лука-порея, моркови. Вставьте толкатель в отверстие крышки. Подталкивайте продукты вставкой толкателя.

Вариант 2: например, для яблок, картофеля. Вставьте вставку толкателя в толкатель и поворачивайте до тех пор, пока обе части не соединятся между собой. Подталкивайте продукты вставкой толкателя.

➔ **Рисунок G**

1. Установите смесительную чашу. Учитывайте при этом расположение метки (▼/●). Смесительную чашу поверните по часовой стрелке до упора.
2. Установите приводную ось на привод.
3. Выньте диск из защитного чехла. Положите диск на держатель дисков. Поверните диск необходимой стороной (резка / шинковка) вверх. Положите диск на держатель дисков таким образом, чтобы захваты держателя дисков заходили в отверстия дисков. Диск должен лежать на боковых выступах держателя дисков.
4. Установите держатель дисков на приводную ось, слегка повернув его.
5. Установите крышку с толкателем. Учитывайте при этом расположение метки (▼/●).
6. Поверните крышку по часовой стрелке до упора.
7. Вставьте штепсельную вилку в розетку. Установите поворотный выключатель на нужный режим.

8. Загрузите продукты для нарезки или шинковки и слегка подталкивайте их толкателем. Если нужно, предварительно измельчите продукты.
- После переработки продуктов установите поворотный переключатель в положение **0/off**. Выньте штепсельную вилку из розетки.
- Очищайте все части прибора сразу после использования. Так остатки не присохнут. ➔ *«Очистка и уход» см. стр. 227*

Внимание!
Закончите переработку и опорожните смесительную чашу, прежде чем перерабатываемые продукты достигнут нижней кромки держателя дисков.

Указание: загрузите шоколад перед включением и накройте его толкателем. После включения подталкивайте толкателем.

Соковыжималка для цитрусовых

Для отжима сока из цитрусовых, например, из апельсинов, грейпфрутов, лимонов.

Внимание!
Используйте соковыжималку только в полностью собранном виде.

➔ **Рисунок H**
1. Установите смесительную чашу. Учитывайте при этом расположение метки (▼). Смесительную чашу поверните по часовой стрелке до упора.
2. Установите приводную ось на привод.
3. Установите сито на приводную ось. Учитывайте при этом расположение метки (▼). Поверните сито по часовой стрелке. Носик сита должен войти до упора в прорезь ручки смесительной чаши.
4. Установите конус соковыжималки и прижмите его.
5. Вставьте штепсельную вилку в розетку. Установите поворотный переключатель на режим **min**.
6. Прижмите половинку фрукта к отжимному конусу. Сок стекает в емкость.
- После переработки продуктов установите поворотный переключатель в положение **0/off**. Выньте штепсельную вилку из розетки.
- Очищайте все части прибора сразу после использования. Так остатки не присохнут. ➔ *«Очистка и уход» см. стр. 227*

Внимание!
Следите за уровнем наполнения. Максимальное количество для переработки: 1000 мл фруктового сока.

Соковыжималка

Для отжима сока из семечковых плодов (например, яблок, груш), ягод, косточковых плодов без косточек, овощей (например, моркови, помидоров).

➔ **Рисунок I**
1. Установите смесительную чашу. Учитывайте при этом расположение метки (▼). Смесительную чашу поверните по часовой стрелке до упора.
2. Установите приводную ось на привод.
3. Вставьте фильтр в форме корзинки в емкость для перетертой массы.
4. Вращение против часовой стрелки.
5. Вставьте соковыжималку в чашу.
6. Установите крышку соковыжималки с толкателем. Учитывайте при этом расположение метки (▼).
7. Поверните крышку по часовой стрелке до упора.
8. Вставьте штепсельную вилку в розетку. Установите поворотный переключатель на режим **min**.
- Загружайте фрукты или овощи в загрузочный ствол и лишь слегка подталкивайте их толкателем. Если нужно, предварительно измельчите продукты. В конце рабочего процесса установите поворотный переключатель на режим **max** и не выключайте прибор, пока из мякоти не будет выжат весь сок без остатка.

- После переработки продуктов установите поворотный переключатель в положение **0/off**. Выньте штепсельную вилку из розетки.
- Очистите все части прибора сразу после использования. ➔ *«Очистка и уход» см. стр. 227*

Внимание!
Смесительную чашу следует своевременно опорожнять:
– после переработки макс. 500 г продуктов,
– прежде чем уровень сока поднимется до самой емкости-терки.

Блендер

Для смешивания жидких или полутвердых продуктов, для измельчения/рубки сырых фруктов и овощей, для приготовления пюре.

Стакан блендера из тритана
Тритан – это прочный пластик, нейтральный на вкус и запах. В стакане блендера из тритана можно перерабатывать кубики для льда и замороженные продукты.

⚠ Не исключена опасность травмирования
Ни в коем случае не опускайте руки в установленный блендер! Блендер можно снимать/устанавливать только после остановки привода. Не касайтесь голыми руками лезвий ножа-вставки.

⚠ Опасность ошпаривания!
При переработке в блендере горячих продуктов через воронку в крышке выходит пар. Заливайте не более 0,4 литра горячей или сильно пенящейся жидкости.

Внимание!
Не подвергайте стакан блендера воздействию температур выше 80°C.

➔ **Рисунок J**
1. Установите блендер. Учитывайте при этом расположение метки (▼). Поверните блендер по часовой стрелке до упора.
2. Загрузите ингредиенты.

Количество для переработки	
Твердые продукты	оптимально 80 г
Жидкости	макс. 1,5 л
Горячие или пенящиеся жидкости	макс. 0,4 л

3. Установите крышку и поверните по часовой стрелке. Носик крышки должен до упора войти в прорезь ручки блендера.

Внимание!
– Не включайте пустой блендер.
– Блендер работает только с плотно привинченной крышкой.
4. Вставьте штепсельную вилку в розетку. Установите поворотный выключатель на нужный режим.

Добавление ингредиентов

5. Для добавления ингредиентов установите поворотный переключатель в положение **0/off**. Снимите крышку и загрузите ингредиенты или
6. выньте воронку и постепенно загружайте твердые ингредиенты через загрузочное отверстие.
7. Жидкие ингредиенты залейте через воронку.

- После переработки продуктов установите поворотный переключатель в положение **0/off**. Выньте штепсельную вилку из розетки.
- Очищайте все части прибора сразу после использования. ➔ *«Очистка и уход» см. стр. 227*

Рекомендация: для предварительной очистки налейте немного воды со средством для мытья посуды в установленный блендер. Включите на несколько секунд режим **M**. Вылейте воду и промойте блендер чистой водой.

Примерный рецепт для блендера

Спортивный напиток

- 270 г меда
  (из холодильника, 5 °C)
- 5 г корицы,
- 230 г молока

■ Мед и корицу положите в блендер и взбивайте в режиме **M**.

■ Через 5 секунд добавьте молоко и взбивайте в течение 3 секунд.

Соблюдать рекомендуемое количество продукта и время переработки.

➔ **Рисунок P**

Насадка для нарезки кубиками

Насадка для нарезки продуктов кубиками.

⚠ **Опасность травмирования об острые ножи/вращающийся привод!**

Никогда не вставляйте 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.

Указания по использованию!

■ Насадка для нарезки кубиками предназначена только для нарезки картофеля (сырого или вареного), моркови, огурцов, помидоров, паприки, лука, бананов, яблок, груш, клубники, дынь, киви, яиц, мягкой вареной колбасы (например, сорта «Мортаделла»), вареного или жареного мяса птицы без костей.

■ Очень мягкий сыр (например, «Моцарелла», овечий сыр) для переработки не пригоден. Количество перерабатываемого нарезного сыра (например, «Гауда») и твердого сыра (например, «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.

Внимание!

– Несоблюдение этих указаний может привести к повреждению насадки для нарезки кубиками, включая режущую решетку и вращающийся нож.

– Если насадка для нарезки кубиками используется не по назначению, в измененном виде или ненадлежащим образом, то фирма Robert Bosch Hausgeräte GmbH не несет ответственности за возможные повреждения. Это исключает также ответственность за повреждения (например, затупившиеся или деформированные ножи), которые возникают в результате переработки недопустимых продуктов.

Важные указания:

– Продукты не должны содержать костей, семян или других твердых компонентов.

– Фрукты/овощи не должны быть слишком спелыми, иначе из них может вытечь сок.

– Вареные продукты охладите 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.

– Насадка для нарезки кубиками работает только с плотно привинченной крышкой.

Рабочую скорость следует выбирать в зависимости от нарезаемых продуктов.

Внимание!

При работе с насадкой для нарезки кубиками никогда не используйте прерывистый режим работы («Pulse»).

Низкая рабочая скорость (min):
вареный картофель, морковь и яйца, огурцы, бананы, клубника, дыни.

Средняя рабочая скорость:
сырой картофель и морковь, мягкая вареная колбаса (например, «Мортаделла»), нарезной сыр, твердый сыр, паприка, помидоры, лук, яблоки, киви.

➔ **Рисунок K**

1. Вставьте режущую решетку в основание. Обращайте внимание на выемки!
2. Установите режущий диск с защитным кожухом в основание.
3. Поверните 3 зажима внутрь до фиксации.
4. Установите приводную ось 2 на привод.

Внимание!
Для насадки для нарезки кубиками обязательно используйте приводную ось 2 (**рисунок A - 4**).

5. Установите смесительную чашу. Учитывайте при этом расположение метки (▼). Смесительную чашу поверните по часовой стрелке до упора.
6. Установите насадку для нарезки кубиками в смесительную чашу. Метка на насадке для нарезки кубиками должна быть выверена по ручке смесительной чаши. Насадка для нарезки кубиками должна полностью сидеть на приводной оси! Если нужно, при помощи кожуха ножа поверните диск-нож в нужное положение.
7. Снимите защитный кожух ножа.
8. Установите крышку с толкателем. Учитывайте при этом расположение метки (▼).
9. Поверните крышку по часовой стрелке до упора. Носик крышки должен до упора войти в прорезь ручки смесительной чаши.
10. Вставьте штепсельную вилку в розетку. Установите поворотный выключатель на нужный режим.

- Загрузите продукты для резки в загрузочный ствол и слегка подталкивайте их толкателем. Если нужно, предварительно измельчите продукты.

Внимание!
Смесительную чашу следует своевременно опорожнять:
– после переработки макс. 500 г продуктов,
– прежде чем нарезанные кубики достигнут нижнего края насадки для нарезки кубиками.

Опорожнение смесительной чаши

- После переработки продуктов установите поворотный переключатель в положение **0/off**. Выньте штепсельную вилку из розетки.
- Поверните крышку против часовой стрелки и снимите ее.
- Установите защитный кожух ножа.
- Выньте из смесительной чаши насадку для нарезки кубиками.
- Поверните смесительную чашу против часовой стрелки и снимите ее. Опорожните чашу.
- Очистите все части прибора сразу после использования. ➔ *«Очистка и уход» см. стр. 227*

Универсальный измельчитель

Для измельчения небольшого количества мяса, твердого сыра, лука, петрушки, чеснока, фруктов и овощей. Не допускается измельчение кофейных зерен, горошин перца, сахара, мака и хрена.

⚠ **Не исключена опасность травмирования**
Универсальный измельчитель можно снимать/устанавливать только после остановки привода. Не касайтесь голыми руками лезвий ножа-вставки. Никогда не опускайте руки в стакан универсального измельчителя! Для удаления измельченных продуктов используйте подходящие подручные средства (например, ложку).

Внимание!
Универсальный измельчитель работает только с плотно привинченной крышкой.

➔ **Рисунок L**

1. Установите блендер. Учитывайте при этом расположение метки (▼/●). Поверните блендер по часовой стрелке до упора.
2. Загрузите ингредиенты.
3. Установите крышку и поверните по часовой стрелке. Носик крышки должен войти до упора в прорезь стакана.
4. Вставьте штепсельную вилку в розетку. Поверните поворотный переключатель на режим **M** и удерживайте его в этом положении.

Указание: чем дольше прибор остается включенным, тем больше измельчаются продукты. При измельчении зелени желаемая степень измельчения может быть достигнута уже за очень короткое время работы. Иногда достаточно лишь короткого включения режима **M**.

- После переработки продуктов отпустите поворотный переключатель. Выньте штепсельную вилку из розетки.

По окончании работы

- Поверните универсальный измельчитель против часовой стрелки и снимите его.
- Переверните универсальный измельчитель, измельченные продукты упадут в крышку.
- Удерживайте крышку. Поверните стакан против часовой стрелки и снимите его.
- Остатки измельченных продуктов удалите из стакана с помощью подходящего подручного средства (например, ложки).
- Очищайте все части прибора сразу после использования. ➔ *«Очистка и уход» см. стр. 227*

Очистка и уход

Данный прибор не нуждается в техническом обслуживании! Тщательная очистка гарантирует длительную сохранность.

Общие указания

- Очищайте все части прибора сразу после использования. Тогда остатки продуктов не присохнут, и пластмасса не будет повреждена (например, эфирными маслами из пряностей).
- При переработке, например, моркови и краснокочанной капусты на пластмассовых деталях появляется цветной налет, который можно удалить с помощью нескольких капель растительного масла.

Внимание!

– Не используйте моющие средства, содержащие алкоголь или спирт.
– Не используйте металлические и остроконечные предметы, а также предметы с острыми кромками.
– Не применяйте грубую ткань или абразивные чистящие средства.
– Не зажимайте пластмассовые детали в посудомоечной машине, так как возможна их неустранимая деформация!
– На соковыжималке пластинки фильтра в форме корзинки следует очищать осторожно, чтобы не повредить их.

⚠ **Не исключена опасность травмирования!**

– Соблюдайте осторожность при обращении с острыми ножами.
– Универсальный нож можно брать только за пластмассовые края.
– Диски-измельчители можно брать только за края.
– Ни в коем случае не касайтесь руками острых ножей и краев насадки для нарезки кубиками. Режущий диск брать только за пластмассовую ручку посередине!
– Не прикасайтесь к ножам блендера и универсального измельчителя голыми руками.
– Для очистки ножей и дисков-измельчителей пользуйтесь щеткой.

⚠ **Опасность поражения током!**
Перед очисткой отсоедините сетевой кабель от сети.

Очистка основного блока

- Ни в коем случае не погружайте основной блок в жидкости, не мойте его под проточной водой или в посудомоечной машине. Не используйте паровые очистители.
- Протирайте основной блок влажной тряпкой. При необходимости используйте небольшое количество средства для мытья посуды.
- В заключение вытирайте прибор насухо.

Очистка смесительной чаши, насадок и принадлежностей

- Сразу после использования все детали промойте проточной водой.
- Перед очисткой насадок разберите их. Последовательность действий при этом должна быть обратной описанию в отдельных разделах.
- После очистки тщательно просушите или протрите насухо все детали.

Разборка венчика для перемешивания с целью очистки
Венчик для перемешивания для очистки можно разобрать.

➔ **Рисунок M**
1. Снимите венчик для перемешивания с редуктора.
2. Вдавите язычок и снимите крышку редуктора.
3. Выньте обе шестерни из корпуса. Осторожно очистите их щеткой.
4. После очистки и просушивания всех деталей выполните сборку в обратной последовательности.

Очистка соковыжималки

Для очистки соковыжималки снимите фильтр в форме корзинки с емкости для перетертой массы. Детали промойте проточной водой.

Внимание!
Пластинки фильтра в форме корзинки следует очищать осторожно, чтобы не повредить их.

Очистка насадки для нарезки кубиками

Разборка насадки для нарезки кубиками с целью очистки

➔ **Рисунок N**
1. Установите защитный кожух ножа. Выньте из смесительной чаши насадку для нарезки кубиками.
2. Отпустите зажимы. Выньте диск-нож вместе с защитным кожухом ножа.

⚠ **Не исключена опасность травмирования!**
Режущий диск и режущую решетку следует брать только за пластмассовую часть.

3. Удалите остатки продуктов, если они имеются, приспособлением для чистки режущей решетки.
4. Выдавите снизу режущую решетку приспособлением для ее чистки.

Основание очистите в посудомоечной машине.
Все остальные детали предварительно промойте проточной водой. Очистите детали щеткой.

Очистка блендера

Стакан блендера (без ножа-вставки), крышку и воронку можно мыть в посудомоечной машине. Нож-вставку следует мыть не в посудомоечной машине, а под проточной водой (не оставляйте лежать в воде).

Разборка ножа-вставки с целью очистки

➔ **Рисунок** 🅾

1. Переверните пустой стакан блендера. Поверните нож-вставку за плоские выступы против часовой стрелки. Нож-вставка отсоединяется.
2. Извлеките нож-вставку и снимите уплотнительное кольцо.
3. После очистки и просушивания установите уплотнительное кольцо на нож-вставку.
4. Вставьте нож-вставку снизу в стакан блендера и зафиксируйте ее, поворачивая по часовой стрелке. Поворачивайте, как минимум, до тех пор, пока плоский выступ с меткой не будет выверен по стакану блендера.

Внимание!

