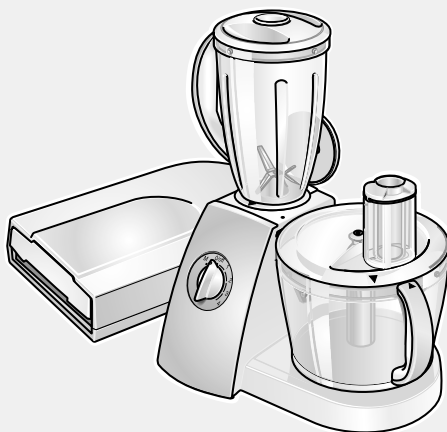




MCM553./MCM554.



BOSCH

de Gebrauchsanleitung
en Operating instructions
fr Notice d'utilisation
it Istruzioni per l'uso
nl Gebruiksaanwijzing
da Brugsanvisning
no Bruksanvisning
sv Bruksanvisning
fi Käyttöohje
es Instrucciones de uso

pt Instruções de serviço
el Οδηγίες χρήσης
tr Kullanma talimatı
pl Instrukcja obsługi
hu Használati utasítás
uk Інструкція з експлуатації
ru Инструкция по эксплуатации
ar تعليمات الاستخدام

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

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

Das Gerät nur für haushaltsübliche Verarbeitungsmengen und -zeiten benutzen, siehe zusätzliches Heft „Rezepte und Tipps“. Das Gerät ist wartungsfrei.

Die Gebrauchsanleitung beschreibt verschiedene Ausführungen. Unterschiede sind gekennzeichnet.

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

Das Gerät nur mit Originalzubehör benutzen.

Auf einen Blick

Bitte Bildseiten ausklappen.

Grundgerät

Bild A

1 Drehschalter

- 0/off = Stopp
- M = Momentschaltung
Höchste Drehzahl,
Drehschalter festhalten.
- Stufen 1–4 = Arbeitsgeschwindigkeit
- Stufe 1 = niedrige Drehzahl – langsam
- Stufe 4 = hohe Drehzahl – schnell

2 Mixerantriebs-Schutzklappe

3 Kabelfach

Schüssel mit Zubehör

Bild A

4 Schüssel

5 Deckel

5a Stopfer

5b Stopfereinsatz

Werkzeuge

Bild B

6a Werkzeugträger

6b Multifunktionsmesser

6c Rührbesen

6d Knethaken

6e Zitruspresse

6f Saftzentrifuge

6g Passiereinsatz

6h Zubehör-Box

6i Scheibenträger

Je nach Modell sind zwei oder mehrere Scheiben im Lieferumfang enthalten.

6j Schneid-Wendescheibe – dick/dünn

6k Raspel-Wendescheibe – grob/fein

6l Schneid-/Raspel-Wendescheibe

6m Reibscheibe – mittelfein

6n Streifen-Schneidscheibe

Mixer

Bild C

7 Mixbecher

8a Deckel

8b Nachfüllöffnung

8c Trichter

Sicherheitshinweise

Stromschlag-Gefahr!

Gerät nur gemäß Angaben auf dem Typenschild anschließen und betreiben.

Nur benutzen, wenn Zuleitung und Gerät keine Beschädigungen aufweisen.

Kinder vom Gerät fern halten.

Kinder beaufsichtigen, um zu verhindern, dass sie mit dem Gerät spielen.

Personen (auch Kinder) mit verminderten körperlichen Sinneswahrnehmung oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und Wissen, das Gerät nicht bedienen lassen, außer sie werden beaufsichtigt oder hatten eine Einweisung bezüglich des Gebrauchs des Gerätes durch eine Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist.

Nach jedem Gebrauch Netzstecker ziehen, ebenso vor dem Reinigen und Zusammenbauen, vor dem Verlassen des Raumes und beim Auftreten einer Störung.

Die Zuleitung darf nicht in unmittelbarer Nähe von scharfen Kanten und heißen Flächen liegen.

Reparaturen am Gerät, wie z. B. der Austausch einer beschädigten Zuleitung, dürfen nur durch unseren Kundendienst ausgeführt werden, weil so Gefährdungen vermieden werden können.

Zubehör und Werkzeug nur bei Stillstand (Drehschalter auf **0/off**) und gezogenem Netzstecker wechseln. Das Gerät nur mit Originalzubehör benutzen. Grundgerät niemals in Wasser tauchen und nie unter fließendes Wasser halten.

Bedienen

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

Vorbereiten

- Grundgerät auf glatten, stabilen und sauberen Untergrund stellen.
- Kabel aus dem Kabelschacht herausziehen.
- Netzstecker einstecken.

Schüssel mit Zubehör/Werkzeug



Verletzungsgefahr durch rotierende Werkzeuge!

Während des Betriebes nie in die Schüssel greifen. Zum Nachdrücken von Zutaten immer den Stopfer (5a) verwenden. Nach dem Ausschalten läuft der Antrieb noch kurze Zeit nach. Werkzeug nur bei Stillstand des Antriebes wechseln. Arbeiten in der Schüssel dürfen nur mit geschlossener Mixerantriebs-Schutzklappe (2) und niemals mit aufgesetztem Mixbecher durchgeführt werden.

Multifunktionsmesser (6b)

Bild D

zum Zerkleinern, Hacken und Rühren.



Verletzungsgefahr durch scharfe Messer!

Multifunktionsmesser nur am Kunststoff-Griffrand anfassen.

- Schüssel aufsetzen und im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen. Nase an der Schüssel muss bis zum Anschlag im Schlitz des Grundgerätes sitzen.
- Werkzeug einsetzen:
 - Werkzeugträger in die Schüssel einsetzen.
 - Multifunktionsmesser auf den Werkzeugträger setzen (Positionierung beachten – **Bild D4**) und loslassen.



Achtung!

- Verarbeitungsgut immer erst **nach** dem Einsetzen der Werkzeuge hinzugeben.
- Multifunktionsmesser (6b) vor dem Einsetzen aus dem Messerschutz nehmen.

- Zutaten einfüllen.
- Deckel mit Stopfer aufsetzen (Pfeil am Deckel auf Pfeil an Schüssel) und **im** Uhrzeigersinn drehen. Deckelnase muss bis zum Anschlag im Schlitz des Grundgerätes sitzen.

- Drehschalter auf gewünschte Stufe stellen.
- Um Zutaten nachzufüllen, Drehschalter auf **0/off** stellen.
- Stopfer herausnehmen und Zutaten durch Nachfüllöffnung einfüllen.
- Flüssigkeiten durch den Stopfer nachfüllen. Stopfereinsatz kann als Messbecher benutzt werden.



Achtung!

Bei Arbeiten in der Schüssel kann das Gerät nur mit aufgesetzter Schüssel, aufgesetztem und festgedrehtem Deckel sowie geschlossener Mixerantriebs-Schutzklappe eingeschaltet werden.

Rührbesen (6c)

Bild E

für Sahne, Eischnee und leichte Teige. Nicht geeignet für feste Zutaten (z. B. Butterstücke aus dem Kühlschrank).

- Rührbesen in die Schüssel einsetzen (**Bild 1a**).
- Zutaten einfüllen.
- Deckel mit Stopfer aufsetzen und **im** Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.
- Drehschalter auf gewünschte Stufe stellen (siehe zusätzliches Heft „Rezepte und Tipps“).
- Um Zutaten nachzufüllen, Drehschalter auf **Stufe 2** stellen.
- Stopfer herausnehmen und Zutaten durch Nachfüllöffnung einfüllen.

Knethaken (6d)

Bild E

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

- Knethaken in die Schüssel einsetzen (**Bild 1b**).
- Zutaten einfüllen.
- Deckel mit Stopfer aufsetzen und **im** Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.
- Drehschalter auf gewünschte Stufe stellen (siehe zusätzliches Heft „Rezepte und Tipps“).
- Um Zutaten nachzufüllen, Drehschalter auf gewünschte Stufe stellen.
- Stopfer herausnehmen und Zutaten durch Nachfüllöffnung einfüllen.

Je nach Modell:

Zerkleinerungs-Scheiben

Bild F

Schneid-Wendescheibe (6j) – dick/dünn

zum Schneiden von Obst und Gemüse.

Raspel-Wendescheibe (6k) – grob/fein

zum Raspeln von Obst, Gemüse und Käse.

Schneid-/Raspel-Wendescheibe (6l)

zum Schneiden und Raspeln von Obst, Gemüse und Käse.

Reibscheibe (6m) – mittelfein

zum Raspeln von Nüssen, gekühlter Schokolade und Hartkäse.

Streifen-Schneidscheibe (6n)

zum Schneiden von Pommes Frites und Obstsalatzutaten.

- Scheibe auflegen.
Gewünschte Schneid-/Raspelseite nach oben wenden. Bei der Reibscheibe (6m) und der Streifen-Schneidscheibe (6n) die richtige Seite nach oben legen (siehe **Bild B**).
Scheibe so auf den Scheibenträger legen, dass die Mitnehmer am Scheibenträger in die Öffnungen der Scheiben greifen.
Scheibe muss **auf** den seitlichen Zapfen des Scheibenträgers **aufliegen**.
- Scheibenträger mit leichter Drehung auf Antriebsachse aufsetzen.



Verletzungsgefahr durch scharfe Messer!

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

- Deckel mit Stopfer aufsetzen (Pfeil am Deckel auf Pfeil an Schüssel) und **im** Uhrzeigersinn drehen.
Deckelnase muss bis zum Anschlag im Schlitz des Grundgerätes sitzen.
- Schneid- oder Raspelgut einfüllen.

Achtung!

Die genannten Scheiben sind nicht für die Verarbeitung von Hartkäse, Nüssen, Meerrettich und Ähnlichem geeignet. Scheiben, geeignet für weitere Zwecke, sind im Fachhandel erhältlich (siehe Sonderzubehör).

- Drehschalter auf gewünschte Stufe stellen.
- Schneid- oder Raspelgut nur mit leichtem Druck mit Stopfer nachschieben.
- Um Zutaten nachzufüllen, Drehschalter auf **0/off** stellen.
- Stopfer herausnehmen und Zutaten durch Nachfüllöffnung einfüllen.
- Langes und dünnes Schneidgut durch den Stopfer nachfüllen.

Achtung!

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

Max. Füllmenge: 500 g

Zitruspresse (6e)

Bild G

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

Achtung!

Arbeiten dürfen nur mit geschlossener Mixerantriebs-Schutzklappe (2) durchgeführt werden.

- Zitruspresse aufsetzen (Pfeil an Zitruspresse auf Pfeil an Schüssel) und **im** Uhrzeigersinn drehen. Nase am Siebkorb muss bis zum Anschlag im Schlitz des Grundgerätes sitzen.
- Auspresskegel aufsetzen und andrücken.
- Zum Auspressen der Früchte Drehschalter auf **Stufe 2 oder 3** stellen und Frucht auf den Auspresskegel drücken.
- Nach der Arbeit Zitruspresse losdrehen und Schüssel abnehmen.

Achtung!

Füllstand beachten. Schüssel entleeren, bevor der Saft den Siebkorb erreicht.

Max. Füllmenge: 1000 g

Saftzentrifuge (6f)

Bild H

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

- Schüssel aufsetzen und **im** Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.
- Reibbehälter mit Filterkorb einsetzen.
- Deckel für Saftzentrifuge aufsetzen und **im** Uhrzeigersinn drehen. Deckelnase muss bis zum Anschlag im Schlitz des Grundgerätes sitzen.
- Drehschalter auf **Stufe 3** stellen.
- Obst oder Gemüse in den Einfüllschacht geben und nur mit leichtem Druck mit Stopfer nachschieben. Falls erforderlich, vorher zerkleinern.
- Am Ende des Arbeitsganges Drehschalter kurz auf **Stufe 4** stellen und das Gerät so lange laufen lassen, bis das Fruchtfleisch restlos entsaftet ist.

Achtung!

Schüssel rechtzeitig entleeren:

- nach Verarbeiten von max. 500 Gramm,
- bevor der Saft den Reibbehälter erreicht hat.

Passiereinsatz (6g)

Bild I

zum Passieren von weichem oder gekochtem Obst oder Gemüse.

- Schüssel aufsetzen und **im** Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.
- Passiersieb mit Passierflügel aufsetzen.
- Deckel aufsetzen und **im** Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.
- Drehschalter auf **Stufe 4** stellen (siehe zusätzliches Heft „Rezepte und Tipps“).
- Stopfer herausnehmen und Zutaten durch Nachfüllöffnung einfüllen.

Achtung!

Füllstand beachten. Schüssel entleeren, bevor der Saft den Siebkorb erreicht.

Max. Füllmenge: 1000 g

Nach der Arbeit

- Drehschalter auf **0/off** stellen.
- Netzstecker ziehen.
- Deckel **gegen** den Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.
- Werkzeug herausnehmen:
 - Werkzeugträger gemeinsam mit Multifunktionsmesser aus der Schüssel herausnehmen. Multifunktionsmesser vom Werkzeugträger abnehmen.

Nach Reinigung des Multifunktionsmessers den Messerschutz anbringen.

- Kneithaken bzw. Rührbesen aus der Schüssel herausnehmen.
- Passiereinsatz bzw. Saftzentrifuge aus der Schüssel herausnehmen.
- Scheibenträger an den Aussparungen aus der Schüssel herausheben. Scheiben entnehmen.
- Schüssel **gegen** den Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.
- Alle Teile reinigen, siehe „Reinigen und Pflegen“.

Mixer

Bild J



Verletzungsgefahr durch scharfe Messer/rotierenden Antrieb!

Nie in den aufgesetzten Mixer greifen! Mixer arbeitet nur mit festgedrehtem Deckel. Mixer nur bei Stillstand des Antriebes abnehmen/aufsetzen.



Verbrühungsgefahr!

Beim Verarbeiten von heißem Mixgut tritt Dampf durch den Trichter im Deckel aus. Maximal 0,5 Liter heiße oder schäumende Flüssigkeit einfüllen.

Achtung!

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

Mixen

Achtung!

Zum Betrieb des Mixers müssen der Mixerdeckel und die Schüssel mit Deckel aufgesetzt und festgedreht sein. Werkzeuge aus der Schüssel nehmen!

- Mixerantriebs-Schutzklappe öffnen. Dazu auf den Knopf in der Mitte der Klappe drücken und loslassen.
- Mixbecher aufsetzen (Pfeil am Becher auf Punkt am Gerät) und **im** Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.
- Zutaten einfüllen. Maximalmenge, flüssig = 1,5 Liter (schäumende oder heiße Flüssigkeiten maximal 0,5 Liter). Optimale Verarbeitungsmenge, fest = 100 Gramm.
- Deckel aufsetzen und **im** Uhrzeigersinn drehen. Deckelnase muss bis zum Anschlag im Schlitz des Mixergriffes sitzen.
- Drehschalter auf gewünschte Stufe stellen.
- Um Zutaten nachzufüllen, Drehschalter auf **0/off** stellen.
- Deckel abnehmen und Zutaten einfüllen, oder
- Trichter herausnehmen und feste Zutaten nach und nach in Nachfüllöffnung einfüllen, oder
- flüssige Zutaten durch den Trichter einfüllen.

Nach dem Mixen

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

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

Reinigen und Pflegen



Stromschlag-Gefahr!

Grundgerät niemals in Wasser tauchen und nie unter fließendes Wasser halten.

Achtung!

Oberflächen können beschädigt werden. Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden.

Grundgerät reinigen

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

Gerät anschließend trockenreiben.

Schüssel mit Zubehör reinigen



Verletzungsgefahr durch scharfe Messer!

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

Alle Teile sind spülmaschinenfest. Kunststoffteile in der Spülmaschine nicht einklemmen, da Verformung möglich. Bei der Verarbeitung von z. B. Möhren und Rotkohl entstehen Verfärbungen an den Kunststoffteilen, die mit einigen Tropfen Speiseöl entfernt werden können. Der Rührbesen kann zur Reinigung zerlegt werden. Dazu den Besen vorsichtig von der Halterung abziehen und den Deckel abnehmen (**Bild K**). Nach der Reinigung wieder zusammensetzen.

Mixer reinigen



Verletzungsgefahr durch scharfe Messer!

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

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

Messereinsatz nicht in der Spülmaschine, sondern unter fließendem Wasser reinigen (nicht im Wasser liegen lassen).

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

Mixer zerlegen

Bild L

- Den Messereinsatz an den Flügeln **gegen** den Uhrzeigersinn drehen. Bei Bedarf den Mixerdeckel zu Hilfe nehmen. Der Messereinsatz wird gelöst.
- Messereinsatz entnehmen und den Dichtungsring entfernen.

Mixer zusammensetzen



Verletzungsgefahr!

Mixer nie auf dem Grundgerät zusammenbauen.

- Dichtungsring am Messereinsatz anbringen.
- Messereinsatz von unten in den Mixerbecher einsetzen.
- Messereinsatz an den Flügeln **im** Uhrzeigersinn fest schrauben. Dabei mindestens so weit drehen, dass ein Flügel die Markierung auf dem Mixerbecher abdeckt (Positionierung -> **Bild L6**).

Zitruspresse reinigen

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

Saftzentrifuge reinigen

Bild M

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

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

Passiereinsatz reinigen

Bild N

Passiereinsatz zum Reinigen auseinandernehmen. Dazu unten an den Passierflügel drücken und aus dem Passiersieb herausnehmen.

Gerät aufbewahren

- Netzstecker ziehen.
- Mixerantrieb-Schutzdeckel schließen.
- Schüssel aufsetzen.
- Zum Aufbewahren des Multifunktionsmessers immer den Messerschutz aufsetzen.
- Kabel im Kabelfach verstauen.

Hinweis:

Die Aufbewahrungsmöglichkeiten entnehmen Sie **Bild O**. Vor der Benutzung **alle** Zubehörteile aus der Schüssel bzw. dem Mixer nehmen. Nur die benötigten Teile einsetzen.

Sonderzubehör – Scheiben

(im Fachhandel erhältlich, wenn nicht im Lieferumfang enthalten)

MUZ4PS2 – zum Schneiden von Pommes Frites und Obstsalatzutaten.

MUZ4JS1 – zum Schneiden von asiatischem Gemüse.

MUZ4RS1 – zum Raspeln von Kartoffeln für Kartoffelknödel und -puffer.

MUZ4RS2 – zum Raspeln von Nüssen, gekühlter Schokolade und Hartkäse.

MUZ4KP1 – zum Schneiden und Raspeln von Obst, Gemüse und Käse.

Hilfe bei Störungen**Verletzungsgefahr!**

Vor Behebung einer Störung Netzstecker ziehen.

**Wichtiger Hinweis**

Nach einer Stromunterbrechung den Drehschalter auf **0/off** stellen und wieder einschalten.

Störung:

Gerät schaltet während der Benutzung ab.

Behebung:

Die Überlastsicherung ist aktiviert.

- Gerät abschalten und Netzstecker ziehen.
- Gerät ca. 15 Minuten abkühlen lassen, um den Überlastungsschutz zu deaktivieren.
- Gerät wieder einschalten.
Sollte der Motor dann nicht starten, Gerät abschalten und Netzstecker ziehen.
Bearbeitungsgut vollständig entfernen.

Schüssel mit Zubehör**Störung:**

Gerät läuft nicht an.

Behebung:

- Schüssel (4) bis zum Anschlag festdrehen.
- Deckel (5) aufsetzen und bis zum Anschlag festdrehen.
- Mixerantriebs-Schutzklappe (2) schließen.

Mixer**Störung:**

Gerät läuft nicht an.

Behebung:

- Schüssel (4) mit Deckel (5) aufsetzen und bis zum Anschlag festdrehen.
- Mixer (7) bis zum Anschlag festdrehen.
- Mixerdeckel (8a) aufsetzen und bis zum Anschlag festdrehen.

Bei anderen Störungen wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst.

Hinweise zur Entsorgung

Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (waste electrical and electronic equipment – WEEE) gekennzeichnet. Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

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

Garantiebedingungen

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

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

Änderungen vorbehalten.

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

This appliance is designed for processing normal household quantities in the home or similar quantities in non-industrial applications. Non-industrial applications include e.g. use in employee kitchens in shops, offices, agricultural and other commercial businesses, as well as use by guests in boarding houses, small hotels and similar dwellings.

Use the appliance for processing normal amounts of food for the household; see also "Recipes and Tips" booklet.

The appliance is maintenance-free.

The Operating Instructions refer to several models. Differences are identified.

Please keep the Operating Instructions in a safe place. If passing on the appliance to a third party, always include the Operating Instructions.

Use the appliance with original accessories only.

Overview

Please fold out the illustrated pages.

Base unit

Figure A

1 Rotary switch

- 0/off = Stop
- M = Fast and continuous operation for maximum speed
hold down the rotary switch.

Settings 1–4 = Operating speed

Setting 1 = Minimum speed – slow

Setting 4 = Fastest speed – fast

2 Blender drive cover

3 Cord store

Bowl with accessories

Figure A

4 Bowl

5 Lid

5a Pusher

5b Pusher insert

Tools

Figure B

6a Tool holder

6b Multi-function blade

6c Stirrer

6d Kneading hook

6e Citrus press

6f Juice centrifuge

6g Mashing attachment

6h Accessory box

6i Disc holder

Depending on the model, two or more discs are included with the appliance.

6j Slicing reversible disc – thick/thin

6k Shredding reversible disc – coarse/fine

6l Reversible slicing/shredding disc

6m Grating disc – medium-fine

6n Chipping disc

Blender

Figure C

7 Blender jug

8a Lid

8b Feed tube

8c Funnel

Safety information

Risk of electric shock!

Connect and operate the appliance only in accordance with the specifications on the rating plate.

Do not use if the cord or appliance is damaged.

Keep children away from the appliance.

Supervise children to prevent them from playing with the appliance.

Do not allow persons (also children) with restricted physical sensory perception or mental abilities or with lack of experience and knowledge to operate the appliance unless they are supervised or have been instructed in the use of the appliance by somebody who is responsible for their safety.

After using the appliance, before cleaning the appliance, if leaving the appliance attended or if the appliance malfunctions, always pull out the plug.

Do not pull the cord over sharp edges or hot surfaces.

To prevent injury, repairs such as replacing a damaged cord, should only be carried out by our customer service. Change accessories and tools only when the appliance is at a standstill (rotary switch **0/off**). Use the appliance with original accessories only. Never immerse the base unit in water or place under running water.

Operating the appliance

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

Preparation

- Place the base unit on a smooth, clean surface.
- Pull the cord out of the cord store.
- Insert the mains plug.

Bowl with accessories/tools



Risk of injury from the rotating tools!

While the appliance is operating, keep fingers clear of the mixing bowl. Always use the pusher (5a) for adding ingredients. After switching off, the drive continues for a short time. Change tools only when the appliance is at a standstill. Before using the bowl, always attach the blender drive cover (2) and never the blender jug.

Multi-function blade (6b)

Figure D

For cutting, chopping and stirring.



Risk of injury from sharp blades!

Only grip the multi-function blade by the plastic handle.

- Attach bowl and rotate as far as possible in a clockwise direction. Lug on the bowl must be located fully in the slot in the base unit.
- Inserting tools:
 - Insert tool holder into the bowl.
 - Place multi-function blade on the tool holder (note position – **Figure D4**) and release.



Warning!

- Add ingredients to be processed always **after** the tool has been inserted.
- Remove blade guard from multi-function (6b) blade before inserting.
- Add ingredients.
- Attach lid with pusher (match arrow on lid to arrow on bowl) and rotate **in** a clockwise direction. Lid lug must be located fully in the slot in the base unit.
- Set the rotary switch to the desired setting.
- To add more ingredients, set the rotary switch to **0/off**.
- Remove the pusher and add ingredients through the feed tube.
- Add liquids through the pusher. Pusher insert can be used as a measuring jug.



Warning!

The appliance can only be switched on to process food in the bowl, with an attached bowl, a lid which is attached and screwed on tight as well as a blender drive cover which is closed.

Stirrer (6c)

Figure E

for cream, beaten egg white and light dough. Not suitable for hard ingredients (e.g. pieces of butter from the refrigerator).

- Insert stirrer into the bowl (**Figure 1a**).
- Add ingredients.
- Attach lid with pusher and rotate as far as possible **in** a clockwise direction.
- Set the rotary knob to the desired setting (see additional booklet “Recipes and tips”).
- To add ingredients, set rotary knob to **setting 2**.
- Remove the pusher and add ingredients through the feed tube.

Kneading hook (6d)

Figure E

for kneading heavy dough and mixing-in ingredients that ought not be cut (e.g. raisins and chocolate chips).

- Insert kneading hook into the bowl (**Figure 1b**).
- Add ingredients.
- Attach lid with pusher and rotate as far as possible **in** a clockwise direction.
- Set the rotary knob to the desired setting (see additional booklet “Recipes and tips”).
- To add further ingredients, set rotary knob to the desired setting.
- Remove the pusher and add ingredients through the feed tube.

For some models:

Cutting discs

Figure F

Slicing reversible disc (6j) – thick/thin for slicing fruit and vegetables.

Shredding reversible disc (6k) – coarse/fine for shredding fruit, vegetables and cheese.

Reversible slicing/shredding disc (6l)

for slicing and shredding fruit, vegetables and cheese.

Grating disc (6m) – medium-fine

for shredding nuts, refrigerated chocolate and hard cheese.

Chipping disc (6n)

for slicing French fries (chips) and fruit salad ingredients.

- Putting the discs on.
Turn required slicing/shredding side face up. In the case of the grating disc (6m) and the chipping disc (6n) place the correct side face up (see **Figure B**). Place disc onto the disc carrier such that the drive couplings on the disc carrier grip into the disc openings. Disc must **rest on** the lateral lug of the disc carrier.
- Lightly rotating, attach disc carrier to the drive axle.



Risk of injury from sharp blades!

*Do not put fingers in the feed tube.
Only use the pusher when adding more ingredients.*

- Attach lid with pusher (match arrow on lid to arrow on bowl) and rotate **in** a clockwise direction.
Lid lug must be located fully in the slot in the base unit.
- Fill with contents which are to be sliced or shredded.

Warning!

The discs referred to here are not suitable for processing hard cheese, nuts, horseradish and similar etc. Discs suitable for further purposes are available from dealers, see "Extra accessories".

- Set the rotary switch to the desired setting.
- When adding contents which are to be sliced or shredded, apply only light pressure to the pusher.
- To add more ingredients, set the rotary switch to **0/off**.
- Remove the pusher and add ingredients through the feed tube.
- Add long and thin contents using the pusher.

Warning!

Empty the bowl before it becomes so full that the cutting or grating contents reach the disc carrier.

Max. quantity: 500 g

Citrus press (6e)

Figure G

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

Warning!

Before operating the appliance, close the blender drive cover (2).

- Attach the citrus press and rotate **in** a clockwise direction. The lug on the filter basket must be located fully in the slot in the base unit.
- Attach and press on pressing cone.
- To extract juice from the fruit, set the rotary switch to **setting 2 or 3** and press the fruit onto the pressing cone.
- After using the citrus press, unscrew the citrus press and remove the bowl.

Warning!

Check the level. Empty the bowl before the juice reaches the filter basket.

Max. quantity: 1000 g

Juice centrifuge (6f)

Figure H

For squeezing the juice out of seeded fruit with (e.g. apples and pears), currants and berries, fruit with stones already removed, vegetables (e.g. carrots or tomatoes).

- Attach bowl and rotate as far as possible **in** a clockwise direction.
- Insert disc holder with filter basket.
- Attach lid for juice centrifuge and rotate **in** a clockwise direction. Lid lug must be located fully in the slot in the base unit.
- Set rotary knob to **setting 3**.
- Add fruit or vegetables through the fill tube and only gently push forward with the pusher. Cut beforehand if necessary.
- After processing, set the rotary knob to **setting 4** for a short time and let the appliance run until the fruit pulp is totally squeezed out.

Warning!

Empty the bowl without delay:

- after processing 500 g,
- before juice has reached the disc holder.

Mashing attachment (6g)

Figure I

for mashing soft/cooked fruit or vegetables.

- Attach bowl and rotate as far as possible **in** a clockwise direction.
- Attach mashing sieve with mashing flanks.
- Attach the cover and as far as possible **in** a clockwise direction.
- Set the rotary knob to **setting 4** (see additional booklet "recipes and tips").
- Remove the pusher and add ingredients through the feed tube.

Warning!

Check the level. Empty the bowl before the juice reaches the filter basket.

Max. quantity: 1000 g

After using the appliance

- Set the rotary switch to **0/off**.
 - Pull out the mains plug.
 - Rotate the lid in an **anti-clockwise** direction and remove.
 - Remove tool:
 - Remove tool holder together with the multi function blade out of the bowl. Remove the multifunction blade from the tool holder.
- After cleaning the multi function blade, affix the blade protectors.**
- Take kneading hook and/or stirrer out of the bowl.
 - Take mashing attachment and/or juice centrifuge out of the bowl.
 - Lift the tool holder on the recesses from the bowl. Take out discs.
- Rotate the bowl in an **anti-clockwise** direction and remove.
 - Clean all parts, see “Cleaning and servicing”.

Blender

Figure J



Risk of injury from sharp blades/rotating drive!

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



Risk of scalding!

If processing hot liquids, steam escapes through the funnel in the lid. Add a max. 0.5 litres of hot or frothing liquid.

Warning!

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

Blending

Warning!

To operate the blender, the blender lid and bowl must be attached and screwed on tight with the lid. Take the tools out of the bowl!

- Open blender drive cover.
In addition, press the button in the middle of the lid and let it go.
- Attach the blender jug (match arrow on the jug to the arrow on the appliance) and rotate as far as possible **in** a clockwise direction.

- Add ingredients.
Maximum capacity – liquid = 1.5 litres (frothing or hot liquids max. 0.5 litres). Optimum processing quantity of solid ingredients = 125 g.
 - Attach lid and rotate **in** a clockwise direction. Lid lug must be located fully in the slot in the blender handle.
 - Set the rotary switch to the desired setting.
 - To add more ingredients, set the rotary switch to **0/off**.
 - Remove the lid and add ingredients
- or
- remove the funnel and gradually add solid ingredients through the feed tube
- or
- pour liquid through the funnel.

After blending

- Set the rotary switch to **0/off**.
- Rotate the blender in an **anti-clockwise** direction and remove.
- Rotate the lid in an **anti-clockwise** direction and remove.

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

Cleaning and servicing



Risk of electric shock!

Never immerse the base unit in water or place under running water.

Warning!

Surfaces may be damaged. Do NOT use abrasive cleaning agents.

Cleaning the base unit

- Pull out the mains plug.
- Wipe the base unit with a damp cloth.
If required, use a little detergent.

Then dry the base unit.

Cleaning the bowl and accessories



Risk of injury from sharp blades!

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

All parts are dishwasher-safe.

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

The plastic parts may become discoloured, for example if processing carrots and red cabbage, and can be removed with a few drops of cooking oil.

The stirrer can be taken apart for cleaning. For this, pull the stirrer from the holder and remove lid (**Figure K**). Put back together after cleaning.

Cleaning the blender



Risk of injury from sharp blades!

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

It is recommended to clean the blender immediately after use. This will prevent residue from drying on and attacking the plastic (e.g. by essential oils in herbs). The blender jug, lid and funnel are dishwasher-safe. Do not clean the blade insert in the dishwasher, but under running water (do not soak in water).

Tip: Pour a little water and washing-up liquid into the attached blender. Switch on at **setting M** for several seconds. Pour out the water and rinse the blender with clean water.

Taking the blender apart **Figure L**

- Upon the flanks, rotate the blade insert in an **anti-clockwise** direction. If required, make use of the blender lid. The blade insert is released.
- Take blade insert out and remove sealing ring.

Putting the blender together



Risk of injury!

Never assemble blender on the base unit.

- Apply sealing ring on blade insert.
- Insert blade insert from below into blender jug.
- Firmly screw on the blade insert by the wings **in** a clockwise direction. Rotate the blade insert at least until a wing covers the mark on the blender jug (position -> **Figure L6**).

Cleaning the citrus press

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

Cleaning the juice centrifuge **Figure M**

To clean the juice centrifuge remove the filter basket from the disc holder. Pre-rinse parts under running water.

Carefully clean the slats of the filter basket so as not to damage them.

Cleaning the mashing attachment **Figure N**

Take mashing attachment apart for cleaning. For this, press underneath on the mashing flanks and remove from the mashing sieve.

Storing the appliance

- Pull out the mains plug.
- Attach the blender drive cover.
- Attach the bowl.
- Always store the multi-function blade with the blade guard attached.
- Stow the cord in the cord store.

Note:

Possibilities for storing can be found in **Figure O**. Take **all** accessory parts out of the bowl and/or blender before use. Only insert the parts needed.

Extra accessories – Discs

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

MUZ4PS2 – for slicing French fries (chips) and fruit salad ingredients.

MUZ4JS1 – for slicing Asian style vegetables.

MUZ4RS1 – for shredding potatoes for potato dumplings and fritters.

MUZ4RS2 – for shredding nuts, refrigerated chocolate and hard cheese.

MUZ4KP1 – for slicing and shredding fruit, vegetables and cheese.

Troubleshooting



Risk of injury!

Before rectifying a fault, pull out the mains plug.



Important information

After power has been disrupted, set rotary knob to **0/off** and switch on again.

Fault:

Appliance switches off during use.

Remedial action:

The overload protection feature has been activated.

- Switch off the appliance and pull out the mains plug.

- Leave the appliance to cool down for approx. 15 minutes in order to deactivate the overload protection.
- Switch on appliance again.
Then, if the motor doesn't start.
Switch off the appliance and remove plug.
Completely remove the food to be processed.

Bowl with accessories

Fault:

Appliance does not start.

Remedial action:

- Attach the bowl (4) and screw on tight as far as possible.
- Attach lid (5) and screw on tight as far as possible.
- Close the blender drive cover (2).

Blender

Fault:

Appliance does not start.

Remedial action:

- Attach the bowl (4) and lid (5) and screw on tight as far as possible.
- Screw the blender (7) on tight as far as possible.
- Attach the blender lid (8a) and screw on tight as far as possible.

If other malfunctions occur, please consult our customer service.

Disposal



This appliance has been identified in accordance with the European directive 2002/96/EG on Waste Electrical and Electronic Equipment – WEEE. The Directive paves the way for effective EU-wide withdrawal and utilization of waste appliances.

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

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.

Subject to alterations.

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

Cet appareil est destiné à la préparation de quantités habituellement nécessaires dans un foyer, ou dans des applications non professionnelles similaires à celles d'un foyer. Les applications similaires à celles d'un foyer comprennent p. ex. l'utilisation dans les coins-cuisine du personnel de magasins, de bureaux, d'entreprises agricoles et autres entreprises commerciales et industrielles, ainsi que l'utilisation par les clients de pensions, petits hôtels et immeubles d'habitation similaire. N'utilisez l'appareil que pour traiter des quantités et le faire pendant des durées habituelles dans un ménage.

Voir la brochure supplémentaire intitulée « Recettes et conseils ».

L'appareil ne demande pas d'entretien.

La notice d'utilisation vaut pour différents modèles. Les différences sont indiquées.

Rangez soigneusement la notice d'instructions.

Si l'appareil doit changer de propriétaire, remettez la notice d'instructions à ce dernier.

N'utilisez l'appareil qu'avec des accessoires d'origine.

Vue d'ensemble

Veillez déplier les volets illustrés.

Appareil de base

Figure A

1 Interrupteur rotatif

O/off	=	Stop
M	=	Marche momentanée
	=	Vitesse de marche la plus élevée, maintenir l'interrupteur rotatif
Positions 1–4	=	Vitesse de travail
Position 1	=	Basse vitesse – Marche lente
Position 4	=	Haute vitesse, marche rapide

2 Clapet de protection du moteur du mixeur

3 Rangement du cordon

Bol avec accessoires

Figure A

4 Bol mélangeur

5 Couvercle

5a Pilon poussoir

5b Insert de pilon poussoir

Accessoires

- 6a** Porte-accessoires
- 6b** Lame multifonctions
- 6c** Fouet mixeur
- 6d** Crochets malaxeurs
- 6e** Presse-agrumes
- 6f** Centrifugeuse
- 6g** Tamis
- 6h** Boîte à accessoires
- 6i** Porte-disque

Selon le modèle, l'appareil est livré d'origine avec deux disques ou plus.

- 6j** Disque réversible à émincer – épais/mince
- 6k** Disque réversible à râper – grossier/fin
- 6l** Disque réversible à émincer/râper
- 6m** Disque à râper – mi-fin
- 6n** Disque à frites/lanières

Mixeur

- 7** Bol mixeur
- 8a** Couvercle
- 8b** Ouverture pour ajout
- 8c** Entonnoir

Consignes de sécurité

Risque d'électrocution !

Ne branchez et faites marcher l'appareil que conformément aux indications figurant sur la plaque signalétique.

Ne l'utilisez que si le cordon d'alimentation et l'appareil ne présentent aucun dégât. Éloignez les enfants de l'appareil. Surveillez les enfants pour empêcher qu'ils ne jouent avec l'appareil.

Les personnes (enfants compris) souffrant d'un handicap physique, sensoriel ou mental, ou ne détenant pas l'expérience et les connaissances nécessaires, ne doivent pas utiliser l'appareil, sauf si quelqu'un les surveille au cours de cette opération ou si la personne responsable de leur sécurité leur a fourni des instructions relatives à son utilisation.

Après chaque utilisation, débranchez la fiche mâle de la prise de courant, de même avant de le nettoyer et de le remonter, avant de quitter la pièce et si un dérangement survient.

Le cordon d'alimentation ne doit pas se trouver à proximité immédiate d'arêtes vives et de surfaces très chaudes.

Pour ne pas prendre de risques, les réparations de l'appareil, par exemple le remplacement d'un cordon endommagé, sont des opérations réservées au service après-vente.

Figure B

Ne changez les accessoires qu'appareil éteint (interrupteur rotatif sur la position **0/off**) et après avoir débranché la fiche mâle de la prise de courant. N'utilisez l'appareil qu'avec des accessoires d'origine. Ne plongez jamais l'appareil de base dans l'eau et ne le tenez jamais sous l'eau du robinet !

Utilisation

Avant la première utilisation, nettoyez l'appareil à fond, voir « Nettoyage et entretien ».

Préparatifs

- Placez l'appareil de base sur une surface lisse, robuste et propre.
- Sortez le cordon d'alimentation de son rangement.
- Branchez la fiche mâle dans la prise de courant.

Bol mélangeur avec accessoires/ Outils



Risque de blessures avec les accessoires en rotation !

Pendant le fonctionnement, n'introduisez jamais les doigts dans le bol mélangeur.

Pour pousser des ingrédients, utilisez toujours le pilon poussoir (5a). Après que vous avez éteint l'appareil, son moteur continue de tourner brièvement.

Ne changez d'accessoire qu'après avoir immobilisé l'entraînement. Les travaux dans le bol mélangeur ne doivent avoir lieu qu'après avoir fermé le clapet (2) protégeant l'entraînement du mixeur, et jamais avec le bol mixeur en place.

Lame multifonctions (6b)

Figure D

Pour réduire, hacher et mélanger.



Risque de blessures avec les lames tranchantes !

Ne saisissez la lame multifonctions que par la poignée en matière plastique.

- Posez le bol mélangeur et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée. La saillie située contre le bol doit arriver en assise jusqu'à la butée située dans la fente de l'appareil de base.
- Mettez l'accessoire en place :
 - Mettez le porte-accessoires dans le bol mélangeur.
 - Posez la lame multifonctions sur le porte-accessoires (tenez compte de la position – **Figure D4**) puis relâchez-le.



Attention !

- N'ajoutez les produits à traiter **qu'après** avoir monté les accessoires.
- Sortez la lame multifonctions (6b) de son fourreau avant de la mettre en place.
- Ajoutez des ingrédients.
- Posez le couvercle avec pilon poussoir (flèche du couvercle sur la flèche du bol mélangeur) puis tournez **dans le sens** des aiguilles d'une montre.
La saillie du couvercle doit arriver en assise jusqu'à la butée située dans la fente de l'appareil de base.
- Réglez l'interrupteur rotatif sur la position voulue.
- Pour rajouter des ingrédients, amenez l'interrupteur rotatif sur **0/off**.
- Sortez le pilon poussoir et versez les ingrédients par l'orifice d'ajout.
- Rajoutez des liquides par le pilon poussoir. L'insert servant de pilon poussoir peut aussi servir de gobelet gradué.



Attention !

Lorsque vous travaillez avec le bol mélangeur, l'appareil ne se laisse allumer que si le bol mélangeur a été mis en place avec son couvercle puis tourné à fond, et que si le clapet protégeant l'entraînement du mixeur se trouve en position fermée.

Fouet mixeur (6c)

Figure E

pour battre la crème, monter les œufs en neige et fouetter les pâtes peu épaisses.
Ne convient pas avec les ingrédients fermes (par ex. les morceaux de beurre sortis du réfrigérateur).

- Mettez le fouet mixeur dans le bol (**figure 1a**).
- Ajoutez des ingrédients.
- Posez le couvercle avec pilon poussoir puis tournez **dans le sens** des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.
- Réglez l'interrupteur rotatif sur la vitesse voulue (voir fascicule supplémentaire « Recettes et astuces »).
- Pour ajouter des ingrédients, amenez l'interrupteur rotatif sur **la position 2**.
- Sortez le pilon poussoir et versez les ingrédients par l'orifice d'ajout.

Crochet malaxeur (6d)

Figure E

Pour malaxer les pâtes épaisses et incorporer des ingrédients qu'il ne faut pas broyer (par exemple les raisins secs, les plaquettes de chocolat).

- Mettez le crochets malaxeurs dans le bol (**figure 1b**).
- Ajoutez des ingrédients.
- Posez le couvercle avec pilon poussoir puis tournez **dans le sens** des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.
- Réglez l'interrupteur rotatif sur la vitesse voulue (voir fascicule supplémentaire « Recettes et astuces »).
- Pour rajouter des ingrédients, réglez l'interrupteur rotatif sur la vitesse voulue.
- Sortez le pilon poussoir et versez les ingrédients par l'orifice d'ajout.

Selon le modèle :

Disques à réduire

Figure F

Disque réversible à émincer (6j) – épais/mince

pour émincer les fruits et légumes.

Disque réversible à râper (6k) – grossier/fin pour râper les fruits, les légumes et le fromage.

Disque réversible à émincer/râper (6l)

pour émincer et râper les fruits, les légumes et le fromage.

Disque à râper (6m) – mi-fin

pour râper les noix, le chocolat réfrigéré et le fromage dur.

Disque à frites/lanières (6n)

pour émincer les pommes de terre en frites et émincer les ingrédients des salades de fruits.

- Posez le disque.
Le côté actif de la râpe est celui tourné vers le haut. Disque à râper (6m) et disque à frites / lanières (6n) : posez le disque avec le bon côté tourné vers le haut (voir **figure B**). Posez le disque sur le porte-disque de sorte que les taquets entraîneurs de ce dernier engrènent dans les orifices à cet effet du disque. Le disque doit **appliquer sur** les picots latéraux du porte-disque.
- Posez le porte-disque et imprimez-lui une légère rotation sur l'axe d'entraînement.



Risque de blessures avec les lames tranchantes !

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

- Posez le couvercle avec pilon poussoir (flèche du couvercle sur la flèche du bol mélangeur) puis tournez **dans le sens** des aiguilles d'une montre. La saillie du couvercle doit arriver en assise jusqu'à la butée située dans la fente de l'appareil de base.
- Versez les aliments à émincer ou râper.

Attention !

Les disques indiqués ne conviennent pas pour traiter le fromage dur, les noix, le raifort et assimilés. Des râpes adaptées à d'autres ingrédients sont en vente dans le commerce spécialisé (voir les accessoires en option).

- Réglez l'interrupteur rotatif sur la position voulue.
- Ne faites avancer les aliments à émincer ou râper qu'en appuyant peu avec le pilon poussoir.
- Pour rajouter des ingrédients, amenez l'interrupteur rotatif sur **0/off**.
- Sortez le pilon poussoir et versez les ingrédients par l'orifice d'ajout.
- Rajoutez les aliments longs et minces à travers le pilon poussoir.

Attention !

Pensez à vider le bol mélangeur avant qu'il ne se remplisse au point que les aliments émincés ou râpés atteignent le porte-disque. Quantité maximale : 500 g

Presse-agrumes (6e)

Figure G

Cet appareil sert à presser les agrumes tels que les oranges, les pamplemousses et les citrons.

Attention !

Les travaux ne doivent être réalisés qu'avec le clapet de protection (2) fermé ; ce clapet équipe l'entraînement du moteur.

- Posez le presse-agrumes (flèche de la presse sur la flèche du bol mélangeur) puis tournez **dans le sens** des aiguilles d'une montre. La saillie située contre le panier filtre doit arriver en assise contre la butée située dans la fente de l'appareil de base.
- Posez le cône puis appuyez.
- Pour presser les fruits, amenez l'interrupteur rotatif sur la **position 2 ou 3** puis appuyez le fruit sur le cône.
- Après le travail, tournez le presse-agrumes pour le libérer puis retirez le bol mélangeur.

Attention !

Tenez compte du niveau de remplissage. Videz le bol mélangeur avant que le jus n'atteigne le panier filtre. Quantité maximale : 1 000 g

Centrifugeuse (6f)

Figure H

Pour extraire le jus des fruits à graines (par ex. pommes, poires), des baies, des fruits dénoyautés, des légumes (par ex. carottes, tomates).

- Posez le bol mélangeur et tournez-le **dans** le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.
- Mettez en place le récipient à râper avec le panier filtre.
- Posez le couvercle sur la centrifugeuse puis tournez-le **dans** le sens des aiguilles d'une montre. La saillie du couvercle doit arriver en assise jusqu'à la butée située dans la fente de l'appareil de base.
- Ramenez l'interrupteur rotatif sur la **position 3**.
- Introduisez les fruits ou légumes par l'orifice de remplissage et, pour les faire avancer, n'appuyez dessus que légèrement à l'aide du pilon poussoir. Découpez les au préalable en morceaux si nécessaire.
- A la fin de cette opération, amenez l'interrupteur rotatif brièvement sur la **position 4** puis faites marcher l'appareil le temps nécessaire à ce que le jus soit entièrement extrait de la pulpe.

Attention !

Videz le bol suffisamment tôt :

- après avoir traité environ 500 grammes,
- avant que le jus n'atteigne le récipient à râper.

Tamis (6g)

Figure I

pour mouliner les fruits ou légumes tendres ou cuits.

- Posez le bol mélangeur et tournez-le **dans** le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.
- Posez le crible avec lame à mouliner.
- Posez le couvercle et tournez-le jusqu'à la butée **dans** le sens des aiguilles d'une montre.
- Réglez l'interrupteur rotatif sur la **position 4** (voir fascicule supplémentaire « Recettes et astuces »).
- Sortez le pilon poussoir et versez les ingrédients par l'orifice d'ajout.

Attention !

Tenez compte du niveau de remplissage. Videz le bol mélangeur avant que le jus n'atteigne le panier filtre.

Quantité maximale : 1 000 g

Après le travail

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

- Du bol mélangeur, retirez le porte-accessoires avec la lame multifonction. Du porte-accessoire, retirez la lame multifonction.

Après le nettoyage de la lame multifonctions, fixez le fourreau de la lame.

- Retirez le crochet malaxeur et le fouet mixeur du bol.
- Retirez le tamis et/ou la centrifugeuse du bol.
- Par les évidements, sortez le porte-accessoires du bol mélangeur. Retirez-en les disques.
- Tournez le bol mélangeur **en sens inverse** des aiguilles d'une montre puis retirez-le.
- Nettoyez toutes les pièces, voir « Nettoyage et entretien ».

Mixeur

Figure J



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

N'introduisez jamais les doigts dans le mixeur en place !

Le mixeur ne fonctionne que si vous avez tourné le couvercle à fond. Ne retirez/posez le mixeur qu'après avoir arrêté l'entraînement.



Risque de vous ébouillanter !

Lorsque vous traitez des aliments mélangés très chauds, de la vapeur traverse l'entonnoir ménagé dans le couvercle. Versez au maximum 0,5 litre de liquide très chaud ou moussant.

Attention !

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

Utilisation du mixeur

Attention !

Pour utiliser le mixeur, il faut avoir posé le couvercle du mixeur, le bol mélangeur avec son couvercle et les avoir tourné à fond. Retirez les accessoires du bol !

- Ouvrez le clapet protégeant l'entraînement du mixeur. Pour ce faire, appuyez sur le bouton au milieu du clapet puis relâchez-le.
- Posez le bol du mixeur (flèche du bol sur le point situé sur l'appareil) puis tournez-le **dans le sens** des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.
- Ajoutez des ingrédients.
Quantité maximale d'ingrédients liquides = 1,5 litres (Liquides moussants ou très chauds 0,5 litres maximum)
Quantité optimale si l'aliment est ferme = 100 grammes.
- Posez le couvercle puis tournez-le **dans le sens** des aiguilles d'une montre. La saillie du couvercle doit arriver en assise jusqu'à la butée située dans la fente que comporte la poignée du mixeur.
- Réglez l'interrupteur rotatif sur la position voulue.
- Pour rajouter des ingrédients, amenez l'interrupteur rotatif sur **0/off**.
- Retirez le couvercle et versez les ingrédients ou
- retirez l'entonnoir et rajoutez progressivement les ingrédients fermes par l'ouverture ou
- versez les ingrédients liquides par l'entonnoir.

Après utilisation du bol mixeur

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

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

Nettoyage et entretien



Risque d'électrocution !

Ne plongez jamais l'appareil de base dans l'eau et ne le tenez jamais sous l'eau du robinet !

Attention !

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

Nettoyage de l'appareil de base

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

Ensuite, essuyez l'appareil avec un essuie-tout sec.

Nettoyez le bol mélangeur avec les accessoires**Risque de blessures avec les lames tranchantes !**

Ne touchez pas les tranchants de la lame avec les mains nues. Pour nettoyer, utilisez une brosse.

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

Lors du traitement de carottes et de chou rouge par exemple, les pièces en plastique changent de couleur ; vous pourrez supprimer cette coloration avec quelques gouttes d'huile alimentaire.

Vous pouvez démonter le fouet mixeur pour le nettoyer. Pour ce faire, détachez doucement le fouet de sa fixation et retirez le couvercle (figure K). Remontez-le après le nettoyage.

Nettoyer le mixeur**Risque de blessures avec les lames tranchantes !**

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

Nettoyez le mixeur de préférence immédiatement après utilisation. Ceci empêche les résidus de sécher dedans et d'attaquer le plastique (par ex. par les huiles essentielles présentes dans les épices). Le bol mixeur, le couvercle et l'entonnoir vont au lave-vaisselle. Ne nettoyez pas le porte-lame au lave-vaisselle mais sous l'eau du robinet (ne le laissez pas tremper dans l'eau).

Un conseil : dans le mixeur en place, versez un peu d'eau additionnée de produit à vaisselle.

Réglez l'entraînement pendant quelques secondes sur la **position M**. Jetez ensuite l'eau puis rincez le mixeur à l'eau claire.

Démonter le mixeur**Figure L**

- Par les ailettes, tournez le porte-lame en sens **inverse** des aiguilles d'une montre. Si nécessaire, servez-vous du couvercle du mixeur pour vous aider. Ceci desserre le porte-lame.
- Retirez le porte-lame puis enlevez la bague d'étanchéité.

Assembler le mixeur**Risque de blessures !**

N'assemblez jamais le mixeur sur l'appareil de base.

- Fixez la bague d'étanchéité contre le porte-lame.
- Posez le porte-lame par le bas dans le bol mixeur.
- Par ses ailettes, vissez fermement le porte-lame **dans le sens** des aiguilles d'une montre. Au cours de cette opération, vissez au minimum jusqu'à ce qu'une ailette recouvre le repère sur le bol mixeur (positionnement → **Figure L6**).

Nettoyer le presse-agrumes

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

Nettoyez la centrifugeuse**Figure M**

Pour nettoyer la centrifugeuse, retirez le panier-filtre du récipient à râper. Rincez d'abord les pièces sous l'eau du robinet.

Nettoyez prudemment les lamelles du panier-filtre pour ne pas les endommager.

Nettoyez le tamis**Figure N**

Démontez le tamis pour le nettoyer. Pour ce faire, appuyez en bas contre la lame à mouliner et sortez-la du tamis.

Ranger l'appareil

- Débranchez la fiche mâle de la prise de courant.
- Fermez le couvercle protégeant l'entraînement du mixeur.
- Posez le bol mélangeur.
- Pour ranger la lame multifonctions, posez toujours le fourreau dessus.
- Placez le cordon d'alimentation dans son rangement.

Remarque :

Pour connaître les possibilités de rangement, reportez-vous à la **figure O**. Avant l'utilisation, sortez **tous les accessoires** du bol mélangeur et/ou du mixeur. Ne mettez en place que les pièces dont vous avez besoin.

Accessoires en option – Disques

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

MUZ4PS2 – Pour émincer les pommes de terre en frites et émincer les ingrédients des salades de fruits.

MUZ4JS1 – Pour émincer les légumes asiatiques.

MUZ4RS1 – Pour râper les pommes de terre et confectionner des boulettes et galettes de pommes de terre.

MUZ4RS2 – Pour râper les noix, le chocolat réfrigéré et le fromage dur.

MUZ4KP1 – Pour couper et râper les fruits, les légumes et le fromage.

Dérangements et remèdes**Risque de blessures !**

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

**Remarque importante**

Après une interruption de courant, ramenez l'interrupteur rotatif sur **0/off** puis rallumez l'appareil.

Dérangement :

L'appareil s'éteint pendant son utilisation.

Remède :

La protection anti-surcharge est activée.

- Éteignez l'appareil et débranchez la fiche mâle de la prise de courant.
- Laissez l'appareil refroidir environ 15 minutes pour que la protection anti-surcharge se désactive à nouveau.
- Rallumez l'appareil.

Si le moteur devait ne pas démarrer, éteignez l'appareil et débranchez sa fiche mâle de la prise de courant. Enlevez intégralement les produits que vous étiez en train de traiter.

Bol mélangeur avec accessoires**Dérangement :**

L'appareil ne démarre pas.

Remède :

- Vissez le bol mélangeur (4) jusqu'à la butée.
- Posez le couvercle (5) puis vissez-le à fond jusqu'à la butée.
- Fermez le clapet (2) protégeant l'entraînement du mixeur.

Mixeur**Dérangement :**

L'appareil ne démarre pas.

Remède :

- Posez le bol mélangeur (4) avec le couvercle (5) puis tournez à fond jusqu'à la butée.
- Tournez le mixeur (7) à fond jusqu'à la butée.
- Posez le couvercle mixeur (8a) puis tournez à fond jusqu'à la butée.

En présence de dérangements non mentionnés ici, veuillez vous adresser à notre service après-vente.

Mise au rebut

Cet appareil a été labélisé en conformité avec la directive communautaire européenne 2002/96/CE visant les appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Cette directive fixe le cadre, en vigueur sur tout le territoire de l'UE, d'une reprise et d'un recyclage des appareils usagés.

Pour connaître les consignes actuelles relatives à la mise au rebut, renseignez-vous auprès de votre revendeur ou de votre municipalité.

Garantie

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

Sous réserve de modifications.

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

Questo apparecchio è destinato alla lavorazione di quantità usuali per la famiglia o per impieghi non professionali, simili a quello domestico. Gli impieghi simili a quello domestico comprendono ad es. l'impiego cucine per il personale in negozi, uffici, aziende agricole e altre aziende di produzione, nonché l'uso da parte di ospiti di pensioni, piccoli hotel e simili strutture abitative.

Usare l'apparecchio solo per lavorare quantità adeguate ed in tempi usuali per la famiglia, vedi libretto supplementare «Ricette e consigli». L'apparecchio non richiede manutenzione.

Questo libretto d'istruzioni per l'uso descrive diverse versioni. Le differenze sono contrassegnate.

Si prega di conservare le istruzioni per l'uso. Nel caso di cessione dell'apparecchio a terzi, consegnare insieme il libretto d'istruzioni per l'uso.

Usare l'apparecchio solo con accessori originali.

Guida rapida

Aprire le pagine con le figure.

Apparecchio base

Figura A

1 Interruttore rotante

- 0/off = Arresto
- M = Funzionamento «pulser»
massimo numero di giri,
mantenere il selettore.
- Livelli 1–4 = Velocità di lavoro
- Grado 1 = Basso numero di giri – lento
- Grado 4 = Alto numero di giri – veloce

2 Coperchio di sicurezza ingranaggio frullatore

3 Vano portacavo

Ciotola con accessori

Figura A

4 Ciotola

5 Coperchio

5a Pestello

5b Inserto pestello

Utensili

Figura B

- 6a Portautensili
- 6b Lama multifunzione
- 6c Frusta
- 6d Impastatore
- 6e Spremiagrumi
- 6f Centrifuga per succhi
- 6g Accessorio passatutto
- 6h Box accessori
- 6i Portadisco

A seconda del modello, la fornitura comprende due o più dischi.

- 6j Disco doppia funzione taglio – spesso/sottile
- 6k Disco doppia funzione grattugia – grosso/fine
- 6l Disco doppia funzione taglio/grattugia
- 6m Disco grattugia – medio-fine
- 6n Disco per taglio longitudinale

Figura C

Frullatore

- 7 Bicchiere frullatore
- 8a Coperchio
- 8b Apertura di aggiunta
- 8c Bicchierino dosatore

Istruzioni di sicurezza



Pericolo di scossa elettrica!

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.

Tenere l'apparecchio fuori della portata dei bambini. Impedire ai bambini di giocare con l'apparecchio.

Non consentire l'uso dell'apparecchio a persone (anche bambini) con ridotta percezione sensoriale o ridotte capacità mentali oppure con carenti esperienze e conoscenze, a meno che non siano sorvegliate o non siano state istruite all'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.

