



Register your new Bosch now:  
[www.bosch-home.com/welcome](http://www.bosch-home.com/welcome)



**MCM640604**



**BOSCH**

**de** Gebrauchsanleitung

**en** Instruction manual

**fa** دستور العمل استفاده

<b>de</b>	Deutsch	3
<b>en</b>	English	15
<b>fa</b>	فارسی	37



## Zu Ihrer Sicherheit

**Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig vor dem Gebrauch, um wichtige Sicherheits- und Bedienhinweise für dieses Gerät zu erhalten.** Das Nichtbeachten der Anweisungen für die richtige Anwendung des Gerätes schließt eine Haftung des Herstellers für daraus resultierende Schäden aus.

Dieses Gerät ist für die Verarbeitung haushaltsüblicher Mengen im Haushalt oder in haushaltsähnlichen, nicht-gewerblichen Anwendungen bestimmt. Haushaltsähnliche Anwendungen umfassen z. B. die Verwendung in Mitarbeiterküchen von Läden, Büros, landwirtschaftlichen und anderen gewerblichen Betrieben, sowie die Nutzung durch Gäste von Pensionen, kleinen Hotels und ähnlichen Wohneinrichtungen. Das Gerät nur für haushaltsübliche Verarbeitungsmengen und -zeiten benutzen, siehe Abschnitt „Rezepte/Zutaten/Verarbeitung“.

Dieses Gerät ist zum Rühren, Kneten, Schlagen, Schneiden und Raspeln von Lebensmitteln geeignet. Bei Verwendung des vom Hersteller zugelassenem Zubehörs sind weitere Anwendungen möglich. Es darf nicht zur Verarbeitung von anderen Gegenständen bzw. Substanzen benutzt werden. Das Gerät nur mit Originalzubehör benutzen. Gebrauchsanleitung bitte aufbewahren. Bei Weitergabe des Gerätes an Dritte Gebrauchsanleitung mitgeben.

## Generelle Sicherheitshinweise

### **Stromschlaggefahr**

Dieses Gerät darf von Kindern nicht benutzt werden. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Das Gerät und seine Anschlussleitung ist von Kindern fernzuhalten. Geräte können von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

Gerät nur gemäß Angaben auf dem Typenschild anschließen und betreiben. Das Gerät nur in Innenräumen bei Raumtemperatur und bis zu 2000 m über Meereshöhe verwenden. Nur benutzen, wenn Zuleitung und Gerät keine Beschädigungen aufweisen.

Zuleitung nicht über scharfe Kanten oder heiße Flächen ziehen.

Wenn die Anschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden. Reparaturen am Gerät nur durch unseren Kundendienst vornehmen lassen.

## Sicherheitshinweise für dieses Gerät

### **⚠ Verletzungsgefahr**

### **⚠ Stromschlaggefahr**

Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden. Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen. Bei Stromunterbrechung bleibt das Gerät eingeschaltet und läuft nach der Unterbrechung wieder an. Das Grundgerät nie in Flüssigkeiten tauchen, nie unter fließendes Wasser halten und nicht in der Spülmaschine reinigen. Vor Behebung einer Störung Netzstecker ziehen.

### **⚠ Verletzungsgefahr durch rotierende Werkzeuge!**

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

### **⚠ Verletzungsgefahr durch scharfe Messer / rotierenden Antrieb!**

Nie in den aufgesetzten Mixer-Becher greifen! Mixer-Becher nur bei Stillstand des Antriebes abnehmen/aufsetzen. Universalzerkleinerer-Becher nur bei Stillstand des Antriebes abnehmen/aufsetzen.

### **⚠ Verletzungsgefahr durch scharfe Messer!**

Klingen des Universalmessers nicht mit bloßen Händen berühren. Bei Nichtgebrauch Universalmesser immer im Messerschutz aufbewahren. Zum Reinigen eine Bürste benutzen. Nicht in die scharfen Messer und Kanten der Zerkleinerungsscheiben greifen. Scheiben nur am Kunststoffteil in der Mitte angreifen! Nicht in die Nachfüllöffnung greifen. Zum Nachschieben nur den Stopfer verwenden. Klingen des Messereinsatzes nicht mit bloßen Händen berühren. Zum Reinigen eine Bürste benutzen.

### **⚠ Verbrühungsgefahr!**

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

### **⚠ Verletzungsgefahr!**

Zubehör nie auf dem Grundgerät zusammenbauen.

### **⚠ Wichtig!**

Das Gerät nach jeder Verwendung oder nach längerem Nichtgebrauch unbedingt gründlich reinigen. ➔ „Reinigen und Pflegen“ siehe Seite 11

## Erläuterung der Symbole am Gerät bzw. Zubehör



Anweisungen der Gebrauchsanleitung befolgen.



Vorsicht! Rotierende Messer.



Vorsicht! Rotierende Werkzeuge.  
Nicht in die Nachfüllöffnung greifen.

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

### Inhalt

Zu Ihrer Sicherheit .....	3
Auf einen Blick .....	5
Bedienen .....	6
Zitruspresse .....	8
Würfelschneider .....	8
Mixer .....	10
Universalzerkleinerer .....	11
Anwendungsempfehlungen .....	11
Reinigen und Pflegen .....	11
Hilfe bei Störungen .....	13
Aufbewahrung .....	13
Sonderzubehör .....	13
Entsorgung .....	14
Garantiebedingungen .....	14

### Auf einen Blick

Die Anleitung beschreibt verschiedene Ausstattungen des Gerätes. Im **Bild N** finden Sie eine Modellübersicht. **Bitte Bildseiten ausklappen.**

#### Bild A

#### Grundgerät

##### 1 Drehschalter

**0/off** = Stopp

**M** = Momentschaltung mit höchster Drehzahl, Schalter für gewünschte Mixdauer festhalten.

**min/max** = Arbeitsgeschwindigkeit stufenlos einstellbar von niedriger bis hoher Drehzahl.

**Pulse** = Schalterstellung für Intervallbetrieb mit höchster Drehzahl. Empfohlen für die Herstellung von z. B. Milchshakes im Mixer.

##### 2 Betriebsanzeige

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

##### 3 Antrieb

##### 4 Kabelfach

#### Schüssel mit Zubehör

##### 5 Schüssel

##### 6 Deckel

##### 7 a Stopfer

##### b Stopfereinsatz

#### Werkzeuge

##### 8 Antriebsachse

##### 9 Werkzeugträger

##### 10 Universalmesser mit Messerschutz

##### 11 Knethaken

- 12 Rührbesen
  - 13 Scheibenträger
  - 14 Schneid-Wendescheibe – dick/dünn
  - 15 Raspel-Wendescheibe – grob/fein
  - 16 Pommes frites-Scheibe \*
  - 17 Asiagemüse-Scheibe \*
  - 18 Zitruspresse \*
    - a Siebkorb
    - b Auspresskegel
  - 19 Würfelschneider mit Antriebsachse \*
    - a Antriebsachse
    - b Grundträger
    - c Verschlussklammer
    - d Messereinsatz
    - e Schneidscheibe
    - f Messerabdeckung
    - g Schneidgitter-Reiniger
  - 20 Universalzerkleinerer \*
    - a Becher mit Antrieb
    - b Deckel
  - 21 Mixer
    - a Mixbecher mit Antrieb
    - b Deckel
    - c Nachfüllöffnung
    - d Trichter
  - 22 Zubehörtasche \*
- \* je nach Modell

## Bedienen

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

### Achtung!

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

### Wichtig!

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

### Vorbereiten

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

## Schüssel mit Zubehör/Werkzeug

### ⚠ Verletzungsgefahr durch rotierende Werkzeuge!

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

### Achtung!

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

## Universalmesser

zum Zerkleinern, Hacken, Rühren und Kneten.



### ⚠ Verletzungsgefahr durch scharfe Messer!

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

## Knethaken

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



## Rührbesen

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



Vor der Verwendung Rührbesen montieren. Rührbesen in Getriebegehäuse stecken und einrasten lassen (**Bild 3-5b**).

### Bild 3

- Schüssel aufsetzen (Pfeil auf Schüssel auf Punkt am Gerät) und im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.

### Universalmesser/Knethaken einsetzen:

- Antriebsachse bis zum Einrasten in den Werkzeugträger drücken.
- Werkzeugträger in die Schüssel einsetzen.

- Universalmesser/Knethaken auf den Werkzeugträger setzen und loslassen.

### Rührbesen einsetzen:

- Antriebsachse in die Schüssel einsetzen.
- Rührbesen mit leichter Drehung auf die Antriebsachse aufsetzen .

### Achtung!

Verarbeitungsgut immer erst nach dem Einsetzen der Werkzeuge hinzugeben.

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

## Zerkleinerungsscheiben

### ⚠ Verletzungsgefahr durch scharfe Messer!

Nicht in die scharfen Messer und Kanten der Zerkleinerungsscheiben greifen. Scheiben nur am Rand anfassen! Nicht in die Nachfüllöffnung greifen. Zum Nachschieben nur den Stopfer verwenden.

### Schneid-Wendescheibe – dick/dünn



zum Schneiden von Obst und Gemüse. Bezeichnung auf der Schneid-Wendescheibe:

„1“ für die dicke Schneidseite,  
„3“ für die dünne Schneidseite

### Achtung!

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

### Raspel-Wendescheibe – grob/fein



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

Bezeichnung auf der Raspel-Wendescheibe:

„2“ für die grobe Raspelseite  
„4“ für die feine Raspelseite

### Achtung!

Die Raspel-Wendescheibe ist nicht geeignet zum Raspeln von Nüssen. Weichkäse nur mit der groben Seite auf Stufe 2 raspeln.

### Pommes frites-Scheibe



Zum Schneiden roher Kartoffeln für Pommes frites.

### Asiagemüse-Scheibe



Schneidet Obst und Gemüse in feine Streifen für asiatische Gemüsegerichte.

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

### Bild

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

### ⚠ Verletzungsgefahr durch scharfe Messer!

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

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

#### **Achtung!**

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

#### **Hinweis zur Zerkleinerung von Schokolade:**

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

#### **Nach der Arbeit**

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

#### **Werkzeug herausnehmen:**

- Werkzeugträger gemeinsam mit Universalmesser bzw. Knethaken aus der Schüssel herausnehmen. Werkzeug vom Werkzeugträger abnehmen. Nach Reinigung des Universalmessers den Messerschutz anbringen.
- Rührbesen von Antriebsachse abnehmen. Antriebsachse aus Schüssel herausnehmen. Rührbesen zur Reinigung zerlegen (**Bild 1**).
- Scheibenträger an den Aussparungen aus der Schüssel herausheben. Scheiben entnehmen. Antriebsachse aus Schüssel herausnehmen.
- Schüssel gegen den Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.

- Alle Teile reinigen, siehe „Reinigen und Pflegen“.

---

## **Zitruspresse**



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

#### **Achtung!**

Zitruspresse nur in komplett zusammengesetztem Zustand verwenden.

#### **Bild 1**

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

#### **Achtung!**

Füllstand beachten. Maximale Verarbeitungsmenge: 1000 ml Fruchtsaft.

#### **Nach der Arbeit**

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

---

## **Würfelschneider**



Würfelschneider zum Schneiden von Lebensmitteln in Würfelform.

#### **⚠ Verletzungsgefahr durch scharfe Messer/rotierenden Antrieb!**

Nie in den aufgesetzten Würfelschneider greifen! Würfelschneider nur bei Stillstand des Antriebs abnehmen/aufsetzen. Der Würfelschneider arbeitet nur mit festgedrehtem Deckel. Beim Auseinandernehmen/



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

### **Achtung!**

#### **Hinweise zur Anwendung!**

Der Würfelschneider ist nur für das Schneiden von Kartoffeln (roh oder gekocht), Karotten, Gurken, Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Bananen, Äpfeln, Birnen, Erdbeeren, Melonen, Kiwi, Eiern, weicher Fleischwurst (z. B. Mortadella), gekochtem oder gebratenem, knochenlosem Geflügelfleisch geeignet.

Sehr weicher Käse (z. B. Mozzarella, Schafskäse) kann nicht verarbeitet werden. Bei Schnittkäse (z. B. Gouda) und Hartkäse (z. B. Emmentaler) darf die in einen Arbeitsgang verarbeitete Menge 3 kg nicht übersteigen.

Vor der Verarbeitung von Kern- und Steinobst (Apfel, Pfirsiche etc.) sind die Kerne bzw. Steine zu entfernen. Vor der Verarbeitung von gekochtem oder gebratenem Fleisch sind die Knochen zu entfernen. Lebensmittel dürfen nicht in gefrorenem Zustand sein.

Die Nichteinhaltung dieser Hinweise kann zu Beschädigungen des Würfelschneiders inklusive des Schneidgitters und des rotierenden Messers führen.

Wird der Würfelschneider zweckentfremdet, abgeändert oder unsachgemäß verwendet, kann keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen werden.

Dies schließt auch die Haftung für Schäden aus (z. B. stumpfe oder deformierte Messer), die infolge der Verarbeitung nicht zugelassener Lebensmittel entstehen.

#### **Wichtiger Hinweis:**

Bei der Arbeit mit dem Würfelschneider ist die mit dem Würfelschneider gelieferte Antriebsachse zu verwenden (**Bild 1-2**).

Arbeitsgeschwindigkeit entsprechend der zu schneidenden Lebensmittel wählen.

#### **Niedrige Arbeitsgeschwindigkeit („min“):**

gekochte Kartoffeln, Karotten und Eier, Gurken, Bananen, Erdbeeren, Melonen.

#### **Mittlere Arbeitsgeschwindigkeit:**

rohe Kartoffeln und Karotten, weiche Fleischwurst (z. B. Mortadella), Schnittkäse, Hartkäse, Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Äpfel, Kiwi.

#### **Achtung!**

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

#### **Wichtige Hinweise:**

- Lebensmittel dürfen keine Knochen, Kerne oder andere feste Bestandteile enthalten.
- Lebensmittel dürfen nicht in gefrorenem Zustand sein. Obst/Gemüse sollte nicht zu reif sein da sonst der Saft austreten kann.
- Gekochte Lebensmittel vor dem Schneiden abkühlen lassen, da sie dann fester sind und damit das Schneidergebnis besser wird.
- Durch mehr oder weniger Druck auf den Stopfer beim Nachschieben kann die Länge der Würfel beeinflusst werden.

## **Würfelschneider zusammenbauen**

### **Bild 1**

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

## **Arbeiten mit dem Würfelschneider**

### **Bild 2**

- Antriebsachse für den Würfelschneider auf den Antrieb am Grundgerät setzen.
- Schüssel aufsetzen (Pfeil an Schüssel auf Punkt am Gerät) und im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.
- Würfelschneider einsetzen. Pfeil am Würfelschneider und Pfeil an Schüssel müssen übereinstimmen! Würfelschneider muss vollständig auf der Antriebsachse sitzen! Bei Bedarf mit Hilfe der Messerabdeckung den Messereinsatz in richtige Position drehen (**Bild 1-6**).

- Messerabdeckung abnehmen.
- Deckel aufsetzen (Pfeil am Deckel auf Punkt an Schüssel) und im Uhrzeigersinn drehen.  
Deckelnase muss bis zum Anschlag im Schlitz des Schüsselgriffs sitzen.
- Stopfer und Stopfereinsatz einsetzen.
- Netzstecker einstecken.
- Drehschalter auf gewünschte Arbeitsstufe stellen.
- Zu schneidende Lebensmittel in den Einfüllschacht geben. Bei Bedarf mit Stopfer bei leichtem Druck nachschieben. Falls erforderlich, Lebensmittel vorher zerkleinern.

### Achtung!

Schüssel rechtzeitig entleeren:

- nach Verarbeiten von max. 500 Gramm,
- bevor die Würfel die Unterkante des Würfelschneiders erreicht haben.

### Nach der Arbeit

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

## Mixer

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



### ⚠ Verletzungsgefahr durch scharfe Messer/rotierenden Antrieb!

Nie in den aufgesetzten Mixer greifen! Mixer arbeitet nur mit festgedrehtem Deckel. Mixer nur bei Stillstand des Antriebes abnehmen/aufsetzen. Klingen des Messereinsatzes nicht mit bloßen Händen berühren. Zum Reinigen eine Bürste benutzen.

### ⚠ Verbrühungsgefahr!

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

### Achtung!

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

## Mixen

### Achtung!

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

### Bild

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

- Alle Teile reinigen, siehe „*Reinigen und Pflegen*“.

## Universalzerkleinerer



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

### **⚠ Verletzungsgefahr durch scharfe Messer/rotierenden Antrieb!**

Universalzerkleinerer nur bei Stillstand des Antriebes abnehmen/aufsetzen. Klappen des Messereinsatzes nicht mit bloßen Händen berühren. Nie in den Becher des Universalzerkleinerers greifen! Zum Entfernen der zerkleinerten Lebensmittel geeignete Hilfsmittel (z. B. Löffel) benutzen. Zum Reinigen eine Bürste benutzen. Der Universalzerkleinerer arbeitet nur mit festgedrehtem Deckel.

### **Bild**

- Becher aufsetzen (Pfeil am Becher auf Punkt am Gerät) und im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.
- Zu zerkleinernde Lebensmittel in den Becher einfüllen.
- Deckel aufsetzen und im Uhrzeigersinn drehen. Deckelkappe muss bis zum Anschlag im Schlitz des Bechers sitzen.
- Drehschalter auf Stufe **M** drehen und festhalten.

Je länger das Gerät eingeschaltet bleibt, desto feiner wird das Schnittgut.

Bei Kräutern kann das gewünschte Zerkleinerungsergebnis schon nach sehr kurzer Einschaltzeit erreicht sein. Ein kurzes „Antippen“ der Stufe **M** kann schon ausreichen.