Ни в коем случае не используйте нож-вставку без уплотнения!

Очистка универсального измельчителя

Универсальный измельчитель лучше всего очищать сразу после использования. Тогда остатки продуктов не присохнут, и пластмасса не будет повреждена (например, эфирными маслами из пряностей).

Стакан с приводом мойте не в посудомоечной машине, а под проточной водой с помощью щетки. Не оставляйте лежать в воде!

Для сушки поставьте стакан приводом кверху.

Помощь при устранении неисправностей

⚠ **Не исключена опасность травмирования!**

Перед устранением неисправности выньте вилку из розетки.

Важное указание:

На ошибку в управлении прибором, срабатывание электронных предохранителей или неисправность прибора указывает мигание светящегося кольца (индикатора рабочего состояния).

Неисправность

Прибор прекратил работу.

Возможная причина

Произошла перегрузка прибора (например, насадка заблокирована продуктом) и в результате этого сработал электронный предохранитель.

Устранение

- Установите поворотный переключатель в положение **0/off**.
- Выньте штепсельную вилку из розетки.
- Устраните причину перегрузки.
- Продолжите эксплуатацию прибора.

Возможная причина

Была попытка установить смесительную чашу или блендер на включенный прибор.

Устранение

- Установите поворотный переключатель в положение **0/off**.
- Выньте штепсельную вилку из розетки.
- Установите смесительную чашу или блендер.
- Продолжите эксплуатацию прибора.

Неисправность

Прибор не включается.

Возможная причина

Детали установлены неправильно.
Крышка не закрыта полностью.

Устранение

- Установите поворотный переключатель в положение **0/off**.
- Выньте штепсельную вилку из розетки.
- Установите детали правильно согласно инструкциям и полностью закройте крышку.
- Продолжите эксплуатацию прибора.

Важное указание:
Если таким образом не удалось устранить неисправность, обратитесь в сервисную службу (см. адреса сервисных центров в конце этой брошюры).

Специальные принадлежности

(имеются в специализированных магазинах, если нет в комплекте поставки)

Диск для картофеля фри (MUZ45PS1)
Для нарезки сырого картофеля при приготовлении 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 протирания сырого картофеля, например, для драников или клецок.

Диск для картофельных оладий (MUZ45KP1)
Для протирания на терке сырого картофеля для драников и картофельных оладий, для нарезки фруктов и овощей толстыми ломтиками.

Утилизация

Утилизируйте упаковку с использованием экологически безопасных методов. Данный прибор имеет отметку о соответствии европейским нормам 2012/19/EU утилизации электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Данные нормы определяют действующие на территории Евросоюза правила возврата и утилизации старых приборов. Информацию об актуальных возможностях утилизации Вы можете получить в магазине, в котором Вы приобрели прибор.

Условия гарантийного обслуживания

Получить исчерпывающую информацию об условиях гарантийного обслуживания Вы можете в Вашем ближайшем авторизованном сервисном центре, или в сервисном центре от производителя ООО «БСХ Бытовые Приборы», или в сопроводительной документации.

Мы оставляем за собой право на внесение изменений.

Информация изготовителя о гарантийном и сервисном обслуживании

Круглосуточный телефон службы поддержки*: 8 (800) 200-29-61

Официальный сайт в Интернете: www.bosch-home.ru

Адреса авторизованных сервисных центров, а также вся информация по сервисному обслуживанию доступна на официальном сайте в Интернете: www.bosch-home.ru.

Рекомендуем Вам пользоваться услугами только авторизованных сервисных центров.

Оригинальные аксессуары и средства по уходу для бытовой техники Bosch Вы можете приобрести в нашем фирменном интернет-магазине: www.bosch-home.ru/store. С условиями заказа, оплаты и доставки Вы можете ознакомиться на сайте. Также оригинальные аксессуары и средства по уходу Вы можете приобрести в авторизованных сервисных центрах.

1. Изделие _____ 2. Модель _____

Пункты 1-2 заполняются только в случае, если эти данные не содержатся в документах о покупке изделия (кассовый чек и/или товарный чек, товарная накладная).

3. Данная информация распространяется на малые бытовые приборы товарного знака Bosch: кофеварки, кофемашины, кофемолки, весы, кухонные комбайны, миксеры, пылесосы, резки, тостеры, утюги, фены, распрямители для волос, электрочайники, соковыжималки, измельчители, блендеры, гладильные доски, ванночки, напольные весы, утюги, паровые станции, гладильные доски и аналогичные им изделия.

4. Уважаемые дамы и господа, сообщаем Вам, что подтверждение соответствия нашей продукции обязательным требованиям в соответствии с законодательством осуществляется в форме обязательной сертификации и декларирования соответствия.
Информацию об обязательном подтверждении соответствия наших приборов, в том числе данные о номере сертификата соответствия (декларации о соответствии) и сроке его (ее) действия Вы можете получить в ООО «БСХ Бытовые Приборы».
Наша продукция производится под контролем транснациональной корпорации «БСХ Хаусгерете Гмбх», адрес штаб-квартиры: 81739 Мюнхен, Карл-Вери Штрассе 34, Германия (BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, 81739 München, Germany).
Организацией, выполняющей функции иностранного изготовителя, уполномоченной изготовителем на основании договора с ним, является ООО «БСХ Бытовые Приборы», 198515, Санкт-Петербург, г. Петергоф, ул. Карла Сименса, д.1 лит. А, филиал в г. Москва, 119071, ул. Малая Калужская, д.15, телефон (495) 737-2777, факс (495) 737-2798.

5. Обязательные сведения о технических характеристиках прибора приведены на типовой табличке прибора или на его этикетке и/или в сопроводительной документации.

6. Аксессуары и средства по уходу

Для безупречного функционирования Вашей техники и ухода за ней производитель рекомендует использовать только оригинальные аксессуары и средства по уходу. Оригинальные аксессуары разработаны производителем, они идеально подходят именно для Вашего прибора. Оригинальные аксессуары и средства по уходу соответствуют самым высоким требованиям качества товарного знака Bosch, они проходят заводские испытания для обеспечения максимальной надежности в работе. По всем вопросам, связанным с аксессуарами и средствами по уходу для Вашей бытовой техники, Вы можете обратиться в авторизованные сервисные центры или по телефону службы поддержки.

7. Гарантия изготовителя

Фирма изготовитель предоставляет на приобретенный Вами в Российской Федерации бытовой прибор гарантию в соответствии с действующим законодательством РФ сроком 1 год. На приобретенный в Республике Беларусь бытовой прибор, к которому при покупке был выдан гарантийный талон, действуют гарантийные условия, не противоречащие законодательству Республики Беларусь.

8. Внимание! Важная информация для потребителей

Данный прибор предназначен для использования исключительно для личных, семейных, домашних и иных нужд, не связанных с осуществлением предпринимательской деятельности либо удовлетворением бытовых потребностей в офисе предприятия, учреждения или организации. Использование прибора в целях, отличных от вышеуказанных, является нарушением правил надлежащей эксплуатации прибора.

Наличие фирменной заводской типовой таблички на приборе обязательно! Пожалуйста, убедитесь в ее наличии и сохраните ее на приборе в течение всего срока службы прибора. Удаление таблички ведет к обезличению прибора и к возможным нарушениям правил его эксплуатации.

Изготовитель не несет ответственность за недостатки в приборе, если сервисной службой будет доказано, что они возникли после передачи прибора потребителю вследствие нарушения им правил пользования, транспортировки, хранения, действий третьих лиц, непреодолимой силы (пожара, природной катастрофы и т.п.), попадания бытовых насекомых и грызунов, воздействия иных посторонних факторов, а также вследствие существенных нарушений технических требований, оговоренных в инструкции по эксплуатации, в том числе нестабильности параметров электросети, установленных ГОСТ 32144-2013.

Для подтверждения даты покупки прибора при гарантийном ремонте или предъявлении иных предусмотренных законом требований убедительно просим Вас сохранять документы о покупке (чек, квитанцию, иные документы, подтверждающие дату и место покупки).

Соблюдение рекомендаций и указаний, содержащихся в инструкции по эксплуатации (правилах пользования), поможет избежать проблем в эксплуатации прибора и его обслуживании.

Неисправные узлы приборов в гарантийный период бесплатно ремонтируются или заменяются новыми. Решение вопроса о целесообразности их замены или ремонта остается за службами сервиса.

9. Информация о сервисе

В период и после истечения гарантийного срока наша Служба Сервиса, а также мастерские наших партнеров всегда готовы предложить Вам свои услуги. Список адресов уполномоченных изготовителем пунктов авторизованного сервисного обслуживания находится на официальном сайте в Интернете: www.bosch-home.ru.

Срок службы малых бытовых приборов (кроме кухонных комбайнов и пылесосов) составляет 2 года. Срок службы кухонных комбайнов и пылесосов составляет 5 лет. Срок службы изделия исчисляется с даты его покупки, либо при невозможности ее определения, с даты изготовления изделия, нанесенной на типовую табличку изделия. В соответствии со стандартом изготовителя дата изготовления маркируется FD ГГММ, где ГГ – год изготовления минус 1920, а ММ – месяц изготовления. Для определения года изготовления прибора необходимо к 1920 прибавить число ГГ.

* Бесплатный круглосуточный телефон для звонков на территории РФ.

B34C065N1-1M00 03/2017

BOSCH

Разработано для жизни

Информация о бытовой технике, произведенной под контролем концерна БСХ Хаусгерете ГмбХ, Карл-Вери-Штр. 34, 81739 Мюнхен, Германия в соответствии с требованиями Федерального Закона РФ от 23 ноября 2009 г. № 261-ФЗ, 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. Информацию 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 Бытовые Приборы», 198515, Санкт-Петербург, г. Петергоф, ул. Карла Сименса, д.1 лит. А, филиал в г. Москва, 119071, ул. Малая Калужская, д.15, телефон (495) 737-2777, факс (495) 737-2798.

Компания ООО «БСХ Бытовые Приборы», 198515, Санкт-Петербург, г. Петергоф, ул. Карла Сименса, д.1 лит. А, филиал в г. Москва, 119071, ул. Малая Калужская, д.15, телефон (495) 737-2777, факс (495) 737-2798 осуществляет свою деятельность по подтверждению соответствия продукции от имени производителя на единой таможенной территории Евразийского экономического 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 продукции, сертифицированной в качестве серийно производимой, является ООО «БСХ Бытовые Приборы», 198515, Санкт-Петербург, г. Петергоф, ул. Карла Сименса, д.1 лит. А, филиал в г. Москва, 119071, ул. Малая Калужская, д.15, телефон (495) 737-2777.

Организацией, указываемой на продукции в целях идентификации продукции и осуществляющей первичное размещение продукции на рынке Европейского союза, является Роберт Бош Хаусгерете ГмбХ Карл-Вери-Штр. 34, 81739 Мюнхен, Германия (Robert Bosch Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, 81739 München, Germany).

Юридическим лицом (изготовителем), осуществляющим от своего имени изготовление продукции и ответственным за ее соответствие требованиям применимых технических регламентов, является БСХ Хаусгерете ГмбХ, Карл-Вери-Штр. 34, 81739 Мюнхен, Германия (BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, 81739 München, Germany).

При перевозке, погрузке, разгрузке и хранении продукции следует руководствоваться, помимо изложенных в инструкции по эксплуатации, следующими требованиями:

- Запрещается подвергать продукцию существенным механическим нагрузкам, которые могут привести к повреждению продукции и/или нарушению ее упаковки.
- Необходимо избегать попадания на упаковку продукции воды и других жидкостей.

Перед перевозкой или передачей на хранение бывшей в эксплуатации продукции при отрицательной температуре необходимо убедиться в отсутствии в продукции воды.

Продукция предназначена к использованию в условиях температуры выше 0°С и относительной влажности, не превышающей 93%.

Перед началом эксплуатации продукции, длительное время находившейся под воздействием отрицательной температуры, необходимо выдержать ее в условиях комнатной температуры несколько часов.

Правила реализации продукции определяются предприятиями розничной торговли в соответствии с требованиями действующего законодательства.

Указания по утилизации продукции содержатся в инструкции по эксплуатации и могут быть уточнены у муниципальных органов исполнительной власти.

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 на продукцию указан производителем в листовке «Информация изготовителя о гарантийном и сервисном обслуживании».

Продукция может быть идентифицирована по модельному обозначению (поле «E-Nr.»), апробационному типу (поле «Type») и товарному знаку Bosch, нанесенным на продукцию, упаковку и (или) содержащихся в эксплуатационных документах. В соответствии с внутренним стандартом изготовителя бытовая техника идентифицируется по следующей схеме:

E-Nr. <материальный номер> / <индекс сервисной службы>

Материальный номер представляет собой буквенно-цифровое обозначение продукции длиной не более 10 символов, используемое при продаже (именуемое модельным обозначением или моделью бытового прибора) торговой марки Bosch. Материальный номер (модель) указывается между кодовым словом «E-Nr.» и косой чертой «/».

Индекс сервисной службы – двузначное цифровое обозначение, присваиваемое единице продукции в процессе производства и используемое сервисной службой.

Эксплуатационные документы разрабатываются в унифицированной форме для широкого ассортимента продукции, поэтому изготовителем предусмотрено указание торгового обозначения прибора в эксплуатационных документах как полностью, так и частично, при условии, что это позволяет определить принадлежность данного эксплуатационного документа к бытовому прибору, сопровождаемому этим эксплуатационным документом. Установление в процессе идентификации соответствия характеристик бытового прибора положениям, содержащимся в прилагаемых к нему эксплуатационных документах, проводится путем анализа информации, изложенной в эксплуатационных документах.

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 прибора, на упаковочной этикетке, непосредственно на упаковке прибора, а также может производиться иными способами, обеспечивающими доступное и наглядное представление информации о приборе в местах продаж.

Продукция, которая прошла процедуру подтверждения соответствия согласно требованиям технических регламентов Таможенного союза и/или технических регламентов Евразийского экономического союза, маркируется единым знаком обращения продукции на рынке государств-членов Таможенного союза (Евразийского экономического союза).

Продукция соответствует следующим техническим регламентам Таможенного союза:

- ТР ТС 020/2011 Электромагнитная совместимость технических средств
- ТР ТС 004/2011 О безопасности низковольтного оборудования
- ТР ЕАЭС 037/2016 Об ограничении применения опасных веществ в изделиях электротехники и радиоэлектроники с даты вступления его в силу

Эксплуатационные документы на продукцию выполняются на русском языке. Эксплуатационные документы на государственных языках государств-членов Евразийского экономического союза, отличных от русского, при наличии соответствующих требований в законодательстве можно безвозмездно получить у торгующей организации-резидента соответствующего государства-члена Евразийского экономического 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 http://www.bosch-home.ru