Estrarre la spina dopo ogni uso, prima della pulizia e dell'assemblaggio, prima di allontanarsi oppure in caso di guasto.

Il cavo di alimentazione non deve trovarsi nelle immediate adiacenze di spigoli vivi e di superfici molto calde.

Per evitare pericoli, le riparazioni all'apparecchio, come p. es. la sostituzione del cavo di alimentazione danneggiato, devono essere eseguite solo dal nostro servizio assistenza clienti.

Sostituire gli accessori e gli utensili solo quando l'apparecchio è fermo (manopola su **0/off**) e spina di alimentazione è estratta. Usare l'apparecchio solo con accessori originali. Non immergere mai l'apparecchio base in acqua, né lavarlo sotto acqua corrente.

Uso

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

Preparazione

- Disporre l'apparecchio base su una superficie resistente e pulita.
- Estrarre il cavo dal vano portacavo.
- Inserire la spina di alimentazione.

Ciotola con accessori/Utensili



Pericolo di ferite a causa di utensili in rotazione!

Durante il funzionamento non introdurre mai le mani nella ciotola. Per spingere gli ingredienti usare sempre il pestello (5a). Dopo avere spento l'apparecchio, l'ingranaggio continua ancora brevemente a girare. Sostituire l'utensile solo ad ingranaggio fermo. È consentito eseguire lavori nella ciotola solo il con coperchio di sicurezza ingranaggio frullatore (2) chiuso e mai con il bicchiere frullatore applicato.

Lama multifunzione (6b)

Figura D

per sminuzzare, macinare, e miscelare.



Pericolo di ferite da lame taglienti!

Afferrare la lama multifunzione solo sull'impugnatura di plastica.

- Applicare la ciotola e ruotarla in senso orario fino all'arresto. Il nasello della ciotola deve entrare fino all'arresto nella fessura dell'apparecchio base.
- Applicare l'utensile:
 - Applicare il portautensile.
 - Montare la lama multifunzione o il disco sbattitore sul portautensile (attenzione alla posizione – **figura D4**) e rilasciare.



Attenzione!

- *Immettere alimenti da lavorare solo **dopo** avere applicato gli utensili.*
- *Prima di applicare la lama multifunzione (6c) estrarla dalla custodia.*

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



Attenzione!

Per lavori nella ciotola, l'apparecchio può essere acceso solo con ciotola montata e coperchio applicato e fissato, nonché con il coperchio di protezione ingranaggio frullatore chiuso.

Frusta (6c)

Figura E

per panna, albume montato e paste leggere. Non idoneo per ingredienti solidi (per es. pezzi di burro presi direttamente dal frigorifero).

- Inserire la frusta nel contenitore (**Figura 1a**).
- Introdurre gli ingredienti.
- Applicare il coperchio con pestello e ruotare **in** senso orario fino all'arresto.
- Disporre la manopola sul grado desiderato (vedi fascicolo supplementare «Ricette e consigli»).
- Per aggiungere ingredienti ruotare la manopola su **grado 2**.
- Estrarre il pestello ed introdurre gli ingredienti attraverso l'apertura d'introduzione.

Braccio impastatore (6d)

Figura E

per impastare pasta pesante e per incorporare ingredienti, che non devono essere sminuzzati (per es. uva passa, scaglie di cioccolato).

- Inserire il braccio impastatore nel contenitore (**Figura 1b**).

- Introdurre gli ingredienti.
- Applicare il coperchio con pestello e ruotare **in** senso orario fino all'arresto.
- Disporre la manopola sul grado desiderato (vedi fascicolo supplementare «Ricette e consigli»).
- Per aggiungere ingredienti disporre la manopola sul grado desiderato.
- Estrarre il pestello ed introdurre gli ingredienti attraverso l'apertura d'introduzione.

A seconda del modello:

Disco sminuzzatore **Figura F**

Disco doppia funzione taglio (6j) – spesso/sottile

per tagliare frutta e verdura.

Disco doppia funzione grattugia (6k) – grosso/fine

per grattugiare frutta, verdura e formaggio.

disco doppia funzione taglio/grattugia (6l)

per tagliare e grattugiare frutta, verdura e formaggio.

disco per grattugiare (6m) – medio-fine

per grattugiare noci, cioccolato freddo e formaggio duro.

disco per taglio longitudinale (6n)

per tagliare patatine fritte e ingredienti per macedonia di frutta.

- Appoggiare il disco,
Ruotare verso l'alto il disco grattugia/di taglio desiderato. Per il disco grattugia (6m) ed il disco per il taglio longitudinale (6n) mettere in alto il lato giusto (vedi **figura B**)
Deporre il disco sul portadisco in modo che i trascinatori del portadisco entrino nelle aperture dei dischi. Il disco deve **poggiare sui** perni laterali del portadisco.
- Applicare il portadisco con leggera rotazione sull'asse motore.



Pericolo di ferite da lame taglienti!

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

- Applicare il coperchio con pestello (freccia sul coperchio sopra freccia sulla ciotola) e ruotare **in** senso orario. Il nasello del coperchio deve entrare fino all'arresto nella fessura dell'apparecchio base.
- Introdurre gli alimenti da tagliare o grattugiare.

Attenzione!

I suddetti dischi non sono idonei per la lavorazione di formaggio duro, noci, rafano e simili. Dischi idonei per altri scopi sono disponibili nel commercio specializzato (vedi accessori speciali).

- Ruotare la manopola sulla velocità desiderata.
- Spingere con il pestello gli alimenti da tagliare o grattugiare solo con leggera pressione.
- Per aggiungere ingredienti, ruotare la manopola su **0/off**.
- Estrarre il pestello ed introdurre gli ingredienti attraverso l'apertura d'introduzione.
- Introdurre gli alimenti lunghi e sottili attraverso il pestello.

Attenzione!

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

Quantità di riempimento max.: 500 g

Spremiagrumi (6e) **Figura G**

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

Attenzione!

I lavori devono essere eseguiti solo con il coperchio di sicurezza dell'ingranaggio frullatore (2) chiuso.

- Applicare lo spremiagrumi (freccia sullo spremiagrumi sopra freccia sulla ciotola) e ruotare **in** senso orario. Il nasello del cestello-filtro deve entrare fino all'arresto nella fessura dell'apparecchio base.
- Applicare e premere il cono di spremitura.
- Per spremere i frutti disporre la manopola sulla **velocità 2 oppure 3** e schiacciare il frutto sul cono di spremitura.
- Concluso il lavoro, rimuovere lo spremiagrumi e togliere la ciotola.

Attenzione!

Prestare attenzione al livello. Vuotare la ciotola prima che il succo raggiunga il cestello-filtro.

Quantità di riempimento max.: 1.000 g

Centrifuga per succhi (6f) **Figura H**

per estrarre succhi da frutta con semi (per es. mele, pere), bacche, frutta snocciolata, verdura (per es. carote, pomodori).

- Applicare la ciotola e ruotarla **in** senso orario fino all'arresto.
- Inserire l'accessorio centrifuga con cestello raccogli-polpa.
- Applicare il coperchio della centrifuga per succhi e ruotarlo **in** senso orario. Il nasello del coperchio deve entrare fino all'arresto nella fessura dell'apparecchio base.

- Ruotare la manopola su **velocità 3**.
- Introdurre la frutta o verdura nella bocchetta di carico e spingere esercitando solo una leggera pressione con il pestello. Se necessario, prima spezzettare.
- Alla fine del lavoro disporre brevemente la manopola sul **grado 4** e fare funzionare l'apparecchio finché la polpa di frutta non è stata completamente centrifugata.

Attenzione!

Vuotare tempestivamente il contenitore:

- dopo avere lavorato max. 500 grammi,
- prima che il succo abbia raggiunto l'accessorio centrifuga.

Accessorio passatutto (6g) Figura I

per passare frutta o verdura tenera o cotta.

- Applicare la ciotola e ruotarla **in** senso orario fino all'arresto.
- Applicare il passino con pala per passare.
- Applicare il coperchio e ruotarlo **in** senso orario fino all'arresto.
- Disporre la manopola sul **grado 4** (vedi fascicolo supplementare «Ricette e consigli»).
- Estrarre il pestello ed introdurre gli ingredienti attraverso l'apertura d'introduzione.

Attenzione!

Prestare attenzione al livello. Vuotare la ciotola prima che il succo raggiunga il cestello-filtro. Quantità di riempimento max.: 1.000 g

Dopo il lavoro

- Ruotare la manopola su **0/off**.
- Estrarre la spina di alimentazione.
- Ruotare il coperchio in senso **antiorario** e rimuoverlo.
- Estrarre l'utensile:
 - Estrarre dal contenitore il portautensile con la lama multifunzione. Staccare la lama multifunzione dal portautensile.
- **Dopo la pulizia della lama multifunzione applicare la protezione della lama.**
 - Estrarre il braccio impastatore o la frusta dal contenitore.
 - Estrarre l'accessorio passatutto o la centrifuga per succhi dal contenitore.
 - Estrarre il portadisco dalla ciotola prendendolo sulle aperture. Estrarre il disco.
- Ruotare la ciotola in senso **antiorario** e rimuoverla.
- Pulire tutte le parti, vedi «Pulizia e cura».

Frullatore

Figura J



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

Non introdurre mai le mani nel frullatore applicato!

Il frullatore funziona solo con il coperchio ben stretto. Rimuovere/applicare il coperchio solo quando il motore è fermo.



Pericolo di scottature!

Durante la lavorazione di frullati molto caldi, dal bicchierino dosatore nel coperchio esce vapore. Introdurre massimo 0,5 litri di liquido molto caldo o che produce schiuma.

Attenzione!

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

Frullare

Attenzione!

Per mettere in funzione il frullatore, il coperchio del frullatore e la ciotola con il coperchio devono essere applicati e bloccati. Togliere gli accessori dalla ciotola!

- Togliere il coperchio di sicurezza per l'ingranaggio del frullatore. A tal fine premere il pomello al centro del coperchio e rilasciare.
- Applicare il bicchiere frullatore (freccia sul frullatore sopra il punto sull'apparecchio) e ruotare **in** senso orario fino all'arresto.
- Introdurre gli ingredienti.
 - Quantità massima, liquido = 1,5 litri (liquidi che formano schiuma o liquidi molto caldi massimo 0,5 litri).
 - Quantità ottimale di lavorazione, solidi = 100 grammi.
- Applicare il coperchio e ruotarlo **in** senso orario. Il nasello del coperchio deve entrare fino all'arresto nella fessura dell'impugnatura del frullatore.
- Ruotare la manopola sulla velocità desiderata.
- Per aggiungere ingredienti, ruotare la manopola su **0/off**.
- Togliere il coperchio e introdurre gli ingredienti oppure
 - togliere il bicchierino dosatore ed aggiungere un poco alla volta gli ingredienti solidi attraverso l'apertura di aggiunta

oppure

- introdurre gli ingredienti liquidi attraverso il bicchierino dosatore.

Dopo avere frullato

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

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

Pulizia e cura



Pericolo di scossa elettrica!

Non immergere mai l'apparecchio base in acqua, né lavarlo sotto acqua corrente.

Attenzione!

Possibili danni alle superfici. Non utilizzare detergenti abrasivi.

Pulire l'apparecchio base

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

Infine asciugare l'apparecchio.

Pulire la ciotola con gli accessori



Pericolo di ferite da lame taglienti!

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

Tutte le parti sono lavabili in lavastoviglie. Per evitare possibili deformazioni, non incastrare le parti di plastica nella lavastoviglie. Nella lavorazione per es. di carote e cavolo rosso, sulle parti di plastica si formano macchie colorate, che possono essere rimosse con qualche goccia di olio alimentare. La frusta può essere smontata per la pulizia. A tal fine estrarre con precauzione la frusta dal supporto e rimuovere il coperchio (**figura K**). Rimontare dopo la pulizia.

Pulire il frullatore



Pericolo di ferite da lame taglienti!

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

È opportuno lavare il frullatore subito dopo l'uso. Così facendo non si attaccano residui e la plastica non viene corrosa (p. es. da oli eterici contenuti nelle spezie). Il bicchiere frullatore, il coperchio e l'imbuto sono lavabili in lavastoviglie.

Non lavare l'inserito lame in lavastoviglie, ma sotto acqua corrente (non lasciarlo a lungo nell'acqua).

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

Scomporre il frullatore

Figura L

- Afferrare l'inserito lame sulle alette e ruotarlo in senso **antiorario**. Se necessario aiutarsi con il coperchio del frullatore. L'inserito lame si stacca.
- Togliere l'inserito lame e rimuovere l'anello di tenuta.

Comporre il frullatore



Pericolo di ferite!

Non assemblare mai il frullatore quando è già montato sull'apparecchio base.

- Applicare l'anello di tenuta sull'inserito lame.
- Inserire l'inserito lame dal basso nel bicchiere frullatore.
- Avvitare saldamente con le alette l'inserito lame **in senso orario**. Ciò facendo ruotare almeno finché un'aletta non copre il riferimento sul bicchiere frullatore (posizione → **Figura L6**).

Lavare lo spremiagrumi

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

Pulire la centrifuga per succhi

Figura M

Per pulire la centrifuga per succhi estrarre il cestello raccogli-polpa dall'accessorio centrifuga. Sciacquare preliminarmente le parti sotto acqua corrente.

Pulire delicatamente le lamelle del cestello raccogli-polpa, per non danneggiarle.

Pulire l'accessorio passatutto

Figura N

Per la pulizia smontare l'accessorio passatutto. A tal fine premere in basso sulla pala per passare ed estrarla dal passino.

Conservare l'apparecchio

- Estrarre la spina di alimentazione.
- Applicare il coperchio di sicurezza per l'ingranaggio del frullatore.
- Applicare la ciotola.
- Per conservare la lama multifunzione applicare sempre la custodia.
- Riporre il cavo nel vano portacavo.

Avvertenza:

Le possibilità di conservazione risultano dalla **figura O**. Prima dell'uso togliere dalla ciotola tutti gli accessori e togliere il frullatore. Applicare solo le parti necessarie.

Accessori speciali – dischi

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

MUZ4PS2 – per tagliare patatine fritte e ingredienti per macedonia di frutta.

MUZ4JS1 – per tagliare verdura asiatica

MUZ4RS1 – per grattugiare patate per gnocchi di patate e frittelle di patate.

MUZ4RS2 – per grattugiare noci, cioccolato freddo e formaggio duro.

MUZ4KP1 – per tagliare e grattugiare frutta, verdura e formaggio

Rimedio in caso di guasti



Pericolo di ferite!

Prima di eliminare un guasto estrarre la spina di alimentazione.



Avvertenza importante

Dopo un'interruzione dell'alimentazione elettrica, disporre la manopola su **0/off** ed inserirla di nuovo.

Guasto:

L'apparecchio si spegne durante l'uso.

Rimedio:

La sicurezza di sovraccarico si è attivata.

- Spegner l'apparecchio ed estrarre la spina d'alimentazione.
- Per disattivare la sicurezza di sovraccarico, lasciare raffreddare l'apparecchio per 15 minuti.
- Accendere di nuovo l'apparecchio. Se ora il motore non dovesse avviarsi, spegnere l'apparecchio ed estrarre la spina. Rimuovere completamente gli alimenti lavorati.

Ciotola con accessori

Guasto:

L'apparecchio non si avvia.

Rimedio:

- Ruotare la ciotola (4) fino all'arresto.
- Applicare il coperchio (5) e ruotarlo fino all'arresto.
- Chiudere il coperchio di sicurezza ingranaggio frullatore (2).

Frullatore

Guasto:

L'apparecchio non si avvia.

Rimedio:

- Applicare la ciotola (4) con il coperchio (5) e ruotare fino all'arresto.
- Ruotare il frullatore (7) fino all'arresto.
- Applicare il coperchio del frullatore (8a) e ruotarlo fino all'arresto.

In caso di altri guasti, preghiamo di rivolgersi al nostro servizio assistenza clienti.

Smaltimento



Questo apparecchio è contrassegnato conformemente alla Direttiva europea 2002/96/CE Rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (waste electrical and electronic equipment – WEEE). La direttiva prescrive il quadro normativo per un recupero e riciclaggio degli apparecchi dismessi.

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

Garanzia

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

Con riserva di modifiche.

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

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

Gebruik het apparaat uitsluitend voor verwerkingshoeveelheden en -tijden die gebruikelijk zijn in het huishouden; zie het boekje „Recepten en tips”.

Het apparaat is onderhoudsvrij.

De gebruiksaanwijzing beschrijft verschillende modellen. De verschillen zijn aangegeven.

De gebruiksaanwijzing bewaren a.u.b.

Overhandig ook de gebruiksaanwijzing als u het apparaat doorgeeft aan derden.

Gebruik het apparaat uitsluitend met origineel toebehoren.

In één oogopslag

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

Basisapparaat

Afb. A

1 Draaischakelaar

- | | | |
|-------------|---|---------------------------|
| O/off | = | Stop |
| M | = | Momentschakeling |
| | | hoogste toerental, |
| | | draaischakelaar |
| | | vasthouden. |
| Standen 1–4 | = | Werksnelheid |
| Stand 1 | = | Laag toerental – langzaam |
| Stand 4 | = | Hoog toerental – snel |

2 Mixeraandrijving-beschermklep

3 Snoeropbergvak

Kom met toebehoren

Afb. A

4 Kom

5 Deksel

5a Stopper

5b Stopperinzetstuk

Hulpstukken

Afb. B

6a Hulpstukhouder

6b Multifunctioneel mes

6c Roergarde

6d Kneedhaak

6e Citruspers

6f Sapcentrifuge

6g Zeefinzetstuk

6h Toebehorendos

6i schijfhouder

Afhankelijk van het model omvat de levering twee of meer schijven.

6j Snij-schijf – dik/dun

6k Raspschijf – grof/fijn

6l Snij-/raspschijf

6m Maalschijf – middelfijn

6n Reepjes-snijschijf

Mixer

Afb. C

7 Mengbeker

8a Deksel

8b Vulopening

8c Trechter

Veiligheidsvoorschriften



Gevaar van een elektrische schok!

Het apparaat uitsluitend aansluiten en gebruiken volgens de gegevens op het typeplaatje.

Gebruik het apparaat uitsluitend indien het aansluitsnoer en het apparaat geen beschadigingen vertonen.

Kinderen uit de buurt van het kussen houden. Toezicht houden op kinderen om te voorkomen dat ze met het apparaat spelen.

Het apparaat niet laten bedienen door personen (ook kinderen) met verminderde zintuiglijke waarneming of geestelijke vermogens, of door personen met onvoldoende ervaring en kennis, tenzij deze onder toezicht staan van of zijn geïnstrueerd over het gebruik van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.

Trek de stekker altijd uit het stopcontact na gebruik van het apparaat, voordat u het apparaat reinigt, wanneer u het vertrek verlaat of indien er storing optreedt.

Het aansluitsnoer mag niet vlak langs scherpe randen of hete oppervlakken lopen.

Om gevaren te vermijden mogen reparaties aan het apparaat – bijv. het vervangen van een beschadigd aansluitsnoer – uitsluitend worden uitgevoerd door de klantenservice. Toebehoren en hulpstukken uitsluitend vervangen wanneer het apparaat stilstaat (draaischakelaar op **0/off**) en de stekker uit het stopcontact is getrokken. Gebruik het apparaat uitsluitend met origineel toebehoren. Het basisapparaat nooit in water dompelen of onder stromend water houden.

Bedienen

Het apparaat en het toebehoren grondig reinigen voordat u ze in gebruik neemt, zie „Reiniging en onderhoud”.

Vorbereiden

- Basisapparaat op een gladde, stevige en schone ondergrond zetten.
- Het snoer uit de snoerhouder trekken.
- De stekker in het stopcontact steken.

Mengkom met toebehoren/hulpstukken



Verwondingsgevaar door roterende hulpstukken!

Tijdens het gebruik nooit in de mengkom grijpen. Voor het aandrukken van ingrediënten altijd de stopper (5a) gebruiken. Na uitschakeling blijft de aandrijving nog even lopen. Hulpstukken uitsluitend verwisselen wanneer de aandrijving stilstaat. Werk altijd met een gesloten mixeraandrijving-beschermklep (2) en nooit met een op het apparaat geplaatste mengkom.

Multifunctioneel mes (6b)

Afb. D

voor fijnmaken, hakken en roeren.



Verwondingsgevaar door scherpe messen!

Het multifunctionele mes alleen vastpakken aan de kunststof rand.

- De kom op het apparaat plaatsen en met de klok mee tot aan de aanslag draaien. De uitstulping van de kom moet tot aan de aanslag in de sleuf van het basisapparaat steken.
- Hulpstukken aanbrengen:
 - Hulpstukhouder aanbrengen in de kom.
 - Multifunctioneel mes op de hulpstukhouder plaatsen (positionering in acht nemen – **afb. D4**) en loslaten.



Attentie!

- De ingrediënten pas toevoegen **nadat** de hulpstukken zijn aangebracht.
- Het multifunctionele mes (6b) uit de mesbescherming halen voordat u het aanbrengt.

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



Attentie!

Bij werkzaamheden in de mengkom kan het apparaat alleen worden ingeschakeld wanneer de kom is aangebracht, het deksel is aangebracht en vastgedraaid en de mixeraandrijving-beschermklep is gesloten.

Gardeschijf (6c)

Afb. E

voor room, geklopt eiwit en dun deeg. Niet geschikt voor vaste ingrediënten (bijv. stukken boter uit de koelkast).

- Garde in de kom steken (**afb. 1a**).
- De ingrediënten toevoegen.
- Deksel met stopper aanbrengen **en** met de klok mee tot aan de aanslag draaien.
- Draaischakelaar op de gewenste stand zetten (zie het bijgevoegde boekje „Recepten en tips”).
- Om ingrediënten toe te voegen de draaischakelaar op **stand 2** zetten.
- De stopper verwijderen en de ingrediënten toevoegen via de vulopening.

Kneedhaak (6d)

Afb. E

voor het kneden van dik deeg en het mengen van ingrediënten die niet fijn gemaakt moeten worden (bijv. rozijnen, chocolaatjes).

- Kneedhaak in de kom steken (**afb. 1b**).
- De ingrediënten toevoegen.

- Deksel met stopper aanbrengen **en** met de klok mee tot aan de aanslag draaien.
- Draaischakelaar op de gewenste stand zetten (zie het bijgevoegde boekje „Recepten en tips”).
- Om ingrediënten bij te vullen de draaischakelaar op de gewenste stand zetten.
- De stopper verwijderen en de ingrediënten toevoegen via de vulopening.

Afhankelijk van het model:

Fijnmaakschijven

Afb. F

Snijschijf (6j) – dik/dun

voor het snijden van fruit en groente.

Raspschijf (6k) – grof/fijn

voor het raspen van fruit, groente en kaas.

Snij-/raspschijf (6l)

voor het snijden en raspen van fruit, groente en kaas.

Raspschijf (6m) – middelfijn

voor het raspen van noten, chocola en harde kaas.

Reepjes-snijschijf (6n)

voor het snijden van patates frites en ingrediënten voor vruchtensalades.

- Schijf aanbrengen.
Gewenste snij-/raspzijde naar boven keren. De maalschijf (6m) en de reepjes-snijschijf (6n) met de juiste zijde naar boven leggen (zie **afb. B**). De schijf zodanig op de schijfhouder leggen dat de meenemers van de schijfhouder in de openingen van de schijven steken. De schijf moet **op** de pen aan de zijkant van de schijfhouder **liggen**.
- Schijfhouder met een lichte draaibeweging op de aandrijfas plaatsen.



Verwondingsgevaar door scherpe messen!

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

- Het deksel met de stopper aanbrengen (de pijl op het deksel tegen de pijl op de kom) en **met** de klok mee draaien.
De uitstulping van het deksel moet tot aan de aanslag in de sleuf van het basisapparaat steken.
- Snij- of raspgood toevoegen.

Attentie!

De genoemde schijven zijn niet geschikt voor verwerking van harde kaas, noten, mierikswortel en dergelijke. Schijven die geschikt zijn voor andere doeleinden zijn verkrijgbaar bij de speciaalzaak (zie Extra toebehoren).

- Draaischakelaar op de gewenste stand zetten.
- Snij- of raspgood slechts met lichte druk aanduwen met de stopper.
- Om ingrediënten toe te voegen de draaischakelaar op **0/off** zetten.
- De stopper verwijderen en de ingrediënten toevoegen via de vulopening.
- Lang en dun snijgoed toevoegen door de stopper.

Attentie!

De kom leegmaken voordat deze zo vol is dat het snij- of raspgood de schijfhouder bereikt. Max. hoeveelheid: 500 g

Citruspers (6e)

Afb. G

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

Attentie!

Werksaamheden mogen alleen met een gesloten mixeraandrijving-beschermklep (2) worden uitgevoerd.

- Citruspers aanbrengen (de pijl op de citruspers tegen de pijl op de kom) en **met** de klok mee draaien. De uitstulping van het zeefbakje moet tot aan de aanslag in de sleuf van het basisapparaat steken.
- De perskegel aanbrengen en aandrukken.
- Voor het persen van vruchten de draaischakelaar op **stand 2 of 3** zetten en de vrucht op de perskegel drukken.
- Na gebruik de citruspers losdraaien en de kom verwijderen.

Attentie!

Let op het vulniveau; de kom leegmaken voordat het sap tot aan het zeefbakje reikt. Max. hoeveelheid: 1000 g

Sapcentrifuge (6f)

Afb. H

voor het uitpersen van vruchten met pitten (bijv. appels, peren), bessen, ontpitte steenvruchten, groenten (bijv. wortels, tomaten).

- De kom op het apparaat plaatsen en **met** de klok mee tot aan de aanslag draaien.
- Houder met filterkorf aanbrengen.
- Deksel op de sapcentrifuge plaatsen en **met** de klok mee draaien. De uitstulping van het deksel moet tot aan de aanslag in de sleuf van het basisapparaat steken.
- Draaischakelaar op **stand 3** 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 4** zetten en het apparaat laten lopen tot al het vruchtvlees van het sap is ontstaan.

Attentie!

Kom op tijd leegmaken:

- na verwerking van max. 500 gram,
- voordat het sap de houder heeft bereikt.

Zeefinzetstuk (6g)**Afb. I**

voor het zeven van zachte of gekookte groente of fruit.

- De kom op het apparaat plaatsen en **met** de klok mee tot aan de aanslag draaien.
- Zeef met zeefblad aanbrengen.
- Deksel aanbrengen en **met** de klok mee tot aan de aanslag draaien.
- Draaischakelaar op de **stand 4** zetten (zie het bijgevoegde boekje „Recepten en tips”).
- De stopper verwijderen en de ingrediënten toevoegen via de vulopening.

Attentie!

Let op het vulniveau; de kom leegmaken voordat het sap tot aan het zeefbakje reikt.

Max. hoeveelheid: 1000 g

Na gebruik

- Draaischakelaar op **0/off** zetten.
 - Stekker uit het stopcontact trekken.
 - Deksel **tegen** de klok in draaien en verwijderen.
 - Het hulpstuk verwijderen:
 - Hulpstukhouder samen met het multifunctionele mes uit de kom nemen. Multifunctionele mes van de hulpstukhouder nemen.
- Na reiniging van het multifunctionele mes de mesbescherming aanbrengen.**
- Kneedhaak of garde uit de kom nemen.
 - Zeefinzetstuk of sapcentrifuge uit de kom nemen.
 - Schijfhouder aan de uitsparingen uit de kom nemen. Schijf verwijderen.
 - De kom **tegen** de klok in draaien en verwijderen.
 - Alle onderdelen reinigen, zie „Reiniging en onderhoud”.

Mixer**Afb. J**

Verwondingsgevaar door scherpe messen/roterende aandrijving!

Niet in de aangebrachte mixer grijpen!

De mixer werkt alleen wanneer het deksel is vastgedraaid. De mixer alleen verwijderen of aanbrengen wanneer de aandrijving stilstaat.

**Risico van brandwonden!**

Bij verwerking van hete mixvloeistoffen komt er stoom uit de trechter in het deksel. Maximaal 0,5 liter hete of schuimende mixvloeistof toevoegen.

Attentie!

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

Mixen**Attentie!**

Om de mixer te kunnen gebruiken, moeten het mixerdeksel en de kom met deksel zijn aangebracht en vastgedraaid. Hulpstukken uit de kom verwijderen!

- Mixeraandrijving-beschermklep openen. Daartoe op de knop in het midden van het deksel drukken en loslaten.
- De mixkom aanbrengen (de pijl op de kom tegen de punt op het apparaat) en **met** de klok mee tot aan de aanslag draaien.
- De ingrediënten toevoegen. Maximum hoeveelheid vloeistof = 1,5 liter (schuimende of hete vloeistoffen maximaal 0,5 liter). Optimale verwerkingshoeveelheid vaste stof = 100 gram.
- Deksel aanbrengen en **met** de klok mee draaien. De uitstulping van het deksel moet tot aan de aanslag in de sleuf van de mixerhandgreep steken.
- Draaischakelaar op de gewenste stand zetten.
- Om ingrediënten toe te voegen de draaischakelaar op **0/off** zetten.
- Deksel verwijderen en de ingrediënten toevoegen

of

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

of

- vloeibare ingrediënten toevoegen via de trechter.

Na het mixen

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

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

Reiniging en onderhoud



Gevaar van een elektrische schok!

Het basisapparaat nooit in water dompelen of onder stromend water houden.

Attentie!

De oppervlakken kunnen beschadigd raken. Geen schurende reinigingsmiddelen gebruiken.

Basisapparaat reinigen

- Stekker uit het stopcontact trekken.
- Het basisapparaat schoonvegen met een vochtige doek. Indien nodig een beetje afwasmiddel gebruiken.

Daarna het apparaat afdrogen.

Mengkom en toebehoren reinigen



Verwondingsgevaar door scherpe messen!

Mesklngen niet met blote handen aanraken. Gebruik voor het reinigen een borstel.

Alle delen kunnen in de afwasautomaat worden gereinigd.

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

Bij het verwerken van bijv. wortels en rodekool komt er een rood laagje op de kunststof delen. Dit kunt u verwijderen met een beetje slaolie.

De garde kan voor de reiniging uit elkaar worden genomen. Daartoe de garde voorzichtig van de houder trekken en het deksel verwijderen (**afb. K**). Na reiniging weer in elkaar zetten.

Mixer reinigen



Verwondingsgevaar door scherpe messen!

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

U kunt de mixer het best direct na gebruik reinigen. Resten kunnen dan niet aankoeven en de kunststof wordt niet aangetast (b.v. door etherische olie in kruiden). De mixbeker, het deksel en de trechter kunnen in de afwasautomaat worden gereinigd. Het mesinzetstuk niet in de afwasautomaat reinigen, maar onder stromend water (niet in water laten liggen).

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

Mixer uit elkaar nemen

Afb. L

- Het mesinzetstuk aan de vleugels **tegen** de klok in draaien. Zo nodig de het mixerdeksel gebruiken als hulpmiddel. Het mesinzetstuk zit nu los.
- Het mesinzetstuk eruit nemen en de afdichtring verwijderen.

Mixer in elkaar zetten



Verwondingsgevaar!

De mixer niet in elkaar zetten terwijl het op het basisapparaat is aangebracht.

- Afdichtring aanbrengen op het mesinzetstuk.
- Mesinzetstuk van onderaf in de mixkom aanbrengen.
- Mesinzetstuk aan de vleugels **met** de klok mee vastdraaien. Daarbij minstens zo ver draaien dat een van de vleugels de markering op de mixkom afdekt (positionering -> **afb. L6**).

Citruspers reinigen

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

Sapcentrifuge reinigen

Afb. M

Voor het reinigen van de sapcentrifuge de filterkorf van de houder nemen. Onderdelen voorspoelen onder stromend water.

Lamellen van de filterkorf voorzichtig reinigen om ze niet te beschadigen.

Zeefinzetstuk reinigen

Afb. N

Zeefinzetstuk voor het reinigen uit elkaar nemen. Daartoe onderaan het zeefblad drukken en dit uit de zeef nemen.

Apparaat opbergen

- Stekker uit het stopcontact trekken.
- Het mixeraandrijving-beschermdksel sluiten.
- De kom op het apparaat plaatsen.
- Het multifunctionele mes altijd bewaren in de mesbeschermer.
- Het snoer opbergen in het snoeropbergvak.

Opmerking:

Afb. O toont de opbergmogelijkheden. Voor het gebruik **alle** toebehoren uit de kom of de mixer verwijderen. Uitsluitend de benodigde onderdelen aanbrengen.

Extra toebehoren – schijven

(verkrijgbaar in de speciaalzaak indien niet meegeleverd)

MUZ4PS2 – voor het snijden van patates frites en ingrediënten voor vruchtensalades.

MUZ4JS1 – voor het snijden van Aziatische groente.

MUZ4RS1 – voor het raspen van aardappels voor aardappelknodels en -pannekoeken.

MUZ4RS2 – voor het raspen van noten, chocola en harde kaas.

MUZ4KP1 – voor het snijden en raspen van fruit, groente en kaas.

Hulp bij storingen**Verwondingsgevaar!**

Trek de stekker uit het stopcontact voordat u storingen verhelpt.

**Belangrijke aanwijzing**

Na een stroomstoring de draaischakelaar op **0/off** zetten en opnieuw inschakelen.

Storing:

Het apparaat schakelt uit tijdens het gebruik.

Oplossing:

De overbelastingsbeveiliging is geactiveerd.

- Apparaat uitschakelen en de stekker uit het stopcontact trekken.
- Apparaat ca. 15 minuten laten afkoelen om de overbelastingsbeveiliging te deactiveren.
- Apparaat weer inschakelen.
Wanneer de motor niet start, het apparaat uitschakelen en de stekker uit het stopcontact trekken. De verwerkte ingrediënten volledig verwijderen.

Mengkom met toebehoren**Storing:**

Het apparaat start niet.

Oplossing:

- De mengkom (4) tot aan de aanslag vastdraaien.
- Deksel (5) aanbrengen en tot de aanslag vastdraaien.
- Mixeraandrijving-beschermklep (2) sluiten.

Mixer**Storing:**

Het apparaat start niet.

Oplossing:

- De mengkom (4) met het deksel (5) aanbrengen en tot de aanslag vastdraaien.
- De mixer (7) tot aan de aanslag vastdraaien.
- Het mixerdeksel (8a) aanbrengen en tot de aanslag vastdraaien.

Neem bij andere storingen a.u.b. contact op met onze klantenservice.

Afvoer van het oude apparaat

Dit apparaat is geclassificeerd volgens de Europese richtlijn 2002/96/EG over oude elektrische en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Deze richtlijn vormt voor de gehele EU een kader voor de terugname en recycling van oude apparaten.

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

Garantie

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

Wijzigingen voorbehouden.

Tillykke med købet af dit nye apparat fra firmaet BOSCH.

Dermed har du valgt et moderne, førsteklasses husholdningsapparat.

Yderligere informationer om vores produkter finder du på vores internetside.

Dette apparat er beregnet til brug i husholdningen eller husholdningslignende indretninger. Det må ikke bruges til erhvervsmæssig brug. Ved husholdningslignende indretninger forstås f. eks. brug i medarbejderkøkkener i forretninger, på kontorer, i landbrugsmæssig og anden erhvervsmæssig drift samt brug på pensioner, små hoteller og andre former for boliger, hvor apparatet betjenes af gæsterne selv.

Anvend kun apparatet til bearbejdningsmængder og tider, som er almindelige i husholdningen, se tillægshæftet „Opskrifter og tips“.

Apparatet er vedligeholdelsesfrit.

Brugsanvisningen beskriver forskellige modeller. Forskelle er beskrevet.

Opbevar venligst brugsanvisningen.

Giv brugsanvisningen videre til en senere ejer.

Apparatet må kun bruges med originalt tilbehør.

Overblik

Fold billedsiderne ud.

Grundmodel

Billede A

1 Drejekontakt

0/off = Stop

M = Kortvarig drift
højeste hastighed, hold
grebet fast.

Trin 1–4 = Arbejdshastighed

Trin 1 = Laveste hastighed – langsom

Trin 4 = Høj hastighed – hurtig

2 Blendermotor-beskyttelseskappe

3 Kabelrum

Skål med tilbehør

Billede A

4 Skål

5 Låg

5a Stopper

5b Stopperindsats

Redskab

Billede B

6a Redskabsholder

6b Multifunktionskniv

6c Røreris

6d Dejkrog

6e Citruspresse

6f Saftcentrifuge

6g Passérsats

6h Tilbehørsboks

6i Skiveholder

To eller flere skiver følger med apparatet afhængigt af modellen.

6j Vendbar skæreskive – tyk/tynd

6k Vendbar riveskive – grov/fin

6l Vendbar skære-/riveskive

6m Riveskive – middelfin

6n Skæreskive til strimler

Blender

Billede C

7 Blenderbæger

8a Låg

8b Påfyldningsåbning

8c Trag

Sikkerhedsanvisninger

Risiko for elektrisk stød!

Apparatet skal tilsluttes og bruges i henhold til angivelserne på typeskiltet.

Apparatet må ikke tilsluttes lysnettet, hvis ledningen eller apparatet er behæftet med fejl.

Hold børn væk fra apparatet. Hold børn under opsyn for at forhindre, at de leger med apparatet.

Personer (også børn) med reduceret fysisk registreringssevne eller psykisk evne eller med manglende erfaring og viden må ikke betjene apparatet, medmindre de er under opsyn eller er blevet instrueret i brugen af apparatet af en person, der er ansvarlig for din sikkerhed.

Efter brug, før rengøring, før samling, før rummet forlades eller ved fejl tages stikket ud af stikkontakten.

Ledningen må ikke trækkes hen over skarpe kanter eller varme flader.

Reparationer på apparatet som f.eks. udskiftning af en beskadiget elektrisk ledning må kun foretages af fagfolk for at undgå skader.

Tilbehør og redskaber må kun skiftes, når apparatet ikke er i gang (greb står på **0/off**) og stikket er trukket ud af stikdåsen. Apparatet må kun bruges med originalt tilbehør. Dyp aldrig grundmodellen i vand og hold den aldrig ind under rindende vand.

Betjening

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

Forberedelse

- Stil grundmodellen på en glat, stabil og ren flade.
- Træk ledningen ud af kabelrummet.
- Sæt stikket i.

Skål med tilbehør/redskab



Kvæstelsesfare som følge af roterende redskaber!

Stik aldrig hånden ned i skålen, når apparatet er i gang. Anvend altid stopperen (5a) til at stoppe ingredienser ned med. Motoren kører kort efter, at apparatet er slukket. Skift kun redskab, når apparatet står stille. Arbejde i skålen må kun gennemføres med lukket blendermotor-beskyttelseskappe (2), aldrig med påsat blender.

Multifunktionskniv (6b)

Billede D

til at småhakke, hakke og ælte.



Kvæstelsesfare som følge af skarpe knive!

Tag altid kun fat i kunststofgrebet på multifunktionskniven.

- Sæt skålen på og drej den mod højre indtil stop. Næsen på skålen skal befinde sig i fordybningen på grundmodellen.
- Isætning af redskab:
 - Sæt redskabsholderen i skålen.
 - Anbring multifunktionskniven på redskabsholderen (overhold positioneringen – **Billede D4**) og slip den.



Pas på!

- Tilsæt **altid først** ingredienserne, når redskabet er sat i.
- Tag multifunktionskniven (6b) ud af knivbeskyttelsen, før den sættes i.

- Påfyld ingredienserne.
- Sæt låget med stopper på (pil på låg skal være ud for pil på skål) og drej **det** mod højre. Næsen i låget skal sidde i slidsen på grundmodellen indtil stop.
- Stil grebet på det ønskede trin.

- Stil grebet på **0/off**, før ingredienserne påfyldes.
- Tag stopperen ud og fyld ingredienserne gennem påfyldningsåbningen.
- Påfyld væske gennem stopperen. Stopperindsatsen kan anvendes som målebæger.



Pas på!

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

Røreris (6c)

Billede E

til piskefløde, piskede æggehvider og let dej. Ikke egnet til faste ingredienser (f.eks. kolde smørstykker fra køleskabet).

- Sæt piskeriset i skålen (**Billede 1a**).
- Påfyld ingredienserne.
- Sæt låget med stopper på og drej det hele **mod højre** indtil stop.
- Stil grebet på det ønskede trin (se „Opskrifter og tips“).
- Stil grebet **på 2**, før ingredienserne påfyldes.
- Tag stopperen ud og fyld ingredienserne gennem påfyldningsåbningen.

Æltekrog (6d)

Billede E

Til at ælte tung dej og iblanding af ingredienser, som ikke skal finhakkes (f. eks. rosiner, tynde chokoladeblade).

- Sæt æltekrog i skålen (**Billede 1b**).
- Påfyld ingredienserne.
- Sæt låget med stopper på og drej det hele **mod højre** indtil stop.
- Stil grebet på det ønskede trin (se „Opskrifter og tips“).
- Stil grebet på det ønskede trin, før ingredienserne påfyldes.
- Tag stopperen ud og fyld ingredienserne gennem påfyldningsåbningen.

ikke alle modeller:

Finhknings-skiver

Billede F

Vendbar skæreskive (6j) – tyk/tynd

til snitning af frugt og grønt.

Vendbar riveskive (6k) – grov/fin

til rivning af frugt, grøntsager og ost.

Vendbar skære-/riveskive (6l)

til skæring og rivning af frugt, grøntsager og ost.

Riveskive (6m) – middelfin

til rivning af nødder, kold chokolade og hård ost.

Skæreskive til strimler (6n)

til skæring af pommers frites og ingredienser til frugtsalat.

- Læg skiven på.

Vend den ønskede skære-/riveskive opad.

Ved riveskiven (6m) og skæreskiven til strimler (6n) lægges den rigtige side opad (se **Billede B**). Læg skiven på skiveholderen på en sådan måde, at medbringerne på skiveholderen griber ind i åbningerne på skiverne. Skiven skal ligge **på** skiveholderens sidevendte tapper.

- Sæt skiveholderen på drevet med en let drejning.



Kvæstelsesfare som følge af skarpe knive!

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

- Sæt låget med stopper på (pil på låg skal være ud for pil på skål) og drej **det** mod højre. Næsen i låget skal sidde i slidsen på grundmodellen indtil stop.
- Påfyld ingredienserne.

Pas på!

De nævnte skiver er ikke egnet til at hakke/rive i hård ost, nødder, peberrod og lignende. Skiver til andre formål kan købes i handlen (se ekstratilbehør).

- Stil grebet på det ønskede trin.
- Skub ingredienserne ned med et let tryk på stopperen.
- Stil grebet på **0/off**, før ingredienserne påfyldes.
- Tag stopperen ud og fyld ingredienserne gennem påfyldningsåbningen.
- Kom lange og tynde ingredienser gennem stopperen.

Pas på!

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

Maksimal mængde: 500 g

Citruspresse (6e)

Billede G

til presning af citrusfrugter (f. eks. appelsiner, grapefrugt, citroner).

Pas på!

Arbejde må kun gennemføres med lukket blendermotor-beskyttelseskappe (2).

- Citruspressen på (pil på citruspresse skal være ud for pil på skål) og drej **den** mod højre. Næsen på sikurven skal befinde sig i fordybningen på grundmodellen.
- Sæt pressekeglen på og tryk den på plads.
- Stil grebet til frugtpresning på **trin 2 eller 3** og pres frugten på pressekeglen.
- Efter arbejdet drejes citruspressen løs og skålen tages af.

Pas på!

Hold øje med påfyldningsniveauet.

Tøm skålen, før saften når sikurven.

Maksimal mængde: 1.000 g

Saftcentrifuge (6f)

Billede H

Til presning af kernefrugt (f. eks. æbler, pærer), bærfrugt, stenfrugt uden sten og grøntsager (f. eks. gulerødder og tomater).

- Sæt skålen på og drej den **mod højre** indtil stop.
- Sæt rivebeholderen med filterkurv i.
- Sæt låget til saftcentrifugen på og drej det til højre. Næsen i låget skal sidde i slidsen på grundmodellen indtil stop.
- Stil grebet på **trin 3**.
- Kom frugt eller grønt i påfyldningsåbningen. Brug altid stopperen til at skubbe frugt og grønt ned. For store stykker skæres i stykker, før de kommes i påfyldningsåbningen.
- Når det sidste hold frugt eller grønt er fyldt på, skal apparatet køre på **trin 4**, indtil al saften er presset ud. Hold øje med påfyldningsstanden!

Pas på!

Tøm skålen rettidigt:

- efter max. 500 gram,
- før saften har nået beholderen.

Passérindsats (6g)

Billede I

Til passering af blødt eller kogt frugt og grønt.

- Sæt skålen på og drej den **mod** højre indtil stop.
- Sæt passérsien med passérvingen på.
- Sæt låget på og drej det helt **mod** højre.
- Stil grebet på **trin 4** (se „Opskrifter og tips“).
- Tag stopperen ud og fyld ingredienserne gennem påfyldningsåbningen.

Pas på!

Hold øje med påfyldningsniveauet.
Tøm skålen, før saften når sikkerheden.

Maksimal mængde: 1.000 g

Efter arbejdet

- Stil grebet på **0/off**.
 - Træk stikket ud.
 - Drej låget **mod** venstre og tag det af.
 - Tag redskabet ud;
 - Tag redskabsholder og multifunktionskniv op af skålen. Tag multifunktionskniven af redskabsholderen.
- Sæt knivbeskyttelsen på efter rengøring af multifunktionskniven.**
- Tag dejkrogen eller piskeriset op af skålen.
 - Tag passérindsatsen eller saftcentrifugen op af skålen.
 - Løft skiveholderen på udsparingerne ud af skålen. Tag skiverne ud.
- Drej skålen **mod** venstre og tag den af.
 - Vask de enkelte dele af, se „Rengøring og pleje“.

Blender**Billede J**

kvæstelsesfare som følge af skarpe knive/roterende drev!

Stik aldrig hånden ned i den påsatte blender!

Blenderen skal være sat rigtigt på og låget være strammet helt fast, når der arbejdes med blenderen. Blenderen må kun sættes på og tages af, når apparatet står helt stille.



Fare for skoldning!

Ved blanding af varme ingredienser kommer der damp ud gennem tragtens låg. Påfyld max. 0,5 liter varm eller skummende væske.

Pas på!

Blenderen kan beskadiges. Bearbejd ikke dybfrosede madvarer (undtagen isterninger). Blenderen skal altid være fyldt med ingredienser, når den er i gang.

Arbejde med blenderen**Pas på!**

Sæt blenderlåget og skålen med låg på apparatet og lås dem fast. Tag redskaberne ud af skålen!

- Åbn blendermotor-beskyttelseskappen. Dette gøres ved at trykke på knappen i midten af klappen og slippe den igen.
- Sæt blenderen på (pil på blender skal være ud for pil på apparat) og drej helt **mod** højre indtil stop.
- Påfyld ingredienserne.
Max. mængde, væske = 1,5 liter (skummende eller varme væsker max. 0,5 liter).
Optimal bearbejdningmængde, fast konsistens = 100 gram.
- Sæt låget på og drej det **mod** højre. Lågnæsen skal befinde sig i fordybningen på blendergrebet.
- Stil grebet på det ønskede trin.
- Stil grebet på **0/off**, før ingredienserne påfyldes.
- Tag låget af og påfyld ingredienserne eller
- fjern tragtten og påfyld ingredienserne lidt ad gangen eller
- påfyld flydende ingredienser gennem tragtten.

Efter arbejdet med blenderen

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

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

Rengøring og pleje

Risiko for strømstød!

Dyp aldrig grundmodellen i vand og hold den aldrig ind under rindende vand.

Pas på!

Overfladerne kan beskadiges. Benyt ingen skurende rengøringsmidler.

Rengøring af grundmodel

- Træk stikket ud.
 - Tør grundmodellen af med en fugtig klud. Kom en smule opvaskemiddel i rengøringsvandet efter behov.
- Tør apparatet af med en tør klud.

Rengøring af skål og tilbehør



Kvæstelsesfare som følge af skarpe knive!

Berør ikke knivklingerne med de bare fingre. Benyt altid en børste, når de skal rengøres.

Alle dele tåler opvaskemaskine.

Forsøg ikke at klemme kunststofdele fast i opvaskemaskinen, da de kan blive deformet.

Ved rivning af gulerødder, rødkål eller lignende opstår der en rød belægning, som fjernes med et par dråber spiseolie.

Piskeriset kan skilles ad, før det rengøres.

Dette gøres ved at trække riset forsigtigt af holderen og tage låget af (**Billede K**).

Samle det hele igen efter rengøringen.

Rengøring af blender



Kvæstelsesfare som følge af skarpe knive!

Berør ikke blenderknivene med de bare fingre. Benyt altid en børste, når de skal rengøres.

Det anbefales at rengøre blenderen straks efter brug. Derved undgås, at noget klæber sig fast og at plastmaterialet angribes (f. eks. æteriske olier i krydderier). Blender, låg og tragt kan tåle opvaske-maskine.

Kniven må ikke sættes i opvaskemaskinen, men skal rengøres under rindende vand (må ikke sættes i blød).

Tip: Kom en smule vand med opvaskevand i blenderen, mens den er på apparatet.

Tænd blenderen og lad den køre i et par sekunder på **trin M**. Hæld vandet ud og skyl blenderen med rent vand.

Adskillelse af blender

Billede L

- Drej knivens vinger **mod** venstre. Anvend blenderlåget efter behov. Kniven løsnes.
- Tag kniven ud og fjern pakringen.

Samle blender



Fare for kvæstelser!

Forsøg aldrig at samle blenderen på grundmodellen.

- Anbring pakringen på kniven.
- Sæt kniven ind i blenderen nedefra.
- Skru knivens vinger fast **mod** højre. Drej dem mindst så meget, at en vinge dækker markeringen på blenderen (positionering -> **Billede L6**).

Rengøring af citruspresse

Alle dele tåler opvaskemaskine. Pressekeglen rengøres bedst ved at skylle den under rindende vand fra alle sider straks efter brug. Således tørrer madrester ikke på keglen.

Rengøring af saftcentrifuge **Billede M**

Saftcentrifugen rengøres ved at tage filterkurven af beholderen. Skyl først alle delene under rindende vand.

Rengør forsigtigt lamellerne i filterkurven, da de ellers beskadiges.

Passérindsats rengøres **Billede N**

Skil passerindsatsen ad, før den rengøres. Dette gøres ved at trykke på passérvingen og tage den ud af passérsien.

Opbevaring af apparat

- Træk stikket ud.
- Luk blendermotor-beskyttelseskappen.
- Sæt skålen på.
- Sæt altid knivbeskyttelsen på til opbevaring af multifunktionskniven.
- Opbevar ledningen i ledningsrummet.

Bemærk:

Opbevaringsmulighederne fremgår af **billede O**. Alle tilbehørsdele tages ud af skål og blender før brug. Sæt kun de dele på, der er brug for.

Specialtilbehør – skiver

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

MUZ4PS2 – til skæring af pommers frites og ingredienser til frugtsalat.

MUZ4JS1 – til skæring af asiatiske grøntsager.

MUZ4RS1 – til rivning af kartofler til kartoffelboller.

MUZ4RS2 – til rivning af nødder, kold chokolade og hård ost.

MUZ4KP1 – til skæring og rivning af frugt, grøntsager og ost.

Hjælp i tilfælde af fejl



Fare for kvæstelser!

Træk altid stikket ud forinden.



Vigtige råd

Stil grebet på **0/off** og tænd for den igen efter strømsvigt.

Fejl:

Apparatet slukker under brug.

Afhjælpning:

Overbelastningssikringen er aktiveret.

- Sluk for apparatet og træk stikket ud.
- Lad apparatet afkøle i ca. 15 minutter, så overbelastningssikringen kan afkøle.
- Tænd for apparatet igen.

Starter motoren ikke, slukkes apparatet og netstikket trækkes ud. Fjern alle fødevarerne.

Skål med tilbehør

Fejl:

Apparatet starter ikke.

Afhjælpning:

- Drej skålen (4) helt fast indtil stop.
- Sæt låget (5) på og drej det fast indtil stop.
- Luk blendermotor-beskyttelseskappen (2).

Blender

Fejl:

Apparatet starter ikke.

Afhjælpning:

- Sæt skål (4) med låg (5) på apparatet og drej det hele fast indtil stop.
- Drej blanderen (7) helt fast indtil stop.
- Sæt blenderlåget (8a) på og drej det fast indtil stop.

Kontakt venligst vor kundeservice, hvis der opstår andre fejl.

Bortskaffelse



Dette apparat er mærket iht. bestemmelserne i det europæiske direktiv 2002/96/EF om affald af elektrisk og elektronisk udstyr (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Direktivet indeholder bestemmelser mht. retur og brug af gammelt elektrisk og elektronisk udstyr, der gælder i hele EU-området.

Brug genbrugsordningerne for emballage og ældre apparater og vær med til at skåne miljøet. Er der tvivl om ordningerne og hvor genbrugspladserne er placeret, kan kommunen kontaktes.

Garanti

På dette apparat yder BOSCH 1 års garanti. Købsnota skal altid vedlægges ved indsendelse til reparation, hvis denne ønskes udført på garanti. Medfølger købsnota ikke, vil reparationen altid blive udført mod beregning. Indsendelse til reparation.

Skulle Deres BOSCH apparat gå i stykker, kan indsendes til vort serviceværksted: BSH Hvidevarer A/S, Telegrafvej 6, 2750 Ballerup, tlf. 44-898985.

På reparationer ydes 12 måneders garanti. De kan naturligvis også indsende apparatet gennem Deres lokale forhandler.

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

Dette apparatet er beregnet for bearbeidelse av vanlige mengder for husholdningen og ikke for industrielt bruk. Rom med husholdningspreget bruk kan være f. eks. bruk i medarbeider-kjøkken i butikker, på kontorer, landbruks- eller andre produksjonsbedrifter, såsom bruk av gjester i pensjonater, små hoteller eller lignende oppholdsenheter.

Maskinen må kun brukes til å bearbeide vanlige husholdningsmengder og bearbeidelsestider, se ekstra i brosjyren "Oppskrifter og tips".

Maskinen er vedlikeholdsfri.

Denne bruksanvisningen beskriver flere modeller. Vær vennlig og oppbevar bruksanvisningen.

Bruksanvisningen må oppbevares. Dersom du gir maskinen videre til andre, bør bruksanvisningen leveres med.

Maskinen må kun brukes med originalt tilbehør.

En oversikt

Klaff ut siden med billedtekster.

Basismaskin

Bilde A

1 Dreiebryter

- 0/off = Stopp
- M = Momentinnkobling
høyeste turtall,
dreiebryteren holdes fast.
- Trinn 1–4 = Arbeidshastighet
- Trinn 1 = Lavt turtall – langsomt
- Trinn 4 = Høyt turtall – hurtig

2 Beskyttelseslokk for miksedrev

3 Kabelrom

Bolle med tilbehør

Bilde A

4 Bolle

5 Lokk

5a Støter

5b Støterinnsats

Verktøy

Bilde B

6a Verktøyholder

6b Multifunksjonskniven

6c Rørepinne

6d Eltekrok

6e Sitruspresse

6f Saftsentrifuge

6g Passeringsinnsats

6h Tilbehørsboks

6i Skiveholder

Alt etter modell følger det med en eller flere skiver ved levering.

6j Skjære-vendeskive – tykk/tynn

6k Rive-vendeskive – grov/fin

6l Skjære-/høvle-vendeskive

6m Raspeskive – middels fin

6n Skjæreskive for striper

Mikser

Bilde C

7 Miksebeger

8a Lokk

8b Etterfyllingsåpning

8c Trakt

Sikkerhetshenvisninger



Fare for elektrisk støt!

Apparatet må kun tilkoples og brukes i henhold til angivelsene på typeskiltet.

Den må kun brukes når strømkabelen og maskinen selv ikke viser tegn på ytre skader.

Hold barn borte fra apparatet. Barna må holdes øye med, slik at de ikke leker med apparatet.

Personer (også barn) med reduserte åndelige svakheter eller evner, eller som mangler erfaringer og kunnskaper om apparatet, må ikke få betjene det, med mindre de har fått opplæring i bruken av apparatet og under tilsyn av personer som er ansvarlige for sikkerheten.

Trekk støpselet ut av stikkkontakten etter hver bruk, når den rengjøres og settes bort og dersom du forlater rommet eller dersom det oppstår feil.

Hold strømkabelen borte fra skarpe kanter og varme ting.

Reparasjoner på maskinen, f. eks. skifting av strømkabel, må kun foretas av vår kundeservice, for å unngå at det oppstår fare. Tilbehør og verktøy må kun skiftes når maskinen er slått av (Dreiebryter på **0/off**) og når støpselet er trukket ut. Maskinen må kun brukes med originalt tilbehør. Maskinen må aldri dyppes ned i vann eller skylles under rennende vann.

Betjening

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

Forberedning

- Sett motorenheten på et flatt og rent underlag.
- Trekk kabelen ut av kabelrommet.
- Stikk inn støpselet.

Bolle med tilbehør/verktøy



Fare for skade på grunn av roterende verktøy

Mens arbeidet pågår må du aldri gripe ned i bollen. For etterfylling av ingredienser må støteren alltid brukes (5a). Etter utkopligen går drevet etter i kort tid. Verktøyet må kun skiftes når drevet står helt stille. Arbeid må kun utføres når beskyttelsesdekselet er satt på mikseren (2) og aldri når miksebegeret er satt på.

Multifunksjonskniv (6b)

Bilde D

for kutting, hakking og røring.



Fare for skade på grunn av skarpe kniver!

Multifunksjonskniven må kun holdes i kunststoffhåndtaket.