### **Nach der Arbeit**

- Drehschalter loslassen.
- Netzstecker ziehen.
- Universalzerkleinerer gegen den Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.
- Universalzerkleinerer umdrehen, die zerkleinerten Lebensmittel fallen in den Deckel.

- Becher gegen den Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.
- Reste der zerkleinerten Lebensmittel mit geeignetem Hilfsmittel (z. B. Löffel) aus dem Becher entfernen.
- Alle Teile reinigen, siehe „*Reinigen und Pflegen*“.

## Anwendungsempfehlungen

### **Sport-Getränk**

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



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

Weitere Empfehlungen können Sie der beiliegenden Kurzanleitung entnehmen.

Ausführliche Rezepte zur Anwendung Ihrer neuen Küchenmaschine finden Sie auch unter: [www.bosch-home.com/recipesMCM6](http://www.bosch-home.com/recipesMCM6)

## Reinigen und Pflegen

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

### **⚠ Stromschlaggefahr!**

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

### **Achtung!**

Oberflächen können beschädigt werden. Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden.

### **Hinweis:**

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

## Grundgerät reinigen

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

## Schüssel mit Zubehör reinigen

### ⚠ Verletzungsgefahr durch scharfe Messer!

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

### Wichtiger Hinweis:

Alle Teile der Schüssel inkl. Zubehör (5-7) und die Werkzeuge (8-17; außer Getriebe des Rührbesens) sind spülmaschinenfest. Kunststoffteile in der Spülmaschine nicht einklemmen, da Verformung möglich ist.

Der Rührbesen kann zur Reinigung zerlegt werden.

### Bild **L**

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

## Zitruspresse reinigen

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

## Würfelschneider reinigen

### ⚠ Verletzungsgefahr durch scharfe Messer!

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

Der Grundträger ist spülmaschinenfest. Alle anderen Teile nicht in die Spülmaschine geben, Messer werden stumpf!

Zum Reinigen den Würfelschneider auseinanderbauen:

### Bild **G**

- Die 3 Verschlussklammern nach außen drücken und Schneidscheibe abnehmen.
- Messereinsatz aus dem Grundträger herausnehmen.
- Lebensmittelreste im Schneidgitter mit dem Schneidgitter-Reiniger entfernen.
- Grundträger in der Spülmaschine reinigen. Alle anderen Teile unter fließendem Wasser vorspülen. Teile mit einer Bürste reinigen.

## Mixer reinigen

### ⚠ Verletzungsgefahr durch scharfe Messer!

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

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

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

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

## Mixer zerlegen

### Bild **J**

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

## Mixer zusammensetzen

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

## Universalzerkleinerer reinigen

### **⚠ Verletzungsgefahr durch scharfe Messer!**

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

Universalzerkleinerer am besten sofort nach Gebrauch reinigen. So trocknen Rückstände nicht an, und der Kunststoff wird nicht angegriffen (z. B. durch ätherische Öle in Gewürzen). Der Deckel ist spülmaschinenfest. Becher mit Antrieb nicht in der Spülmaschine, sondern unter fließendem Wasser mit einer Bürste reinigen. Nicht im Wasser liegen lassen!

Zum Trocknen den Becher mit dem Antrieb nach oben abstellen.

---

## Hilfe bei Störungen

### **⚠ Verletzungsgefahr!**

Vor Behebung einer Störung Netzstecker ziehen.

#### **Wichtiger Hinweis:**

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

## Grundgerät

### **Störung:**

Gerät arbeitet nicht mehr.

### **Mögliche Ursache:**

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

### **Behebung:**

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

### **Mögliche Ursache:**

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

### **Behebung:**

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

## Schüssel/Deckel/Zubehör

### **Störung:**

Gerät läuft nicht an.

### **Mögliche Ursache:**

Teile nicht richtig aufgesetzt.

### **Behebung:**

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

### **Wichtiger Hinweis:**

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

---

## Aufbewahrung

### **⚠ Verletzungsgefahr!**

Bei Nichtbenutzung des Gerätes den Netzstecker ziehen.

### **Bild**

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

---

## Sonderzubehör

(im Fachhandel erhältlich, wenn nicht im Lieferumfang enthalten)

### **Pommes frites-Scheibe (MUZ45PS1)**

Zum Schneiden roher Kartoffeln für Pommes frites.

### **Asiagemüse-Scheibe (MUZ45AG1)**

Schneidet Obst und Gemüse in feine Streifen für asiatische Gemüsegerichte.

### **Reibscheibe grob (MUZ45RS1)**

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

### **Kartoffelpuffer-Scheibe (MUZ45KP1)**

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

---

## Entsorgung



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht. Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronikaltgeräte (waste electrical and electronic equipment – WEEE) gekennzeichnet. Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor. Über aktuelle Entsorgungswege bitte beim Fachhändler informieren.

---

## Garantiebedingungen

Für dieses Gerät gelten die von unserer jeweils zuständigen Landesvertretung herausgegebenen Garantiebedingungen des Landes, in dem das Gerät gekauft wurde. Sie können die Garantiebedingungen jederzeit über Ihren Fachhändler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben, oder direkt bei unserer Landesvertretung anfordern. Die Garantiebedingungen für Deutschland und die Adressen finden Sie auf den letzten vier Seiten dieses Heftes. Darüber hinaus sind die Garantiebedingungen auch im Internet unter der benannten Webadresse hinterlegt. Für die Inanspruchnahme von Garantieleistungen ist in jedem Fall die Vorlage des Kaufbeleges erforderlich.

Änderungen vorbehalten.

## For your safety

**Before use, read these instructions carefully in order to become familiar with important safety and operating instructions for this appliance.** If the instructions for correct use of the appliance are not observed, the manufacturer's liability for any resulting damage will be excluded.

This appliance is designed for processing normal household quantities in the home or similar quantities in non-industrial applications. Non-industrial applications include e.g. use in employee kitchens in shops, offices, agricultural and other commercial businesses, as well as use by guests in boarding houses, small hotels and similar dwellings. Use the appliance only for processing normal amounts of food and for normal amounts of time for domestic use; see "Recipes / Ingredients / Processing" section.

This appliance is suitable for mixing, kneading, beating, cutting and shredding food. Other applications are possible if the accessories approved by the manufacturer are used. It must not be used for processing other objects or substances. Use the appliance with original accessories only. Please keep the operating instructions in a safe place. If passing on the appliance to a third party, always include the operating instructions.

### General safety instructions

#### Risk of electric shock

The appliance must not be used by children. Children shall not play with the appliance. The appliance and its power cord must be kept away from children. Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they are given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.

Connect and operate the appliance only in accordance with the specifications on the rating plate. Only use the appliance indoors at room temperature and up to 2000 m above sea level. Do not use the appliance if the power cord and/or appliance are damaged. Do not place the power cord over sharp edges or hot surfaces. To prevent injury, a damaged power cord must be replaced by the manufacturer or his customer service or a similarly qualified person. Only our customer service may repair the appliance.

## Safety instructions for this appliance

### **Risk of injury**

### **Risk of electric shock**

Before replacing accessories or additional parts, which move during operation, switch off the appliance and disconnect from the power supply. Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning. If the power is interrupted, the appliance remains switched on and restarts when the power is restored. Never immerse the base unit in liquids or place under running water and do not clean in the dishwasher. Before rectifying a fault, pull out the mains plug.

### **Risk of injury from the rotating tools!**

While the appliance is operating, never place fingers in the mixing bowl.

Always use the pusher for adding ingredients. After switching off, the drive continues running for a short time. Change tools only when the drive is at a standstill.

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

Never reach into the attached blender jug! Do not remove/attach the blender jug until the drive has stopped. Do not remove/attach the universal cutter jug until the drive has stopped.

### **Risk of injury from sharp blades!**

Do not touch blades of the universal blade with bare hands. When not in use, always store the universal blade in the blade guard. Clean with a brush. Do not grip the sharp blades or edges of the cutting discs. Grip the discs by the plastic part in the centre only! Do not place fingers in the feed tube. Only use the pusher to push down. Do not touch blades of the blade insert with bare hands. Clean with a brush.

### **Risk of scalding!**

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

### **Risk of injury!**

Never assemble accessories on the base unit.

### **Important!**

It is essential to clean the appliance thoroughly after each use or after it has not been used for an extended period. → *“Cleaning and servicing” see page 23*



## Explanation of the symbols on the appliance or accessory



Follow the instructions in the operating instructions.



Caution! Rotating blades.



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

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

### Content

For your safety.....	15
Overview.....	17
Operation.....	18
Citrus press .....	20
Dicer .....	20
Blender .....	22
Universal cutter.....	22
Recommended applications .....	23
Cleaning and servicing .....	23
Troubleshooting.....	24
Storage.....	25
Special accessories.....	25
Disposal.....	25
Guarantee.....	25

### Overview

The instructions describe different features of the appliance. **Figure 1** shows an overview of the model.

**Please fold out the illustrated pages.**

#### Fig. 1

#### Base unit

##### 1 Rotary switch

**0/off** = stop

**M** = instantaneous switching at highest speed, hold down switch for desired blending duration.

**min/max** = operating speed continuously adjustable from low to high speed.

**Pulse** = Switch position for intermittent operation at maximum speed.

Recommended for making e.g. milkshakes in the blender.

##### 2 Operation indicator

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

##### 3 Drive

##### 4 Cord store

#### Bowl with accessories

##### 5 Bowl

##### 6 Lid

##### 7 a Pusher

##### b Pusher insert

#### Tools

##### 8 Drive shaft

##### 9 Tool holder

##### 10 Universal blade with blade guard

##### 11 Kneading hook

- 12 Stirring whisk
  - 13 Disc holder
  - 14 Slicing reversible disc – thick / thin
  - 15 Shredding reversible disc – coarse / fine
  - 16 Chipper disc \*
  - 17 Asian vegetable disc \*
  - 18 Citrus press \*
    - a Strainer basket
    - b Pressing cone
  - 19 Dicer with drive shaft \*
    - a Drive shaft
    - b Base holder
    - c Catch
    - d Blade insert
    - e Slicing disc
    - f Blade cover
    - g Cutting grid cleaner
  - 20 Universal cutter \*
    - a Jug with drive
    - b Lid
  - 21 Blender
    - a Blender jug with drive
    - b Lid
    - c Feed tube
    - d Hopper
  - 22 Accessories bag \*
- \* Depending on the model

## Operation

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

### Caution!

Use only the rotary switch to switch the appliance on or off. Switching off the appliance by opening the lid will damage the appliance.

### Important!

Bowl, lid/jug of the universal cutter and blender jug are not suitable for use in the microwave!

### Preparation

- Place the base unit on a smooth, stable and clean surface.
- Pull cable out of the base unit to the required length.

## Bowl with accessories/tools

### ⚠ Risk of injury from the rotating tools!

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

### Caution!

The appliance can only be switched on to process food in the bowl when the bowl is attached and when the lid is attached and screwed on tight.

### Universal blade

for cutting, mincing, mixing and kneading.



### ⚠ Risk of injury from sharp blades!

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

### Kneading hook

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



### Stirring whisk

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



Before using, fit stirring whisk.

Insert stirring whisk into drive housing and lock into position (**Fig. B-5b**).

### Fig. B

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

### Inserting universal blade/kneading hook:

- Press the drive shaft into the tool holder until it locks into position.
- Insert tool holder into the bowl.
- Place universal blade/kneading hook into the tool holder and let go.

### Inserting stirring whisk:

- Insert drive shaft into the bowl.
- Attach stirring whisk with a slight rotation to the drive shaft.

**Caution!**

Do not add ingredients until the tools have been inserted.

- Add ingredients.
- Attach lid (match arrow on lid on dot on bowl) and rotate in a clockwise direction. Lid lug must be located fully in the slot in the bowl handle.
- Insert pusher and pusher insert.
- Plug into the mains.
- 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 can be used as a measuring cup.

**Cutting discs****⚠ Risk of injury from sharp blades!**

Do not grip the sharp blades or edges of the cutting discs. Take hold of discs by the edge only! Do not place fingers in the feed tube. Only use the pusher to push down.

**Slicing reversible disc – thick/thin**

for slicing fruit and vegetables.

Identification on the slicing reversible disc:

“1” for the thick cutting side,  
“3” for the thin slicing side

**Caution!**

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

**Shredding reversible disc – coarse/fine**

for shredding vegetables, fruit and cheese, except for hard cheese (e.g. Parmesan).

Identification on the reversible shredding disc:

“2” for the coarse shredding side  
“4” for the fine shredding side

**Caution!**

The shredding reversible disc is not suitable for shredding nuts. Shred soft cheese with the coarse side only at setting 2.

**Chipper disc**

For slicing raw potatoes for chips.

**Asian vegetable disc**

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



**Note:** Attach chipper disc or Asian vegetable disc with the blade face up. Discs suitable for further purposes are available from specialist outlets (see the chapter “Special accessories”).

**Fig. 6**

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

**⚠ Risk of injury from sharp blades!**

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

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

### Caution!

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

### Instructions for cutting chocolate:

Fill with chocolate prior to switching on and cover with the pusher. After switching on the appliance, push down with the pusher.

### After using the appliance

- Turn rotary switch to **0/off**.
- Pull out the mains plug.
- Rotate the lid in an anti-clockwise direction and remove.

### Remove tool:

- Take the tool holder together with universal blade or kneading hook out of the bowl. Remove the tools from the tool holder. After cleaning the universal blade, attach the blade guard.
- Remove stirring whisk from drive shaft. Take drive shaft out of bowl. Dismantle stirring whisk for cleaning (**Fig. 14**).
- Lift the disc holder on the recesses from the bowl. Take out discs. Take drive shaft out of bowl.
- Rotate bowl anti-clockwise and remove.
- Clean all parts, see "Cleaning and servicing".

## Citrus press



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

### Caution!

The citrus press must be completely assembled before use.

### Fig. 14

- Attach the bowl (arrow on bowl on dot on the appliance) and rotate as far as possible in a clockwise direction.
- Insert drive shaft into the bowl.
- Attach the strainer basket to the drive shaft (arrow on citrus press on arrow on the bowl) and rotate in a clockwise direction. The lug on the strainer basket must be located fully in the slot in the bowl handle.

- Attach and press on pressing cone.
- Plug into the mains. To extract juice from the fruits, set the rotary switch to low speed and press the fruit onto the pressing cone.

### Caution!

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

### After using the appliance

- Turn rotary switch to **0/off**.
- Pull out the mains plug.
- Rotate the citrus press in an anti-clockwise direction and remove.
- Rotate bowl anti-clockwise and remove.
- Clean all parts, see "Cleaning and servicing".

## Dicer



Dicer for cutting food into cube shapes.

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

Never place fingers in the attached dicer! Do not remove/attach the dicer until the drive is at a standstill.

The dicer will not operate until the lid has been screwed on tight. When disassembling/assembling the dicer, take hold of the slicing disc by the plastic stud in the centre only.

### Caution!

### Application guidelines!

The dicer is suitable only for dicing potatoes (raw or boiled), carrots, cucumbers, tomatoes, peppers, onions, bananas, apples, pears, strawberries, melons, kiwis, eggs, soft meat sausage (e.g. Mortadella), boiled or fried boneless poultry.

Very soft cheese (e.g. Mozzarella, Feta) cannot be processed. In the case of cheese slices (e.g. Gouda) and hard cheese (e.g. Emmentaler) the quantity processed in one cycle must not exceed 3 kg.

Before processing pip and stone fruits (apples, peaches, etc.), remove the pips or stones. Before processing boiled or fried meat, remove the bones. Food must not be frozen.

If these guidelines are not observed, the dicer, including the cutting grid and the rotating blade, may be damaged. If the dicer is not used as intended, is modified or is used improperly, no liability can be assumed for any resulting damage. Also excluded is the liability for damage (e.g. blunt or deformed blades) which result from the processing of unapproved food.

#### **Important information:**

When working with the dicer, use the drive shaft supplied with the dicer (Fig. 3-2).

Select operating speed according to the food to be diced.

#### **Low operating speed (“min”):**

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

#### **Medium operating speed:**

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

#### **Caution!**

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

#### **Important information:**

- Food must not contain any bones, pips or other solid constituents.
- Food must not be
- frozen. Fruit/vegetables should not be too ripe, as the juice may escape.
- Leave cooked food to cool down before dicing it, as it will then be firmer and the dicing result will be better.
- The length of the cubes can be influenced by increasing or reducing the pressure on the pusher when pushing down.

## **Assembling the dicer**

### **Fig. 3**

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

## **Working with the dicer**

### **Fig. 3**

- Place drive shaft for the dicer on the drive on the base unit.
- Attach the bowl (arrow on bowl on dot on the appliance) and rotate as far as possible in a clockwise direction.
- Insert the dicer.
  - The arrow on the dicer and the arrow on the bowl must be in alignment!
  - Dicer must be positioned fully on the drive shaft! If required, turn the blade insert into the correct position using the blade cover (Fig. 3-6).
- Remove the blade cover.
- Attach lid (match arrow on lid on dot on bowl) and rotate in a clockwise direction.
  - Lid lug must be located fully in the slot in the bowl handle.
- Insert pusher and pusher insert.
- Plug into the mains.
- Set the rotary switch to the desired setting.
- Place the food to be diced in the feed tube. If required, push down the pusher by applying light pressure. If required, chop up food beforehand.

#### **Caution!**

Empty the bowl without delay:

- after processing max. 500 g,
- before the cubes have reached the lower edge of the dicer.

## **After using the appliance**

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

## Blender

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



### ⚠ 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. Do not touch blades of the blade insert with bare hands. Clean with a brush.

### ⚠ Risk of scalding!

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

### Caution!

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

## Blending

### Caution!

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

### Fig. 1

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

## After using the appliance

- Turn rotary switch to **0/off**.
- Pull out the mains plug.
- Rotate the blender in an anti-clockwise direction and remove.
- Rotate the lid in an anti-clockwise direction and remove.
- Clean all parts, see “*Cleaning and servicing*”.