Торговое обозначение	Апробационный тип	Сертификат соответствия			Страна-изготовитель
		Регистрационный номер	Дата выдачи	Действует до	
Соковыжималки					
MCP3000	CNZP3	C-DE.АЯ46.B.73451	08.02.2016	07.02.2021	Словения
MES25A0	CNCJ03	C-DE.АЯ46.B.73451	08.02.2016	07.02.2021	Китай
MES25C0	CNCJ03	C-DE.АЯ46.B.73451	08.02.2016	07.02.2021	Китай
MES25G0	CNCJ03	C-DE.АЯ46.B.73451	08.02.2016	07.02.2021	Китай
MES3500	CNCJ03	C-DE.АЯ46.B.73451	08.02.2016	07.02.2021	Китай
MES4000	CNCJ04	C-DE.АЯ46.B.73451	08.02.2016	07.02.2021	Китай
MES4010	CNCJ05	C-DE.АЯ46.B.73451	08.02.2016	07.02.2021	Китай
Резки					
MAS4000W	CNAS11ST1	C-DE.АЯ46.B.73634	19.02.2016	18.02.2021	Словения
MAS4104W	CNAS11EV1	C-DE.АЯ46.B.73634	19.02.2016	18.02.2021	Словения
MAS4201N	CNAS11ST1	C-DE.АЯ46.B.73634	19.02.2016	18.02.2021	Турция
MAS4601N	CNAS11EV1	C-DE.АЯ46.B.73634	19.02.2016	18.02.2021	Турция
MAS6151M	CNAS12	C-DE.АЯ46.B.73634	19.02.2016	18.02.2021	Словения
MAS6151R	CNAS12	C-DE.АЯ46.B.73634	19.02.2016	18.02.2021	Словения
MAS6200N	CNAS12	C-DE.АЯ46.B.73634	19.02.2016	18.02.2021	Турция
MAS9101N	AS9ST	C-DE.АЯ46.B.73634	19.02.2016	18.02.2021	Турция
MAS9454M	AS9ST	C-DE.АЯ46.B.73634	19.02.2016	18.02.2021	Словения
MAS9555M	AS10EH	C-DE.АЯ46.B.73634	19.02.2016	18.02.2021	Словения
Миксеры, блендеры, измельчители					
MFQ22100	CNHR30	C-DE.АЯ46.B.76049	17.08.2016	16.08.2021	Словения
MFQ2210D	CNHR30	C-DE.АЯ46.B.76049	17.08.2016	16.08.2021	Словения
MFQ2210P	CNHR30	C-DE.АЯ46.B.76049	17.08.2016	16.08.2021	Словения
MFQ2210Y	CNHR30	C-DE.АЯ46.B.76049	17.08.2016	16.08.2021	Словения
MFQ24200	CNHR30	C-DE.АЯ46.B.76049	17.08.2016	16.08.2021	Словения
MFQ2420B	CNHR30	C-DE.АЯ46.B.76049	17.08.2016	16.08.2021	Словения
MFQ3010	CNHR19	C-DE.АЯ46.B.73034	30.12.2015	29.12.2020	Словения
MFQ3020	CNHR19	C-DE.АЯ46.B.73034	30.12.2015	29.12.2020	Словения
MFQ3030	CNHR19	C-DE.АЯ46.B.73034	30.12.2015	29.12.2020	Словения
MFQ3520	CNHR17	C-DE.АЯ46.B.73034	30.12.2015	29.12.2020	Словения
MFQ3555	CNHR18	C-DE.АЯ46.B.73034	30.12.2015	29.12.2020	Словения
MFQ36300D	CNHR27	C-DE.АЯ46.B.73034	30.12.2015	29.12.2020	Словения
MFQ36300I	CNHR27	C-DE.АЯ46.B.73034	30.12.2015	29.12.2020	Словения
MFQ36300Y	CNHR27	C-DE.АЯ46.B.73034	30.12.2015	29.12.2020	Словения
MFQ36440	CNHR27	C-DE.АЯ46.B.73034	30.12.2015	29.12.2020	Словения
MFQ36460	CNHR27	C-DE.АЯ46.B.73034	30.12.2015	29.12.2020	Словения
MFQ36480	CNHR27	C-DE.АЯ46.B.73034	30.12.2015	29.12.2020	Словения
MFQ36GOLD	CNHR27	C-DE.АЯ46.B.73034	30.12.2015	29.12.2020	Словения
MFQ4020	CNHR22	C-DE.АЯ46.B.73034	30.12.2015	29.12.2020	Словения
MFQ40301	CNHR22	C-DE.АЯ46.B.73034	30.12.2015	29.12.2020	Словения
MFQ40302	CNHR22	C-DE.АЯ46.B.73034	30.12.2015	29.12.2020	Словения
MFQ40303	CNHR22	C-DE.АЯ46.B.73034	30.12.2015	29.12.2020	Словения
MFQ4070	CNHR22	C-DE.АЯ46.B.73034	30.12.2015	29.12.2020	Словения
MFQ4080	CNHR22	C-DE.АЯ46.B.73034	30.12.2015	29.12.2020	Словения
MMB21P0R	CNSM10	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Китай
MMB21P1W	CNSM10	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Китай
MMB42G0B	CNSM11	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Китай
MMB42G1B	CNSM11	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Китай
MMB43G2B	CNSM12	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Китай
MMB64G3M	CNSM13	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Китай
MMB65G0M	CNSM13	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Китай
MMR08A1	CNCM13ST1	C-DE.АЯ46.B.73343	29.01.2016	28.01.2021	Словения
MMR15A1	CNCM13ST2	C-DE.АЯ46.B.73343	29.01.2016	28.01.2021	Словения
MSM14000	CNHR12C	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM14100	CNHR12C	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM14200	CNHR12C	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM14500	CNHR12C	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM2410D	CNHR12C	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM2410P	CNHR12C	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM2410Y	CNHR12C	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM2413V	CNHR12C	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM24500	CNHR12C	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM2610B	CNHR15	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM2620B	CNHR15	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM2623G	CNHR15	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM2650B	CNHR15	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM64035	CNHR24	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM64120	CNHR24	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM64155RU	CNHR24	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM66020	CNHR25	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM66050RU	CNHR25	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM66110	CNHR25	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM66110D	CNHR25	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM66110I	CNHR25	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM66110Y	CNHR25	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM66130	CNHR25	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM66150RU	CNHR25	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM66155	CNHR25	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM67140RU	CNHR26	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM67150RU	CNHR26	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM67160RU	CNHR26	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM67165RU	CNHR26	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM67166	CNHR26	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM67190	CNHR26FP	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM671X0	CNHR26FP	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM671X1	CNHR26FP	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM67SPORT	CNHR26	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM6B100	CNHR11	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM6B150	CNHR11	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения

Торговое обозначение	Апробационный тип	Сертификат соответствия			Страна-изготовитель
		Регистрационный номер	Дата выдачи	Действует до	
Миксеры, блендеры, измельчители					
MSM6B250	CNHR11	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM6B300	CNHR12	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM6B500	CNHR12	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM6B700	CNHR12	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM87130	CNHR28	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM87140	CNHR28	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM87160	CNHR28	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM87165	CNHR28	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM87180	CNHR28	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM88190	CNHR29	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM881X1	CNHR29	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM881X2	CNHR29	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
Кухонные комбайны					
MCM3100W	CNCM12	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MCM3110W	CNCM12	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MCM3200W	CNCM12	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MCM3201B	CNCM12	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MCM3401M	CNCM12	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MCM3501M	CNCM12	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MCM4000	CNCM20	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MCM4100	CNCM20	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MCM4250	CNCM21	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MCM62020	CNCM30	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MCM64051	CNCM30	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MCM64085	CNCM30	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MCM68840	CNCM30	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MCM68885	CNCM30	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MUM4406	CNUM5ST	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MUM4426	CNUM5ST	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MUM4657	CNUM5ST	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MUM4855	CNUM5ST	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MUM4875EU	CNUM5ST	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MUM4880	CNUM5ST	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MUM52131	CNUM50	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MUM54020	CNUM51	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MUM54240	CNUM51	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MUM54620	CNUM51	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MUM54720	CNUM51	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MUM54920	CNUM51	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MUM54D00	CNUM51	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MUM54G00	CNUM51	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MUM54I00	CNUM51	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MUM54P00	CNUM51	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MUM54Y00	CNUM51	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MUM56S40	CNUM51	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MUM57830	CNUM51	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MUM57860	CNUM51	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MUM58020	CNUM51	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MUM58225	CNUM51	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MUM58243	CNUM51	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MUM58244	CNUM51	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MUM58252RU	CNUM51	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MUM58420	CNUM51	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MUM58720	CNUM51	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MUM58920	CNUM51	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MUM58K20	CNUM51	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MUM58L20	CNUM51	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MUM59343	CNUM51	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MUM59363	CNUM51	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MUM59M55	CNUM51	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MUM9A32S00	CNUM60A	C-DE.АЯ46.B.77956	21.12.2016	20.12.2021	Словения
MUM9AD1S00	CNUM61A	C-DE.АЯ46.B.77956	21.12.2016	20.12.2021	Словения
MUM9AE5S00	CNUM61B	C-DE.АЯ46.B.77956	21.12.2016	20.12.2021	Словения
MUM9AX5S00	CNUM61B	C-DE.АЯ46.B.77956	21.12.2016	20.12.2021	Словения
MUM9YT5S24	CNUM61B	C-DE.АЯ46.B.77956	21.12.2016	20.12.2021	Словения
MUM9YX5S12	CNUM61B	C-DE.АЯ46.B.77956	21.12.2016	20.12.2021	Словения
MUMXL20C	CNUM70	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MUMXL40G	CNUM70	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MUMXX40G	CNUM70	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
Кофемолки					
MKM6003	KM13	C-DE.АЯ46.B.73558	16.02.2016	15.02.2021	Словения
MKM6000	KM13	C-DE.АЯ46.B.73558	16.02.2016	15.02.2021	Словения
Мясорубки					
MFW3520G	CNFW3A	C-DE.АЯ46.B.72617	03.12.2015	02.12.2020	Польша
MFW3520W	CNFW3A	C-DE.АЯ46.B.72617	03.12.2015	02.12.2020	Польша
MFW3540W	CNFW3A	C-DE.АЯ46.B.72617	03.12.2015	02.12.2020	Польша
MFW3630A	CNFW3B	C-DE.АЯ46.B.72617	03.12.2015	02.12.2020	Польша
MFW3630I	CNFW3B	C-DE.АЯ46.B.72617	03.12.2015	02.12.2020	Польша
MFW3640A	CNFW3B	C-DE.АЯ46.B.72617	03.12.2015	02.12.2020	Польша
MFW3850B	CNFW3B	C-DE.АЯ46.B.72617	03.12.2015	02.12.2020	Польша
MFW45020	CNFW5	C-DE.АЯ46.B.72617	03.12.2015	02.12.2020	Китай
MFW45120	CNFW5	C-DE.АЯ46.B.72617	03.12.2015	02.12.2020	Китай
MFW66020	CNFW6	C-DE.АЯ46.B.72617	03.12.2015	02.12.2020	Китай
MFW67440	CNFW7	C-DE.АЯ46.B.72617	03.12.2015	02.12.2020	Китай
MFW67600	CNFW7	C-DE.АЯ46.B.72617	03.12.2015	02.12.2020	Китай
MFW68640	CNFW8	C-DE.АЯ46.B.72617	03.12.2015	02.12.2020	Китай
MFW68660	CNFW8	C-DE.АЯ46.B.72617	03.12.2015	02.12.2020	Китай
MFW68680	CNFW8	C-DE.АЯ46.B.72617	03.12.2015	02.12.2020	Китай

تنبيه هام:
في حالة عدم التمكن من إزالة الخلل، عندئذ يرجى منكم الاتصال بمركز خدمة العملاء (أنظر عناوين مراكز خدمة العملاء في نهاية هذا الكتيب).

الكماليات الخاصة

(متاحة في المتاجر المتخصصة، إذا لم تكن متضمنة في مجموعة التوريد)

قرص تقطيع أصابع البطاطس (MUZ45PS1)
لتقطيع البطاطس النيئة إلى أصابع لإعداد البطاطس المقلية.

قرص تقطيع خضروات الوجبات الآسيوية (MUZ45AG1)
لتقطيع الفواكه والخضروات لشرائح طولية لإعداد الوجبات الآسيوية.

قرص بَشر خشن (MUZ45RS1)
لبشر البطاطس النيئة، مثلاً لإعداد أقراص البطاطس المقلية أو الكبيبة.

قرص كبيبة البطاطس (MUZ45KP1)
لبشر البطاطس النيئة من أجل التحمير أو إعداد كبيبة البطاطس، ولتقطيع الفاكهة والخضروات إلى أقراص سميكة.

التخلص من الجهاز

تخلص من عبوة الجهاز باسلوب يدعم الحفاظ على البيئة. هذا الجهاز مطابق للمواصفة الأوربية 19/2012/المجموعة الاقتصادية الأوربية الخاصة بالأجهزة الكهربائية والإلكترونية القديمة

(waste electrical and electronic equipment – WEEE).

وهذه المواصفة تحدد الإطار العام لقواعد تسري في جميع دول الاتحاد الأوربي بخصوص استعادة الأجهزة القديمة وإعادة استغلالها. قومي باستشارة موزعكم المحلي لمعرفة احدث الانظمة المتبعة حاليا للتخلص من الاجهزة القديمة.

شروط الضمان

يتم تحديد شروط الضمان لهذا الجهاز من قبل ممثلنا في الدولة التي يتم فيها بيع الجهاز.
يمكنك الحصول على تفاصيل هذه الشروط من قبل الموزع الذي اشتريت منه الجهاز. يرجى إحضار فاتورة أو إيصال الشراء في حال أصاب جهازك أي طارئ يغطيه الضمان.

نحتفظ بحقنا في إجراء أية تعديلات.

نظّف كل الأجزاء الأخرى بصورة مبدئية من خلال شطفها تحت ماء جارٍ. يتم تنظيف الأجزاء بفرشاة.

تنظيف الخلاط

وعاء الخلاط (بدون مثبت السكين) والغطاء والقمع يمكن غسلهم في غسالة الأواني. لا تغسل مثبت السكين في غسالة الأواني، ولكن تحت الماء المنساب (لا تغمره في الماء).

فكك قالب السكين من أجل التنظيف

← **الصورة** ◘

1. اقلب وعاء الخلاط الفارغ. بعد ذلك لف مثبت السكين على الجانبين في عكس اتجاه عقارب الساعة. ينحل قالب السكين.
2. استخرج قالب السكين وأزل حلقة الإحكام.
3. ركّب حلقة الإحكام في قالب السكين بعد التنظيف والتجفيف.
4. ركِّب قالب السكين من الأسفل في إناء الخلاط وأحكم الربط في اتجاه عقارب الساعة.
   على الأقل استمر في الإدارة حتى يتواجه الجانب مع العلامة الموجودة على إناء الخلاط.

تنبيه!

لا تستخدم قالب السكين أبدًا دون حلقة إحكام!

تنظيف القطاعة المتنوعة الاستخدام

من الأفضل إجراء تنظيف القطاعة متنوعة الاستخدامات على الفور بعد الانتهاء من الاستخدام. هذا يحول دون جفاف المخلفات ودون تعرض الأجزاء المصنوعة من لدائن اصطناعية للضرر (على سبيل المثال بفعل الزيوت الأثيرية الموجودة في البهارات).

يجب عدم تنظيف الإناء ذي وحدة الإدارة في غسالة الأواني، وإنما تحت ماء منساب من الصنبور باستخدام فرشاة. يجب عدم تركه في الماء!

اقلب الإناء إلى الأعلى بواسطة وحدة الإدارة من أجل تنظيف القطاعة متنوعة الاستخدام.

تعليمات مساعدة لإزالة الأعطال

⚠ خطر حدوث إصابات!

قبل الشروع في إزالة الخلل، أخرج قابس الجهاز من مقبس التغذية بالكهرباء.

تنبيه هام:

عند وجود خطأ في تشغيل الجهاز أو في حالة إطلاق معدات التأمين الإلكترونية أو عند وجود عطل بالجهاز، يتم الإعلان عن ذلك من خلال وميض حلقة الإضاءة (مبين حالة التشغيل).

الخلل:

سوف يتوقف الجهاز عن العمل.

السبب المحتمل:

الجهاز تعرض لحمل زائد (مثل إعاقة حركة أداة العمل من خلال مواد غذائية) وتم نتيجةً لذلك إطلاق تشغيل تجهيزة التأمين الإلكترونية.

إزالة الخلل:

- يتم إدارة المفتاح الدوار إلى وضع **0/off**.
- انزع القابس الكهربائي.
- يتم إزالة سبب التحميل الزائد.
- شغل الجهاز مرة أخرى.

السبب المحتمل:

كانت هناك محاولة لتركيب الوعاء أو الخلاط على الجهاز المشغل.

إزالة الخلل:

- ضع مفتاح الدوار على الوضع **0/off**.
- انزع القابس الكهربائي.
- ركب الوعاء أو الخلاط.
- شغل الجهاز مرة أخرى.

الخلل:

الجهاز لا يعمل.

السبب المحتمل:

الأجزاء غير مركبَّة بشكل صحيح. الغطاء ليس مغلقًا بالكامل.

إزالة الخلل:

- يتم إدارة المفتاح الدوار إلى وضع **0/off**.
- انزِع القابس الكهربائي.
- ركِّب الأجزاء بصورة صحيحة وفقًا للتوجيهات وأغلق الغطاء بالكامل.
- شغل الجهاز مرة أخرى.

تنبيه!

– لا تستخدم المنظفات التي تحتوي على الكحول في تنظيف الماكينة.
– لا تستخدم أي أغراض معدنية حادة أو مدببة في التنظيف.
– لا تستخدم أي قماش جلخ أو منظفات سنفرة.
– يجب مراعاة عدم انحشار الأجزاء المصنعة من البلاستيك داخل ماكينة غسل الأواني، حيث إنه قد يطرأ من جراء ذلك تغييرت مستديمة على هيئتها!
– نظّف شرائح سلة الفلاتر لموزِّع العصير بحذر حتى لا تُلحق بها الضرر.

⚠ خطر حدوث إصابات!

– توخَّى الحذر في التعامل مع السكاكين الحادة.
– لا تمسك بالسكين متنوعة الاستخدامات إلا من إطار المقبض البلاستيكي.
– لا تسمك بأقراص التقطيع إلا من الإطار فقط.
– لا تدخل يدك أبدًا في السكاكين والحواف الحادة التابعة لتجهيزة تقطيع المكعبات. لا تمسك قرص التقطيع إلا عن طريق المقبض البلاستيكي في المنتصف!
– لا تلمس سكين الخلاط وسكين القطاعة متنوعة الاستخدامات بيدين عاريتين.
– استخدم فرشاة من أجل تنظيف السكاكين وأقراص التقطيع.

⚠ خطر الصعق الكهربائي!

عند التنظيف افصل القابس الكهربائي.

تنظيف الجهاز الأساسي

- يحظر مطلقًا غمر الجهاز الأساسي في سوائل، أو وضعه تحت ماء جارٍ، أو تنظيفه في غسالة الأواني. لا تستخدم جهازَ التنظيف بالبخار.
- امسح الجهاز الأساسي بفوطة مبللة. وإذا اقتضت الضرورة فيمكن استخدام شيء قليل من أحد المنظفات.
- قم بعد ذلك بتجفيف الجهاز مستخدماً في ذلك فوطة جافة.