- Sett på bollen og dreii den i klokken retning inntil anslag. Nesen på bollen må sitte fast i sprekkene på basismaskinen.
- Innsetting av verktøy:
 - Sett verktøyholderen inn i bollen.
 - Sett multifunksjonskniven på verktøyholderen (ta hensyn til plasseringen – **Bilde D4**) og slipp dem.



Obs!

- De ingrediensene som skal bearbeides må først legges **ned** etter at verktøyet er satt inn.
- Multifunksjonskniven (6b) tas ut av knivbeskyttelsen før den settes inn.

- Fyll på ingrediensene.
- Sett lokket med støteren på (pil på lokket må stemme overens med pilen på bollen) og dreii i klokken retning. Nesen på lokket må sitte fast til anslag i sprekkene på basismaskinen.
- Sett dreiebryteren på ønsket trinn.
- For å fylle på mere ingredienser, settes dreiebryteren på **0/off**.
- Ta ut støteren og fyll på ingrediensene igjennom fylleåpningen.
- Væsker fylles på igjennom støteren. Støterinnsatsen kan brukes som målebeger.



Obs!

Ved arbeid i bollen kan apparatet kun slå på dersom bollen er satt på, når lokket er satt på og er skrudd fast, og når beskyttelseslokket på miksedrevet er lukket.

Visp (6c)

Bilde E

for fløte, eggehvite og lette deiger.

Ikke egnet for faste ingredienser (f. eks. smørklatter fra kjøleskapet).

- Sett vispen ned i bollen (**Bilde 1a**).
- Fyll på ingrediensene.
- Sett på lokket med støteren og dreii i klokken retning til det stopper.
- Sett dreiebryteren på ønsket trinn (se ekstra hefte "Oppskrifter og tips").
- For å fylle på ingredienser må dreiebryteren stå på **trinn 2**.
- Ta ut støteren og fyll på ingrediensene igjennom fylleåpningen.

Eltekrok (6d)

Bilde E

for elting av tung deig og for å blande inn ingredienser som ikke skal kuttes opp (f. eks. rosiner, sjokoladebiter).

- Sett eltekrok ned i bollen (**Bilde 1b**).
- Fyll på ingrediensene.
- Sett på lokket med støteren og dreii i klokken retning til det stopper.
- Sett dreiebryteren på ønsket trinn (se ekstra hefte "Oppskrifter og tips").
- For å fylle på ingredienser settes dreiebryteren på ønsket trinn.
- Ta ut støteren og fyll på ingrediensene igjennom fylleåpningen.

Alt etter modell:

Kutteskiver

Bilde F

Skjære-vendeskiye (6j) – tykk/tynn

For skjæring av frukt og grønnsaker

Rive-vendeskiye (6k) – grov/fin

For rasping (riving) av frukt, grønnsaker og ost.

Skjære-/høyle-vendeskiye (6l)

For skjæring og rasping (riving) av frukt, grønnsaker og ost.

Raspeskiye (6m) – middels fin

for riving av nøtter, kald sjokolade og hard ost.

Skjæreskive for striper (6n)

for skjæring av pommefrites og fruktsalat.

- Sett på skiven.
Snu den ønskede skjære-/høvlesiden oppover. Ved raspeskiven (6m) og skjæreskiven for striper (6n) må den riktige siden legges oppover (se **Bilde B**). Legg skiven inn i skiveholderen slik at medbringeren på skiveholderen griper inn i åpningen på skiven. Skiven må **ligge oppå** tappene på siden av skiveholderen.
- Sett så skiveholderen på med en lett dreining.



Fare for skade på grunn av skarpe kniver!

Ikke grip ned i fyllåpningen. For å skyve ned ingrediensene må du bruke kun støteren.

- Sett lokket med støteren på (pil på lokket må stemme overens med pilen på bollen) og dre i klokken retning.
Nesen på lokket må sitte fast til anslag i spreken på basismaskinen.
- Fyll så på de ingrediensene som skal skjæres og raspes.

Obs!

De ovennevnte skivene er ikke beregnet for bearbeiding av hard ost, nøtter, pepperrot og lignende. Skiver som er beregnet for andre ting kan fåes i faghandelen (se ekstra tilbehør).

- Sett dreiebryteren på ønsket trinn.
- De ingrediensene som skal skjæres og raspes skyves inn med støteren med et lett trykk.
- For å fylle på mere ingredienser, settes dreiebryteren på **0/off**.
- Ta ut støteren og fyll på ingrediensene igjennom fyllåpningen.
- Lange og tynne ingredienser fylles på igjennom støteren.

Obs!

Tøm bollen før denne er så full at de ferdige tingene når opp til skiveholderen.

Max. fyllemengde: 500 g

Sitruspresse (6e)

Bilde G

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

Obs!

Arbeidet må kun utføres når beskyttelsesklaffen for mikserdrevet (2) er lukket.

- Sett sitruspressen på og dre den fast i klokken retning. Nesen på silkurven må sitte fast i spreken på basismaskinen.

- Sett på pressekjeglen og trykk den ned.
- For utpressing av frukten settes dreiebryteren på **trinn 2 eller 3** og frukten trykkes oppå pressekjeglen.
- Etter arbeidet løses sitruspressen igjen og skålen tas av.

Obs!

Ta hensyn til fylleenivået. Bollen må tømmes før saften når opp til silkurven.

Max. fyllemengde: 1000 g

Saftsentrifuge (6f)

Bilde H

for å presse ut kjernefrukt (f.eks. epler, pærer), bærfrukt, steinfrukt uten stein, grønnsaker (f. eks. gulrot, tomater).

- Sett på bollen og dre den i klokken retning inntil anslag.
- Raspebeholder med filterkurv settes inn.
- Lokk for saftsentrifugen settes på og dreies i klokken retning. Nesen på lokket må sitte fast til anslag i spreken på basismaskinen.
- Sett dreiebryteren på **trinn 3**.
- Frukt eller grønnsaker fylles ned i påfyllingssjakten og støteren skyves etter kun med lett trykk. Om nødvendig må det kuttes opp i biter på forhånd.
- På slutten av arbeidet settes dreiebryteren på **trinn 4** i kort tid og apparatet blir holdt i gang inntil fruktkjøttet er helt presset ut.

Obs!

Bollen må tømmes i rett tid:

- etter at det er bearbeidet max. 500 gram,
- før saften har nådd opp til raspebeholderen.

Puréinnsats(6g)

Bilde I

for purering av mykt eller kokt frukt eller grønnsaker.

- Sett på bollen og dre den i klokken retning inntil anslag.
- Pureringssilen med pureringsvingene settes på.
- Sett på lokket og dre det i klokken retning inntil anslag.
- Sett dreiebryteren på **trinn 4** (se ekstra hefte "Oppskrifter og tips").
- Ta ut støteren og fyll på ingrediensene igjennom fyllåpningen.

Obs!

Ta hensyn til fylleenivået. Bollen må tømmes før saften når opp til silkurven.

Max. fyllemengde: 1000 g

Etter arbeidet

- Sett dreiebryteren på **0/off**.
 - Trekk i støpselet.
 - Drei lokket **mot** klokken retning og ta det av.
 - Ta av verktøyet.
 - Ta verktøyholderen ut av bollen sammen med multifunksjonskniven. Multifunksjonskniven tas av verktøyholderen.
- Etter rengjøring av multifunksjonskniven må knivbeskyttelsen settes på igjen.**
- Eltekroken hhv. vispen tas ut av bollen.
 - Passeringsinnsatsen hhv. saftsentrifugen tas ut av bollen.
 - Skiveholderen løftes ut av bollen ved kjernen. Ta av skiven.
- Drei bollen **mot** klokken retning og ta den av.
 - Rengjør alle delene, se "Rengjøring og pleie".

Mikser

Bilde J



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

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



Fare for skolding!

Ved bearbeiding av varme ting, kommer det damp ut av trakten i lokket. Fyll derfor på maksimalt 0,5 liter varm eller skummende væske.

Obs!

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

Miksing

Obs!

Under driften av mikseren må mikselokket og bollen med lokk settes på og skrues fast. Ta verktøyet ut av bollen!

- Åpne vernelokket på miksedrevet. Trykk på knappen på midten av klaffen og slipp den.
- Sett miksebegeret på (bilen på begeret må sitte ved punkt på maskinen) og drei i klokken retning til anslag.

- Fyll på ingrediensene. Maksimal mengde, flytende væske = 1,5 liter (skummende eller varme væsker maksimalt 0,5 liter). Optimal arbeidsmengde, fast = 100 gram.
 - Sett på lokket i drei i klokken retning. Nesen på lokket må sitte i spreken på mikserhåndtaket.
 - Sett dreiebryteren på ønsket trinn.
 - For å fylle på mere ingredienser, settes dreiebryteren på **0/off**.
 - Ta av lokket og fyll på ingrediensene eller
 - ta ut trakten og fyll faste ingredienser etter hverandre ned i påfyllingsåpningen eller
 - fyll flytende væske ned gjennom trakten.
- Etter miksing**
- Sett dreiebryteren på **0/off**.
 - Drei mikseren **imot** klokken retning og ta den av.
 - Drei lokket **mot** klokken retning og ta det av.

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

Rengjøring og pleie



Fare for strømstøt!

Maskinen må aldri dyppes ned i vann eller skylles under rennende vann.

Obs!

Overflatene kan bli skadet. Ikke bruk skurende rengjøringsmidler.

Rengjøring av basismaskinen

- Trekk i støpselet.
 - Tørk av maskinen. Om nødvendig kan det brukes litt oppvaskmiddel.
- Deretter må den tørkes av.

Rengjøring av bollen med tilbehør



Fare for skade på grunn av skarpe kniver!

Knivbladet må ikke berøres med hendene. For rengjøring bør det brukes en børste.

Alle delene kan vaskes i oppvaskmaskin. Ikke klem deler av kunststoff fast i maskinen, da de kan bli deformert.

Ved bearbeiding av f.eks. gulrot eller rødkål, kan det oppstå misfarging på delene av kunststoff. Dette kan fjernes med et par dråper matolje.

Vispen kan tas fra hverandre for rengjøring. Trekk vispen forsiktig ut av holderen og ta av lokket (**Bilde K**). Etter rengjøringen settes den sammen igjen.

Rengjøring av mikseren



Fare for skade på grunn av skarpe kniver!

*Miksekniven må ikke berøres med hendene.
For rengjøring bør det brukes en børste.*

Mikseren bør helst rengjøres straks etter bruken. Restene tørker da ikke inn og kunststoffet blir ikke angrepet (f. eks. ved eteriske oljer i krydder). Miksebeger, lokk og trakten kan vaskes i maskinen.

Knivinnsetsen må ikke vaskes i oppvaskmaskinen, men rengjøres under rennende vann (ikke la den bli liggende i vannet).

Tips: Fyll litt vann med oppvaskmiddel i det påsatte mikseren. Sett mikseren på **trinnet M** i få sekunder. Slå av vannet og skyll mikseren med klart vann.

Når mikseren skal tas fra hverandre

Bilde L

- Knivinnsetsen dreies ved vingene **imot** klokken retning. Knivinnsetsen løsnes således.
- Knivinnsetsen tas ut og pakningsringen fjernes.

Når mikseren skal settes sammen igjen.



Fare for skade!

Mikseren må aldri settes sammen igjen oppå basismaskinen.

- Sett pakningsringen på knivinnsetsen.
- Sett inn knivinnsetsen fra undersiden og inn i miksebegeret.
- Skru knivinnsetsen fast til vingene i klokken retning. Drei mist så langt at en av vingene dekker markeringen på miksebegeret (plassering – > **Bilde L6**).

Rengjøring av sitruspressen.

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

Rengjøring av saftsentrifugen **Bilde M**

For rengjøring av saftsentrifugen må filterkurven tas av raspebeholderen. Delene skylles under rennende vann.

Lamellene på filterkurven rengjøres forsiktig for ikke å skade dem.

Rengjøring av purerings-innsatsen

Bilde N

Pureringsinnsatsen tas fra hverandre for rengjøring. Trykk under vingene på purereren og ta den ut av pureringssilen.

Oppbevaring

- Trekk i støpselet.
- Lukk lokket på miksedrevet.
- Sett bollen på.
- For oppbevaring må knivbeskyttelsen alltid settes på multifunksjonskniven.
- Vikle opp kabelen i kabelrommet.

Henvising:

Oppbevaringsmuligheter finnes på **bilde O**. Før bruk må alle tilbehørsdelene tas ut av bollen hhv. mikseren. Bruk kun de delene som er nødvendige.

Ekstra tilbehør – skiver

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

MUZ4PS2 – for skjæring av pommefrites og fruktsalat.

MUZ4JS1 – for skjæring av asiatiske grønnsaker.

MUZ4RS1 – for riving av poteter for kumle eller potetkaker.

MUZ4RS2 – for riving av nøtter, kald sjokolade og hard ost.

MUZ4KP1 – for skjæring og rasping av frukt, grønnsaker og ost.

Hjelp ved feil



Fare for skade!

Før feil blir utbedret, må støpselet trekkes ut.



Viktig henvising

Etter et strømbrydd må dreiebryteren settes på **0/off** og slås på igjen.

Feil:

Maskinen slås av under driften.

Utbedring:

Sikringen for overbelastning er utløst.

- Slå av maskinen og trekk ut støpselet.
- La maskinen avkjøle i ca. 15 minutter for å deaktivere overbelastningsvernet.

- Slå maskinen på igjen.
Dersom motoren ikke skulle starte, må apparatet slås av og støpselet trekkes ut. Fjern alle ingrediensene som har vært bearbeidet.

Bollen med tilbehør

Feil:

Maskinen går ikke.

Utbedring:

- Skru bollen (4) fast inntil anslag.
- Sett lokket (5) på og dreii fast til anslag.
- Lukk lokket på miksedrevet (2).

Mikser

Feil:

Maskinen går ikke.

Utbedring:

- Skru bollen (4) fast inntil anslag.
- Drei mikseren (7) fast til anslag.
- Sett på mikselokket (8a) og drei fast til anslag.

Ved andre feil må du henvende deg til kunde-service.

Henvisning om avskaffing



Dette apparatet tilsvarer det europeiske direktivet 2002/96/EG som kjennetegner gamle elektro- og elektronikk apparater (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Dette direktivet angir rammen for returnering og gjenvinning av de gamle apparatene som er gyldig for hele EU.

Tips om aktuelle måter å skrote apparatet på fås ved henvendelse til faghandelen eller hos kommunen.

Garanti

For dette apparatet gjelder de garanti-betingelser 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.

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

Denna produkt är avsedd att bearbeta endast sådana mängder som är normala för ett hushåll och därmed alltså inte avsedd för kontinuerlig användning. Med icke yrkesmässiga hushåll avses t.ex. fikarum för anställda i en affär, ett kontor, ett lantbruk och andra yrkesmässiga företag samt när gäster på ett pensionat, litet hotell och liknande institutioner använder produkten.

Använd produkten för att bearbeta endast sådana mängder som är normala för ett hushåll. Detsamma gäller bearbetningstiderna. Se det separata häftet "Recept och tips".

Köksmaskinen är underhållsfri.

Bruksanvisningen gäller för flera varianter av maskinen. Skillnaderna framgår av texten. Spara bruksanvisningen. Låt bruksanvisningen följa med produkten vid ett eventuellt ägarbyte. Köksmaskinen får endast användas tillsammans med originaltillbehör.

Översiktsbilderna

Vik först ut uppslaget med bilder.

Grundmaskinen

Bild A

1 Strömvred

- | | |
|-------|--|
| 0/off | = Stop |
| M | = Momentläge
så länge du håller
vredet i det läget
arbetar
matberedaren
i högsta hastighet. |

Välj mellan läge 1–4= Hastigheter

Läge 1 = Långsamt

Läge 4 = Snabbt

2 Skyddslock över mixeruttaget

3 Sladdfack

Blandarskål med tillbehör

Bild A

4 Blandarskål

5 Lock

5a Påmatare

5b Insats till påmataren

Endringer forbeholdes.

Verktyg

- 6a** Verktgshållare
- 6b** Multifunktionskniven
- 6c** Grovvisp
- 6d** Degkrok
- 6e** Citruspress
- 6f** Råsaftcentrifug
- 6g** Passerinsatsen
- 6h** Tillbehörslåda
- 6i** Skivhållare

En eller flera skivor medföljer leveransen beroende på modell.

- 6j** Vändbar skärskiva – tjockt/tunt
- 6k** Vändbar riv- och strimmelskiva – grov/fin
- 6l** Vändbar skär- och strimmelskiva
- 6m** Rivskiva – medelfin
- 6n** Vändbar skiv- och strimmelskiva

Mixer

- 7** Mixerbägare
- 8a** Lock
- 8b** Mataröppning/påfyllningsöppning
- 8c** Tratt

Säkerhetsanvisningar

Risk för elektriska stötar!

Kontrollera att nätspänningen hemma hos dig är densamma som anges på produktens typskylt.

Produkten får inte användas om den eller sladden är skadad.

Låt inte barn ensamma använda produkten. Håll barn under uppsikt för att förhindra att de leker med produkten.

Låt inte personer (gäller även barn) med reducerad kroppslig sinnesförmåga eller mental förmåga eller med otillräckligt erfarenhet och kunskap använda produkten utan att ha uppsikt över dem eller att de fått instruktioner om hur produkten ska användas av en person, som ansvarar för deras säkerhet.

Dra alltid ut stickkontakten ur vägguttaget när du använt färdigt maskinen, före rengöring, om du går ut ur rummet och vid ett eventuellt fel.

Låt inte sladden ligga över vassa kanter eller komma i kontakt med heta kokplattor/kokzoner.

Skador på produkten, t.ex. om sladden skulle skadas, får endast repareras av service. Detta för att undvika olyckor. Stäng alltid av köksmaskinen (vrid strömvredet till läge **0/Off**) innan du ska fylla på med mera ingredienser och innan du tar av ett lock eller verktyg.

Bild B

Köksmaskinen får endast användas tillsammans med originaltillbehör. Diska aldrig motorstativet och skölj det heller inte under rinnande vatten.

Montering och start

Rengör motorstativet och alla tillbehör grundligt före första användningen, se avsnittet "Rengöring och skötsel".

Förberedelser

- Ställ maskinen på plant, rent och torrt underlag.
- Dra ut sladden ur sladdfickan.
- Sätt stickkontakten i ett vägguttag.

Blandarskålen med tillbehör/verktyg



Var försiktig så att du inte skadar dig på tillbehör som roterar!

Stoppa aldrig ned handen i blandarskålen när maskinen är igång. Använd alltid påmataren (5a). Sedan maskinen stängts av fortsätter skålen alltid rotera en kort stund. Stäng alltid av köksmaskinen när du vill byta tillbehör/verktyg. När du använder blandarskålen får aldrig mixerbägaren sitta i sitt drivuttag utan skyddslocket (2) över mixeruttaget ska alltid sitta på plats.

Multifunktionskniv (6b)

Bild D

Lämplig för att finfördela, hacka och blanda.



Var försiktig så att du inte skadar dig på de vassa knivarna!

Ta aldrig multifunktionskniven i knivbladen utan i plastskaftet.

- Ställ blandarskålen på drivuttaget vrid medurs till stoppet. Kilen på blandarskålen ska vridas in i öppningen/säkerhetsspärren på motorstativet.
- Sätt in önskat tillbehör:
 - Sätt först verktgshållaren i blandarskålen.
 - Sätt multifunktionskniven i verktgshållaren (se **Bild D4**) och släpp ned den.



Obs!

- Håll i ingredienser först **efter** det att verktyget satts på plats i blandarskålen.
- Ta bort plastskydden från multifunktionskniven (6b) innan den sätts på plats i skivhållaren.

- Håll ingredienserna i bägaren.
- Sätt på locket med påmataren (pilen i locket ska peka mot pilen på blandarskålen) och vrid medurs tills kilen vrids in i öppningen/säkerhetsspärren på motorstativet. Vrid tills kilen vrids in i öppningen/säkerhetsspärren på motorstativet.
- Vrid strömvredet till önskad hastighet.
- Påfyllning: Stäng först av köksmaskinen genom att vrida strömvredet till läge **0/off**.
- Ta upp påmataren och fyll på med mera livsmedel genom matarröret.
- Håll på vatskor genom påmataren. Inatsen till påmataren kan användas som mått.

**Obs!**

Observera att köksmaskinen inte går att starta förrän lock och skål sitter ihop på rätt sätt och kilen vridits in i öppningen/säkerhetsspärren och skyddslocket sitter över mixeruttaget.

Grovvisk (6c)**Bild E**

för att vispa grädde, äggvita och sockerkakssmet.

Inte lämplig för fasta ingredienser (t.ex. smör direkt från kylskåpet).

- Sätt grovvispen i blandarskålen (**Bild 1a**).
- Håll ingredienserna i bägaren.
- Sätt locket med påmataren på blandarskålen och vrid medurs till stoppet.
- Vrid strömvredet till önskad hastighet (se medföljande häfte Recept och tips).
- Om du behöver fylla på med mera ingredienser: Stäng av köksmaskinen genom att vrida strömvredet till läge **hastighet 2**.
- Ta upp påmataren och fyll på med mera livsmedel genom matarröret.

Degkrok (6d)**Bild E**

för att blanda och knåda jäsdegare och tyngre degare och för att vända ner ingredienser som inte ska hackas sönder (t.ex. russin, chokladknappar).

- Sätt degkroken i blandarskålen (**Bild 1b**).
- Håll ingredienserna i bägaren.
- Sätt locket med påmataren på blandarskålen och vrid medurs till stoppet.
- Vrid strömvredet till önskad hastighet (se medföljande häfte Recept och tips).
- Stäng av maskinen när du vill fylla på med mera ingredienser.
- Ta upp påmataren och fyll på med mera livsmedel genom matarröret.

Beroende på modell:**Riv- och skärskivor****Bild F**

Vändbar skärskiva (6j) – tjockt/tunt för att skära frukt och grönsaker.

Vändbar riv- och strimmelskiva (6k) – grov/fin för att riva/strimla frukt, grönsaker och ost.

Vändbar skär- och strimmelskiva (6l)

Lämplig för att skära och strimla frukt, grönsaker och ost.

medelfin rivskiva (6m) – potatisrivskiva

river nötter, kall choklad till kakor och hård ost

Vändbar skiv- och strimmelskiva (6n)

skär potatisstavar till egna pommes frites och ingredienser till fruktsallad.

- Sätt önskad.
Lägg skivan med önskad sida uppåt.
Var noga med att lägga rätt sida uppåt på rivskivan (6m) och skiv- och strimmelskivan (6n) (se **Bild B**). Sätt skivan i skivhållaren på så vis att medbringaren på skivhållaren passar in i öppningarna på respektive skiva. Skivan ska **ligga på** piggarna i skivhållaren.
- Sätt skivhållaren med önskad riv-/skärskiva på drivaxeln och vrid lätt tills den sitter fast.

**Var försiktig så att du inte skadar dig på de vassa knivarna!**

Stick aldrig ned fingrarna i matarröret.

Använd alltid påmataren vid påfyllning.

- Sätt på locket med påmataren (pilen i locket ska peka mot pilen på blandarskålen) och vrid medurs tills kilen vrids in i öppningen/säkerhetsspärren på motorstativet. Vrid tills kilen vrids in i öppningen/säkerhetsspärren på motorstativet.
- Lägg det som ska skivas/rivas i matarröret.

Obs!

De skivor som omnämns här är inte lämpliga för att riva/finfördela hårdost (parmesan), nötter, pepparrot och dylikt. Ytterligare skivor finns att köpa i fackhandeln (se Extra tillbehör).

- Vrid strömvredet till önskad hastighet.
- Tryck lätt på det som ska skivas/rivas med påmataren.
- Påfyllning: Stäng först av köksmaskinen genom att vrida strömvredet till läge **0/off**.
- Ta upp påmataren och fyll på med mera livsmedel genom matarröret.
- Långa och smala livsmedel fylls på genom påmataren.

Obs!

Töm skålen innan den blir så full att det som rivs/strimlas når ändå upp till skivhållaren.

Max påfyllningsmängd: 500 g

Citruspress (6e)**Bild G**

lämplig för citrusfrukter, t.ex. apelsiner, grapefrukt, citroner.

Obs!

Ha alltid skyddslocket över mixeruttaget (2) när du använder citruspressen.

- Sätt på locket med påmataren (pilen i locket ska peka mot pilen på blandarskålen) och vrid medurs tills kilen vrids in i öppningen/säkerhetsspärren på motorstativet. Låskilen på silkorgen måste sitta fast i öppningen på motorstativet.
- Sätt presskullen på citruspressen och tryck fast den.
- För att pressa ut saften, vrid strömbrytaren till **hastighet 2 eller 3** och tryck frukten mot presskullen.
- När arbetet är färdigt, vrid loss citruspressen och lossa blandarskålen.

Obs!

Håll ett öga på vätskemängden i blandarskålen. Töm skålen innan saften når ända upp till silkorgen.

Max påfyllningsmängd: 1000 g

Råsaftcentrifug (6f)**Bild H**

Till kärnfrukter (t.ex. äpplen och päron), bär, stenfrukter (kärna ur dem först) och grönsaker (t.ex. moreötter, tomater).

- Ställ blandarskålen på drivuttaget vrid medurs till stoppet.
- Sätt rivbehållaren med silkorgen i skålen.
- Sätt på locket och vrid medurs. Vrid tills kilen vrids in i öppningen/säkerhetsspärren på motorstativet.
- Vrid strömvredet till **läge hastighet 3**.
- Håll frukten resp. grönsakerna i matarröret och tryck bara lätt med påmataren. Skär dem vid behov först i mindre bitar så att de får plats i matarröret.
- När arbetet är färdigt, vrid strömvredet en kort stund till **läge 4** och låt maskinen gå tills all fruktsaft slungats ut.

Obs!

Töm skålen i god tid:

- efter max. 500 g frukt/grönsaker
- innan saften når ända upp till rivbehållaren.

Passerinsats (6g)**Bild I**

För att passera mjuka eller kokta frukter eller grönsaker.

- Ställ blandarskålen på drivuttaget vrid **medurs** till stoppet.
- Sätt i passerinsilen med vinginsatsen.
- Sätt locket på bågaren och vrid fast det **medurs** till stoppet.

- Vrid strömvredet till **läge hastighet 4** (Se det separata häftet "Recept och tips").
- Ta upp påmataren och fyll på med mera livsmedel genom matarröret.

Obs!

Håll ett öga på vätskemängden i blandarskålen. Töm skålen innan saften når ända upp till silkorgen.

Max påfyllningsmängd: 1000 g

Efter arbetet

- Vrid strömvredet till läge **0/off**.
- Dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
- Vrid locket **moturs** och ta bort det.
- Lossa verktyget:
 - Lyft upp verktygshållaren tillsammans med multifunktionskniven/vispskivan. Lossa multifunktionskniven från verktygshållaren.

Rengör kniven och sätt därefter på knivskyddet.

- Ta ut degkroken resp. grovvispen ur skålen.
- Ta ut passerinsatsen resp. råsaftscentrifugen ur skålen.
- Lyft upp skivhållaren ur blandarskålen. Ta bort skivan.
- Vrid blandarskålen **moturs** och ta bort den.
- Rengör alla delar, se avsnittet "Rengöring och skötsel".

Mixer**Bild J****Var försiktig så att du inte skadar dig på de vassa knivarna som!**

Stoppa aldrig ned fingrarna i mixern sedan den satts fast i motorstativet.

Starta aldrig köksmaskinen förrän locket sitter på. Köksmaskinen ska vara avstängd när mixern placeras på resp. lossas från drivuttaget.

**Risk för skållskador!**

När du mixer heta ingredienser tränger ånga ut genom tratten i locket. Håll därför aldrig i mera än 0,5 liter het eller skummande vätska.

Obs!

Mixern kan skadas! Mixa aldrig djupfrysta ingredienser (undantag är isbitar). Låt inte mixern gå utan att det finns livsmedel i den.

Mixa

Obs!

Mixern går inte att starta förrän locket till mixern sitter fast på rätt sätt och blandarskålen med locket på sitter på sitt drivuttag. Ta bort ev. tillbehör/verktyg ur blandarskålen!

- Öppna skyddslocket över drivuttaget genom att trycka på knappen mitt på och sedan släppa den.
- Ställ bägaren på drivuttaget (pilen på bägaren ska vara riktad mot punkten på motorstativet) och vrid **medurs** till stoppet.
- Håll ingredienserna i bägaren.
Max. mängd flytande vätska = 1,5 liter (skummande eller het vätska max. 0,5 liter)
Max. mängd ej flytande ingredienser = 100 g
- Sätt locket på bägaren **och** vrid fast det medurs. Vrid tills kilen vrids in i öppningen/säkerhetsspärren på mixerhandtaget.
- Vrid strömvredet till önskad hastighet.
- Påfyllning: Stäng först av köksmaskinen genom att vrida strömvredet till läge **0/off**.
- Ta bort locket och fyll på med mera ingredienser

eller

- torra ingredienser: Ta bort tratten och fyll på genom mataröppningen

eller

- flytande ingredienser: Fyll på genom tratten.

När du mixat färdigt

- Vrid strömvredet till läge **0/off**.
- Vrid mixern **moturs** och ta av den.
- Vrid locket **moturs** och ta bort det.

Vi rekommenderar att mixern rengörs genast efter användning, se avsnittet "Rengöring och skötsel".

Rengöring och skötsel



Risk för elektriska stötar!

Diska aldrig motorstativet och skölj det heller inte under rinnande vatten.

Obs!

Motorstativets yta kan skadas. Använd inga starka rengöringsmedel.

Motorstativet

- Dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
- Rengör motorstativet med en fuktig duk. Använd lite handdiskmedel vid behov.

Avsluta med att torka ordentligt torrt.

Blandarskålen med tillbehören



Var försiktig så att du inte skadar dig på de vassa knivarna!

Ta aldrig i kniven med bara händerna. Använd en borste för att rengöra dem.

Samtliga delar kan rengöras i diskmaskin. Ställ delarna på sådant sätt i diskmaskinen att de inte kan deformeras under diskningen. Kläm inte fast dem. Diska i överkorgen på äldre diskmaskiner. Plastdetaljer kan missfärgas när du river/strimlar t.ex. morötter eller rödkål men denna missfärgning går bort om du gnuggar med lite matolja.

Grovvispen kan tas isär för rengöring. Dra försiktigt ut vispen ur hållaren och ta bort locket (**Bild K**). Sätt ihop igen efter rengöringen.

Rengöra mixern



Var försiktig så att du inte skadar dig på de vassa knivarna!

Ta aldrig i knivarna med händerna. Använd en borste för att rengöra dem.

Rengör mixern genast efter användning. Då fastnar inget och plasten blir inte angripen (t.ex. av eteriska oljor i kryddor som kardemumma och anis). Mixerbägaren, locket och tratten kan rengöras i diskmaskin. Knivinsatsen får inte rengöras i diskmaskin utan enbart under rinnande vatten (men låt den inte ligga i blöt).

Tips: Håll lite vatten och ett par droppar diskmedel i mixerbägaren medan den sitter på köksmaskinen. Fäst locket och låt maskinen gå på **läge M** under några sekunder. Håll sedan bort vattnet och skölj ur med rent vatten.

Ta isär mixern

Bild L

- Vänd bägaren upp och ned.
Fatta knivinsatsen i vingarna och vrid **moturs**. Då lossnar knivinsatsen.
- Ta ut knivinsatsen och ta bort tätningsringen från den.

Sätta ihop mixern



Var försiktig så att du inte skadar dig!

Montera alltid ihop mixern helt och hållet innan den sätts på köksmaskinen för att användas.

- Sätt fast tätningsringen i knivinsatsen.
- Sätt in knivinsatsen i bägaren underifrån.

- Skruva fast knivinsatsen genom att vrida vingarna **medurs**. Knivinsatsen sitter ordentligt fast när en av vingarna täcker markeringen på bägaren → se **Bild L6**.

Citruspressen

Samtliga delar kan rengöras i diskmaskin. Rengör helst presskullen genast efter användning noggrant under rinnande vatten. Då fastnar inget.

Råsaftcentrifugen

Bild M

Lossa silkorgen från rivbehållaren. Rengör alla delar under rinnande vatten.

Var försiktig när du rengör lamellerna i silkorgen så att de inte skadas.

Passerinsatsen

Bild N

Ta isär passerinsatsen. Tryck undertill på vinginsatsen och ta ut den ur silen.

Förvaring

- Dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
- Sätt skyddslocket över mixeruttaget.
- Ställ blandarskålen på drivuttaget.
- Förvara alltid multifunktionskniven med skydden på.
- Linda ihop sladden och stuva in den i sladdfacket.

Obs!

Hur maskinen kan förvaras framgår av **Bild O**. Ta alltid ut alla tillbehör ur blandarskålen resp. mixern före användning. Sätt i endast det tillbehör/verktyg som behövs för tillfället.

Extra tillbehör, riv-/skärskivor

(Finns att köpa i fackhandeln när de inte medföljer leveransen.)

MUZ4PS2 – skär potatisstavar till egna pommes frites och ingredienser till fruktsallad.

MUZ4JS1 – skär grönsaker till asiatiska rätter, wok, Janssons frestelse.

MUZ4RS1 – finriver potatis till raggmunkar och kroppkakor.

MUZ4RS2 – river nötter, kall choklad till kakor och hård ost.

MUZ4KP1 – skär och strimlar frukt, grönsaker och ost.

Råd vid fel



Var försiktig så att du inte skadar dig!

Dra alltid först ut sladden ur vägguttaget.



Viktigt

Efter ett strömavbrott:
Vrid strömvredet först till läge **0/off**
och starta därefter åter maskinen.

Fel:

Köksmaskinen stänger av sig under arbetet.

Åtgärd:

Överbelastningsskyddet har aktiverats.

- Stäng av maskinen och dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
 - Låt maskinen stå och svalna ca. 15 minuter för att deaktivera överbelastningsskyddet.
 - Starta därefter åter maskinen.
- Om motorn ändå inte startar, stäng av maskinen och dra ut stickkontakten ur vägguttaget. Håll ut allt som du försöker bearbeta.

Blandarskålen med tillbehör

Fel:

Köksmaskinen startar inte.

Åtgärd:

- Vrid blandarskålen (4) till stoppet så att den sitter fast.
- Sätt på locket (5) och vrid fast det.
- Sätt skyddslocket över drivuttaget till mixern (2).

Mixern

Fel:

Köksmaskinen startar inte.

Åtgärd:

- Sätt blandarskålen (4) med locket (5) på drivuttaget och vrid till stoppet.
- Sätt mixern (7) på mixeruttaget och vrid till stoppet.
- Sätt locket (8a) på mixerbägaren och vrid det till stoppet.

Vid andra fel ber vi dig ta kontakt med service.

Den gamla maskinen



Denna produkt uppfyller kraven för det europeiska direktivet 2002/96/EG om elektriska och elektroniska hushållsprodukter (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Direktivet anger ramen för återtagande och återvinning av gamla produkter inom EU.

Hör med din kommun eller det ställe där du köpt produkten var du lämnar en gammal maskinen.

Konsumentbestämmelser

I Sverige gäller av EHL antagna konsumentbestämmelser. Den fullständiga texten finns hos din handlare. Spar kvittot.

Rätten till ändringar förbehålles.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

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

Tämä laite on tarkoitettu määrille, jotka ovat normaaleja kotitalouskäytössä tai siihen rinnastettavassa käytössä. Se ei sovellu ammattimaiseen käyttöön. Kotitalouskäyttöön rinnastettava käyttö käsittää esim. laitteen käytön liikkeiden, toimistojen, maatalous- ja muiden ammatillisten yritysten henkilökunnan keittiötiloissa, sekä laitteen käytön pienien hotellien ja palvelutalojen asiakas- ja vierastiloissa.

Noudata kotitalouskäytössä normaaleja valmistusmääriä ja -aikoja, katso erillinen vihko »Ruokaohjeita ja vinkkejä«.

Laite on huoltovapaa.

Käyttöohje on tarkoitettu eri malleille.

Mallikohtaiset erot on merkitty ohjeisiin.

Säilytä käyttöohje huolellisesti. Muista antaa käyttöohje laitteen mahdolliselle uudelle omistajalle.

Käytä laitetta vain alkuperäisvarusteiden kanssa.

Laitteen osat

Käännä esiin kuvasivut.

Peruskone

Kuva A

1 Valitsin

0/off	=	Pitoasento
M	=	Jaksottainen käyttö suurin käyttönopeus, pidä valitsinta painettuna.
Tehoalueet 1–4	=	Käyttönopeudet
Tehoalue 1	=	Alhainen käyttönopeus – hidas
Asento 4	=	Suuri käyttönopeus – nopea

2 Tehosekoittimen käyttöliitäntän suojakansi

3 Liitäntäjohtojen säilytystila

Kulho varusteineen

Kuva A

4 Kulho

5 Kansi

5a Syöttöpainin

5b Syöttöpainimen lisäosa

Varusteet

Kuva B

6a Varusteenpidin

6b Monitoimiterä

6c Vispilät

6d Taikinakoukku

6e Sitruspuserrin

6f Mehulinko

6g Soseutin

6h Varusteiden säilytyslaatikko

6i Teränpidin

Laitemallin mukaan vakiovarusteena on kaksi tai useampi terä.

6j Käännettävä viipalointiterä – paksu/ohut

6k Käännettävä raastinterä – karkea/hieno

6l Käännettävä viipalointi- ja raastinterä

6m Raasteterä

6n Suikalointiterä

Tehosekoitin

Kuva C

7 Kulho

8a Kansi

8b Täyttöaukko

8c Suppilo

Turvallisuusohjeet



Sähköiskun vaara!

Liitä laite ainoastaan tyyppikilvessä olevien ohjeiden mukaiseen sähköverkkoon.

Käytä laitetta vain, kun laite ja liitäntäjohto ovat moitteettomassa kunnossa.

Pidä laite poissa pienten lasten ulottuvilta.

Älä jätä lapsia koskaan yksin, jotta he eivät pääse leikkimään laitteella.

Henkilöt (myös lapset), jotka ovat fyysisesti tai henkisesti rajoitteisia tai joilla ei ole riittävästi kokemusta ja tietoa, eivät saa käyttää laitetta, paitsi jos he käyttävät sitä valvonnan alaisena tai ovat saaneet opastusta laitteen käyttöön henkilöltä, joka on vastuussa heidän turvallisuudestaan.

Irrota pistotulppa pistorasiasta aina käytön jälkeen, ennen laitteen puhdistamista ja kokoamista, kun poistut huoneesta tai kun laitteeseen tulee vika. Liitäntäjohto ei saa olla liian lähellä teräviä reunoja tai kuumia pintoja. Laitteen saa turvallisuusyryistä korjata, esim. vaihtaa viallisen liitäntäjohtojen, vain valtuutettu huoltoilike. Vaihda varusteet vain, kun laite on pysähdyksissä (valitsin asennossa **0/off**) ja pistotulppa irrotettu pistorasiasta. Käytä laitetta vain alkuperäisvarusteiden kanssa. Älä upota peruskonetta veteen tai pese sitä juoksevan veden alla.

Käyttö

Puhdista laite ja varusteet huolellisesti ennen ensimmäistä käyttökertaa, katso kappale »Puhdistus«.

Alkuvalmistelut

- Aseta kone tasaiselle ja puhtaalle alustalle.
- Vedä liitäntäjohto ulos johdon säilytystilasta.
- Laita pistotulppa pistorasiaan.

Kulho ja lisävarusteet/varusteet



Varo pyöriviä varusteita – loukkaantumisvaara!

Älä tartu kulhoon koneen ollessa toiminnassa. Kun lisäät aineksia, käytä aina syöttöpaininta (5a). Kone käy vielä jonkin aikaa pysäyttämisen jälkeen. Vaihda varuste vasta sitten, kun moottori on pysähtynyt. Käytä kulhoa vain, kun tehosekoittimen käyttöliitännän suojakansi (2) on paikallaan. Älä käytä koskaan kulhoa, jos tehosekoitin on kiinnitettyä koneeseen.

Monitoimiterä (6b)

Kuva D

hienontaa, silppuaa ja sekoittaa.



Varo terävää terää – loukkaantumisvaara!

Tartu monitoimiterään vain muovikahvasta.

- Aseta kulho paikalleen ja käännä myötäpäivään vasteeseen asti. Kulhon nokan tulee painautua peruskoneessa olevaan aukkoon vasteeseen asti.
- Kiinnitä varuste:
 - Aseta varusteenpidin paikalleen kulhoon.
 - Kiinnitä monitoimiterä pitimeen (huomioi oikea asento – **Kuva D4**) ja päästä irti.



Huom.!

- Lisää ainekset vasta sitten, kun varuste on kiinnitettyä.
- Ota monitoimiterä (6b) pois terän suojuksesta ennen terän kiinnittämistä.

- Täytä ainekset.
- Aseta kansi ja syöttöpainin paikalleen (kannen nuoli ja kulhon nuoli vastatusten) ja käännä **myötäpäivään**. Kannen nokan pitää painautua peruskoneessa olevaan aukkoon vasteeseen asti.
- Valitse haluamasi nopeus valitsimella.

- Kun lisäät aineksia, aseta valitsin ensin asentoon **0/off**.
- Poista sitten syöttöpainin ja lisää ainekset täyttöaukon kautta.
- Lisää nesteet syöttöpainimen läpi. Voit käyttää syöttöpainimen lisäosaa mittastiana.



Huom.!

Käytettäessä kulhoa koneen voi käynnistää vain, kun kulho on paikallaan, kansi lukittuna kulhon päälle ja tehosekoittimen käyttöliitännän suojakansi asennettuna.

Vispilä (6c)

Kuva E

vatkaa kerma- ja valkuaisvaahdon sekä kevyet taikinat.

Ei sovellu kiinteille aineksille (esim. voipalat jääkaappikylmänä).

- Kiinnitä vispilä kulhoon (**Kuva 1a**).
- Täytä ainekset.
- Aseta kansi ja syöttöpainin paikoilleen ja käännä **myötäpäivään** vasteeseen asti.
- Valitse haluamasi nopeus valitsimella (katso erillinen vihko »Ruokaohjeita ja vinkkejä«).
- Kun lisäät aineksia, aseta valitsin ensin asentoon **2**.
- Poista sitten syöttöpainin ja lisää ainekset täyttöaukon kautta.

Taikinakoukku (6d)

Kuva E

vaivaa paksut taikinat ja sekoittaa taikinaan ainekset, joita ei tarvitse hienontaa (esim. rusinat, suklaalastut).

- Kiinnitä taikinakoukku kulhoon (**Kuva 1b**).
- Täytä ainekset.
- Aseta kansi ja syöttöpainin paikoilleen ja käännä **myötäpäivään** vasteeseen asti.
- Valitse haluamasi nopeus valitsimella (katso erillinen vihko »Ruokaohjeita ja vinkkejä«).
- Kun lisäät aineksia, valitse haluamasi nopeus valitsimella.
- Poista sitten syöttöpainin ja lisää ainekset täyttöaukon kautta.

Mallista riippuen:

Hienonnusterät

Kuva F

Käännettävä viipalointiterä (6j) – paksu/ohut viipaloi hedelmät ja kasvikset.

Käännettävä raastinterä (6k) – karkea/hieno raastaa hedelmät, kasvikset ja juuston.

Käännettävä viipalointi- ja raastinterä (6l)

viipaloi ja raastaa hedelmät, kasvikset ja juuston.

Raasteterä (6m) – keskihieno

rouhii pähkinät, jääkaapista otetun suklaan ja kovan juuston.

Suikalointiterä (6n)

viipaloi ranskanperunat ja hedelmäsalaatin ainekset.

- Kiinnitä terä paikalleen. haluamasi viipalointi-/raastinpuoli ylöspäin. Kun käytät raasteterää (6m) ja suikalointiterää (6n), aseta oikea puoli ylöspäin (katso **Kuva B**). Aseta terä teränpitimeen niin, että teränpitimen vääntiö tarttuu terässä oleviin reikiin. Terän pitää asettua teränpitimen sivutappien **päälle**.
- Aseta teräpidin käyttöakselille ja käännä vähän.



Varo terävää terää – loukkaantumisaara!

Älä tartu täyttöaukkoon. Kun lisää aineksia, käytä aina syöttöpaininta.

- Aseta kansi ja syöttöpainin paikalleen (kannen nuoli ja kulhon nuoli vastatusten) ja käännä **myötäpäivään**. Kannen nokan pitää painautua peruskoneessa olevaan aukkoon vasteeseen asti.
- Täytä kulhoon viipaloitavat tai raastettavat ainekset.

Huom.!

Edellä mainitut terät eivät sovellu kovan juuston, pähkinöiden, piparjuuren tms. raastamiseen. Alan liikkeistä voit hankkia lisää teriä eri käyttötarkoituksiin (katso Lisävarusteet).

- Valitse haluamasi nopeus valitsimella.
- Työnnä viipaloitavia tai raastettavia aineksia sisään vain kevyesti syöttöpainimella painaen.
- Kun lisää aineksia, aseta valitsin ensin asentoon **0/off**.
- Poista sitten syöttöpainin ja lisää ainekset täyttöaukon kautta.
- Kun viipaloitavat ainekset ovat pitkiä ja kapeita, lisää ne kulhoon syöttöpainimen läpi.

Huom.!

Tyhjennä kulho, ennen kuin se on niin täynnä, että viipaloitavat tai raastettavat ainekset ulottuvat teränpitimeen.

Max. täyttömäärä: 500 g

Sitruspuristin (6e)

Kuva G

sitruhedelmien, esim. appelsiinien, greippien, sitruunoiden puseruttamiseen.

Huom.!

Käytä varustetta vain, kun tehosekoittimen käyttöliittännän suojakansi (2) on paikallaan.

- Aseta sitruspuserrin paikalleen koneeseen (sitruspuserrimen nuoli ja kulhon nuoli vastatusten) ja käännä **myötäpäivään**. Siiviläkorin nokan pitää painautua peruskoneessa olevaan aukkoon vasteeseen asti.
- Aseta puristin paikalleen ja paina kiinni.
- Käynnistä hedelmien puserrus kääntämällä valitsin **asentoon 2 tai 3** ja paina hedelmää puserrinta vasten.
- Irrota sitruspuserrin käytön jälkeen ja poista kulho.

Huom.!

Tarkkaile täyttökorkeutta. Tyhjennä mehuastia, ennen kuin mehua ulottuu siiviläkorin.

Max. täyttömäärä: 1000 g

Mehulinko (6f)

Kuva H

valmistaa tuoremehun siemenhedelmistä (esim. omenat, päärynät), marjoista, kivellisistä hedelmistä (poista kivet ennen linkoamista) ja vihanneksista (esim. porkkanat, tomaatit).

- Aseta kulho paikalleen ja käännä myötäpäivään vasteeseen asti.
- Kiinnitä raastinastia ja siiviläosa paikoilleen.
- Laita mehulingon kansi paikalleen ja käännä myötäpäivään. Kannen nokan pitää painautua peruskoneessa olevaan aukkoon vasteeseen asti.
- Aseta valitsin asentoon **3**.
- Laita hedelmät tai vihannekset täyttösuppiloon ja työnnä ainekset sisään syöttöpainimella kevyesti painaen. Paloittele ensin ainekset tarvittaessa.
- Käännä loppuvaiheessa valitsin hetkeksi asentoon **4** ja anna laitteen käydä niin kauan, että hedelmäliha on kokonaan puristunut mehuksi.

Huom.!

Tyhjennä kulho ajoissa:

- kun on käsitelty kaikkiaan 500 grammaa,
- ennen kuin mehua ulottuu raastinastiaan asti.

Soseutin (6g)

Kuva I

soseuttaa pehmeät tai keitetyt hedelmät ja marjat sekä kasvikset.

- Aseta kulho paikalleen ja käännä **myötäpäivään** vasteeseen asti.
- Aseta soseutussiivilä ja soseutusterä paikoilleen.
- Aseta kansi paikoilleen ja käännä **myötäpäivään** vasteeseen asti.

- Valitse tehoalue **4** (katso erillinen vihko »Ruokaohjeita ja vinkkejä«).
- Poista sitten syöttöpainin ja lisää ainekset täyttöaukon kautta.

Huom.!

Tarkkaille täyttökorkeutta. Tyhjennä mehuastia, ennen kuin mehua ulottuu siiviläkoriin.

Max. täyttömäärä: 1000 g

Käytön jälkeen

- Aseta valitsin asentoon **0/off**.
 - Irrota pistotulppa pistorasiasta.
 - Irrota kansi **vastap**äivään kääntäen.
 - Poista varuste:
 - Poista varusteenpidin kulhosta yhdessä monitoimiterän kanssa. Irrota monitoimiterä pitimestä.
- Puhdista monitoimiterä ja aseta terän suojus terän päälle.**
- Poista taikinakoukku tai vispilä kulhosta.
 - Poista soseutin tai mehulinko kulhosta.
 - Nosta teränpidin pois kulhosta aukkokohtasta. Irrota terät.
- Poista kulho kääntämällä **vastap**äivään.
 - Puhdista kaikki osat, katso kohta »Puhdistus«.

Tehosekoitin

Kuva J



Varo terävää terää/pyörivää käyttöakselia – loukkaantumisvaara!

Älä tartu paikalleen kiinnitettyyn tehosekoittimeen!

Tehosekoitin toimii vain, kun kansi on lukittunut kunnolla paikalleen. Irrota/kiinnitä tehosekoitin vain kun koneen moottori on pysähtynyt!



Palovamman vaara!

Kannessa olevan suppilon kautta tulee ulos höyryä sekoitettaessa kuumia aineksia. Täytä tehosekoittimeen kuumaa tai kuohuvaa nestettä enintään 0,5 litraa.

Huom.!

Tehosekoitin voi vaurioitua. Älä käsittele pakasteita (paitsi jääpaloja). Älä käytä tehosekoitinta tyhjänä.

Käyttö

Huom.!

Kun käytät tehosekoitinta, sekoittimen kannen ja kulhon kansineen pitää olla paikoillaan. Muista poistaa varusteet kulhosta!

- Avaa tehosekoittimen käyttöliitännän suojakansi. Paina kannen keskellä olevaa painiketta ja päästä irti.
- Aseta tehosekoittimen kulho paikalleen (kulhon nuoli ja koneen nuoli vastatusten) ja käännä **myötä**päivään vasteeseen asti.
- Täytä ainekset. Maksimimäärä nesteitä = 1,5 litraa; (maksimimäärä kuohuvia tai kuumia nesteitä 0,5 litraa). Optimaali käsittelymäärä, kiinteitä aineksia = 100 grammaa.
- Aseta kansi paikoilleen ja käännä **myötä**päivään. Kannen nokan pitää painautua tehosekoittimen kahvassa olevaan rakoon vasteeseen asti!
- Valitse haluamasi nopeus valitsimella.
- Kun lisää aineksia, aseta valitsin ensin asentoon **0/off**.
- Irrota kansi ja lisää ainekset tai
- poista suppilo ja lisää kiinteät ainekset vähitellen täyttöaukon kautta tai
- kaada nestemäiset ainekset kulhoon suppilon läpi.

Käytön jälkeen

- Aseta valitsin asentoon **0/off**.
- Irrota tehosekoitin **vastap**äivään kääntäen.
- Irrota kansi **vastap**äivään kääntäen.

Ohje: Puhdista tehosekoitin heti käytön jälkeen, katso »Puhdistus«.

Puhdistus



Sähköiskun vaara!

Älä upota peruskonetta veteen tai pese sitä juoksevan veden alla.

Huom.!

Laitteen pinta voi vaurioitua. Älä käytä hankaavia puhdistusmenetelmiä.

Peruskoneen puhdistus

- Irrota pistotulppa pistorasiasta.
- Pyyhi peruskone puhtaaksi kostealla liinalla. Käytä tarvittaessa käsinpesuun tarkoitettua pesuainetta.

Kuivaa kone lopuksi.

Kulhon ja varusteiden puhdistus



**Varo terävää terää –
loukkaantumisvaara!**

Älä koske teriin paljain käsin.
Käytä puhdistamiseen harjaa.

Kaikki osat ovat konepesun kestäviä.
Varo, että muoviosat eivät jää puristuksiin astianpesukoneessa, niiden muoto saattaa muuttua pesun aikana.
Porkkanoista, punakaalista tms. jää muoviosiin punaista väriä, jonka voit poistaa muutamalla tipalla ruokaöljyä.
Voit purkaa vispilän osiin puhdistusta varten. Vedä vispilä varovasti irti pidikkeestä ja irrota kansiosa (**Kuva K**). Kiinnitä osat toisiinsa puhdistamisen jälkeen.

Tehosekoittimen puhdistus



**Varo terävää terää –
loukkaantumisvaara!**

Älä koske tehosekoittimen terään paljain käsin. Käytä puhdistamiseen harjaa.

Pese tehosekoitin heti käytön jälkeen.
Silloin jäljelle jääneet ainekset eivät kuivu kiinni eivätkä muoviosat vahingoitu (esim. yrteissä olevien eteeristen öljyjen takia).
Tehosekoittimen kulho, kansi ja suppilo ovat konepesun kestäviä.

Älä pese tehosekoittimen terää astianpesukoneessa, vaan puhdista se juoksevan veden alla (älä jätä likoamaan veteen).

Ohje: Kaada koneeseen kiinnitettyyn tehosekoittimeen vähän vettä, johon on lisätty käsinpesuun tarkoitettua astianpesuainetta. Käynnistä tehosekoitin muutamaksi sekunniksi **nopeudelle M**. Kaada pesuvesi pois ja huuhtelee tehosekoitin puhtaalla vedellä.

Tehosekoittimen purkaminen osiin

Kuva L

- Käännä teräosaa **vastapäivään**. Käytä tarvittaessa apuna sekoittimen kantta. Teräosa irtaantuu lukituksesta.
- Poista teräosa ja irrota tiivistysrengas.

Tehosekoittimen kokoaminen



Loukkaantumisvaara

Älä koske tehosekoitinta sen ollessa kiinnitettynä peruskoneeseen.

- Kiinnitä tiivistysrengas teräosaan.
- Aseta teräosa terät edellä paikoilleen tehosekoittimen kulhoon.
- Kiinnitä teräosa **myötäpäivään** kääntäen. Kierrä vähintään niin paljon, että toinen siivekkeistä peittää tehosekoittimen kulhossa olevan merkin (oikea asento → **Kuva L6**).

Sitruspusertimen puhdistus

Kaikki osat ovat konepesun kestäviä.
Pese puristin heti käytön jälkeen joka puolelta juoksevan veden alla. Näin siihen jäänyt hedelmälliä ei kuivu kiinni.

Mehulingon puhdistus

Kuva M

Kun puhdistat mehulingon, irrota siiviläosa raastinastiasta. Huuhdo osat juoksevan veden alla.

Puhdista varovasti siiviläosan lamellit, ne menevät helposti rikki.

Soseuttimen puhdistus

Kuva N

Voit purkaa soseuttimen osiin puhdistusta varten. Paina alakautta soseutusterää ja poista se soseutussiivilästä.

Säilytys

- Irrota pistotulppa pistorasiasta.
- Sulje tehosekoittimen käyttöliitännän suojakansi.
- Aseta kulho paikalleen.
- Aseta monitoimiterän suojus aina paikalleen säilytyksen ajaksi.
- Kelaa liitäntäjohto sitä varten olevaan tilaan.

Ohje:

Katso **kuvasta O** koneen säilytysmahdollisuudet. Poista ennen käyttöä **kaikki** varusteosat kulhosta tai tehosekoittimesta. Kiinnitä paikoilleen vain tarvittavat osat.

Lisävarusteet – terät

(saatavissa kodinkoneliikkeistä, jos varusteet eivät sisälly toimitukseen)

MUZ4PS2 – viipaloi ranskanperunat ja hedelmäsalaatin ainekset.

MUZ4JS1 – viipaloi aasialaiset vihannekset.

MUZ4RS1 – raastaa perunat esim. perunamuusiin.

MUZ4RS2 – rouhii pähkinät, jääkaapista otetun skualan ja kovan juuston.

MUZ4KP1 – viipaloi ja raastaa hedelmät, kasvikset ja juuston.

Toimenpiteitä käyttöhäiriöiden varalle



Loukkaantumisvaara

Irrota pistotulppa pistorasiasta ennen häiriön poistamista.



Tärkeä ohje

Aseta sähkökatkon jälkeen valitsin asentoon **0/off** ja käynnistä kone uudelleen.

Häiriö:

Kone kytkeytyy käytön aikana pois päältä.

Toimenpide:

Ylikuormitussuoja on aktivoitunut.

- Katkaise virta koneesta ja irrota pistotulppa pistorasiasta.
 - Anna koneen jäähtyä 15 minuuttia, jotta ylikuormitussuoja lakkaa vaikuttamasta.
 - Käynnistä laite uudelleen.
- Jos moottori ei vielä käynnisty, kytke kone pois päältä ja irrota pistotulppa pistorasiasta. Poista kaikki ainekset huolellisesti koneesta.

Kulho varusteet

Häiriö:

Laite ei käynnisty.

Toimenpide:

- Käännä kulho (4) vasteeseen asti.
- Aseta kansi (5) paikalleen ja käännä kiinni vasteeseen asti.
- Sulje tehosekoittimen käyttöliitännän suojakansi (2).

Tehosekoitin

Häiriö:

Laite ei käynnisty.

Toimenpide:

- Aseta kulho (4) ja kansi (5) paikalleen ja käännä vasteeseen asti.
- Käännä tehosekoitin (7) vasteeseen asti.
- Aseta tehosekoittimen kansi (8a) paikalleen ja käännä vasteeseen asti.

Ota yhteys huoltoliikkeeseen muissa häiriötapauksissa.

Kierrätysohjeita



Tässä laitteessa on sähkö- ja elektroniikkalaiteromusta annetun EU-direktiivin 2002/96/EY mukainen merkintä (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Direktiivi antaa puitteet käytöstä poistettujen laitteiden palautusoi-keudesta ja hyödyntämisestä ja se koskee kaikkia EU-maita.