## Universal cutter



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

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

Do not remove/attach the universal cutter until the drive has stopped. Do not touch blades of the blade insert with bare hands. Never reach into the jug of the universal cutter! Remove the chopped food using a suitable implement (e.g. spoon). Clean with a brush. The universal cutter will not work until the lid has been screwed on tightly.

### Fig. 2

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

## After using the appliance

- Release rotary switch.
- Pull out the mains plug.
- Rotate universal cutter anti-clockwise and remove.

- Turn universal cutter over, the chopped food falls into the lid.
- Rotate jug anti-clockwise and remove.
- Remove the rest of the chopped food from the jug using a suitable implement (e.g. spoon).
- Clean all parts, see "Cleaning and servicing".

## Recommended applications

### Sports drink

- 270 g honey  
(from refrigerator, 5°C)
- 5 g cinnamon
- 230 g milk
- Put honey and cinnamon in the blender and blend at setting **M**.
- After 5 seconds add the milk and blend for 3 seconds.



Further recommendations can be found in the enclosed quick start guide.

Detailed recipes for use with your new food processor can also be found at:  
[www.bosch-home.com/recipesMCM6](http://www.bosch-home.com/recipesMCM6)

## Cleaning and servicing

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

### ⚠ Risk of electric shock!

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

### Caution!

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

### Note:

- The plastic parts may become discoloured when processing certain ingredients such as red cabbage or carrots, however this can be removed with a few drops of cooking oil.
- If required, clean accessories bag. Follow care instructions in the bag.

## Cleaning the base unit

- 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!

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

### Important information:

All parts of the bowl, including accessories (5-7) and the tools (8-17; except the gears of the stirring whisk), are dishwasher-safe. Do not wedge plastic parts in the dishwasher as they could warp.

The stirring whisk can be taken apart for cleaning.

### Fig. 14

- Carefully remove whisk from the holder and remove the lid.
- Carefully clean gears with a brush.
- The whisk can be cleaned in the dishwasher.
- Assemble after cleaning.

## Cleaning the citrus press

All parts are dishwasher-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 dicer

### ⚠ Risk of injury from sharp blades!

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

The base holder is dishwasher-safe. Do not clean any other parts in the dishwasher, the blades will become blunt!

Before cleaning the dicer, disassemble it:

**Fig. 6**

- Press out the 3 catches and remove the slicing disc.
- Take blade insert out of the base holder.
- Remove food remnants from the cutting grid using the cutting grid cleaner.
- Clean base holder in the dishwasher. Pre-rinse all other parts under running water. Clean parts with a brush.

### Cleaning the blender

**⚠ Risk of injury from sharp blades!**

Do not touch blender blades with bare hands. Clean 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 blade insert in the dishwasher, but under running water. Do not leave in water!

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

### Taking the blender apart

**Fig. 7**

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

### Putting the blender together

- Apply sealing ring on blade insert.
- Insert blade insert from below into blender jug.
- Firmly screw on the blade insert by the wings in a clockwise direction. Rotate the blade insert at least until a wing covers the mark on the blender jug (for position, see **Fig. 7-6**).

### Cleaning the universal cutter

**⚠ Risk of injury from sharp blades!**

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

It is recommended to clean the universal cutter immediately after use. This will prevent residue from drying on and attacking the plastic (e.g. by essential oils in herbs). The lid is dishwasher-safe. Do not clean jug and drive in the dishwasher, but under running water using a brush. Do not leave in water!

To dry, place the jug and drive face up.

---

## Troubleshooting

**⚠ Risk of injury!**

Before rectifying a fault, pull out the mains plug.

**Important information:**

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

### Base unit

**Fault:**

Appliance does not work.

**Possible cause:**

The appliance was overloaded (e.g. tool jammed by food) and the electronic fuse has tripped.

**Remedial action:**

- Turn rotary switch to **0/off**.
- Pull out the mains plug.
- Eliminate the cause of the overload.
- Switch the appliance back on again.

**Possible cause:**

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

**Remedial action:**

- Turn rotary switch to **0/off**.
- Attach the bowl or blender.
- Switch the appliance back on again.



## Bowl / lid / accessories

### Fault:

Appliance does not start.

### Possible cause:

Parts not correctly attached.

### Remedial action:

- Turn rotary switch to **0/off**.
- Attach parts according to the appropriate instructions in these operating instructions.

### Important information:

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

---

## Storage

### Risk of injury!

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

### Fig.

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

---

## Special accessories

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

### Chipper disc (MUZ45PS1)

For slicing raw potatoes for chips.

### Asian vegetable disc (MUZ45AG1)

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

### Grating disc coarse (MUZ45RS1)

For grating raw potatoes for potato pancakes or dumplings, for example.

### Potato fritter disc (MUZ45KP1)

For grating raw potatoes for hash browns and potato fritters, for cutting fruit and vegetables into chunky slices.

---

## Disposal



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

---

## Guarantee

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

Changes reserved.

## دفع دستگاه

دور انداختن وسیله نباید به محیط زیست آسیب برساند. این وسیله طبق دستور العمل شماره 2012/19/EU اروپا در ارتباط با وسایل برقی و الکترونیکی



(waste electrical and electronic equipment – WEEE).

برچسب گذاری شده است. دستور العمل ها چهارچوب کار را برای برگرداندن و بازیافت وسیله های مستهلک را طبق EU مشخص می نماید. لطفاً برای تسهیل در امر دورانداختن، با فروشنده متخصص خود تماس بگیرید.

## شرایط ضمانت

شرایط ضمانت این وسیله مطابق با شرایط مشخص شده توسط نماینده محلی ما در کشوری که این وسیله به فروش رسیده است، خواهند بود. در هر زمان که بخواهید، جزئیات مربوط به این شرایط را می توانید از فروشنده محلی خود که این وسیله را از وی خریداری نموده اید یا مستقیماً از نماینده بین المللی ما دریافت کنید. علاوه بر آن می توانید شرایط ضمانت را از اینترنت از آدرس مشخص شده دریافت نمایید. برای استفاده از این ضمانت نامه، ارائه فاکتور خرید الزامی است.

این موارد ممکن است تغییر یابند.

## توصیه مهم:

لطفاً اگر مشکل برطرف نشود، با کارکنان خدمات مشتری ما تماس بگیرید (رجوع به نشانی مراکز خدمات مشتری انتهای این دفترچه).

## نگهداری

### ⚠ خطر آسیب دیدگی!

در صورت عدم استفاده از دستگاه دوشاخه را از پریز برق بکشید.

### 🖼 تصویر

- تیغه ها و صفحات خردکن را داخل کیف لوازم جانبی بگذارید. برای نگهداری از تیغه همه کاره همیشه آن را داخل محافظ تیغه بگذارید.
- سیم را کمی بکشید و داخل محفظه سیم جمع کنید.

## لوازم جانبی ویژه

(موجود در فروشگاه های تخصصی، در صورت موجود نبودن در بسته تحویلی)

### صفحه خلال کن سیبزمینی (MUZ45PS1)

برای خلال کردن سیبزمینی خام به منظور تهیه سیبزمینی سرخ کرده

### صفحه خلال کن سبزیجات (MUZ45AG1)

میوه و سبزیجات را برای تهیه غذاهای آسیایی به صورت نازک خلال می کند.

### صفحه رنده درشت (MUZ45RS1)

برای رنده کردن سیبزمینی خام مثلاً برای تهیه کوکوی سیبزمینی یا کوفته سیبزمینی.

### صفحه پنکیک سیبزمینی (MUZ45KP1)

برای رنده کردن سیبزمینی خام و تهیه سیبزمینی رنده شده و سرخ شده و پنکیک سیبزمینی، برای بریدن میوه و صیفی جات با برش های ضخیم.

## راهنمایی در صورت بروز اختلال

### ⚠️ خطر آسیب‌دیدگی!

پیش از رفع اختلال دوشاخه را از پریز برق بکشید.

### توصیه مهم:

در صورت بروز خطا در کارکرد دستگاه، پریدن فیوز الکترونیکی و یا خرابی دستگاه، نمایشگر روی دستگاه چشمک خواهد زد.

### بدنه اصلی دستگاه

#### اختلال:

دستگاه دیگر کار نمی‌کند.

#### علت احتمالی:

بیش از ظرفیت دستگاه از آن استفاده شده است (مثلاً مواد غذایی تیغه را مسدود کرده‌اند) و فیوز الکترونیکی پریده است.

#### رفع اختلال:

- دکمه چرخشی را روی **0/off** بگذارید.
- دوشاخه را از پریز برق بکشید.
- علت بار اضافی روی دستگاه را برطرف نمایید.
- دستگاه را دوباره به کار بیاندازید.

#### علت احتمالی:

در حالی که دستگاه روشن بوده است، سعی کرده‌اید کاسه یا مخلوطکن را روی آن بگذارید.

#### رفع اختلال:

- دکمه چرخشی را روی **0/off** بگذارید.
- کاسه یا مخلوطکن را روی دستگاه بگذارید.
- دستگاه را دوباره به کار بیاندازید.

### کاسه/درپوش/لوازم جانبی

#### اختلال:

دستگاه روشن نمی‌شود.

#### علت احتمالی:

قطعات به‌درستی در جای خود قرار نگرفته‌اند.

#### رفع اختلال:

- دکمه چرخشی را روی **0/off** بگذارید.
- قطعات را مطابق با آنچه در این دستورالعمل توضیح داده شده است، جاگذاری کنید.

بهتر است مخلوطکن را بلافاصله بعد از استفاده تمیز کنید. بدین ترتیب پسماند مواد خشک نمی‌شود و پلاستیک فرسوده نمی‌گردد (مثلاً به‌علت اسانس‌های روغنی ادویه‌جات). ظرف مخلوطکن، درپوش و قیف قابل شستشو در ماشین ظرف‌شویی هستند.

تیغه‌ها را در ماشین ظرف‌شویی نگذارید، بلکه زیر آب بشویید. آنها را داخل آب قرار ندهید!

**نکته:** کمی آب و مایع ظرف‌شویی داخل ظرف مخلوطکن که روی دستگاه قرار دارد، بریزید. چند ثانیه درجه را روی **M** بگذارید. آب شستشو را خالی کنید و مخلوطکن را با آب تمیز آب بکشید.

### از هم باز کردن مخلوطکن

#### تصویر J

- کناره‌های تیغه را بگیرد و خلاف جهت حرکت عقربه‌های ساعت بچرخانید. تیغه آزاد می‌شود.
- تیغه را بردارید و واشر را جدا کنید.

### سر هم کردن قطعات مخلوطکن

- واشر را روی تیغه بگذارید.
- تیغه را از زیر روی ظرف مخلوطکن سوار کنید.

- کناره‌های تیغه را بگیرد و در جهت حرکت عقربه‌های ساعت بچرخانید تا محکم شود. برای این کار تیغه را حداقل آن قدر بچرخانید تا یکی از کناره‌ها علامت روی ظرف مخلوطکن را بپوشاند (برای دیدن چگونگی به تصویر 6-J رجوع شود).

### تمیز کردن خردکن همه‌کاره

#### ⚠️ خطر آسیب‌دیدگی با تیغه تیز!

تیغه خردکن همه‌کاره را با دست برهنه لمس نکنید. برای تمیز کردن از برس استفاده کنید. بهتر است خردکن همه‌کاره را بلافاصله بعد از استفاده تمیز کنید. بدین ترتیب پسماند مواد خشک نمی‌شود و پلاستیک فرسوده نمی‌گردد (مثلاً به‌علت اسانس‌های روغنی ادویه‌جات). درپوش قابل شستشو در ماشین ظرف‌شویی است. ظرف همراه با محور شفت را در ماشین ظرف‌شویی نگذارید، بلکه با برسی زیر آب بشویید. آن را داخل آب قرار ندهید! برای خشک کردن، ظرف دارای شفت موتور را رو به بالا قرار دهید.

### تصویر G

- سری همزن را با احتیاط از دسته بیرون بکشید و درپوش را بردارید.
- چرخ‌دنده‌ها را با احتیاط با برس تمیز کنید.
- سری همزن را می‌توان در ماشین ظرف‌شویی شست.
- بعد از تمیز کردن قطعات را دوباره به هم وصل کنید.

### تمیز کردن آب‌پرتقال گیری

همه قطعات قابل شستشو در ماشین ظرف‌شویی هستند. بهتر است مخروط آبمیوه‌گیری بلافاصله بعد از استفاده از همه طرف زیر آب شسته شود. بدین ترتیب پسماند میوه روی آن خشک نمی‌شود.

### تمیز کردن خردکن نگینی

#### ⚠ خطر آسیب‌دیدگی با تیغه تیز!

- هنگام سوار کردن/باز کردن خردکن نگینی، صفحات برنده را فقط از قسمت پلاستیکی وسط آن در دست بگیرید.
- پایه اصلی قابل شستشو در ماشین ظرف‌شویی است. سایر قطعات را در ماشین ظرف‌شویی نگذارید.
- تیغه‌ها کند می‌شوند!

جدا کردن قطعات خردکن نگینی برای تمیز کردن:

### تصویر G

- 3 گیره قفل را به بیرون فشار دهید و صفحه برنده را بردارید.
- تیغه مشبک را از روی پایه اصلی بردارید.
- باقی‌مانده مواد غذایی روی تیغه‌ها را با استفاده از تمیزکننده تیغه پاک کنید.
- پایه اصلی را در ماشین ظرف‌شویی بشویید.
- سایر قطعات را زیر آب بشویید. قطعات را با برس تمیز کنید.

### تمیز کردن مخلوطکن

#### ⚠ خطر آسیب‌دیدگی با تیغه تیز!

تیغه مخلوطکن را با دست برهنه لمس نکنید. برای تمیز کردن از برس استفاده کنید.

### تمیز کردن و مراقبت

دستگاه نیازی به اعمال مراقبت و نگهداری دوره‌ای ندارد! تمیز کردن کامل دستگاه ضامن دوام طولانی آن است. اطلاعات بیشتر را می‌توانید در دفترچه راهنمای کوتاه بیابید.

#### ⚠ خطر برق‌گرفتگی!

هرگز بدنه اصلی دستگاه را در مایعات غوطه‌ور نسازید، هرگز آن را زیر آب نگیرید و با ماشین ظرف‌شویی نشویید.

#### توجه!

ممکن است به سطوح آسیب برساند. از مواد شوینده فرساینده استفاده نکنید.

#### توصیه:

- ممکن است خرد کردن موادی مانند هویج و کلم قرمز باعث تغییر رنگ قطعات پلاستیکی شود. این رنگ با چند قطره روغن خوراکی زدوده می‌شود.
- در صورت نیاز کیف لوازم جانبی را تمیز کنید. به راهنمای مراقبت داخل کیف توجه کنید.

### تمیز کردن بدنه اصلی دستگاه

- دوشاخه را از پریز برق بکشید.
- بدنه اصلی دستگاه را با دستمالی مرطوب پاک کنید. در صورت نیاز کمی مایع ظرف‌شویی استفاده کنید.
- سپس دستگاه را خشک نمایید.

### تمیز کردن کاسه همراه با لوازم جانبی

#### ⚠ خطر آسیب‌دیدگی با تیغه تیز!

تیغه همکاره را فقط از لبه پلاستیکی آن در دست بگیرید. در صورت عدم استفاده از تیغه همکاره، همیشه آن را در محافظ مخصوص تیغه نگه دارید.

#### توصیه مهم:

همه قطعات کاسه به‌علاوه لوازم جانبی (5-7) و ابزار (8-17) غیر از چرخ‌دنده همزن) قابل شستشو در ماشین ظرف‌شویی هستند. قطعات پلاستیکی نباید در ماشین ظرف‌شویی گیر کنند، چرا که احتمال تغییر شکل آنها وجود دارد.

می‌توان قطعات همزن را برای تمیز کردن از هم باز کرد.

- برای اضافه کردن مواد غذایی دکمه چرخشی را روی **0/off** بگذارید.
- درپوش را بردارید و مواد غذایی را داخل ظرف بریزید
- یا
- قیف را بیرون بیاورید و مواد جامد را به تدریج از طریق دهانه داخل ظرف بریزید
- یا
- مواد غذایی مایع را از طریق قیف داخل ظرف بریزید.

### پس از کار

- دکمه چرخشی را روی **0/off** بگذارید.
- دوشاخه را از پریز برق بکشید.
- مخلوطکن را خلاف جهت حرکت عقربه‌های ساعت بچرخانید و آن را بردارید.
- درپوش را خلاف جهت حرکت عقربه‌های ساعت بچرخانید و آن را بردارید.
- همه قطعات را تمیز کنید. رجوع به «تمیز کردن و مراقبت».

### خردکن همهکاره



- برای خرد کردن مقادیر کمتر گوشت، پنیر سفت، پیاز، جعفری، سیر، میوه و سبزیجات.

آسیاب کردن قهوه، دانه‌های فلفل، قند، خشکاش و ترب کوهی مجاز نیست.

### ⚠ خطر آسیب‌دیدگی با تیغه تیز / حرکت چرخشی!

فقط در صورت ثابت بودن شفت موتور، خردکن همهکاره را بردارید/وصل کنید. تیغه‌ها را با دست برهنه لمس نکنید. هرگز به ظرف خردکن همهکاره دست نزنید! برای برداشتن مواد غذایی خرد شده از ابزار مناسب (مثلاً قاشق) استفاده کنید. برای تمیز کردن از برس استفاده کنید. خردکن همهکاره فقط زمانی کار می‌کند که درپوش آن کاملاً بسته باشد.

### تصویر K

- ظرف را روی دستگاه بگذارید (پیکان روی ظرف بالای نقطه روی دستگاه) و در جهت حرکت عقربه‌های ساعت بچرخانید تا جاببفتند.
- مواد غذایی مورد نظر را داخل ظرف بریزید.