تنظيف الوعاء والأدوات والملحقات

- اشطف كل الأجزاء على الفور بعد الاستخدام تحت ماءٍ جارٍ.
- فكك الملحقاتً قبل التنظيف. اتبع في ذلك الترتيب العكسي، كما هو موصوفٌ في الفصول المفردة.
- جفّف كل الأجزاء جيدًا بعد التنظيف أو نشفّها.

فكك ذراع التقليب الحلزونيّ من أجل التنظيف

يمكن تفكيك ذراع التقليب الحلزونيّ من أجل التنظيف.

← الصورة M

1. فك ذراع التقليب الحلزونيّ من التروس.
2. اضغط على المزلاج إلى الداخل وارفع غطاء التروس.
3. انتزع كلتا العجلتين المسننتين من العلبة. نظّف بحذر باستخدام فرشاة.
4. أعد تركيب كل الأجزاء في خطواتٍ معكوسة بعد التنظيف والتجفيف.

تنظيف موزّع العصير

انتزع سلة الفلاتر من حاوية البَشر من أجل تنظيف موزِّع العصير. اشطف الأجزاء تحت ماءٍ جارٍ.

تنبيه!

نظّف شرائح سلة الفلاتر بحذر حتى لا تُلحق بها الضرر.

تنظيف تجهيزة تقطيع المكعبات

تفكيك تجهيزة تقطيع المكعبات للتنظيف

← الصورة N

1. ركِّب واقي السكين. استخرج تجهيزة تقطيع المكعبات من الإناء.
2. افتح مشابك الإغلاق. أخرج قرص السكين مع واقي السكين.

⚠ خطر حدوث إصابات!

يجب عدم الإمساك بقرص التقطيع وشبكة التقطيع إلا من المقبض البلاستيكي.

3. أزل بقايا الطعام المتبقية باستخدام أداة تنظيف شبكة التقطيع.
4. اضغط على شبكة التقطيع باستخدام أداة تنظيف شبكة التقطيع من الأسفل من أجل إخراجها.

نظّف الحامل الأساسيّ في غسالة الأواني.

إفراغ الوعاء

- ضع المفتاح الدوار على الوضع **0/off** بعد المعالجة. انزع القابس الكهربائي.
- أدر الغطاء في الاتجاه المعاكس لدوران عقارب الساعة ثم افصله عن الجهاز.
- ركِّب واقي السكين.
- استخرج تجهيزة تقطيع المكعبات من الإناء.
- أدر الوعاء في الاتجاه المعاكس لدوران عقارب الساعة ثم افصله عن الجهاز. قم بإفراغ الوعاء.
- احرص على تنظيف جميع الأجزاء على الفور بعد الانتهاء من الاستخدام. ← «التنظيف والعناية» انظر صفحة ar-11

القطاعة متنوعة الاستخدامات

من أجل تفتيت كميات صغيرة من اللحم، وأنواع الجبن الصلب، والبصل، والبقدونس، والثوم، والفواكه، والخضروات. لا يُسمح باستخدام الجهاز لتفتيت حبوب البن، وحبوب الفلفل الأسود، والسكر، وحبوب الخشخاش، والفجل.

⚠ خطر الإصابة

يجب عدم خلع/تركيب القطاعة متنوعة الاستخدامات، إلا عندما تكون وحدة الإدارة في وضع السكون التام. لا تلمس أبدًا حواف مثبت السكين بيديك مجردتين. لا تقم مطلقًا بمد يدك في إناء القطاعة متنوعة الاستخدامات! استخدم أداة مساعدة مناسبة (ملعقة مثلاً) من أجل إزالة الطعام المقطع المراد طهيه.

تنبيه!

تعمل القطاعة متنوعة الاستخدامات فقط بغطاء مثبَّت جيدًا.

← الصورة L

1. ركّب الإناء. يجب مراعاة العلامة (▼) في هذا السياق. قم بلف الإناء حتى النهاية في اتجاه عقارب الساعة.
2. قم بتعبئة المكونات.
3. ركّب الغطاء وأدره في اتجاه دوران عقارب الساعة. الجزء البارز من الغطاء يلزم أن يكون مستقرًا حتى مصد الإيقاف في فتحة الإناء.
4. أدخل قابس الجهاز في المقبس. أدرْ المفتاح الدوار إلى المستوى **M** وثبّته في هذا الوضع.

تنبيه: كلما طالت المدة التي يبقى فيها الجهاز مشغلًا، أصبحت المدة الغذائية الجاري تفتيتها أكثر نعومة. عند معالجة أعشاب فإن نتيجة التفتيت المرغوب فيها يمكن أن يتم الوصول إليها بالفعل بعد وقت تشغيل قصير جدًا. يكفي «النقر» لمدة قصيرة على المستوى **M**.

- حررْ المفتاح الدوار بعد المعالجة. انزع القابس الكهربائي.

بعد العمل

- أدر القطاعة المتنوعة الاستخدام في عكس اتجاه دوران عقرب الساعة وأخرجها.
- أدر القطاعة متنوعة الاستخدامات، كي يسقط الطعام المقطع المراد طهيه في الغطاء.
- ثبّت الغطاء. أدر الإناء في عكس اتجاه عقارب الساعة، ثم انزعه.
- استبعد بقايا المادة الغذائية التي تم تفتيتها من الوعاء باستخدام أداة مساعدة مناسبة (ملعقة مثلاً).
- احرص على تنظيف جميع الأجزاء على الفور بعد الانتهاء من الاستخدام. ← «التنظيف والعناية» انظر صفحة ar-11

التنظيف والعناية

الجهاز ليس في حاجة إلى صيانة! التنظيف الجيد يكفل عمر تشغيل طويل.

إرشاداتٌ عامة

- احرص على تنظيف جميع الأجزاء على الفور بعد الانتهاء من الاستخدام. هذا يحول دون جفاف البقايا ودون تعرض الأجزاء المصنوعة من البلاستيك للضرر (على سبيل المثال بفعل الزيوت الأثيرية الموجودة في البهارات).
- عند معالجة بعض المواد الغذائية، مثل الجزر والكرنب الأحمر، تحدث تغيرات في لون الأجزاء البلاستيكية، هذه التغيرات يمكن إزالتها باستخدام بعض قطرات زيت الطعام.

تنبيه!

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

تنبيه هام:

– يجب ألا تحتوي الأطعمة على عظام أو بذور أو مكونات صلبة أخرى.
– يجب مراعاة أن تكون الخضروات/الفواكه على قدر كبير من النُضج حتى لا تفقد عصيرها.
– يجب ترك المواد الغذائية بعد طهيها حتى تبرد قبل الشروع في تقطيعها لتصبح بذلك على قدر من الصلابة مما يمكن من تقطيعها بطريقة أفضل.
– يمكنك التحكم في طول المكعبات من خلال زيادة أو تقليل الضغط على أداة الكبس عند دفع المواد الغذائية بالجهاز.
– لا تعمل تجهيزة تقطيع المكعبات إلا والغطاء مثبَّت.

اختر **سرعة العمل** وفقًا للمواد الغذائية المراد تقطيعها.

تنبيه!

لا تستخدم التشغيل المتقطع (Pulse) أبدًا عند العمل باستخدام تجهيزة تقطيع المكعبات.

سرعة عمل منخفضة (min):

بطاطس مطبوخة، جزر وبيض، خيار، موز، فراولة، شمام.

سرعة عمل متوسطة:

بطاطس نيئة وجزر، نقانق لحم لينة (مثل المورتاديلا)، جبن قابل للتقطيع، جبن صلب، فلفل، طماطم، بصل، تفاح، كيوي.

← **الصورة K**

1. يتم تركيب شبكة التقطيع في الحامل الأساسي. يجب مراعاة المواضع المفرغة!
2. أدخل قرص التقطيع مع واقي السكين في الحامل الأساسيّ.
3. يتم ضغط مشابك الإغلاق البالغ عددها 3 إلى الداخل حتى تستقر.
4. ضع محور الدفع 2 على وحدة الإدارة.

تنبيه!

استخدم محور الدفع 2 بالضرورة من أجل تجهيزة تقطيع المكعبات (**الصورة 4 - A رقم**).

5. ركب الوعاء. يجب أثناء ذلك مراعاة العلامة (▼). قم بلف الوعاء حتى النهاية في اتجاه عقارب الساعة.
6. ضع تجهيزة تقطيع المكعبات في الوعاء. يجب أن توجَّه العلامة الموجودة في تجهيزة تقطيع المكعبات إلى مقبض الوعاء. يجب أن تستقر تجهيزة تقطيع المكعبات بالكامل على محور الدفع! وعند الحاجة أدر قرص السكين إلى الموضع الصحيح بمساعدة واقي السكين.
7. أخرِجْ واقي السكين.
8. ركّب الغطاء مع الكباس. يجب أثناء ذلك مراعاة العلامة (▼).
9. قم بإدارة الغطاء حتى النهاية في اتجاه عقارب الساعة. الجزء البارز من الغطاء يلزم أن يكون مستقرا حتى مصد الإيقاف في الفتحة الموجودة في مقبض الوعاء.
10. أدخل قابس الجهاز في المقبس. اضبط المفتاح الدوار على الدرجة المرغوبة.

■ ضع المواد الغذائية المراد تقطيعها في منفذ الإدخال وادفعها بضغطٍ خفيف إلى الداخل باستخدام الكباس. قم بالتقطيع مسبقًا، إذا كان ذلك ضروريًا.

تنبيه!

يتم إفراغ الوعاء في الوقت ذاته:

– بعد معالجة 500 جم بحد أقصى.
– قبل أن تصل المكعبات إلى الحافة السفلية من تجهيزة تقطيع المكعبات.

4. أدخل قابس الجهاز في المقبس. اضبط المفتاح الدوار على الدرجة المرغوبة.

إضافة المكونات

5. لإضافة المكونات، انقل المفتاح الدوار إلى الوضع **0/off**. ارفع الغطاء، وقم بتعبئة المكونات، أو
6. أخرج القمع وأضف المكوّنات الصلبة شيئاً فشيئاً من خلال فتحة الإضافة اللاحقة.
7. أضف المكونات السائلة من خلال القمع.

- ضع المفتاح الدوار على الوضع **0/off** بعد المعالجة. انزع القابس الكهربائي.
- احرص على تنظيف جميع الأجزاء على الفور بعد الانتهاء من الاستخدام. ← «التنظيف والعناية» انظر صفحة ar-11

تلميح مفيد: ضع قدرًا مناسبًا من الماء مع القليل من أحد المنظفات في وعاء الخلاط المركب. انقل إلى الدرجة **M** لبضع ثوانٍ. وبعد ذلك يتم سكب الماء وشطف وعاء الخلط بماء نقي.

وصفة مقترحة للخلاط

مشروب الرياضة

– 270 جم عسل (تُؤخَذ من الثلاجة، على درجة 5° م)
– 5 جم قرفة،
– 230 جم لبن

- ضع العسل والقرفة في الخلاط وقم بالخلط في المستوى **M**.
- أضف اللبن بعد 5 ثوانٍ واخلط لمدة 3 ثوانٍ.

احرص على مراعاة الكميات الممكن إعدادها وأزمنة الإعداد الموصى بها. ← **صورة P**

تجهيزة تقطيع المكعبات

تجهيزة تقطيع المكعبات لتقطيع المواد الغذائية إلى شكل مكعبات.

⚠ خطر الإصابة بجروح من خلال السكاكين الحادة/ المحرك الدائر!

لا تدخل يدك أبدًا في تجهيزة تقطيع المكعبات المركبة! يجب عدم تركيب أو فك تجهيزة تقطيع المكعبات إلا عندما يكون الجهاز متوقفًا تمامًا عن العمل.
لا يجب إمساك قرص التقطيع إلا عن طريق المقبض البلاستيكي في المنتصف عند القيام بتركيب / فك تجهيزة تقطيع المكعبات.

ملحوظات للاستخدام!

- تجهيزة تقطيع المكعبات مناسبة لتقطيع البطاطس (نيئة أو مطبوخة)، والجزر، والخيار، والطماطم، والفلفل، والبصل، والموز، والتفاح، والكمثرى، والفراولة، والشمام، والكيوي، والبيض، ونقانق لحم الخنزير اللينة (مثل المورتاديلا)، ولحوم الدواجن المسلوقة أو المقلية، أو المخلية من العظام.
- لا يكون من الممكن معالجة أنواع الجبن اللينة جدا (مثل الموتزاريلا والفيتا). في حالة الجبن القابل للتقطيع (مثل جبن جودة)، والجبن الصلب (مثل إيمنتال)، يجب ألا تتجاوز الكمية المعالَجة في عمليةٍ واحدة 3 كجم.
- يجب عند إعداد الفواكه ذات البذور والنوى (مثل التفاح أو الخوخ وغير ذلك) استبعاد البذور أو النوى قبل الشروع في تقطيعها.
- يجب عند إعداد اللحم المسلوق أو المقلي استبعاد العظام قبل الشروع في تقطيعها.
- يجب عدم إعداد المواد الغذائية وهي مجمدة.

- احرص على تنظيف جميع الأجزاء على الفور بعد الانتهاء من الاستخدام. وبذلك لن تجف الرواسب. ← «التنظيف والعناية» انظر صفحة ar-11

تنبيه!

احرص على مراعاة مستوى الملء. كمية المعالجة القصوى: 1000 مل من عصير الفواكه.

موزّع العصير

من أجل استخلاص العصير من الفواكه ذات البذور (مثل التفاح والكمثرى)، والكرز، والفواكه الحجرية منزوعة البذور، والخضروات (من قبيل الجزر والطماطم).

← **الصورة I**

1. ركب الوعاء. يجب أثناء ذلك مراعاة العلامة (▼). قم بلف الوعاء حتى النهاية في اتجاه عقارب الساعة.
2. ضع محور الدفع على وحدة الإدارة.
3. ركِّب سلة الفلاتر في حاوية البَشر.
4. التدوير عكس اتجاه دوران عقرب الساعة.
5. ركّب موزّع العصير في الوعاء.
6. ركِّب غطاء موزّع العصير مع الكباس. يجب أثناء ذلك مراعاة العلامة (▼).
7. قم بإدارة الغطاء حتى النهاية في اتجاه عقارب الساعة.
8. أدخل قابس الجهاز في المقبس. اضبط المفتاح الدوار على الدرجة **min**.

- ضع الفاكهة أو الخضروات في منفذ الإدخال وادفعها بضغطٍ خفيف إلى الداخل باستخدام الكباس. قم بالتقطيع مسبقًا، إذا كان ذلك ضروريًا. انقل المفتاح الدوار في نهاية مرحلة العمل لوهلةٍ قصيرة إلى الدرجة **max** واترك الجهاز يدور إلى أن يُزال العصير من ثمار الفاكهة كليةً.
- ضع المفتاح الدوار على الوضع **0/off** بعد المعالجة. انزع القابس الكهربائي.
- احرص على تنظيف جميع الأجزاء على الفور بعد الانتهاء من الاستخدام. ← «التنظيف والعناية» انظر صفحة ar-11

تنبيه!

يتم إفراغ الوعاء في الوقت ذاته:

– بعد معالجة 500 جم بحد أقصى.
– قبل أن يصل العصير إلى حاوية البَشر.

الخلاط

لخلط مواد غذائية سائلة أو نصف صلبة، لتفتيت/تخريط فواكه وخضروات نيئة، ولإعداد بوريه (عجينة متجانسة) من أطعمة.

إناء خلاط من مادة تريتان

التريتان هو بلاستيك مؤمن ضد الكسر وليس له تأثير على المذاق أو الرائحة. يمكن في إناء الخلاط المصنوع من مادة التريتان معالجة مكعبات الثلج والمواد الغذائية المجمَّدة.

⚠ خطر الإصابة

لا تدخل يدك أبدًا في الخلاط المركب! يجب عدم خلع/تركيب الخلاط إلا عندما تكون وحدة الإدارة في وضع السكون التام. لا تلمس أبدًا حواف مثبت السكين بيديك مجردتين.

⚠ خطر الإصابة بإكتواء!

أثناء تحضير خليط ساخن تخرج أبخرة من القمع الموجود بالغطاء. يجب ملء الخلاط بكمية لا تزيد عن 0.4 لتر من السوائل الساخنة أو المكوّنة للرغوة.

تنبيه هام!

لا تعرض وعاء الخلط لدرجات حرارة أعلى من 80° م.

← **الصورة J**

1. ركّب الخلاط. يجب مراعاة العلامة (▼) في هذا السياق. قم بإدارة الخلاط حتى النهاية في اتجاه عقارب الساعة.
2. قم بتعبئة المكونات.