Tarkempia tietoja kierrätysmahdollisuuksista saat koneen myyjältä sekä kaupungin tai kunnan virastosta, jätehuoltoasioista vastaavilta henkilöiltä.

Takuu

Tälle laitteelle ovat voimassa maahantuojaan myöntämät takuuehdot.

Täydelliset takuuehdot saat myyntiliikkeeltä, josta olet ostanut laitteen.

Takuutapauksessa on näytettävä ostokuitti.

Oikeudet muutoksiin pidätetään.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Enhorabuena por la compra de su nuevo aparato de la casa BOSCH.
Con él, Vd. se ha decidido por un electrodoméstico moderno y de gran calidad. Más informaciones sobre nuestros productos las podrá hallar en nuestra página web.

Este aparato ha sido diseñado para la elaboración de alimentos en cantidades usuales domésticas, quedando excluido su uso industrial. Por aplicaciones semejantes a las de hogares particulares se entienden aquéllas en cocinas de personal en oficinas, comercios, explotaciones agrícolas, etc., así como cocinas para uso por huéspedes o clientes de pensiones, hostales, casas de huéspedes etc. No deberán sobrepasarse las cantidades a elaborar y los tiempos de funcionamiento habituales para uso doméstico. Véase adicionalmente el cuaderno «Recetas y sugerencias prácticas». El aparato no requiere un mantenimiento específico.

Las presentes instrucciones de uso son válidas para diferentes modelos de aparato, caracterizándose las diferencias en cada caso.

Lea detenidamente las instrucciones de uso del aparato y guárdelas para un posible propietario posterior. En caso de ceder o entregar el aparato a otra persona, acompáñelo siempre de las correspondientes instrucciones de uso. Usar el aparato sólo en combinación con los accesorios originales del fabricante.

Vista general del aparato

Despliegue, por favor, las páginas con las ilustraciones.

Base motriz

Fig. A

1 Mando giratorio

- | | | |
|-----------------|---|--|
| 0/off | = | Parada |
| M | = | Accionamiento momentáneo |
| | | permite trabajar con el máximo número de revoluciones; hay que mantenerlo accionado con la mano. |
| Posiciones 1–4= | | La velocidad de trabajo |
| Posición 1 | = | Velocidad de trabajo lenta |
| Posición 4 | = | Velocidad de trabajo rápida |

- 2 Tapa protectora del accionamiento de la batidora
- 3 Compartimento recogecables

Recipiente de mezcla con accesorios

Fig. A

- 4 Recipiente
- 5 Tapa
- 5a Empujador
- 5b Accesorio interior del empujador

Accesorios

Fig. B

- 6a Porta-accesorios
- 6b Cuchilla multifunciones
- 6c Varilla mezcladora
- 6d Garfio amasador
- 6e Exprimidor de cítricos
- 6f Licuadora
- 6g Accesorio pasapurés
- 6h Caja para guardar los accesorios
- 6i Soporte portadiscos

Según el modelo de aparato, el equipo de serie de éste incluye dos o varios discos.

- 6j Cuchilla reversible para cortar – gruesa/fina
- 6k Cuchilla reversible para rallado – grueso/fino
- 6l Disco reversible para cortar y rallar
- 6m Disco rallador – semifino
- 6n Disco para cortar en tiras

Batidora

Fig. C

- 7 Vaso de la batidora
- 8a Tapa
- 8b Abertura para incorporar alimentos
- 8c Embudo

Consejos y advertencias de seguridad

¡Peligro de descarga eléctrica!

Conectar y usar el aparato sólo de conformidad con los datos que figuran en la placa de características del mismo.

No conectar el aparato a la red eléctrica en caso de presentar el cable de conexión o el aparato mismo huellas visibles de desperfectos.

Mantener el aparato fuera del alcance de los niños. Vigilar a los niños con objeto de evitar que jueguen con el aparato.

No permitir que las personas cuyas facultades sensoriales o mentales estén mermadas o que carezcan de suficientes conocimientos y experiencia, manejen y manipulen el aparato,

excepto en caso de hacerlo bajo la vigilancia de una persona con experiencia o hacer recibido instrucción práctica por la persona responsable de su seguridad.

Desconectar el aparato de la red eléctrica tras cada uso, así como antes de limpiarlo o armarlo.

Prestar atención a que el cable de conexión del aparato no entre en ningún momento en contacto con objetos o superficies cortantes ni piezas calientes.

Con objeto de evitar posibles situaciones de peligro, las reparaciones e intervenciones que debieran efectuarse en el aparato, por ejemplo la sustitución del cable de conexión del mismo, sólo podrán ser ejecutadas por personal técnico cualificado del Servicio Técnico Oficial de la marca. Cambiar los accesorios sólo con el motor parado (mando giratorio en la posición «0/off» = Parada) y el aparato desconectado de la red eléctrica (cable de conexión fuera de la toma de corriente). Usar el aparato sólo en combinación con los accesorios originales del fabricante. ¡No sumergir nunca la base motriz en el agua! ¡No colocar nunca la base motriz bajo el chorro de agua del grifo!

Manejo del aparato

Limpiar a fondo el aparato y sus accesorios antes de usarlos por vez primera. Véase a este respecto también el capítulo «Cuidados y Limpieza».

Preparativos

- Colocar la base motriz sobre una superficie lisa y limpia.
- Extraer el cable de conexión del compartimento.
- Introducir el cable de conexión en la toma de corriente.

Recipiente de mezcla con accesorios



¡Peligro de lesiones a causa de los accesorios giratorios!

¡No introducir nunca las manos en el recipiente mientras esté en funcionamiento el aparato! Usar siempre el empujador (5a) para empujar los ingredientes.

Tras desconectar el aparato, el accionamiento del mismo continúa girando durante unos instantes. Por eso se deberán cambiar los accesorios sólo con el aparato completamente parado.



¡Peligro de lesiones a causa de los accesorios giratorios!

Los trabajos en el recipiente de mezcla se realizarán siempre con la tapa protectora (2) del accionamiento de la batidora cerrada y nunca con la jarra batidora montada.

Cuchilla multifunciones (6b)

para picar y batir.

Fig. D



¡Peligro de lesiones a causa de las cuchillas cortantes!

Sujetar la cuchilla multifunciones sólo por la pieza de plástico.

- Colocar el recipiente de mezcla sobre la base motriz y girarlo hacia la derecha (sentido de marcha de las agujas del reloj), hasta el tope. El saliente del recipiente tiene que encajar en la ranura de la base motriz.
- Montar los accesorios:
 - Colocar el porta-accesorios en el recipiente de mezcla.
 - Colocar la cuchilla multifunciones en el porta-accesorios (prestar atención a su posicionamiento correcto – Fig. D4); soltarla.



¡Atención!

- Agregar los alimentos siempre **después** de colocar los accesorios.
- Extraer la cuchilla multifunciones (6b) del protector antes de montarla.
- Poner los ingredientes en la jarra batidora.
- Montar la tapa con el empujador (la flecha de la tapa debe coincidir con la flecha del recipiente). Girarla **hacia la derecha** (sentido de marcha de las agujas del reloj). El saliente de la tapa debe encajar a tope en la ranura de la base motriz.
- Colocar el mando giratorio en la posición de trabajo apropiada.
- Para incorporar adicionalmente ingredientes, colocar el mando giratorio en la posición «0/off».
- Extraer el empujador de su alojamiento e incorporar los ingredientes a través de la abertura.
- Incorporar los líquidos a través del empujador. El accesorio interior del empujador se puede usar como vaso medidor.



¡Atención!

El trabajo con el recipiente de mezcla siempre se realizará con éste montado sobre la base motriz, la tapa puesta y apretada, y la tapa protectora del accionamiento de la batidora cerrada.

Varilla batidora (6c)

Fig. E

para montar la clara de huevo a punto de nieve, preparar nata o batir masas ligeras. No es adecuada para elaborar productos sólidos (por ejemplo trozos de mantequilla retirados directamente del frigorífico).

- Colocar la varilla batidora en la jarra (Fig. 1a).
- Poner los ingredientes en la jarra batidora.
- Montar la tapa con el empujador y girarla hacia la derecha (sentido de marcha de las agujas del reloj), hasta el tope.
- Colocar el mando giratorio en la posición deseada. (Véase adicionalmente el cuaderno «Recetas y sugerencias prácticas»).
- Para agregar ingredientes, colocar el mando giratorio en **la posición 2**.
- Extraer el empujador de su alojamiento e incorporar los ingredientes a través de la abertura.

Garfio amasador (6d)

Fig. E

para amasar masas pesadas y mezclar ingredientes que no deben picarse (por ejemplos uvas pasas, láminas de chocolate).

- Colocar el garfio amasador en la jarra (Fig. 1b).
- Poner los ingredientes en la jarra batidora.
- Montar la tapa con el empujador y girarla hacia la derecha (sentido de marcha de las agujas del reloj), hasta el tope.
- Colocar el mando giratorio en la posición deseada. (Véase adicionalmente el cuaderno «Recetas y sugerencias prácticas»).
- Para reponer ingredientes, colocar el mando giratorio en la posición deseada.
- Extraer el empujador de su alojamiento e incorporar los ingredientes a través de la abertura.

Según modelo:

Discos cortadores/picadores

Fig. F

Cuchilla reversible para cortar (6j) –

gruesa/fina

para cortar frutar y verdura.

Cuchilla reversible para rallado (6k) –

grueso/fino

para rallar frutas, verdura y queso.

Disco reversible para cortar y rallar (6l)

para cortar y rallar fruta, verdura y queso.

Disco rallador reversible (6m) – medio fino disco para rallar nueces, chocolate refrigerado o queso curado.

Disco para cortar en tiras (6n)

disco para cortar patatas fritas y frutas para ensalada de frutas.

- Colocar el disco en su soporte. Colocar el disco reversible para cortar y rallar con la cara que se desea utilizar hacia arriba. Colocar el disco rallador (6m) y el disco para cortar en tiras con la cara útil hacia arriba (Fig. B). Colocar el disco sobre el portadiscos de modo que los arrastradores de éste penetren en las aberturas del disco. El disco **deberá descansar sobre** la espiga lateral del portadiscos.
- Montar el portadiscos en el eje de accionamiento mediante un ligero giro.



¡Peligro de lesiones a causa de las cuchillas cortantes!

No introducir las manos en la abertura para incorporar ingredientes. Usar siempre el empujador para empujar los ingredientes.

- Montar la tapa con el empujador (la flecha de la tapa debe coincidir con la flecha del recipiente). Girarla **hacia la derecha** (sentido de marcha de las agujas del reloj). El saliente de la tapa debe encajar a tope en la ranura de la base motriz.
- Incorporar los ingredientes que se desean cortar o rallar.

¡Atención!

Los discos y cuchillas no son adecuados para cortar o rallar queso curado (duro), nueces y nabos. Los discos adecuados para estas tareas se pueden adquirir en el comercio especializado (véanse los accesorios opcionales).

- Colocar el mando giratorio en la posición de trabajo apropiada.
- Agregar los alimentos empujándolos sólo levemente con el empujador.
- 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 ingredientes largos y delgados a través del empujador.

¡Atención!

Vaciar el recipiente de mezcla antes de que los ingredientes cortados o picados entren en contacto con el portadiscos.

Capacidad máxima: 500 g

Exprimidor de cítricos (6e) Fig. G

Para exprimir cítricos (naranjas, limones, pomelos, etc.)

¡Atención!

¡Los trabajos sólo se realizarán con la tapa protectora del accionamiento de la batidora (2) cerrada!

- Montar el exprimidor de cítricos (la flecha del exprimidor debe coincidir con la flecha del recipiente). Girarlo **hacia la derecha** (sentido de marcha de las agujas del reloj). El saliente del cesto tamizador tiene que estar encajado a tope en la ranura de la base motriz.
- Montar y encajar el cono exprimidor.
- Para exprimir las frutas, colocar el mando giratorio en la **posición 2 o 3** y presionar la fruta contra el cono exprimidor.
- Tras concluir el trabajo, soltar el exprimidor y retirar el recipiente de mezcla.

¡Atención!

Prestar atención al nivel de llenado.

Retirar el recipiente de mezcla antes de que el zumo alcance el cesto tamizador.

Capacidad máxima: 1.000 g

Licuada (6f) Fig. H

Para licuar frutas con pepitas (por ejemplo manzanas, peras), bayas, frutas deshuesadas, hortalizas y verduras (por ejemplo zanahorias, tomates).

- Colocar el recipiente de mezcla sobre la base motriz y girarlo hacia la derecha (sentido de marcha de las agujas del reloj), hasta el tope.
- Montar la cazoleta ralladora y el cesto tamizador.
- Montar la tapa de la licuadora y girarla hacia la derecha (sentido de marcha de las agujas del reloj). El saliente de la tapa debe encajar a tope en la ranura de la base motriz.
- Colocar el mando giratorio en la **posición 3**.
- Introducir la fruta o verdura en la boca de carga y empujar los ingredientes levemente con el empujador. En caso necesario, picar previamente los ingredientes.

- Al concluir la operación, colocar el mando giratorio brevemente en la **posición 4** y hacer funcionar el aparato hasta licuar completamente la pulpa.

¡Atención!

Vaciar la jarra a tiempo:

- tras elaborar una cantidad máxima de 500 gramos de ingredientes,
- antes de que el zumo entre en contacto con la cazoleta ralladora.

Accesorio para hacer purés (6g) Fig. I

Para triturar (hacer puré) frutas o verduras blandas o cocidas.

- Colocar el recipiente de mezcla sobre la base motriz y girarlo hacia la derecha (**sentido de marcha de las agujas del reloj**), hasta el tope.
- Montar el cesto tamizador y la cuchilla.
- Montar la tapa **en** la jarra y girarla hacia la derecha (sentido de marcha de las agujas del reloj), hasta el tope
- Colocar el mando giratorio en la **posición 4** (Véase adicionalmente el cuaderno «Recetas y sugerencias prácticas»).
- Extraer el empujador de su alojamiento e incorporar los ingredientes a través de la abertura.

¡Atención!

Prestar atención al nivel de llenado.

Retirar el recipiente de mezcla antes de que el zumo alcance el cesto tamizador.

Capacidad máxima: 1.000 g

Tras concluir el trabajo

- Colocar el mando giratorio en la posición **0/off**.
 - Extraer el cable de conexión de la toma de corriente.
 - Girar la tapa de la jarra **hacia la izquierda** (sentido de marcha contrario al de las agujas de reloj); retirarla.
 - Retirar los accesorios:
 - Retirar el porta-accesorios y la cuchilla multifunciones de la jarra. Separar la cuchilla multifunciones del porta-accesorios.
- Tras limpiar la cuchilla multifunciones, colocar en la misma el protector.**
- Retirar el garfio amasador o la varilla batidora de la jarra.
 - Retirar el accesorio para hacer puré o la licuadora de la jarra.
 - Retirar el soporte porta-discos por las entalladuras del recipiente de mezcla. Retirar los discos.

- Girar el recipiente de mezcla **hacia la izquierda** (sentido de marcha contrario al de las agujas de reloj) y retirarlo.
- Limpiar todas las piezas. Véase a este respecto el capítulo «Cuidados y limpieza».

Batidora

Fig. J



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

¡No introducir nunca las manos en la batidora montada!

La batidora sólo trabaja con la tapa enroscada. Desmontar o montar la batidora sólo estando el accionamiento parado.



¡Peligro de quemadura!

Al elaborar alimentos o líquidos calientes en la batidora, puede escapar vapor caliente a través del embudo en la tapa.

Llenar como máximo 0,5 litros de líquido caliente en la batidora.

¡Atención!

La batidora puede sufrir daños. ¡No tratar de elaborar productos o ingredientes congelados (excepto cubitos de hielo)! No hacer funcionar la batidora en vacío.

Batido

¡Atención!

Para trabajar con la batidora es imprescindible que la tapa de la batidora y el recipiente de mezcla estén montados y bloqueados. ¡Retirar previamente cualquier accesorio que pudiera haber en el interior del recipiente de mezcla!

- Abrir la tapa protectora del accionamiento. Pulsar a tal efecto el mando situado en el centro de la trampilla, soltándolo.
- Montar la jarra batidora (la flecha de la jarra debe coincidir con la marca en forma de punto en el aparato). Girarla **hacia la derecha**, hasta el tope.
- Poner los ingredientes en la jarra batidora. Máxima cantidad de líquido admisible = 1,5 litros (en caso de líquidos calientes o con propensión a formar espuma, la cantidad máxima admisible es de 0,5 litros). Óptima cantidad de elaboración para productos sólidos = 100 gramos.

- Montar la tapa sobre el aparato y apretarla, girándola **hacia la derecha** (sentido de marcha de las agujas de reloj). El saliente de la tapa tiene que encajar a tope en la ranura del asa de la jarra batidora.
- Colocar el mando giratorio en la posición de trabajo apropiada.
- Para incorporar adicionalmente ingredientes, colocar el mando giratorio en la posición «0/off».
- Retirar la tapa e incorporar los ingredientes
-
- retirar el embudo y agregar los ingredientes sólidos a través de la abertura
-
- agregar los ingredientes líquidos a través del embudo.

Tras concluir el trabajo con la batidora

- Colocar el mando giratorio en la posición **0/off**.
- Girar la jarra batidora **hacia la izquierda** (sentido de marcha contrario al de las agujas de reloj); retirarla.
- Girar la tapa de la jarra **hacia la izquierda** (sentido de marcha contrario al de las agujas de reloj); retirarla.

Consejo práctico: Se recomienda limpiar la batidora inmediatamente después de usarla. Véase a este respecto el capítulo «Cuidados y limpieza».

Cuidados y limpieza



¡Peligro de descarga eléctrica!

¡No sumergir nunca la base motriz en el agua! ¡No colocar nunca la base motriz bajo el chorro de agua del grifo!

¡Atención!

¡Las superficies del aparato pueden resultar dañadas! No usar agentes frotadores para su limpieza.

Limpiar la base motriz

- Extraer el cable de conexión de la toma de corriente.
- Limpiar la base motriz con un paño húmedo. En caso necesario se puede agregar un poco de agente lavavajillas (para lavado a mano).

Secar la base motriz.

Limpiar el recipiente de mezcla con accesorios



¡Peligro de lesiones a causa de las cuchillas cortantes!

No tocar ni manipular nunca las cuchillas con las manos. Usar siempre un cepillo para limpiar la cuchilla.

Todas las piezas se pueden lavar en el lavavajillas.

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

Al rallar zanahorias, lombardas o productos similares, se acumula sobre las piezas de plástico una capa de color rojizo.

Esta capa se puede eliminar aplicando varias gotas de aceite comestible y frotando con un paño.

La varilla batidora se puede desarmar para su limpieza. Para ello, retirar la varilla cuidadosamente de su alojamiento; retirar asimismo la tapa (**Fig. K**). Tras concluir su limpieza, volver a armar la varilla batidora.

Limpiar la batidora



¡Peligro de lesiones a causa de las cuchillas cortantes!

No tocar ni manipular nunca las cuchillas con las manos. Usar siempre un cepillo para limpiar la cuchilla.

Limpiar la batidora inmediatamente después de usarla. De este modo no quedan adheridos restos de alimentos y el plástico no está expuesto a la acción agresiva de agentes tales como aceites aromáticos o especias.

La jarra, la tapa y el embudo son apropiados para el lavado en el lavavajillas.

¡No lavar la cuchilla en el lavavajillas!

Limpiarla siempre bajo el chorro de agua del grifo. ¡No sumergirla nunca en el agua!

Consejo práctico: Poner un poco de agua con lavavajillas en la batidora montada.

Colocar el mundo giratorio durante algunos segundos en la **posición «M»**. Evacuar el agua y enjuagar la jarra con agua limpia.

Desarmar la batidora

Fig. L

- Sujetar la cuchilla por las aletas, girándola **hacia la izquierda** (sentido de marcha contrario al de las agujas de reloj).

En caso necesario, usar para ello la tapa de la batidora. La cuchilla se ha soltado de su emplazamiento.

- Retirar la cuchilla y también la junta.

Armar la batidora



¡Peligro de lesiones!

¡No armar nunca la jarra batidora estando el vaso montado en el aparato!

- Montar la junta en la cuchilla
- Introducir la cuchilla por abajo en el vaso de la batidora; colocarla en su sitio.
- Sujetar la cuchilla por los salientes y enroscarla firmemente **girándola a la derecha** (sentido de marcha de las agujas del reloj). Enroscar la cuchilla como mínimo hasta que un saliente cubra la marca del vaso (para el posicionamiento correcto → **Fig. L6**).

Limpiar el exprimidor de cítricos

Todas las piezas se pueden lavar en el lavavajillas. Se aconseja enjuagar el cono exprimidor inmediatamente después de concluir su uso, colocándolo debajo del grifo de agua. De este modo se evita que se sequen los restos de las frutas.

Limpiar la licuadora

Fig. M

Para limpiar la licuadora, separar el cesto tamizador de la cazoleta ralladora. Lavar las piezas bajo el chorro de agua del grifo.

Limpiar cuidadosamente las láminas del cesto tamizador a fin de no dañarlas.

Limpiar el accesorio para hacer puré

Fig. N

Desarmar el accesorio para hacer puré para su limpieza. A tal efecto deberá presionarse en la cuchilla por abajo, retirándola del cesto tamizador.

Guardar la máquina

- Extraer el cable de conexión de la toma de corriente.
- Cerrar la tapa protectora del accionamiento de la batidora.
- Colocar el recipiente de mezcla en su emplazamiento.
- Para guardar la cuchilla multifunciones deberá colocarse siempre el protector de la cuchilla.
- Guardar el cable de conexión en el compartimento del cable.

Advertencia:

Las diferentes posibilidades para guardar el cable se muestran en la **Fig. O**. Antes de usar el aparato, retirar todos los accesorios que se pudieran encontrar en el interior del recipiente de mezcla o en la jarra batidora. Montar sólo los accesorios que se vayan a usar.

Accesorios opcionales – Discos

(disponibles en el comercio del ramo, en caso de suministrarse con el aparato)

MUZ4PS2 – disco para cortar patatas fritas y frutas para ensalada de frutas.

MUZ4JS1 – disco para cortar verdura asiática.

MUZ4RS1 – disco para rallar patatas para preparar ñoquis o patatas a la suiza.

MUZ4RS2 – disco para rallar nueces, chocolate refrigerado o queso curado.

MUZ4KP1 – disco para cortar y rallar fruta, verdura y queso.

Localización de averías



¡Peligro de lesiones!

Antes de efectuar cualquier trabajo en el aparato, extraer el cable de conexión de la toma de corriente.



Advertencia importante

En caso de corte o interrupción del suministro de corriente, colocar el mando giratorio en la posición **0/off**, volviendo a conectar el aparato.

Avería:

El aparato se desconecta durante la marcha.

Forma de subsanarla:

La protección contra sobrecarga se ha activado.

- Desconectar el aparato y extraer el cable de conexión de la toma de corriente.
 - Dejar enfriar el aparato durante aprox. 15 minutos para desactivar el seguro contra sobrecarga.
 - Conectar el aparato nuevamente.
- En caso de no ponerse en marcha el motor, desconectar el aparato, extraer el cable de conexión de la toma de corriente y volver a conectar el aparato.
Retirar completamente los ingredientes.

Recipiente de mezcla con accesorios

Avería:

El aparato no se pone en marcha.

Forma de subsanarla:

- Fijar el recipiente de mezcla (4) en su sitio, girándolo a tal efecto hasta el tope.
- Montar la tapa (5) y fijarla, girándola hasta el tope.
- Cerrar la tapa protectora del accionamiento de la batería (2).

Batidora

Avería:

El aparato no se pone en marcha.

Forma de subsanarla:

- Fijar el recipiente de mezcla (4) y la tapa (5), girándolo hasta el tope.
- Fijar la batidora (7) en su sitio, girándola hasta el tope.
- Montar la tapa de la batidora (8a) y fijarla en su sitio girándola hasta el tope.

Para cualquier otro tipo de avería deberá avisarse el Servicio de Asistencia Técnica Oficial.

Consejos para la eliminación de embalajes y el desguace de aparatos usados



El presente aparato incorpora las marcas prescritas por la directiva europea CE/2002/96 relativa a la retirada y el reciclaje de los aparatos eléctricos y electrónicos usados (WEEE). Esta directiva constituye el marco reglamentario para una retirada y un reciclaje de los aparatos usados con validez para toda la Unión Europea.

Solicite una información detallada y actual a este respecto a su distribuidor o Administración local.

Garantía

CONDICIONES DE GARANTIA PAE BOSCH, se compromete a reparar o reponer de forma gratuita durante el período de 24 meses, a partir de la fecha de compra por el usuario final, las piezas cuyo defecto o falta de funcionamiento obedezca a causas de fabricación, así como la mano de obra necesaria para su reparación, siempre y cuando el aparato sea llevado por el usuario al taller del Servicio Técnico Autorizado por BOSCH.

En el caso de que el usuario solicitara la visita del Técnico Autorizado a su domicilio para la reparación del aparato, estará obligado el usuario a pagar los gastos del desplazamiento.

Esta garantía no incluye: lámparas, cristales, plásticos, ni piezas estéticas, reclamadas después del primer uso, ni averías producidas por causas ajenas a la fabricación o por uso no doméstico. Igualmente no están amparadas por esta garantía las averías o falta de funcionamiento producidas por causas no imputables al aparato (manejo inadecuado del mismo, limpiezas, voltajes e instalación incorrecta) o falta de seguimiento en las instrucciones de funcionamiento y mantenimiento que para cada aparato se incluyen en el folleto de instrucciones.

Para la efectividad de esta garantía es imprescindible acreditar por parte del usuario y ante el Servicio Autorizado de BOSCH, la fecha de adquisición mediante la correspondiente FACTURA DE COMPRA o que el usuario acompañará con el aparato cuando ante la eventualidad de una avería lo tenga que llevar al Taller Autorizado.

La intervención en el aparato por personal ajeno al Servicio Técnico Autorizado por BOSCH, significa la pérdida de garantía.

GUARDE POR TANTO LA FACTURA DE COMPRA. Todos nuestros técnicos van provistos del correspondiente carnet avalado por ANFEL (Asociación Nacional de Fabricantes de Electrodomésticos) que le acredita como Servicio Autorizado de BOSCH. Exija su identificación.

MODELO: FD E-Nr.: F. COMPRA:

Muitos parabéns por ter comprado um novo aparelho da Marca BOSCH. Optou, assim, por um electrodoméstico moderno e de elevada qualidade. Na nossa página da Internet poderá encontrar mais informações sobre os nossos produtos.

Este aparelho destina-se a ser utilizado no processamento de quantidades habituais numa família ou em aplicações similares e não para uso industrial. Utilizações semelhantes a um lar abrangem, p. ex., a utilização em cozinhas para colaboradores de lojas, escritórios, empresas agrícolas e de outros ramos de actividade, bem como a utilização por clientes de pensões, pequenos hotéis e de outras empresas do género.

Utilizar o aparelho só com as quantidades e tempos normais para uso doméstico, ver a brochura adicional «Receitas e sugestões».

O aparelho não carece de manutenção.

As Instruções de serviço aplicam-se a vários modelos. As diferenças estão assinaladas.

Favor, guardar as Instruções de serviço.

Caso o aparelho seja entregue a terceiros, as Instruções de serviço devem acompanhar o aparelho.

Utilizar o aparelho somente com os acessórios originais.

Panorâmica do aparelho

Por favor, desdobre as páginas com as ilustrações.

Aparelho base

Fig. A

1 Selector rotativo

0/off = Stop

M = Ligação momentânea
velocidade máxima,
não largar o selector.

Fases 1–4 = Velocidade de trabalho

Fase 1 = Rotação baixa – lento

Stufe 4 = Rotação elevada – rápido

2 Tampa de protecção do accionamento do misturador

3 Compartimento do cabo

Tigela com acessórios

Fig. A

4 Tigela

5 Tampa

5a Calçador

5b Adaptador do calçador

Nos reservamos el derecho de introducir modificaciones.

Ferramentas

- 6a** Suporte de ferramentas
- 6b** Lâmina de multifunções
- 6c** Vara para massas leves
- 6d** Vara para massas grossas
- 6e** Espremedor de citrinos
- 6f** Centrifugador de sumos
- 6g** Dispositivo para passar
- 6h** Caixa de acessórios
- 6i** Suporte de discos

Dependendo do modelo, o fornecimento inclui dois ou mais discos.

- 6j** Disco reversível de cortar – grosso/fino
- 6k** Disco reversível de ralar – grosso fino
- 6l** Disco reversível de cortar/ralar
- 6m** Disco de raspar – médio/fino
- 6n** Disco de cortar em tiras (Juliana)

Misturador

- 7** Copo misturador
- 8a** Tampa
- 8b** Abertura de enchimento
- 8c** Funil

Indicações de segurança

Perigo de choque eléctrico!

Ligar e utilizar o aparelho apenas de acordo com as indicações da chapa de características. Utilizar só, se o cabo de alimentação e o aparelho não apresentarem quaisquer danos. Manter as crianças afastadas do aparelho. Vigiar as crianças, para evitar que estas brinquem com o aparelho.

Não permitir que o aparelho seja utilizado por pessoas (e também crianças) com limitações sensoriais, físicas ou mentais ou, ainda, sem experiência e sem conhecimentos sobre o aparelho, a menos que sejam vigiadas ou que tenham recebido informações sobre a utilização do mesmo, por parte de uma pessoa responsável pela sua segurança. Desligar a ficha da tomada, depois de cada utilização e também antes da limpeza e da montagem, antes de abandonar a cozinha e em caso de anomalia.

O cabo de alimentação não deve estar próximo de arestas afiadas nem de superfícies quentes. Reparações no aparelho, como p. ex., substituição dum cabo de alimentação danificado, só devem ser executadas pelos nossos Serviços Técnicos, porque, só assim, se evitam situações de perigo.

Fig. B

Substituir acessórios e ferramentas só com o aparelho completamente parado (selector na posição **0/off**) e com a ficha desligada da tomada.

Utilizar o aparelho somente com os acessórios originais. Nunca mergulhar o aparelho base em água e nem o lavar sob água corrente.

Utilização

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

Preparação

- Colocar o aparelho base sobre uma superfície inferior lisa, resistente e limpa.
- Retirar o cabo do compartimento.
- Ligar a ficha à tomada.

Tigela com acessórios/Ferramentas



Perigo de ferimentos devido a ferramentas em rotação

Durante o funcionamento, nunca tente agarrar a tigela. Para pressionar ingredientes, utilizar sempre o calcador (5a). Depois de desligado, o accionamento ainda gira por breves instantes.

Substituir a ferramenta só com o aparelho completamente parado. Trabalhos na tigela só devem ser executados com a tampa de protecção de accionamento do misturador (2) fechada e nunca com o copo misturador colocado.

Fig. C

Lâmina de multifunções (6b)

Para ralar, picar e bater.

Fig. D



Perigo de ferimentos devido à lâmina afiada!

Segurar a lâmina de multifunções, somente pela parte de plástico.

- Colocar a tigela e rodá-la no sentido dos ponteiros do relógio, até ao batente. A saliência na tigela tem que coincidir com a ranhura do aparelho base.
- Aplicação de ferramentas:
 - Aplicar o suporte de ferramentas na tigela.
 - Aplicar a lâmina de multifunções sobre o suporte de ferramentas (dar atenção ao posicionamento – **Fig. D4**) e soltar.



Atenção!

- Adicionar os ingredientes a tratar só **depois** de aplicadas as ferramentas.
- Antes da montagem, retirar a lâmina de multifunções (6b) da protecção.

- Introduzir os ingredientes.
- Montar a tampa com o calcador (a seta na tampa deve coincidir com a seta da tigela) e rodá-la **no** sentido dos ponteiros do relógio.
A saliência da tampa tem que assentar, até ao batente, na ranhura do aparelho base.
- Regular o selector para a fase pretendida.
- Para adicionar ingredientes, colocar o selector na posição **0/off**.
- Retirar o calcador e introduzir os ingredientes através da abertura de enchimento.
- Introduzir líquidos através do calcador.
O adaptador do calcador pode ser utilizado como copo de medição.



Atenção!

No caso de trabalhos na tigela, o aparelho só pode ser ligado com a tigela montada e com a tampa apertada, bem como com a tampa de protecção do accionamento do misturador colocada.

Disco de bater (6c)

Fig. E

para natas, claras em castelo e massas leves. Não é indicado para ingredientes sólidos (p. ex. pedaços de manteiga retirados do frigorífico).

- Montar a vara para massas leves na tigela (**Fig. 1a**).
- Introduzir os ingredientes.
- Montar a tampa com o calcador e rodar, **até ao batente**, no sentido dos ponteiros do relógio.
- Colocar o selector rotativo na fase desejada (ver o folheto adicional «Receitas e sugestões»).
- Para introduzir ingredientes, colocar o selector na posição **fase 2**.
- Retirar o calcador e introduzir os ingredientes através da abertura de enchimento.

Vara para massas pesadas (6d) **Fig. E**

para amassar massas pesadas e para misturar ingredientes que não devam ser triturados (p. ex. passas de uvas, pedaços de chocolate em folha).

- Montar a vara para massas grossas na tigela (**Fig. 1b**).
- Introduzir os ingredientes.
- Montar a tampa com o calcador e rodar, **até ao batente**, no sentido dos ponteiros do relógio.
- Colocar o selector rotativo na fase desejada (ver o folheto adicional «Receitas e sugestões»).
- Para adicionar ingredientes, colocar o selector rotativo na fase desejada.
- Retirar o calcador e introduzir os ingredientes através da abertura de enchimento.

Dependente do modelo

Discos de triturar/picar

Fig. F

Disco reversível de cortar (6j) – grosso/fino

Para cortar frutos e legumes.

Disco reversível de ralar (6k) – grosso/fino

Para ralar frutos, legumes e queijo.

Disco reversível de cortar/ralar (6l)

Para cortar e ralar frutos, legumes e queijo.

Disco para raspar (6m) – semi-fino

para ralar nozes, chocolate frio e queijo rijo.

Disco de cortar em tiras (Juliana) (6n)

para cortar batatas em palitos para fritar e ingredientes para salada de frutos.

- Colocar o disco.
Virar para cima a face de corte/ralar pretendida. No caso do disco de raspar (6m) e do disco de cortar em tiras (6n), colocar a face correcta para cima (ver **Fig. B**). Colocar o disco no suporte, de maneira que o arrastador no suporte entrem nas aberturas do disco. O disco tem que **assentar sobre os** pinos laterais do suporte.
- Assentar o suporte de discos, com uma ligeira rotação, no eixo de accionamento.



Perigo de ferimentos devido à lâmina afiada!

Não tocar na abertura de enchimento. Para empurrar os ingredientes, usar só o calcador.

- Montar a tampa com o calcador (a seta na tampa deve coincidir com a seta da tigela) e rodá-la **no** sentido dos ponteiros do relógio.
A saliência da tampa tem que assentar, até ao batente, na ranhura do aparelho base.
- Adicionar o produto para cortar ou para ralar.

Atenção!

Os discos referidos não são indicados para o processamento de queijo duro, nozes, rabanetes e produtos similares.

Os discos indicados para outros fins podem ser adquiridos no comércio especializado (ver acessórios especiais).

- Regular o selector para a fase pretendida.
- Com o calcador, empurrar suavemente o produto para cortar ou ralar.
- Para adicionar ingredientes, colocar o selector na posição **0/off**.
- Retirar o calcador e introduzir os ingredientes através da abertura de enchimento.
- Para cortar produtos longos e finos, estes devem ser adicionados com o calcador.

Atenção!

Esvaziar a tigela antes desta estar demasiado cheia e o produto para cortar ou ralar alcançar o suporte de discos.

Quantidade máxima: 500 g

Espremedor de citrinos (6e) **Fig. G**
para espremer citrinos, como p. ex. laranjas, toranjas, limões.

Atenção!

O aparelho só deverá trabalhar com a tampa de protecção do accionamento do misturador (2) fechada.

- Montar o espremedor de citrinos (seta do espremedor sobre a seta da tigela) e rodar **no** sentido dos ponteiros do relógio. A saliência do filtro tem que assentar na ranhura do aparelho base.
- Montar o cone de espremer e exercer pressão sobre o mesmo.
- Para espremer frutos, rodar o selector para a **fase 2 ou 3** e pressionar os frutos sobre o cone de espremer.
- Depois do trabalho, desmontar o espremedor de citrinos e retirar a tigela.

Atenção!

Ter em atenção o nível de enchimento.

Esvaziar a tigela antes do sumo atingir o cesto de filtro.

Quantidade máxima: 1000 g

Centrifugador de sumos (6f) **Fig. H**

Para extrair o sumo de frutos com caroço mole (p. ex. maçãs, peras), frutos de de baga, frutos de caroço duro já retirado, legumes (p. ex. cenouras, tomates).

- Colocar a tigela e rodá-la no sentido dos ponteiros do relógio, até ao batente.

- Montar o recipiente raspador com cesto de filtro.
- Montar a tampa para o centrifugador de sumos e rodá-la no sentido dos ponteiros do relógio. A saliência da tampa tem que assentar, até ao batente, na ranhura do aparelho base.
- Colocar o selector na posição **fase 3**.
- Introduzir a fruta ou legumes na abertura de enchimento e empurrar com o calcador, sob ligeira pressão. Se necessário, cortar antes, em pedaços menores.
- No final da fase de trabalho, colocar o selector rotativo, por breve momento, **na fase 4** e deixar o aparelho funcionar, até que a polpa dos frutos fique completamente liberta do sumo.

Atenção!

Esvaziar atempadamente a tigela:

- *depois de tratado o máximo de 500 gramas,*
- *antes do sumo ter atingido o recipiente raspador.*

Dispositivo de passar (6g) **Fig. I**

para passar fruta mole ou cozida bem como legumes.

- Colocar a tigela e rodá-la **no sentido** dos ponteiros do relógio, até ao batente.
- Montar o crivo de passar com as pás de passar.
- Montar a tampa e rodá-la no sentido dos ponteiros do relógio, até prender.
- Colocar o selector rotativo **na fase 4** (ver o folheto adicional «Receitas e sugestões»).
- Retirar o calcador e introduzir os ingredientes através da abertura de enchimento.

Atenção!

Ter em atenção o nível de enchimento.

Esvaziar a tigela antes do sumo atingir o cesto de filtro.

Quantidade máxima: 1000 g

Depois do trabalho

- Posicionar o selector em **0/off**.
- Desligar a ficha da tomada.
- Rodar a tampa **em sentido** contrário ao dos ponteiros do relógio e desmontá-la.

- Desmontar a ferramenta:
 - Retirar, da tigela, o suporte de ferramentas juntamente com a lâmina de multifunções. Desmontar as lâminas multifunções do suporte de ferramentas.

Depois da limpeza das lâminas multifunções, aplicar a protecção das lâminas.

 - Desmontar as varas para massas pesadas ou leves da tigela.
 - Desmontar o dispositivo de passar ou o centrifugador de sumos da tigela.
 - Retirar o suporte de discos para fora das reentrâncias da tigela. Retirar o disco.
- Rodar a tigela em sentido **contrário** ao dos ponteiros do relógio e retirá-la.
- Limpar todos os componentes, ver «Limpeza e manutenção».

Misturador

Fig. J



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

Nunca segurar no misturador, depois deste estar montado!

O misturador só trabalha com a tampa apertada. Desmontar/montar o misturador, só com o accionamento completamente parado.



Perigo de queimaduras!

Ao trabalhar com produtos quentes, verifica-se uma passagem de vapor através do funil para a tampa. Introduzir o máximo de 0,5 litros de líquidos quentes ou que desenvolvam espuma.

Atenção!

O misturador pode ficar danificado. Não processar ingredientes ultracongelados (excepto cubos de gelo). Não utilizar o misturador vazio.

Misturar

Atenção!

Para funcionamento do misturador, têm que estar montadas e apertadas a tampa do misturado e a tigela com a tampa. Retirar as ferramentas da tigela!

- Abrir a tampa de protecção do accionamento do misturador. Para isso, pressionar e libertar o botão no centro da tampa.
- Montar o copo misturador (a seta no copo tem que coincidir com o ponto no aparelho) e rodar no **sentido** dos ponteiros do relógio até ao batente.
- Introduzir os ingredientes. Quantidade máxima, líquida = 1,5 litros (Líquidos que desenvolvam espuma ou quentes, máximo 0,5 litros. Quantidade ideal para trabalhar sólidos = 100 gramas.
- Montar a tampa e rodá-la no **sentido** dos ponteiros do relógio. A saliência da tampa tem que assentar, até ao batente, na ranhura da pega do misturador.
- Regular o selector para a fase pretendida.
- Para adicionar ingredientes, colocar o selector na posição **0/off**.
- Retirar a tampa e introduzir os ingredientes ou
- desmontar o funil e introduzir lentamente os ingredientes sólidos na abertura de enchimento ou
- introduzir os ingredientes líquidos através do funil.

Depois de feita a mistura

- Posicionar o selector em **0/off**.
- Rodar o misturador em sentido **contrário** ao dos ponteiros do relógio e desmontá-lo.
- Rodar a tampa **em sentido** contrário ao dos ponteiros do relógio e desmontá-la.

Sugestão: De preferência, limpar o misturador imediatamente depois da sua utilização, ver «Limpeza e manutenção».

Limpeza e manutenção



Perigo de choque eléctrico!

Nunca mergulhar o aparelho base em água e nem o lavar sob água corrente.

Atenção!

As superfícies exteriores podem sofrer danos. Não utilizar produtos de limpeza abrasivos.

Limpar o aparelho base

- Desligar a ficha da tomada.
- Limpar o aparelho base com um pano húmido. Se necessário, utilizar um pouco de detergente da loiça.

De seguida, secar bem o aparelho com um pano.

Limpeza da tigela com os acessórios



Perigo de ferimentos devido à lâmina afiada!

Não tocar nas lâminas de cortar com as mãos desprotegidas. Para a limpeza, utilizar uma escova.

Todas as peças podem ser lavadas na máquina de lavar loiça.

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

Ao preparar, p. ex., cenouras e couve roxa, formam-se manchas nas peças de plástico, que se eliminam facilmente com algumas gotas de óleo alimentar.

A vara para massas leves pode ser desmontada para limpeza. Para isso, retirar com cuidado a vara do suporte e desmontar a tampa (**Fig. K**). Depois da limpeza, voltar a montar os acessórios.

Limpeza do misturador



Perigo de ferimentos devido à lâmina afiada!

Não tocar com as mãos na lâmina do misturador. Para a limpeza, utilizar uma escova.

De preferência, o misturador deve ser limpo imediatamente depois de utilizado. Assim, os resíduos não secam e o plástico não é atacado (p. ex. através de óleos destilados existentes nos condimentos). O copo misturador, a tampa e o funil podem ser lavados na máquina de lavar loiça.

Não lavar o adaptador da lâmina na máquina de lavar loiça, mas sim, sob água corrente (não deixar este componente mergulhado na água).

Sugestão: Deitar um pouco de água com detergente suave no misturador montado. Regular, durante alguns segundos, a **fase M**. Despejar a água e lavar o misturador com água limpa.

Desmontar o misturador

Fig. L

- Rodar o adaptador da lâmina s pelas asas em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio. Se necessário, utilizar, como ajuda, a tampa do misturador. Assim, o adaptador da lâmina fica solto.
- Retirar o adaptador da lâmina e desmontar o anel de vedação.

Montar o misturador



Perigo de ferimentos

Nunca montar o misturador sobre o aparelho base.

- Aplicar o anel de vedação no adaptador de lâminas.
- Aplicar, por baixo, o adaptador da lâmina no copo misturador.
- Aparafusar bem o adaptador da lâmina pelas asas **no sentido** dos ponteiros do relógio. Neste caso, rodar, no mínimo, até que uma das asas cubra a marca existente no copo misturador (posicionamento → **Fig. L6**).

Limpeza do espremedor de citrinos

Todas as peças podem ser lavadas na máquina de lavar loiça. De preferência, lavar o cone de espremer imediatamente após utilização, com água corrente a incidir sobre todos os lados. Evita-se, assim, que os resíduos possam secar.

Limpar o centrífugador de sumos

Fig. M

Para limpeza do centrífugador de sumos, retirar o cesto de filtro do recipiente de raspar. Lavar as peças sob água corrente.

Limpar, com cuidado, as lamelas do cesto de filtro, para não as danificar.

Limpar o dispositivo de passar **Fig. N**

Para melhor limpeza, desmontar o dispositivo de passar. Para isso, pressionar em baixo as pás de passar e retirá-las para fora do crivo de passar.

Arrumar o aparelho

- Desligar a ficha da tomada.
- Fechar a tampa de proteção de accionamento do misturador.
- Colocar a tigela.
- Para guardar a lâmina de multifunções, deve aplicar-se, sempre, a respectiva proteção.
- Guardar o cabo no seu compartimento.

Nota:

Na **Fig. O** pode verificar as possibilidades de arrumação do o aparelho. Antes da utilização, retirar todos acessórios da tigela ou do misturador. Utilizar, somente, os acessórios necessários.

Acessórios especiais – Discos

(Podem ser adquiridos nos nossos Serviços Técnicos, se não estiverem incluídos no fornecimento).

MUZ4PS2 – Para cortar batatas em palitos para fritar e ingredientes para salada de frutos.

MUZ4JS1 – Para cortar legumes asiáticos.

MUZ4RS1 – Para ralar batatas, para fazer almôndegas e puré.

MUZ4RS2 – Para ralar nozes, chocolate frio e queijo rijo.

MUZ4KP1 – Para cortar e ralar frutos, legumes e queijo.

Ajuda em caso de anomalias



Perigo de ferimentos

Antes de tentar eliminar uma anomalia, desligar a ficha da tomada.



Indicação importante

Depois duma falha de corrente, colocar o interruptor rotativo na posição **0/off** e voltar a ligar.

Anomalia:

O aparelho desliga durante o funcionamento.

Como remediar:

A protecção contra sobrecargas foi activada.

- Desligar o aparelho e retirar a ficha da tomada.
- Deixar o aparelho arrefecer durante ca. de 15 minutos, para desactivar a protecção de sobrecarga.
- Voltar a ligar o aparelho.

Caso o motor não arranque, desligue o aparelho e retire a ficha da tomada. Retirar completamente os produtos em tratamento.

Tigela com acessórios

Anomalia:

O aparelho não arranca.

Como remediar:

- Rodar a tigela (4) até ao batente, de modo a ficar bem apertada.
- Aplicar a tampa (5) e rodá-la até ao batente, de modo a ficar bem apertada.
- Fechar a tampa de protecção do accionamento do misturador (2).

Misturador

Anomalia:

O aparelho não arranca.

Como remediar:

- Montar a tigela (4) com a tampa (5) e rodá-la até ao batente, de modo a ficar bem apertada.
- Rodar o misturador (7) até ao batente, de modo a ficar bem apertado.
- Montar a tampa do misturador (8a) e rodá-la até ao batente, de modo a ficar bem apertada.

Caso se verifique outro tipo de anomalias, deve dirigir-se aos nossos Serviços Técnicos.

Indicações sobre reciclagem



Este aparelho está identificado de acordo com a Norma Europeia 2002/96/UE sobre aparelhos eléctricos e electrónicos usados (Waste electrical and electronic equipment – WEEE). A Norma prevê as condições para recolha e valorização de aparelhos usados, a vigorar em toda a UE.

Poderá informar-se sobre os meios actuais de reciclagem Junto do seu Agente ou dos Serviços Municipalizados.

Garantia

Para este aparelho vigoram as condições de garantia publicadas pelo nosso representante no país, em que o mesmo for adquirido.

O Agente onde comprou o aparelho poderá dar-lhe mais pormenores sobre este assunto. Para a prestação de qualquer serviço em garantia é, no entanto, necessária a apresentação do documento de compra do aparelho.

Σας ευχαριστούμε για την αγορά της νέας σας συσκευής από τον Οίκο BOSCH. Μ' αυτή διαλέξατε μια μοντέρνα, υψηλής ποιότητας οικιακή συσκευή. Περαιτέρω πληροφορίες σχετικά με τα προϊόντα μας θα βρείτε στην ιστοσελίδα μας.

Η παρούσα συσκευή προορίζεται για την επεξεργασία ποσοτήτων, συνήθων για το νοικοκυριό ή σε μη επαγγελματικές εφαρμογές, παρόμοιες με νοικοκυριό. Εφαρμογές παρόμοιες με νοικοκυριό περιλαμβάνουν π. χ. τη χρήση σε κουζίνες για τους υπαλλήλους καταστημάτων, γραφείων, αγροτικών και άλλων επαγγελματικών επιχειρήσεων καθώς και τη χρήση από ενοικιαστές πανσιόν, μικρών ξενοδοχείων και παρόμοιων καταλυμάτων. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για ποσότητες και χρόνους επεξεργασίας, συνήθεις για την οικιακή χρήση, βλ. στο πρόσθετο εγχειρίδιο "Συνταγές και Συμβουλές".

Η συσκευή δεν χρειάζεται συντήρηση. Οι οδηγίες χρήσης περιγράφουν διάφορα μοντέλα. Οι διαφορές είναι σημειωμένες. Παρακαλείσθε να φυλάξετε τις οδηγίες χρήσης. Σε περίπτωση που η συσκευή παραχωρηθεί σε τρίτους, δώστε μαζί και τις οδηγίες χρήσης.

Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο με τα αυθεντικά εξαρτήματα.

Με μια ματιά

Παρακαλείσθε ν' ανοίξετε τις σελίδες με τις εικόνες.

Βασική συσκευή Εικόνα Α

- 1** Περιστρεφόμενος διακόπτης

0/off	=	Στοπ
M	=	στιγμιαία λειτουργία μέγιστος αριθμός στροφών, κρατάτε τον περιστρεφόμενο διακόπτη.
Βαθμίδες 1–4	=	ταχύτητα λειτουργίας
Βαθμίδα 1	=	ο μικρότερος αριθμός στροφών, αργά
Βαθμίδα 4	=	ο μεγαλύτερος αριθμός στροφών, γρήγορα
- 2** Κλαπέτο προστασίας κίνησης μίξερ
- 3** Χώρος καλωδίου

Μπολ με εξαρτήματα

Εικόνα Α

- 4** Μπολ
- 5** Καπάκι
- 5a** Πιεστής
- 5b** Ένθετο πιεστή

Εργαλεία

Εικόνα Β

- 6a** Φορέας δίσκων
- 6b** Μαχαίρι πολλαπλής λειτουργίας
- 6c** Εργαλείο ανάδευσης
- 6d** Εργαλείο ζυμώματος
- 6e** Στύψτης εσπεριδοειδών
- 6f** Εκχυμωτής
- 6g** Ένθετο πολτοποίησης
- 6h** Κουτί εξαρτημάτων
- 6i** Φορέας δίσκων

Ανάλογα με το μοντέλο, συνοδεύουν τη συσκευή δύο ή περισσότεροι δίσκοι.

- 6j** Δίσκος κοπής με δύο όψεις – χοντρό/ ψιλό κόψιμο
- 6k** Δίσκος τριψίματος με δύο όψεις – χοντρό/ψιλό τρίψιμο
- 6l** Δίσκος κοπής/τριψίματος δύο πλευρών
- 6m** Δίσκος τριψίματος – μέτριο τρίψιμο
- 6n** Δίσκος κοπής λωρίδων

Μίξερ

Εικόνα C

- 7** Ποτήρι μίξερ
- 8a** Καπάκι
- 8b** Άνοιγμα για τη συμπλήρωση υλικών
- 8c** Χωνί

Υποδείξεις ασφαλείας

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

Συνδέετε και λειτουργείτε τη συσκευή μόνο σύμφωνα με τα στοιχεία στην πινακίδα τύπου.

Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνον, όταν αυτή και το καλώδιό της δεν παρουσιάζουν βλάβες.

Κρατάτε τα παιδιά μακριά από τη συσκευή. Επιβλέπετε τα παιδιά, για να εμποδιστεί, το παιχνίδι με τη συσκευή.

Πρόσωπα (επίσης παιδιά) με σωματικές διαταραχές στις αισθήσεις ή μειωμένη νοητική ικανότητα ή με έλλειψη πείρας και γνώσεων δεν πρέπει να χειρίζονται τη συσκευή, εκτός αν επιβλέπονται ή είχαν καταποτιστεί σχετικά με τη συσκευή από πρόσωπο, υπεύθυνο για την ασφάλειά τους. Μετά από κάθε χρήση, πριν τον καθαρισμό, όταν εγκαταλείπετε το δωμάτιο ή σε περίπτωση βλάβης, τραβάτε το φως από την πρίζα.

Το τροφοδοτικό καλώδιο δεν επιτρέπεται να βρίσκεται κοντά σε αιχμηρές άκρες ή καυτές επιφάνειες.

Επισκευές στη συσκευή, όπως π. χ. η αλλαγή του τροφοδοτικού καλωδίου, όταν αυτό παρουσιάζει κάποια βλάβη, επιτρέπεται να γίνονται μόνον από τη δική μας υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών, ούτως ώστε να μην μπορούν να αποφεύγονται οι κίνδυνοι. Αλλάζετε τα εξαρτήματα και τα εργαλεία μόνο σε περίπτωση ακινητοποίησης της συσκευής (περιστρεφόμενος διακόπτης στο **0/off**) και το φινιρίσμα από την πρίζα. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο με τα αυθεντικά εξαρτήματα. Μη βυθίσετε τη βασική συσκευή ποτέ μέσα σε νερό ούτε να την κρατήσετε κάτω από τρεχούμενο νερό.

Χειρισμός

Πριν την πρώτη χρήση καθαρίζετε καλά τη συσκευή και τα εξαρτήματα, βλ. στο κεφάλαιο "Καθαρισμός και φροντίδα".

Προετοιμασία

- Τοποθετείτε τη βασική συσκευή επάνω σε λεία και καθαρή επιφάνεια.
- Τραβάτε το καλώδιο από τον χώρο καλωδίου.
- Βάζετε το φινιρίσμα στην πρίζα.

Μπολ με εξαρτήματα/Εργαλεία



Κίνδυνος τραυματισμού από περιστρεφόμενα εργαλεία!

Κατά τη λειτουργία μη βάζετε ποτέ το χέρι σας μέσα στο μπολ. Για το σπρώξιμο υλικών χρησιμοποιείτε πάντοτε τον πιεστή (5a). Μετά τη θέση εκτός λειτουργίας εξακολουθεί να λειτουργεί η κίνηση για λίγο χρόνο ακόμη. Αλλάζετε τα εργαλεία μόνον, όταν η κίνηση είναι ακινητοποιημένη. Οι εργασίες μέσα στο μπολ επιτρέπεται να εκτελούνται μόνο με κλεισμένο το καπάκι προστασίας κίνησης μίξερ (2) και ποτέ με τοποθετημένο το ποτήρι μίξερ.

Μαχαίρι πολλαπλής λειτουργίας (6b)

Εικόνα D

για το κόψιμο, τρίψιμο και ανακάτεμα.



Κίνδυνος τραυματισμού από το κοφτερό μαχαίρι!

Πιάνετε το μαχαίρι πολλαπλής λειτουργίας μόνο στην πλαστική λαβή.

- Τοποθετείτε το μπολ και το στρέψετε στη φορά των δεικτών του ρολογιού μέχρι το τέρμα. Η μύτη στο μπολ πρέπει να βρίσκεται μέχρι το τέρμα στη σχισμή της βασικής συσκευής.
- Τοποθετείτε το εργαλείο:
 - Τοποθετείτε τον φορέα εργαλείων μέσα στο μπολ.
 - Τοποθετήστε το μαχαίρι πολλαπλής λειτουργίας επάνω στον φορέα εργαλείων (προσέξτε τη σωστή θέση – **Εικόνα D4**) και αφήστε το ελεύθερο.



Προσοχή!

- Προσθέτετε τα προς επεξεργασία αγαθά πάντοτε **μετά** την τοποθέτηση των εργαλείων.
- Αφαιρείτε το μαχαίρι πολλαπλής χρήσης (6b) πριν την τοποθέτηση από την προστασία του μαχαιριού.

- Ρίχνετε τα υλικά.
- Τοποθετείτε το καπάκι με τον πιεστή (βέλος στο καπάκι με βέλος στο μπολ) και το στρέψετε **στη** φορά των δεικτών του ρολογιού. Η μύτη του καπακιού πρέπει να βρίσκεται μέχρι το τέρμα στη σχισμή της βασικής συσκευής.
- Ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στην επιθυμητή βαθμίδα.
- Για να προσθέσετε υλικά, ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο **0/off**.
- Αφαιρείτε τον πιεστή και προσθέτετε υλικά από το άνοιγμα συμπλήρωσης υλικών.
- Συμπληρώνετε τα υγρά υλικά μέσα από τον πιεστή. Το ένθετο του πιεστή μπορεί να χρησιμοποιηθεί ως ποτήρι μέτρησης.



Προσοχή!

Σε εργασίες στο μπολ η συσκευή μπορεί να τεθεί σε λειτουργία μόνο με τοποθετημένο και ασφαλισμένο το καπάκι καθώς και με κλεισμένο κλαπέτο προστασίας κίνησης μίξερ.

Εργαλείο ανάδευσης (6c) Εικόνα E

για σαντιγί, μαρέγκα και ελαφριές ζύμες. Δεν είναι κατάλληλο για στερεά υλικά (π. χ. κομμάτια βούτυρο από το ψυγείο).

- Τοποθετήστε το εργαλείο ανάδευσης μέσα στο μπολ (**Εικόνα 1a**).
- Ρίχνετε τα υλικά.