- درپوش را بگذارید و در جهت حرکت عقربه‌های ساعت بچرخانید. وقتی درپوش کامل بسته می‌شود، برجستگی درپوش باید روی شکاف ظرف قرار بگیرد.
- دکمه را روی **M** بگذارید و نگه دارید. هرچه دستگاه بیشتر روشن باشد، مواد ریزتر خواهند شد. سبزیجات زمان بسیار کوتاهی بعد از روشن کردن دستگاه به اندازه مطلوب خرد خواهند شد. «چرخاندن» کوتاه روی درجه **M** برای این کار کفایت می‌کند.

### پس از کار

- دکمه را رها کنید.
- دوشاخه را از پریز برق بکشید.
- خردکن همهکاره را خلاف جهت حرکت عقربه‌های ساعت بچرخانید و آن را بردارید.
- خردکن همهکاره را برگردانید. مواد غذایی خرد شده داخل درپوش می‌ریزند.
- ظرف را خلاف جهت حرکت عقربه‌های ساعت بچرخانید و آن را بردارید.
- باقی‌مانده مواد غذایی خرد شده را با ابزار مناسب (مثلاً قاشق) از ظرف بیرون بیاورید.
- همه قطعات را تمیز کنید. رجوع به «تمیز کردن و مراقبت».

### پیشنهادهایی برای استفاده



#### نوشیدنی ورزشی

- 270 گرم عسل (از یخچال، 5 درجه سانتی‌گراد)
- 5 گرم دارچین،
- 230 گرم شیر
- عسل و دارچین را داخل مخلوطکن بریزید و با درجه **M** مخلوط کنید.
- بعد از 5 ثانیه شیر را به آن اضافه نمایید و برای 3 ثانیه مخلوط کنید.

می‌توانید سایر پیشنهادات را در راهنمای مرجع کوتاه که پیوست شده است، بیابید.

دستورهای مفصل تهیه غذا برای استفاده از دستگاه جدید خود را در

[www.bosch-home.com/recipesMCM6](http://www.bosch-home.com/recipesMCM6)

خواهید یافت.



برای مخلوط کردن مواد غذایی مایع یا نیمه جامد، برای خرد کردن/اله کردن میوه و صیفی‌جات و برای پوره کردن غذا.

## مخلوطکن

### ⚠ خطر آسیب‌دیدگی با تیغه تیز / حرکت چرخشی!

هرگز به مخلوطکن که به دستگاه متصل شده است، دست نزنید! مخلوطکن فقط زمانی کار می‌کند که درپوش آن کاملاً بسته باشد. فقط در صورت ثابت بودن شفت موتور، مخلوطکن را بردارید/وصل کنید. تیغه‌ها را با دست برهنه لمس نکنید. برای تمیز کردن از برس استفاده کنید.

### ⚠ خطر سوختگی با آب جوش!

هنگام تهیه مخلوط داغ، از قیف روی درپوش بخار خارج می‌شود. حداکثر 0.4 لیتر مایع داغ یا کف‌دار داخل محفظه بریزید.

### توجه!

ممکن است مخلوطکن آسیب ببیند. مواد غذایی یخ‌زده (به استثنای تکه‌های یخ) را در ظرف نریزید. مخلوطکن خالی را روشن نکنید.

## مخلوط کردن

### توجه!

برای اینکه مخلوطکن کار کند، باید درپوش روی آن قرار گرفته و محکم بسته شده باشد.

### تصویر H

ظرف مخلوطکن را روی دستگاه بگذارید (پیکان روی ظرف بالای نقطه روی دستگاه) و در جهت حرکت عقربه‌های ساعت بچرخانید تا جاببند.

مواد غذایی را داخل ظرف بریزید. حداکثر حجم مایع = 1.5 لیتر (مایعات داغ یا کف‌دار حداکثر 0.4 لیتر). بهترین مقدار برای مخلوط کردن - جامد = 80 گرم.

درپوش را بگذارید و در جهت حرکت عقربه‌های ساعت بچرخانید. وقتی درپوش کاملاً بسته می‌شود، برجستگی درپوش باید روی شکاف دسته مخلوطکن قرار بگیرد.

دوشاخه را به پریز برق بزنید. دکمه چرخشی را روی درجه دلخواه بگذارید.

کاسه را روی دستگاه بگذارید (پیکان روی کاسه بالای نقطه روی دستگاه) و در جهت حرکت عقربه‌های ساعت بچرخانید تا جاببند. خردکن نگینی را سر جای خود بگذارید. پیکان روی خردکن نگینی و پیکان روی کاسه باید روی هم قرار بگیرند! خردکن نگینی باید به طور کامل روی اهرم شفت موتور قرار بگیرد! در صورت لزوم با کمک پوشش تیغه، تیغه‌ها را بچرخانید و در جای درست قرار دهید.

### (تصویر 6-E).

روکش تیغه را بردارید. درپوش را بگذارید (پیکان روی درپوش بالای نقطه روی کاسه) و در جهت حرکت عقربه‌های ساعت بچرخانید. وقتی درپوش کاملاً بسته می‌شود، برجستگی درپوش باید روی شکاف دسته کاسه قرار بگیرد.

گلوبی و اهرم فشارنده را سر جای خود قرار دهید.

دوشاخه را به پریز برق بزنید. دکمه چرخشی را روی درجه دلخواه بگذارید. مواد غذایی مورد نظر را در ظرف بریزید. در صورت نیاز با کمی فشار اهرم فشارنده را بفشارید. اگر لازم بود مواد غذایی را از قبل خرد کنید.

### توجه!

کاسه را به‌موقع خالی نمایید:  
- بعد از تهیه حداکثر 500 گرم،  
- قبل از آنکه مواد خرد شده به لبه پایینی خردکن نگینی برسد.

## پس از کار

دکمه چرخشی را روی **0/off** بگذارید.  
دوشاخه را از پریز برق بکشید.  
درپوش را خلاف جهت حرکت عقربه‌های ساعت بچرخانید و آن را بردارید.  
روکش تیغه را بگذارید.  
خردکن نگینی را از داخل کاسه بیرون بیاورید.  
کاسه را خلاف جهت حرکت عقربه‌های ساعت بچرخانید و آن را بردارید.  
اهرم شفت موتور را جدا کنید.  
باقی‌مانده مواد غذایی روی تیغه‌ها را با استفاده از تمیزکننده تیغه پاک کنید.

## خردکن نگینی



خردکن نگینی برای خرد کردن مواد غذایی به صورت نگینی.

### ⚠ خطر آسیب‌دیدگی با تیغه تیز / حرکت چرخشی!

هرگز به خرد کن نگینی که به دستگاه متصل شده است، دست نزنید! فقط در صورت ثابت بودن شفت موتور خردکن نگینی را بردارید/وصل کنید.

خردکن نگینی فقط زمانی کار می‌کند که درپوش آن کاملاً بسته باشد. هنگام سوار کردن/باز کردن خردکن نگینی، صفحات برنده را فقط از قسمت پلاستیکی وسط آن در دست بگیرید.

### توجه!

#### توصیه‌هایی برای استفاده!

خردکن نگینی فقط برای خرد کردن سیب‌زمینی (خام یا پخته)، هویج، خیار، گوجه‌فرنگی، فلفل دلمه‌ای، پیاز، موز، سیب، گل‌لای، توت‌فرنگی، طالبی و هندوانه، کیوی، تخم‌مرغ، سوسیس و کالباس نرم (مانند مورتادالا)، گوشت پرنده پخته یا سرخ شده بدون استخوان مناسب است.

پنیرهای خیلی نرم (مانند موتزارلا، پنیر فتا) را نمی‌توان در دستگاه آماده کرد. در صورت کار با پنیر ورقه‌ای مانند گودا و پنیرهای سفت مانند امنتال، حجمی که برای یک بار کار دستگاه انتخاب می‌شود نباید از 3 کیلوگرم بیشتر باشد.

قبل از ریختن میوه‌های هسته‌دار (مانند سیب، هلو و غیره) داخل ظرف، باید هسته آنها را درآورد. پیش از ریختن گوشت پخته یا سرخ‌کرده در ظرف، باید استخوان‌های آن را جدا کرد. مواد غذایی نباید یخ‌زده باشند.

عدم رعایت این موارد باعث آسیب‌دیدگی خردکن نگینی و تیغه‌های مشبک و تیغه‌های چرخان می‌شود. چنانچه خردکن نگینی برای چیزهای دیگری استفاده شود، تغییری در آن ایجاد شود یا از آن استفاده نادرست شود، هیچ مسئولیتی در قبال خسارات احتمالی پذیرفته نمی‌شود.

این امر همچنین شامل مسئولیت در قبال خسارات (مثلاً تیغه کند یا تغییر شکل یافته) ناشی از تهیه مواد غذایی غیرمجاز نیز می‌شود.

### توصیه مهم:

در صورت استفاده از خردکن نگینی باید از اهرم شفت محور مخصوص خردکن نگینی استفاده شود که همراه با آن عرضه شده است (شکل 2-F).

سرعت خردکن را متناسب با مواد غذایی منطبق انتخاب کنید.

### سرعت کم («min»):

سیب‌زمینی، هویج و تخم‌مرغ پخته، خیار، موز، توت‌فرنگی، طالبی و هندوانه.

### سرعت متوسط:

سیب‌زمینی و هویج خام، سوسیس و کالباس نرم (مثل مورتادالا)، پنیر ورقه‌ای، پنیر سفت، فلفل دلمه‌ای، گوجه‌فرنگی، پیاز، سیب، کیوی.

### توجه!

هنگام استفاده از خردکن نگینی هرگز از کارکرد متناوب (پالس Pulse) استفاده نکنید.

### توصیه مهم:

- مواد غذایی نباید استخوان، هسته یا اجسام سفت دیگری در خود داشته باشند.
- مواد غذایی نباید یخ‌زده باشند. میوه/صیفی‌جات نباید خیلی رسیده باشند، وگرنه ممکن است به آب بيفتند.
- قبل از اینکه مواد غذایی پخته را در ظرف بریزید، بگذارید سرد شوند. در این صورت مواد سفت‌تر خواهند بود و برش بهتری خواهند داشت.
- با فشار کمتر یا بیشتر روی اهرم فشارنده می‌توان طول نگین‌ها را کم یا زیاد نمود.

## سر هم کردن خردکن نگینی

### تصویر E

- تیغه مشبک را روی پایه اصلی بگذارید. به تورفتگی‌ها توجه داشته باشید!
- صفحه برنده را روی پایه اصلی بگذارید.
- 3 گیره قفل را به بالا فشار دهید تا جابجفتند.

## کار با خردکن نگینی

### تصویر F

- اهرم شفت موتور مخصوص خردکن نگینی را روی شفت موتور پایه اصلی بگذارید.



## آبپرتقال گیری

برای گرفتن آب مرکبات، مانند پرتقال، گریپفروت، لیموترش.

### توجه!

از آبپرتقال گیری فقط زمانی استفاده کنید که تمام قطعات آن روی هم سوار باشند.

### تصویر D

- کاسه را روی دستگاه بگذارید (پیکان روی کاسه بالای نقطه روی دستگاه) و در جهت حرکت عقربه‌های ساعت بچرخانید تا جابیفند.
- اهرم شفت موتور را داخل کاسه جاگذاری کنید.
- صافی را روی اهرم شفت موتور بگذارید (پیکان روی آبپرتقال گیری بالای پیکان روی کاسه) و آن را در جهت حرکت عقربه‌های ساعت بچرخانید. وقتی صافی کامل بسته می‌شود، برجستگی آن باید روی شکاف دسته کاسه قرار بگیرد.
- مخروط آمیوه‌گیری را سر جای خود بگذارید و فشار دهید.
- دوشاخه را به پریز برق بزنید. برای گرفتن آب میوه دکمه را روی سرعت کم بگذارید و میوه را روی مخروط فشار دهید.

### توجه!

به پرشدن ظرف توجه داشته باشید. حداکثر حجم مواد داخل ظرف: 1000 میلی‌لیتر آب میوه

### پس از کار

- دکمه چرخشی را روی **0/off** بگذارید.
- دوشاخه را از پریز برق بکشید.
- آبپرتقال گیری را خلاف جهت حرکت عقربه‌های ساعت بچرخانید و آن را بردارید.
- کاسه را خلاف جهت حرکت عقربه‌های ساعت بچرخانید و آن را بردارید.
- همه قطعات را تمیز کنید. رجوع به «تمیز کردن و مراقبت».

- دکمه چرخشی را روی درجه دلخواه بگذارید.
- مواد غذایی مورد نظر برای خلال کردن یا خرد کردن را داخل ظرف بریزید. با اهرم فشارنده کمی مواد غذایی را به پایین فشار دهید.
- گلویی را بیرون بیاورید و مواد غذایی را از دهانه داخل ظرف بریزید.
- مواد غذایی برای خلال کردن را از طریق گلویی داخل ظرف بریزید. برای این کار اهرم فشارنده را بیرون بیاورید.

### توجه!

قبل از آنکه کاسه آن قدر پر شود که مواد غذایی به پایه صفحه برنده برسد، آن را خالی کنید.

### توصیه درباره خرد کردن شکلات:

قبل از روشن کردن دستگاه شکلات را در آن بریزید و با گلویی آن را بپوشانید. پس از روشن کردن دستگاه با اهرم فشارنده آن را به پایین فشار دهید.

### پس از کار

- دکمه چرخشی را روی **0/off** بگذارید.
- دوشاخه را از پریز برق بکشید.
- درپوش را خلاف جهت حرکت عقربه‌های ساعت بچرخانید و آن را بردارید.

### برداشتن قطعات:

- پایه تیغه را همراه با تیغه همه‌کاره و یا تیغه خمیرزن از کاسه بیرون بیاورید. قطعات را از پایه تیغه جدا کنید. بعد از تمیز کردن تیغه همه‌کاره آن را داخل محافظ تیغه بگذارید.
- همزن را از اهرم شفت موتور جدا کنید. اهرم شفت موتور را از داخل کاسه بیرون بیاورید. قطعات همزن را برای تمیز کردن از هم باز کنید (تصویر L).
- تورفتگی پایه صفحه را بگیرید و آن را از کاسه بیرون بیاورید. صفحات را بردارید. اهرم شفت موتور را از داخل کاسه بیرون بیاورید.
- کاسه را خلاف جهت حرکت عقربه‌های ساعت بچرخانید و آن را بردارید.
- همه قطعات را تمیز کنید. رجوع به «تمیز کردن و مراقبت».



- درپوش را بگذارید (پیکان روی درپوش بالای نقطه روی کاسه) و در جهت حرکت عقربه‌های ساعت بچرخانید. وقتی درپوش کامل بسته می‌شود، برجستگی درپوش باید روی شکاف دسته کاسه قرار بگیرد.
- گلوئی و اهرم فشارنده را سر جای خود قرار دهید.
- دوشاخه را به پریز برق بزنید.
- دکمه چرخشی را روی درجه دلخواه بگذارید.
- برای اضافه کردن مواد غذایی دکمه چرخشی را روی **0/off** بگذارید.
- گلوئی را بیرون بیاورید و مواد غذایی را از دهانه داخل ظرف بریزید.
- مایعات را از طریق گلوئی داخل ظرف بریزید. از گلوئی می‌توان به جای پیمانه استفاده نمود.

## صفحات خردکن

### ⚠ خطر آسیب‌دیدگی با تیغه تیز!

- به تیغه و لبه تیز صفحه‌های خردکننده دست نزنید. صفحات را فقط از لبه در دست بگیرید! به دهانه مخصوص ریختن مجدد مواد غذایی دست نزنید. برای فشردن مواد غذایی فقط از اهرم فشارنده استفاده کنید.

### صفحه خردکن دوطرفه -

#### ضخیم/نازک

- برای خلالی کردن میوه و سبزیجات علامت روی صفحه خردکن دوطرفه:
- «1» برای برش ضخیم،
- «3» برای برش نازک

### توجه!

- صفحه خردکن دوطرفه برای خلالی کردن پنیر، نان، فانتزی و شکلات مناسب نیست. سبب‌زمینی پخته، دیرپز فقط پس از سرد شدن خلال شود.

### صفحه رنده دوطرفه -

#### درشت/ریز

- برای رنده کردن صیفی‌جات، میوه و پنیر، غیر از پنیرهای سفت (مثل پارمزان).
- علامت روی صفحه رنده دوطرفه:
- «2» برای رنده درشت
- «4» برای رنده ریز

### توجه!

- صفحه رنده دوطرفه برای خرد کردن آجیل مناسب نیست. برای رنده کردن پنیرهای نرم فقط از رنده درشت با درجه 2 استفاده شود.



### صفحه خلال‌کن سبب‌زمینی

- برای خلال کردن سبب‌زمینی خام به منظور تهیه سبب‌زمینی سرخ‌کرده



### صفحه خلال‌کن سبزیجات

- میوه و سبزیجات را برای تهیه غذاهای آسیایی به‌صورت نازک خلال می‌کند.

- توصیه:** صفحه خلال‌کن سبب‌زمینی و نیز سبزیجات را طوری قرار دهید که تیغه آن رو به بالا باشد. صفحاتی که کاربردهای دیگری دارند، در فروشگاه‌های تخصصی موجود هستند (رجوع به فصل «لوازم جانبی ویژه»).