كميات الإعداد	
مواد غذائية صلبة	80 جم بصورة مثالية
سوائل	بحد أقصى 1.5 لتر
سوائل ساخنة أو مكونة للرغوة	بحد أقصى 0.4 لتر

3. ركّب الغطاء وأدره في اتجاه دوران عقارب الساعة. الجزء البارز من الغطاء يلزم أن يكون مستقرًا حتى مصد الإيقاف في مقبض الخلاط.

تنبيه!

– يجب عدم تشغيل الخلاط وهو فارغ.
– لا يعمل الخلاط إلا والغطاء مثبَّت.

قرص تقطيع أصابع البطاطس
لتقطيع البطاطس النيئة إلى أصابع لإعداد البطاطس المقلية.

قرص تقطيع خضروات الوجبات الآسيوية
لتقطيع الفواكه والخضروات لشرائح طولية لإعداد الوجبات الآسيوية.

ملحوظة: ركّب قرص تقطيع أصابع البطاطس أو قرص تقطيع خضروات الوجبات الآسيوية مع السكين إلى الأعلى. يمكن شراء أقراص مناسبة لأغراض أخرى لدى تجار التجزئة (انظر الفصل «الكماليات الخاصة»).

الكباس مع قالب

← الصورة F

يمكن استخدام الكباس بطريقتين اثنتين.

الطريقة 1: على سبيل المثال الأعشاب والكراث والجزر. ضع الكباس في فتحة الغطاء. ادفع المادة الغذائية باستخدام قالب الكباس.

الطريقة 2: من أجل التفاح والبطاطس على سبيل المثال. ضع قالب الكباس في الكباس وأدر إلى أن يتعشق كلا الجزأين معًا. ادفع المادة الغذائية باستخدام الكباس.

← الصورة G

1. ركب الوعاء. يجب مراعاة العلامة (▼/●) في هذا السياق. قم بلف الوعاء حتى النهاية في اتجاه عقارب الساعة.
2. ضع محور الدفع على وحدة الإدارة.
3. أخرج القرص من غطاء الحماية. ضع القرص على حامل الأقراص. قم بتوجيه جانب التقطيع/ البشر المرغوب للأعلى. يتم وضع القرص على حامل الأقراص بحيث تكون السحّابات الموجودة في حامل الأقراص داخلة في الفتحات الموجودة في الأقراص. القرص يلزم أن يكون موضوعا على الخابور الجانبي الموجود في بحامل الأقراص.
4. ضع حامل الأقراص بحركة دورانية خفيفة على محور الدفع.
5. ركّب الغطاء مع الكباس. يجب مراعاة العلامة (▼/●) في هذا السياق.
6. قم بإدارة الغطاء حتى النهاية في اتجاه عقارب الساعة.
7. أدخل قابس الجهاز في المقبس. اضبط المفتاح الدوار على الدرجة المرغوبة.
8. قم بتعبئة المواد الغذائية المطلوب تقطيعها أو تخريطها وادفعها إلى الداخل دفعًا خفيفًا باستخدام الكباس. قم بالتقطيع مسبقًا، إذا كان ذلك ضروريًا.

- ضع المفتاح الدوار على الوضع **0/off** بعد المعالجة. انزع القابس الكهربائي.
- احرص على تنظيف جميع الأجزاء على الفور بعد الانتهاء من الاستخدام. وبذلك لن تجف الرواسب. ← «التنظيف والعناية» انظر صفحة ar-11

تنبيه!

أنهي العمل وأفرغ الوعاء قبل وصول الطعام الذي يتم تحضيره إلى الحافة السفلية من حامل الأقراص.

ملحوظة: قم بتعبئة الشوكولاتة قبل التشغيل وغطها بالكباس. ادفعها للأسفل باستخدام الكباس بعد التشغيل.

عصارة الموالح

لعصر ثمار الحمضيات مثل البرتقال، والليمون الهندي (الجريب فروت) والليمون.

تنبيه!

لا تستخدم عصارة الموالح إلا إذا كانت في وضع كامل التركيب.

← الصورة H

1. ركب الوعاء. يجب مراعاة العلامة (▼/●) في هذا السياق. قم بلف الوعاء حتى النهاية في اتجاه عقارب الساعة.
2. ضع محور الدفع على وحدة الإدارة.
3. ضع سلة المنخل على محور الدفع. يجب مراعاة علامة (▼/●) في هذا السياق. قم بلف سلة المنخل في اتجاه عقارب الساعة. يجب أن يستقر الجزء البارز في سلة المنخل حتى النهاية في الفتحة الموجودة في مقبض الوعاء.
4. ركب قمع الكبس واضغطه.
5. اقبس قابس الكهرباء. أدر المفتاح الدوار على المستوى **min**.
6. اضغط نصف ثمرة الموالح على العصارة. سيسيل العصير في الحاوية.

- ضع المفتاح الدوار على الوضع **0/off** بعد المعالجة. انزع القابس الكهربائي.

■ احرص على تنظيف جميع الأجزاء على الفور بعد الانتهاء من الاستخدام. ← «التنظيف والعناية» انظر صفحة ar-11

ذراع التقليب الحلزوني

للكريمة وزلال البيض والعجائن الخفيفة. ليس مناسبًا لوصفات ثابتة.

← **الصورة E**

1. ركب الوعاء. يجب مراعاة العلامة (▼/●) في هذا السياق. قم بلف الوعاء حتى النهاية في اتجاه عقارب الساعة.
2. ضع محور الدفع على وحدة الإدارة.
3. اقبس ذراع التقليب الحلزوني في صندوق التروس إلى غاية التعشيق.
4. ضع صندوق التروس بإدارة خفيفة على محور الدفع.
5. قم بتعبئة المكونات.
6. ركّب الغطاء مع الكباس. يجب مراعاة العلامة (▼/●) في هذا السياق.
7. قم بإدارة الغطاء حتى النهاية في اتجاه عقارب الساعة.
8. أدخل قابس الجهاز في المقبس. اضبط المفتاح الدوار على الدرجة المرغوبة.

■ ضع المفتاح الدوار على الوضع **0/off** بعد المعالجة. انزع القابس الكهربائي.

■ احرص على تنظيف جميع الأجزاء على الفور بعد الانتهاء من الاستخدام. ← «التنظيف والعناية» انظر صفحة ar-11

أقراص التقطيع

⚠ خطر حدوث إصابات!

يجب عدم وضع اليد على أو الإمساك بسكاكين وحواف أقراص التقطيع. لا تمسك الأقراص إلا من الحافة! يجب عدم إدخال اليد في فتحة إضافة المكونات. لضغط وإدخال مكونات بصورة لاحقة يجب دائما استخدام أداة الكبس.

قرص التقطيع ذو الوجهين الوظيفيين – سميك/رفيع

لتقطيع الفواكه والخضروات.

يجب مراعاة رمز التمييز الموجود على قرص التقطيع ذي الوجهين الوظيفيين:

«1» لوجه التقطيع السميك

«3» لوجه التقطيع الرفيع

تنبيه!

قرص التقطيع ذو الوجهين الوظيفيين غير صالح لتقطيع الجبن الجاف والخبز وأرغفة الخبز الصغيرة والشيكولاتة. البطاطا (البطاطس) المسلوقة والبطاطا (البطاطس) التي تبقى صلبة نسبيا بعد سلقها يجب عدم تقطيعها إلا عندما تكون باردة.

قرص البشر ذو الوجهين الوظيفيين – خشن/ناعم

لبشر الخضروات والفواكه والجبن باستثناء أنواع الجبن الصلبة (على سبيل المثال جبن البارميزان).

التمييز الموجود على قرص البشر ذي الوجهين الوظيفيين:

«2» لوجه البشر الخشن

«4» لوجه البشر الناعم

تنبيه!

قرص البشر ذو الوجهين الوظيفيين غير صالح لبشر المكسرات. لا تبشر الجبن الخفيف إلا بواسطة الجانب الخشن.

قرص البشر - متوسط النعومة

لبشر البطاطس النيئة، والجبن الصلب (مثلًا جبن البارميزان)، والشيكولاتة المبردة، والمكسرات.

تنبيه!

قرص البشر غير صالح لبشر أنواع الجبن اللينة وأنواع الجبن القابلة للتقطيع لشرائح.

قرص بَشر خشن

لبشر البطاطس النيئة، مثلًا لإعداد أقراص البطاطس المقلية أو الكبيبة.

قرص كبيبة البطاطس

لبشر البطاطس النيئة من أجل التحمير أو إعداد كبيبة البطاطس، ولتقطيع الفاكهة والخضروات إلى أقراص سميكة.

التحضير

- ضع الجهاز الأساسي على أرضية ناعمة ونظيفة وثابتة.
- اخلع كابل الشبكة بمقدار الطول المطلوب.

⚠ خطر حدوث إصابات!

– يجب عدم إدخال قابس الجهاز في مقبس التغذية بالكهرباء إلا بعد أن يكون قد تم الانتهاء بالفعل من جميع الإعدادات اللازمة للبدء في العمل.
– في أثناء تشغيل الجهاز يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال في الوعاء أو في فتحة الملء.
– بعد إيقاف تشغيل الجهاز فإن وحدة الإدارة تظل دائرة لبرهة قصيرة. لا تغير أداة العمل/الملحقات إلا عندما تكون وحدة الإدارة في وضع السكون التام.

هام!

– لا تقم بتشغيل الجهاز إلا عندما تكون الأدوات أو الملحقات مثبتة تماماً.
– لا يمكن تشغيل الجهاز إذا لم يتم تركيب الوعاء بالشكل الصحيح وتغطيته بالغطاء. يلزم أن يكون الجزء البارز من الغطاء مستقرًا حتى مصد الإيقاف في الفتحة الموجودة في مقبض الوعاء.
– يجب عدم تشغيل وإيقاف تشغيل الجهاز إلا باستخدام المفتاح الدوار وحده دون غيره.

استخدام العدد

⚠ خطر حدوث إصابات!

أثناء تشغيل الجهاز يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بإدخال اليدين في الوعاء أو في فتحة الملء. لا تقم بإدخال أية أشياء (مثلاً ملعقة الطهي) في الوعاء أو في فتحة الملء.

السكين المتنوعة الاستخدام

من أجل التفتيت والتقطيع.

⚠ خطر حدوث إصابات!

لا تلمس أبدًا حواف السكين المتنوعة الاستخدام بيديك مجردتين. عند عدم استخدام السكين المتنوعة الاستخدام فإنه يجب دائما الحفاظ عليها في واقي السكين. يجب عدم الإمساك بالسكين المتنوعة الاستخدام إلا من إطار المقبض البلاستيكي.

كُلاب العجين (بلاستيكي)

من أجل عجن العجين وخلط المكونات التي لا يُفترض تقطيعها (مثل الزبيب ومكعبات الشوكولاتة الصغيرة).

← **الصورة D**

1. ركب الوعاء. يجب مراعاة العلامة (▼) في هذا السياق. قم بلف الوعاء حتى النهاية في اتجاه عقارب الساعة.
2. استمر في الضغط على محور الدفع 1 إلى أن يتعشق في حامل أداة العمل.
3. ضع حامل أداة العمل مع محور الدفع على وحدة الإدارة. ركّب السكين متنوعة الاستخدامات أو كُلاب العجين على حامل أداة العمل واتركه.

تنبيه!

يجب دائما عدم إضافة المواد الغذائية المطلوب معالجتها إلا بعد أن تكون أدوات الاستخدام قد تم تركيبها.

4. قم بتعبئة المكونات.
5. ركّب الغطاء مع الكباس. يجب مراعاة العلامة (▼) في هذا السياق.
6. قم بإدارة الغطاء حتى النهاية في اتجاه عقارب الساعة.
7. أدخل قابس الجهاز في المقبس. اضبط المفتاح الدوار على الدرجة المرغوبة.

إضافة المكونات

8. لإضافة المكونات فانقل المفتاح الدوار إلى الوضع **0/off**. أخرج اسطوانة الدفع ثم قم بتعبئة اللازم من المكونات من خلال فتحة التعبئة اللاحقة.
- استكمل ملء السوائل من خلال السدادة. يمكن استخدام وليجة أسطوانة الدفع مثل وعاء القياس.
9. ضع المفتاح الدوار على الوضع **0/off** بعد المعالجة. انزع القابس الكهربائي.

إفراغ الوعاء

10. أدر الغطاء في الاتجاه المعاكس لدوران عقارب الساعة ثم افصله عن الجهاز.
11. أخرج حامل أداة العمل مع السكين متنوعة الاستخدامات أو قرص التقطيع أو كلاب العجين من الوعاء. انزع أداة العمل من حامل أداة العمل.
12. أدر الوعاء في الاتجاه المعاكس لدوران عقارب الساعة ثم افصله عن الجهاز. قم بإفراغ الوعاء.

قبل الاستخدام لأول مرة

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

تنبيه!

إياكَ أن تشغل جهازًا متضررًا!

- أخرج الجهاز الأساسي وكل الكماليات من العبوة وتخلص من مواد التغليف الموجودة.
- تأكد من اكتمال جميع الأجزاء ومن عدم وجود أضرار ملحوظة. ← **الصورة A**
- نظف جميع الأجزاء ثم جففها جيدًا قبل الاستخدام لأول مرة.

← «التنظيف والعناية» انظر صفحة ar-11

القِطع وعناصر الاستعمال

هام!

الوعاء، وغطاء/إناء القطاعة متنوعة الاستخدامات، وإناء الخلاط ليست مخصصة للاستخدام في فرن المايكروويف!

العلامات والرموز الملونة

يتوفر الجهاز على وحدة إدارة ذات 2 أو 3 مراحل (حسب الطراز). تُميَّز كل فئة سرعة بألوانٍ مختلفة (الأسود والرماديّ والأحمر). علامات التمييز اللونية هذه يمكن إيجادها أيضًا على الكماليات. تُربَط الكماليات أوتوماتيكيًا بفئة السرعة الصحيحة.

سرعة دوران منخفضة، أسود
مع محور الدفع 2

من أجل استخدام تجهيزة تقطيع المكعبات.

سرعة دوران متوسطة، رماديّ
مع محور الدفع 1

من أجل استخدام أقراص التقطيع وعصارة الموالح وموزِّع العصير.

سرعة دوران عالية، أحمر
دون محور دفع

من أجل استخدام الخلاط والقطاعة متنوعة الاستخدامات.

مفتاح دوار بحلقة ضوء

← **الصورة B**

يتم باستخدام المفتاح الدوار اختيار السرعة المرغوبة أو إطفاء الجهاز. وأثناء التشغيل تضيء حلقة الإضاءة المدمجة. في حال حدوث خطأ في استعمال الجهاز أو تفعيل أنظمة الحماية الإلكترونية أو ظهور عطل في الجهاز، لن يمكن إعادة تشغيل الجهاز مرة أخرى وستومض حلقة الإضاءة.

تنبيه!

يجب عدم تشغيل وإيقاف تشغيل الجهاز إلا باستخدام المفتاح الدوار وحده دون غيره. وأي إيقاف تشغيل من خلال فتح الغطاء يلحق الضرر بالجهاز.

أوضاع الضبط	
M	التشغيل اللحظي بأقصى عدد لفات. احتفظ بالمفتاح للمدة المطلوبة.
0/off	الإيقاف / الإطفاء
min – max	سرعة العمل قابلة للضبط تدريجيًا من عدد لفات ضئيل إلى عالٍ.
Pulse	التشغيل البينيّ بأعلى عدد لفات. يُوصى به لإعداد مخفوقات اللبن في الخلاط على سبيل المثال.

منطقة تخزين الأسلاك

← **الصورة C**

الجهاز مزود بدرج تخزين الكابلات. يمكن ضبط طول سلك التوصيل الكهربائي بشكل مناسب من خلال إخراج أو إرجاع الكابل.

أعد دفع الكابل من خلال دفعات قصيرة في داخل درج تخزين الكابلات بعد انتهاء العمل.

نتقدم لكم بأصدق التهاني على شرائكم لهذا الجهاز الجديد من ماركة Bosch. وتجدون المزيد من المعلومات حول منتجاتنا في موقع الإنترنت الخاص بنا.

المحتويات

الاستعمال المطابق للتعليمات ar-1
إرشادات الأمان المهمة ar-1
نظرة عامة ar-3
قبل الاستخدام لأول مرة ar-4
القِطع وعناصر الاستعمال ar-4
التحضير ar-5
استخدام العدد ar-5
أقراص التقطيع ar-6
عصارة الموالح ar-7
موزِّع العصير ar-8
الخلاط ar-8
وصفة مقترحة للخلاط ar-9
تجهيزة تقطيع المكعبات ar-9
القطاعة متنوعة الاستخدامات ar-11
التنظيف والعناية ar-11
تعليمات مساعدة لإزالة الأعطال ar-13
الكماليات الخاصة ar-14
التخلص من الجهاز ar-14
شروط الضمان ar-14

نظرة عامة

رجاء فرد الصفحة المحتوية على الصور.