- Τοποθετήστε το καπάκι με τον πιεστή και στρέψτε το **στη** φορά των δεικτών του ρολογιού μέχρι το τέρμα.
- Ρυθμίστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στην επιθυμητή βαθμίδα (βλ. πρόσθετο εγχειρίδιο "Συνταγές και Συμβουλές").
- Για να προσθέσετε υλικά, ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο **βαθμίδα 2**.
- Αφαιρείτε τον πιεστή και προσθέτετε υλικά από το άνοιγμα συμπλήρωσης υλικών.

Εργαλείο ζυμώματος (6d)

Εικόνα E

Για το ζύωμα βαριάς ζύμης και για την ανάμιξη υλικών, τα οποία δεν πρέπει να κοπούν (π. χ. σταφίδες, κομματάκια σοκολάτας).

- Τοποθετήστε το εργαλείο ζυμώματος μέσα στο μπολ (**Εικόνα 1b**).
- Ρίχνετε τα υλικά
- Τοποθετήστε το καπάκι με τον πιεστή και στρέψτε το **στη** φορά των δεικτών του ρολογιού μέχρι το τέρμα.
- Ρυθμίστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στην επιθυμητή βαθμίδα (βλ. πρόσθετο εγχειρίδιο "Συνταγές και Συμβουλές").
- Για τη συμπλήρωση υλικών ρυθμίστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στην επιθυμητή βαθμίδα.
- Αφαιρείτε τον πιεστή και προσθέτετε υλικά από το άνοιγμα συμπλήρωσης υλικών.

Ανάλογα με το μοντέλο:

Δίσκοι κοπής/τριψίματος

Εικόνα F

Δίσκος κοπής με δύο όψεις (6j) – χοντρό/ψιλό κόψιμο

για το κόψιμο φρούτων και λαχανικών.

Δίσκος τριψίματος με δύο όψεις (6k) – χοντρό/ψιλό τρίψιμο.

για το τρίψιμο φρούτων, λαχανικών και τυριού.

Δίσκος κοπής/τριψίματος δύο πλευρών (6l)

για το κόψιμο και τρίψιμο φρούτων, λαχανικών και τυριού.

Δίσκο τριψίματος (6m) – μεσαίο τρίψιμο για το τρίψιμο φουντουκιών και καρυδιών, κρύας σοκολάτας και σκληρού τυριού.

Δίσκος κοπής λωρίδων (6n)

για το κόψιμο πατάτας για πατάτες τηγανητές και υλικών για φρουτοσαλάτες.

- Τοποθετείτε τον δίσκο.
Γυρίστε την επιθυμητή πλευρά κοπής/τριψίματος προς τα πάνω.

Στον δίσκο τριψίματος (6m) και στον δίσκο κοπής λωρίδων (6n) τοποθετήστε τη σωστή πλευρά προς τα πάνω (βλ.

Εικόνα B). 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 πύλους του φορέα δίσκων.

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



Κίνδυνος τραυματισμού από το κοφτερό μαχαίρι!

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

- Τοποθετείτε το καπάκι με τον πιεστή (βέλος στο καπάκι με βέλος στο μπολ) και το στρέψετε **στη** φορά των δεικτών του ρολογιού.
Η μύτη του καπακιού πρέπει να βρίσκεται μέχρι το τέρμα στη σχισμή της βασικής συσκευής.
- Βάζετε τα αγαθά για το κόψιμο ή το τρίψιμο.

Προσοχή!

Οι παραπάνω δίσκοι δεν είναι κατάλληλοι για το τρίψιμο σκληρού τυριού, φουντουκιών, καρυδιών, ράπανου και παρομοίων. Δίσκοι κατάλληλοι για περαιτέρω χρήσεις διατίθενται στα ειδικά καταστήματα (βλ. Ειδικά εξαρτήματα).

- Ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στην επιθυμητή βαθμίδα.
- Σπρώχνετε κατόπιν τα αγαθά για κόψιμο ή τρίψιμο μόνο με ελαφριά πίεση με τον πιεστή.
- Για να προσθέσετε υλικά, ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο 0/off.
- Αφαιρείτε τον πιεστή και προσθέτετε υλικά από το άνοιγμα συμπλήρωσης υλικών.
- Τα μακριά και λεπτά αγαθά για κόψιμο συμπληρώνονται από τον πιεστή.

Προσοχή!

Αδειάζετε το μπολ, προτού γεμίσει και τα κομμένα ή τριμμένα αγαθά φθάσουν στον φορέα δίσκων.

Μέγιστη ποσότητα πλήρωσης: 500 g

Στίφτης εσπεριδοειδών (6e) Εικόνα G

για το στύψιμο εσπεριδοειδών, π. χ. πορτοκαλιών, γκρεϊπφρούτ, λεμονιών.

Προσοχή!

Οι εργασίες επιτρέπεται να εκτελούνται μόνο με κλειστό το προστατευτικό κλαπέτο της κίνησης μίξερ (2).

- Τοποθετείτε τον στίφτη (βέλος στον στίφτη με βέλος στο μπολ) και τον στρέψετε **στη** φορά των δεικτών του ρολογιού. Η μύτη στο καλάθι-φίλτρο πρέπει να βρίσκεται μέχρι το τέρμα στη σχισμή της βασικής συσκευής.
- Τοποθετείτε από πάνω τον κώνο συψίματος και τον πιέζετε.
- Για το σύψιμο των φρούτων ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στη **βαθμίδα 2 ή 3** και πιέζετε το φρούτο επάνω στον κώνο συψίματος.
- Μετά την εργασία ξεβιδώνετε τον στίφτη και αφαιρείτε το μπολ.

Προσοχή!

Προσοχή στη στάθμη πλήρωσης.

Αδειάζετε το μπολ, προτού φθάσει ο χυμός στο καλάθι-φίλτρο.

Μέγιστη ποσότητα πλήρωσης: 1.000 g

Εκχυμωτής (6f)

Εικόνα Η

για την εκχύμωση πυρηνωδών φρούτων (π. χ. μήλα, αχλάδια), μούρων, πυρηνόκαρπων φρούτων χωρίς κουκούτσια, λαχανικών (π. χ. καρότων, ντομάτας).

- Τοποθετείτε το μπολ και το στρέψετε **στη** φορά των δεικτών του ρολογιού μέχρι το τέρμα.
- Τοποθετήστε το δοχείο τριψίματος με το καλάθι-φίλτρο.
- Τοποθετήστε το καπάκι για τον εκχυμωτή και στρέψτε το στη φορά των δεικτών του ρολογιού. Η μύτη του καπακιού πρέπει να βρίσκεται μέχρι το τέρμα στη σχισμή της βασικής συσκευής.
- Ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο **βαθμίδα 3**.
- Βάλτε τα φρούτα και τα λαχανικά μέσα στον χώρο πλήρωσης και πιέστε τα μόνο με ελαφριά πίεση με τον πιεστή. Αν χρειάζεται κόψτε τα προηγουμένως.
- Στο τέλος της εργασίας γυρίστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στη **βαθμίδα 4** και αφήστε τη συσκευή να δουλέψει τόσο, ώστε να εκχυμωθεί πλήρως η σάρκα των φρούτων.

Προσοχή!

Αδειάζετε έγκαιρα το μπολ:

- μετά την επεξεργασία 500 γραμμαρίων το πολύ,
- προτού φθάσει ο χυμός στο δοχείο τριψίματος.

Ένθετο πολτοποίησης (6g)

Εικόνα Ι

για την πολτοποίηση μαλακών ή βρασμένων φρούτων ή λαχανικών.

- Τοποθετείτε το μπολ και το στρέψετε **στη** φορά των δεικτών του ρολογιού μέχρι το τέρμα.
- Τοποθετήστε το φίλτρο με την πεταλούδα πολτοποίησης.
- Τοποθετήστε το καπάκι και στρέψτε το **στη** φορά των δεικτών του ρολογιού ως το τέρμα.
- Ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο **βαθμίδα 4** (βλ. πρόσθετο εγχειρίδιο "Συνταγές και Συμβουλές").
- Αφαιρείτε τον πιεστή και προσθέτετε υλικά από το άνοιγμα συμπλήρωσης υλικών.

Προσοχή!

Προσοχή στη στάθμη πλήρωσης.

Αδειάζετε το μπολ, προτού φθάσει ο χυμός στο καλάθι-φίλτρο.

Μέγιστη ποσότητα πλήρωσης: 1.000 g

Μετά την εργασία

- Ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο 0/off.
- Τραβάτε το φιν από την πρίζα.
- Στρέψτε το καπάκι **αντίθετα** προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού και το αφαιρείτε.
- Αφαιρείτε το εργαλείο.
 - Αδειάστε το μπολ, προτού φθάσει ο χυμός στο καλάθι-φίλτρο. Αφαιρέστε το μαχαίρι πολλαπλής λειτουργίας από τον φορέα εργαλείων.

Μετά τον καθαρισμό του μαχαιριού πολλαπλής λειτουργίας τοποθετήστε την προστασία μαχαιριού.

- Αφαιρέστε το εργαλείο ζυμώματος ή αντίστοιχα το εργαλείο ανάδευσης από το μπολ.
- Αφαιρέστε το ένθετο πολτοποίησης ή αντίστοιχα τον εκχυμωτή από το μπολ.
- Ανασπώνετε τον φορέα δίσκων στις εγχοπές και τον αφαιρείτε από το μπολ. Αφαιρείτε τον δίσκο.
- Στρέψτε το μπολ **αντίθετα** προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού και το αφαιρείτε.
- Καθαρίζετε όλα τα μέρη, βλ. "Καθαρισμός και φροντίδα".

Μίξερ

Εικόνα J



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

Μην βάζετε ποτέ το χέρι σας μέσα στο τοποθετημένο μίξερ!

Το μίξερ δουλεύει μόνο με καλά βιδωμένο το καπάκι. Αφαιρείτε/τοποθετείτε το μίξερ μόνον, όταν η κίνηση είναι ακινητοποιημένη.



Κίνδυνος ζεματίσματος!

Όταν δουλεύετε καυτά υλικά, εξέρχεται ατμός από το χωνί στο καπάκι. Γεμίζετε το ποτήρι του μίξερ με 0,5 λίτρα καυτό ή αφρίζον υγρό το πολύ.

Προσοχή!

Το μίξερ μπορεί να πάθει ζημιά. Μην δουλεύετε κατεψυγμένα υλικά (εκτός από παγάκια). Μην λειτουργείτε το μίξερ άδειο.

Ανάμιξη

Προσοχή!

Για τη λειτουργία του μίξερ πρέπει να έχετε τοποθετήσει και ασφαλίσει με καλό βίδωμα το καπάκι του μίξερ και το μπόλ με καπάκι. Αφαιρείτε τα εργαλεία από το μπόλ!

- Ανοίγετε το κλαπέτο προστασίας κίνησης μίξερ.
Για τον σκοπό αυτό πατήστε το κέντρο του καπακιού και αφήστε το ελεύθερο.
- Τοποθετείτε το ποτήρι του μίξερ (το βέλος στο ποτήρι να έρθει στην κουκκίδα στη συσκευή) και το στρέψετε **στη** φορά των δεικτών του ρολογιού, μέχρι το τέρμα.
- Ρίχνετε τα υλικά.
Μέγιστη ποσότητα, υγρά = 1,5 λίτρα (σε υγρά που αφρίζουν ή στην περίπτωση καυτών υγρών το πολύ 0,5 λίτρα). Ιδανική ποσότητα επεξεργασίας, στερεά = 100 γραμμάρια.
- Τοποθετείτε το καπάκι και το στρέψετε **στη** φορά των δεικτών του ρολογιού.
Η μύτη στο καπάκι πρέπει να βρίσκεται μέχρι το τέρμα στη σχισμή της λαβής του μίξερ.
- Ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στην επιθυμητή βαθμίδα.
- Για να προσθέσετε υλικά, ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο 0/off.

- Αφαιρείτε το καπάκι και προσθέτετε τα υλικά
 - ή
 - αφαιρείτε το χωνί και ρίχνετε λίγα λίγα τα στερεά υλικά σταδιακά μέσα από το άνοιγμα συμπλήρωσης υλικών
 - ή
 - χύνετε τα υγρά υλικά μέσω του χωνιού.
- ### **Μετά την ανάμιξη**
- Ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο 0/off.
 - Στρέψετε το μίξερ **αντίθετα** προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού και το αφαιρείτε.
 - Στρέψετε το καπάκι **αντίθετα** προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού και το αφαιρείτε.

Υπόδειξη: Σας συνιστούμε να καθαρίζετε το μίξερ αμέσως μετά τη χρήση, βλ. στο κεφάλαιο "Καθαρισμός και φροντίδα".

Καθαρισμός και φροντίδα



Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

Μην βυθίσετε τη βασική συσκευή ποτέ μέσα σε νερό ούτε να την κρατήσετε κάτω από τρεχούμενο νερό.

Προσοχή!

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

Καθαρισμός της βασικής συσκευής

- Τραβάτε το φιν από την πρίζα.
- Σκουπίζετε τη βασική συσκευή με βρεγμένο πανί. Αν χρειαστεί, χρησιμοποιείτε λίγο απορρυπαντικό πλυσίματος πιάτων.

Στη συνέχεια σκουπίζετε τη συσκευή να στεγνώσει.

Καθαρισμός του μπόλ με τα εξαρτήματα



Κίνδυνος τραυματισμού από το κοφτερό μαχαίρι!

Μην αγγίζετε τις λεπίδες του μαχαίριού με τα χέρια γυμνά. Για τον καθαρισμό χρησιμοποιείτε βούρτσα.

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

Κατά την επεξεργασία π. χ. καρότων και κόκκινου λάχανου σχηματίζεται μία κόκκινη επίστρωση πάνω στα πλαστικά μέρη, η οποία μπορεί να απομακρυνθεί με μερικές σταγόνες λαδιού φαγητού.

Το εργαλείο ανάδευσης μπορεί να αποσυναρμολογηθεί για τον καθαρισμό. Για τον σκοπό αυτό τραβήξτε το εργαλείο προσεκτικά από τη συγκράτηση και αφαιρέστε το καπάκι (**Εικόνα Κ**). Μετά τον καθαρισμό επανασυναρμολογήστε το.

Καθαρισμός του μίξερ



Κίνδυνος τραυματισμού από το κοφτερό μαχαίρι!

Μην αγγίζετε το μαχαίρι του μίξερ με τα χέρια γυμνά. Για τον καθαρισμό χρησιμοποιείτε βούρτσες.

Σας συνιστούμε να καθαρίζετε το μίξερ αμέσως μετά τη χρήση. Έτσι δεν θα κολλήσει τίποτα και το πλαστικό υλικό δεν θα προσβληθεί (π. χ. από τα αιθέρια έλαια των μπαχαρικών). Το ποτήρι του μίξερ, το καπάκι και το χωνί πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.

Το ένθετο μαχαιριού μην το πλένετε στο πλυντήριο πιάτων, αλλά κάτω από τρεχούμενο νερό (μην το αφήσετε να παραμείνει μέσα στο νερό).

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

Αποσυναρμολόγηση του μίξερ **Εικόνα Λ**

- Στρέφετε το ένθετο μαχαιριού στα πτερύγια **αντίθετα** προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού. Αν χρειάζεται χρησιμοποιείτε ως βοήθημα το καπάκι του μίξερ. Το ένθετο μαχαιριού λύνεται.
- Αφαιρείτε το ένθετο μαχαιριού και τον στεγανοποιητικό δακτύλιο.

Συναρμολόγηση του μίξερ



Κίνδυνος τραυματισμού!

Μη συναρμολογήσετε ποτέ το μίξερ επάνω στη βασική συσκευή.

- Τοποθετείτε τον στεγανοποιητικό δακτύλιο στο ένθετο μαχαιριού.
- Τοποθετείτε το ένθετο μαχαιριού από κάτω μέσα στο ποτήρι του μίξερ.

- Βιδώνετε το ένθετο μαχαιριού στα πτερύγια **στη** φορά των δεικτών του ρολογιού. Σχετικά βιδώνετε τουλάχιστον τόσο, ώστε ένα πτερύγιο να καλύπτει το σημάδι επάνω στο ποτήρι μίξερ (τοποθέτηση → **Εικόνα Λ6**).

Καθαρισμός του στίφτη εσπεριδοειδών

Όλα τα μέρη πλένονται στο πλυντήριο πιάτων. Σας συνιστούμε να πλένετε τον κώνο στυψίματος αμέσως μετά τη χρήση από όλες τις πλευρές κάτω από τρεχούμενο νερό. Έτσι δεν θα στεγνώσουν και να κολλήσουν τα κατάλοιπα.

Καθαρισμός του εκχυμωτή **Εικόνα Μ**

Για τον καθαρισμό του εκχυμωτή αφαιρέστε το καλάθι-φίλτρο από το δοχείο τριψίματος. Πλύνετε προκαταρκτικά τα μέρη κάτω από τρεχούμενο νερό.

Καθαρίστε τα ελασμάτια του φίλτρουκαλαθιού προσεκτικά, για να μην πάθουν ζημιά.

Καθαρισμός του ένθετου πολτοποιήσης **Εικόνα Ν**

Αποσυναρμολογήστε το ένθετο πολτοποιήσης για τον καθαρισμό. Για τον σκοπό αυτό πιέστε κάτω στην πεταλούδα πολτοποιήσης και αφαιρέστε την από το φίλτρο πολτοποιήσης.

Φύλαξη της συσκευής

- Τραβάτε το φιν από την πρίζα.
- Κλείνετε το καπάκι προστασίας κίνησης μίξερ.
- Τοποθετείτε από πάνω το μπολ.
- Για τη φύλαξη του μαχαιριού πολλαπλής λειτουργίας επιθέτετε πάντοτε την προστασία μαχαιριού.
- Βάζετε το καλώδιο στον χώρο καλωδίου.

Υπόδειξη:

Τις δυνατότητες φύλαξης θα τις βρείτε στην **Εικόνα Ο**. Πριν τη χρήση βγάζετε όλα τα μέρη εξαρτημάτων από το μπολ ή αντίστοιχα από το μίξερ. Τοποθετείτε μόνο τα μέρη που χρειάζεστε.

Ειδικά εξαρτήματα – Δίσκοι

(διατίθενται στα ειδικά καταστήματα, αν δεν συνοδεύουν τη συσκευή)

MUZ4PS2 – για το κόψιμο πατάτας για πατάτες τηγανητές και υλικών για φρουτοσαλάτες.

MUZ4JS1 – για το κόψιμο λαχανικών για την ασιατική κουζίνα.

MUZ4RS1 – για το τρίψιμο πατάτας για μπαλάνια και κεφτέδες από πατάτα.

MUZ4RS2 – για το τρίψιμο φουντουκιών και καρυδιών, κρύας σοκολάτας και σκληρού τυριού.

MUZ4KP1 – για το κόψιμο και τρίψιμο φρούτων, λαχανικών και τυριού.

Αντιμετώπιση βλαβών



Κίνδυνος τραυματισμού!

Πριν την αντιμετώπιση κάποιας βλάβης βγάξτε το φιν από την πρίζα.



Σημαντική υπόδειξη

Μετά από διακοπή ρεύματος γυρίστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο **0/off** και ξαναάψτε τον.

Βλάβη:

Η συσκευή τίθεται κατά τη χρήση εκτός λειτουργίας.

Αντιμετώπιση:

Έχει ενεργοποιηθεί η ασφάλεια υπερφόρτωσης.

- Θέτετε τη συσκευή εκτός λειτουργίας και βγάλτε το φιν από την πρίζα.
- Αφήστε τη συσκευή περ. 15 λεπτά να κρυώσει, ώστε να απενεργοποιηθεί η προστασία υπερφόρτωσης.
- Θέτετε τη συσκευή ξανά σε λειτουργία. Αν δεν ξεκινήσει ο κινητήρας, θέτετε τη συσκευή εκτός λειτουργίας και τραβήξτε το φιν από την πρίζα. Αφαιρέστε πλήρως τα επεξεργαζόμενα αγαθά.

Μπολ με εξαρτήματα

Βλάβη:

Η συσκευή δεν ξεκινά.

Αντιμετώπιση:

- Στρέφετε το μπολ (4) μέχρι το τέρμα.
- Τοποθετείτε το καπάκι (5) και το στρέφετε μέχρι το τέρμα.
- Κλείνετε το κλαπέτο προστασίας κίνησης μίξερ (2).

Μίξερ

Βλάβη:

Η συσκευή δεν ξεκινά.

Αντιμετώπιση:

- Τοποθετείτε το μπολ (4) με καπάκι (5) και το στρέφετε μέχρι το τέρμα.
- Στρέφετε το μίξερ (7) μέχρι το τέρμα.
- Τοποθετείτε το καπάκι του μίξερ (8a) και το στρέφετε μέχρι το τέρμα.

Σε περίπτωση άλλων βλαβών παρακαλείσθε να απευθύνεστε στην υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης των πελατών μας.

Απόσυρση



Η συσκευή έχει σημειωθεί σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή οδηγία 2002/96 Ε. Κ. περί ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών παλιών συσκευών (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Η οδηγία δίνει το πλαίσιο για την σε όλη την επικράτεια της Ε. Ε. ισχύουσα παραλαβή και αξιοποίηση των παλιών συσκευών από τον πωλητή.

Για πληροφορίες σχετικά με τους επίκαιρους τρόπους απόσυρσης απευθυνθείτε στο ειδικό κατάστημα, απ' όπου αγοράσατε τη συσκευή ή στη Δημοτική ή Κοινοτική Αρχή του τόπου κατοικίας σας.

ΟΡΟΙ ΕΓΓΥΗΣΗΣ

1. Η εγγύηση παρέχεται για εικοσιτέσσερις (24) μήνες, από την ημερομηνία αγοράς της συσκευής που αναγράφεται στη θεωρημένη απόδειξη αγοράς (δελτίο λιανικής πώλησης ή τιμολόγιο). Για την παροχή της εγγύησης απαιτείται η επίδειξη της θεωρημένης απόδειξης αγοράς.
2. Η εταιρία, μέσα στα πιο πάνω χρονικά όρια, σε περίπτωση πλημμελούς λειτουργίας της συσκευής, αναλαμβάνει την υποχρέωση επαναφοράς σε ομαλή λειτουργία και της αντικατάστασης κάθε τυχόν ελαττωματικού μέρους, (πλην των αναλώσιμων και των ευπαθών, όπως τα γυάλινα, οι λαμπτήρες κ.λπ.) εφόσον αυτή προέρχεται από την κατασκευή και όχι από την κακή χρησιμοποίηση, την λανθασμένη εγκατάσταση, την μη τήρηση των οδηγιών χρήσης, την ακατάλληλη συντήρηση, την επέμβαση μη εξουσιοδοτημένων προσώπων ή εξωγενείς παράγοντες όπως ηλεκτρικές αντιδράσεις κ.λπ. Στην περίπτωση που η εταιρία ειδοποιηθεί για την πλημμελή λειτουργία μετά την πάροδο εξαμήνου από την αγορά της, θεωρείται ότι η συσκευή κατά την παράδοση της στον τελικό καταναλωτή λειτουργούσε κανονικά και ότι η βλάβη δεν οφείλεται σε ελαττωματικότητά της εκτός αν ο τελικός καταναλωτής αποδείξει το αντίθετο. Κατά τη διάρκεια της εγγύησης παρέχονται δωρεάν οι ανταλλακτικά, η εργασία επισκευής και η μεταφορά της συσκευής (αν αυτό κριθεί απαραίτητο) στα συνεργεία της εταιρίας. Οποιαδήποτε άλλη αξίωση αποκλείεται.

3. Η εγγύηση δεν ισχύει σε περίπτωση πραγματοποίησης επισκευών ή γενικά παρεμβάσεων μη εξουσιοδοτημένων από την εταιρεία προσώπων στη συσκευή.
4. Η κάθε επισκευή ή αντικατάσταση ελαττωματικού μέρους δεν παρατείνει το χρόνο της εγγύησης.
5. Εξαρτήματα και υλικά που αντικαθιστώνται κατά τη διάρκεια της εγγύησης επιστρέφονται στο συνεργείο.
6. Η εγγύηση παύει να ισχύει από τη στιγμή που η κυριότητα της συσκευής μεταβιβαστεί σε τρίτο πρόσωπο από τον αγοραστή.
7. Αλλαγή της συσκευής γίνεται μόνο στην περίπτωση που δεν είναι δυνατή η επιδιόρθωσή της.

Yeni bir BOSCH cihazı satın aldığınız için sizi candan kutluyoruz. Böylelikle kararınızı modern ve yüksek kaliteli bir ev aleti yönünde vermiş oldunuz. Ürünlerimiz hakkında daha fazla bilgi için, lütfen internet sitemize bakınız.

Bu cihaz, ticaret amaçlı kullanım için değil, evde veya ev ortamına benzer mekanlarda kullanılan normal miktarlar için tasarlanmıştır. Ev ortamına benzer mekanlardaki kullanım, örn. dükkânların, büroların, çiftlik veya çiftçilik işletmelerinin ve diğer sanayi işletmelerinin elemanlarının kullandığı mutfaklardaki kullanımı ve ayrıca pansiyonların, küçük otellerin ve benzeri mesken tertibatlarının misafirlerinin kullanımını kapsar.

Cihazı sadece evde işlenen miktar ve süreler için kullanınız; "Yemek tarifleri ve yararlı bilgiler" ek kitapçığına bakınız.

Cihazın bakıma ihtiyacı yoktur.

Kullanma kılavuzu değişik modelleri tarif etmektedir. Modeller arasındaki farklılıklar belli edilmiştir.

Kullanma kılavuzunu lütfen ileride lazım olma ihtimalinden dolayı saklayınız.

Cihazı başka birine verecek veya satacak olursanız, kullanma kılavuzunu da veriniz.

Cihazı sadece orijinal aksesuarları ile birlikte kullanınız.

Genel bakış

Lütfen resimli sayfaları açınız.

Ana cihaz

Resim A

1 Döner şalter

0/off	=	Stop
M	=	Moment devresi
		En yüksek devir sayısı, döner şalteri sıkıca tutunuz
Kademe 1–4	=	Çalışma hızı
Kademe 1	=	Düşük devir sayısı – Yavaş
Kademe 4	=	Yüksek devir sayısı – Hızlı

2 Mikser tahrik sistemi koruyucu kapağı

3 Kablo gözü

Kap ve aksesuarları

Resim A

4 Karıştırma kabi

5 Kapak

5a Tıkaç

5b Tıkaç parçası

Τηρούμε το δικαίωμα αλλαγών.

Aletler

- 6a** Alet tutucu
6b Çok fonksiyonlu bıçak
6c Karıştırma teli
6d Yoğurma kancası
6e Narenciye sıkma ünitesi
6f Su sıkma santrifüjü
6g Püreleme ünitesi
6h Aksesuar kutusu
6i Disk tutucu

Resim B

Modele göre, teslimat kapsamında bir veya iki disk mevcuttur.

- 6j** Çevrilebilen kesme disk – kalın/ince
6k Çevrilebilen rendeleme disk – kaba/ince
6l Çevrilebilir kesme/raspalama disk
6m Rendeleme disk – orta incelikte
6n Şerit şeklinde kesme disk

Mikser**Resim C**

- 7** Mikser kabı
8a Kapak
8b Malzeme ilave etme veya doldurma ağız
8c Huni

Güvenlik bilgileri**Elektrik çarpma tehlikesi!**

Cihazı sadece tipe etiketi üzerinde bildirilen bilgilere göre elektrik gerilimine bağlayınız ve çalıştırınız.

Cihazı sadece bağlantı kablosunda veya kendisinde herhangi bir arıza yoksa kullanmayınız.

Çocukları cihazdan uzak tutunuz.

Çocukların cihaz ile oynamamasına dikkat ediniz.

Bu cihaz, bedensel, zihinsel veya ruhsal yetenekleri sınırlı olan veya cihaz hakkında yeterince tecrübesi ve bilgisi olmayan kişiler (çocuklar da dahil) tarafından kullanılmamalıdır; ancak bu kişiler kendi güvenliklerinden sorumlu bir kişi tarafından denetlenirse veya cihazın kullanımı hususunda eğitilirse, cihazı kullanmalarına izin verilebilir.

Cihaz her kullandığınızda, işiniz bittikten sonra, cihazı temizlemeden önce, monte etmeden önce, cihazın kurulu olduğu yerden ayrıldığınızda veya herhangi bir arıza durumunda, elektrik fişini daima prizden çıkarınız.

Elektrik kablosu keskin kenarların ve sıcak yüzeylerin hemen yakınında olmamalıdır.

Herhangi bir tehlikeli duruma yer vermemek için, cihazda yapılacak onarımlar (örn. hasarlı elektrik kablosunun değiştirilmesi), sadece yetkili servis tarafından yapılmalıdır. Cihazın aksesuarları ve aletleri sadece cihaz dururken (döner şalter **0/off** konumunda) ve elektrik fişi çekilip prizden çıkarılmışken değiştirilmelidir. Cihazı sadece orijinal aksesuarları ile birlikte kullanınız. Ana cihazı kesinlikle suya sokmayınız ve akan su altına tutmayınız.

Kullanılması

Cihaz ve aksesuarları ilk kez kullanılmadan önce iyice temizlenmelidir, "Cihazın temizlenmesi ve bakımı" bölümüne bakınız.

Hazırlanması

- Ana cihazı düz, sağlam ve temiz bir zemin üzerine yerleştiriniz.
- Elektrik kablosunu kablo gözünden çekip çıkarınız.
- Elektrik fişini prize takınız.

Kap ve aksesuarlar/aletler**Dönen alet ve takımlardan dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!**

Cihaz çalışırken elinizi karıştırma kabının, yani çanağın içine kesinlikle sokmayınız. Malzemeleri cihazın içine itmek için daima tıkaçı (5a) kullanınız. Cihaz kapatıldıktan sonra, tahrik sistemi (motor) kısa bir süre hareket etmeye devam eder. Cihaza takılan aletleri sadece cihazın tahrik sistemi (motor) dururken değiştiriniz. Kap içinde yapılan çalaşmalar sadece mikser tahrik sistemi koruyucu kapağı (2) kapalıyken yapılmalıdır ve kesinlikle mikser bardağı takılıyken yapılmamalıdır.

Çok fonksiyonlu bıçak (6b) Resim D

Doğramak, kıymak ve karıştırmak için kullanılır.

**Keskin bıçaklardan dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!**

Çok fonksiyonlu bıçağı sadece plastik kulp kenarından tutunuz.

- Kabı takınız ve sonuna kadar saatin dönme yönünde çeviriniz. Kabin dili sonuna kadar ana cihazda öngörölmüş yuvanın içine oturmalıdır.

- Aleti takınız.
 - Alet tutucuyu kabın içine yerleştiriniz.
 - Çok fonksiyonlu bıçağı alet tutucuya takınız (takma pozisyonuna dikkat ediniz – **Resim D4**) ve bırakınız.



Dikkat!

- *İşlenecek malzemeyi daima aletleri taktıktan sonra ilave ediniz.*
- *Çok fonksiyonlu bıçağı (6b) takmadan önce, bıçak koruma yerinden çıkarınız.*

- Malzemeleri miksera doldurunuz.
- Tıkaçlı kapağı takınız (kapaktaki ok işareti kabın ok işaretine denk gelmelidir) ve saatin çalışma yönünde çeviriniz. Kapak dili sonuna kadar ana cihazda öngörölmüş yuvanın içine oturmalıdır.
- Döner şalteri istediğiniz kademeye ayarlayınız.
- Malzeme ilave etmek için, döner şalteri 0/off konumuna ayarlayınız.
- Tıkacı çıkarınız ve malzemeleri ilave etme ağızlarından doldurunuz.
- Sıvı malzemeleri tıkaç üzerinden ilave ediniz. Tıkaç parçası ölçme kabı olarak kullanılabilir.



Dikkat!

Kap içindeki çalışmalarda cihaz sadece kap takılıyken, kapak takılı ve çevrilip kapatılmışken ve mikser tahrik sistemi koruyucu kapağı kapalıyken çalıştırılabilir.

Karıştırma teli (6c)

Resim E

Kaymak, kremşanti ve hafif hamurlar için kullanılır.

Katı malzemeler (örn. buzdolabından çıkarılan tereyağı parçaları) için uygun değildir.

- Karıştırma telini kabın içine yerleştiriniz (**Resim 1a**).
- Malzemeleri miksera doldurunuz.
- Tıkaç ile birlikte kapağı takınız **ve** saatin çalışma yönünde sonuna kadar çeviriniz.
- Döner şalteri istediğiniz kademeye ayarlayınız ("Tarifler ve yararlı bilgiler" adlı ek kitapçığa bakınız).
- Malzeme ilave etmek için, döner şalteri **Kademe 2** konumuna ayarlayınız.
- Tıkacı çıkarınız ve malzemeleri ilave etme ağızlarından doldurunuz.

Yoğurma kancası (6d)

Resim E

Ağır hamurların yoğrulması ve doğranması gereken malzemelerin (örn. kuru üzüm, çikolata parçacıkları) hamura karıştırılması için kullanılır.

- Yoğurma kancası kabın içine yerleştiriniz (**Resim 1b**).
- Malzemeleri miksera doldurunuz.
- Tıkaç ile birlikte kapağı takınız **ve** saatin çalışma yönünde sonuna kadar çeviriniz.
- Döner şalteri istediğiniz kademeye ayarlayınız ("Tarifler ve yararlı bilgiler" adlı ek kitapçığa bakınız).
- Malzeme ilave etmek için, döner şalteri istediğiniz kademeye ayarlayınız.
- Tıkacı çıkarınız ve malzemeleri ilave etme ağızlarından doldurunuz.

Modele bağlı olarak:

Doğrama diskleri

Resim F

Çevrilebilen kesme disk (6j) – kalın/ince Meyve ve sebze kesmek için kullanılır.

Çevrilebilen rendeleme disk (6k) – kaba/ince

Meyve, sebze ve peynir rendelemek için kullanılır.

Çevrilebilir kesme/raspalama disk (6l)

Meyve, sebze ve peynir kesmek ve rendelemek için kullanılır.

Rendeleme disk (6m) – orta kalınlıkta fındık, soğutulmuş çikolata ve sert peynir rendelemek için kullanılır.

Şerit şeklinde kesme disk (6n)

patates kızartması ve meyve salatası malzemeleri kesmek için kullanılır.

- Diski takınız. İsteddiğiniz kesme/raspalama tarafını üst tarafa çeviriniz. Rendeleme diskinde (6m) ve şerit şeklinde kesme diskinde (6n) doğru yüzü üst tarafa çeviriniz (bakınız **Resim B**). Diski, disk tutucunun kavrama düzeni diskin ilgili deliğine girecek şekilde takınız. Disk, disk tutucunun yan uçları **üzerine oturmalıdır**.
- Disk tutucuyu hafif çevirerek tahrik eksenini üzerine takınız.



Keskin bıçaklardan dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!

Elinizi malzeme ilave etme ağızlarına sokmayınız. Malzemeleri içeri itmek için sadece tıkacı kullanınız.

- Tıkaçlı kapağı takınız (kapaktaki ok işareti kabın ok işaretine denk gelmelidir) ve saatin çalışma **yönünde** çeviriniz. Kapak dili sonuna kadar ana cihazda öngörölmüş yuvanın içine oturmaldır.
- Kesme veya rendeleme malzemesini doldurunuz.

Dikkat!

Adı geçen diskler, sert peynir, fındık, siyah turp ve benzeri malzemeler işlemek için elverişli değildir. Diğer kullanımlar için de elverişli diskleri, yetkili satıcılarda bulabilirsiniz (özel aksesuarlar bölümüne bakınız).

- Döner şalteri istediğiniz kademeye ayarlayınız.
- Kesilecek veya rendelenecek malzemeleri tıkaç ile hafif bastırarak içeri itiniz.
- Malzeme ilave etmek için, döner şalteri **0/off** konumuna ayarlayınız.
- Tıkacı çıkarınız ve malzemeleri ilave etme ağızlarından doldurunuz.
- Kesilecek uzun ve ince malzemeleri tıkaç üzerinden ilave ediniz.

Dikkat!

Kabı, kesilen veya rendelenen malzeme disk tutucuya kadar yükselmeden, yani kap dolmadan önce boşaltınız.
Azm. doldurma miktarı: 500 g

Narenciye sıkma ünitesi (6e) Resim G

Turunçgiller familyasından portakal, greyfrut, limon vs. sıkıp suyunu çıkarmak için kullanılır.

Dikkat!

Yapılacak tüm çalışmalar sadece mikser tahriği koruyucu kapağı (2) kapalı konumdayken yapılmalıdır.

- Narenciye sıkma ünitesini takınız (narenciye sıkma ünitesindeki ok işareti kabın ok işaretine denk gelmelidir) ve saatin çalışma **yönünde** çeviriniz. Süzgeç sepetindeki dil, sonuna kadar ana cihazda öngörölmüş yuvanın içine oturmaldır.
- Narenciye suyunu sıkma konisini takınız ve oturması için bastırınız.
- Meyvelerin suyunu sıkmak için, döner şalteri **Kademe 2 veya 3** konumuna ayarlayınız ve suyu sıkılacak meyveyi narenciye suyunu sıkma konisi üzerine bastırınız.
- İşiniz bittikten sonra, narenciye sıkma ünitesini çözünüz ve kabı çıkarınız.

Dikkat!

Meyve suyu dolma seviyesine dikkat ediniz. Meyve suyu süzgeç sepetine ulaşmadan, kabı boşaltınız.

Azm. doldurma miktarı: 1.000 g

Su sıkma santrifüjü (6f) Resim H

Çekirdekli meyvelerin (örn. elma, armut), böğürtlen türü meyvelerin, çekirdeği çıkarılmış meyvelerin, sebzelerin (örn. havuç, domates) suyunun sıkılması için kullanılır.

- Kabı takınız ve sonuna kadar saatin dönme yönünde çeviriniz.
- Filtre sepeti ile birlikte, rendeleme kabını takınız.
- Su sıkma santrifüjünün kapağını takınız ve saatin çalışma yönünde çeviriniz. Kapak dili sonuna kadar ana cihazda öngörölmüş yuvanın içine oturmaldır.
- Döner şalteri **Kademe 3** 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 **4** kademesine alınız ve cihazı meyvenin etindeki su tamamen çıkıncaya kadar çalıştırınız.

Dikkat!

Kabı zamanında boşaltınız:

- Azm. 500 g malzeme işledikten sonra,
- Sıkılan su rendeleme kabına ulaşmadan önce.

Püreleme ünitesi (6g) Resim I

Yumuşak veya pişirilmiş meyve veya sebze pürelemek için.

- Kabı takınız ve sonuna kadar saatin dönme **yönünde** çeviriniz.
- Püreleme süzgecini püreleme kanadı ile birlikte yerine takınız.
- Kapağı yerine takıp, sonuna kadar **saatin çalışma** yönünde çeviriniz.
- Döner şalteri **4** kademesine konumuna ayarlayınız. ("Tarifler ve yararlı bilgiler" adlı ek kitapçıya bakınız).
- Tıkacı çıkarınız ve malzemeleri ilave etme ağızlarından doldurunuz.

Dikkat!

Meyve suyu dolma seviyesine dikkat ediniz. Meyve suyu süzgeç sepetine ulaşmadan, kabı boşaltınız.

Azm. doldurma miktarı: 1.000 g

İşiniz sona erdikten sonra

- Döner şalteri 0/off konumuna ayarlayınız.
- Elektrik fişini çekip çıkarınız.
- Kapağı saatin çalışma yönünün **tersine doğru** çeviriniz ve çıkarınız.
- Aleti çıkarınız:
 - Alet mesnedini çok fonksiyonlu bıçak ile birlikte kabin içinden çıkarınız. Çok fonksiyonlu bıçağı alet mesnedinden çıkarınız.

Çok fonksiyonlu bıçağı temizledikten sonra, üzerine bıçak koruyucu parçasını takınız.

- Yoğurma kancasını ya da karıştırma telini kabdan dışarı çıkarınız.
- Pürelleme ünitesini ya da su sıkma santrifüjünü kabdan dışarı çıkarınız.
- Disk tutucuyu, öngörölmüş yuvalar üzerinden tutarak kabin içinden yukarı kaldırınız. Diskleri çıkarınız.
- Kabi saatin çalışma yönünün **tersine doğru** çeviriniz ve çıkarınız.
- Tüm parçaları temizleyiniz, bakınız "Cihazın temizlenmesi ve bakımı".

Mikser

Resim J



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

Mikser cihaza takılıyken kesinlikle mikser e linizi sokmayınız!
Mikser ancak kapağı takılmış ve kilitlenmiş durumda çalışır.
Mikseri cihazdan çıkaracağınız/CIhaza takacağınız zaman cihazın durur vaziyette olmasına özellikle dikkat ediniz!



Haşlanma tehlikesi!

Mikserde sıcak malzeme işlendiği zaman, kapakdaki huniden sıcak buhar çıkar. En fazla 0,5 litre sıcak veya köpüren sıvı doldurunuz.

Dikkat!

Mikser zarar görebilir. Bu cihaz ile, derin dondurulmuş malzemeler (küp buz hariç) işlemeyiniz. Mikseri kesinlikle boş çalıştırmayınız.

Mikser ile çalışılması

Dikkat!

Mikserin çalıştırılabilmesi için, mikser kapağı ve karıştırma kabı kapağı ile birlikte takılmış ve çevrilip kilitlenmiş olmalıdır. Aletleri kabin içinden çıkarınız!

- Mikser tahrik sistemi (motor) koruyucu kapağını açınız. Bunun için kapağın ortasındaki düğmeye basınız ve serbest bırakınız.
- Karıştırma bardağını takınız (bardak üzerindeki ok işareti, cihaz üzerindeki noktaya denk gelmelidir) ve saatin çalışma **yönünde** sonuna kadar çeviriniz.
- Malzemeleri mikser e doldurunuz. Azami sıvı malzeme miktarı = 1,5 litre; (azami köpüren veya sıcak sıvı malzeme miktarı = 0,5 litre). İşlenebilecek en uygun katı besin miktarı = 100 gram.
- Kapağı yerine takıp, sonuna kadar saatin çalışma **yönünde** çeviriniz. Kapaktaki dil, mikser kulpundaki yarık içindeki temas parçasına (sonuna) kadar çevrilip oturtulmalıdır!
- Döner şalteri istediğiniz kademeye ayarlayınız.
- Malzeme ilave etmek için, döner şalteri 0/off konumuna ayarlayınız.
- Kapağı çıkarınız ve malzemeleri doldurunuz

veya

- huniyi çıkarınız ve katı malzemeleri işlendikçe ilave etme ağızı üzerinden ilave ediniz

veya

- sıvı malzemeleri huni üzerinden ilave ediniz.

Mikser kapatıldıktan sonra

- Döner şalteri 0/off konumuna ayarlayınız.
- Mikseri saatin çalışma yönünün **tersine doğru** çeviriniz ve çıkarınız.
- Kapağı saatin çalışma yönünün **tersine doğru** çeviriniz ve çıkarınız.

Yararlı bilgi: Mikser ile işiniz sona erdikten sonra, mikseri hemen temizlemeniz iyi olur, "Cihazın temizlenmesi ve bakımı" bölümüne bakınız.

Cihazın temizlenmesi ve bakımı



Elektrik çarpma tehlikesi!

Ana cihazı kesinlikle suya sokmayınız ve akan su altına tutmayınız.

Dikkat!

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

Ana cihazın temizlenmesi

- Elektrik fişini çekip çıkarınız.
- Ana cihazı nemli bir bez ile siliniz. Gerekirse biraz bulaşık deterjanı kullanınız.

Ardından cihazı silip kurulayınız.

Karıştırma kabının ve aksesuarların temizlenmesi



Keskin bıçaklardan dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!

Bıçak ağızlarına çıplak el ile dokunmayınız. Temizleme işlemi için bir fırça kullanınız.

Tüm parçalar bulaşık makinesinde yıkanmaya elverişlidir. Plastik parçaları bulaşık makinesine yerleştirirken, sıkıştırılmamasına dikkat ediniz, aksi halde yıkama işlemi esnasında kalıcı deformasyonlar söz konusu olabilir! Örn. havuç ve kırmızı lahana gibi besinlerin işlenmesinde, plastik parçalarda renk alma söz konusu olabilir; bu renkler, yemekler için kullanılan az miktarda likit yağ ile silinebilir.

Karıştırma teli temizlenmek amacıyla parçalarına ayrılabilir. Bunun için teli dikkatlice tutturma yerinden çekip çıkarınız ve kapağı çıkarınız (**Resim J**). Temizleme işleminden sonra yine monte ediniz.

Mikserin temizlenmesi



Keskin bıçaklardan dolayı yaralanma tehlikesi söz

Mikserin bıçaklarına çıplak elleriniz ile dokunmayınız. Temizleme işlemi için bir fırça kullanınız.

Mikser ile işiniz sona erdikten sonra, mikseri hemen temizlemeniz iyi olur.

Böylelikle artPKlar kuruyup yapışmaz ve plastik kısımlara zarar verilmez (örn. baharatların ihtiva ettiği eterli yağlardan dolayı). Karıştırma bardağı, kapak ve huni bulaşık makinesinde yıkanabilir.

Bıçak ünitesini bulaşık makinesinde yıkamayınız; musluktan akan su altında yıkayınız (su içinde bırakmayınız).

Yararlı bilgi: İçine biraz bulaşık deterjanı ilave ettiğiniz suyu, cihaza takılmış mikserle doldurunuz. Mikseri birkaç saniye çalıştırınız (**Kademe M**). Deterjanlı suyu döküp boşaltınız ve mikseri temiz su ile durulayınız.

Mikserin parçalarına

ayrılması

Resim L

- Mikser parçasını kanatlarından saatin çalışma yönünün **tersine** doğru çeviriniz. Mikser parçası çözülür.
- Mikser parçasını ve contayı çıkarınız.

Mikserin parçalarının monte edilmesi



Yaralanma tehlikesi!

Mikserin parçalarını kesinlikle ana cihaza takılı şekilde birbirine monte etmeyiniz.

- Contayı bıçak parçasına takınız.
- Bıçak parçasını alt taraftan mikser bardağı içine yerleştiriniz.
- Bıçak parçasını kanatlar üzerinden saatin çalışma **yönünde** çevirerek sıkıştırınız. Bu işlemi yaparken, bıçağı öyle çeviriniz ki, bir kanat karıştırma bardağındaki işaretin üzerine örtecek konumda olsun (konum → **Resim L6**).

Narenciye sıkma ünitesinin temizlenmesi

Tüm parçalar bulaşık makinesinde yıkanmaya elverişlidir. Meyve suyu sıkma konisini, işiniz sona erdikten hemen sonra, her tarafından musluktan akan su altında temizlemeniz iyi olur. Böylelikle artıklar kuruyup yapışmaz.

Su sıkma santrifüjünün temizlenmesi

Resim M

Su sıkma santrifüjünü temizlemek için, filtre sepetini rendeleme kabından çıkarınız. Parçaları musluktan akan su altında ön yıkamaya tabi tutunuz.

Filtre sepetinin lamellerini (kanat) dikkatlice temizleyerek, zarar görmelerini önleyiniz.

Püreleme ünitesinin temizlenmesi

Resim N

Püreleme ünitesini temizlemek için parçalarına ayırabilirsiniz. Bunun için, alttan püreleme kanadına bastırarak, püreleme süzgecinden dışarı çıkarınız.

Cihazın muhafaza edilmesi

- Elektrik fişini çekip çıkarınız.
- Mikser tahrik sistemi koruyucu kapağını kapatınız.
- Kabı yerine takınız.
- Çok fonksiyonlu bıçağı muhafaza etmek için, daima bıçak koruyucu üniteyi takınız.
- Elektrik kablolarını kablo gözü içine yerleştiriniz.

Bilgi:

Muhafaza etme olanakları için bakınız

Resim O. Kullanmadan önce tüm aksesuar parçalarını kabın içinden ya da mikserin içinden çıkarınız. Sadece gerekli olan parçaları takınız.

Özel aksesuarlar – Diskler

(Teslimat kapsamına dahil değilse, yetkili satıcılarda bulabilirsiniz.)

MUZ4PS2 – Patates kızartması ve meyve salatası malzemeleri kesmek için kullanılır.

MUZ4JS1 – Asya türü sebze kesmek için kullanılır.

MUZ4RS1 – Patates köftesi ve rendelenmiş çiğ patatesten yapılan patates kızartması için patates rendelemek için kullanılır.

MUZ4RS2 – Fındık, soğutulmuş çikolata ve sert peynir rendelemek için kullanılır.

MUZ4KP1 – Meyve, sebze ve peynir kesmek ve rendelemek için kullanılır.

Arıza durumunda yardım



Yaralanma tehlikesi!

Bir arıza giderilmeden önce, elektrik fişi çekilip prizden çıkarılmalıdır.



Önemli not

Herhangi bir elektrik akımı kesikliği halinde, döner şalteri **0/off** konumuna alınız ve yeniden açınız.

Arıza:

Cihaz kullanım esnasında kapanıyor.

Giderilmesi:

Aşırı yüklenme emniyeti aktifleşmiş.

- Cihazı kapatınız ve elektrik fişini çekip prizden çıkarınız.

- Aşırı yüklenme emniyetini deaktifletmek için, cihazın yaklaşık 15 dakika soğumasını bekleyiniz.
- Cihazı tekrar devreye sokunuz (açınız). Motor çalışmaya başlamazsa, cihazı kapatınız ve elektrik fişini prizden çekip çıkarınız. İşlenen malzemeleri cihazdan tamamen boşaltınız.

Kap ve aksesuarlar

Arıza:

Cihaz harekete geçmiyor.

Giderilmesi:

- Karıştırma kabını (4) sonuna kadar çevirip sıkınız.
- Kapağı (5) takınız ve sonuna kadar çevirip sıkınız.
- Mikser tahrik sistemi koruyucu kapağını (2) kapatınız.

Mikser

Arıza:

Cihaz harekete geçmiyor.

Giderilmesi:

- Karıştırma kabını (4) kapak (5) ile birlikte takınız ve sonuna kadar çevirip sıkınız.
- Mikseri (7) sonuna kadar çevirip sıkınız.
- Mikser kapağını (8a) takınız ve sonuna kadar çevirip sıkınız.

Başka arızalar söz konusu olursa, yetkili servisimize başvurunuz.

Giderilmesi



Bu cihaz, elektro ve elektronik eski cihazlar (waste electrical and electronic equipment – WEEE) ile ilgili, 2002/96/EG numaralı Avrupa direktifine uygun olarak işaretlenmiştir. Bu direktif, eski cihazların geri alınması ve değerlendirilmesi için, AB dahilinde geçerli olan bir uygulama kapsamını belirlemektedir.

Güncel giderme yol ve yöntemleri hakkında bilgi almak için yetkili satıcınıza veya bağlı olduğunuz belediye idaresine başvurunuz.

Garanti

Bu cihaz için, yurt dışındaki temsilcilikleri-mizin vermiş olduğu garanti şartları geçerlidir. Bu hususda daha detaylı bilgi almak için, cihazı satın aldığınız satıcıya başvurunuz. Garanti süresi içerisinde bu garantiden yararlanabilmek için, cihazı satın aldığınızı gösteren fişi veya faturayı göstermeniz şarttır.

Değişiklikler olabilir.



**Bosch çağrı
yönetim merkezi**

444 6 333
Haftanın 7 günü hizmetinizde



BOSCH

(Sabit telefonlardan veya cep telefonlarından alan kodu çevirmeden)

Sabit telefonlardan yapılan aramalarda şehir içi arama tarifi üzerinden, cep telefonu ile yapılan aramalarda ise GSM-GSM tarifi üzerinden ücretlendirme yapılmaktadır.

Yazılı başvurular için adresimiz

BSH Ev Aletleri Sanayi ve Ticaret AŞ
Çakmak Mah. Balkan Cad. No.: 51 Ümraniye 34770 - İstanbul

Bosch'u tercih ettiğiniz için teşekkür eder, ürününüzü iyi günlerde kullanmanızı dileriz.



KÜÇÜK EV ALETLERİ G A R A N T İ B E L G E S İ

- Cihazınız; kullanma kılavuzunda gösterildiği şekilde kullanılması ve yetkili kıldığımız teknik servis elemanları dışındaki şahıslar tarafından bakım, onarım veya başka bir nedenle müdahale edilmemesi olması şartıyla bütün parçaları dahil olmak üzere tamamen malzeme, işçilik ve üretim hatalarına karşı **2 (İKİ) YIL SÜRE İLE GARANTİ EDİLMİŞTİR.**
- Arızaların giderilmesi konusunda uygulanacak teknik yöntemlerin tespiti ile değiştirilecek parçaların saptanması tamamen firmamıza aittir.
- Malın tesliminden sonraki yükleme, boşaltma ve sevkiyat anında meydana gelecek arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- Belge üzerine tahrifat yapıldığı, cihazın üzerindeki orijinal seri numarası kaldırıldığı veya tahrifat yapıldığı takdirde garanti geçersizdir.

GARANTİ ŞARTLARI

- Garanti süresi malın teslim tarihinden itibaren başlar ve 2 yıldır.
- Malın bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı firmamızın garantisi kapsamındadır.
- Malın garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir. Malın tamir süresi en fazla 30 iş günüdür. Bu süre, mala ilişkin arızanın servis istasyonuna, servis istasyonunun olmaması durumunda, malın satıcısı, bayi, acentası, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçısından birisine bildirim tarihinden itibaren başlar. Sanayi malının arızasının 15 işgünü içerisinde giderilmesi halinde imalatçı veya ithalatçı malın tamiri tamamlanıncaya kadar benzer özelliklere sahip başka bir sanayiye malını tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır.
- Malın garanti süresi içerisinde, gerek malzeme ve işçilik gerekse montaj hatalarından dolayı arızalanması halinde, işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin tamiri yapılacaktır.
- Tüketicinin onarım hakkını kullanmasına rağmen malın;
 - Tüketiciye teslim edildiği tarihten itibaren, belirlenen garanti süresi içinde kalmak kaydıyla, 1 yıl içerisinde; aynı arızanın ikiden fazla tekrarlanması veya farklı arızaların dörtten fazla meydana gelmesi veya belirlenen garanti süresi içerisinde farklı arızaların toplamının altıdan fazla olması unsurlarının yanı sıra, bu arızaların maldan yararlanamamayı sürekli kılması,
 - Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
 - Firmanın servis istasyonunun, servis istasyonunun mevcut olmaması halinde sırasıyla satıcısı, bayi, acentesi, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçı-üreticisinden birisinin düzenleyeceği raporla arızanın tamiri mümkün bulunmadığının belirlenmesi, durumlarında, tüketici malın ücretsiz değiştirilmesini, bedel iadesi veya ayır oranında bedel indirimi talep edebilir.
- Malın kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılması kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- Garanti belgesi ile ilgili olarak çıkabilecek sorunlar için Sanayi ve Ticaret Bakanlığı, Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü'ne başvurulabilir.

Bu belgenin kullanılması; 4077 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanun ve bu Kanun'a dayanarak yürürlüğe konulan Garanti Belgesi Uygulanma Esaslarına Dair Yönetmelik uyarınca, T.C. Sanayi ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü tarafından izin verilmiştir.

Bu ürün Bosch için BSH Ev Aletleri San. ve Tic. AŞ tarafından ithal edilmektedir.

BSH Ev Aletleri San. ve Tic. AŞ bir BOSCH UND SIEMENS HAUSGERÄTE GMBH kuruluşudur.

BSH EV ALETLERİ SAN. VE TİC. AŞ

Çakmak Mah. Balkan Cad. No.: 51
Ümraniye 34770 - İstanbul
Tel.: (0216) 528 90 00
Faks: (0216) 528 91 88

Üretim Yeri

BSH Bosch und Siemens Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Str. 34
D-81739 München
Phone: +49 (89) 45 90 01
Fax: +49 (89) 45 90 21 28

Marka	Ürün İsmi	Belge Numarası	Belge Onay Tarihi
Bosch	Kahve Makinası	54274	24.06.2008
Bosch	Dilim Kesici	54013	23.06.2008
Bosch	EkmeK Kızartma Mak.	54237	24.06.2008
Bosch	Su Isıtıcı (Kettle)	54279	24.06.2008
Bosch	Mikser	56356	10.07.2008
Bosch	Mutfak Robotu	56354	10.07.2008
Bosch	Kahve Değirmeni	54011	23.06.2008
Bosch	Tost Makinası	54238	24.06.2008
Bosch	Kıyma Makinası	54007	23.06.2008
Bosch	Sac Kurutma Mak.	54397	25.06.2008
Bosch	Çay Makinası	54276	24.06.2008
Bosch	Narenciye Sıkacağı	54236	24.06.2008
Bosch	Mutfak Terazisi	54588	25.06.2008
Bosch	Banyo Tartısı	54590	25.06.2008
Bosch	Elektrikli Sac Maşası	54360	25.06.2008
Bosch	Şarjlı El Süpürgesi	54012	23.06.2008
Bosch	El Blender	56279	10.07.2008
Bosch	Utu	56689	14.07.2008
Bosch	Blender	57226	18.07.2008
Bosch	Sac Şekillendirici	57144	18.07.2008
Bosch	Katı Meyva Sıkacağı	57227	18.07.2008
Bosch	Maşalı Aletleri	58537	08.08.2008

Değerli Müşterimiz

Bosch Çağrı Yönetim Merkezi 444 6 333 no.lu telefon numarası ile, hafta içi ve cumartesi günleri 08.00-22.00, pazar günleri 09.00-22.00 saatleri arasında hizmet vermektedir. Bu saatler dışında aradığınızda adınızı, soyadınızı ve telefon numaranızı alan kodu ile bıraktığınızda ilk mesai saatinde sizinle irtibata geçilecektir.