### تصویر C

- کاسه را روی دستگاه بگذارید (پیکان روی کاسه بالای نقطه روی دستگاه) و در جهت حرکت عقربه‌های ساعت بچرخانید تا جاببفتند.
- اهرم شفت موتور را داخل کاسه جاگذاری کنید.
- صفحه را از پوشش محافظ بیرون بیاورید.
- صفحه را روی پایه صفحه قرار دهید. طرف دلخواه صفحه (خلال یا رنده) را رو به بالا قرار دهید. صفحه را طوری روی پایه قرار دهید که گرداننده روی پایه صفحه داخل سوراخ‌های صفحه ببفتند. صفحه باید روی تویی‌های جانبی پایه صفحه قرار بگیرد.
- پایه صفحه را کمی بچرخانید و روی اهرم شفت موتور جاببندازید.

### ⚠ خطر آسیب‌دیدگی با تیغه تیز!

- به تیغه و لبه تیز صفحه‌های خردکننده دست نزنید. صفحات خردکن را فقط از لبه در دست بگیرید!
- درپوش را بگذارید (پیکان روی درپوش بالای نقطه روی کاسه) و در جهت حرکت عقربه‌های ساعت بچرخانید. وقتی درپوش کامل بسته می‌شود، برجستگی درپوش باید روی شکاف دسته کاسه قرار بگیرد.
- گلوئی و اهرم فشارنده را سر جای خود قرار دهید.
- دوشاخه را به پریز برق بزنید.





### تیغه همه‌کاره

برای خرد کردن، له کردن، هم زدن و ورز دادن.

#### ⚠️ خطر آسیب‌دیدگی با تیغه تیز!

تیغه‌های خردکن را با دست برهنه لمس نکنید. در صورت عدم استفاده از تیغه همه‌کاره، همیشه آن را در محافظ مخصوص تیغه نگه دارید. تیغه همه‌کاره را فقط از لبه پلاستیکی آن در دست بگیرید.



### تیغه خمیرزن

برای ورز دادن خمیر و مخلوط کردن موادی که نباید خرد شوند (مانند کشمش، چپیس شکلات).



### همزن

برای خامه، سفیده تخم‌مرغ و خمیرهای سبک. برای مواد اولیه سفت مناسب نیست.

پیش از استفاده همزن را نصب نمایید.

همزن را وارد محفظه چرخ‌دهنده کنید تا جابجفتد

#### (تصویر B-5b)

#### تصویر B

- کاسه را روی دستگاه بگذارید (پیکان روی کاسه بالای نقطه روی دستگاه) و در جهت حرکت عقربه‌های ساعت بچرخانید تا جابجفتد.

#### قرار دادن تیغه همه‌کاره/تیغه خمیرزن:

- اهرم شفت موتور را روی پایه تیغه فشار دهید تا جابجفتد.
- پایه تیغه را داخل کاسه جاگذاری کنید.
- تیغه همه‌کاره/تیغه خمیرزن را روی پایه تیغه بگذارید و آن را رها کنید.

#### قرار دادن همزن:

- اهرم شفت موتور را داخل کاسه جاگذاری کنید.
- همزن را کمی بچرخانید و روی اهرم شفت موتور جابیندازید.

#### توجه!

- همیشه مواد غذایی را بعد از جا انداختن ابزار داخل ظرف بریزید.
- مواد غذایی را داخل ظرف بریزید.

### 21 مخلوطکن

- a ظرف مخلوطکن دارای شفت موتور
- b درپوش
- c دهانه مخصوص ریختن مجدد مواد
- d قیف

### 22 کیف لوازم جانبی \*

\* بسته به مدل دستگاه

### بهارگیری

قبل از اولین استفاده دستگاه و لوازم جانبی را کامل تمیز کنید. رجوع به «تمیز کردن و مراقبت»

#### توجه!

دستگاه را منحصرأ با دکمه چرخشی خاموش و روشن کنید. خاموش کردن دستگاه از طریق باز کردن درپوش باعث آسیب‌دیدگی دستگاه می‌شود.

#### مهم!

کاسه، درپوش/ظرف خردکن همه‌کاره و ظرف مخلوطکن برای استفاده در مایکروفر مناسب نیستند!

### آماده‌سازی

- بدنه اصلی دستگاه را روی سطحی صاف، ثابت و تمیز بگذارید.
- سیم را به همان اندازه که لازم است که بدنه اصلی بیرون بکشید.

### کاسه همراه با لوازم جانبی / ابزار

#### ⚠️ خطر آسیب‌دیدگی با تیغه‌ها و ابزار در حال چرخش!

هرگز وقتی دستگاه در حال کار است به کاسه دست نزنید. همیشه برای فشردن مواد غذایی از اهرم فشارنده استفاده کنید.

بعد از خاموش کردن دستگاه، شفت موتور هنوز برای مدت کوتاهی کار می‌کند. تیغه را فقط زمانی عوض کنید که شفت موتور کاملاً ثابت باشد.

#### توجه!

در صورت استفاده از کاسه برای آماده کردن مواد فقط در صورتی می‌توان دستگاه را روشن کرد که کاسه روی دستگاه قرار گرفته باشد و روی آن نیز درپوش محکم بسته شده باشد.

- 2** نمایشگر کارکرد  
در طول کارکرد دستگاه روشن است.  
در صورت بروز خطا در کارایی دستگاه،  
پریدن فیوز و نیز خرابی چشمک می‌زند. رجوع  
به فصل «راهنمایی در صورت بروز اختلال».
- 3** شفت موتور
- 4** محفظه جمع کردن سیم
- کاسه همراه با لوازم جانبی**
- 5** کاسه
- 6** درپوش
- 7** **a** گلویی  
**b** اهرم فشارنده
- ابزار و تیغه‌ها**
- 8** اهرم شفت موتور
- 9** پایه تیغه
- 10** تیغه همه‌کاره دارای محافظ مخصوص تیغه
- 11** تیغه خمیرزن
- 12** همزن
- 13** پایه صفحه برنده
- 14** صفحه خلال‌کن دوطرفه - ضخیم/نازک
- 15** صفحه رنده دوطرفه - درشت/ریز
- 16** صفحه خلال‌کن سیب‌زمینی \*
- 17** صفحه خلال‌کن سبزیجات \*
- 18** آب‌پرتقال گیری \*  
**a** صافی  
**b** مخروط آمیوه‌گیری
- 19** خردکن نگینی با اهرم شفت موتور \*  
**a** اهرم شفت موتور  
**b** پایه اصلی  
**c** گیره قفل  
**d** تیغه  
**e** صفحه برنده  
**f** روکش تیغه  
**g** تمیزکننده تیغه
- 20** خردکن همه‌کاره \*  
**a** ظرف دارای شفت موتور  
**b** درپوش

به شما برای خرید این وسیله **Bosch** تبریک می‌گوییم. جزییات بیشتر را درباره محصولات در صفحه اینترنتی ما خواهید یافت.

## فهرست

- برای ایمنی شما fa 1.....
- در یک نگاه fa 3.....
- به‌کارگیری fa 4.....
- آب‌پرتقال گیری fa 6.....
- خردکن نگینی fa 7.....
- مخلوط‌کن fa 8.....
- خردکن همه‌کاره fa 9.....
- پیشنهادهایی برای استفاده fa 9.....
- تمیز کردن و مراقبت fa 10.....
- راهنمایی در صورت بروز اختلال fa 11.....
- نگهداری fa 12.....
- لوازم جانبی ویژه fa 12.....
- دفع دستگاه fa 12.....
- شرایط ضمانت fa 12.....

## در یک نگاه

این دفترچه راهنما درباره تجهیزات مختلف دستگاه توضیحاتی ارائه می‌دهد. در تصویر **N** مروری کلی بر انواع مدل‌ها را خواهید یافت.  
**لطفاً صفحه تصاویر را باز کنید.**

### تصویر **A**

بدنه اصلی دستگاه

#### 1 دکمه چرخشی

0/off = توقف

**M** = اتصال لحظه‌ای با حداکثر سرعت، دکمه را برای مدت زمان دلخواه نگه دارید.

**min/max** (حداقل/حداکثر) = سرعت کار بدون درجه‌بندی، قابل تنظیم از سرعت کمتر تا بیشتر.

**Pulse** (پالس) = تنظیم دکمه برای کارکرد

متناوب با حداکثر سرعت. برای آماده کردن موادی مانند میلک‌شیک در مخلوط‌کن توصیه می‌شود.

قبل از سرهم کردن، جدا کردن یا تمیز کردن آن، باید دستگاه را از برق درآورد. در صورت قطع برق دستگاه همچنان روشن می‌ماند و پس از وصل مجدد برق به کار ادامه می‌دهد. هرگز بدنه اصلی دستگاه را در مایعات غوطه‌ور نسازید، هرگز آن را زیر آب نگیرید و با ماشین ظرف‌شویی نشویید. پیش از رفع اختلال دوشاخه را از پریز برق بکشید.

### **⚠ خطر آسیب‌دیدگی با تیغه‌های در حال چرخش!**

هرگز وقتی دستگاه در حال کار است به کاسه دست نزنید. همیشه برای فشردن مواد غذایی از اهرم فشارنده استفاده کنید. بعد از خاموش کردن دستگاه، شفت موتور هنوز برای مدت کوتاهی کار می‌کند. تیغه را فقط زمانی عوض کنید که شفت موتور کاملاً ثابت باشد.

### **⚠ خطر آسیب‌دیدگی با تیغه تیز / حرکت چرخشی!**

هرگز به ظرف مخلوطکن که به دستگاه متصل شده است، دست نزنید! فقط در صورت ثابت بودن شفت موتور، ظرف مخلوطکن را بردارید/وصل کنید. فقط در صورت ثابت بودن شفت موتور، ظرف خردکن همه‌کاره را بردارید/وصل کنید.

### **⚠ خطر آسیب‌دیدگی با تیغه تیز!**

تیغه‌های خردکن را با دست برهنه لمس نکنید. در صورت عدم استفاده از تیغه همه‌کاره، همیشه آن را در محافظ مخصوص تیغه نگه دارید. برای تمیز کردن از برس استفاده کنید. به تیغه و لبه تیز صفحه‌های خردکننده دست نزنید. فقط قسمت پلاستیکی وسط صفحه‌ها را بگیرید! به دهانه مخصوص ریختن مجدد مواد غذایی دست نزنید. برای فشردن مواد غذایی فقط از اهرم فشارنده استفاده کنید. تیغه‌ها را با دست برهنه لمس نکنید. برای تمیز کردن از برس استفاده کنید.

### **⚠ خطر سوختگی با آب جوش!**

هنگام تهیه مخلوط داغ، از قیف روی درپوش بخار خارج می‌شود. حداکثر 0.4 لیتر مایع داغ یا کف‌دار داخل محفظه بریزید.

### **⚠ خطر آسیب‌دیدگی!**

هرگز لوازم جانبی را مستقیماً به بدنه اصلی دستگاه وصل نکنید.

### **⚠ مهم!**

حتماً دستگاه را بعد از هر بار استفاده یا در صورت عدم استفاده به مدت طولانی کاملاً تمیز نمایید. ← «تمیز کردن و مراقبت» رجوع به صفحه 10

### **توضیح نشانه‌های روی دستگاه و لوازم جانبی**

از دستورالعمل‌های دفترچه راهنما پیروی کنید.



احتیاط! تیغه چرخان.



احتیاط! ابزار چرخان.



به دهانه مخصوص ریختن مجدد مواد غذایی دست نزنید.

## برای ایمنی شما

پیش از استفاده این راهنما را با دقت بخوانید و توصیه‌های ایمنی و مربوط به استفاده از این دستگاه را رعایت نمایید. عدم توجه به دستورالعمل‌های مربوط به استفاده صحیح از دستگاه باعث سلب مسئولیت تولیدکننده در قبال خسارات ناشی از آن می‌شود.

این وسیله برای کارهایی با حجم معمول خانه داری یا درون منزل و محیط‌های غیر کاری طراحی شده است. استفاده مشابه استفاده خانگی به عنوان مثال شامل آشپزخانه محل کار یعنی آشپزخانه مغازه‌ها، دفترهای اداری، موسسات کشاورزی و سایر موسسات تجاری می‌شود. استفاده در پانسیون‌ها، هتل‌های کوچک و دیگر مکان‌های اقامتی مشابه نیز بلامانع است.

دستگاه را صرفاً برای مقادیر مصرفی خانگی و نیز به‌مدت زمان معمول برای استفاده خانگی به‌کارگیرید. رجوع به فصل «دستور تهیه غذا/مواد اولیه/آماده کردن مواد».

این دستگاه برای مخلوط کردن، ورز دادن، زدن، بریدن و رنده کردن مواد غذایی مناسب است. در صورت استفاده از لوازم جانبی که از طرف تولیدکننده مجاز شناخته شده‌اند، می‌توان از سایر امکانات دستگاه نیز بهره برد. از این وسیله نباید برای سایر مواد و همچنین اجسام دیگر استفاده نمود. فقط از لوازم جانبی اصلی دستگاه استفاده کنید. لطفاً دستورالعمل استفاده را نزد خود نگهدارید. در صورت دادن دستگاه به شخصی دیگر، دستورالعمل استفاده را نیز به وی بدهید.

### توصیه‌های ایمنی عمومی

#### ⚠ خطر برق‌گرفتگی

کودکان نباید از این دستگاه استفاده کنند. کودکان نباید با دستگاه بازی کنند. کودکان را از وسیله و سیم برق دستگاه دور نگه دارید. افراد دارای محدودیت‌های حرکتی، حسی و فکری یا افراد کم‌تجربه و/یا کم‌اطلاع در صورتی می‌توانند از دستگاه استفاده کنند که تحت مراقبت باشند یا نحوه استفاده ایمن از دستگاه به آنها آموزش داده شده باشد، طوری که خطرهای احتمالی استفاده از دستگاه را درک کرده باشند.

وسيله را فقط با توجه به داده‌های مندرج روی پلاک مشخصات متصل و استفاده کنید. باید از دستگاه صرفاً در فضاهای داخلی با دمای اتاق و در ارتفاعی بالغ بر حداکثر 2000 متر بالاتر از سطح دریا استفاده شود. صرفاً زمانی از دستگاه استفاده کنید که روی سیم برق و دستگاه هیچ اثری از آسیب‌دیدگی وجود نداشته باشد.

سیم برق نباید روی لبه‌های تیز یا سطوح داغ کشیده شود. برای جلوگیری از بروز خطر باید در صورت آسیب‌دیدگی سیم برق دستگاه، آن را از طریق تولیدکننده یا مرکز خدمات مشتری یا اشخاص ذی‌صلاح مشابه جایگزین نمود. تعمیر دستگاه فقط باید توسط کارکنان خدمات مشتری ما انجام شود.

### توصیه‌های ایمنی برای استفاده از این دستگاه

#### ⚠ خطر آسیب‌دیدگی

#### ⚠ خطر برق‌گرفتگی

پیش از تعویض لوازم جانبی یا قطعات اضافی که هنگام کار کردن دستگاه حرکت می‌کنند، باید دستگاه را خاموش کرد و آن را از برق درآورد. مادامی که کسی مراقب دستگاه نیست و

## Kundendienst – Customer Service

### DE Deutschland, Germany

BSH Hausgeräte Service GmbH  
Zentralwerkstatt für kleine  
Hausgeräte  
Trautskirchener Strasse 6-8  
90431 Nürnberg

Online Auftragsstatus, Filterbeutel-  
Konfigurator und viele weitere  
Infos unter:  
www.bosch-home.com

Reparaturservice, Ersatzteile &  
Zubehör, Produkt-Informationen:  
Tel.: 0911 70 440 040  
mailto:cp-servicecenter@  
bshg.com

Wir sind an 365 Tagen rund um die Uhr  
erreichbar.