← **الصورة A**

1 الجهاز الأساسي
- **a** مفتاح دوار
- **b** حلقة مضيئة (مؤشر التشغيل)
- **c** وحدة إدارة (2 أو 3 مراحل *)
- **d** منطقة تخزين الأسلاك

1 وعاء

2 محور الدفع 1 (رماديّ)

3 محور الدفع 2 (أسود) *

4 غطاء
- **a** الكباس
- **b** تجهيزة أداة الكبس

5 أدوات عمل
- **a** حامل أداة العمل
- **b** سِكين متنوعة الاستخدام مع واقي سكين
- **c** كُلاب العجين (بلاستيكي)
- **d** ذراع تقليب حلزوني
- **e** صندوق تروس لذراع التقليب الحلزوني

6 حامل الأقراص

7 أقراص التقطيع *
- **a** قرص تقطيع ذو وجهين وظيفيين – سميك/رفيع
- **b** قرص بشر بوجهين وظيفيين – خشن/ناعم
- **c** قرص البشر - متوسط النعومة
- **d** قرص بَشر - خشن
- **e** قرص كبيبة البطاطس
- **f** قرص تقطيع أصابع البطاطس
- **g** قرص لتقطيع خضروات الوجبات الآسيوية

8 عصارة موالح *
- **a** سلة المنخل
- **b** مخروط العصر

9 موزِّع العصير *
- **a** حاوية البَشر
- **b** سلة الفلاتر
- **c** غطاء
- **d** كبَّاس لموزِّع العصير

10 تجهيزة تقطيع المكعبات *
- **a** حامل أساسي
- **b** مشبك القفل
- **c** شبكة تقطيع
- **d** قرص تقطيع
- **e** واقي السكين
- **f** منظف شبكة التقطيع

11 القطاعة متنوعة الاستخدامات *
- **a** إناء ذو وحدة إدارة
- **b** غطاء

12 الخلاط
- **a** إناء خلاط من مادة تريتان
- **b** قالب السكين
- **c** غطاء
- **d** فتحة إضافة المواد
- **e** القمع

* على حسب الطراز

- في أثناء تشغيل الجهاز يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بإدخال اليد في الوعاء أو في فتحة الملء. لضغطٍ وإدخال مكونات بصورة لاحقة يجب دائما استخدام أداة الكبس. لا تقم بإدخال أية أياء (مثلاً ملعقة طهي) في الوعاء أو في فتحة الملء.
- كن حريصًا عند التعامل مع السكاكين الحادة وعند إفراغ الوعاء وكذلك عند التنظيف. يجب استخدام فرشاة لإجراء التنظيف.
- لا تلمس أبدًا حواف السكين المتنوعة الاستخدام بيديك مجردتين. عند عدم استخدام السكين المتنوعة الاستخدام فإنه يجب دائما الحفاظ عليها في واقي السكين. يجب عدم وضع اليد على سكاكين وحواف أقراص التقطيع والإمساك بها. يجب عدم الإمساك بأقراص التقطيع إلا من الإطار فقط!
- لا تدخل يدك أبدًا في إناء الخلاط المركب! يجب عدم خلع/تركيب إناء الخلاط إلا عندما تكون وحدة الإدارة في وضع السكون التام. يجب عدم لمس سكين الخلاط بالأيدي المجردة.
- لا تدخل يدك أبدًا في السكاكين والحواف الحادة التابعة لتجهيزة تقطيع المكعبات. يجب عدم الإمساك بقرص التقطيع وشبكة التقطيع إلا من المقبض البلاستيكي. في حالة عدم الاستخدام احتفظ دائمًا بتجهيزة تقطيع المكعبات في حالة مجمعة مع تركيب واقي السكين.

⚠ خطر الإصابة باكتواء!
أثناء تحضير خليط ساخن تخرج أبخرة من القمع الموجود بالغطاء. يجب ملء الخلاط بكمية لا تزيد عن 0.4 لتر من السوائل الساخنة أو المكوِّنة للرغوة.

⚠ خطر الاختناق!
لا تدع الأطفال يلعبون بمواد التعبئة والتغليف للجهاز.

⚠ تنبيه!
يُنصح بعدم ترك الجهاز دائرًا لمدة أطول مما هو لازم لصُنع المواد الغذائية. لا تقم بتشغيله دون وجود خليط. لا تعرض وعاء الخلط لدرجات حرارة أعلى من 80° م.

⚠ هام!
يجب تنظيف الجهاز جيدًا بعد كل استخدام له أو بعد طول فترة عدم الاستخدام. ← «التنظيف والعناية» انظر صفحة ar-11

إيضاح معنى الرموز الموجودة على الجهاز أو الملحقات التكميلية

يجب اتباع تعليمات دليل الاستعمال.

احترس! سكاكين تعمل بحركة دورانية.

احترس! أدوات عمل تعمل بحركة دورانية.
يجب عدم إدخال اليد في فتحة إضافة المكونات.

الاستعمال المطابق للتعليمات

هذا الجهاز مخصص للاستخدام المنزلي فقط. يجب عدم استخدام الجهاز إلا لمعالجة الكميات ولفترات التشغيل المعتادة في الأغراض المنزلية.
الجهاز صالحٌ ومناسبٌ لتقليب وعجن وضرب وتقطيع وبشر مواد غذائية. لا يسمح باستخدام الجهاز في معالجة أي أشياء أو أجسام أو عناصر أخرى. عند استخدام أجزاء الملحقات التكميلية المعتمدة من قبل منتج الجهاز يصبح من الممكن استخدام الجهاز في تطبيقاتٍ أخرى. لا تستعمل إلا الأجزاء والكماليات الأصلية المصرح بها لتشغيل الجهاز. لا تستخدم مطلقًا قطع الكماليات لأجهزة أخرى.
لا تستخدم الجهاز سوى في الأماكن الداخلية وفي درجة حرارة الغرفة، وعلى ارتفاع أقل من 2000 متر فوق مستوى سطح البحر.

إرشادات الأمان المهمة

يُرجَى قراءةُ هذه الإرشادات بعناية، والتصرف بناءً على ذلك ثم الحفاظ عليها! عند نقل الجهاز للغير يجب إرفاق هذا الدليل معه. عدم الالتزام بتطبيق التعليمات الخاصة بالاستخدام الصحيح للجهاز يترتب عليه عدم تحمل منتج الجهاز لأي مسئولية عن الأضرار الناتجة من جراء ذلك.
يُسمح باستخدام هذا الجهاز من قِبَل الأشخاص الذين يعانون من نقص في القدرات الجسمانية أو الحسية أو العقلية أو الأشخاص الذين لديهم قصور في الخبرة أو المعرفة شريطة أن يتم مراقبتهم أو توجيههم إلى كيفية الاستخدام الآمن للجهاز مع التأكد من إدراكهم للأخطار المرتبطة بذلك. أما الأطفال فيجب إبعادهم عن الجهاز وعن توصيلاته الكهربائية، ولا يُسمَح لهم بتشغيل الجهاز. لا يجوز للأطفال العبث بالجهاز. أعمال التنظيف والصيانة من قبل المستخدم لا يسمح بأن يقوم بها الأطفال.

⚠ خطر الصعق الكهربائي وخطر الحريق!

- يجري توصيل وتشغيل الجهاز بالتيار الكهربائي فقط طبقاً للبيانات الموضحة على لوحة المواصفات الفنية. كما يجري استخدام الجهاز فقط إذا لم تكن هناك أضرارٌ قد لحقت به أو بسلك التوصيل الكهربائي الخاص به. لا يُسمَح بإجراء إصلاحات على الجهاز، كاستبدال التيار الكهربائي التالف، إلا من قِبَل مركز خدمة العملاء الخاص بنا، وذلك من أجل تجنب المخاطر.
- لا توصل الجهاز بالمفاتيح الكهربائية التلقائية أو بمقابس التحكم عن بُعد. احرص على مراقبة الجهاز دائمًا أثناء تشغيله!
- لا تضع الجهاز على سطح ساخن أو بالقرب منه، مثل صفيحة الموقد. لا تجعل سلك التوصيل الكهربائي يتلامس مع أجزاء ساخنة ولا تسحبه على حواف حادة.
- لا تغمر الجهاز الأساسي أبدًا في المياه، ولا تضعه في آلة غسل الأطباق. لا تستخدم جهاز التنظيف بالبخار. لا تستعمل الجهاز ويداك مبتلتان.
- يجب فصل الجهاز من مصدر الطاقة دومًا بعد كل استخدام، في حالة انعدام الإشراف، أو قبل التجميع، أو التفكيك، أو التنظيف، أو في حالة ظهور أخطاء على الجهاز.
- في حالة انقطاع التيار الكهربائي فإن الجهاز يبقى في وضع التشغيل ويبدأ في العمل مرة أخرى عند عودة التيار الكهربائي.

⚠ خطر حدوث إصابات!

- قبل تغيير ملحقات تكميلية أو أجزاء إضافية يتم تحريكها أثناء التشغيل يلزم دائما إيقاف تشغيل الجهاز وفصله عن شبكة التغذية بالتيار الكهربائي. بعد إيقاف تشغيل الجهاز فإن وحدة الإدارة تظل دائرة لبرهة قصيرة. انتظر وضع السكون التام لوحدة الإدارة!

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
ELEKTRO-SERVIS sh.p.k
Rr. Shkelqim Fusha, Selite,
Pallati "Matrix Konstruksion",
Kati 0 dhe +1
1023 Tirane
Tel.: 4 2278 130, -131
Fax: 4 2278 130
mailto:info@elektro-servis.com

EXPERT SERVIS
Rruga e Kavajes,
Kulla B Nr 223/1 Kati I
1023 Tirane
Tel.: 4 480 6061
Tel.: 4 227 4941
Fax: 4 227 0448
Cel: +355 069 60 45555
mailto:info@expert-servis.al

AT Österreich, Austria
BSH Hausgeräte Gesellschaft mbH
Werkskundendienst für Hausgeräte
Quellenstrasse 2a
1100 Wien

Online Reparaturannahme, Ersatzteile und Zubehör und viele weitere Infos unter:
www.bosch-home.at
Reparaturservice, Ersatzteile & Zubehör, Produktinformationen
Tel.: 0810 550 511
mailto:vie-stoerungsannahme@bshg.com
Wir sind an 365 Tagen rund um die Uhr für Sie erreichbar.

AU Australia
BSH Home Appliances Pty. Ltd.
Gate 1, 1555 Centre Road
Clayton, Victoria 3168
Tel.: 1300 369 744*
Fax: 1300 306 818
mailto:aftersales.au@bshg.com
www.bosch-home.com.au
* Mo-Fr: 24 hours

BA Bosna i Hercegovina, Bosnia-Herzegovina
"HIGH" d.o.o.
Gradačačka 29b
71000 Sarajevo
Tel.: 061 10 09 05
Fax: 033 21 35 13
mailto:bosch_siemens_sarajevo@yahoo.com

BE Belgique, België, Belgium
BSH Home Appliances S.A. – N.V.
Avenue du Laerbeek 74
Laarbeeklaan 74
1090 Bruxelles – Brussel
Tel.: 02 475 70 01
mailto:bru-repairs@bshg.com
www.bosch-home.be

BG Bulgaria
BSH Domakinski Uredi Bulgaria EOOD
Business center FPI, floor 5,
Cherni vrah Blvd. 51B
1407 Sofia
Tel.: 0700 208 17
mailto:informacia.servis-bg@bshg.com
www.bosch-home.bg

BH Bahrain, مملكة البحرين
Khalaifat Est.
P.O. Box 5111
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
Bosch Hausgeräte Service
Fahrweidstrasse 80
8954 Geroldswil

Reparaturservice, Ersatzteile & Zubehör, Produktinformationen
Tel.: 0848 888 200
Service Fax: 0848 840 041
mailto:ch-reparatur@bshg.com
Ersatzteile Fax: 0848 880 081
mailto:ch-ersatzteil@bshg.com
www.bosch-home.com

CY Cyprus, Κύπρος
BSH Ikiakes Syskeves-Service
39, Arh. Makaariou 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
Radlická 350/107c
158 00 Praha 5
Tel.: 0251 095 546
www.bosch-home.com/cz

DK Danmark, Denmark
BSH Hvidevarer A/S
Telegrafvej 4
2750 Ballerup
Tel.: 44 89 80 18
BSH-Service.dk@bshg.com
www.bosch-home.dk

EE Eesti, Estonia
SIMSON OÜ
Türi tn.5
11313 Tallinn
Tel.: 0627 8730
Fax: 0627 8733
mailto:servicenet@servicenet.ee
www.simson.ee

Renerki Kaubanduse OÜ
Tammsaare tee 134B (Euronicsi kaupluses)
12918 Tallinn
Tel.: 0651 2222
Fax: 0516 7171
mailto:klienditeenindus@renerk.ee
www.renerk.ee

Eliser OÜ
Mustamäe tee 24
10621 Tallinn
Tel.: 0665 0090
mailto:hooldus@eliser.ee
www.kodumasinate-remont.ee

ES España, Spain
BSH Electrodomésticos España S.A.
Servicio Oficial del Fabricante
Parque Empresarial PLAZA,
C/ Manfredonia, 6
50197 Zaragoza
Tel.: 976 305 713
Fax: 976 578 425
mailto:CAU-Bosch@bshg.com
www.bosch-home.es

FI Suomi, Finland
BSH Kodinkoneet Oy
Itälahdenkatu 18 A, PL 123
00201 Helsinki
Tel.: 0207 510 705
mailto:Bosch-Service-FI@bshg.com
www.bosch-home.fi
Soittajahinta on kiinteästä verkosta ja matkapuhelimesta 8,35 snt/puh + 16,69 snt/min.

FR France
BSH Electroménager S.A.S.
50 rue Ardoin – CS 50037
93406 SAINT-OUEN cedex

Service interventions à domicile:
01 40 10 11 00

Service Consommateurs:
0 892 698 010 Service 0,40 € / min + prix appel
mailto:soa-bosch-conso@bshg.com

Service Pièces Détachées et Accessoires:
0 892 698 009 Service 0,40 € / min + prix appel
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.: 0344 892 8979*

* Calls are charged at the basic rate, please check with your telephone service provider for exact charges

GR Greece, Ελλάς
BSH Ikiakes Siskeves A.B.E.
Central Branch Service
17 km E.O. Athinon-Lamias & Potamou 20
14564 Kifisia
Τηλέφωνο: 210 4277701
Τηλέφωνο:181 82
mailto:nkf-CustomerService@bshg.com
www.bosch-home.gr

HK Hong Kong, 香港
BSH Home Appliances Limited
Unit 1 & 2, 3rd Floor,
North Block, Skyway House,
3 Sham Mong Road
Tai Kok Tsui, Kowloon
Hong Kong
Tel.: 2565 6151
Fax: 2565 6681
mailto:bosch.hk.service@bshg.com
www.bosch-home.cn

HR Hrvatska, Croatia
BSH kućanski uređaji d.o.o.
Ulica grada Vukovara 269F
10000 Zagreb
Tel.: 01 5520 888
Fax: 01 6403 603
mailto:informacije.servis-hr@bshg.com
www.bosch-home.com/hr

HU Magyarország, Hungary
BSH Háztartási Készülék Kereskedelm Kft.
Árpád fejedelem útja 26-28
1023 Budapest
Call Center: +06 80 200 201
mailto: BSH-szerviz@bshg.com
www.bosch-home.com/hu

IE Republic of Ireland
BSH Home Appliances Ltd.
M50 Business Park
Ballymount Road Upper
Walkinstown
Dublin 12

To arrange an engineer visit, to order spare parts and accessories or for product advice please call
Tel.: 01450 2655*
www.bosch-home.ie

* Calls are charged at the basic rate, please check with your telephone service provider for exact charges.