Mesai saatleri içerisinde doğrudan bu numarayı çevirerek size en yakın Yetkili Servis telefonunu alabilir veya arzu ettiğiniz hizmeti talep edebilirsiniz.

Bosch Çağrı Yönetim Merkezimize ayrıca www.boschevaletleri.com adresindeki Müşteri Hizmetleri bölümünde bulunan Müşteri Hizmetleri Formunu doldurarak ya da 0216 528 91 88 no.lu telefona faks çekerek de ulaşabilirsiniz.

Aşağıda yer alan konularda yardımcı olmanızı rica ederiz.

1. Cihazınızı kullanma kılavuzunda belirtilen hususlara göre kullanmaya özen gösteriniz.
2. Ürününüzle ilgili hizmet talebiniz olduğunda yukarıda yazılı telefonlardan Çağrı Yönetim Merkezimizi arayınız.
3. Hizmet için gelen teknisyene "BOSCH YETKİLİ SERVİS" kimlik kartını sorunuz. Bu kimlik kartı, 18 yaşından küçük elemanlara verilmemektedir.
4. Yetkili servisimiz, cihazınızda yapılan herhangi bir işlemden sonra size servis fişini düzenleyip vermek zorundadır. Bu servis fişini mutlaka isteyiniz ve kesinlikle saklayınız.



DİKKAT

Garanti süresinin anlaşmazlık durumunda fatura tarihi esas alınacağından bu belge ile birlikte faturanın veya okunaklı fotokopisinin saklanması gereklidir.

YETKİLİ SATICI

BSH EV ALETLERİ SAN. VE TİC. A.Ş.

İmza ve kaşesi

MALIN

Cinsi : KÜÇÜK EV ALETLERİ
Markası : BOSCH
Modeli :
Bandrol ve Seri No. :
Teslim tarihi ve yeri :
Azami tamir süresi :
Cihaz ömrü :
Kullanım Süresi : 7 YIL (Ürünün fonksiyonunu yerine getirebilmesi için gerekli yedek parça bulundurma süresi)

SATICI FİRMANIN

Ünvanı :
Adresi :
Telefonu :
Telefaksı :
Tarih / İmza / Kaşe

Serdecznie gratulujemy Państwu zakupu nowego urządzenia firmy BOSCH. Tym samym wybór Państwa padł na nowoczesne, wysokowartościowe urządzenie gospodarstwa domowego. Dalsze informacje o naszych produktach można znaleźć na stronie internetowej naszej firmy.

Niniejsze urządzenie nie jest przeznaczone do użytku zarobkowego lecz skonstruowane z przeznaczeniem do przetwarzania ilości typowych dla gospodarstwa domowego itp. Użytkowanie o charakterze podobnym do domowego obejmuje np. używanie urządzenia w pomieszczeniach kuchennych w sklepach, biurach, gospodarstwach rolnych lub innych (małych) przedsiębiorstwach oraz w pensjonatach, małych hotelach itp. Używać tylko dla takiej ilości produktów i czasu przygotowania, które są typowe dla gospodarstwa domowego; patrz dodatkowy zeszyt „Przepisy kulinarne i wskazówki”.

Urządzenie nie wymaga przeglądów ani konserwacji.

Instrukcja obsługi opisuje różne modele. Różnice są oznaczone.

Instrukcję obsługi proszę starannie przechowywać. Proszę przekazać instrukcję wraz z urządzeniem ewentualnemu kolejnemu właścicielowi.

Urządzenie eksploatować tylko z oryginalnym wyposażeniem.

Opis urządzenia

Proszę otworzyć składane kartki z rysunkami.

Korpus urządzenia **Rysunek A**

- 1 Przełącznik obrotowy**
 - O/off = stop
 - M = włączanie chwilowe
 - najwyższa liczba obrotów, przytrzymać przełącznik obrotowy.
 - Zakresy 1–4 = prędkości robocze
 - zakres 1 = niska liczba obrotów – powoli
 - zakres 4 = wysoka liczba obrotów – szybko
- 2 Pokrywa osłaniająca napęd miksera**
- 3 Schowek na przewód elektryczny**

Miska z wyposażeniem **Rysunek A**

- 4** Miska
- 5** Pokrywa
- 5a** Popychacz
- 5b** Wkładka popychacza

Narzędzia **Rysunek B**

- 6a** Nośnik narzędzi
- 6b** Nóż wielofunkcyjny
- 6c** Końcówka do mieszania
- 6d** Hak do zagniatania
- 6e** Wyciskarka do owoców cytrusowych
- 6f** Sokowirówka
- 6g** Przystawka do przecierania
- 6h** Pojemnik z wyposażeniem
- 6i** Uchwyt tarcz

Zależnie od modelu do zakresu dostawy należą dwie lub kilka tarcz.

- 6j** Dwustronna tarcza do cięcia – grubo/cienko
- 6k** Dwustronna tarcza do tarcia – grubo/drobno
- 6l** Dwustronna tarcza do cięcia/tarcia
- 6m** Tarcza do tarcia – średnio
- 6n** Tarcza do cięcia w słupki

Mikser **Rysunek C**

- 7** Pomnik miksera
- 8a** Pokrywa
- 8b** Otwór wysypowy
- 8c** Lejek

Wskazówki bezpieczeństwa



Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym!

Urządzenie podłączać do gniazdka sieciowego, którego parametry zgodne są z podanymi na tabliczce znamionowej i tak eksploatować.

Urządzenie można używać tylko wtedy, gdy elektryczny przewód zasilający i samo urządzenie nie są uszkodzone.

Urządzenie należy przechowywać z dala od dzieci. Dzieci nie pozostawiać bez nadzoru, aby zapobiec zabawie urządzeniem.

Nie dopuszczać do obsługi urządzenia osób (również dzieci) o zmniejszonym postrzeganiu zmysłowym lub zmniejszonych zdolnościach umysłowych albo nie posiadających odpowiedniego doświadczenia i wiedzy, chyba że będą one obsługiwać urządzenie pod nadzorem lub zostały pouczone w obsłudze i użytkowaniu urządzenia przez osobę, która odpowiada za ich bezpieczeństwo.

Po każdym użyciu urządzenia, przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia, przed opuszczeniem pomieszczenia, w którym stoi urządzenie, lub w przypadku awarii, należy wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.

Elektrycznego przewodu zasilającego nie wolno ocierać o ostre krawędzie ani gorące powierzchnie.

Aby zapobiec zagrożeniu dla zdrowia lub życia, zlecić naprawy urządzenia, jak np. wymianę uszkodzonego przewodu zasilającego, tylko naszemu autoryzowanemu serwisowi.

Wyposażenie i narzędzia wymieniać tylko po wyłączeniu urządzenia (przełącznik obrotowy w pozycji **0/off**) i wyjęciu wtyczki z gniazdka sieciowego. Urządzenie eksploatować tylko z oryginalnym wyposażeniem. Korpusu urządzenia nigdy nie zanurzać w wodzie ani nie myć pod bieżącą wodą.

Obsługa

Urządzenie i wyposażenie należy przed pierwszym użyciem dokładnie wyczyścić, patrz rozdział „Czyszczenie i pielęgnacja”.

Przygotowanie

- Korpus urządzenia postawić na gładkiej, stabilnej i czystej powierzchni.
- Wyciągnąć elektryczny przewód zasilający.
- Włożyć wtyczkę do gniazdka sieciowego.

Miska z wyposażeniem/narzędzia



Niebezpieczeństwo zranienia obracającymi się narzędziami!

Podczas pracy urządzenia nie wolno wkładać rąk do miski. Do popychania składników używać tylko i wyłącznie popychacza (5a). Po wyłączeniu urządzenia napęd pracuje jeszcze przez krótką chwilę. Narzędzia wymieniać tylko wtedy, gdy napęd jest wyłączony i nieruchomy. Mikser musi być zdjęty z korpusu urządzenia (do obróbki produktów w misce) a pokrywa osłaniająca napęd miksera (2) musi być zamknięta.

Nóż wielofunkcyjny (6b) **Rysunek D**
do rozdrabniania, siekania i ucierania.



Niebezpieczeństwo zranienia ostrymi nożami!

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

- Miskę nałożyć na korpus urządzenia i przekręcić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara. Nosek miski musi wejść aż do oporu do wycięcia w korpusie urządzenia.
- Założyć narzędzie:
 - Nośnik narzędzi włożyć do miski.
 - Nóż wielofunkcyjny nałożyć na nośnik narzędzi (zwrócić uwagę na właściwą pozycję – **Rysunek D4**) i puścić.



Uwaga!

- *Produkty przeznaczone do obróbki wkładać dopiero **po** założeniu narzędzi.*
- *Przed założeniem wyjąć z osłony nóż wielofunkcyjny (6b).*

- Włożyć składniki.
- Nałożyć pokrywę z popychaczem (strzałkę na pokrywie na strzałkę na misce) i przekręcić w kierunku **zgodnym** z ruchem wskazówek zegara. Nosek pokrywy musi wejść aż do oporu do wycięcia w korpusie urządzenia.
- Przełącznik obrotowy nastawić na żądany zakres.
- W celu dodania składników, przekręcić przełącznik obrotowy do pozycji **0/off**.
- Wyjąć popychacz i włożyć składniki przez otwór wyspowy.
- Płynne składniki dodawać przez popychacz. Wkładkę popychacza można użyć jako miarkę.



Uwaga!

Przy pracach z miską, można włączyć urządzenie tylko wtedy, gdy miska jest założona, pokrywa miski jest założona i dokręcona a pokrywa osłaniająca napęd misera zamknięta.

Końcówka do mieszania (6c) **Rysunek E**

do ubijania śmietany, piany z białek i mieszania lekkich ciast.

Nie nadaje się do mieszania twardych składników (np. kawałki twardego masła z lodówki).

- Końcówkę do mieszania włożyć do miski (**Rysunek 1a**).
- Włożyć składniki.
- Założyć pokrywę z popychaczem i przekręcić aż do oporu **w** kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
- Przełącznik obrotowy nastawić na żądany zakres (patrz dodatkowy zeszyt „Przepisy kulinarne i wskazówki”).

- W celu dodawania składników, ustawić przełącznik obrotowy na zakres **2**.
- Wyjąć popychacz i włożyć składniki przez otwór wysypowy.

Końcówka do zagniatania (6d) Rysunek E

do zagniatania ciężkich ciast i mieszania składników, które nie powinny ulec rozdrobnieniu (np. rodzyunki, płatki czekoladowe).

- Końcówkę do zagniatania włożyć do miski (Rysunek 1b).
- Włożyć składniki.
- Założyć pokrywę z popychaczem i przekręcić aż do oporu w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
- Przełącznik obrotowy nastawić na żądany zakres (patrz dodatkowy zeszyt „Przepisy kulinarne i wskazówki”).
- W celu dołożenia składników nastawić przełącznik obrotowy na żądany zakres.
- Wyjąć popychacz i włożyć składniki przez otwór wysypowy.

Zależnie od modelu:

Tarcze do rozdrabniania Rysunek F

Dwustronna tarcza do cięcia (6j) – grubo/cienko

do cięcia owoców i warzyw.

Dwustronna tarcza do tarcia (6k) – grubo/drobno

do tarcia na wiórki owoców, warzyw i sera.

Dwustronna tarcza do cięcia/tarcia (6l)

do cięcia i tarcia na wiórki owoców, warzyw i sera.

tarcza do tarcia ziemniaków (6m) – średnio do tarcia orzechów, schłodzonej czekolady i twardego sera.

Tarcza do cięcia w słupki (6n)

do cięcia frytek i składników na sałatki owocowe.

- Założyć tarczę.
Odwrócić tarczę odpowiednią stroną (cięcie/tarcie) do góry. Tarczę do tarcia na średnie wiórki (6m) lub tarczę do cięcia w słupki (6n) odwrócić właściwą stroną do góry (patrz rysunek B). Tarczę położyć na uchwyt w taki sposób, aby zabieraki uchwytu weszły do otworów tarczy. Tarcza musi **przylegać do** bocznych czopów uchwytu mocowania tarczy.
- Uchwyt tarczy nałożyć na wał napędowy lekko przekręcając.



**Niebezpieczeństwo zranienia
ostrymi nożami!**

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

- Nałożyć pokrywę z popychaczem (strzałkę na pokrywie na strzałkę na misce) i przekręcić w kierunku **zgodnym** z ruchem wskazówek zegara.
Nosek pokrywy musi wejść aż do oporu do wycięcia w korpusie urządzenia.
- Włożyć składniki przeznaczone do cięcia lub tarcia.

Uwaga!

Wymienione tutaj tarcze nie nadają się do tarcia twardego sera (parmezanu), orzechów, chrzanu ani im podobnych. Tarcze przeznaczone dla takich/dalszych zastosowań można nabyć w sklepach specjalistycznych (patrz wyposażenie dodatkowe).

- Przełącznik obrotowy nastawić na żądany zakres.
- Produkty przeznaczone do cięcia lub tarcia popychać popychaczem lekko naciskając, bez używania siły.
- W celu dodawania składników, przekręcić przełącznik obrotowy do pozycji **0/off**.
- Wyjąć popychacz i włożyć składniki przez otwór wysypowy.
- Długie i cienkie produkty dodawać przez popychacz.

Uwaga!

Miskę opróżnić zanim będzie całkiem pełna, aby rozdrobnione produkty nie dosięgały do uchwytu tarczy.

Max. ilość produktów: 500 g

Wyciskarka do owoców cytrusowych (6e)

Rysunek G

do wyciskania soku z owoców cytrusowych, np. pomarańcze, grejpfruty, cytryny.

Uwaga!

Używanie urządzenia jest możliwe tylko z zamkniętą pokrywą ochronną napędu miksera (2).

- Nałożyć wyciskarkę do owoców cytrusowych (strzałkę na wyciskarce na strzałkę na misce) i przekręcić w kierunku **zgodnym** z ruchem wskazówek zegara. Nosek sitka musi wejść aż do oporu do wycięcia w korpusie urządzenia.
- Nałożyć stożek wyciskający i docisnąć.
- Do wyciskania owoców, nastawić przełącznik obrotowy na **zakres 2 albo 3** i przycisnąć owoc do stożka wyciskającego.
- Po zakończeniu pracy odkręcić wyciskarkę do owoców cytrusowych i zdjąć miskę.

Uwaga!

Zwracać uwagę na stopień napełnienia.

Miskę opróżnić zanim sok dosięgnie sitka.

Max. ilość produktów: 1 000 g

Sokowirówka (6f)**Rysunek H**

Do wyciskania soku z owoców pestkowych (np. jabłka, gruszki), owoców jagodowych, wypestkowanych owoców pestkowych, warzyw (np. marchew, pomidory).

- Miskę nałożyć na korpus urządzenia i przekreślić aż do oporu **w** kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
- Założyć zbiornik trący z koszem filtrującym.
- Założyć pokrywę sokowirówki i przekreślić **w** kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara. Nosek pokrywy musi wejść aż do oporu do wycięcia w korpusie urządzenia.
- Przełącznik obrotowy nastawić na **zakres 3**.
- Owoce i warzywa włożyć do otworu wyspowego i popchać dociskając lekko popychaczem. W razie potrzeby pokroić uprzednio produkty na mniejsze kawałki.
- Na zakończenie procesu nastawić przełącznik obrotowy na krótko na **zakres 4** i pozostawić pracujące urządzenie tak długo, aż sok zostanie całkowicie wyciśnięty z miąższu.

Uwaga!

Miskę opróżnić w porę:

- po odwirowaniu max. 500 gramów produktów,
- zanim sok dosięgnie do zbiornika trącego.

Przystawka do przecierania (6g) Rysunek I

do przecierania miękkich lub gotowanych owoców i warzyw.

- Miskę nałożyć na korpus urządzenia i przekreślić w kierunku **zgodnym** z ruchem wskazówek zegara.
- Nałożyć sito do przecierania i końcówkę przecierającą.
- Nałożyć pokrywę i przekreślić aż do oporu **w** kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
- Przełącznik obrotowy nastawić na **zakres 4** (patrz dodatkowy zeszyt „Przepisy kulinarne i wskazówki”).
- Wyjąć popychacz i włożyć składniki przez otwór wyspowy.

Uwaga!

Zwracać uwagę na stopień napętnienia. Miskę opróżnić zanim sok dosięgnie sitka. Max. ilość produktów: 1 000 g

Po pracy

- Przełącznik obrotowy nastawić na **0/off**.
- Wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- Pokrywę przekreślić w kierunku **przeciwnym** do ruchu wskazówek zegara i zdjąć.

● Wyjąć narzędzia:

- Nośnik narzędzi wyjąć z miski razem z nożem wielofunkcyjnym. Noż wielofunkcyjny wyjąć z nośnika narzędzi. **Po umyciu noża wielofunkcyjnego nałożyć osłonę.**
- Wyjąć z miski końcówkę do zagniatania względnie końcówkę do mieszania.
- Wyjąć z miski sito do przecierania względnie sokowirówkę.
- Wyciągnąć z miski uchwyt tarczy chwytając za wgłębienia. Zdjąć tarczę.
- Miskę przekreślić w kierunku **przeciwnym** do ruchu wskazówek zegara i zdjąć.
- Wyczyścić wszystkie części, patrz rozdział „Czyszczenie i pielęgnacja”.

Mikser**Rysunek J**

Niebezpieczeństwo zranienia ostrymi nożami miksera/obracającym się napędem!

Nigdy nie wkładać rąk do założonego miksera!

Mikser pracuje tylko z założoną i dokręconą pokrywą. Mikser zakładać/zdejmować tylko wtedy, gdy urządzenie jest wyłączone a napęd nieruchomy.



Niebezpieczeństwo poparzenia!

Podczas obróbki gorących produktów wydostaje się para przez lejek w pokrywie. Napełniać maksymalnie 0,5 litra gorących lub pieniących płynów.

Uwaga!

Mikser może ulec uszkodzeniu. Nie wolno obrabiać żadnych zamrożonych produktów (z wyjątkiem kostek lodu). Nie włączać pustego miksera.

Miksowanie**Uwaga!**

Podczas pracy miksera musi być założona pokrywa miksera a miska z pokrywą założona i dokręcona. Wyjąć narzędzia z miski!

- Otworzyć pokrywę osłaniającą napęd. W tym celu nacisnąć przycisk na środku klapy i zwolnić.
- Nałożyć pojemnik miksera (strzałkę na pojemniku na punkt na urządzeniu) i przekreślić aż do oporu w kierunku **zgodnym** z ruchem wskazówek zegara.

- Włożyć składniki.
Maksymalna ilość płynnych składników = 1,5 litra (maksymalnie 0,5 litra pieniących lub gorących płynów).
Optymalna ilość miksowanych składników stałych = 100 gramów.
- Nałożyć pokrywę i przekręcić w kierunku **zgodnym** z ruchem wskazówek zegara. Nosek pokrywy musi wejść aż do oporu do wycięcia w uchwycie miksera.
- Przełącznik obrotowy nastawić na żądany zakres.
- W celu dodania składników, przekręcić przełącznik obrotowy do pozycji **0/off**.
- Zdjąć pokrywę i dodawać składniki, albo
- wyjąć lejek z pokrywy i stałe składniki dodawać stopniowo przez otwór wyspowy,

albo

- płynne składniki dodawać poprzez lejek.

Po zmiksowaniu

- Nastawić przełącznik obrotowy na **0/off**.
- Przekręcić mikser w kierunku **przeciwnym** do ruchu wskazówek zegara i zdjąć.
- Przekręcić pokrywę w kierunku **przeciwnym** do ruchu wskazówek zegara i zdjąć.

Wskazówka: Mikser wyczyścić najlepiej zaraz po użyciu, patrz rozdział „Czyszczenie i pielęgnacja”.

Czyszczenie i pielęgnacja



Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym!

Korpusu urządzenia nigdy nie zanurzać w wodzie ani nie myć pod bieżącą wodą.

Uwaga!

Powierzchnia urządzenia może ulec uszkodzeniu. Nie stosować żadnych szorujących środków czyszczących.

Czyszczenie korpusu urządzenia

- Wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- Urządzenie wytrzeć wilgotną ściereką. W razie potrzeby użyć trochę płynu do mycia naczyń.

Wytrzeć urządzenie do sucha.

Czyszczenie miski i wyposażenia



Niebezpieczeństwo zranienia ostrymi nożami!

Ostry noża nie dotykać gołymi rękoma. Do czyszczenia używać szczotki.

Wszystkie części można myć w zmywarce do naczyń.

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

Przy tarciu np. marchewki i czerwonej kapusty elementy z tworzywa sztucznego zabarwiają się. Można je wyczyścić za pomocą kilku kropel oleju jadalnego.

Końcówkę do mieszania można zdemontować do mycia. W tym celu wyciągnąć końcówkę ostrożnie z uchwytu i zdjąć pokrywę (**rysunek K**). Po umyciu ponownie zmontować końcówkę.

Czyszczenie miksera



Niebezpieczeństwo zranienia ostrymi nożami!

Noży miksera nie należy chwycić gołymi rękoma. Do czyszczenia używać szczotki.

Mikser wyczyścić najlepiej zaraz po użyciu. Wtedy resztki nie przysychają i nie uszkodzą tworzywa sztucznego (np. olejki eteryczne przypraw kuchennych). Pojemnik miksera, pokrywę i lejek można myć w zmywarce do naczyń.

Wkładu z nożami miksera nie wkładać do zmywarki, tylko umyć pod bieżącą wodą (nie pozostawiać noży w wodzie).

Wskazówka: Do założonego miksera wlać trochę wody z dodatkiem płynu do mycia naczyń.

Włączyć urządzenie na kilka sekund na **zakres M**. Wylać wodę i wypłukać mikser czystą wodą.

Demontaż miksera

Rysunek L

- Wkład z nożami chwycić za skrzydełka i przekręcić w kierunku **przeciwnym** do ruchu wskazówek zegara. Odkręcić wkład z nożami.
- Wyjąć wkład z nożami i zdjąć uszczelkę.

Montaż miksera



Niebezpieczeństwo zranienia!

Miksera nie wolno montować na korpusie urządzenia.

- Założyć uszczelkę na wkład z nożami.
- Wkład z nożami włożyć od spodu do pojemnika miksera.
- Chwycić wkład z nożami za skrzydełka i przykręcić w kierunku **zgodnym** z ruchem wskazówek zegara. Przy tym należy go przykręcić tak daleko, aż jedno skrzydełko przykryje oznaczenie na pojemniku miksera (ustawienie → **rysunek L6**).

Czyszczenie wyciskarki do owoców cytrusowych

Wszystkie części można myć w zmywarce do naczyń. Stożek wyciskający umyć ze wszystkich stron pod bieżącą wodą najlepiej natychmiast po użyciu. Wtedy resztki nie przyschną.

Czyszczenie sokowirówki Rysunek M

W celu umycia sokowirówki, wyjąć kosz filtrujący ze zbiornika trącego. Części wypłukać pod bieżącą wodą.

Wyczyścić ostrożnie lamelki kosza filtrującego, zwracać uwagę na to, aby ich nie uszkodzić.

Czyszczenie przystawki do przecierania Rysunek N

Przystawkę do przecierania zdemontować do czyszczenia. W tym celu nacisnąć na dole końcówkę przecierającą i wyjąć z sita do przecierania.

Przechowywanie urządzenia

- Wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- Zamknąć pokrywę osłaniającą napęd miksera.
- Nałożyć miskę.
- Nóż wielofunkcyjny przechowywać zawsze z założoną osłoną.
- Przewód elektryczny zwinąć w schowku.

Wskazówka:

Na **rysunku O** przedstawione są różne możliwości przechowywania urządzenia.

Przed użyciem urządzenia wyjąć **wszystkie** części wyposażenia z miski względnie z miksera. Założyć tylko potrzebne części.

Wyposażenie dodatkowe – tarcze

(Do nabycia w sklepach specjalistycznych, jeżeli nie należą do zestawu.)

MUZ4PS2 – do cięcia frytek i składników na sałatki owocowe.

MUZ4JS1 – do cięcia warzyw na potrawy azjatyckie.

MUZ4RS1 – do tarcia ziemniaków na kluski i placki.

MUZ4RS2 – do tarcia orzechów, schłodzonej czekolady i twardego sera.

MUZ4KP1 – do cięcia i tarcia owoców, warzyw i sera.

Usuwanie drobnych usterek



Niebezpieczeństwo zranienia!

Przed przystąpieniem do usuwania usterek należy wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.



Ważna wskazówka

Po przerwie w dopływie prądu przekręcić przełącznik obrotowy najpierw do pozycji **O/off** a następnie ponownie włączyć urządzenie.

Usterka:

Urządzenie wyłącza się podczas pracy.

Usuwanie przyczyny:

System zabezpieczający przed przeciążeniem jest aktywny.

- Wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- Urządzenie pozostawić ok. 15 minut do ostygnięcia, w celu deaktywacji systemu zabezpieczającego przed przeciążeniem.
- Ponownie włączyć urządzenie. Jeżeli wtedy silnik nie zacznie pracować, należy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego. Usunąć całkowicie obrabiane produkty.

Miska z wyposażeniem

Usterka:

Urządzenia nie włącza się.

Usuwanie przyczyny:

- Miskę (4) dokręcić aż do oporu.
- Nałożyć pokrywę (5) i dokręcić aż do oporu.
- Zamknąć pokrywę napędu miksera (2).

Mikser

Usterka:

Urządzenia nie włącza się.

Usuwanie przyczyny:

- Nałożyć miskę (4) z pokrywą (5) dokręcić aż do oporu.
- Mikser (7) dokręcić aż do oporu.
- Nałożyć pokrywę miksera (8a) i dokręcić aż do oporu.

W przypadku wystąpienia innych usterek proszę zwrócić się do naszego punktu serwisowego.

Wskazówki dotyczące usuwania użytego urządzenia



To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2002/96/WE oraz polską Ustawą z dnia 29 lipca 2005 r. „O zużytym sprzęcie elektrycznym i elektronicznym” (Dz. U. z 2005 r. Nr 180, poz. 1495) symbolem przekreślonego kontenera na odpady.

Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego użytkowania nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego. Użytkownik jest zobowiązany do oddania go prowadzącym zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Prowadzący zbieranie, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz gminne jednostki, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu.

Właściwe postępowanie ze użytym 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 wydanej 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 gwarancyjnych konieczne jest przedłożenie dowodu kupna urządzenia. Warunki gwarancji regulowane są odpowiednimi przepisami Kodeksu Cywilnego oraz Rozporządzeniem Rady Ministrów z dnia 30.05.1995 roku „W sprawie szczególnych warunków zawierania i wykonywania umów rzeczy ruchomych z udziałem konsumentów”.

Szívbeli gratulálunk új BOSCH készüléke megvásárlásához.

Őn egy kiváló minőségű, modern háztartási készülék mellett döntött. A termékeinkkel kapcsolatos további információkat az internetes oldalunkon talál.

Ezt a készüléket nem ipari felhasználásra tervezték, a készülék háztartási vagy háztartásszerű mennyiségek feldolgozására készült. A háztartásokhoz hasonló felhasználásnak minősül például az üzletekben, irodákban, mezőgazdasági és más ipari létesítményekben található munkahelyi konyhákban történő használat, illetve a panziókban, kisebb hotelekben és hasonló lakóépületekben a vendégek általi használat. A készüléket csak háztartásban szokásos feldolgozási mennyiségekhez és időkhöz használja, lásd a „Receptek és hasznos tanácsok” kiegészítő füzetet.

A készülék nem igényel karbantartást.

A használati útmutató különböző kivitelek leírását tartalmazza. A különbségek jelölve vannak.

Kérjük, őrizze meg a használati útmutatót. Amennyiben a készüléket továbbadja harmadik személynek, kérjük, hogy a használati útmutatót is adja oda.

A készüléket csak eredeti tartozékokkal használja.

A készülék részei

Kérjük, hogy hajtsa ki a képes oldalt.

Az alapkészülék

A ábra

1 Forgatható kapcsoló

- | | | |
|--------------|---|---|
| 0/off | = | Stop |
| M | = | Pillanat üzem mód |
| | | Legnagyobb fordulatszám, a forgó kapcsolót ne engedje el. |
| 1–4 fokozat | = | Munkasebesség |
| 1-es fokozat | = | Alacsony fordulatszám – lassú |
| 4-es fokozat | = | Magas fordulatszám – gyors |

2 Turmixgéphajtómű-védőfedél

3 Kábelrekesz

Tál tartozékokkal

A ábra

4 Tál

5 Fedél

5a Tömöszköző

5b Tömöszköző-betét

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian.

Szerszámok

- 6a** Szerszámtartó
- 6b** Többfunkciós kés
- 6c** Keverőszár
- 6d** Dagasztószár
- 6e** Citrus-gyümölcsprés
- 6f** Gyümölcsprés
- 6g** Passzírozó feltét
- 6h** Tartozékbox
- 6i** Tárcsatarló

B ábra

A készüléket csak eredeti tartozékokkal használja. Soha ne merítse az alapgépet vízbe, és soha ne tartsa folyó víz alá.

A készülék kezelése

A készüléket és a tartozékokat első használat előtt alaposan meg kell tisztítani, lásd: „Tisztítás és ápolás”.

Előkészítés

- Az alapkészüléket sima, stabil és tiszta felületen állítsa fel.
- A kábelt húzza ki a kábelrekeszből.
- Dugja be a hálózati csatlakozódugót.

Tál tartozékokkal/szerszámmal**A szerszámok forgása következtében fellépő veszély!**

A készülék üzemelése közben soha ne nyúljon a tálba. A hozzávalók utánnyomásához mindig használja a tömőeszközt (5a). Kikapcsolás után a meghajtómű még rövid ideig tovább működik. Szerszámot csak leállított hajtóműnél cseréljen. A tálban csak zárt turmixgéphajtómű-védőfedéllel (2), és soha ne felhelyezett turmixpohárral dolgozzon.

- 6j** Vágó forgótárcsa – vastag/vékony
- 6k** Örlő forgótárcsa – durva/finom
- 6l** Vágó-/örlő forgótárcsa
- 6m** Örlőtárcsa – közepes finomságú
- 6n** Hasábvágó tárcsa

Turmixfeltét

- 7** Turmixpohár
- 8a** Fedél
- 8b** Utántöltő nyílás
- 8c** Tölcsér

C ábra**Biztonsági útmutató****Áramütés veszélye!**

A készüléket csakis a típustáblán szereplő adatok szerint csatlakoztassa és üzemeltesse.

Csak akkor használja a készüléket, ha a csatlakozóvezeték és a készülék teljesen hibátlan.

Ne engedjen gyerekeket a készülék közelébe. Ügyeljen a gyerekekre, hogy ne játsszanak a készülékkel.

Ne engedje, hogy szellemi vagy testi fogyatékkal élő vagy hiányos tapasztalattal és tudással rendelkező személyek (gyerekek) kezeljék a készüléket, hacsak nem valaki felügyel rájuk vagy egy a biztonságért felelős személy által eligazításban részesültek a készülék használatát illetően.

A hálózati csatlakozódugót húzza ki minden használat után, valamint tisztítás és összeszerelés előtt, a helyiség elhagyásakor, és ha zavar lép fel. A csatlakozóvezeték ne legyen éles szélek és forró felületek közvetlen közelében.

A későbbi veszélyek elkerülése érdekében a készülék javításait, mint például a megsérült csatlakozóvezeték cseréjét, csak vevőszolgálatunk végezheti el. A tartozékokat és a szerszámot csak akkor cserélje, ha a készülék megállt (forgókapcsoló **O/off** állásban) és a hálózati csatlakozódugó ki van húzva.

Többfunkciós kés (6b)**D ábra**

daraboláshoz, aprításhoz, és keveréshez.

**Sérülésveszély az éles kés miatt!**

A többfunkciós kést csak a műanyag-fogantyúnál fogja meg.

- Helyezze fel a tálat, és az óramutató járásával megegyező irányban fordítsa el ütközésig. A tálon lévő csap kerüljön az alapgépen lévő résbe ütközésig!
- Szerszám behelyezése:
 - Tegye a szerszámtartót a tálba.
 - Helyezze a többfunkciós kést és a szerszámtartóra (a felhelyezés a **D4-es** képek megfelelően történjen), majd engedje el.

**Figyelem!**

- A feldolgozandó anyagot mindig csak a szerszámok behelyezése **után** adja hozzá.
- A többfunkciós kést (6b) behelyezés előtt vegye ki a késvédőből.

- Töltse be a hozzávalókat.
- Tegye fel a fedelet a tömőeszközzel (a fedélen lévő nyíl a tálon lévő nyílon legyen) és forgassa el az óramutató **járásával megegyező** irányban.
A fedélen lévő csap kerüljön az alapgépen lévő részbe ütközésig.
- A forgókapcsolót állítsa a kívánt fokozatra.
- A hozzávalók utántöltéséhez állítsa a forgókapcsolót **0/off** állásba.
- Vegye ki a tömőeszközt és töltse be a hozzávalókat az utántöltő nyíláson.
- Folyadék utántöltése a tömőeszközön keresztül történik. A tömőeszköz-betétet mérőpohárként is használható.



Figyelem!

A tálon történő munkavégzéshez a készüléket csak felhelyezett tállal, felhelyezett és rácsavart fedéllel, továbbá zárt turmixgéphajtómű-védőfedéllel szabad bekapcsolni.

Habverő (6c)

E ábra

tejszínhez, tojás habhoz és könnyű tésztákhoz. Nem alkalmas szilárd hozzávalókhoz (pl. hűtőből kivett vajdarabokhoz).

- Tegye a habverőt a tálbá (1a ábra)
- Töltse be a hozzávalókat.
- Tegye rá a tömőeszközt tartalmazó fedelet, és fordítsa el ütközésig az óramutató járásával **megegyező** irányban.
- A forgókapcsolót állítsa a kívánt fokozatra (lásd a „Receptek és hasznos tanácsok” kiegészítő füzetet).
- A hozzávalók utántöltéséhez állítsa a forgókapcsolót **2** állásba.
- Vegye ki a tömőeszközt és töltse be a hozzávalókat az utántöltő nyíláson.

Tésztagyúró (6d)

E ábra

nehéz tészta gyúrásához, és olyan hozzávalók összekeveréséhez, amelyeket nem kell aprítani (pl. mazsola, csokoládélapocskák).

- Tegye a tésztagyúrókat a tálbá (1b ábra)
- Töltse be a hozzávalókat.
- Tegye rá a tömőeszközt tartalmazó fedelet, és fordítsa el ütközésig az óramutató járásával **megegyező** irányban.
- A forgókapcsolót állítsa a kívánt fokozatra (lásd a „Receptek és hasznos tanácsok” kiegészítő füzetet).
- A hozzávalók utántöltéséhez állítsa a forgókapcsolót a kívánt fokozatra.
- Vegye ki a tömőeszközt és töltse be a hozzávalókat az utántöltő nyíláson.

Modelltől függően:

Aprítótárcsák

F ábra

Vágó forgótárcsa (6j) – vastag/vékony gyümölcs és zöldség szeleteléséhez.

Örlő forgótárcsa (6k) – durva/finom gyümölcs, zöldség és sajt reszeléséhez.

Vágó-/örlő forgótárcsa (6l)

gyümölcs, zöldség és sajt szeleteléséhez és reszeléséhez.

Reszelőtárcsa (6m) – közepesen finom dió, hűtött csokoládé és kemény sajt reszeléséhez.

Hasábvágó tárcsa (6n)

hasáburgonya és gyümölcscsaláta hozzávalóinak a szeleteléséhez.

- Tárcsa felhelyezése.
A kívánt vágó-/ örlési oldalt fordítsa felfelé. Az örlőtárcsánál (6n) a megfelelő oldalával felfelé fordítva helyezze el (lásd **B ábra**). A tárcsát úgy tegye a tárcsatartóra, hogy a tárcsatartón lévő menesztő a tárcsák nyílásaiba érjen.
A tárcsának a tárcsatartó oldalsó csapjain kell lennie.
- A tárcsatartót enyhe elforgatással tegye a meghajtótengelyre.



Sérülésveszély az éles kés miatt!

Ne nyúljon az utántöltő nyílásba. Az utántöltéshez csak a tömőeszközt használja.

- Tegye fel a fedelet a tömőeszközzel (a fedélen lévő nyíl a tálon lévő nyílon legyen) és forgassa el az óramutató **járásával megegyező** irányban.
A fedélen lévő csap kerüljön az alapgépen lévő részbe ütközésig.
- Töltse be a szeletelni- vagy reszelni való anyagot.

Figyelem!

Az említett tárcsák nem alkalmasak kemény sajt, dió, torma és hasonlóak feldolgozásához. További célokra alkalmas tárcsák a szakkereskedésben kaphatók (lásd kiegészítő tartozékok).

- A forgókapcsolót állítsa a kívánt fokozatra.
- A szeletelni- vagy reszelni való anyagot csak a tömőeszköz enyhe megnyomásával tolja be.
- A hozzávalók utántöltéséhez állítsa a forgókapcsolót **0/off** állásba.
- Vegye ki a tömőeszközt és töltse be a hozzávalókat az utántöltő nyíláson.

- A hosszú és vékony szeletelnievalót a tömőeszközön keresztül töltsse be.

Figyelem!

Üritse ki a tálat, mielőtt a szeletelni- és reszelnievaló anyag elérté a tárcsatartót.

Max. mennyiség: 500 g

Citrusgyümölcs-prés (6e)

G ábra

Citrusgyümölcsök, pl. narancs, grapefruits, citrom kipréseléséhez.

Figyelem!

Csak zárt turmixgéphajtómű-védőfedéllel (2) dolgozzon.

- Tegye fel a citrusgyümölcs-prést (a citrusgyümölcs-présen lévő nyíl a tálon lévő nylon legyen) és forgassa el az óramutató járásával **megegyező irányban**. A szűrőkosáron lévő csap kerüljön az alapgépen lévő részbe ütközésig.
- Tegye fel a préselő kúpot és nyomja be.
- Gyümölcsök kifacsarásához állítsa a forgókapcsolót az **2-es vagy 3-as fokozatra**, és a gyümölcsöt nyomja a préselő kúpra.
- A munka után csavarja le a citrusgyümölcs-prést és vegye le a tálat.

Figyelem!

Figyelje a töltési szintet. Üritse ki a tálat, mielőtt a lé elérté a szűrőkosarat.

Max. mennyiség: 1 000 g

Gyümölcsprés (6f)

H ábra

Magvas gyümölcsök (pl. alma, körte), bogyós gyümölcsök, kimagozott csonthéjas gyümölcsök, zöldségek (pl. karotta, paradicsom) préseléséhez.

- Helyezze fel a tálat, és az óramutató járásával **megegyező irányban** fordítsa el ütközésig.
- Helyezze be a reszelőtartályt a szűrőkosárral.
- Tegye fel a gyümölcspréshez a fedelet, és fordítsa el az óramutató járásával **megegyező irányban**. A fedélen lévő csap kerüljön az alapgépen lévő részbe ütközésig.
- A forgókapcsolót állítsa **3-as**.
- Tegye a gyümölcsöt vagy a zöldséget a betöltőnyílásba, és csak enyhén nyomva tolja be a tömőeszközzel. Szükség esetén előtte aprítsa össze a hozzávalókat.
- A munkamenet befejezésekor állítsa a forgókapcsolót rövid ideig a **4-es**, és addig működtesse a készüléket, amíg a gyümölcshús maradéktalanul kipréselődik.

Figyelem!

A tálat időben ürítse ki:

- max. 500 gramm feldolgozása után,
- mielőtt a lé elérté a reszelőtartályt.

Passzírozó feltét (6g)

I ábra

lágú vagy főtt gyümölcs vagy zöldség passzírozásához.

- Helyezze fel a tálat, és az óramutató járásával **megegyező irányban** fordítsa el ütközésig.
- Tegye fel a passzírozó szitát a passzírozó szárnyakkal.
- Helyezze fel a fedelet és az óramutató járásával **megegyező irányban** fordítsa el ütközésig.
- A forgókapcsolót állítsa **4-es**. (lásd a „Receptek és hasznos tanácsok” kiegészítő füzetet).
- Vegye ki a tömőeszközt és töltsse be a hozzávalókat az utántöltő nyíláson.

Figyelem!

Figyelje a töltési szintet. Üritse ki a tálat, mielőtt a lé elérté a szűrőkosarat.

Max. mennyiség: 1 000 g

A munka befejezése után

- A forgókapcsolót állítsa **0/off** állásba.
- Húzza ki a hálózati csatlakozódugót.
- A fedelet forgassa az óramutató járásával **ellentétes irányba** és vegye le.
- Szerszám kivétele:
 - A szerszámtartót a többfunkciós késsel együtt vegye ki a tálból. Vegye le a többfunkciós kést a szerszámtartóról.

A többfunkciós kés tisztítása után tegye fel a késvédőt.

- Vegye ki a tálból a tésztagyűrőt ill. a habverőt.
- Vegye ki a tálból a passzírozó feltétet ill. a gyümölcsprést.
- A tárcsatartót a nyílásoknál emelje ki a tálból. Vegye ki a tárcsákat.
- Fordítsa a tálat az óramutató járásával **ellentétes irányba** és vegye le.
- Minden alkatrészt tisztítsa meg, lásd a „Tisztítás és ápolás” fejezetet.

Turmixfeltét

J ábra



Sérülésveszély az éles kés/forgó hajtómű miatt!

Soha ne nyúljon a felhelyezett turmixfeltétbe!

A turmixfeltét csak rácsavart fedővel üzemel. A turmixgépet csak a meghajtómű álló helyzetében tegye fel/vegye le!



Forrázásveszély!

Ha forró anyagot kever, akkor a fedélben lévő tölcserén keresztül gőz távozik. Maximum 0,5 liter forró vagy habzó folyadékot szabad betölteni.

Figyelem!

A turmixgép megsérülhet. Ne dolgozzon mélyhűtött hozzávalókkal (kivéve jégkocka). Ne járassa a turmixgépet üresen.

Turmixolás

Figyelem!

A turmixfeltét működéséhez fel kell tenni a turmixfeltét fedelét és a tálat fedéllel, és rá kell csavarni. Vegye ki a szerszámokat a tálból!

- Nyissa ki a turmixgéphajtómű-védőfedelét. Ehhez nyomja meg a fedél közepén található gombot, majd engedje el.
- Tegye fel a turmixpoharat (a poháron lévő nyíl a készüléken lévő ponton legyen), és az óramutató **járáásával megegyező** irányban fordítsa ütközésig.
- Töltse be a hozzávalókat. Maximális mennyiség, folyékony = 1,5 liter (habzó vagy forró folyadék maximum 0,5 liter). Az optimális feldolgozandó mennyiség, szilárd = 100 gramm.
- Tegye fel a fedelet és fordítsa el az óramutató járáásával **megegyező** irányban. A fedélben lévő csap kerüljön a turmixfeltét fogantyúján lévő részbe ütközésig.
- A forgókapcsolót állítsa a kívánt fokozatra.
- A hozzávalók utántöltéséhez állítsa a forgókapcsolót **0/off** állásba.
- Vegye le a fedelet és töltse be a hozzávalókat vagy
- vegye ki a tölcsezt, és a szilárd hozzávalókat egymás után az utántöltő nyíláson keresztül töltse be

vagy

- a folyékony hozzávalókat töltse be a tölcserén keresztül.

Turmixolás után

- A forgókapcsolót állítsa **0/off** állásba.
- A turmixfeltétet forgassa az óramutató járáásával **ellentétes** irányba és vegye le.
- A fedelet forgassa az óramutató járáásával **ellentétes** irányba és vegye le.

Tipp: Legjobb, ha a turmixfeltétet közvetlenül használat után megtisztítja, lásd „Tisztítás és ápolás” fejezetet.

Tisztítás és ápolás



Áramütés veszélye!

Soha ne merítse az alapgépet vízbe, és soha ne tartsa folyó víz alá.

Figyelem!

A készülék felülete megsérülhet. Ne használjon súrolószert a készülék tisztításához.

Az alapgép tisztítása

- Húzza ki a hálózati csatlakozódugót.
- Törölje át az alapgépet nedves ruhával. Szükség esetén használjon egy kevés mosogatószeret.

A készüléket ezután törölje szárazra.

Tál és tartozékok tisztítása



Sérülésveszély az éles kés miatt!

A késpengéhez ne érjen hozzá csupasz kézzel. A tisztításhoz használjon kefét.

Minden alkatrész tisztítható mosogatógépben.

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

A műanyag alkatrészekeken elszíneződések jöhetnek létre, pl. répa és vöröskáposzta feldolgozása során, amelyek néhány csepp étolajjal eltávolíthatók.

A habverő a tisztításhoz szétszedhető. Ehhez a habverőt óvatosan húzza le a tartóról, és vegye le a fedelet (**K ábra**). Tisztítás után szerelje össze újra.

A turmixfeltét tisztítása



Sérülésveszély az éles kés miatt!

A keverőkést ne fogja meg pusztá kézzel. A tisztításhoz használjon kefét.

Legjobb, ha a keverőt közvetlenül a használat után megtisztítja. Így nem száradnak rá ételmaradékok, és a műanyagot nem károsítják (pl. a fűszerekben lévő illóolajok). A turmixpohár, a fedél és a tölcser mosogatógépben mosható.

A késbetétet ne mosogatógépben, hanem folyó vízben tisztítsa (ne hagyja vízben állni).

Tipp: Adjon egy kevés mosogatószeres vizet a felhelyezett turmixgépbe. Néhány másodpercre állítsa **M fokozatra**. Öntse ki a vizet, és öblítse ki tiszta vízzel a turmixgépet.

Turmixfeltét szétszedése

L ábra

- A késbetétet a szárnyaknál fogva fordítsa az óramutató járásával **ellentétes** irányba. Szükség esetén használja a turmixfeltét fedelét. A késbetét kioldódik.
- Vegye ki a késbetétet és távolítsa el a tömítőgyűrűt.

A turmixfeltét összeszerelése



Sérülésveszély!

A turmixfeltétet soha ne az alapgépen szerelje össze.

- Tegye fel a késbetétén lévő tömítőgyűrűt.
- A késbetétet alulról tegye be a turmixpohárba.
- Húzza meg jól a késbetétet a szárnyaknál fogva az óramutató járásával **megegyező** irányban. Eközben legalább addig tekerje, míg az egyik szárny a turmixpoháron lévő jelölést elfedi (a felhelyezést l. a -> **L6** képen).

Citrusgyümölcs-prés tisztítása

Minden alkatrész tisztítható mosogatógépben. Legjobb, ha a préselő kúpot közvetlenül a használat után minden oldalról folyó vízben leöblíti. Így nem száradnak rá ételmaradékok.

Gyümölcsprés tisztítása

M ábra

A gyümölcsprés tisztításához vegye le a szűrőkosarat a reszelőtartályról. Az alkatrészeket folyóvíz alatt mossa le.

A szűrőkosár lemezeit a sérülés elkerülése érdekében óvatosan tisztítsa.

Passzírozó feltét tisztítása

N ábra

A tisztításhoz szedje szét a passzírozó feltétet. Ehhez nyomja meg lent a passzírozó szárnyakat, és vegye ki a passzírozó szitából.

A készülék tárolása

- Húzza ki a hálózati csatlakozódugót.
- Zárja be a turmixgéphajtómű-védőfedelét.
- Helyezze fel a tálat.
- A többfunkciós kés tárolásához mindig helyezze fel a késvédőt.
- A kábelt a kábelrekeszben tárolja.

Megjegyzés:

A tárolási lehetőségekről az **O ábra** tájékoztat. Használat előtt az összes tartozékot vegye ki a tálból és a turmixfeltétből. Csak a szükséges tartozékokat helyezze be.

Kiegészítő tartozékok – tárcsák

(Ha nincs az alapkészletben, megvásárolhatja szaktereskedésekben.)

MUZ4PS2 – hasáburgonya és gyümölcssaláta hozzávalóinak a szeleteléséhez.

MUZ4JS1 – ázsiai zöldségek szeleteléséhez.

MUZ4RS1 – burgonya krumpeligombóchoz és -lángoshoz való reszeléséhez.

MUZ4RS2 – dió, hűtött csokoládé és kemény sajt reszeléséhez.

MUZ4KP1 – gyümölcs, zöldség és sajt szeleteléséhez és reszeléséhez.

Segítség üzemzavar esetén



Sérülésveszély!

Az üzemzavar megszüntetése előtt húzza ki a csatlakozó-dugót.



Fontos tudnivaló

Áramkimaradás után fordítsa a forgókapcsolót a **0/off** állásba, és kapcsolja be újra.

Hibajelenség:

A készülék használat közben kikapcsol.

A hiba elhárítása:

A túlterhelés elleni védelem mostantól aktív.

- Kapcsolja ki a készüléket és húzza ki a csatlakozódugót.
- A készülékeket kb. 15 percig hagyja hűlni, hogy a túlterhelés elleni védelem deaktiválódjék.
- Kapcsolja be újra a készüléket. Amennyiben a motor nem indul el, kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a hálózati csatlakozódugót. A feldolgozott mennyiséget teljes egészében távolítsa el.

Tál tartozékokkal

Hibajelenség:

A készülék nem indul el.

A hiba elhárítása:

- A tálat (4) ütközésig csavarja rá.
- A fedelet (5) helyezze fel és ütközésig csavarja rá.
- Zárja be a turmixgéphajtómű-védőfedelét (2).

Turmixfeltét

Hibajelenség:

A készülék nem indul el.

A hiba elhárítása:

- A tálat (4) fedéllel (5) helyezze fel és ütközésig csavarja rá.
- A turmixfeltétet (7) ütközésig csavarja rá.
- A turmixfeltét fedelét (8a) helyezze fel és ütközésig csavarja rá.

Egyéb hibajelenség esetén forduljon ügyfélszolgálatunkhoz.

Ártalmatlanítás



A készülék a 2002/96/EG, az elektromos és elektronikus használt készülékekről szóló (waste electrical and electronic equipment – WEEE) európai irányelveknek megfelelően van jelölve. Ez az irányelv megszabja a használt készülékek visszavételének és értékesítésének kereteit az egész EU-ban érvényes módon.

Az aktuális ártalmatlanítási útmutatásokról kérjük, tájékozódjon szakkereskedőjénél vagy a helyi önkormányzatnál.

Garanciális feltételek

A garanciális feltételeket a 117/1991 (IX. 10) számú kormányrendelet szabályozza. 72 órán belüli meghibásodás esetén a készüléket a kereskedelem kicseréli.

Ezután vevőszolgálatunk gondoskodik az előírt 15 napon belüli, kölcsönkészülék biztosítása esetén 30 napon belüli javításról.

A garanciális szolgáltatásokat a vásárlásnál kapott, szabályosan kitöltött garanciajeggyel lehet igénybevenni, amely minden egyéb garanciális feltételt is részletesen ismerteti.

Minőségtanúsítás: A 2/1984. (111.10.) BKM-Ipm számú rendelete alapján, mint forgalmazó tanúsítjuk, hogy a készülék a vásárlási tájékoztatóban közölt adatoknak megfelel.

Щиро вітаємо Вас з покупкою нового приладу фірми BOSCH.
Ви придбали сучасний, високоякісний побутовий прилад.
Додаткову інформацію про нашу продукцію Ви знайдете на нашій сторінці в Інтернеті.

Цей прилад призначений для переробки продуктів у звичайній для домашнього господарства кількості в домашніх або побутових умовах і не розрахований для використання в промислових цілях. Застосування в побутових умовах включає, напр., використання в кухнях для співробітників магазинів, офісів, сільськогосподарських і інших промислових підприємств, а також користування гостями пансіонів, невеликих готелів і подібних закладів.

Використовуйте прилад лише для переробки продуктів у кількості та протягом часу, які відповідають звичайним для домашнього господарства умовам, дивіться додану книжку «Рецепти і поради».

Прилад не потребує технічного догляду.

Дана інструкція з використання описує різні моделі. На відмінності вказується.

Зберігайте, будь ласка, інструкцію з використання. Передайте іншим користувачам разом з приладом інструкцію з використання.

Використовуйте прилад лише з оригінальними комплектуючими елементами.

Короткий огляд

Будь ласка, розгорніть сторінки з малюнками.

Головний блок приладу Малюнок А

1 Перемикач

- | | | |
|-------------|---|---|
| 0/off | = | Стоп |
| M | = | Імпульсний режим найвища швидкість обертання, натискайте перемикач. |
| Ступені 1–4 | = | Робоча швидкість |
| Ступінь 1 | = | низька швидкість обертання – повільно |
| Ступінь 4 | = | висока швидкість обертання – швидко |

2 Захисна кришка приводу блендера

3 Відсік для кабелю

A módosítás jogát fenntartjuk.

Чаша з аксесуарами

4 Чаша

5 Кришка

5a Штовхач

5b Вставка до штовхача

Аксесуари

6a Вал для кріплення насадок

6b Багатофункціональний ніж

6c Віничок-мішалка

6d Гачок для вимішування

6e Прес для цитрусових

6f Соковижималка

6g Насадка-сито для приготування пюре

6h Бокс для аксесуарів

6i Вал для кріплення різальних дисків

Малюнок А**Малюнок В**

В залежності від моделі до комплекту поставки входять два чи більше дисків.

6j Двосторонній різальний диск – крупно/дрібно

6k Двосторонній диск-шатківниця – крупно/дрібно

6l Двосторонній різальний диск-шатківниця

6m Диск-тертка – середньо

6n Диск для нарізання на смужки

Блендер**Малюнок С**

7 Чаша блендера

8a Кришка

8b Отвір для завантажування

8c Воронка

Зауваження з техніки безпеки** Небезпека удару струмом!**

Прилад слід підключати до електромережі та експлуатувати лише у відповідності із даними на табличці з технічними характеристиками.

Не користуйтеся приладом, якщо шнур живлення і прилад мають будь-які пошкодження.

Тримайте прилад поодаль від дітей.

Не залишайте дітей без нагляду, щоб запобігти іграм дітей із приладом.

Не допускайте експлуатації приладу особами (також дітьми) із обмеженим фізичним сенсорним сприйняттям, із нерозвитими розумовими здібностями, а також із недостатнім рівнем досвіду

та знань, експлуатація приладу в таких випадках дозволяється лише під наглядом або після проведення інструктажу з експлуатації особою, яка відповідає за їх безпеку.

Виймайте штепсельну вилку із розетки після кожного користування, а також перед чисткою та складанням, при виході із приміщення та у разі виникнення дефекту.

Провід не слід розташовувати безпосередньо біля гострих країв та гарячих поверхонь.

Ремонт приладу, напр., заміна пошкодженого проводу, проводиться лише нашою службою сервісу, тому що це дозволяє уникнути ризиків. Перед тим, як міняти насадки та аксесуари, слід обов'язково дочекатися повної зупинки приладу (перемикач на **0/off**) та вийняти штепсельну вилку із розетки.

Використовуйте прилад лише з оригінальними комплектуючими елементами.

Основний прилад ні в якому разі не занурювати в воду і ніколи не тримати під проточною водою.

Використання

Перед першим використанням почистіть дбайливо прилад та приладдя, дивіться «Чистка і догляд».

Підготовка

- Установіть головний блок приладу на рівній, стабільній та чистій поверхні.
- Вийміть кабель із відсіку.
- Ввімкніть вилку до розетки.

Чаша з аксесуарами/приладдям**Небезпека поранення обертливими насадками!**

Не встромляйте ніколи рук до чаші під час роботи. Для підштовхування продуктів користуйтеся завжди штовхачем (5a). Після вимкнення привід ще деякий час продовжує рухатися. Міняйте насадки лише після повної зупинки приводу. Під час роботи з чашею привід блендера повинен бути закритим захисною кришкою (2), користуватися чашею не дозволяється при вставленому келихові блендера.

Багатофункціональний ніж (6b)

Малюнок D

для подрібнювання, січення та перемішування.



Небезпека поранення гострими ножами!

Тримайте багатофункціональний ніж лише за пластмасову ручку.

- Установіть чашу та поверніть по ходу за годинною стрілкою до упору. Носик кришки повинен знаходитися в прорізі головного блоку приладу.
- Вставте насадку:
 - Вставте в чашу вал для кріплення насадок.
 - Установіть багатофункціональний ніж на вал для кріплення насадок (зверніть увагу на правильне розташування – **малюнок D4**) і відпустіть.



Увага!

- Завантажуйте інгредієнти для переробки лише **після** установки насадок.
- Перед установкою вийміть багатофункціональний ніж (6b) із захисного кожуху.
- Завантажте інгредієнти.
- Вставте кришку з штовхачем (стрілка на кришці напроти стрілки на чаші) та поверніть **по ходу** за годинною стрілкою. Носик кришки повинен зайти до упору в прорізь головного блоку приладу.
- Установіть перемикач на бажаний ступінь.
- Перед тим, як докласти інгредієнти, установіть перемикач на **0/off**.
- Вийміть штовхач та завантажте інгредієнти через отвір для завантажування.
- Додавайте рідину через штовхач. Вставку до штовхача можна використовувати в якості мірного стаканчика.



Увага!

Для роботи з чашею Ви повинні спочатку вставити чашу, закрити та міцно закрутити кришку, закрити привід блендера захисною кришкою, а лише після цього вмикати прилад.

Віничок-мішалка (6с)

Малюнок E

для вершків, білкової піни і легкого тіста. Не придатний для твердих продуктів (напр., шматочки вершкового масла із холодильника).

- Вставте віничок-мішалку до чаші (**малюнок 1a**).
- Завантажте інгредієнти.
- Вставте кришку з штовхачем і поверніть за годинною стрілкою до упору.
- Установіть перемикач на бажану ступінь (дивіться додаткову книжечку «Рецепти і поради»).
- Перед тим, як докласти інгредієнти, установіть перемикач на **ступінь 2**.
- Вийміть штовхач та завантажте інгредієнти через отвір для завантажування.