### AE United Arab Emirates,

الإمارات العربية المتحدة

BSH Home Appliances FZE  
Round About 13,  
Plot Nr MO-0532A  
Jebel Ali Free Zone – Dubai  
Tel.: 04 881 4401  
mailto:service.uae@bshg.com  
www.bosch-home.com/ae

### AL Republika e Shqiperise, Albania

ELEKTRO-SERVIS sh.p.k  
Rr: "Ferit Xhajklo" Ish Markata  
Tirana  
Tel.: 4 2278 130, -131  
Fax: 4 2278 130  
mailto:info@elektro-servis.com

ELEKTRO-SERVIS sh.p.k  
Kulla B Nr.223/1  
Kodi Postar 1023  
Tirana  
Tel.: 4 480 6061  
Tel.: 4 227 4941  
Fax: 4 227 0448  
Cel: +355 069 60 45555  
mailto:info@expert-servis.al

### AT Österreich, Austria

BSH Hausgeräte  
Gesellschaft mbH  
Werkskundendienst  
für Hausgeräte  
Quellenstrasse 2  
1100 Wien  
Tel.: 0810 550 511\*  
Fax: 01 605 75 51 212  
mailto:vie-stoerungsannahme@  
bshg.com

Hotline für Espresso-Geräte:

Tel.: 0810 700 400\*  
www.bosch-home.at

\*innerhalb Österreichs zum Regionaltarif

### AU Australia

BSH Home Appliances Pty. Ltd.  
7-9 Arco Lane  
HEATHERTON, Victoria 3202  
Tel.: 1300 368 339  
mailto:bshau-as@bshg.com  
www.bosch-home.com.au

### BA Bosna i Hercegovina, Bosnia-Herzegovina

"HIGH" d.o.o.  
Gradačacka 29b  
71000 Sarajevo  
Info-Line: 061 100 950  
Fax: 033 213 513  
mailto:delicnanda@hotmail.com

### BE Belgique, België, Belgium

BSH Home Appliances S.A.  
Avenue du Laerbeek 74  
Laarbeeklaan 74  
1090 Bruxelles – Brussel  
Tel.: 070 222 141  
Fax: 024 757 291  
mailto:bru-repairs@bshg.com  
www.bosch-home.be

### BG Bulgaria

BSH Domakinski Uredi  
Bulgaria EOOD  
115K Tsarigradsko Chausse Blvd.  
European Trade Center Building,  
5th floor  
1784 Sofia  
Tel.: 02 892 90 47  
Fax: 02 878 79 72  
mailto:informacia.servis-bg@  
bshg.com  
www.bosch.home.bg

### BH Bahrain, مملكة البحرين

Khalaifat Est.  
P.O. Box 5111  
Manama  
Tel.: 01 7400 553  
mailto:service@khalaifat.com

### BY Belarus, Беларусь

ООО "БСХ Бытовая техника"  
тел.: 495 737 2961  
mailto:mok-kdhl@bshg.com

### CH Schweiz, Suisse, Svizzera, Switzerland

BSH Hausgeräte AG  
Werkskundendienst für  
Hausgeräte  
Fahrweidstrasse 80  
8954 Geroldswil  
mailto:ch-info.hausgeraete@  
bshg.com

Service Tel.: 0848 840 040  
Service Fax: 0848 840 041  
mailto:ch-reparatur@bshg.com  
Ersatzteile Tel.: 0848 880 080  
Ersatzteile Fax: 0848 880 081  
mailto:ch-ersatzteil@bshg.com  
www.bosch-home.com

### CY Cyprus, Κύπρος

BSH Ikiakes Syskeves-Service  
39, Arh. Makaaniou III Str.  
2407 Egomi/Nikosia (Lefkosia)  
Tel.: 7777 8007  
Fax: 022 658 128  
mailto:bsh.service.cyprus@  
cytanet.com.cy

### CZ Česká Republika, Czech Republic

BSH domácí spotřebiče s.r.o.  
Firemní servis domácích  
spotřebičů  
Pekařská 10b  
155 00 Praha 5  
Tel.: 0251 095 546  
Fax: 0251 095 549  
www.bosch-home.com/cz

### DK Danmark, Denmark

BSH Hvidevarer A/S  
Telegrafvej 4  
2750 Ballerup  
Tel.: 44 89 89 85  
Fax: 44 89 89 86  
mailto:BSH-Service.dk@  
BSHG.com  
www.bosch-home.dk

### EE Eesti, Estonia

SIMSON OÜ  
Raua 55  
10152 Tallinn  
Tel.: 0627 8730  
Fax: 0627 8733  
mailto:teenindus@simson.ee

### ES España, Spain

BSH Electrodomésticos  
España S.A.  
Servicio Oficial del Fabricante  
Parque Empresarial PLAZA,  
C/ Manfredonia, 6  
50197 Zaragoza  
Tel.: 902 245 255 o 976 305 713  
Fax: 976 578 425  
mailto:CAU-Bosch@bshg.com  
www.bosch-home.es

### FI Suomi, Finland

BSH Kodinkoneet Oy  
Itälähdenkatu 18 A, PL 123  
00201 Helsinki  
Tel.: 0207 510 700  
Fax: 0207 510 780  
mailto:Bosch-Service-  
FI@bshg.com  
www.bosch-home.fi  
Lankapuhelimesta 8,28 snt/puhelu  
+ 7 snt/min (alv 24%)  
Matkapuhelimesta 8,28 snt/puhelu  
+ 17 snt/min (alv 24%)

**FR France**

BSH Electroménager S.A.S.  
50 rue Ardoin – BP 47  
93401 SAINT-OUEN cedex

Service interventions à domicile:  
01 40 10 11 00

Service Consommateurs:  
0 892 698 010 (0,34 € TTC/mn)  
mailto:soa-bosch-conso@bshg.com

Service Pièces Détachées et  
Accessoires:  
0 892 698 009 (0,34 € TTC/mn)  
www.bosch-home.fr

**GB Great Britain**

BSH Home Appliances Ltd.

Grand Union House  
Old Wolverton Road  
Wolverton

Milton Keynes MK12 5PT  
To arrange an engineer visit, to  
order spare parts and accessories  
or for product advice please visit  
www.bosch-home.co.uk  
or call

Tel.: 0344 892 8979\*

\*Calls are charged at the basic rate, please  
check with your telephone service provider  
for exact charges

**GR Greece, Ελλάς**

BSH Ikiakes Siskeves A.B.E.  
Central Branch Service

17 km E.O. Athinon-Lamias &  
Potamou 20  
14564 Kifisia  
Πανελλήνιο τηλέφωνο: 181 82  
(Αστική χρέωση)  
www.bosch-home.gr

**HK Hong Kong, 香港**

BSH Home Appliances Limited

Unit 1 & 2, 3rd Floor  
North Block, Skyway House

3 Sham Mong Road  
Tai Kok Tsui, Kowloon  
Hong Kong

Tel.: 2565 6151

Fax: 2565 6681

mailto:bosch.hk.service@bshg.com

www.bosch-home.cn

**HR Hrvatska, Croatia**

BSH kućni uređaji d.o.o.

Kneza Branimira 22

10000 Zagreb

Tel.: 01 640 36 09

Fax: 01 640 36 03

mailto:informacije.servis-hr@

bshg.com

www.bosch-home.com/hr

**HU Magyarország, Hungary**

BSH Háztartási Készülék

Kereskedelmi Kft.

Háztartási gépek márkaszervize

Királyhágó tér 8-9

1126 Budapest

Hibabejelentés

Tel.: +361 489 5461

Fax: +361 201 8786

mailto:hibabejelentes@bsh.hu

Alkatrészrendelés

Tel.: +361 489 5463

Fax: +361 201 8786

mailto:alkatrészrendeles@bsh.hu

www.bosch-home.com/hu

**IE Republic of Ireland**

BSH Home Appliances Ltd.

Unit F4, Ballymount Drive

Ballymount Industrial Estate

Walkinstown

Dublin 12

Service Requests,

Spares and Accessories

Tel.: 01450 2655\*

Fax: 01450 2520

www.bosch-home.co.uk

\*0.03 € per minute at peak.

Off peak 0.0088 € per minute

**IL Israel, ישראל**

C/S/B/ Home Appliance Ltd.

1, Hamasger St.

North Industrial Park

Lod, 7129801

Tel.: 08 9777 222

Fax: 08 9777 245

mailto:csb-serv@csb-ltd.co.il

www.bosch-home.co.il

**IN India, Bhārat, भारत**

BSH Household Appliances

Mfg. Pvt. Ltd.

Arena House, 2nd Floor, Main Bldg,

Plot No. 103, Road No. 12, MIDC,

Andheri East

Mumbai 400 093

Toll Free 1800 266 1880

www.bosch-home.com/in

**IS Iceland**

Smith & Norland hf.

Noatuni 4

105 Reykjavik

Tel.: 0520 3000

Fax: 0520 3011

www.sminor.is

**IT Italia, Italy**

BSH Elettrodomestici S.p.A.

Via. M. Nizzoli 1

20147 Milano (MI)

Numero verde 800 829 120

mailto:info@bosch-elettrodomestici.it

www.bosch-home.com/it

**KZ Kazakhstan, Қазақстан**

IP Turebekov Yerzhan

Nurmanovich

Jangeldina str. 15

Shimkent 160018

Tel.: 0252 31 00 06

mailto:evrika\_kz@mail.ru

**LB Lebanon, لبنان**

Teheni, Hana & Co.

Boulevard Dora 4043 Beyrouth

P.O. Box 90449

Jdeideh 1202 2040

Tel.: 01 255 211

mailto:Info@Teheni-Hana.com

**LT Lietuva, Lithuania**

Senuku prekybos centras UAB

Jonavos g. 62

44192 Kaunas

Tel.: 0372 12146

Fax: 0372 12165

www.senukai.lt

**LU Luxembourg**

BSH électroménagers S.A.

13-15 ZI Breedeweues

1259 Senningerberg

Tel.: 26349 300

Fax: 26349 315

mailto:lux-service.electromenager@

bshg.com

www.bosch-home.com/lu

**LV Latvija, Latvia**

General Serviss Limited

Bullu street 70c

1067 Riga

Tel.: 07 42 41 37

mailto:bt@olimpeks.lv

Elkor Serviss

Brivibas gatve 201

1039 Riga

Tel.: 067 0705 20; -36

mailto:domoservice@elkor.lv

www.servisacentrs.lv

**MD Moldova**

S.R.L. "Rialto-Studio"

ул. Шусева 98

2012 Кишинев

тел./факс: 022 23 81 80

mailto:bosch-md@mail.ru

**ME Crna Gora, Montenegro**

Elektronika komerc

Ul. Slobode 17

84000 Bijelo Polje

Tel./Fax: 050 432 575

Mobil: 069 324 812

mailto:ekobosch.servis@

t-com.me

**MK Macedonia, Македонија**

GORENEC

Jane Sandanski 69 lok.3

1000 Skopje

Tel.: 022 454 600

Mobil: 070 697 463

mailto:gorenc@yahoo.com

**MT Malta**

Oxford House Ltd.

Notabile Road

Mriehel BKR 14

Tel.: 021 442 334

Fax: 021 488 656

www.oxfordhouse.com.mt

**MV Raajjeyge Jumhooriyyaa, Maledives**

Lintel Investments  
Ma. Maadheli, Majeedhee Magu Malé  
Tel.: 0331 0742  
mailto:mohamed.zuhuree@lintel.com.mv

**NL Nederland, Netherlands**

BSH Huishoudapparaten B.V.  
Taurusavenue 36  
2132 LS Hoofddorp  
Storingsmelding:  
Tel.: 088 424 4010  
Fax: 088 424 4845  
mailto:bosch-contactcenter@bshg.com

Onderdelenverkoop:  
Tel.: 088 424 4010  
Fax: 088 424 4801  
mailto:bosch-onderdelen@bshg.com  
www.bosch-home.nl

**NO Norge, Norway**

BSH Husholdningsapparater A/S  
Grensesvingen 9  
0661 Oslo  
Tel.: 22 66 06 00  
Fax: 22 66 05 50  
mailto:Bosch-Service-NO@bshg.com  
www.bosch-home.no

**NZ New Zealand**

BSH Home Appliances Ltd.  
Unit F 2, 4 Orbit Drive  
Mairangi Bay  
Auckland 0632  
Tel.: 09 477 0492  
Fax: 09 477 2647  
mailto:bshnz-cs@bshg.com  
www.bosch-home.co.nz

**PL Polska, Poland**

BSH Sprzęt Gospodarstwa  
Domowego sp. z o.o.  
Al. Jerozolimskie 183  
02-222 Warszawa  
Centrala Serwisu  
Tel.: 801 191 534  
Fax: 022 572 7709  
mailto:Serwis.Fabryczny@bshg.com  
www.bosch-home.pl

**PT Portugal**

BSHP Electrodomésticos Lda.  
Rua Alto do Montijo, nº 15  
2790-012 Carnaxide  
Tel.: 214 250 730  
Fax: 214 250 701  
mailto:bosch.electrodomesticos.pt@bshg.com  
www.bosch-home.pt

**RO România, Romania**

BSH Electrocasnice srl.  
Sos. Bucuresti-Ploiesti,  
nr. 19-21, sect.1  
13682 Bucuresti  
Tel.: 021 203 9748  
Fax: 021 203 9733  
mailto:service.romania@bshg.com  
www.bosch-home.ro

**RU Russia, Россия**

ООО "БСХ Бытовая техника"  
Сервис от производителя  
Малая Калужская 19/1  
119071 Москва  
тел.: 495 737 2961  
mailto:mok-kdhl@bshg.com  
www.bosch-home.com

**SA Kingdom Saudi Arabia,**

المملكة العربية السعودية  
Abdul Latif Jameel Electronics  
and Airconditioning Co. Ltd.  
BOSCH Service centre,  
Kilo 5 Old Makkah Road  
(Next to Toyota), Jamiah Dist.  
P.O.Box 7997  
Jeddah 21472  
Tel.: 800 244 0043  
mailto:kunnumalsp@alj.com  
www.aljelectronics.com.sa

**SE Sverige, Sweden**

BSH Hushållsapparater AB  
Landsvägen 32  
169 29 Solna  
Tel.: 0771 11 22 77 local rate  
mailto:Bosch-Service-SE@bshg.com  
www.bosch-home.se

**SG Singapore, 新加坡**

BSH Home Appliances Pte. Ltd.  
TECHPLACE I and  
Mo Kio Avenue 10  
Block 4012 #01-01  
569628 Singapore  
Tel.: 6751 5000  
Fax: 6751 5005  
mailto:bshsgp.service@bshg.com  
www.bosch-home.com.sg

**SI Slovenija, Slovenia**

BSH Hišni aparati d.o.o.  
Litostrajska 48  
1000 Ljubljana  
Tel.: 01 583 07 01  
Fax: 01 583 08 89  
mailto:informacije.servis@bshg.com  
www.bosch-home.com/si

**SK Slovensko, Slovakia**

BSH domácí spotřebiče s.r.o.  
Organizačná zložka Bratislava  
Galvaniho 17/C  
821 04 Bratislava  
Tel.: 02 44 45 20 41  
mailto:opravy@bshg.com  
www.bosch-home.com/sk

**TR Türkiye, Turkey**

BSH Ev Aletleri Sanayi  
ve Ticaret A.S.  
Fatih Sultan Mehmet Mahallesi  
Balkan Caddesi No: 51  
34771 Ümraniye, İstanbul  
Tel.: 0 216 444 6333\*  
Fax: 0 216 528 9188  
mailto:careline.turkey@bshg.com  
www.bosch-home.com/tr  
\*Çağrı merkezini sabit hatlardan aramanın  
bedeli şehir içi ücretlendirme, Cep  
telefonlarından ise kullanılan tarifeyle göre  
değişkenlik göstermektedir

**TW Taiwan, 台湾**

BSH Home Appliances Private Limited  
台北市內湖區洲子街80號11樓  
11F., No.80, Zhouzi St., Neihu Dist.  
Taipei City 11493  
Tel.: 0800 368 888  
Fax: 02 2627 9788  
mailto:bshtzn-service@bshg.com  
我們期盼您不斷的鼓勵與指導,  
任何查詢或服務需求,  
歡迎洽詢客服專線  
www.bosch-home.com.tw

**UA Ukraine, Україна**

ТОВ "БСХ Побутова Техніка"  
tel.: 044 490 2095  
mailto:bsh-service.ua@bshg.com  
www.bosch-home.com.ua

**XK Kosovo**

NTP GAMA  
Rruga Mag Prishtine-ferizaj  
70000 Ferizaj  
Tel.: 0290 321 434  
mailto:a\_service@gama-electronics.com

**XS Srbija, Serbia**

BSH Kućni aparati d.o.o.  
Milutina Milankovića br. 9ž  
11070 Novi Beograd  
Tel.: 011 205 23 97  
Fax: 011 205 23 89  
mailto:informacije.servis-sr@bshg.com  
www.bosch-home.rs

**ZA South Africa**

BSH Home Appliances (Pty) Ltd.  
15th Road Randjespark  
Private Bag X36, Randjespark  
1685 Midrand – Johannesburg  
Tel.: 086 002 6724  
Fax: 086 617 1780  
mailto:applianceserviceza@bshg.com  
www.bosch-home.com/za



## Garantiebedingungen DEUTSCHLAND (DE)

Die nachstehenden Bedingungen, die Voraussetzungen und Umfang unserer Garantieleistung beschreiben, lassen die Gewährleistungsverpflichtungen des Verkäufers aus dem Kaufvertrag mit dem Endabnehmer unberührt.

Für dieses Gerät leisten wir Garantie gemäß nachstehenden Bedingungen:

1. Wir beheben unentgeltlich nach Maßgabe der folgenden Bedingungen (Nr. 2–6) Mängel am Gerät, die nachweislich auf einem Material- und/oder Herstellungsfehler beruhen, wenn sie uns unverzüglich nach Feststellung und innerhalb von 24 Monaten nach Lieferung an den Erstendabnehmer gemeldet werden. Zeigt sich der Mangel innerhalb von 6 Monaten ab Lieferung, wird vermutet, dass es sich um einen Material- oder Herstellungsfehler handelt.
2. Die Garantie erstreckt sich nicht auf leicht zerbrechliche Teile wie z. B. Glas oder Kunststoff bzw. Glühlampen.

Eine Garantiepflicht wird nicht ausgelöst durch geringfügige Abweichungen von der Soll-Beschaffenheit, die für Wert und Gebrauchstauglichkeit des Gerätes unerheblich sind, oder durch Schäden aus chemischen und elektrochemischen Einwirkungen von Wasser, sowie allgemein aus anomalen Umweltbedingungen oder sachfremden Betriebsbedingungen oder wenn das Gerät sonst mit ungeeigneten Stoffen in Berührung gekommen ist. Ebenso kann keine Garantie übernommen werden, wenn die Mängel am Gerät auf Transportschäden, die nicht von uns zu vertreten sind, nicht fachgerechte Installation und Montage, Fehlgebrauch, eine nicht haushaltsübliche Nutzung, mangelnde Pflege oder Nichtbeachtung von Bedienungs- oder Montagehinweisen zurückzuführen sind.

Der Garantieanspruch erlischt, wenn Reparaturen oder Eingriffe von Personen vorgenommen werden, die hierzu von uns nicht ermächtigt sind, oder wenn unsere Geräte mit Ersatzteilen, Ergänzungs- oder Zubehörteilen versehen werden, die keine Originalteile sind und dadurch ein Defekt verursacht wird.

3. Die Garantieleistung erfolgt in der Weise, dass mangelhafte Teile nach unserer Wahl unentgeltlich instandgesetzt oder durch einwandfreie Teile ersetzt werden.

Geräte, die zumutbar (z. B. im PKW) transportiert werden können, und für die unter Bezugnahme auf diese Garantie eine Garantieleistung beansprucht wird, sind unserer nächstgelegenen Kundendienststelle oder unserem Vertragskundendienst zu übergeben oder zuzusenden. Instandsetzungen am Aufstellungsort können nur für stationär betriebene (feststehende) Geräte verlangt werden.