IL Israel, ישראל
C/S/B/ Home Appliance Ltd.
1, Hamasger St.
North Industrial Park
Lod, 7129801
Tel.: 08 9777 222
Fax: 08 9777 245
mailto:csb-serv@csb-ltd.co.il
www.bosch-home.co.il

IN India, Bhārat, भारत
BSH Household Appliances Mfg. Pvt. Ltd.
Arena House, Main Bldg, 2nd Floor,
Plot No. 103, Road No. 12,
MIDC, Andheri East
Mumbai 400 093
Toll Free 1800 266 1880*
www.bosch-home.com/in

* Mo-Sa: 8.00am to 8.00pm (exclude public holidays)

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.it@bosch-home.com
www.bosch-home.com/it

KZ Kazakhstan, Қазақстан
IP Anackiy A.N. PTN-Service
Kuyshi Dina str.23/1 N3
Astana
Tel.: 717 236 64 55
mailto: ptnservice@mail.ru

Technodom Service
Utegen Batira Str. 73
480096 Almaty
Tel.: 727 258 85 44
mailto: lsr@technodom.kz
www.technodom.kz

Kombitechnocentr
Zhambyl st. 117
480096 Almaty
Tel.: 727 338 45 55
mailto:cts_pavel@bk.ru
www.cts.kz

TOO Evrika Service
Shimkent, Rıskulova 22.
Shimkent 160018
Tel.: 727 252 44 63 75
mailto:evrika_kz@mail.ru
www.evrika.com

AV SERVİCE
Abulhair hana Str. 51
Uralsk 090000
Tel.: 711 293 99 49
mailto:oastafiev@avservice.kz
www.avservice.kz

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.: 037 212 146
Fax: 037 212 165
www.senukai.lt

UAB “AG Service”
R. Kalantos g. 32
52494 Kaunas
Tel.: 070 055 655
Fax: 037 331 363
mailto:servisas@agservice.lt
www.agservice.lt

Baltic Continent Ltd.
Lukšio g. 23
09132 Vilnius
Tel.: 870 055 595
Fax: 052 741 722
mailto:info@balticcontinent.lt
www.balticcontinent.lt

UAB Emtoservis
Savanorių pr. 1 (Centrinė būstinė)
03116 Vilnius
Tel.: 87 00 447 24
Fax: 05 27 373 68
mailto:svc@emtoservis.lt
www.emtoservis.lt

LU Luxembourg
BSH électroménagers S.A.
13-15, ZI Breedeweues
1259 Senningerberg
Tel.: 26 349 811
Fax: 26 349 315
Reparaturen: lux-repair@bshg.com
Ersatzteile: lux-spare@bshg.com
www.bosch-home.com/lu

LV Latvija, Latvia
SIA “General Serviss”
Buļļu iela 70c
1067 Riga
Tel.: 067 42 52 32
mailto:info@serviscentrs.lv
www.serviscentrs.lv

BALTIJAS SERVISS
Brivibas gatve 201
1039 Riga
Tel.: 067 07 05 20; -36
Fax: 067 07 05 24
mailto:info@baltijasserviss.lv
www.baltijasserviss.lv

Sia Elektronika-Serviss
Tadaiķu iela 4
1004 Riga
Tel.: 067 71 70 60
Fax: 067 60 12 35
mailto:serviss@elektronika.lv
www.elektronika.lv

MD Moldova
S.R.L. “Rialto-Studio”
ул. Щусева 98
2012 Кишинев
тел./ факс: 022 23 81 80
mailto:bosch-md@mail.ru

ME Crna Gora, Montenegro
Elektronika komerc
Ul. Slobode 17
84000 Bijelo Polje
Tel./Fax: 050 432 575
Mobil: 069 324 812
mailto:ekobosch.servis@t-com.me

MK Macedonia, Македония
GORENEC
Jane Sandanski 69 lok. 3
1000 Skopje
Tel.: 022 454 600
Mobil: 070 697 463
mailto:gorenec@yahoo.com

MT Malta
Oxford House Ltd.
Notabile Road
Mriehel BKR 14
Tel.: 021 442 334
Fax: 021 488 656
www.oxfordhouse.com.mt

MV Raajjeyge Jumhooriyyaa, Maledives
Lintel Investments
Ma. Maadheli, Majeedhee Magu
Malé
Tel.: 0331 0742
mailto:mohamed.zuhuree@lintel.com.mv

NL Nederlande, 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 05 54
Tel.: 22 66 06 00
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.: 0800 245 700*
Fax: 0800 256 535
mailto:aftersales.nz@bshg.com
www.bosch-home.co.nz
* Mo-Fr: 8.30 am to 5.00 pm (exclude public holidays)

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, Sociedade Unipessoal, Lda.
Rua Alto do Montijo, nº 15
2790-012 Carnaxide
Tel.: 214 250 730
Fax: 214 250 701
mailto:bosch.electrodomesticos.pt@bshg.com
www.bosch-home.pt

RO România, Romania
BSH Electrocasnice srl.
Sos. Bucuresti-Ploiesti,
nr. 19-21, sect.1
13682 Bucuresti
Tel.: 021 203 9748
Fax: 021 203 9733
mailto:service.romania@bshg.com
www.bosch-home.ro

RU Russia, Россия
ООО “БСХ Бытовые Приборы”
Сервис от производителя
Малая Калужская, 15
119071 Москва
тел.: 8 (800) 200 29 61
mailto:mok-kdhl@bshg.com
www.bosch-home.com

SA Kingdom Saudi Arabia, المملكة العربية السعودية
Abdul Latif Jameel Electronics and Airconditioning Co. Ltd.
BOSCH Service centre,
Kilo 5 Old Makkah Road
(Next to Toyota), Jamiah Dist.
P.O.Box 7997
Jeddah 21472
Tel.: 800 127 9999
mailto:palakkaln@alj.com
www.aljelectronics.com.sa

SE Sverige, Sweden
BSH Home Appliances AB
Landsvägen 32
169 29 Solna
Tel.: 0771 19 70 00 local rate
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.
Block 4012, Ang Mo Kio Avenue 10
#01-01 Techplace 1
Singapore 569628
Tel.: 6751 5000*
Fax: 6751 5005
mailto:bshsgp.service@bshg.com
www.bosch-home.com.sg
* Mo-Fr: 8.30am to 7.00pm, Sa: 8.30am to 5.30pm (exclude public holidays)

SI Slovenija, Slovenia
BSH Hišni aparati d.o.o.
Litostrojska 48
1000 Ljubljana
Tel.: 01 583 07 00
Fax: 01 583 08 89
mailto:informacije.servis@bshg.com
www.bosch-home.com/si

SK Slovensko, Slovakia
BSH domácí spotřebiče s.r.o.
Firemní servis domácích spotřebičů
Radlická 350/107c
158 00 Praha 5
Tel.: +421 244 452 041
mailto:opravy@bshg.com
www.bosch-home.com/sk

TR Türkiye, Turkey
BSH Ev Aletleri Sanayi ve Ticaret A.S.
Fatih Sultan Mehmet Mahallesi
Balkan Caddesi No: 51
34771 Ümraniye, Istanbul
Tel.: 0 216 444 6333*
Fax: 0 216 528 9188*
mailto:careline.turkey@bshg.com
www.bosch-home.com/tr
* Çağrı merkezini sabit hatlardan aramanın bedeli şehir içi ücretlendirme, Cep telefonlarından ise kullanılan tarifeye gore değişkenlik göstermektedir

TW Taiwan, 台湾
我們期盼您不斷的鼓勵與指導，
任何咨詢或服務需求，
歡迎洽詢客服專線
BSH Home Appliances Private Limited
台北市內湖區洲子街80號11樓
11F., No.80, Zhouzi St., Neihu Dist.
Taipei City 11493
Tel.: 0800 368 888
Fax: 02 2627 9788
mailto:bshtzn-service@bshg.com
www.bosch-home.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
Service-General SH.P.K.
Rruga Mag Prishtine-Ferizaj
70000 Ferizaj
Tel.: 0290 321 434
Tel.: 0290 330 723
mailto:a_service@gama-electronics.com

XS Srbija, Serbia
BSH Kućni aparati d.o.o.
Milutina Milankovića br. 9ž
11070 Novi Beograd
Tel.: 011 353 70 08
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:

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!

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

Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

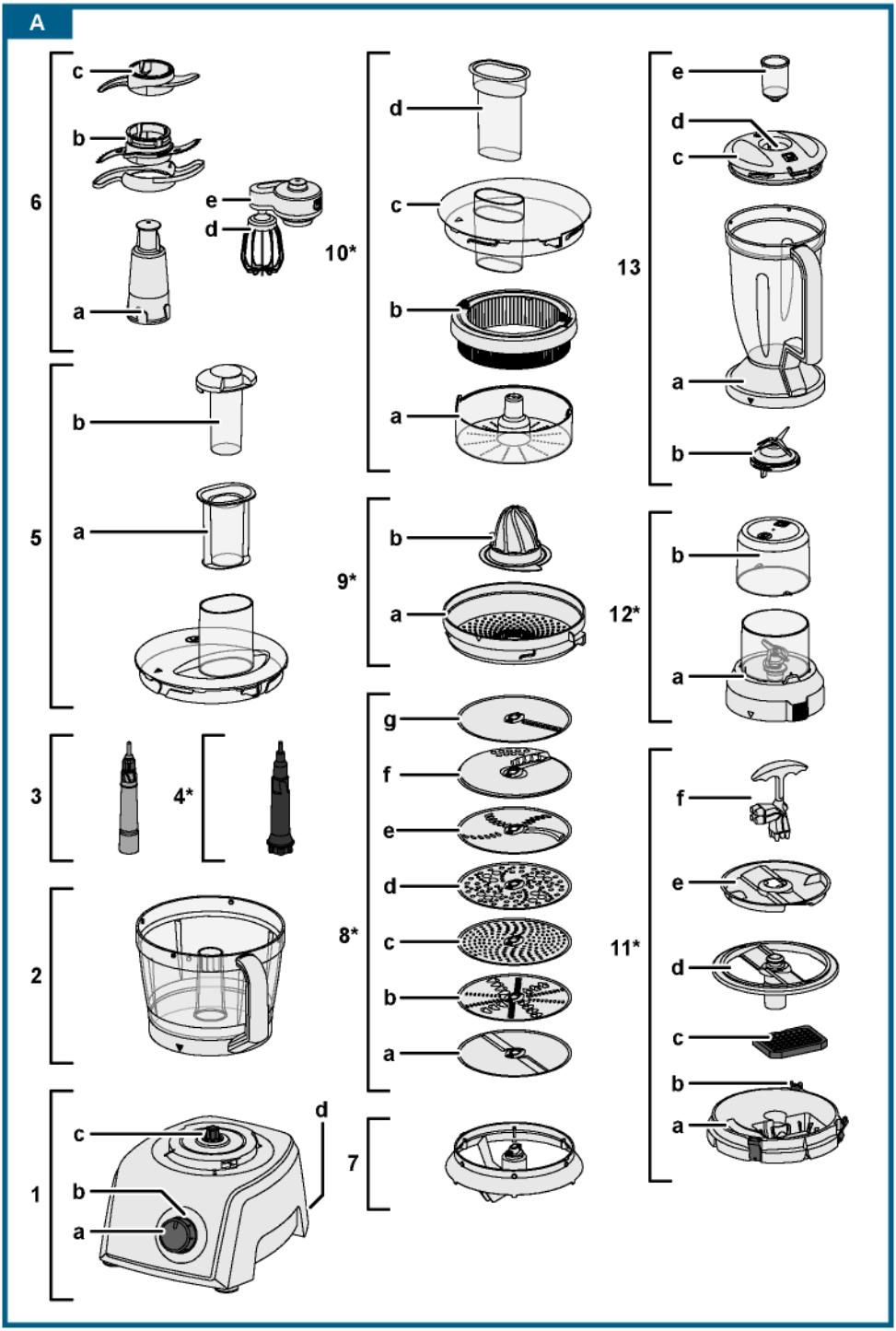
Free and easy registration – also on mobile phones:
www.bosch-home.com/welcome

Looking for help? You´ll find it here.

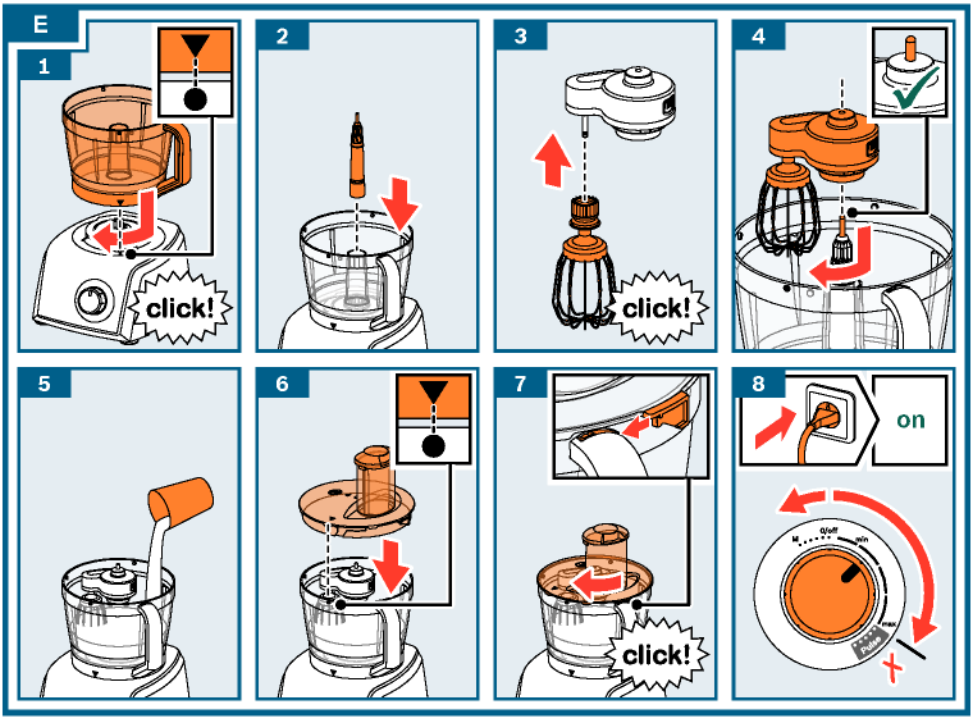
Expert advice for your Bosch home appliances, need help with problems or a repair from Bosch experts.
Find out everything about the many ways Bosch can support you:
www.bosch-home.com/service
Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

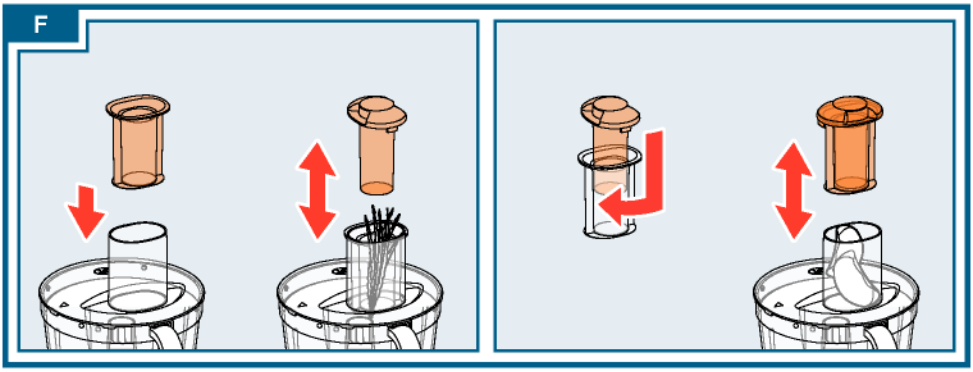
Robert Bosch Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
GERMANY
www.bosch-home.com

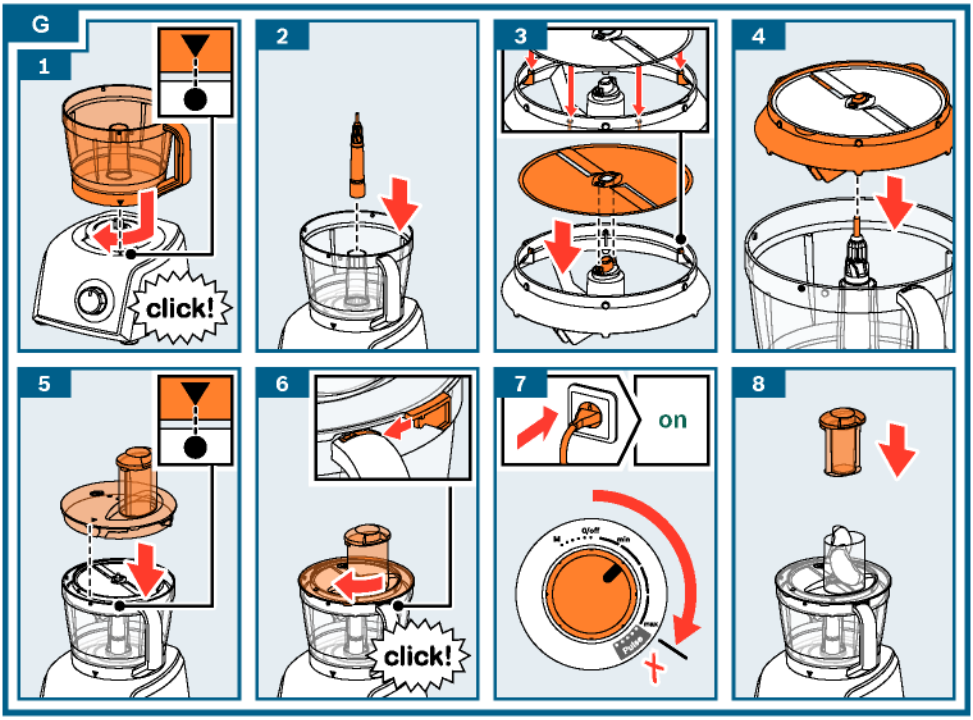
8001112550 (980608)