Гачок для вимішування (6d)

Малюнок E

для вимішування важкого тіста та підмішування інгредієнтів, які не повинні подрібнюватися (напр., родзинки, шоколадних пластивців).

- Вставте гачок для вимішування до чаші (**малюнок 1b**).
- Завантажте інгредієнти.
- Вставте кришку з штовхачем і поверніть за годинною стрілкою до упору.
- Установіть перемикач на бажану ступінь (дивіться додаткову книжечку «Рецепти і поради»).
- Щоб додати інгредієнти, установіть перемикач на бажану ступінь.
- Вийміть штовхач та завантажте інгредієнти через отвір для завантажування.

В залежності від моделі:

Диски для нарізання

Малюнок F

Двосторонній різальний диск (6j) – крупно/дрібно

для нарізання фруктів та овочів.

Двосторонній диск-шатківниця (6k) – крупно/дрібно

для шаткування фруктів, овочів і сиру.

Двосторонній різальний диск-шатківниця (6l)

для нарізання та шаткування фруктів, овочів та сиру.

Диск-тертка (6m) – середньо

для натирання горіхів, охолодженого шоколаду і твердого сиру.

Диск для нарізання на смужки (6n)

для нарізання картоплі фрї та інгредієнтів для фруктового салату.

- Вставте диск.
Бажаною стороною для нарізання / шаткування доверху. Вставте диск-тертку (6m) і диск для нарізання на смужки (6n) бажаною стороною доверху (дивіться **малюнок В**). Установіть диск на валу для дисків так, щоб зачіпні штифти вала зайшли в отвори диска. Диск повинен **лежати** на бокових шипах вала.
- Вал для дисків установіть на приводній осі, злегка повернувши його.



Небезпека поранення гострими ножами!

Не встромляйте ніколи рук до отвору для завантажування під час роботи. Для підштовхування продуктів користуйтеся завжди лише штовхачем.

- Вставте кришку з штовхачем (стрілка на кришці напроти стрілки на чаші) та поверніть **по ходу** за годинною стрілкою.
Носик кришки повинен зайти до упору в прорізь головного блоку приладу.
- Завантажте продукти для нарізання чи шаткування.

Увага!

Названі диски не придатні для переробки твердого сиру, горіхів, хрону та подібних продуктів. Диски для іншого призначення можна придбати в спеціалізованих магазинах (дивіться Спеціальні аксесуари).

- Установіть перемикач на бажаний ступінь.
- Підштовхуйте продукти для нарізання чи шаткування штовхачем, не натискаючи сильно.
- Перед тим, як докласти інгредієнти, установіть перемикач на **0/off**.
- Вийміть штовхач та завантажте інгредієнти через отвір для завантажування.
- Продукти довгої тонкої форми завантажуйте через штовхач.

Увага!

Вийміть продукти із чаші перед тим, як нарізані чи нашатковані продукти наповнять її до вала для кріплення дисків. Макс. завантаження: 500 г

Прес для цитрусових (6е) **Малюнок G**

Для вичавлювання цитрусових фруктів, напр., апельсинів, грейпфрутів, лимонів.

Увага!

Під час роботи привід блендера повинен бути закритим захисною кришкою (2).

- Установіть прес для цитрусових (стрілка на пресі напроти стрілки на чаші) та поверніть **по ходу** за годинною стрілкою. Носик сита повинен зайти до упору в прорізь головного блоку приладу.
- Вставте конус преса та притисніть його злегка.
- Для вичавлювання фруктів установіть перемикач головного блоку приладу на ступіні 2 або 3 і притисніть фрукт до конуса преса.
- Після роботи відкрутіть прес для цитрусових і зніміть чашу.

Увага!

Слідкуйте за рівнем соку. Вилийте сік із чаші перед тим, як сік досягне сита. Макс. завантаження: 1000 г

Соковижималка (6f) **Малюнок H**

для вичавлювання соку із насінневих плодів (напр., яблук, груш), ягід, кісточкових плодів з видаленими кісточками, овочів (напр., моркви, помідорів).

- Установіть чашу та поверніть **по ходу** за годинною стрілкою до упору.
- Вставте ємність для перетертої маси з фільтром в формі кошику.
- Закрийте кришку соковижималки та поверніть **по ходу** за годинною стрілкою. Носик кришки повинен зайти до упору в прорізь головного блоку приладу.
- Перемикач включити на **ступінь 3**.
- Завантажте фрукти чи овочі до прийомного бункеру та підштовхніть штовхачем, натискаючи злегка. За необхідності поріжте продукти меншими шматками.
- Наприкінці робочого циклу установіть поворотний вимикач коротко на **ступінь 4** і залишіть прилад ввімкнутим до тих пір, поки сік не буде повністю вичавлений із м'якоті плодів.

Увага!

Випорожніть чашу своєчасно:

- після переробки макс. 500 г
- поки сік не досяг ємності для перетертої маси.

Насадка-сито для приготування**пюре (6g)****Малюнок І**

для перетирання м'яких та варених фруктів і овочів.

- Установіть чашу та поверніть **по ходу** за годинною стрілкою до упору.
- Вставте насадку-сито для приготування пюре разом з крильчаткою для протирання продуктів.
- Вставте кришку та поверніть **по ходу** за годинною стрілкою до упору.
- Установіть перемикач на **ступені 4** (дивіться додаткову книжечку «Рецепти і поради»).
- Вийміть штовхач та завантажте інгредієнти через отвір для завантажування.

Увага!

Слідкуйте за рівнем соку. Вилийте сік із чаші перед тим, як сік досягне сита.

Макс. завантаження: 1000 г

Після роботи

- Установіть перемикач на 0/off.
- Вийміть штепсельну вилку із розетки.
- Поверніть кришку проти годинної стрілки та зніміть її.
- Вийміть насадку:
 - Вийміть вал для кріплення насадок разом із багатофункціональним ножом із чаші. Зніміть багатофункціональний ніж з валу для кріплення насадок.
- **Після чистки надіньте на багатофункціональний ніж захисний кожух.**
 - Вийміть гачок для вимішування чи віничок-мішалку із чаші.
 - Вийміть насадку-сито для приготування пюре або сепаратор соку із чаші.
 - Вийміть вал для кріплення дисків із чаші, тримаючи за виїмки. Зніміть диск.
- Поверніть чашу проти годинної стрілки та зніміть.
- Почистіть всі елементи, дивіться «Чистка і догляд».

Блендер**Малюнок J****Небезпека поранення гострими ножами/обертотом**

Не встромляйте ніколи рук до вставленого блендера!

Під час роботи блендер завжди повинен бути закритий кришкою. Знімати та вставляти блендер можна тільки при повній зупинці приладу.

**Небезпека опіків!**

Під час переробки гарячих продуктів в блендері із воронки в кришці виступає пара. Завантажуйте максимум 0,5 літрів гарячої або пінистої рідини.

Увага!

Міксер може зіпсуватися.

Не переробляйте швидкозаморожені продукти (за винятком кубиків льоду). Не вмикайте порожнього блендера.

Переробка продуктів в міксері**Увага!**

Під час роботи блендера кришка блендера та чаша з кришкою повинні бути встановлені на своїх місцях та відповідним чином зафіксовані.

Вийміть приладдя із чаші!

- Відкрийте захисну кришку приводу блендера. Для цього натисніть на кнопку посередині кришки і потім відпустіть її.
- Вставте келих блендера (стрілка на келихові напроти точки на приладі) та поверніть за годинною стрілкою до упору.
- Завантажте інгредієнти. Максимальна кількість, рідина = 1,5 літр (пінистої або гарячої рідини максимум 0,5 літра). Оптимальна для переробки кількість твердих продуктів = 100 грам.
- Вставте кришку та поверніть **по ходу** за годинною стрілкою. Носик кришки повинен зайти до упору в прорізь ручки блендера.
- Установіть перемикач на бажаний ступінь.

- Перед тим, як докласти інгредієнти, установіть перемикач на **0/off**.
- Зніміть кришку та додайте продукти або

• вийміть воронку та додавайте тверді продукти поступово через отвір для завантажування

або

- залийте рідкі продукти через воронку.

Після роботи міксеру

- Установіть перемикач на **0/off**.
- Поверніть блендер проти годинної стрілки та зніміть.
- Поверніть кришку проти годинної стрілки та зніміть її.

Порада: Блендер найкраще помити відразу ж після використання, дивіться «Чистка і догляд».

Чистка і догляд



Небезпека враження електричним током!

Основний прилад ні в якому разі не занурювати в воду і ніколи не тримати під проточною водою.

Увага!

На поверхнях можуть виникнути пошкодження. Не застосовуйте ніяких абразивних засобів для чистки.

Чистка головного блоку приладу

- Вийміть штепсельну вилку із розетки.
- Протерти основний прилад вологою ганчіркою. За потреби можна користуватися невеликою кількістю миючого засобу.

Після цього протерти прилад насухо.

Чистка чаші з аксесуарами



Небезпека поранення гострими ножами!

Не торкайтеся лез ножа оголеними руками. Користуйтеся для чистки щіткою.

Всі компоненти можна мити в посудомийній машині.

Компоненти із пластмаси в посудомийній машині за затискати, так як вони можуть деформуватися.

При переробці деяких продуктів, напр., моркви і червоної капусти пластмасові елементи забарвлюються соком,

такі забарвлення можна усунути за допомогою декількох крапель столової олії.

Віничок-мішалку можна для чистки розібрати. Для цього вийміть обережно віничок із кріплення і зніміть кришку (**малюнок К**). Після чистки складіть деталі знову.

Чистка блендера



Небезпека поранення гострими ножами!

Не торкайтеся ножа блендера оголеними руками. Користуйтеся для чистки щіткою.

Блендер почистіть найкраще одразу ж після використання. Це допоможе уникнути присохлих залишків продуктів та запобігає псуванню пластмаси (напр., під впливом ефірних масел в приправах). Келих, кришку та воронку можна мити в посудомийній машині.

Ножі не кладіть до посудомийної машини, а промийте під проточною водою (не залишайте в воді).

Порада: Додайте трохи води з миючим засобом до вставленого блендера. Ввімкніть його на декілька секунд на ступінь **М**. Вилийте воду та сполосніть блендер чистою водою.

Розбирання блендера **Малюнок L**

- Ріжучу вставку відкрутіть, повертаючи крильця проти годинної стрілки, за потреби скористуйтеся кришкою блендера. Ріжуча вставка відділиться.
- Вийміть ріжучу вставку та зніміть ущільнювальне кільце.

Складання блендера



Небезпека отримання травм!

Ніколи не складайте блендера на головному блоку приладу.

- Установіть ущільнювальне кільце на ріжучій вставці.
- Вставте ріжучу вставку знизу в келих блендера.
- Прикрутіть ріжучу вставку за допомогою крильця, повертаючи за годинною стрілкою. При цьому крутіть принаймні до тих пір, поки одне крильце не прикриє позначки на келиху блендера. (Установка в положенні → **Малюнок L6**).

Чистка преса для цитрусових

Всі компоненти можна мити в посудомийній машині. Прес для цитрусових найкраще відразу ж після використання прополоскати з усіх сторін під проточною водою. Таким чином залишки не прилихнуть до преса.

Чистка соковижималки

Малюнок М

Для чистки соковижималки вийміть фільтр в формі кошику із ємності для перетертої маси. Промийте всі елементи під проточною водою.

Пластижки фільтру в формі кошику почистіть обережно, щоб не пошкодити.

Чистка насадки-сита для приготування пюре

Малюнок N

Для чистки насадку-сито для приготування пюре слід розібрати. Для цього натисніть знизу на крильчатку для протирання продуктів та вийміть із сита.

Зберігання приладу

- Вийміть штепсельну вилку із розетки.
- Закрийте захисну кришку приводу блендера.
- Вставте чашу.
- Зберігайте багатофункціональний ніж завжди в кожухові.
- Розмістіть кабель у відсіку для кабелю.

Вказівка:

Можливості для зберігання зображені на **малюнку О**. Перед використанням вийміть всі аксесуари із чаші або блендера. Вставляйте лише необхідні аксесуари.

Спеціальні аксесуари – Диски

(можна придбати в спеціалізованій торгівлі, якщо не входять до комплексу поставки)

MUZ4PS2 – для нарізання картоплі фрї та інгредієнтів для фруктового салату.

MUZ4JS1 – для нарізання овочів по-азіатськи.

MUZ4RS1 – для натирання картоплі для картопляних кнедлів та дерунів.

MUZ4RS2 – для натирання горіхів, охолодженого шоколаду і твердого сиру.

MUZ4KP1 – для нарізання та натирання фруктів, овочів та сиру.

Допомога у разі неполадок



Небезпека отримання травм!

Вийміть штепсельну вилку із розетки перед тим як приступати до усунення неполадки.



Важлива вказівка

Після перерви в подачі струму установіть перемикач на **0/off**, а потім ввімкніть знову.

Неполадка:

Прилад вимикається під час роботи.

Усунення неполадки:

Ввімкнуйте захист від перевантаження.

- Вимкніть прилад та витягніть штепсельну вилку із розетки.
 - Дайте приладу прибіл. 15 хвилин охолонути, щоб захист від перевантаження вимкнувся.
 - Ввімкніть прилад знову.
- Якщо двигун все таки не запускається, вимкніть прилад та витягніть штепсельну вилку із розетки. Вийміть всі перероблювані продукти.

Чаша з аксесуарами

Неполадка:

Прилад не вмикається.

Усунення неполадки:

- Закрутіть чашу (4) до упору.
- Закрийте кришку (5) та закрутіть її до упору.
- Закрийте захисну кришку (2) приводу блендера.

Міксер

Неполадка:

Прилад не вмикається.

Усунення неполадки:

- Вставте чашу (4) з кришкою (5) та закрутіть до упору.
- Закрутіть блендер (7) до упору.
- Закрийте кришку блендера (8a) та закрутіть до упору.

У разі інших неполадок зверніться, будь ласка, до нашої служби сервісу.

Рекомендації з утилізації



Даний прилад позначений у відповідності із Директивою Європейського Союзу 2002/96/EG про утилізацію електричного та електронного устаткування (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Директива визначає порядок збору та утилізації старих приладів на території усіх країн ЄС.

За інформацією про актуальні шляхи утилізації зверніться будь ласка до свого спеціалізованого торговця або до адміністрації своєї громади.

Гарантія

Умови гарантії для цього приладу визначаються нашим представником у країні, де прилад був проданий. Подробиці цих умов можна отримати від торговця, у якого прилад був куплений. Висуваючи будь-яку вимогу у відповідності із даною гарантією, слід подавати чек на проданий товар або квитанцію.

От всего сердца поздравляем Вас с покупкой нового прибора фирмы BOSCH.

Вы приобрели современный, высококачественный бытовой прибор. Дополнительную информацию о нашей продукции Вы найдете на нашей странице в Интернете.

Этот прибор предназначен для переработки продуктов в обычном для домашнего хозяйства количестве в домашних или бытовых условиях и не рассчитан для использования в промышленных целях. Применение в бытовых условиях включает, напр., использование в кухнях для сотрудников магазинов, офисов, сельскохозяйственных и других промышленных предприятий, а также пользование гостями пансионов, небольших отелей и подобных заведений.

Этот электроприбор можно использовать только для переработки такого количества продуктов и в течение такого времени, которые характерны для домашнего хозяйства (смотрите дополнительную брошюру «Рецепты и рекомендации»).

Данный бытовой электроприбор не нуждается в техническом обслуживании. В инструкции по эксплуатации приводится описание различных исполнений бытового прибора. Отличия обозначены соответствующим образом.

Сохраните, пожалуйста, инструкцию по эксплуатации в надежном месте.

При передаче электроприбора третьему лицу не забудьте отдать ему и инструкцию по эксплуатации.

Используйте электроприбор только в комплекте с фирменными принадлежностями.

Комплектный обзор

Откройте, пожалуйста, страницы с рисунками.

**Основной блок электроприбора
Рисунок А**

1 Поворотный выключатель

- | | |
|-------|--|
| 0/off | = Остановка |
| M | = Мгновенное включение при наивысшем числе оборотов двигателя, выключатель следует удерживать в нажатом состоянии. |

Внесення змін не виключається.

- Скорости 1–4= Рабочие скорости
 Скорость 1 = Самое низкое число оборотов – медленное вращение
 Скорость 4 = Наивысшее число оборотов – быстрое вращение
- 2 Защитная крышка для привода миксера
 3 Отделение для электрошнура

Смесительная чаша с принадлежностями

Рисунок А

- 4 Смесительная чаша
 5 Крышка
 5a Толкатель
 5b Вставка в толкатель

Насадки

Рисунок в

- 6a Держатель для насадок
 6b Многофункциональный нож
 6c Венчик для перемешивания
 6d Месильная насадка:
 6e Соковыжималка для citrusовых
 6f Соковыжималка
 6g Вставка-терка
 6h Ящик для принадлежностей
 6i Держатель дисков

В зависимости от модели, в комплект поставки входят два или большее количество дисков.

- 6j Двусторонний режущий диск – толстые/тонкие ломтики
 6k Двусторонний терочный диск – крупное/мелкое натирание
 6l Двусторонний режущий/терочный диск
 6m Терочный диск – натирание средней крупности
 6n Режущий диск (нарезание соломкой)

Миксер

Рисунок С

- 7 Стакан миксера
 8a Крышка
 8b Отверстие для добавления продуктов
 8c Воронка

Указания по технике безопасности

⚠ Опасность электрического удара!

Подключайте и используйте прибор только в соответствии с техническими данными на фирменной табличке.

Электроприбором можно пользоваться только в случае, если у самого прибора и его сетевого шнура нет никаких повреждений.

Не подпускайте детей близко к электроприбору. Никогда не оставляйте детей без присмотра, чтобы они не использовали бытовой прибор в качестве игрушки. Лица (также и дети) с пониженным восприятием органами чувств или душевнобольные, а также лица, не обладающие достаточными опытом и знаниями, ни в коем случае не должны самостоятельно пользоваться бытовым прибором, а только под присмотром или в случае, если они получили подробный инструктаж по правильному использованию бытового прибора от лица, ответственного за их безопасность.

Вилку из розетки следует извлекать после каждого использования электроприбора, перед его чисткой и сборкой, если Вы покидаете помещение или в случае возникновения неисправности. Сетевой шнур не должен располагаться в непосредственной близости от острых кромок и горячих поверхностей.

Во избежание возникновения опасной ситуации, ремонт бытового электроприбора (например, замена поврежденного электрошнура) должен выполняться специалистами Службы сервиса нашей фирмы. Принадлежности и насадки следует заменять только после полной остановки электроприбора (поворотный выключатель в положении «0/off») и извлечения вилки из розетки. Используйте электроприбор только в комплекте с фирменными принадлежностями. Основной блок электроприбора ни в коем случае нельзя погружать в воду и никогда нельзя мыть в проточной воде.

Эксплуатация

Перед первым использованием электроприбор и принадлежности к нему следует тщательно почистить, как указано в разделе «Чистка и уход».

Подготовка

- Поставьте основной блок электроприбора на гладкую, прочную и чистую поверхность.
- Извлеките сетевой шнур из отделения для его хранения.
- Вставьте вилку в розетку.

Смесительная чаша с принадлежностями/Насадки



Опасность травмирования вращающимися насадками!

Во время работы электроприбора никогда не опускайте руку в смесительную чашу. Для подталкивания ингредиентов всегда пользуйтесь толкателем (5a). После выключения привод работает еще некоторое время по инерции. Насадки можно заменять только после полной остановки привода. При выполнении работ с использованием смесительной чаши привод миксера всегда должен быть закрыт защитной крышкой (2), ни в коем случае на нем не должен находиться стакан миксера.

Многофункциональный нож (6b)

Рисунок D

для измельчения, рубки и перемешивания.



Опасность травмирования об острые лезвия ножа!

Можно брать только за пластмассовый край ручки многофункционального ножа.

- Установите смесительную чашу на основной блок электроприбора и поворачивайте ее по часовой стрелке до упора. Выступ на смесительной чаше должен войти до упора в паз основного блока электроприбора.
- Установите насадку:
 - Вставьте в смесительную чашу держатель для насадок.
 - Установите на держателе для насадок многофункциональный нож (насадки должны находиться в правильном положении – **Рисунок D4**) и отпустите.



Внимание!

- Предназначенные для переработки продукты всегда следует загружать **после** установки насадок.
- Многофункциональный нож (6b) следует извлекать из защитного чехла перед установкой.

- Загрузите продукты.
- Закройте смесительную чашу крышкой с толкателем (стрелка на крышке должна совпадать со стрелкой на чаше) и поверните крышку **по** часовой стрелке. Выступ крышки должен до упора войти в паз основного блока кухонного комбайна.
- Установите поворотный выключатель на необходимую скорость.
- Для добавления продуктов поворотный выключатель следует перевести в положение «0/off».
- Извлеките толкатель и загрузите продукты через отверстие в крышке.
- Жидкости можно заливать через толкатель. Вставку в толкателе можно использовать в качестве мерного стаканчика.



Внимание!

При выполнении работ с использованием смесительной чаши электроприбор можно включить только в случае, если чаша установлена и зафиксирована на основном блоке электроприбора, крышка установлена на чашу и прочно закручена, привод миксера закрыт защитной крышкой.

Сбивальный венчик (6с) Рисунок Е

для приготовления взбитых сливок и белков, а также теста легкой консистенции.

Не предназначен для переработки твердых ингредиентов (например, кусочков масла из холодильника).

- Вставьте сбивальный венчик в смесительную чашу (**Рисунок 1a**).
- Загрузите продукты.
- Установите крышку с толкателем и поверните ее **по** часовой стрелке до упора.
- Установите поворотный выключатель на необходимую Вам скорость (смотрите дополнительную брошюру «Рецепты и рекомендации»).
- Для добавления продуктов переведите поворотный выключатель в положение **скорости 2**.
- Извлеките толкатель и загрузите продукты через отверстие в крышке.

Месильная насадка (6d) Рисунок Е

для замешивания теста тяжелой консистенции и добавления ингредиентов, которые не должны измельчаться (например, изюма, шоколадных пластинок).

- Вставьте месильную насадку в смесительную чашу (**Рисунок 1b**).
- Загрузите продукты.
- Установите крышку с толкателем и поверните ее **по** часовой стрелке до упора.
- Установите поворотный выключатель на необходимую Вам скорость (смотрите дополнительную брошюру «Рецепты и рекомендации»).
- Для добавления ингредиентов переведите поворотный выключатель на необходимую Вам скорость.
- Извлеките толкатель и загрузите продукты через отверстие в крышке.

В зависимости от модели:

Диски-измельчители Рисунок F

Двусторонний режущий диск (6j) – толстые/тонкие ломтики

для нарезания овощей и фруктов.

Двусторонний теречный диск (6k) – крупное/мелкое натирание

для шинкования овощей, фруктов и сыра.

Двусторонний режущий/терочный диск (6l)

для нарезания и шинкования овощей, фруктов и сыра.

Диск-терка (6m) – для среднего измельчения

для получения тертых орехов, охлажденного тертого шоколада и твердого сыра.

Режущий диск (нарезание соломкой) (6n)

для нарезания картофеля фри и фруктов для приготовления фруктового салата.

- Положите диск. Поверните диск необходимой Вам стороной (резка/терка) вверх. В случае с терочным диском (6m) и диском для нарезания соломкой (6n) вверх должна находиться правильная сторона (смотрите **рисунок В**). Диск на держателе должен располагаться таким образом, чтобы захваты держателя заходили в отверстия диска. Диск должен **лежать** на боковых выступах держателя.
- Установите держатель дисков на приводную ось, слегка повернув его.



Опасность травмирования об острые лезвия ножа!

Не опускайте руку в отверстие для добавления продуктов.

Для подталкивания продуктов пользуйтесь только толкателем.

- Закройте смесительную чашу крышкой с толкателем (стрелка на крышке должна совпадать со стрелкой на чаше) и поверните крышку **по** часовой стрелке. Выступ крышки должен до упора войти в паз основного блока кухонного комбайна.
- Загрузите продукты, предназначенные для нарезания или шинкования.

Внимание!

Перечисленные выше диски не пригодны для переработки твердого сыра, орехов, хрена и прочих подобных продуктов.

Подходящие для этих целей диски можно приобрести в специализированных магазинах (смотрите перечень специальных принадлежностей).

- Установите поворотный выключатель на необходимую скорость.
- Продукты, предназначенные для нарезания или шинкования, следует лишь слегка подталкивать толкателем.
- Для добавления продуктов поворотный выключатель следует перевести в положение «0/off».
- Извлеките толкатель и загрузите продукты через отверстие в крышке.
- Длинные и тонкие продукты лучше загружать через толкатель.

Внимание!

Смесительную чашу следует опорожнять прежде, чем она наполнится настолько, что нарезанные или шинкованные продукты начнут доставать до держателя дисков.

Макс. емкость: 500 г

Соковыжималка для цитрусовых (6e) Рисунок G

для получения сока из апельсинов, лимонов и грейпфрутов.

Внимание!

Все работы должны выполняться только при закрытом защитной крышкой (2) приводе миксера.

- Вставьте соковыжималку в смесительную чашу (стрелка на соковыжималке должна находиться напротив стрелки на смесительной чаше) и поверните ее **по** часовой стрелке. Выступ ситечка должен войти до упора в паз основного блока электроприбора.
- Установите конус соковыжималки и прижмите его.
- Для получения сока из фруктов поворотный выключатель следует установить на **2 или 3-ю скорость** и прижимать фрукт к конусу соковыжималки.
- По окончании работ открутите соковыжималку для цитрусовых и снимите смесительную чашу.

Внимание!

Следите за уровнем получаемого сока. Сливайте сок из чаши прежде, чем его уровень достигнет нижнего края вставки. Макс. количество: 1000 г

Соковыжималка (6i) Рисунок Н

- для получения сока из семечковых плодов (например, яблок, груш), ягод, косточковых плодов (без косточек), овощей (например, моркови, томатов).
- Установите смесительную чашу на основной блок электроприбора и поворачивайте ее **по** часовой стрелке до упора.
 - Установите емкость-терку с фильтрующей вставкой.
 - Накройте их крышкой для соковыжималки и поверните ее **по** часовой стрелке. Выступ крышки должен до упора войти в паз основного блока кухонного комбайна.
 - Переведите поворотный выключатель в положение **скорости 3**.
 - Загружайте фрукты или овощи в загрузочный ствол и лишь слегка подталкивайте их толкателем. В случае необходимости фрукты или овощи можно предварительно измельчить.
 - В конце рабочего процесса переведите поворотный выключатель на **4-ю скорость** и подождите, пока из мякоти не будет выжат весь сок без остатка.

Внимание!

Приемную емкость следует своевременно опорожнять:

- *после переработки макс. 500 г продуктов,*

- *прежде чем уровень сока поднимется до самой емкости-терки.*

Вставка-терка (6g)

Рисунок I

для приготовления пюре из мягких или вареных овощей и фруктов.

- Установите смесительную чашу на основной блок электроприбора и поворачивайте ее **по** часовой стрелке до упора.
- Установите протирочное ситечко с лопастью.
- Закройте миксер крышкой и поверните ее **по** часовой стрелке до упора.
- Переведите поворотный выключатель в положение **скорости 4** (смотрите дополнительную брошюру «Рецепты и рекомендации»).
- Извлеките толкатель и загрузите продукты через отверстие в крышке.

Внимание!

Следите за уровнем получаемого пюре. Сливайте сок из чаши прежде, чем его уровень достигнет нижнего края вставки. Макс. количество: 1000 г

По окончании работы

- Переведите поворотный выключатель в положение «0/off».
- Извлеките вилку из розетки.
- Поверните крышку **против** часовой стрелки и снимите ее.
- Снимите насадку:
 - Извлеките из чаши для смешивания держатель для насадок вместе с многофункциональным ножом. Снимите многофункциональный нож с держателя.

После чистки многофункционального ножа наденьте на него защитный чехол.

- Извлеките из смесительной чаши месильную насадку или сбивальный венчик.
- Извлеките из смесительной чаши вставку-терку или соковыжималку.
- Извлеките из смесительной чаши держатель дисков, взявшись за имеющиеся в нем углубления. Снимите диски.
- Поверните смесительную чашу **против** часовой стрелки и снимите ее.
- Проведите чистку всех деталей, как указано в разделе «Чистка и уход».

Миксер

Рисунок J



Опасность травмирования о лезвия ножа/вращающийся привод!

Никогда не опускайте руку в миксер, установленный на основной блок! Миксер работает только с прочно закрученной крышкой. Миксер можно снимать/устанавливать на место только после полной остановки привода.



Опасность ошпаривания!

При переработке в миксере горячих продуктов через воронку крышки выходит пар. В миксер нельзя заливать более 0,5 литра горячей или сильнопенящейся жидкости.

Внимание!

Миксер можно повредить. Нельзя перерабатывать никакие замороженные продукты (за исключением кубиков пищевого льда). Миксер не должен работать вхолостую.

Смешивание

Внимание!

Чтобы миксером можно было воспользоваться, стакан миксера и смесительная чаша должны быть установлены на основной блок электроприбора и закрыты плотно закрученными крышками. Извлеките из смесительной чаши насадки!

- Снимите защитную крышку с привода миксера.
Для этого нажмите на кнопку посередине крышки и затем отпустите ее.
- Установите стакан миксера на основной блок (стрелка на стакане миксера должна находиться напротив точки на основном блоке) и поверните его **по** часовой стрелке до упора.
- Загрузите продукты.
Максимальное количество жидкости = 1,5 литра (сильнопенящиеся или горячие жидкости – 0,5 литра).
оптимальное количество твердых компонентов = 100 г.
- Накройте миксер крышкой и поверните ее **по** часовой стрелке. Выступ крышки должен до упора войти в паз ручки миксера.

- Установите поворотный выключатель на необходимую скорость.
- Для добавления продуктов поворотный выключатель следует перевести в положение «0/off».
- Снимите крышку и загрузите продукты

или

- извлеките воронку и постепенно загружайте твердые компоненты через отверстие крышки

или

- залейте жидкость через воронку.

По окончании смешивания

- Переведите поворотный выключатель в положение «0/off».
- Поверните миксер **против** часовой стрелки и снимите его.
- Поверните крышку **против** часовой стрелки и снимите ее.

Наша рекомендация: миксер лучше всего очищать сразу после использования, как указано в разделе «Чистка и уход».

Чистка и уход



Опасность поражения электрическим током!

Основной блок электроприбора ни в коем случае нельзя погружать в воду и никогда нельзя мыть в проточной воде.

Внимание!

Поверхность электроприбора может быть повреждена. Не пользуйтесь абразивными чистящими средствами.

Чистка основного блока

- Извлеките вилку из розетки.
- Протрите основной блок электроприбора влажной тряпкой. При необходимости добавьте в воду для протирки немного средства для мытья посуды вручную.

В заключение протрите электроприбор насухо.

Чистка смесительной чаши и принадлежностей



Опасность травмирования об острые лезвия ножа!

Не беритесь за лезвия ножа голый рукой. Для его чистки следует воспользоваться щеткой.

Все детали электроприбора можно мыть в посудомоечной машине.

Пластмассовые детали нельзя зажимать в машине между посудой, так как не исключена их деформация.

При переработке, например, моркови или краснокочанной капусты на пластмассовых деталях электроприбора появляется цветной налет, который можно удалить с помощью нескольких капель растительного масла.

Сбивальный венчик можно разобрать для удобства чистки. Для этого осторожно снимите венчик с держателя и затем снимите крышку (**рисунок К**). После чистки снова соберите венчик.

Чистка миксера



**Опасность травмирования
об острые лезвия ножа!**

За ножи миксера нельзя брать голый рукой. Для его чистки следует воспользоваться щеткой.

Лучше всего чистить миксер сразу после использования. Тогда остатки перерабатываемых продуктов не присохнут к нему, и на пластмассу его корпуса не окажут вредного воздействия такие вещества, как, например, эфирные масла, содержащиеся в пряностях. стакан миксера, крышку и воронку можно мыть в посудомоечной машине. Ножевую вставку следует мыть не в посудомоечной машине, а в проточной воде (но не оставлять долго лежать в ней).

Наша рекомендация: добавьте в стакан миксера, установленный на основной блок электроприбора, немного воды со средством для мытья посуды вручную. Включите миксер на несколько секунд, установив выключатель в положение «М». Вылейте мыльную воду и ополосните миксер чистой водой.

Как разобрать миксер **Рисунок L**

- Возьмитесь за плоские выступы ножевой вставки и поверните ее **против** часовой стрелки. При необходимости воспользуйтесь в качестве вспомогательного инструмента крышкой миксера. Ножевая вставка выйдет из стакана.
- Снимите ножевую вставку и уберите кольцевое уплотнение.

Сборка миксера



Опасность травмирования!

Ни в коем случае не проводите сборку миксера на основном блоке электроприбора.

- Наденьте уплотнительное кольцо на ножевую вставку.
- Вставьте ножевую вставку снизу в стакан миксера.
- Возьмитесь за плоские выступы ножевой вставки и затяните ее, вращая **по** часовой стрелке. При этом вставку следует поворачивать по крайней мере до тех пор, пока один из выступов не закроет маркировку на стакане миксера (правильное положение → **рисунок L6**).

Чистка соковыжималки для цитрусовых

Все детали электроприбора можно мыть в посудомоечной машине. Конус соковыжималки лучше всего помыть со всех сторон в проточной воде сразу после использования. В этом случае остатки фруктовой мякоти не присохнут к конусу.

Чистка соковыжималки **Рисунок M**

Для чистки соковыжималки фильтрующую вставку следует извлечь из емкости-терки. Предварительно промойте все детали в проточной воде.

Чистку фильтрующей вставки следует проводить осторожно, чтобы не повредить ее пластинки.

Чистка вставки-терки **Рисунок N**

Для удобства чистки разберите вставку-терку. Для этого нажмите снизу на лопасть вставки и извлеките ее из протирочного ситечка.

Хранение электроприбора

- Извлеките вилку из розетки.
- Закройте привод миксера защитной крышкой.
- Установите на место смесительную чашу.
- Перед тем как положить на хранение многофункциональный нож, наденьте на него защитный чехол.
- Уберите сетевой шнур в отделение для его хранения.

Указание:

Различные варианты хранения бытового электроприбора изображены на рисунке О. Перед повторным использованием электроприбора из смесительной чаши или миксера следует извлечь все принадлежности. Крепиться к основному блоку должны только те детали, которыми Вы будете пользоваться.

Специальные принадлежности – диски

(Если принадлежностей нет в комплекте поставки, то их можно приобрести в специализированном магазине.)

MUZ4PS2 – для нарезания картофеля фри и фруктов для приготовления фруктового салата.

MUZ4JS1 – для нарезания овощей для приготовления азиатских блюд.

MUZ4RS1 – для шинкования картофеля для приготовления картофельных клецек и драников.

MUZ4RS2 – для получения тертых орехов, охлажденного тертого шоколада и твердого сыра.

MUZ4KP1 – для нарезания и шинкования овощей, фруктов и сыра.

Помощь при устранении неисправностей**Опасность травмирования!**

Перед тем как приступить к устранению неисправности, извлеките вилку из розетки.

**Важная информация**

После отключения электро-энергии установите поворотный выключатель в положение **0/off** и затем снова в положение включения.

Неисправность:

Кухонный комбайн выключается во время использования.

Устранение:

Сработало устройство защиты от перегрузки.

- Выключите кухонный комбайн и извлеките вилку из розетки.
- Чтобы выключить устройство защиты от перегрузки, дайте кухонному комбайну остыть в течение примерно 15 минут.
- Включите прибор снова. Если после этого двигатель не включится, то выключите хозяйственный прибор и извлеките вилку из розетки. После этого полностью удалите перерабатываемые продукты.

Смесительная чаша с принадлежностями**Неисправность:**

Электроприбор не включается.

Устранение:

- Поверните смесительную чашу (4) до упора.
- Закройте ее крышкой (5) и поверните крышку до упора.
- Закройте привод миксера защитной крышкой (2).

Миксер**Неисправность:**

Электроприбор не включается.

Устранение:

- Поставьте на основной блок смесительную чашу (4) с крышкой (5) и поверните чашу до упора.
- Поверните миксер (7) до упора.
- Положите на стакан миксера крышку (8a) и поверните ее до упора.

При возникновении каких-либо иных неисправностей обращайтесь, пожалуйста, за помощью в нашу Службу сервиса.

Утилизация



Этот бытовой электроприбор имеет обозначение согласно требованиям директивы ЕС 2002/96/EG об отслуживших свой срок электрических и электронных приборах (waste electrical and electronic equipment – WEEE). В этой директиве приведены правила, действующие на всей территории ЕС, по приему и утилизации отслуживших свой срок приборов.

Информацию об актуальных методах утилизации Вы сможете получить у Вашего торгового агента или в органах коммунального управления по месту Вашего жительства.

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 Бытовая техника», а также найти в фирменном гарантийном талоне, выдаваемом при продаже.

Право на внесение изменений
оставляем за собой.

Гарантийный талон



BOSCH

Разработано для жизни

ОТМЕТКА О ПРОДАЖЕ

Малый бытовой прибор с электродвигателем

Изделие _____

Данный гарантийный талон распространяется на следующие виды продукции: кухонные комбайны, резки, блендеры, миксеры, измельчители, мисорубки, соковыжималки, кофемолки и аналогичные им.

Модель _____

Заводской номер FD _____

Дата покупки _____

Подпись продавца _____

Штамп магазина

Претензий по внешнему виду
и комплектности не имею.

Подпись покупателя: _____

СВЕДЕНИЯ О РЕМОНТЕ

(заполняется Службой Сервиса)

Счет/акт выполненных работ _____

Счет/акт выполненных работ _____

Счет/акт выполненных работ _____



Уважаемые дамы и господа, сообщаем Вам, что наша продукция сертифицирована на соответствие российским требованиям безопасности согласно Закону РФ «О защите прав потребителей». Информацию о сертификации наших приборов, а также данные о наличии и сроках гарантии, вы можете получить в любой из наших региональных представительств. Контактная информация: Организация: ООО «БСК Бытовая техника», адрес: Москва, 119071, ул. Малая Калужская, д.19, стр.1; тел.: (495) 737-2793, факс: (495) 737-2798.

Прием заявок на ремонт в г. Москве:

☎ (495) 737-2961

Прием заявок на ремонт в г. Санкт-Петербурге:

☎ (812) 449-3161

Адреса и телефоны авторизованных сервисных центров приведены на обратной стороне талона, а также в Интернет: <http://www.bsh-service.ru>

Рекомендуем Вам пользоваться услугами только авторизованных сервисных центров.

Гарантия изготовителя

Фирма-изготовитель предоставляет на приобретенный Вами прибор, к которому при покупке был выдан настоящий гарантийный талон, гарантию в соответствии с действующим законодательством РФ о защите прав потребителей сроком 1 год.

Внимание! Важная информация для потребителей

Данный прибор предназначен для использования исключительно для личных, семейных, домашних и иных нужд, не связанных с осуществлением предпринимательской деятельности. Использование прибора в целях, отличных от вышеуказанных, является нарушением правил надлежащей эксплуатации прибора.

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 13109-97.

Для подтверждения даты покупки прибора при гарантийном ремонте или предоставлении иных предусмотренных законом требований убедительно просим Вас сохранять сопроводительные документы (чек, квитанцию, правильно и четко заполненный гарантийный талон с указанием серийного номера прибора, даты продажи, четко различимой печати продавца, иные документы, подтверждающие дату и место покупки). С целью облегчения дальнейшего сервисного обслуживания Вашего прибора обращайтесь к мастерам сервиса с просьбой о занесении сведений обо всех произведенных ремонтах работ в соответствующий раздел настоящего Гарантийного талона.

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 службой сервиса.

Информация о сервисе

В периоды послегарантийного гарантийного срока наша Служба Сервиса, а также мастерские наших партнеров всегда готовы предложить Вам свои услуги*. Список адресов уполномоченных изготовителем пунктов авторизованного сервисного обслуживания находится на обороте талона.

Срок службы приборов (кроме кухонных комбайнов) составляет 2 года. Срок службы кухонных комбайнов составляет 10 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.

* Аксессуары и средства по уходу за бытовыми приборами Вы можете заказать и приобрести в перечисленных на обороте данного гарантийного талона сервисных центрах.

تعليمات مساعدة لإزالة الأعطال

⚠ خطر التعرض للإصابة!

يجب قبل إزالة أية أعطال فصل التيار الكهربائي بنزع القابض من المقبس.

ملحوظة هامة:

في حالة انقطاع التيار الكهربائي يجب أولاً ضبط المفتاح الدوّار على الوضع **off 0** ثم إعادة ضبط المفتاح على درجة التشغيل المطلوبة.

العطل:

الجهاز يتوقف عن العمل أثناء خضير المواد الغذائية.

إزالة العطل:

- تجهيز حماية الجهاز من زيادة التحمل بدأت في العمل يجب إبطال عمل الجهاز وسحب القابض من المقبس.
- اترك الجهاز لمدة 15 دقيقة حتى يبرد. لتتمكن من إبطال عمل تجهيز الحماية من زيادة التحمل.
- قم بتشغيل الجهاز مرة أخرى.
- في حالة عدم بدء المحرك في العمل حينئذ يجب إبطال عمل الجهاز وسحب القابض من المقبس. وإفراغ المواد الغذائية من الجهاز.

الوعاء مع الملحقات

العطل:

الجهاز لا يبدأ في العمل.

إزالة العطل:

- إدارة الوعاء (4) ليستقر حتى درجة الثبات.
- يجب تركيب الغطاء (5) وإدارته ليستقر حتى درجة الثبات.
- يجب غلق الغطاء الواقى لمحرك الخلاط (2).

الخلاط

العطل:

الجهاز لا يبدأ في العمل.

إزالة العطل:

- تركيب الوعاء (4) بالغطاء (5) وإدارته ليستقر حتى درجة الثبات.
- يجب تركيب الخلاط (7) وإدارته ليستقر حتى درجة الثبات.
- تركيب غطاء الخلاط (8a) وإدارته ليستقر حتى درجة الثبات.
- نرجو التوجه إلى مركز خدمة العملاء التابع لنا في حالة حدوث أية أعطال أخرى.

تنبيهات متعلقة بالتخلص من

الأجهزة المستهلكة

هذا الجهاز مصنف طبقاً للتعليمات الأوروبية 2002/96/EG المتعلقة بالأجهزة الكهربائية



والإلكترونية المستهلكة

(waste electrical and electronic equipment – WEEE)

وتحدد هذه التعليمات الإطار المتعلق باسترجاع الأجهزة المستهلكة والاستفادة من خاماتها في كل أنحاء الاتحاد الأوروبي. يمكن الحصول على المعلومات المتعلقة بأحدث الأساليب الجارية للتخلص من الأجهزة المستهلكة عند أحد المحلات التجارية المتخصصة أو لدى إدارة المدينة.

الضمان

شروط الضمان لهذا الجهاز مبينة عن طريق ممثلنا في بلد الشراء. لمزيد من التفاصيل يمكنك الاتصال بالموزع المعتمد. عند تقديم شكوى في حالة الضمان يجب تقديم إيصال الشراء معها.

نحتفظ بحق إدخال التعديلات.

تنظيف عصارة الموالح

كافة الأجزاء صالحة للغسل بماكينه غسل الأواني. من الأفضل تنظيف تجهيزه العصر المحروطية بعد الاستخدام مباشرة تحت ماء منهمر. وبذلك لا جف الخلفات العالقة بها.

تنظيف العصارة بالطرد المركزي الصورة M

لتنظيف العصارة يتم نزع سلة التصفية من وعاء البشّر. ثم تنظف تحت ماء منهمر. يجب تنظيف رفائق سلة التصفية بحذر حتى لا تصاب بأضرار.

تجهيزه التصفية الصورة N

قم بفك تجهيزه التصفية لتنظيفها وذلك بالضغط على ريشة التصفية ثم نزعها من المصفاة.

حفظ الجهاز

- يتم فصل التيار الكهربائي بسحب القابض من المقبس.
- يتم غلق الغطاء الواقي لحرك الخلاط.
- يتم تركيب الوعاء.
- يجب دائما حفظ السكين متعدد الاستخدامات بوضعه في الغلاف الواقي للسكين على.
- يجب إدخال السلك الكهربائي في داخل التجويف السلك.

نصيحة!

يمكنك الاطلاع على الصورة O للمعرفة كافة وسائل حفظ أجزاء الجهاز. يجب قبل الشروع في استخدام الجهاز استخراج كافة الملحقات من الوعاء و من الخلاط . قم فقط بتركيب قطع العمل التي تحتاج إليها.

أقراص - كملحقات إضافية

(يمكن الحصول عليها من المتاجر المتخصصة في حالة عدم تواجدها في العبوة.)

قرص رقم MUZ4PS2 لتقطيع بطاطس القلي ومكونات سلطة الفواكه.

قرص رقم MUZ4JS1 لتقطيع الخضروات الآسيوية.

قرص رقم MUZ4RS1 لبشّر البطاطس ولعمل كويبة البطاطس وأقراص البطاطس المقلية.

قرص رقم MUZ4RS2 لبشّر المكسرات والشيكولاتة الثلجة والجبن الجاف.

قرص رقم MUZ4KP1 لتقطيع وبشّر الفواكه والخضروات والجبن.

أثناء تحضير بعض المأكولات مثل الجزر والكربن الأحمر تتكون بقع لونية على الأجزاء البلاستيكية. ويمكن إزالتها باستخدام قليلاً من زيت الطعام. من أجل تنظيف الخفف يمكن نزع من مكانه وذلك بسحبه بحذر من جزء التثبيت ثم نزع الغطاء كما في (الصورة K). ثم يعاد تركيبة مرة أخرى بعد تنظيفه

تنظيف الخلاط



خطر الإصابة بجروح من خلال الأطراف الحادة!
لا يجب لمس سكين الخلاط أو سكين المحرطة بالأيدي مباشرة دون حائل. يجب استخدام فرشاة للتنظيف.

من الأفضل تنظيف الخلاط بعد الاستخدام مباشرة. وبذلك لا جف الخلفات العالقة بها كما أن الأجزاء البلاستيكية لا تتعرض للتأثر (من خلال الزيوت الأثيرية المحتواة في التوابل مثلاً). وعاء الخلاط والغطاء والقمع صالحين للغسل بماكينه غسل الأواني.

لا يجب غسل السكين بماكينه غسل الأواني. ولكن يجب تنظيفها تحت ماء منهمر (لا يجب تركها مغمورة في الماء). نصيحة: يمكن إضافة قليل من الماء المحتوى على مادة تنظيف في الخلاط وهو مركّب على الجهاز. يضبط المفتاح الدوّار لعدة ثوان على الدرجة M. يتم تفريغ الماء ثم شطف الخلاط بماء نظيف.

فك الخلاط الصورة L

- قم بفك تجهيزه السكين بإدارتها من ريشها عكس اتجاه دوران عقارب الساعة حتى تنفك من مكانها. يمكنك عند الحاجة استخدام الغطاء ليساعدك في فك السكين.
- قم بنزع تجهيزه السكين وحلقة منع التسرب.

تركيب الخلاط



خطر الإصابة!
منوع تماما تركيب الخلاط على الجهاز الرئيسي مباشرة.

- قم بتركيب حلقة منع التسرب على تجهيزه السكين.
- قم بتركيب تجهيزه السكين بالوعاء من جانبها السفلي.
- قم بتثبيت تجهيزه السكين بإدارتها من ريشها في اتجاه دوران عقارب الساعة.

الخلاط

الصورة ل

خطر الإصابة بجروح من خلال الأطراف الحادة/ المحرك الدائر!

لا يجب بأي حال من الأحوال إدخال اليد في الخلاط بعد تركيبه! لا يعمل الخلاط إلا بعد إحكام غلق الغطاء. لا يجب نزع الخلاط من مكانه أو تركيبه إلا بعد توقف المحرك تماماً.



خطر الاحتراق بالسوائل أو لبخار الساخن!

أثناء تحضير خليط ساخن تخرج أبخرة من القمع الموجود بالغطاء.

لا يجب ملء الخلاط بكمية تزيد عن 0,5 لتر من السوائل الساخنة أو المكونة للرغوة.

أنتبه!

من الممكن أن يصاب الخلاط بالتلف.

لا يجب على الإطلاق تحضير أية مكونات مجمدة في الخلاط. ويجب عدم تشغيل الخلاط وهو فارغ.

الخلط

أنتبه!

من أجل تشغيل الخلاط يجب أولاً تركيب كل من غطاء الخلاط والوعاء مع غطاء وثبيتها. بالإدارة. يجب إخراج أدوات العمل من الوعاء.

- يتم نزع الغطاء الوافي لمحرك الخلاط. وذلك بالضغط على الزر بوسط الغطاء ثم تركه.
- يتم تركيب إبريق الخلط (يطابق السهم على الإبريق مع السهم على الجهاز) ثم تتم إدارته في اتجاه دوران عقارب الساعة حتى درجة الثبات.
- تتم إضافة المكونات.
- الحد الأقصى للكمية. سوائل = 1,5 لتر (السوائل المكونة للرغوة أو الساخنة = 0,5 لتر كحد أقصى).

كمية التحضير المثالية. جوامد = 100 غرام.

- يتم تركيب الغطاء وإدارته في اتجاه دوران عقارب الساعة حتى يستقر في فتحة مقبض الخلاط إلى درجة الثبات.

- يتم ضبط المفتاح الدوّار على الدرجة المطلوبة
- لإضافة المكونات يتم ضبط المفتاح الدوّار على

الوضع off/0

- يتم نزع الغطاء وإضافة المكونات

أو

- استخراج القمع ثم إضافة المكونات الجامدة القطعة بعد الأخرى من خلال فتحة إضافة المكونات

أو

- إضافة السوائل من خلال القمع.

بعد الانتهاء من الخلط

- يتم ضبط المفتاح الدوّار على الوضع off/0.
 - يتم إدارة الخلاط في عكس اتجاه دوران عقارب الساعة ونزعه من مكانه.
 - تتم إدارة الغطاء في عكس اتجاه دوران عقارب الساعة ونزعه من مكانه.
- نصيحة:** من الأفضل تنظيف الخلاط فور الانتهاء من استخدامه. أنظر «التنظيف والعناية بالجهاز».

التنظيف والعناية بالجهاز



خطر التعرض للصعق بالتيار الكهربائي

لا ينبغي بأي حال من الأحوال غمر الجهاز الرئيسي في الماء وكذلك لا يجب إطلاقاً وضعه تحت الماء المنهمر.

تنبيه!

من الممكن إصابة أسطح الجهاز بأضرار. لا يجب استخدام مواد تنظيف خشنة.

تنظيف الجهاز الرئيسي

- يتم فصل التيار الكهربائي بسحب القابس من المقبس.
- يتم مسح الجهاز الرئيسي باستخدام فوطة مبللة. ويمكن استخدام قليل من المنظف السائل عند الضرورة.
- بعد ذلك يتم تخفيف الجهاز.

تنظيف الوعاء مع الملحقات



خطر الإصابة بجروح من خلال الأطراف الحادة!

لا يجب إمساك حافة السكين متعدد الاستخدامات أو أقراص التقطيع بالأيدي مباشرة دون حائل. يجب استخدام فرشاة للتنظيف.

جميع الأجزاء قابلة للغسل بماكينه غسل الأواني. يجب مراعاة عدم انحسار الأجزاء البلاستيكية داخل ماكينة غسل الأواني. حيث أنها قد يتغير شكلها بسبب ذلك.

أنتبه!

- يجب تفريغ الوعاء من العصير في الوقت المناسب:
- بعد خضبر كمية 500 غرام كحد أقصى.
- قبل أن يصل العصير إلى مستوى وعاء البشر.

جهازية التصفية (6g)**الصورة 1**

- مخصصة لتصفية الفاكهة أو الخضروات اللينة والمطبوخة.
- يتم تركيب الوعاء ثم إدارته في اتجاه دوران عقارب الساعة حتى درجة الثبات.
- يتم تركيب المصفاة وريشة التصفية.
- يتم تركيب الغطاء ثم إدارته في اتجاه دوران عقارب الساعة حتى درجة الثبات.
- يتم ضبط المفتاح الدوّار على الدرجة 4 (أنظر الكتيب الإضافي «وصفات ونصائح»).
- يتم استخراج أداة الكبس وإضافة المكونات من خلال فتحة إضافة المكونات

أنتبه!

- رجاء الانتباه لسعة الوعاء.
- يجب تفريغ الوعاء قبل أن يصل العصير إلى حافة المصفاة.
- أقصى كمية يمكن عصرها: 1000 غرام

بعد الانتهاء من العمل

- قم بضبط المفتاح الدوّار على الوضع 0/off.
- قم بفصل التيار الكهربائي بنزع القابس من المقبس.
- قم بإدارة الغطاء في عكس اتجاه دوران عقارب الساعة ثم ينزع من مكانه.
- استخراج أدوات العمل:
- قم بنزع حامل أدوات العمل والسكين متعدد الوظائف من الوعاء. ولنزع السكين من الحامل.
- قم بوضع الحامل على مسطح ثابت وقم بالضغط عليه من أعلى. ثم قم بنزع السكين من حامل أدوات العمل.

بعد القيام بتنظيف السكين متعدد الوظائف**يجب وضعها في الغلاف الواقي.**

- يتم استخراج قطعة العجين والخف من الوعاء.
- يتم استخراج جبهة التصفية والعصارة بالطرد المركزي من الوعاء.
- يتم نزع حامل الأقراص من مكان تثبيته بالوعاء. ثم يتم نزع الأقراص.
- تتم إدارة الوعاء في عكس اتجاه دوران عقارب الساعة ثم ينزع من مكانه.
- يتم تنظيف جميع الأجزاء. أنظر «التنظيف والعناية بالجهاز».

أنتبه!

- يجب تفريغ الوعاء قبل أن يمتلئ تماما. وقبل أن تصل المواد الغذائية المواد بشرها أو تقطيعها إلى حامل قرص البشر أو التقطيع.
- أقصى كمية يمكن إعدادها: 500 غرام.

عصارة الحمضيات (6e)**الصورة G**

- مخصصة لعصر الثمار الحمضية مثل البرتقال والليمون الهندي والليمون.
- يتم تركيب عصارة الحمضيات (بمطابقة السهم على العصارة مع السهم على الوعاء) ثم إدارته في اتجاه دوران عقارب الساعة حتى درجة الثبات يجب أن يستقر بروز المصفاة في الفتحة الموجودة بالجهاز الرئيسي إلى درجة الثبات
- قم بتركيب جبهة العصر المخروطية بالضغط عليها.
- ولعصر الموالح يجب ضبط المفتاح الدوّار على الدرجة 2 أو 3 مع وضع الموالح على جبهة العصر المخروطية والضغط عليها.
- بعد الانتهاء من العمل قم بفك العصارة ونزع الوعاء.

أنتبه!

- رجاء الانتباه لسعة الوعاء. يجب تفريغ الوعاء قبل أن يصل العصير إلى حافة المصفاة.
- أقصى كمية يمكن عصرها: 1000 غرام.

عصارة بالطرد المركزي (6f)**الصورة H**

- مخصصة لعصر الفاكهة ذات البذور (مثل التفاح والكمثرى) والفاكهة ذات الحبيبات والفاكهة ذات النواة بعد نزع النواة منها وكذلك الخضر (مثل البطاطس والطماطم).
- يتم تركيب الوعاء ثم إدارته في اتجاه دوران عقارب الساعة إلى درجة الثبات.
- يتم تركيب وعاء البشر مع سلة التصفية.
- يتم تركيب الغطاء للعصارة ثم إدارته في اتجاه دوران عقارب الساعة. يجب أن يستقر بروز الغطاء في الفتحة الموجودة بالجهاز الرئيسي إلى درجة الثبات.
- يتم ضبط المفتاح الدوّار على الدرجة 3.
- توضع الفاكهة أو الخضروات في جوف التعبئة وتدخل فيه بالضغط الخفيف فقط باستخدام أداة الكبس عند الضرورة تقطع الفاكهة أو الخضروات إلى قطع صغيرة قبل ذلك.
- في نهاية عملية العصر يتم ضبط المفتاح الدوّار لفترة قصيرة على الدرجة 4 ثم يترك الجهاز ليعمل حتى يتم استخراج العصير بالكامل من الفاكهة.

- يركب القرص.
ينبغي الانتباه عند تركيب قرص التقطيع/البشر إلى توجه سكاكينه إلى أعلى. ينبغي الانتباه عند تركيب قرص البشر (6m) وقرص تخريط مخصص للشرائح الطولية (6n) أن يوجه السكين المرغوب استخدامه إلى أعلى (أنظر صورة B).
يركب القرص على حامل الأقراص بحيث يتداخل كلاب حامل الأقراص في الفتحات الموجودة بقرص التقطيع. يجب أن يكون القرص مثبتا على الخواير الجانبية لحامل الأقراص.
• ركب حامل الأقراص على عمود التثبيت بإدارته بدفعة خفيفة.



خطر الإصابة بجروح من خلال الأطراف الحادة!

لا يجب على الإطلاق إدخال اليد في فتحة إضافة المكونات. يجب عدم استخدام سوى أداة الكبس من أجل مواصلة إضافة المكونات.

- يتم تركيب الغطاء وأداة الكبس (بمطابقة السهم على الغطاء مع السهم على الوعاء) ثم إدارته في اتجاه دوران عقارب الساعة حتى درجة الثبات. يجب أن يستقر بروز الغطاء في الفتحة الموجودة بالجهاز الرئيسي إلى درجة الثبات.
• يتم إضافة المواد المراد تقطيعها أو بشرها.

تنبيه!