Es ist jeweils der Kaufbeleg mit Kauf- und/oder Lieferdatum vorzulegen. Ersetzte Teile gehen in unser Eigentum über.

4. Sofern die Nachbesserung von uns abgelehnt wird oder fehlschlägt, wird innerhalb der oben genannten Garantiezeit auf Wunsch des Endabnehmers kostenfrei gleichwertiger Ersatz geliefert.
5. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist, noch setzen sie eine neue Garantiefrist in Lauf. Die Garantiefrist für eingebaute Ersatzteile endet mit der Garantiefrist für das ganze Gerät.
6. Weitergehende oder andere Ansprüche, insbesondere solche auf Ersatz außerhalb des Gerätes entstandener Schäden sind – soweit eine Haftung nicht zwingend gesetzlich angeordnet ist – ausgeschlossen.

Diese Garantiebedingungen gelten für in Deutschland gekaufte Geräte. Werden Geräte ins Ausland verbracht, die die technischen Voraussetzungen (z. B. Spannung, Frequenz, Gasarten, etc.) für das entsprechende Land aufweisen und die für die jeweiligen Klima- und Umweltbedingungen geeignet sind, gelten diese Garantiebedingungen auch, soweit wir in dem entsprechenden Land ein Kundendienstnetz haben. Für im Ausland gekaufte Geräte gelten die von unserer jeweils zuständigen Landesvertretung herausgegebenen Garantiebedingungen. Diese können Sie über Ihren Fachhändler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben, oder direkt bei unserer Landesvertretung anfordern.

### Beachten Sie unser weiteres Kundendienst-Angebot:

Auch nach Ablauf der Garantie stehen Ihnen unser Werkskundendienst und unsere Servicepartner zur Verfügung.

**Robert Bosch Hausgeräte GmbH**  
**Carl-Wery-Straße 34**  
**81739 München, GERMANY**

08/14


## Bosch-Infoteam

(Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr erreichbar)

Für Produktinformationen sowie Anwendungs- und Bedienungsfragen **zu kleinen Hausgeräten:**

**Tel.: 0911 70 440 040** oder unter  
**bosch-infoteam@bshg.com**

Nur für Deutschland gültig!

 Beratung und Reparaturauftrag bei Störungen

D 0911 70 440 040

A 0810 550 511

CH 0848 840 040

Die Kontaktdaten aller Länder finden Sie im beiliegenden Kundendienst-Verzeichnis.

**Robert Bosch Hausgeräte GmbH**

**Carl-Wery-Straße 34**

**81739 München, GERMANY**

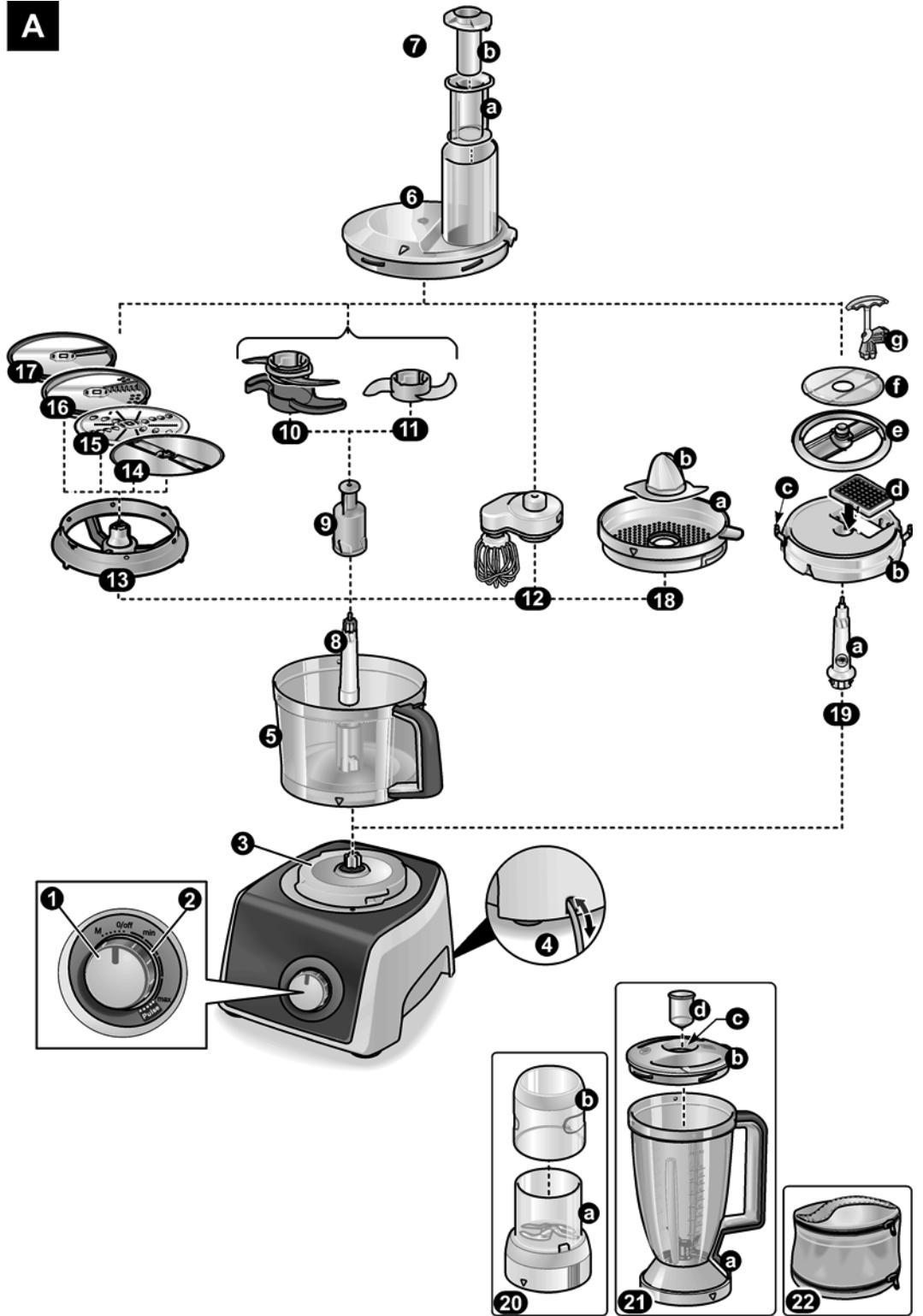
**[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)**