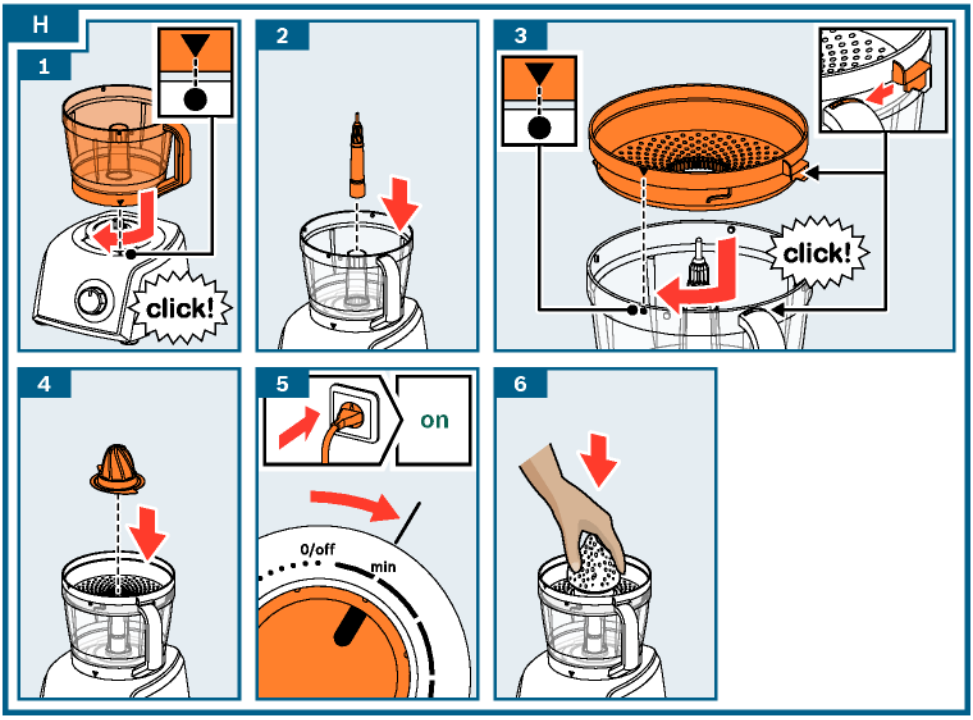

A
6
c
b
e
d
a
10*
d
c
b
a
13
e
d
c
a
b
5
b
a
9*
b
a
12*
b
a
3
4*
2
8*
g
f
e
d
c
b
a
11*
f
e
d
c
b
a
1
c
b
a
d
7

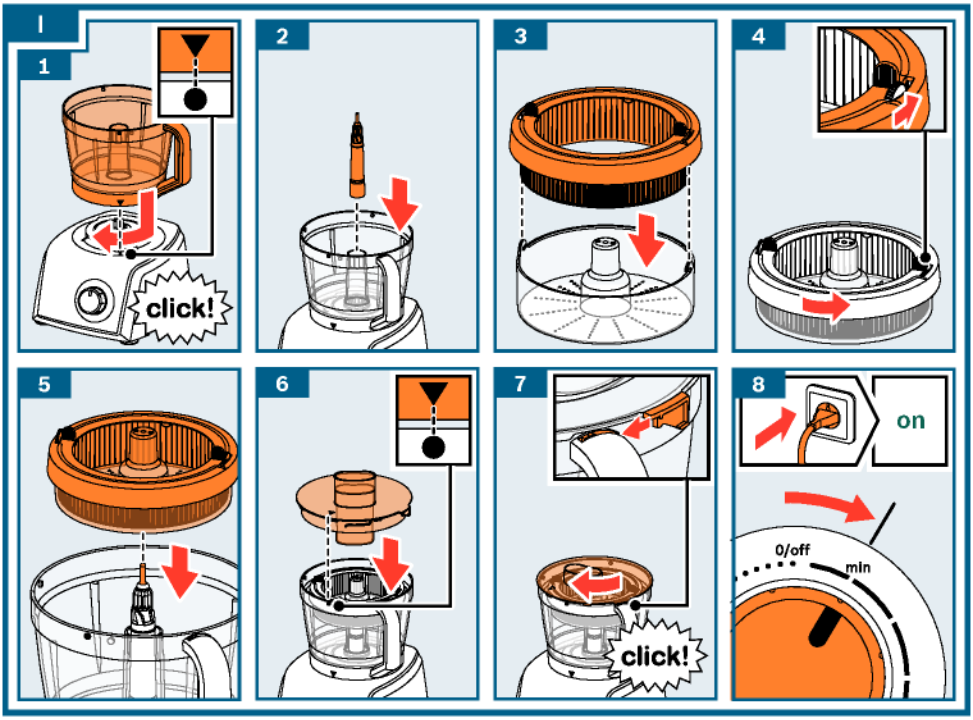
B
0/off
M
min
max
Pulse
C
D
1
click!
2
click!
3
4
5
6
click!
7
on
8
0/off
9
0/off
10
11
12

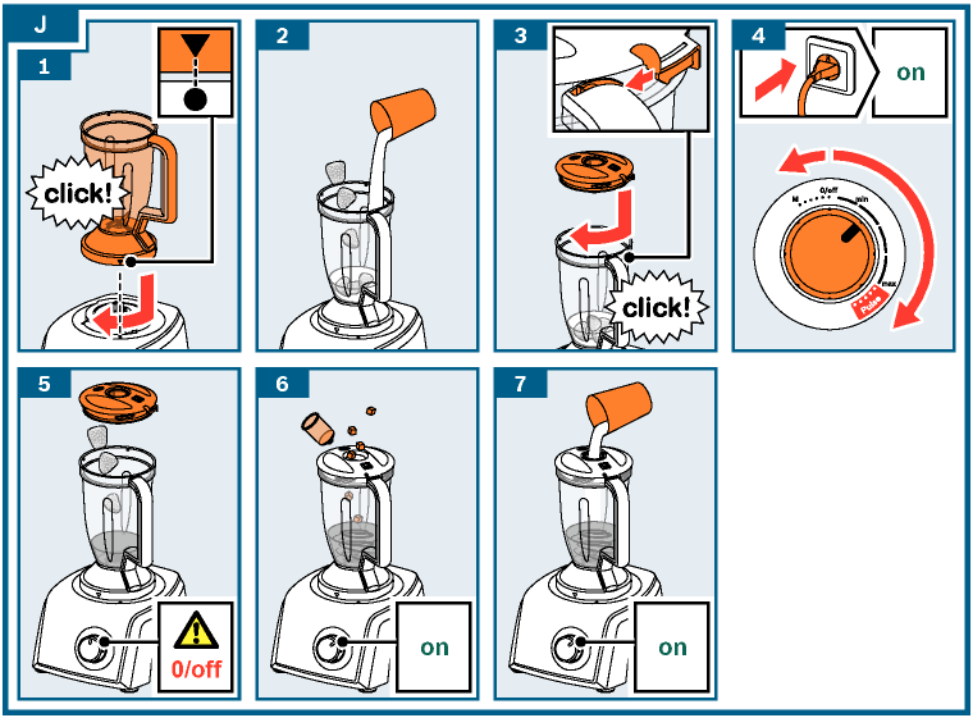

E
1
click!
2
3
click!
4
5
6
7
click!
8
on
Off
min
max
Pulse

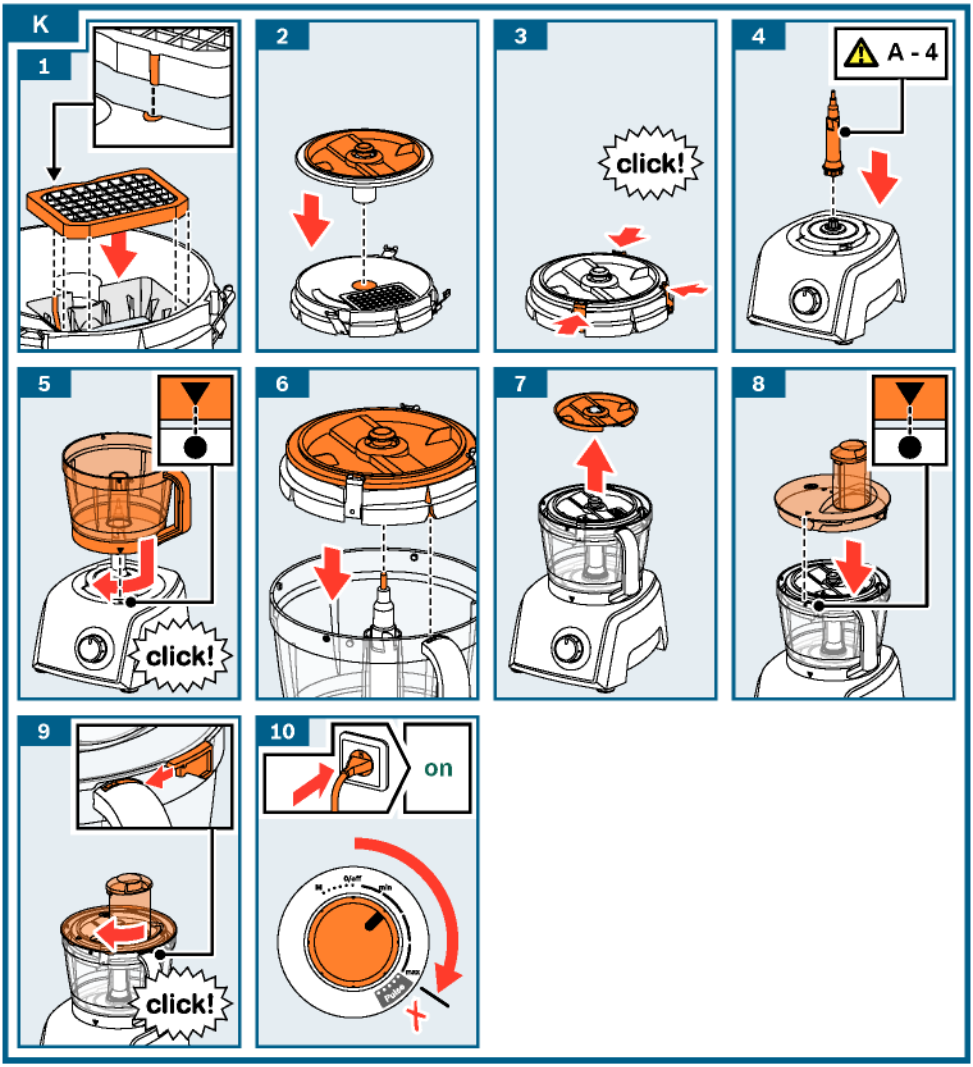

F

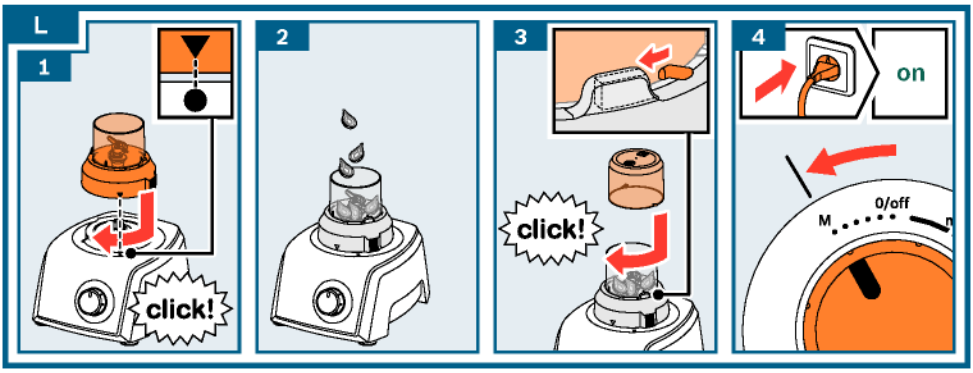

G
1
click!
2
3
4
5
6
click!
7
on
0/off
min
max
Pulse
8

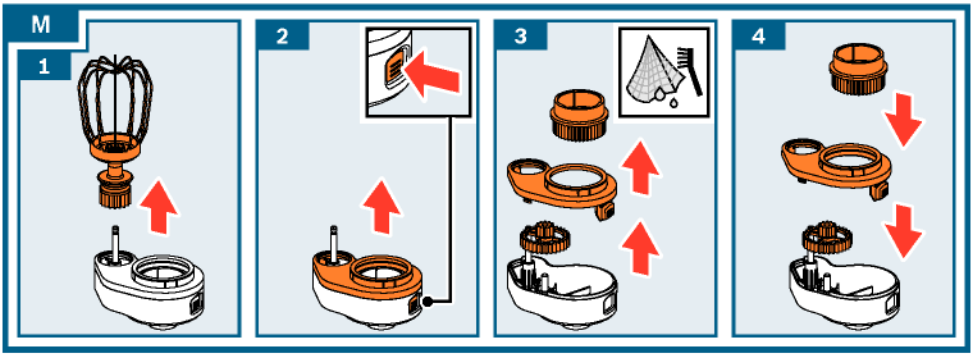

H
1
click!
2
3
click!
4
5
on
0/off
min
6

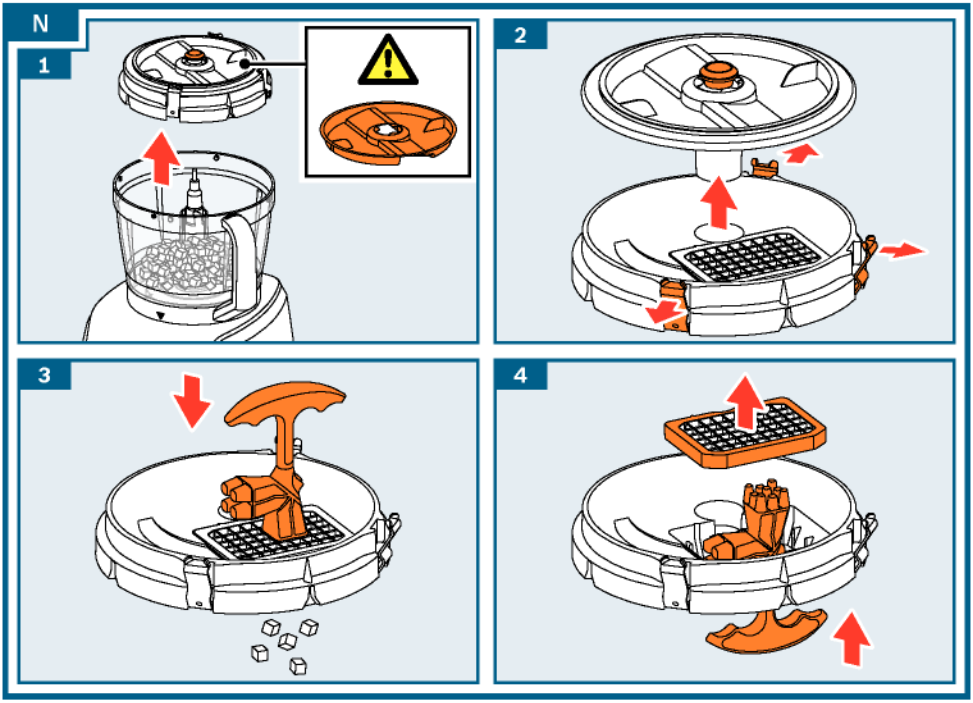

I
1
click!
2
3
4
5
6
7
click!
8
on
0/off
min

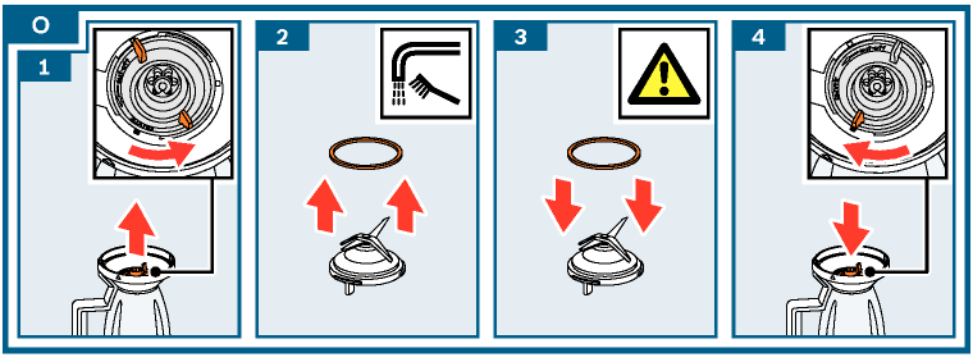

J
1
click!
2
3
click!
4
on
0/off
min
max
5
0/off
6
on
7
on


K
1
2
3
click!
4
A - 4
5
click!
6
7
8
9
click!
10
on
0/off
M
min
max
Pulse


L
1
click!
2
3
click!
4
on
0/off
M


M
1
2
3
4


N
1
2
3
4


O
1
2
3
4

P		MAX			
		500 g	3 x 2 s	→	M
		500 g	1 min	→	max
		750 g	2 min	→	0/off min
		500 g	1 min	→	
		6 x	3 min	→	max
		500 g	1 min	→	min
		270 g	1 min	→	
		500 g	2 min	→	
		500 g	1 min	→	
		1 kg	3 min	→	min
		500 g	1 min	→	min
		500 g	1 min	→	
		350 g	30 s	→	max
	< 80°C	0.4 l	1 min	→	
		100 g	15 s	→	max
		100 g	8 s	→	
		10 g	2 x	→	M
		100 g	2 x	→	
		10 x	1 x	→	
		500 g	3 min	→	min