- أقراص التقطيع المذكورة لا تصلح لتقطيع/بشر الجبن الجاف الفجل وما شابه ذلك. يوجد لدى التجار المتخصصين أقراص أخرى لتحقيق تلك الأغراض (أنظر الجزء الخاص بالحققات).
- يتم ضبط المفتاح الدوّار على الدرجة المطلوبة.
- يتم إدخال المواد المراد تقطيعها أو بشرها مع الضغط قليلاً عليها بواسطة أداة الكبس.
- يجب ضبط المفتاح الدوّار على الوضع off/0 في حالة الحاجة إلى إضافة المكونات.
- يتم استخراج أداة الكبس وإضافة المكونات من خلال فتحة إضافة المكونات.
- يتم إضافة المكونات المواد الطويلة والرفيعة المراد إعادها بواسطة أداة الكبس

- يتم تركيب الغطاء وأداة الكبس ثم إدارته في اتجاه دوران عقارب الساعة حتى درجة الثبات.
- يتم ضبط المفتاح الدوّار على الدرجة المطلوبة (أنظر الكتيب الإضافي «وصفات ونصائح»).
- يجب ضبط المفتاح الدوّار على الدرجة 2 من أجل إضافة المكونات.
- يتم استخراج أداة الكبس وإضافة المكونات من خلال فتحة إضافة المكونات.

قطعة العجن (6d)

من أجل عجن العجين الثقيل ومن أجل خلط المكونات التي لا ينبغي أن يتم تقطيعها (مثل الزبيب ورقائق الشكولاتة).

- يتم تركيب قطعة العجن (الصورة 1b).
- تتم إضافة المكونات.
- يتم تركيب الغطاء وأداة الكبس ثم إدارته في اتجاه دوران عقارب الساعة حتى درجة الثبات.
- يتم ضبط المفتاح الدوّار على الدرجة المطلوبة (أنظر الكتيب الإضافي «وصفات ونصائح»).
- يجب ضبط المفتاح الدوّار على الدرجة المطلوبة من أجل إضافة المكونات.
- يتم استخراج أداة الكبس وإضافة المكونات من خلال فتحة إضافة المكونات.

طبقاً لنوع الطراز:

الصورة F

أقراص التقطيع

قرص تقطيع مجهز بسكين ليلا جانبيه (6j)

– سميك/رفيع

ملائم لتقطيع الفواكه والخضروات.

قرص تخريط مجهز بسكين ليلا جانبيه (6k)

– لشرائح طولية سميكة/رفيعة

ملائم لتقطيع الفواكه والخضروات والجبن.

قرص تقطيع/تخريط مجهز بسكين ليلا جانبيه (6l)

ملائم لتقطيع وبشر الفواكه والخضروات والجبن.

قرص البشر (6m) – درجة بشر متوسطة النعومة

ملائم لبشر المكسرات والنوعيات اليابسة من الجبن

والشيكولاتة المثلجة.

قرص تخريط مخصص للشرائح الطولية (6n)

ملائم لتقطيع والبطاطس (البطاطا) ومكونات سلطة

الفواكه.



خطر الإصابة بجروح من خلال الأطراف الحادة!
لا يجب إمساك السكين متعدد الاستخدامات إلا عن طريق المقبض البلاستيكي

- يتم تركيب الوعاء ثم إدارته في اتجاه دوران عقارب الساعة. يجب أن يستقر بروز الوعاء في الفتحة الموجودة بالجهاز الرئيسي إلى درجة الثبات.
- تركيب أداة العمل:
 - قم بتركيب حامل أداة العمل في الوعاء.
 - ثم يتم تركيب السكين متعدد الاستخدامات على حامل أداة العمل تركها.



تحذير!

- لا نقم بإضافة المكونات سوى بعد تركيب أداة العمل.
- قم بإخراج السكين متعدد الاستخدامات (6b) من الغلاف الواقي الخاص بالسكين.

- تتم إضافة المكونات.
- يتم تركيب الغطاء وأداة الكبس (بمطابقة السهم على الغطاء مع السهم على الوعاء) ثم إدارته في اتجاه دوران عقارب الساعة حتى درجة الثبات.
- يجب أن يستقر بروز الغطاء في الفتحة الموجودة بالجهاز الرئيسي إلى درجة الثبات
- يتم ضبط المفتاح الدوّار على الدرجة المطلوبة
- يجب ضبط المفتاح الدوّار على الوضع off/0 من أجل إضافة المكونات.
- يتم استخراج أداة الكبس وإضافة المكونات من خلال فتحة إضافة المكونات
- يتم إضافة السوائل من خلال أداة الكبس. ويمكن استخدام أداة الكبس كمعيار للمكونات.



تحذير!

لا يمكن تشغيل الجهاز باستخدام الوعاء إلا بعد تركيب الوعاء وبعد تركيب الغطاء وإدارته حتى درجة الثبات وتركيب الغطاء الواقي الخاص بمحرك الخلاط

الصورة E

مخفق (6c)

من أجل خفق القشدة والبيض والعجين الخفيف. لا يصلح للاستخدام مع المكونات الصلبة (مثل قطع الزبد المأخوذة مباشرة من الثلاجة).

- قم بتركيب المحقق عل الوعاء. (صورة 1a)
- تتم إضافة المكونات.

يجب فصل التيار الكهربائي عنه بسحب القابض من المقبس في كل مرة بعد الانتهاء من استخدام الجهاز وقبل تنظيفه وقبل مغادرة المكان وفي حالة حدوث أعطال. لا يجب سحب سلك توصيل الكهرباء فوق حواف حادة أو مسطحات ساخنة.

لا يجب إجراء أية إصلاحات بالجهاز. كاستبدال سلك توصيل الكهرباء على سبيل المثال. إلا عن طريق مركز خدمة العملاء التابع لنا وذلك لتجنب أية مخاطر محتملة.

لا يجب استبدال الملحقات أو أداة العمل إلا عندما يكون الجهاز متوقف عن العمل (المفتاح الدوّار على الوضع off/0) والتأكد من عدم توصيل الجهاز بالتيار الكهربائي. لا يجب استخدام سوى الملحقات الأصلية مع الجهاز. ممنوع تماماً غمر الجهاز الأساسي في أية مادة سائلة. لا يجب لمس سكين الخلاط أو سكين الخرخطة بالأيدي مباشرة دون حائل. يجب استخدام فرشاة للتنظيف.

استخدام الجهاز

يجب تنظيف الجهاز والملحقات جيداً قبل استخدامه لأول مرة. أنظر «التنظيف والعناية بالجهاز».

إعداد الجهاز

- يجب وضع الجهاز الرئيسي على قاعدة ملساء ونظيفة.
- سحب السلك الكهربائي من التجويف الخاص به:
- يتم توصيل الكهرباء بإدخال القابض في المقبس.

الوعاء مع الملحقات/أداة العمل



خطر التعرض للإصابات من خلال أدوات العمل الدائرية!

لا يجب على الإطلاق إدخال اليد في الوعاء أثناء عمل الجهاز يجب استخدام أداة الكبس (5) لضغط المكونات بالجهاز. بعد إبطال الجهاز يستمر المحرك في العمل لفترة قصيرة تالية على ذلك. لا يجب استبدال أداة العمل إلا بعد توقف المحرك تماماً عن العمل. لا يمكن تشغيل الجهاز إلا والغطاء الواقي الخاص بمحرك الخلاط (2) راكباً في مكانه. وممنوع تماماً تشغيله عند تركيب وعاء الخلاط.

الصورة D

السكين متعدد الاستخدامات (6b)

يستخدم للتقطيع والفرم والخلط.

الصورة B

أدوات العمل

- 6a حامل أدوات العمل
6b سكين متعدد الاستخدامات
6c مضرب
6d قطعة العجين
6e عصارة الحمضيات
6f عصارة بالطرد المركزي
6g جھيزة التصفية
6h حاوية - للملحقات
6i حامل أقراص التقطيع

قد يوجد في العبوة الموردة قرصين أو أكثر حسب الطراز المطلوب.

- 6j قرص تقطيع مجهز بسكين لِكِلَا جانبيه - سميك/ رفيع
6k قرص تخريط مجهز بسكين لِكِلَا جانبيه - لشرائح طولية سميكة/رفيعة
6l قرص تقطيع/تخريط مجهز بسكين لِكِلَا جانبيه
6m قرص بشر - درجة بشر متوسطة النعومة
6n قرص تخريط مخصص للشرائح الطولية

الخلاط صورة C

- 7 إبريق الخلط
8a الغطاء
8b فتحة إضافة المواد
8c القمع

إرشادات للأمان

⚠ خطر التعرض للصعق بالتيار الكهربائي!

يجب توصيل الجهاز وتشغيله طبقاً للبيانات المدونة ببطاقة الطراز فقط.

لا يجب استخدام الجهاز إلا في حالة عدم وجود أي تلف أو عطب بأسلاك توصيل الكهرباء أو بالجهاز نفسه.

يجب حفظ الجهاز بعيداً عن متناول الأطفال. رجاء مراقبة الأطفال حتى لا يلعبوا بالجهاز.

ينبغي تجنب استعمال الأشخاص (والأطفال أيضاً) الذين يعانون من مشاكل في القدرات البدنية أو الحسية أو الذهنية قد تحول دون استخدامهم الجهاز على نحو آمن. بدون مساعدة أو رقابة. يجب أن يقوم شخص ملم بتعليمات الاستخدام بمساعدة هؤلاء الأشخاص من أجل الحفاظ على سلامتهم.

نتقدم لكم بأصدق التهاني على شرائكم لهذا الجهاز الجديد من ماركة BOSCH.

بهذا يكون اختياركم قد وقع على جهاز منزلي حديث وعلى أعلى مستوى من الجودة. وتجدون المزيد من المعلومات حول منتجاتنا في موقع الإنترنت الخاص بنا.

هذا الجهاز مخصص للاستخدام المنزلي فقط وهو غير مناسب للاستخدام في المجال الحرفي. لا يجب استخدام الجهاز إلا لتحضير الكميات المعتادة في الاستخدام المنزلي ولفترات عادية. كذلك كما هو الحال في المطابخ المنزلية. أنظر بالإضافة إلى ذلك الكتيب المرفق بعنوان «وصفات ونصائح».

الجهاز ليس بحاجة إلى أية أعمال صيانة.

هذا الجهاز لا يحتاج لعمليات صيانة دورية.

تحتوي تعليمات الاستخدام على وصف لأكثر من طراز.

وتم تمييز الفروق بين الطرازات المختلفة.

رجاء الاحتفاظ بتعليمات الاستخدام. ويرجى أن يتم إرفاق

تعليمات الاستخدام بالجهاز عند إعطائه إلى شخص آخر.

لا يجب استخدام سوى الملحقات الأصلية مع الجهاز.

نظرة عامة

رجاء فتح صفحات الرسومات البيانية.

الصورة A

الجهاز الرئيسي

1 مفتاح دوّار

off/0 = إيقاف

M = مفتاح التشغيل اللحظي

أعلى عدد لفات المحرك.

تثبيت المفتاح الدوّار بإمساكه

التدرج 1-4 = سرعة العمل

الدرجة 1 = أدنى عدد لفات المحرك - بطيء

الدرجة 4 = أعلى عدد لفات المحرك - سريع

2 الغطاء الواقى - الخاص بحرك الخلاط

3 جيب للسلك الكهربائي

الصورة A

الوعاء مع الملحقات/أداة العمل

4 الوعاء

5 غطاء

5a أداة الكبس

5b أداة مساعدة لإضافة المواد

Kundendienst – Customer Service

DE Deutschland, Germany

BSH Hausgeräte Service GmbH
Zentralwerkstatt
für kleine Hausgeräte
Trautskirchener Strasse 6 – 8
90431 Nürnberg
Online Auftragsstatus, Filterbeutel-
Konfigurator und viele weitere
Infos unter: www.bosch-home.de

Reparaturservice*

(Mo-Fr: 8.00-18.00 h erreichbar):

Tel.: 01801 33 53 03

<mailto:cp-servicecenter@bshg.com>

Ersatzteilbestellung*

(365 Tage rund um die Uhr erreichbar):

Tel.: 01801 33 53 04

Fax: 01801 33 53 08

<mailto:spareparts@bshg.com>

*) 3,9 Ct./Min. aus dem Festnetz,
Mobilfunk max. 0,42 €/Min.

AE United Arab Emirates,

الإمارات العربية المتحدة

BSH Home Appliances FZE

Round About 13,

Plot Nr MO-0532A

17312 Jebel Ali Free Zone – Dubai

Tel.: 04 881 4401

Fax: 04 881 4805

AT Österreich, Austria

BSH Hausgeräte
Gesellschaft mbH
Werkskundendienst
für Hausgeräte
Quellenstrasse 2
1100 Wien

Tel.: 0810 240 260

innerhalb Österreichs
zum Regionaltarif

Tel.: 0810 700 400

Hotline für Espresso-Geräte
zum Regionaltarif

Fax: 01 605 75 51212

<mailto:vie-stoerungsannahme@bshg.com>

AU Australia

BSH Home Appliances Pty Ltd
7-9 Arco Lane
HEATHERTON, Victoria 3202
Tel.: 1300 368 339
Fax: 1300 306 818
valid only in AUS
<mailto:bshau-as@bshg.com>

BA Bosna i Hercegovina, Bosnia-Herzegovina

"HIGH" d.o.o.

Odobašina 57

71000 Sarajewo

Info-Line: 061 100 905

Fax: 033 213 513

mailto:delicnanda@hotmail.com

BE Belgique, België, Belgium

BSH Home Appliances S.A.

Avenue du Laerbeek 74

Laarbeeklaan 74

1090 Bruxelles – Brussel

Tel.: 070 222 141

Fax: 024 757 291

<mailto:bru-repairs@bshg.com>

BG Bulgaria

EXPO2000-service

Ks. Ljulin, bl.549/B - patrer

1359 Sofia

Tel.: 02 826 0148

Fax: 02 925 0991

<mailto:service@expo2000.bg>

BH Bahrain, البحرين

Khalaifat Est.

P.O.BOX 5111

Manama

Tel.: 1759 2233

Fax: 1759 3340

<mailto:info@khalaifat.com>

BR Brasil, Brazil

Mabe Hortolândia

Eletrodomesticos LTDA.

Rua Barão Geraldo Rezende, 250

13020-440 Campinas/SP

Tel.: 0800 704 5446

Fax: 0193 737 7769

<mailto:bshconsumidor@>

ATENTO.com.br

www.boscheletrodomesticos.com.br

CH Schweiz, Suisse, Svizzera, Switzerland

BSH Hausgeräte AG

Werkskundendienst für

Hausgeräte

Fahrweidstrasse 80

8954 Geroldswil

<mailto:ch-info.hausgeraete@bshg.com>

bshg.com

Service Tel.: 0848 840 040

Service Fax: 0848 840 041

<mailto:ch-reparatur@bshg.com>

Ersatzteile Tel.: 0848 880 080

Ersatzteile Fax: 0848 880 081

<mailto:ch-ersatzteil@bshg.com>

CY Cyprus, Κύπρος

BSH Ikiakes Syskeves-Service

39, Arh. Makaanariu III Str.

2407 Egomi/Nikosia (Lefkosia)

Tel.: 77 77 807

Fax: 022 658 128

mailto:bsh.service.cyprus@

cytanet.com.cy

CZ Česká Republika, Czech Republic

BSH domácí spotřebiče s.r.o.

Firemní servis domácích

spotřebičů

Pekařská 10b

155 00 Praha 5

Tel.: 0251 095 546

Fax: 0251 095 549

DK Danmark, Denmark

BSH Hvidevarer A/S

Bosch Hvidevareservice

Telegrafvej 4

2750 Ballerup

Tel.: 44 89 89 85

Fax: 44 89 89 86

mailto:BSH-Service.dk@

BSHG.com

EE Eesti, Estonia

SIMSON OÜ

RAUA 55

10152 Tallinn

Tel.: 0627 8730

Fax: 0627 8733

mailto:teenindus@simson.ee

ES España, Spain

BSH Electrodomésticos

España S. A.

Servicio BSH al Cliente

Polígono Malpica, Calle D

Parcela 96 A

50016 Zaragoza

Tel.: 902 351 352

Fax: 976 578 425

mailto:CAU-Bosch@bshg.com

FI Suomi, Finland

BSH Kodinkoneet Oy

Sinimäentie 8 D, PL 66

02631 Espoo

Tel.: 020 7510700

Fax: 020 7510790

mailto:Bosch-Service-FI@

bshg.com

FR France

BSH Electroménager S.A.S.
50 rue Ardoin – BP 47
93401 SAINT-OUEN cedex
Service interventions à domicile:
01 40 10 11 00

Service Consommateurs:
0 892 698 010 (0,34 € TTC/mn)
mailto:soa.consommateurs@bshg.com

Service Pièces Détachées et Accessoires:
0 892 698 009 (0,34 € TTC/mn)

GB Great Britain

BSH Home Appliances Ltd.
Customer Service
Grand Union House
Old Wolverton Road
Wolverton
Milton Keynes MK12 5PT
To arrange an engineer visit or to order replacement spare parts or accessories
Tel.: 0844 892 8979

GR Greece, Ελλάς

BSH Ikiakes Siskeves A. B. E.
Central Branch Services
17 km E.O. Athinon-Lamias & Potamou 20
145 64 Kifisia

Greece – Athens
Tel.: 2104 277 701
Fax: 2104 277 669

North-Greece – Thessaloniki
Tel.: 2310 497 200
Fax: 2310 497 220

South-Greece – Heraklion/Kreta
Tel.: 2810 325 403
Fax: 2810 324 585

Central-Greece – Patras
Tel.: 2610 330 478
Fax: 2610 331 832
mailto:cs_gr_helpdesk@bshg.com

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
Tel.: 2565 6151
Fax: 2565 6252
mailto:bshhkg.service@bshg.com

HR Hrvatska, Croatia

Andabaka d.o.o.
Gunduliceva 10
21000 Split
Info-Line: 021 481 403
Info-Fax: 021 481 402
mailto:servis@andabaka.hr

HU Magyarország, Hungary

BSH Háztartási Készülék
Kereskedelmi Kft.
Háztartási gépek márkaszervize
Királyhágó tér 8-9.
1126 Budapest

Hibabejelentés
Tel.: 01 489 5461
Fax: 01 201 8786
mailto:hibabejelentes@bsh.hu

Alkatrészrendelés
Tel.: 01 489 5463
Fax: 01 201 8786
mailto:alkatreszrendeles@bsh.hu

IE Republic of Ireland

BSH Home Appliances Ltd.
Unit F4, Ballymount Drive
Ballymount Industrial Estate
Walkinstown
Dublin 12

Service Requests,
Spare and Accessories
Tel.: 01450 2655
Fax: 01450 2520

IL Israel, ישראל

C/S/B Home Appliance Ltd.
Uliel Building
2, Hamelacha St.
Industrial Park North
71293 Lod
Tel.: 08 9777 222
Fax: 08 9777 245
mailto:csb-serv@zahav.net.il

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 829120
mailto:mil-assistenza@bshg.com

KZ Kazakhstan, Қазақстан

Kombitechncenter
Seyfulina No:422
480096 Almaty
Tel.: 272 793 333
Fax: 272 798 383
mailto:cts_pavel@bk.ru

LB Lebanon, لبنان

Teheni, Hana & Co.
Boulevard Dora 4043 Beyrouth
P.O. Box 90449
Jdeideh 1202 2040
Tel.: 01 255 211
Fax: 01 257 359
mailto:Info@Teheni-Hana.com

LT Lietuva, Lithuania

Senuku Prekybos Centras UAB.
Jonavos g. 62
44192 Kaunas
Tel.: 0372 12146
Fax: 0372 12165
www.senukai.lt

LU Luxembourg

BSH électroménagers S. A.
13-15,ZI Breedeweues
1259 Senningerberg
Tel.: 26349 300
Fax: 26349 315
mailto:lux-service.electromenagers@bshg.com
www.bosch-home.com

LV Latvija, Latvia

Sia Olimpeks Elektroniks Ltd.
Bullu street 70c
1067 Riga
Tel.: 07 42 41 37
mailto:bt@olimpeks.lv

ME Crna Gora, Montenegro

Elektronika komerc
Ulica Slobode 17
84000 Bijelo polje
Tel.: 084 432 575
Fax: 084 432 575
mailto:elektronikabsh@cg.yu

MK Macedonia, Македонија

Vudelgo
Pero Nakov b.b.
1000 Skopje
Tel.: 02 2580 064
Tel.: 02 2551 099
mailto:goran@vudelgo.com.mk

MT Malta

Oxford House Ltd.
Notabile Road
Mriehel BKR 14
Tel.: 021 442 334
Fax: 021 488 656
www.oxfordhouse.com.mt

NL Nederlande, Netherlands

BSH Huishoudapparaten B.V.
Burg. Stramanweg 122
1101 EN Amsterdam Zuidoost
Storingsmelding:
Tel.: 020 430 3 430
Fax: 020 430 3 445
mailto:contactcenter-nl@
bshg.com

Onderdelenverkoop:

Tel.: 020 430 3 435
Fax: 020 430 3 400
mailto:bosch-onderdelen@
bshg.com

NO Norge, Norway

BSH Husholdningsapparater A/S
Grensesvingen 9
0661 Oslo
Tel.: 22 66 06 00
Fax: 22 66 05 50
5052 Bergen
Tel.: 55 59 68 80
Fax: 55 59 68 90
7037 Trondheim
Tel.: 73 95 23 30
Fax: 73 95 23 40
mailto:Bosch-Service-NO@
bshg.com

NZ New Zealand

BSH Home Appliances Ltd.
Unit F 2, 4 Orbit Drive
Mairangi BAY
Auckland 0632
Tel.: 09 477 0492
Fax: 09 477 2647
mailto:bshnz-cs@bshg.com

PL Polska, Poland

BSH Sprzęt Gospodarstwa
Domowego Sp. z o.o.
Al. Jerozolimskie 183
02-222 Warszawa
Centrala Serwisu
Tel.: 0801 191 534
Fax: 022 57 27 709
mailto:Serwis.Fabryczny@
bshg.com

PT Portugal

BSHP Electrodomésticos, Lda.
Rua Alto do Montijo, nº 15
2790-012 Carnaxide
Tel.: 707 500 545
Fax: 21 4250 701
mailto:careline.portugal@
bshg.com

RO România, Romania

BSH Electrocasnice srl.
Sos. Bucuresti-Ploiesti,
nr.17-21, sect.1
13682 Bucuresti
Tel.: 0801 000 110
Fax: 021 203 9731
mailto:service.romania@
bshg.com

RU Russia, Россия

ООО "БСХ Бытовая техника"
Сервис от производителя
Малая Калужская 19
119071 Москва
тел.: 495 737 2961
факс: 495 737 2982
mailto:mok-kdhl@bshg.com

SE Sverige, Sweden

BSH Hushållsapparater AB
Landsvägen 32
169 29 Solna
Tel.: 0771 11 22 77
mailto:Bosch-Service-SE@
bshg.com

SG Singapore, 新加坡

BSH Home Appliances Pte. Ltd.
37 Jalan Pemimpin
Union Industrial Building
Block A, #01-03
577177 Singapore
Tel.: 6751 5000
Fax: 6751 5005
mailto:bshsgp.service@bshg.com

SI Slovenija, Slovenia

BSH Hišni aparati,d.o.o.
Litostrojska 48
1000 Ljubljana
Tel.: 01 583 08 87
Fax: 01 583 08 89
mailto:informacije.servis@
bshg.com

SK Slovensko, Slovakia

Technoservis Bratislava
Trhová 38
84108 Bratislava – Doubravka
Tel.: 02 6446 3643
Fax: 02 6446 3643

TR Türkiye, Turkey

BSH Ev Aletleri Sanayi
ve Ticaret A. S.
Çakmak Mahallesi,
Balkan Caddesi No: 51
34770 Ümraniye, İstanbul
Tel.: 0 216 444 6333
Fax: 0 216 528 9188
mailto:careline.turkey@bshg.com
www.bosch-home.com

TW Taiwan, 台灣

Achelis Taiwan Co. Ltd.
4th Floor, No.112
Chung Hsiao E. Road, Sec. 1
Taipei ROC 100
Tel.: 02 5556 2556
Fax: 02 5556 1235
www.boschappliance.com.tw

UA Ukraine, Україна

Київ
ТОВ "Дойчелектросервіс"
тел.: 044 248 71 54, 55
СП "Аматі-Сервіс"
тел.: 044 568 51 50
ТОВ «Техноофіс»
тел.: 044 274 96 72, 74, 76
ТОВ "Побуттехсервіс"
тел.: 044 462 50 05

XK Kosovo

NTP GAMA
Rruga Mag Prishtine-Ferizaj
70000 Ferizaj
Tel.: 038 502 448
Fax: 029 021 434
mailto:gama_mb@yahoo.com

XS Srbija, Serbia

SZR "SPECIJALELEKTRO"
Bulevar Milutina Milankovića 34.
11070 Novi Beograd
Tel.: 011 2147 110
Fax: 011 2139 689
mailto:spec.el@eunet.yu

ZA South Africa

BSH Home Appliances (Pty) Ltd.
15 th Rd., Randjespark
Private Bag X36, Randjespark
1685 Midrand – Johannesburg
Tel.: 086 002 6724
Fax: 011 265 7852
mailto:service@bsh.co.za

Garantiebedingungen DEUTSCHLAND (DE)

Die nachstehenden Bedingungen, die Voraussetzungen und Umfang unserer Garantieleistung beschreiben, lassen die Gewährleistungsverpflichtungen des Verkäufers aus dem Kaufvertrag mit dem Endabnehmer unberührt.

Für dieses Gerät leisten wir Garantie gemäß nachstehenden Bedingungen:

1. Wir beheben unentgeltlich nach Maßgabe der folgenden Bedingungen (Nr. 2 - 6) Mängel am Gerät, die nachweislich auf einem Material- und/ oder Herstellungsfehler beruhen, wenn sie uns unverzüglich nach Feststellung und innerhalb von 24 Monaten nach Lieferung an den Erstendabnehmer gemeldet werden. Zeigt sich der Mangel innerhalb von 6 Monaten ab Lieferung, wird vermutet, dass es sich um einen Material- oder Herstellungsfehler handelt.

2. Die Garantie erstreckt sich nicht auf leicht zerbrechliche Teile wie z.B. Glas oder Kunststoff bzw. Glühlampen.

Eine Garantiepflicht wird nicht ausgelöst durch geringfügige Abweichungen von der Soll-Beschaffenheit, die für Wert und Gebrauchstauglichkeit des Gerätes unerheblich sind, oder durch Schäden aus chemischen und elektrochemischen Einwirkungen von Wasser, sowie allgemein aus anomalen Umweltbedingungen oder sachfremden Betriebsbedingungen oder wenn das Gerät sonst mit ungeeigneten Stoffen in Berührung gekommen ist. Ebenso kann keine Garantie übernommen werden, wenn die Mängel am Gerät auf Transportschäden, die nicht von uns zu vertreten sind, nicht fachgerechte Installation und Montage, Fehlgebrauch, eine nicht haushaltsübliche Nutzung, mangelnde Pflege oder Nichtbeachtung von Bedienungs- oder Montagehinweisen zurückzuführen sind.

Der Garantieanspruch erlischt, wenn Reparaturen oder Eingriffe von Personen vorgenommen werden, die hierzu von uns nicht ermächtigt sind, oder wenn unsere Geräte mit Ersatzteilen, Ergänzungs- oder Zubehörteilen versehen werden, die keine Originalteile sind und dadurch ein Defekt verursacht wird.

3. Die Garantieleistung erfolgt in der Weise, dass mangelhafte Teile nach unserer Wahl unentgeltlich instandgesetzt oder durch einwandfreie Teile ersetzt werden.

Geräte, die zumutbar (z.B. im PKW) transportiert werden können, und für die unter Bezugnahme auf diese Garantie eine Garantieleistung beansprucht wird, sind unserer nächstgelegenen Kundendienststelle oder unserem Vertragskundendienst zu übergeben oder zuzusenden. Instandsetzungen am Aufstellungsort können nur für stationär betriebene (feststehende) Geräte verlangt werden.

Es ist jeweils der Kaufbeleg mit Kauf- und/oder Lieferdatum vorzulegen. Ersetzte Teile gehen in unser Eigentum über.

4. Sofern die Nachbesserung von uns abgelehnt wird oder fehlschlägt, wird innerhalb der oben genannten Garantiezeit auf Wunsch des Endabnehmers kostenfrei gleichwertiger Ersatz geliefert.

5. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist, noch setzen sie eine neue Garantiefrist in Lauf. Die Garantiefrist für eingebaute Ersatzteile endet mit der Garantiefrist für das ganze Gerät.

6. Weitergehende oder andere Ansprüche, insbesondere solche auf Ersatz außerhalb des Gerätes entstandener Schäden sind - soweit eine Haftung nicht zwingend gesetzlich angeordnet ist - ausgeschlossen.

Diese Garantiebedingungen gelten für in Deutschland gekaufte Geräte. Werden Geräte ins Ausland verbracht, die die technischen Voraussetzungen (z.B. Spannung, Frequenz, Gasarten, etc.) für das entsprechende Land aufweisen und die für die jeweiligen Klima- und Umweltbedingungen geeignet sind, gelten diese Garantiebedingungen auch, soweit wir in dem entsprechenden Land ein Kundendienstnetz haben. Für im Ausland gekaufte Geräte gelten die von unserer jeweils zuständigen Landesvertretung herausgegebenen Garantiebedingungen. Diese können Sie über Ihren Fachhändler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben, oder direkt bei unserer Landesvertretung anfordern.

Beachten Sie unser weiteres Kundendienst-Angebot:

Auch nach Ablauf der Garantie stehen Ihnen unser Werkskundendienst und unsere Servicepartner zur Verfügung.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Str. 34 / 81739 München // Germany

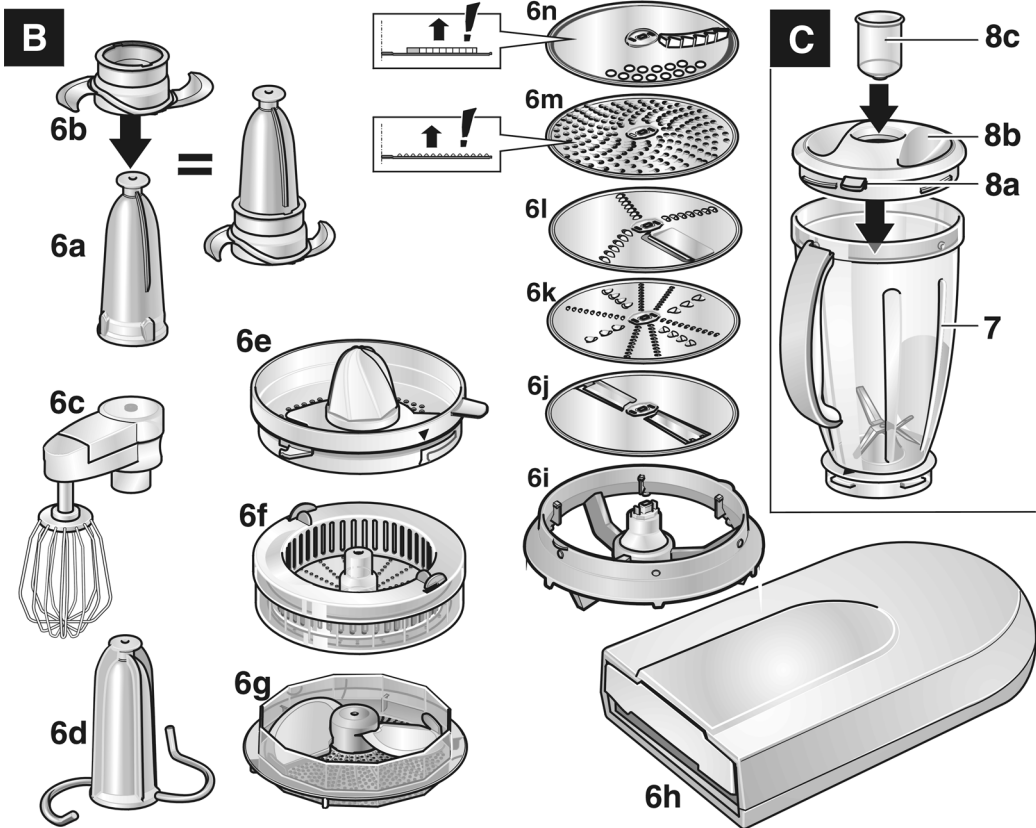
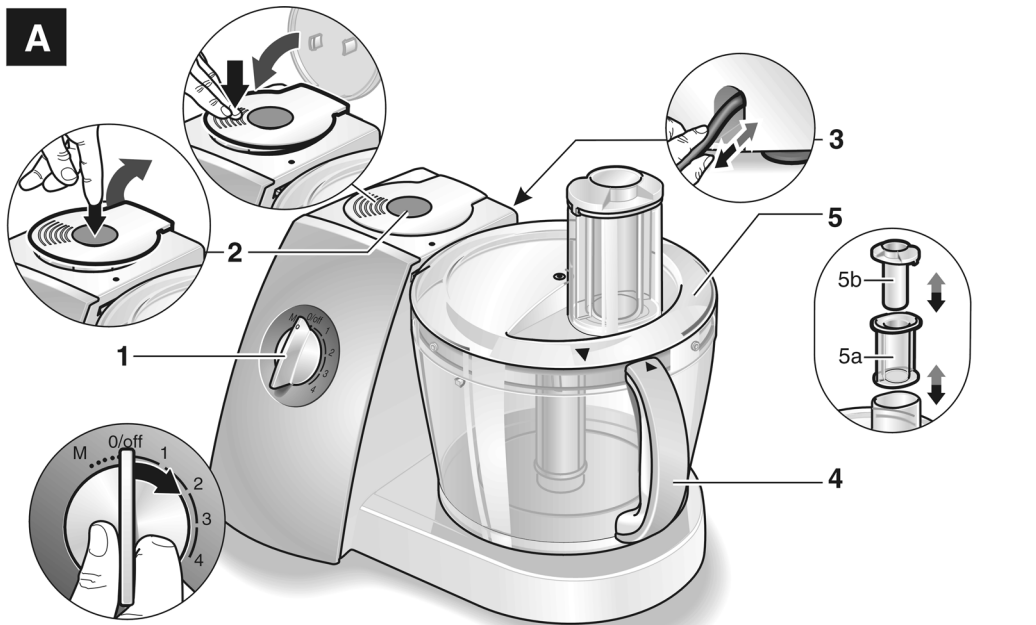
Für Produktinformationen sowie Anwendungs- und Bedienungsfragen aus Deutschland:

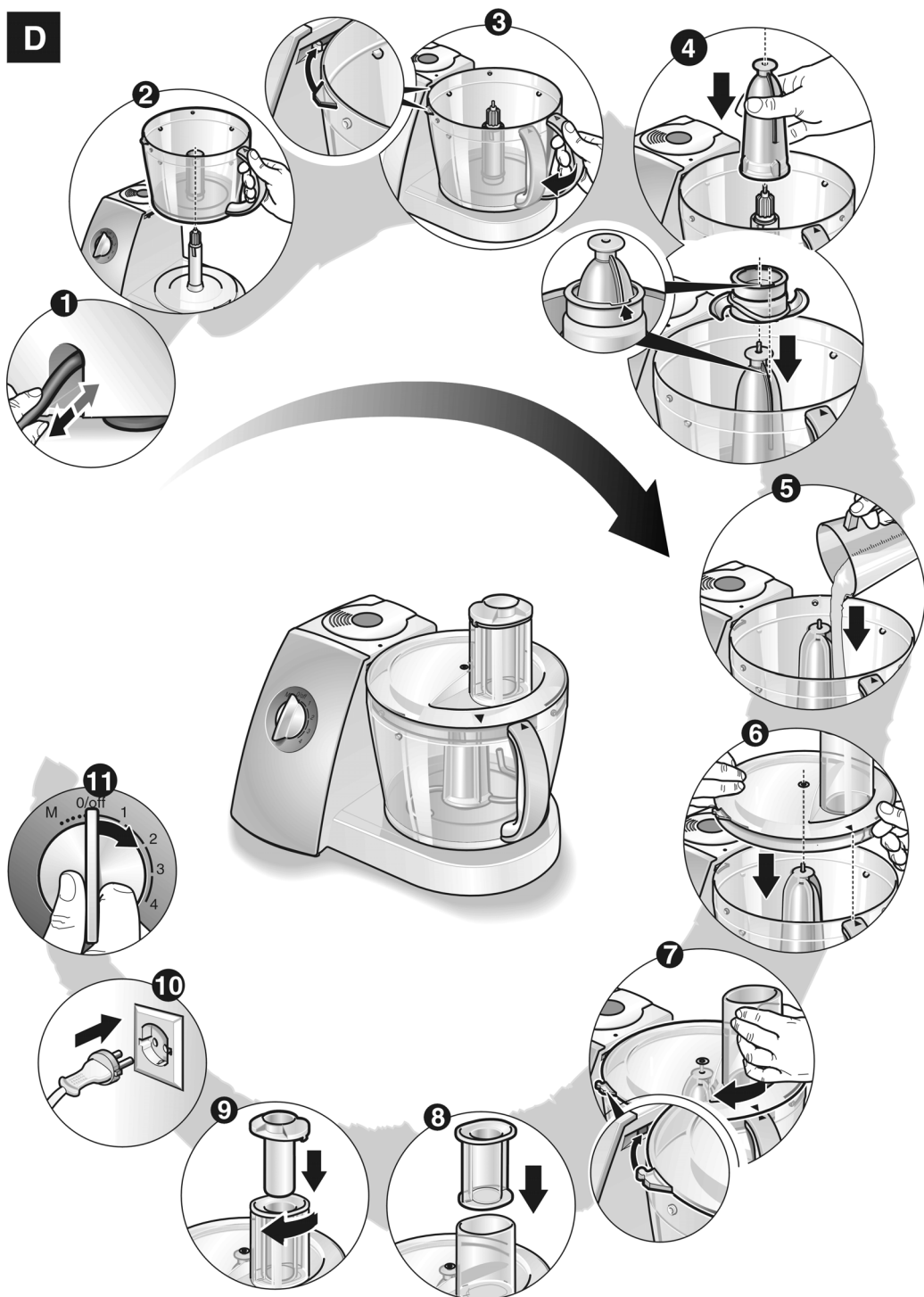
Bosch-Infoteam

(Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr erreichbar)

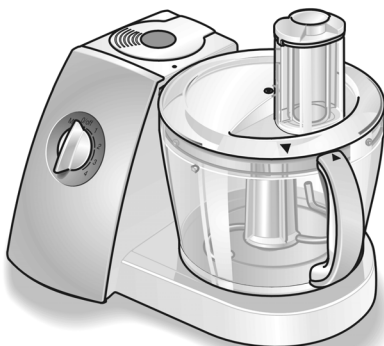
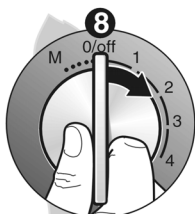
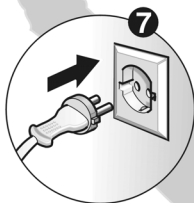
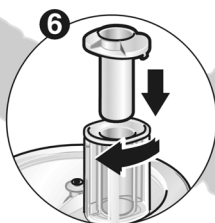
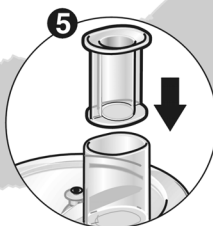
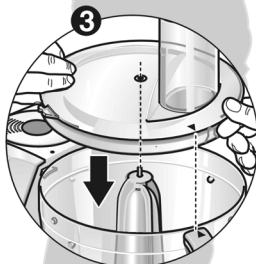
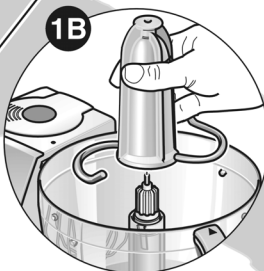
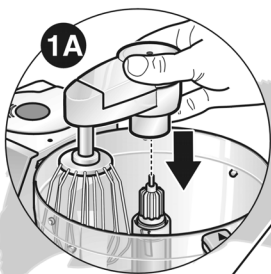
Tel.: 01805 267242* oder unter
bosch-infoteam@bshg.com

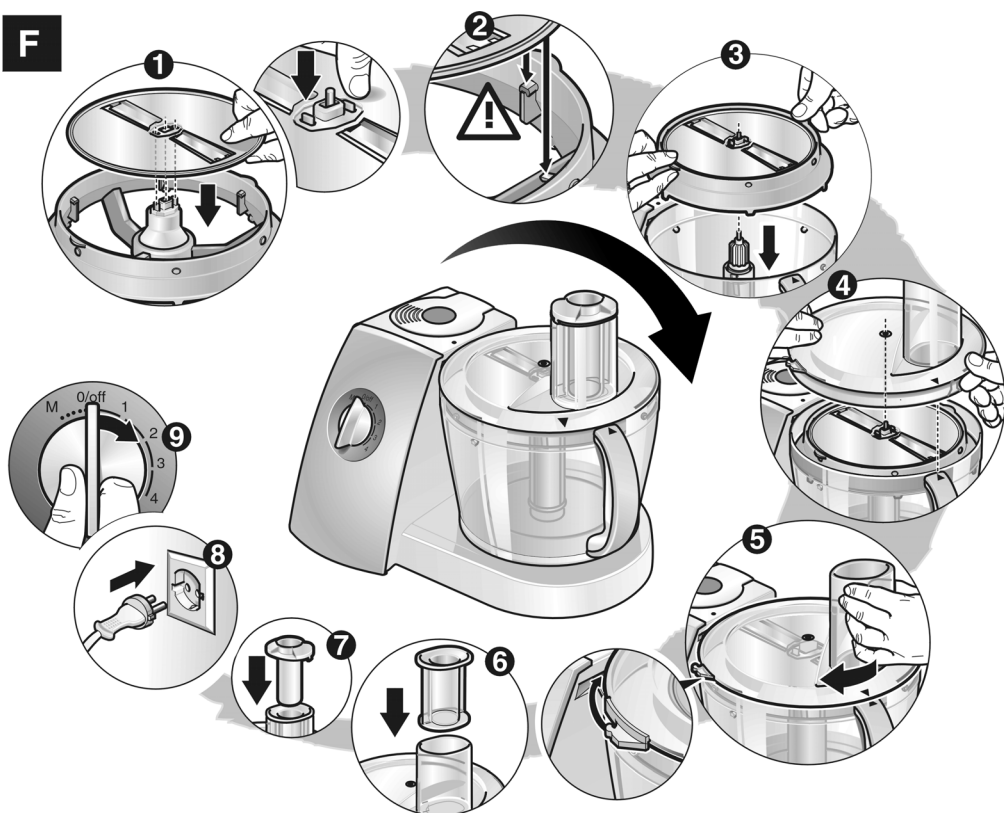
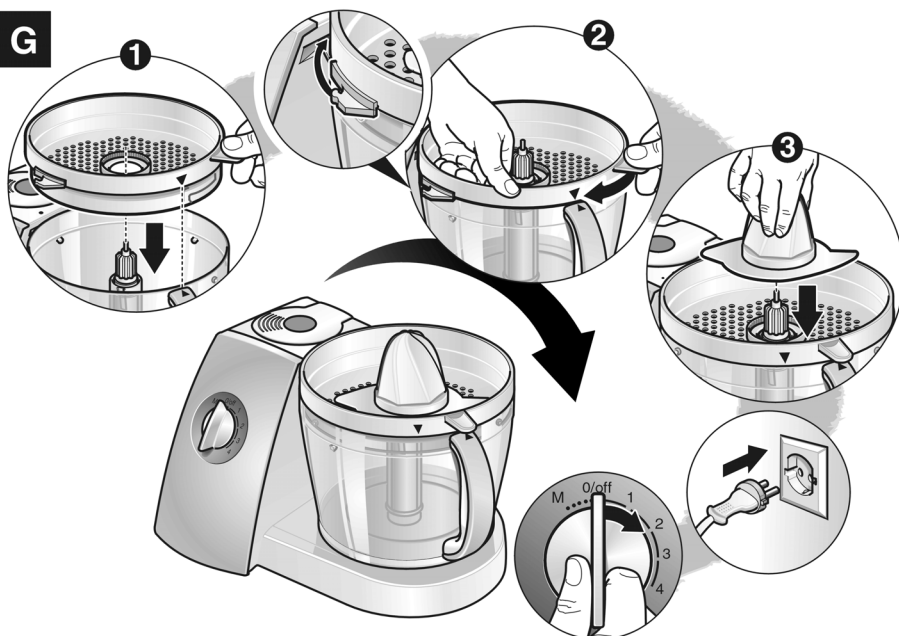
*) 0,14 €/Min. aus dem Festnetz,
Mobilfunk max. 0,42 €/Min.
Nur für Deutschland gültig!



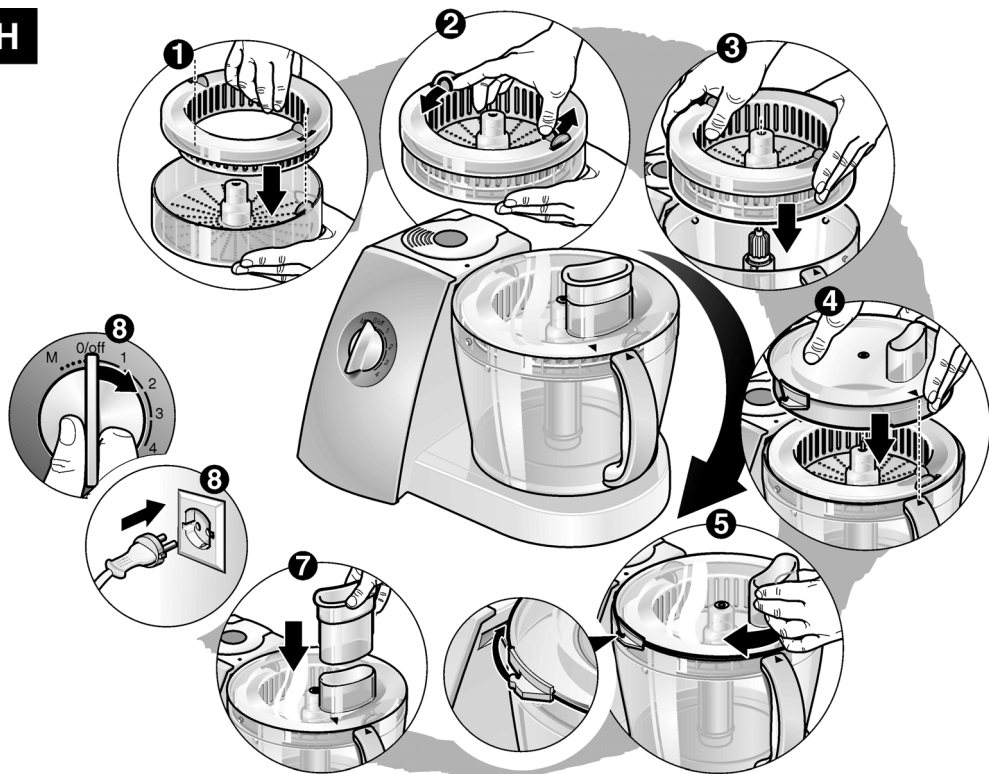
D

E

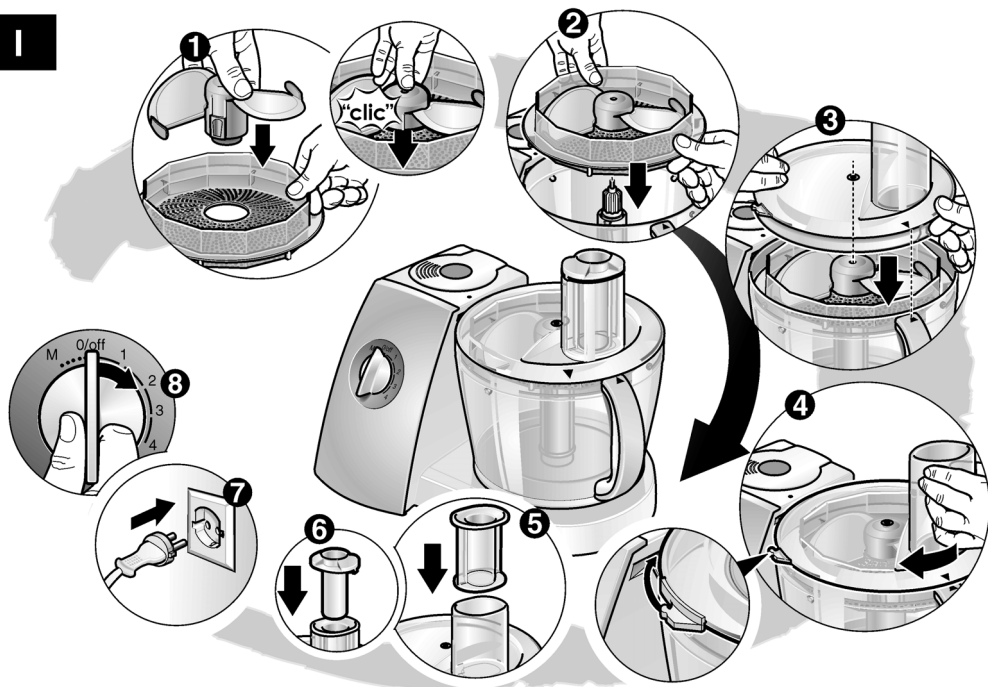


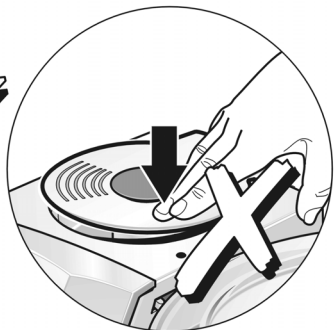
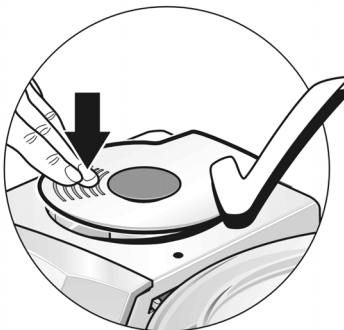
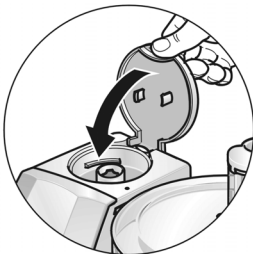
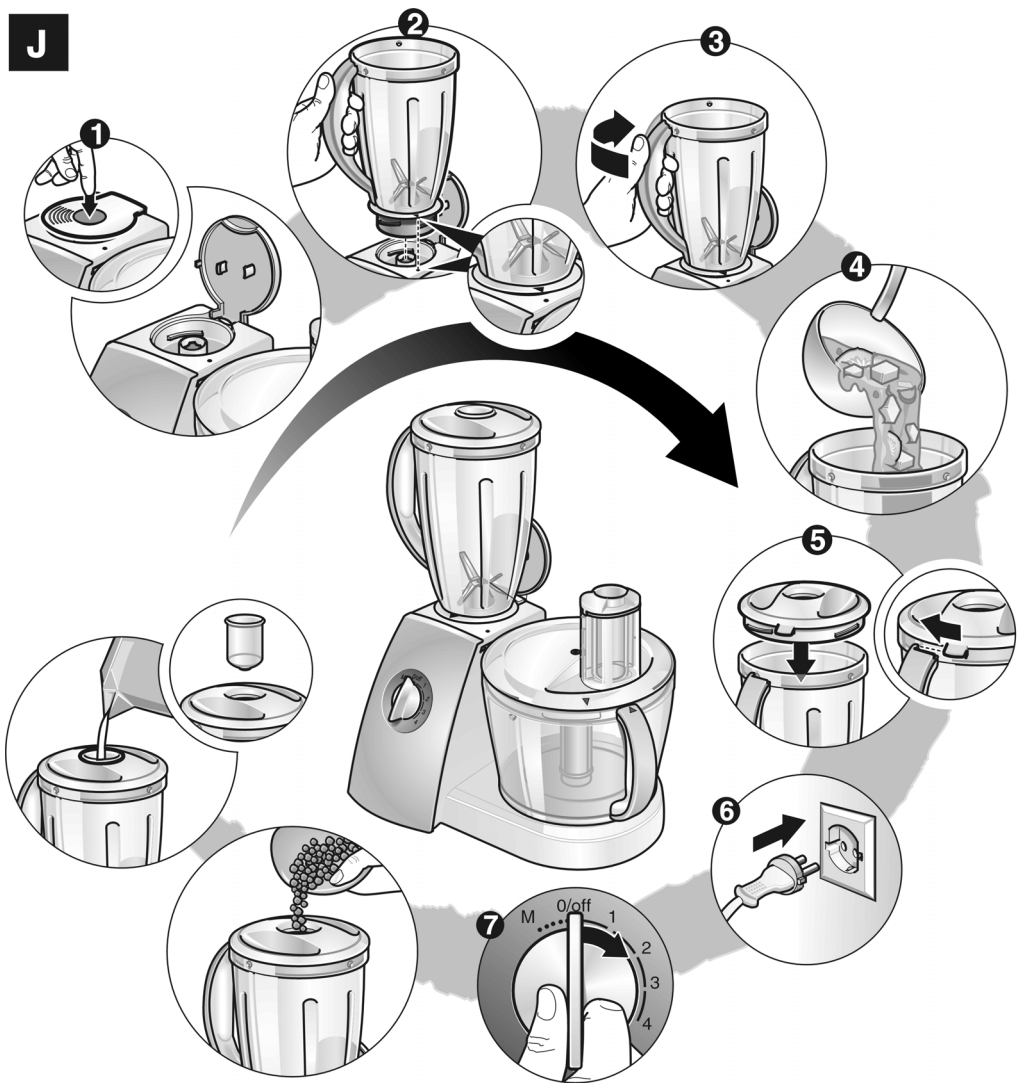
F**G**

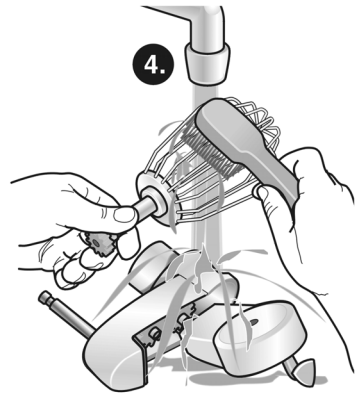
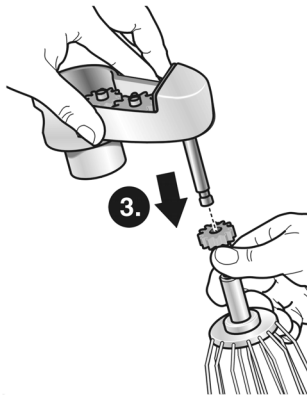
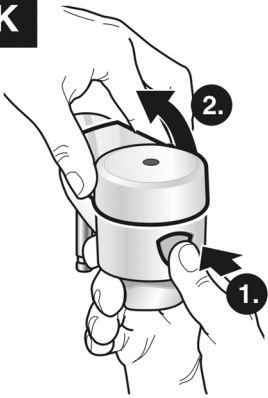
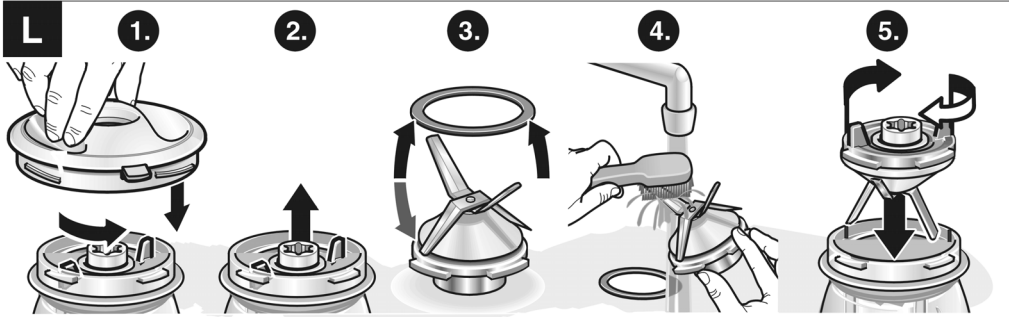
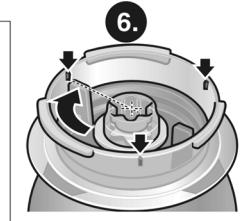
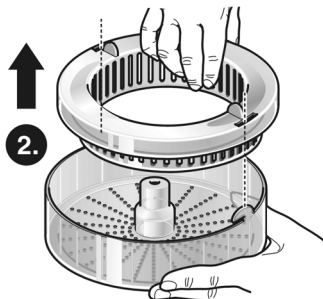
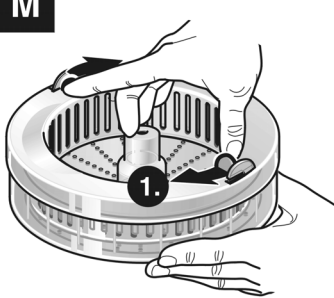
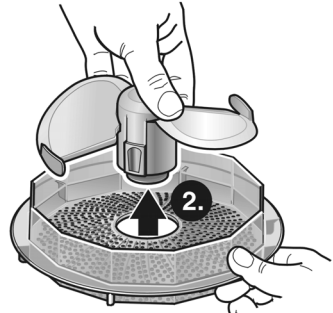
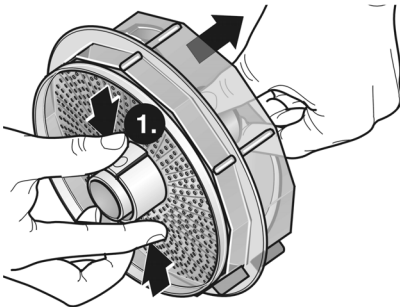
H



I



J

K**L****M****N**

O