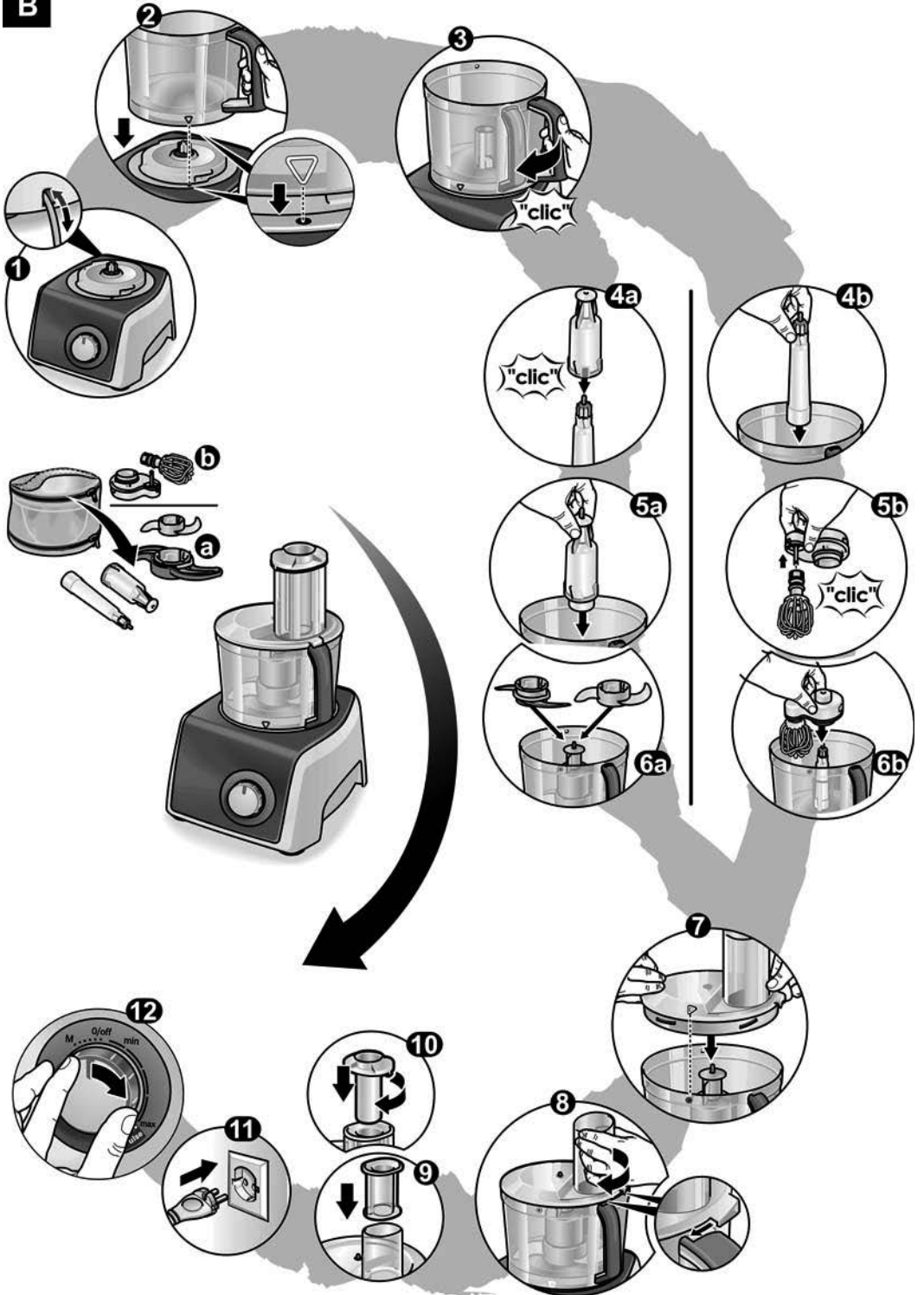


8001028714

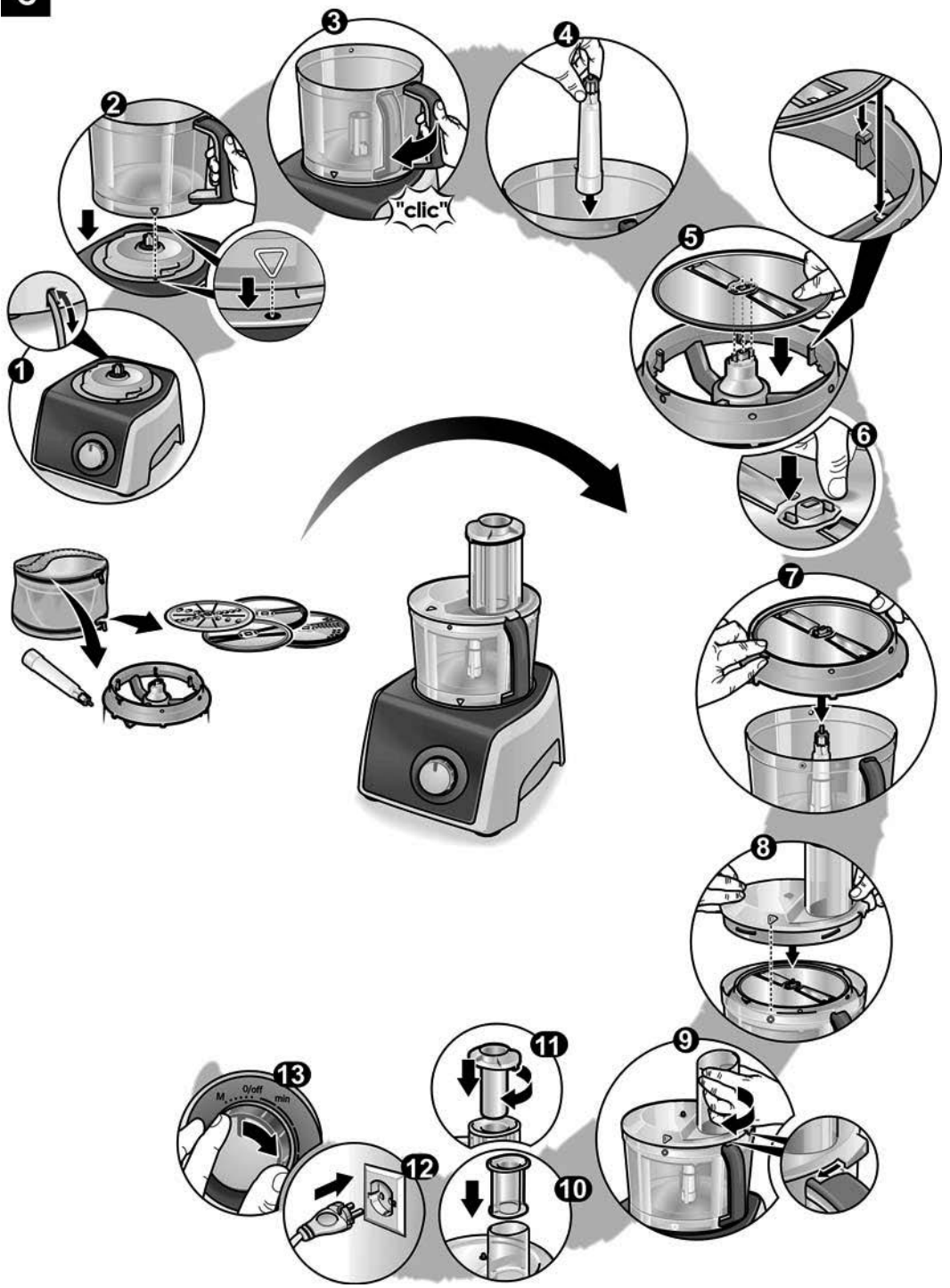
951203

**A**

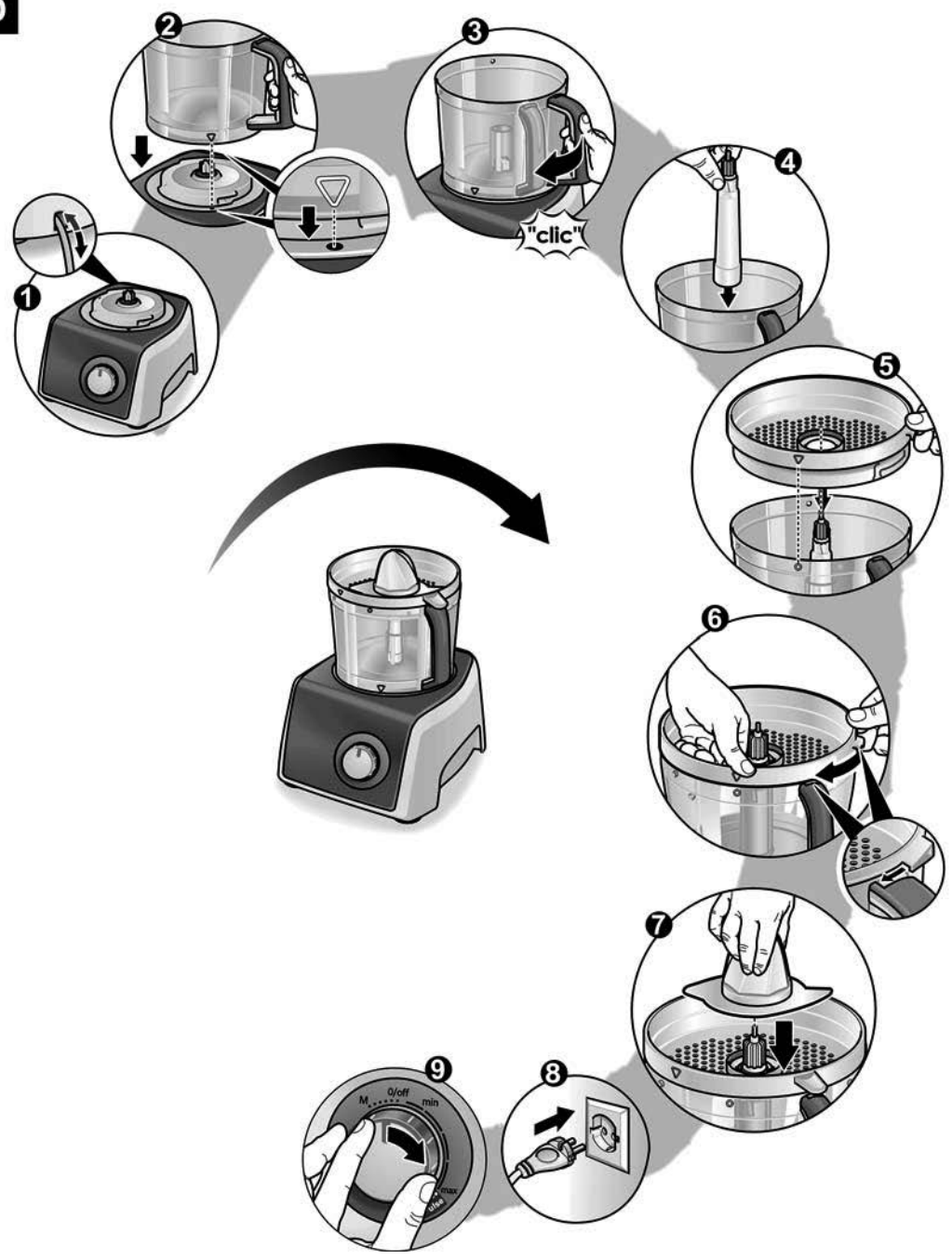


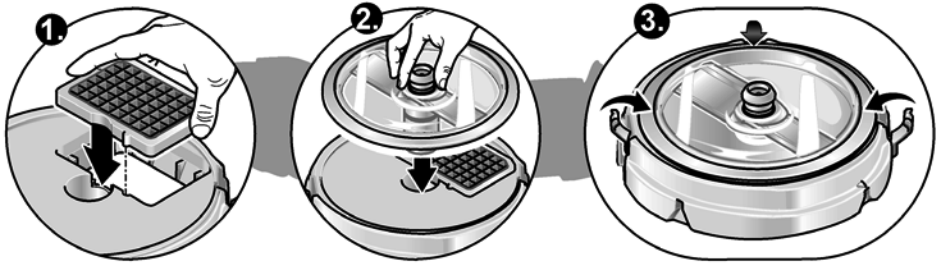
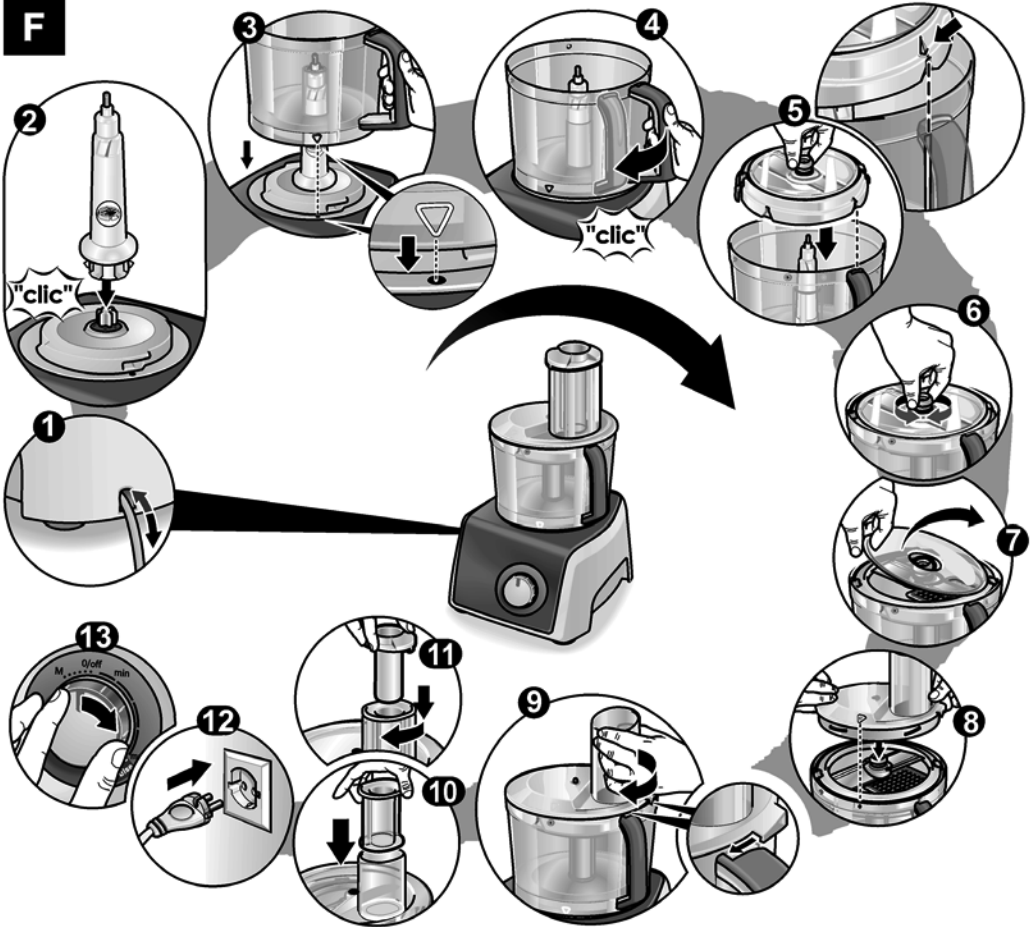
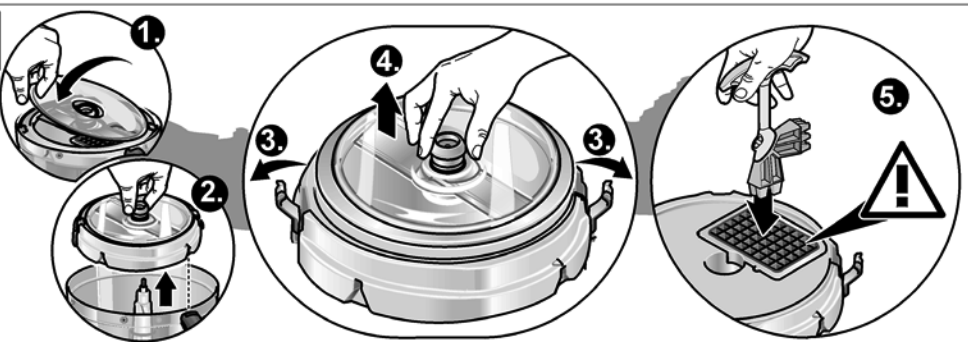
**B**

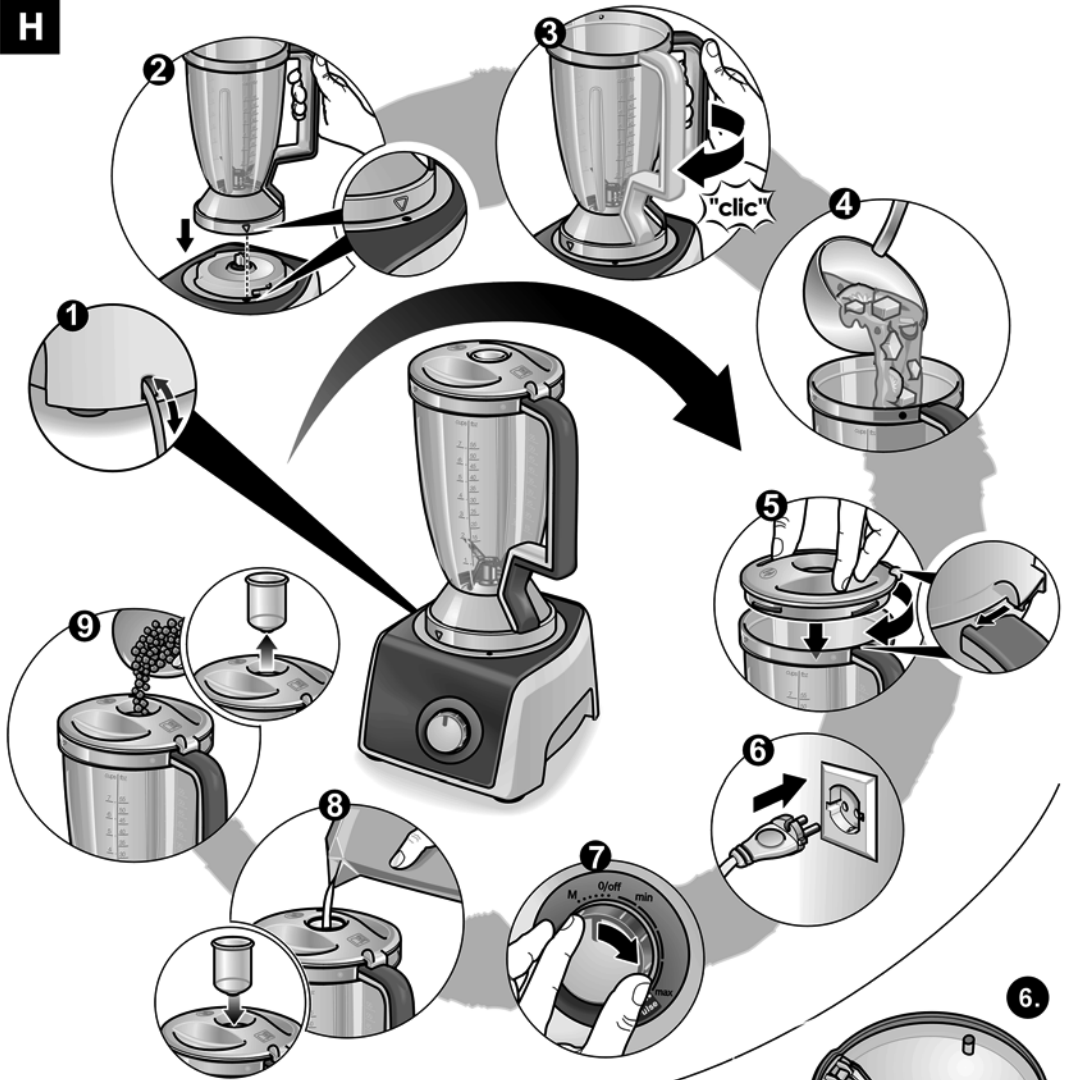
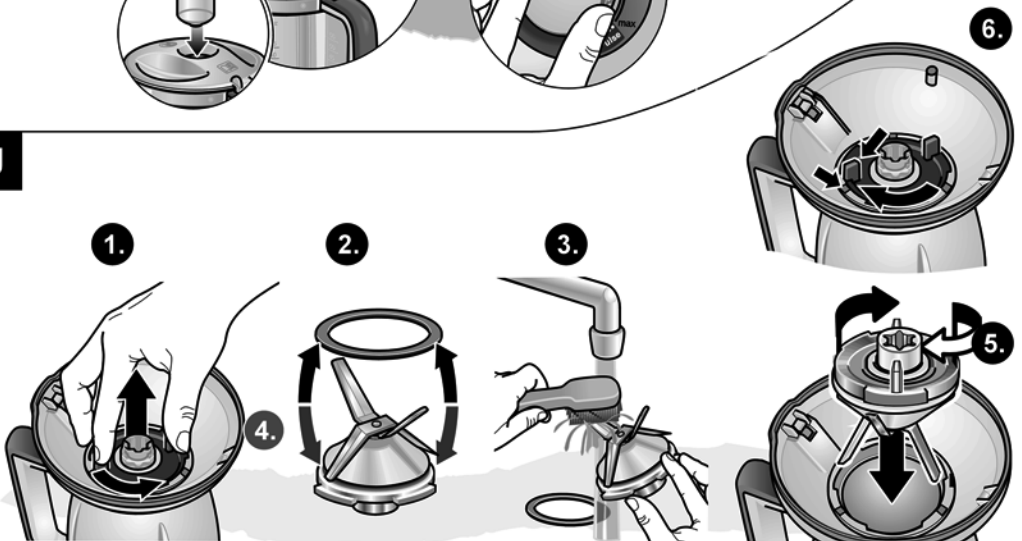
**C**



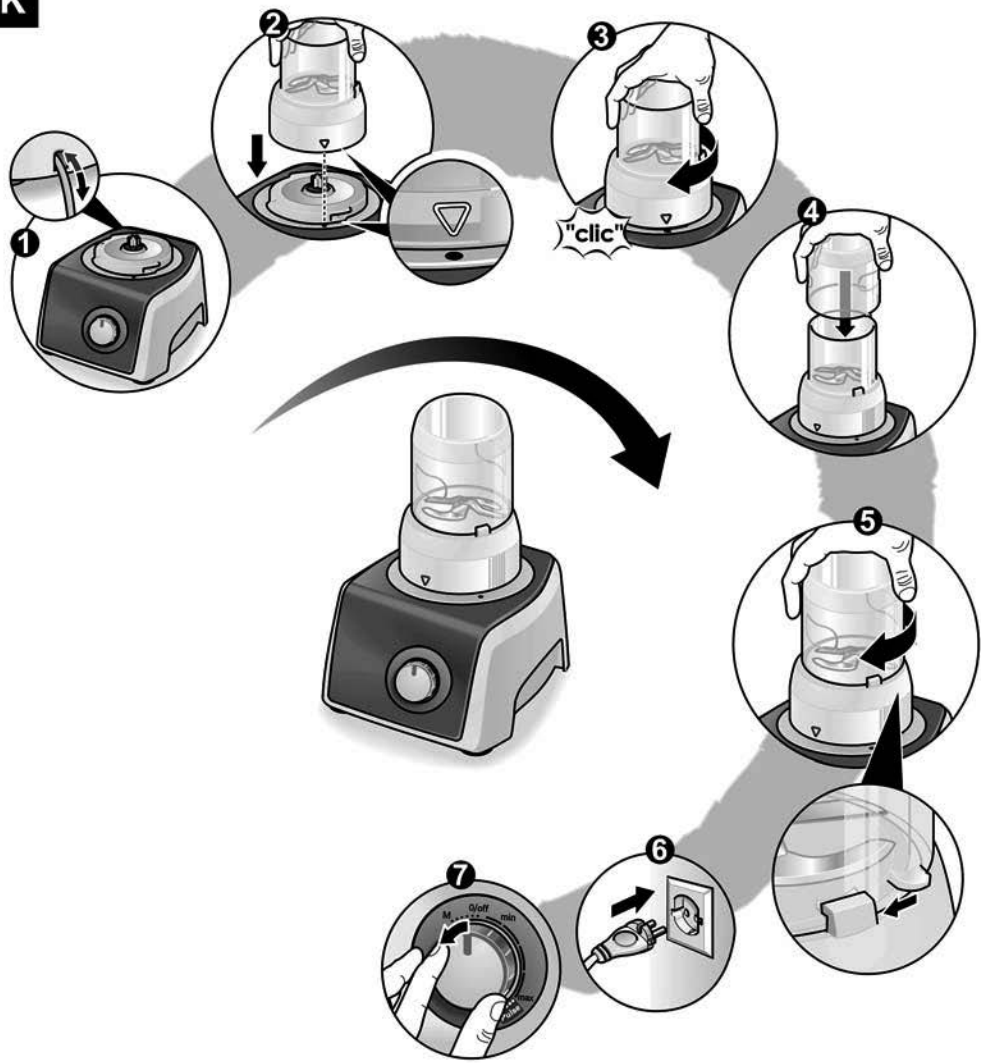
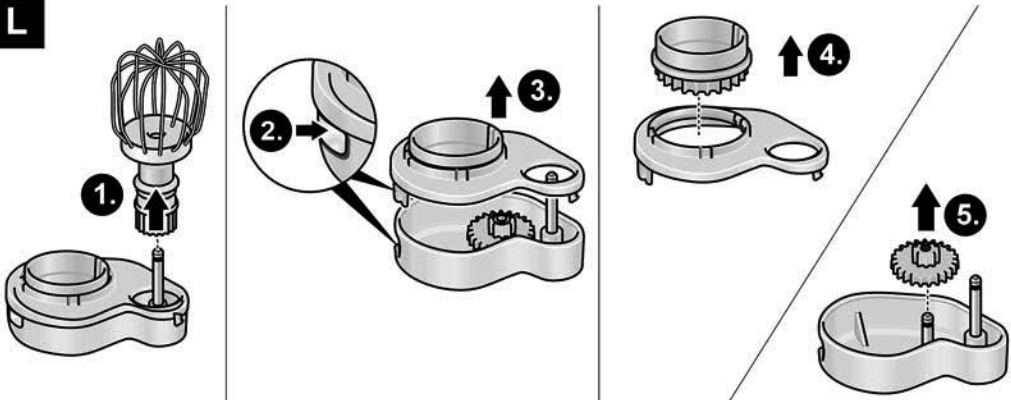
**D**



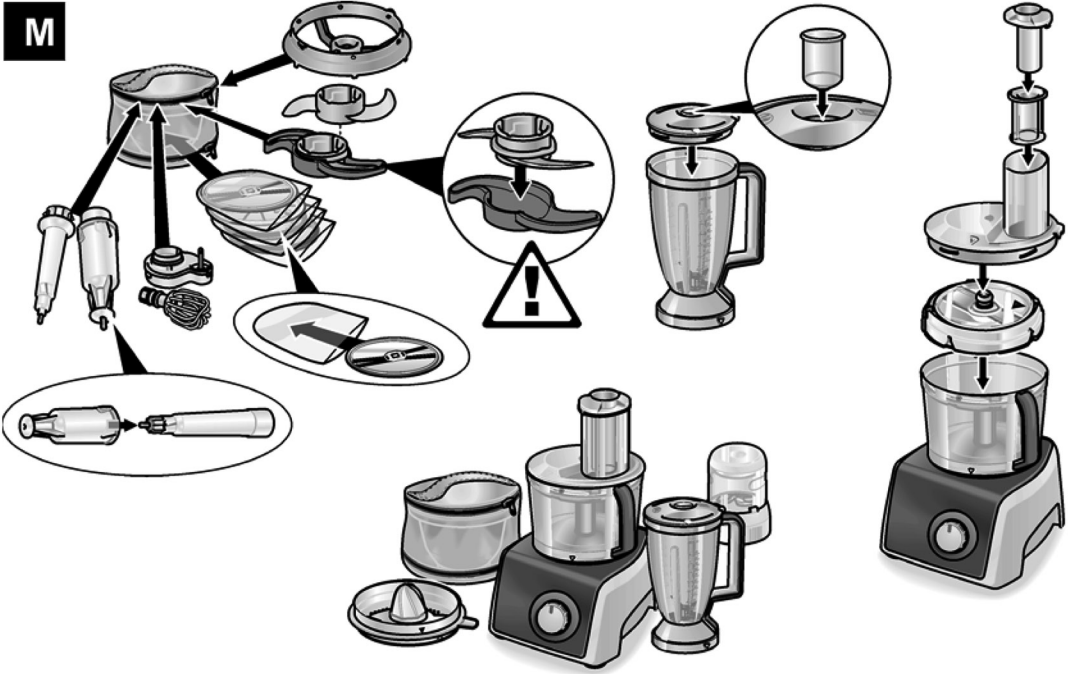
**E****F****G**

**H****J**



**K****L**

**M**



**N**

<b>MCM640604</b>	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
<b>MCM640604</b>	✓	✓				✓	✓